nieuws

"Toekomst Vlaamse algenteelt ligt in meerwaardecreatie"

nieuws

De algenteelt wordt een grote toekomst voorspeld, en ook in Vlaanderen hopen steeds meer land- en tuinbouwers hun graantje te kunnen meepikken. Maar aangezien algen eencelligen zijn die hun energie grotendeels uit zonlicht halen via fotosynthese, zou onze geografische ligging wel eens in ons nadeel kunnen spelen. “Daarom zal de algenteelt hier pas echt doorbreken als we producten kunnen ontwikkelen met een hoge toegevoegde waarde”, zegt Marie Demarcke van Flanders’ FOOD. Volgens onderzoekers van de hogeschool Thomas More biedt vooral de reconversie van glastuinbouwbedrijven mogelijkheden.

6 JULI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:31

Lees meer over:
onderzoek



De algenteelt wordt een grote toekomst voorspeld, en ook in Vlaanderen hopen steeds meer land- en tuinbouwers hun graantje te kunnen meepikken. Maar aangezien algen eencelligen zijn die hun energie grotendeels uit zonlicht halen via fotosynthese, zou onze geografische ligging wel eens in ons nadeel kunnen spelen. “Daarom zal de algenteelt hier pas echt doorbreken als we producten kunnen ontwikkelen met een hoge toegevoegde waarde”, zegt Marie Demarcke van Flanders’ FOOD. Volgens onderzoekers van de hogeschool Thomas More biedt vooral de reconversie van glastuinbouwbedrijven mogelijkheden.
Algen zijn rijk aan eiwitten, bevatten heel wat interessante koolhydraten, vitamines, mineralen en antioxidanten en hebben ontelbare mogelijke toepassingen. Bovendien kunnen ze CO2 opnemen en afvalstromen verwerken. Toch is de productie vooralsnog vrij beperkt. Het grootste deel wordt in Azië geproduceerd omdat de loonlasten er veel lager liggen en in de Verenigde Staten, waar de sector sterk gesubsidieerd wordt. In eigen land staat de algenteelt nog in de kinderschoenen. “Voorlopig zijn de geproduceerde volumes nog te klein om het interessant te maken voor de voedingsindustrie”, zegt Bart Lemmens van VITO.

VITO is samen met de Thomas More hogeschool de drijvende kracht achter het Sunbuilt-algenonderzoeksproject: op de campus in Geel staan vier reactoren met een buizensysteem waarin 1.500 liter water wordt voortgestuwd om algen te kweken. Dat onderzoek moet uitmonden in een nieuw type landbouw, zo klinkt het bij Thomas More. “De glastuinbouw heeft het vandaag niet gemakkelijk”, zegt Joris Doumen van Thomas More. “De azaleateelt is op sterven na dood. Daardoor staan een hoop serres in Vlaanderen gewoon leeg. Wij zijn ervan overtuigd dat we de serres een tweede leven kunnen geven door er algen in te kweken.”

Daarom gingen de onderzoekers na hoe bestaande landbouwtechnieken aangepast kunnen worden voor de algenteelt en wordt gezocht naar algensoorten die op de meest kostenefficiënte manier kunnen worden geteeld. Binnen twee jaar moet dat resulteren

in een algenreactor, volledig met handleiding, waarmee landbouwers aan de slag kunnen.

Bij Flanders' FOOD juichen ze zoveel enthousiasme toe, maar temperen ze het optimisme: "Onze geografische ligging speelt in ons nadeel", zegt Marie Demarcke, projectbeheerder bij de organisatie. "We hebben te weinig zonlicht om op grote schaal algen te produceren. Om de algenteelt in Vlaanderen te laten doorbreken moet gezocht worden naar producten uit die algen met een hoge toegevoegde waarde." Daarbij denkt Demarcke onder meer aan de preservalg, die gebruikt wordt om de houdbaarheid van vetrijke producten zoals mayonaise of gefrituurde voedingswaren te verlengen.

Daarnaast heeft OMEGA-OIL-project aangetoond dat microalgen een duurzaam alternatief kunnen vormen voor omega 3-olie uit overbeviste sardienen en andere vissoorten. Op dit moment wordt in een vervolgproject de laatste hand gelegd aan de extractie van deze olie. "In een ander project, OMEGA-EI, hebben we diezelfde microalgen toegevoegd aan het leghennenvoeder met als doel de eieren te verrijken met omega 3", gaat Demarcke verder. "Tot de helft van de omega 3 werd opgenomen in de eidooier. Nutritioneel interessant, maar de prijs van een ei zou hierdoor met een euro stijgen, al kan die nog dalen door schaalvergroting."

De onderzoekers van VITO en Thomas More geloven rotsvast dat de omschakeling naar de algenkweek rendabel is voor de landbouw, op voorwaarde dat er gekozen wordt voor de teelt van hoogwaardige algen. De opbrengst ligt nu al op 30 ton per ha, dat is een pak meer dan de andere gewassen, zo klinkt het. "En er zijn algen die het best gedijen bij 30 graden, andere bij 10 graden. Het is perfect mogelijk dat een landbouwer in de winter een andere alg kweekt dan in de zomer. Of van alg verandert omdat de vraag van de industrie verandert."

"Een landbouwer is gewend om met zijn oogst naar de veiling te gaan en is niet bezig met vermarkting van zijn product", voegt Bart Lemmens daaraan toe. "Het is belangrijk dat er coöperaties ontstaan van landbouwers die algen kweken en coöperaties van bedrijven die algen gebruiken. Dat proces helpen wij op gang. Nog een struikelblok is de Europese wetgeving. Het duurt drie jaar om een erkenning te krijgen van het Europees voedselagentschap. Onlangs keurde de Europese milieucommissie wel een wet goed die de procedure inkort tot maximaal 18 maanden. Dat is alvast een stap in de goede richting."

Bron: De Standaard

Beeld: Thomas More

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