

Rijtak produceert microalgen in tomatenserre: “Hij krijgt vijf jaar om zich te bewijzen”

Reportage

“Financiële zekerheid hebben we dankzij de tomaten, toekomstperspectief door de algen.” Jannes Vertommen (26) stapte recent mee in het tuinbouwbedrijf van zijn ouders onder één voorwaarde: een hoogtechnologische installatie om zijn eigen teelt van Spirulina, ofwel “voeding van de toekomst”, op te starten. In deze derde aflevering van onze zomerreeks over jonge boeren nemen we een kijkje in de productie van het ‘groene goud’.

18 JULI 2024

Joris Rigo & Yer Hanssens

Lees meer over:

[serre](#)

[tuinbouw](#)

[glastuinbouw](#)

[jonge boeren](#)



“Zonder jonge boeren gaat het niet.” Op 27 juni kwam Groene Kring met een duidelijk statement tijdens de lancering van hun visietekst ‘Boer & Toekomst’. Maar wie zijn de landbouwers van morgen en hoe gaan ze om met de uitdagingen van vandaag? Elke week brengt VILT het portret van een jonge landbouwer die zich inzet voor het voortbestaan van de sector.

Met een toekomstmodel gericht op ecologische duurzaamheid, bouwde Jannes de afgelopen jaren aan zijn kweekinstallatie voor microalgen. De groene organismen groeien in een zeer gecontroleerde omgeving en leveren een bron van plantaardige eiwitten op basis van vraaggestuurde bemesting.

“Het is een heel zuinige teelt”, legt Jannes uit. De algen verlangen niet veel meststoffen en qua rendement aan eiwit per oppervlakte zijn het echte koplopers. “Je zou zelfs nog de hoogte in kunnen gaan”, wijst zijn moeder Mia De Vos naar de buizeninstallatie.

“In de toekomst hopen we ook het water met overgebleven meststoffen te recupereren, maar die installatie is voorlopig nog iets te duur”, vervolgt Jannes zijn motivering. “Wat wel al heel mooi is, is dat we CO2 uit de reststroom van de industrie kunnen omzetten in een waardevol eindproduct.”

Groene Spirulina-cake boordevol eiwitten

Sinds maart oogst de gemotiveerde tuinbouwer elke week gemiddeld drie kilogram microalgen in poedervorm. Het groene poeder barst van de plantaardige eiwitten en kan aan allerlei gerechten worden toegevoegd. Hoewel je misschien eerst aan *protein shakes* denkt, zijn de mogelijkheden veel breder. Op de website van Rijtak staan bijvoorbeeld recepten voor soep, pasta en cake.

Consumptie van Spirulina is niet nieuw in België, maar het merendeel wordt geïmporteerd uit Azië. “Ik zou graag microalgen aanbieden die volgens de Europese normen worden geproduceerd”, aldus Jannes. Voorlopig zijn er nog maar weinig spelers op de Europese markt. In Vlaanderen zijn er bijvoorbeeld maar drie bedrijven bezig met algenteelt.

Een hoogtechnologische teelt vraagt veel investeringen

Rijtak verkoopt momenteel enkel op de particuliere markt, maar Jannes hoopt in de toekomst ook industriële contracten te verzilveren. “We krijgen af en toe wel aanvragen, zoals van een Italiaans bedrijf dat blauwe kleurstof uit de algen wil halen. Op die manier zouden ook de blauwe M&M’s niet meer afhankelijk zijn van chemische pigmenten.” Of de deal doorgaat, hangt onder meer af van het procentuele aandeel van het aanwezige fycocyanine, het blauwe pigment, en daar lopen nu testen voor.

Vaak vragen industriële toepassingen extra investeringen of een bepaalde focus waardoor het beheer anders zou moeten. Dat zijn risico’s die ze op dit moment nog niet kunnen nemen, want financieel steunt de Spirulinatak nog steeds op de tomatenteelt.

Jannes gelooft in een rendabele teelt en blijft positief over dit project. Zijn droom is om de hele serre met algen te vullen, maar dan zullen er wel eerst nog wat afzetcontracten moeten worden getekend.

“We hebben hem vijf jaar gegeven om te bewijzen dat onze investering het waard was”, vertelt moeder Mia. Hoewel dit als een strenge deadline klinkt, zie je dat ze hem als ouders steunen in dit project. Mia steekt alleszins niet onder stoelen of banken hoe trots ze is op de ondernemingslust van haar zoon. “Het is zo leuk om hem bezig te zien.”

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](#)