

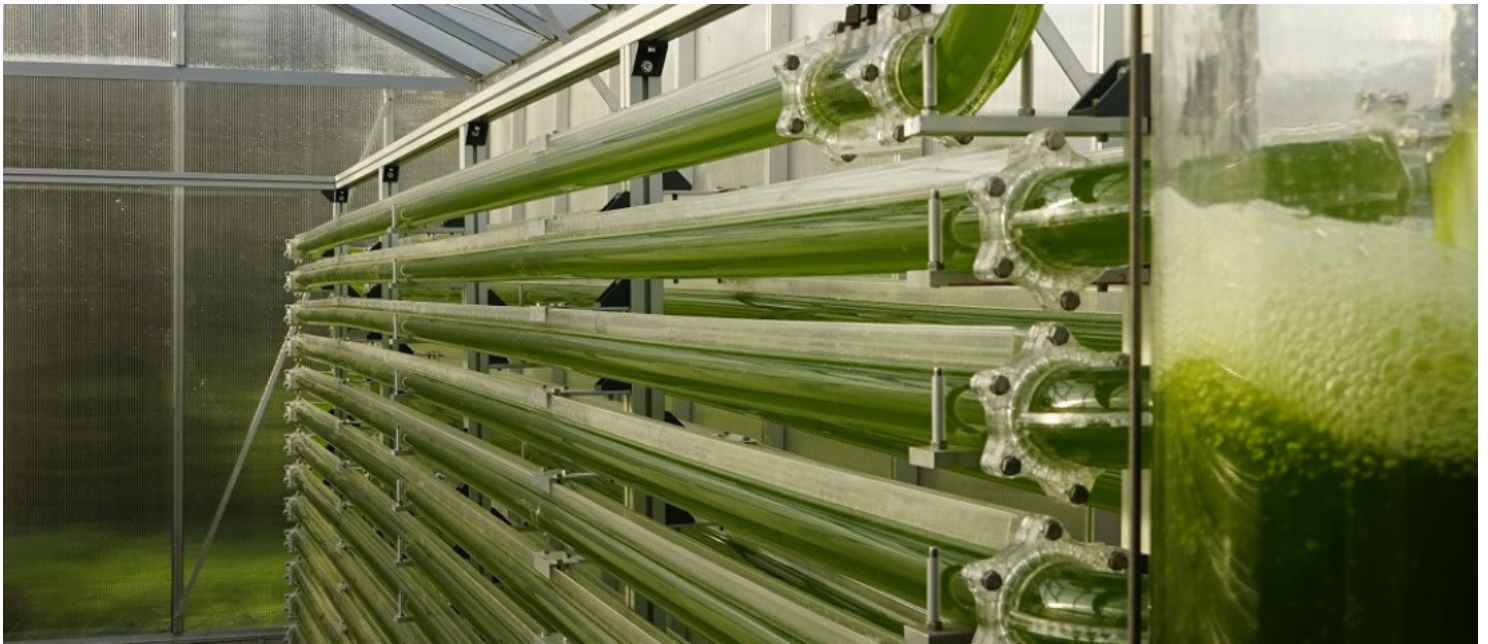
Mei 2022 is allereerste algenmaand

nieuws

Mei 2022 is uitgeroepen tot de allereerste algenmaand. Volgens Vlaams minister van Voeding en Innovatie Hilde Crevits (CD&V) beweegt er de laatste jaren veel op vlak van onderzoek naar duurzame, gezonde, lokale eiwitten. “De grote diversiteit aan algen én onze groeiende kennis daarrond, vormen ook in onze regio een kans, zeker op vlak van voedingsinnovatie”, aldus de minister.

🕒 2 MEI 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 2 MEI 2022 18:55

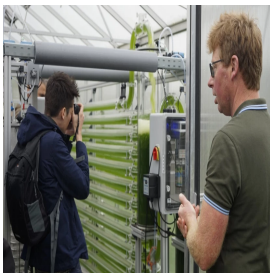
Lees meer over:
innovatieve teelt



Europa hinkt achterop in algenproductie

Zowel vanuit consumenten- als producentenhoek groeit de vraag naar (eetbare) algen. Er bestaan wereldwijd zeker 10.000 soorten wieren en algen. De wetenschap heeft tot nu toe voor enkele honderden soorten een goed beeld van de interessante eigenschappen voor allerlei toepassingen. Voeding als toepassing staat wereldwijd op nummer één (90%). Vorig jaar werd wereldwijd 35 miljoen ton algenbiomassa geproduceerd, waarvan nauwelijks 0,3 miljoen ton in de EU, zo blijkt uit FAO-cijfers. Europa produceert en verwerkt dus slechts 1 procent van het globale, jaarlijkse wereldvolume. Daar wil ‘mei = algenmaand’ verandering in brengen. Recent onderzoek van het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) toont immers aan dat veel algen voedzaam zijn. Zij kunnen bijvoorbeeld een rol spelen in het streven naar meer gediversifieerde eiwitbronnen voor voeding. Verder kunnen sommige algen mogelijk gebruikt worden als eiwitvervanger in veevoeder, als bodemverbeteraar of bionutriënt. Algen blijken ook een verbazingwekkende variatie aan smaak te vertonen, van bloemig smakend voor koekjes tot garnalensmaak voor veganaise. Maar er zijn ook ruimere mogelijkheden, bijvoorbeeld in de sector van de cosmetica.

