nieuws

Muyters laat potentieel van kweekvlees onderzoeken

nieuws

Vlaams minister van Innovatie Philippe Muyters laat onderzoeken of het kweken van labo-vlees een toekomst heeft in Vlaanderen. Hij doet dat op vraag van de Vlaamse parlementsleden Hermes Sanctorum (onafhankelijk) en Axel Ronse (N-VA), die allebei proefden van een plantaardige hamburger van het Amerikaanse bedrijf Impossible Foods. FEVIA, de federatie van de voedingsindustrie, en innovatieplatform Flanders' Food juichen de studie alvast toe. “We mogen de boot niet missen”, klinkt het in de kranten.

20 AUGUSTUS 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:46

Lees meer over:
technologie



Vlaams minister van Innovatie Philippe Muyters laat onderzoeken of het kweken van labo-vlees een toekomst heeft in Vlaanderen. Hij doet dat op vraag van de Vlaamse parlementsleden Hermes Sanctorum (onafhankelijk) en Axel Ronse (N-VA), die allebei proefden van een plantaardige hamburger van het Amerikaanse bedrijf Impossible Foods. FEVIA, de federatie van de voedingsindustrie, en innovatieplatform Flanders' Food juichen de studie alvast toe. “We mogen de boot niet missen”, klinkt het in de kranten.

In Amerika, maar ook in buurland Nederland, wordt er geëxperimenteerd met hamburgers die ‘gekweekt’ zijn in een labo en qua smaak, uitzicht en textuur nauwelijks te onderscheiden zijn van echt vlees. De Vlaamse parlementsleden Hermes Sanctorum en Axel Ronse hebben bij wijze van proef hun tanden gezet in een hamburger van het Amerikaanse bedrijf Impossible Foods, in Sillicon Valley. De twee zijn al jaren vegetariër, maar houden allebei wel van de smaak van vlees. "We hebben het er dus niet bij één gelaten", lacht Sanctorum.

De 'Impossible Burger' wordt gemaakt op basis van kokosnootolie (wat het vet vervangt), aardappel-en tarweproteïne (voor een vleestextuur) en heem, een stof die ook in ons bloed voorkomt en die het bedrijf uit sojabonen haalt. "Als we – zoals de Vlaamse regering zegt in haar regeerakkoord – het Food Valley van Europa willen worden, dan moeten we maken dat we 'mee' zijn", aldus Sanctorum. Ronse treedt hem bij. "Er is veel potentieel, want deze alternatieven richten zich niet alleen op vegetariërs, maar vooral op vleesconsumenten en flexitariërs. We moeten ervoor zorgen dat we zoveel mogelijk patenten in Vlaanderen vastleggen."

Vlaams minister van Innovatie Philippe Muyters (N-VA) laat nu onderzoeken of dat kweekvlees ook in Vlaanderen ontwikkeld en geproduceerd kan worden. De studie moet in kaart brengen wat er al bestaat, wat de expertise is in Vlaanderen en op basis waarvan men vlees kan ontwikkelen dat Vlamingen ook echt willen kopen. FEVIA, de federatie van de voedingsindustrie, is blij met het initiatief. "Het is nu dat we op de kar moeten springen. Wij willen klaarstaan om marktleider te worden", zegt woordvoerder Nicholas Courant.

De ontwikkeling van vleesalternatieven mag evenwel geen pleidooi zijn tegen vlees. FEVIA vertegenwoordigt immers ook de vleesindustrie. "We beseffen dat de vleesconsumptie iets te hoog ligt, en dat een deel van de consumenten zijn verbruik wil verminderen", aldus Courant. "Daar wordt vandaag dan ook al aan gewerkt: er zijn vleesbedrijven die ook vegetarische opties aanbieden, maar het moet een en-enverhaal blijven." De studie zal volgens de voedingsindustrie ook moeten uitwijzen wat de productie- en milieukosten zijn van kweekvlees in vergelijking met dierlijk vlees.
Boerenbond is op zich niet tegen het onderzoek, "zolang het maar niet gebeurt op de kap van de vleesindustrie", zegt plaatsvervangend woordvoerder Stijn De Roo. Hij benadrukt dat vlees een plaats heeft in een gezond voedingspatroon en dat niet de indruk mag worden gewekt dat het een slecht product is.

Bron: De Morgen / 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