nieuws

Vlaamse industrie wil aan de slag met zeewier

nieuws

Zeewier heeft vele mogelijkheden voor tal van sectoren, van de voedingssector tot de textielsector, en moet dus dringend gevaloriseerd worden. Er wordt onder meer gedacht aan toepassingen als smaakmaker, zoutvervanger of meststof. Onze Noordzee bevat een 80-tal soorten zeewier. Slechts een paar Belgische bedrijven maken op kleine schaal gebruik van zeewier, maar meestal is hun grondstof afkomstig van wilde oogsten uit het buitenland. Met steun van onder meer i-Cleantech Vlaanderen werkt het consortium SeaConomy het komende jaar aan een concreet plan van aanpak om een 'Vlaamse zeewierindustrie' te ontwikkelen. Veevoederfabrikant Lambers-Seghers uit Baasrode maakt deel uit van het consortium.

24 FEBRUARI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:39

Lees meer over:
economie
technologie



Zeewier heeft vele mogelijkheden voor tal van sectoren, van de voedingssector tot de textielsector, en moet dus dringend gevaloriseerd worden. Er wordt onder meer gedacht aan toepassingen als smaakmaker, zoutvervanger of meststof. Onze Noordzee bevat een 80-tal soorten zeewier. Slechts een paar Belgische bedrijven maken op kleine schaal gebruik van zeewier, maar meestal is hun grondstof afkomstig van wilde oogsten uit het buitenland. Met steun van onder meer i-Cleantech Vlaanderen werkt het consortium SeaConomy het komende jaar aan een concreet plan van aanpak om een 'Vlaamse zeewierindustrie' te ontwikkelen. Veevoederfabrikant Lambers-Seghers uit Baasrode maakt deel uit van het consortium.

De Noordzee bevat een 80-tal soorten zeewier, maar die worden te weinig benut. Dat zegt SeaConomy, een consortium bestaande uit Sioen Industries, Colruyt, Lambers-Seghers, Pures en de POM West-Vlaanderen. Nochtans zijn er tal van mogelijkheden, niet alleen voor de lokale kweek van zeewieren maar ook voor de verwerking. Uiteraard is zeewier geschikt voor de voedingsindustrie. Zo wordt onder meer gedacht aan zeewier als smaakmaker of zoutvervanger, of als aanvulling in groentegerechten en zelfs als bindmiddel. Zelfs voor de productie van bier en jenever kan beroep gedaan worden op zeewier. Maar volgens het consortium kan zeewier ook dienen als veevoeder of als grondstof in de textielsector.

Op heden gebruiken sommige bedrijven al zeewier, maar op kleine schaal en met zeewier afkomstig van wilde oogsten uit het buitenland. "Lokale kweek, verwerking en vermarkting van zeewier biedt echter enorme mogelijkheden, met een winst op vlak van duurzaamheid, tewerkstelling en toegevoegde waardecreatie. Het lokaal aanpakken van zeewier opent met andere woorden een zee van mogelijkheden", aldus het consortium.

Met steun van onder meer i-Cleantech Vlaanderen werkt het consortium het komende jaar aan een concreet plan van aanpak om deze toekomstgerichte en duurzame ontluikende niche te ontwikkelen. "Een Vlaamse zeewierindustrie, met gunstige economische, maatschappelijke en ecologische impact is de onverkorte ambitie", aldus SeaConomy. Typisch probleem waar de ontluikende sector nu nog mee kampt, is dat lokale producenten en mogelijke afnemers naar elkaar kijken om de eerste stap te zetten. Het is enkel door de waardeketen als geheel te mobiliseren dat alle barrières opgelost kunnen worden.
De kick-off van SeaConomy vond plaats in het Huis van de Voeding in Roeselare. Een honderdtal geïnteresseerden woonden het event bij. Sioen Industries uit Ardooie liet daar weten dat ze in het voorjaar starten met een proef zeewierkweek, zo'n 20 kilometer voor de kust van Nieuwpoort. De West-Vlaamse fabrikant van technisch textiel is onder meer in Scandinavië al jaren actief met het kweken van zeewier. Grootste uitdaging voor deze vorm van aquacultuur is de zware golfslag en stormweer. Sioen ontwikkelde een speciaal textieldoek waarop de wieren zich kunnen hechten om vervolgens uit te groeien tot planten van drie meter lang. Het bedrijf wacht op de toestemming van de overheid om met de kweek voor de Belgische kust kunnen starten.

Bekijk de videoreportage op Focus-WTV.

Bron: Belga / eigen verslaggeving

Beeld: Sioen Industries

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