“Het gebruik van algen verenigt economische, nutritionele, en ecologische troeven”, zo stelt Crevits. “De vraag is niet meer of, maar hoe snel het potentieel van algen omgezet raakt in de productie en de verwerking in Europa. Daarbij moeten zaken als de energie- en investeringskost van algenproductie goed onder ogen genomen worden. Aan onze agro- en voedingsbedrijven én aan de consument doe ik alvast een oproep om de eindeloze mogelijkheden van algen te ontdekken en te omarmen.”



Uitgelicht

Circulaire landbouw: grassappen uit maaisel als basis voor algenteelt

nieuws

Grassappen zijn een geschikte voedingsbron voor de algenteelt en kunnen zo bijdragen aan het circulair maken van de landbouw. Dat zijn de conclusies van het project

Grass2Alga...

3 DECEMBER 2021

[Lees meer](#)

Circulair verhaal

De minister wees ook op de duurzame manier waarop algen gekweekt kunnen worden, zonder verbruik van zoet water of vruchtbare landoppervlakte. “Microalgen kunnen gekweekt worden aan land of op allerlei reststromen. Ze groeien zelfs op sap uit gras of op mest”, klinkt het. Volgens de minister passen ze dus perfect in heel wat circulaire verhalen.

ILVO-Marien toonde tijdens de lancering van de algenmaand hoe microalgen uit de proefreactor worden gehaald om ze nadien te analyseren voor smaak en voedingsstoffen en te verwerken tot interessante ingrediënten. De minister proefde voorbeeldgerechtjes gemaakt door pionierende voedingsbedrijven. De algenchef Donald Deschagt werkt in zijn kazen, broodjes en warme maaltijden vaak met zeewier (macroalgen). Het bedrijf Flandria Foods zet sterk in op smaken en aroma's, en ontwikkelt momenteel een vegetarisch, naar kreeft smakend bouillonblokje op basis van microalgen.

De aftrap vond plaats bij InnovOcean in Oostende, waar Crevits onderzoekers van ILVO, Flanders' Food, Thomas More Hogeschool, Universiteit Gent en Innolab ontmoette. De komende meimaand organiseren zij tal van contact-, demo- en studiedagen rond algen. “In de toekomst zal blijken op basis van onderzoek welke producten echt in de markt kunnen worden gezet”, aldus de minister. “Een belangrijke uitdaging in onze regio is te komen tot een gecontroleerde en duurzame productie en verwerking van hoogkwalitatieve algenbiomassa, met een gekende samenstelling en voorkeuren van smaak.”

Overzicht activiteiten algenmaand 2022

4 mei: Zeewieren en algen op ons bord – de smaakvolle, gezonde toekomst

Een eerste algen-evenement vindt plaats in de voedingspilotfabriek van ILVO en Flanders Food, waar deelnemers letterlijk en figuurlijk de mogelijkheden van algen in voeding kunnen proeven. Het wordt een interactieve studiedag voor de Vlaamse voedingsindustrie rond de thema's kenmerken, verwerkbaarheid en smaak van algen in voedingsproducten.

Johan Robbens (ILVO), coördinator van het ValgOrize-project: “Doel van dit project is om algen te vinden met een zogenaamde totale ‘smakelijkheid’ voor de Europese consument, dus goed scorend qua smaak, aroma, kleur en textuur.. Hiermee willen we de consument overtuigen om frequent algen te consumeren in al zijn vormen en smaken. Daarnaast wordt er ook gekeken naar voedselveiligheid, duurzaamheid, en een zero waste benadering voor de verwerking van algen.

[Meer informatie](#)

12 mei: De kracht van micro-algen

Tijdens dit symposium komen onderzoekers en bedrijven uit Vlaanderen en Nederland hun werk met betrekking tot micro-algenproductie toelichten. Opschaling van de kweek, productvoorwaarden en wetgeving voor diervoeding, en praktijkgebruik in een melkvee- en pluimveebedrijf komen aan bod. Een Vlaamse melkveehouder die ook experimenteert met algenproductie brengt zijn bedrijfsverhaal.

[Meer informatie](#)

19 mei: Nevenstromen in de agri-voedingsketen gebruiken voor de cultivatie van algen

In de onderzoeksplaat van Innolab vindt een workshop plaats over het gebruik van agro- en voedingsstromen voor de cultivatie van algen. Eigenaars en beheerders van anaerobe vergisters, aardappelverwerkers en andere belanghebbende industrieën en geïnteresseerden die werkzaam zijn in de agro-voedingsindustrie die nutriëntrijke vloeistofstromen produceren worden uitgenodigd om deel te nemen aan deze workshop over het sluiten van nutriëntenstromen met behulp van algen. Er is een bezoek gepland aan het lab, met onder meer een demo van de microalgen-voorbehandelings- en harvestingunit.

[Meer informatie](#)

Bron: Eigen berichtgeving

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)