nieuws

Kempvoeding voortaan legaal in de winkelrekken

nieuws

Eind mei organiseerde Wervel een studiedag rond het gebruik van kemp in voeding. De eerste legale cannabisburgers liggen al een drietal weken in de rekken van natuurwinkels.

3 JUNI 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:15

Lees meer over:
voedingsindustrie

Eind mei organiseerde Wervel in samenwerking met BioForum, FEVIA en HempOil Canada een studiedag rond het gebruik van kemp (niet-hallucinogene cannabis) in voeding. In 2010 haalde het Voedselagentschap dergelijke producten nog uit de rekken. Nu stelde de FOD Volksgezondheid enkel voorwaarden aan het THC-gehalte. De eerste legale cannabisburgers liggen al een drietal weken in de rekken van natuurwinkels.

Kemp - ook industriële hennep genoemd - bevat geen hallucinogene of allergene stoffen. "Het is zeer gezond en wordt zelfs superfood genoemd dankzij een unieke vetzuursamenstelling, een grote hoeveelheid goed verteerbare eiwitten en vitamine E", verklaart Patrick De Ceuster van Wervel, de Werkgroep voor een Rechtvaardigde en Verantwoorde Landbouw.

Het milieu vaart er volgens hem wel bij: kempteelt verhoogt de biodiversiteit (onder meer omdat de teelt geen pesticiden vergt) en kan CO2 vastleggen in duurzame, ecologische producten. "De markt van kempvoeding groeit in de VS elk jaar met dubbele cijfers, dit jaar zelf met 42 procent", aldus De Ceuster. "Ook in Europa zien we sinds dit jaar een heel sterke groei. De verkoop van kempzaad, -olie en -thee zal naar schatting verdubbelen", verklaart hij.

Sinds kort ligt er in natuurvoedingswinkels een heel assortiment Belgische kempvoeding van het merk Hemp-food: gepelde zaden, olie, koekjes en burgers. "Vroeger werden dergelijke producten gedoogd, maar dan begon het

Voedselagentschap die producten uit de rekken te halen. Nu krijgen die producten eindelijk een officiële goedkeuring", aldus De Ceuster. De FOD Volksgezondheid maakte op de studiedag duidelijk dat een product toegelaten is indien het minder dan 10, 5 of 0,2 mg/kg THC bevat voor respectievelijk olie, zaad en andere afgeleide producten. Wervel trekt zaterdag naar de start van de Bioweek in Oostende om mensen door middel van kempgerechtjes te laten kennismaken met de nieuwe smaken van de 'eco-keuken'.

Bron: eigen verslaggeving/Belga

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
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