nieuws

Insectenhandleiding staat (aspirant) insectenkweker bij

nieuws

In Europa is op dit moment één insect goedgekeurd voor menselijke consumptie: gedroogde gele meelwormen. En nu de eerste stap gezet is, volgen er binnenkort misschien wel meer soorten. “Om insectenkwekers en -verwerkers op weg te zetten naar een duurzame en voedselveilige insectenkweek hebben we een handleiding klaar”, klinkt het bij het departement Landbouw en Visserij. Hogeschool VIVES en Thomas More werkten mee aan het project.

21 MEI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 21 MEI 2021 17:33

Lees meer over:
insect



Wereldwijd worden dagelijks miljoenen insecten gegeten. In Europa zien we verschillende initiatieven opduiken, maar op dit moment kunnen we nog niet spreken van een grote doorbraak. “Op korte termijn komt daar misschien wel verandering in”, meent het departement Landbouw en Visserij. “De goedkeuring van gedroogde gele meelworm als voedingsproduct op de Europese markt zou daarvoor kunnen zorgen. Het zou kunnen dat er ook andere insectensoorten volgen.”

Van boer tot bord

Insecten hebben veel potentieel. “Ze kunnen gekweekt worden met diverse laagwaardige nevenstromen uit de agrovoedingsketen zoals gewasresten, aardappelschillen of brouwerijafval”, zegt Thomas Spranghers van Hogeschool VIVES. “Zo worden reststromen opgewaardeerd tot hoogwaardige eiwitten, vetten en vezels. Hierdoor kunnen insecten een belangrijke nieuwe schakel vormen in de keten naar een circulaire economie. Bovendien kunnen ze de reststromen efficiënt omzetten met hogere opbrengsten per vierkante meter dan traditioneel vee.”



Foto: Inagro

De Europese landbouwstrategie bevestigt het potentieel van insecten als een alternatieve bron van eiwitten. “Ze kunnen dienen ter vervanging van dierlijke eiwitten, maar zeker ook ter vervanging van geïmporteerde soja”, klinkt het. Binnen de Green Deal ‘eiwitshift op ons bord’ wordt ernaar gestreefd om de huidige consumptieverhouding dierlijke/plantaardige eiwitten te veranderen. “Tegen 2030 wordt gestreefd naar een verhouding van 60 procent plantaardige eiwitbronnen en 40 procent dierlijke eiwitbronnen, terwijl dit op vandaag nog omgekeerd is. Dierlijke eiwitten kunnen deels vervangen worden door eiwitten uit insecten, zowel in veevoeder als in mensenvoeding.”

Insectenhandleiding

De insectenhandleiding werd gemaakt door Hogeschool VIVES, in samenwerking met Thomas More en met advies van de andere leden van het Strategisch Platform Insecten, met de financiering van het Departement Landbouw en Visserij. “De handleiding wil een gids zijn voor beginnende en meer ervaren insectenkwekers én –verwerkers”, aldus het Departement. “Ze geeft een volledig overzicht van de principes en aandachtspunten om zelf van start te gaan met insectenkweek. Je krijgt onder meer een blik op de wetgeving, de productiesystemen, het oogsten, de bewaring, de verwerking, de verpakking, de bedrijfsvoering en het dierenwelzijn.”

Bron: Eigen verslaggeving

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws

𝕏 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
🦋 screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada