nieuws

Vlaanderen bouwt mee aan algenketen in Noordwest-Europa

nieuws

Van de productie en verwerking van algen een volwaardige industrie maken. Daar doen VITO, Thomas More Kempen en het Innovatiesteunpunt het voor in het nieuwe Interreg-project IDEA. Ze leggen hun expertise samen met die van partners uit Nederland, Frankrijk, Duitsland en Ierland om te komen tot een algenwaardeketen waar de afnemers producenten van bijvoorbeeld verzorgingsproducten, voeding en hoogwaardig diervoeder zijn.

13 APRIL 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:44

Lees meer over:
onderzoek



Van de productie en verwerking van algen een volwaardige industrie maken. Daar doen VITO, Thomas More Kempen en het Innovatiesteunpunt het voor in het nieuwe Interreg-project IDEA. Ze leggen hun expertise samen met die van partners uit Nederland, Frankrijk, Duitsland en Ierland om te komen tot een algenwaardeketen waar de afnemers producenten van bijvoorbeeld verzorgingsproducten, voeding en hoogwaardig diervoeder zijn.

Bij algenproductie wordt snel de link gelegd met zuiderse landen met een warm klimaat. Toch is ook Noord-West-Europa geschikt voor commerciële algenteelt, zij het dan met bepaalde types algen. “We weten dat het kan in gesloten systemen, bijvoorbeeld in leegstaande serres. Maar wij gaan ook op zoek naar alternatieven buiten de serre”, verklaart Leen Bastiaens van VITO, lead partner in het project IDEA. Als binnenlandse onderzoekspartners zijn ook Thomas More Kempen en het Innovatiesteunpunt betrokken bij dit Interreg-project. De deelname van het Feed Design Lab en Algae Natural Food verraadt dat aan toepassingen van algen in onder meer de voeder- en voedingsindustrie gedacht wordt.

Momenteel bestaan de verschillende stappen (productie van algen, stockage en verwerking) al afzonderlijk, maar een volledige keten die op industriële schaal en continu de aanvoer van kwaliteitsvolle algen kan garanderen, is er nog niet. Concreet zal IDEA zich bezighouden met het telen en oogsten van diverse types algen, het hele jaar rond. Het project bestudeert ook hoe water hergebruikt kan worden om deze teelt ecologisch en economisch rendabeler te maken. Daarnaast onderzoekt IDEA de mogelijkheden voor het bewaren en vervoeren van algen. Ten slotte wordt er gekeken naar de bioraffinage van de algen, zodat ze in optimaal werkbare staat bij de eindgebruiker komen.

Francis Kurz is partner in het project met zijn bedrijf Algae Natural Food. “Wij hebben vooral nood aan een product van goede kwaliteit. De publieke opinie in Frankrijk staat niet zo positief tegenover spirulina, omdat we eerder met slechte kwaliteit geconfronteerd werden. Dat moeten we keren. Micro-algen zijn rijk aan proteïnes en vitamines, en kunnen verwerkt worden tot bijvoorbeeld hoogwaardig visvoeder voor aquacultuur. Momenteel werken wij met 16 personen op 1,3 hectare. Als de eerste

industriële productie van micro-algen goed blijkt te werken, hebben we vooruitzichten op uitbreiding naar 40 hectare wereldwijd. Er zit dus toekomstmuziek in de teelt van microalgen voor een brede waaier aan toepassingen en markten."
Diverse andere bedrijven scharen zich als 'associated partner' achter het project. Ze leveren bijvoorbeeld de broodnodige biomassa aan en genieten in ruil van het netwerk en de kennis die hier wordt ontwikkeld en gedeeld. Zo'n bedrijf is het Duitse MIAL, dat zich bezighoudt met de kweek van algen voor de voedselketen. Hun uniek verkoopsargument is de organische productie die volledig in Duitsland gebeurt. Theodor Fahrendorf licht toe: "Momenteel produceren we organisch gecertifieerde chlorella. In de toekomst willen we ook andere algen gaan telen, natuurlijk soorten die geschikt zijn voor een koud klimaat. De handel vraagt 5 à 10 keer meer algen dan wat wij nu kunnen leveren. Uit onze deelname aan IDEA willen we vooral inzicht verwerven in de soorten algen die geschikt zijn voor de teelt in Noord-West-Europa. In tweede instantie willen we ook de markt verkennen voor hoogwaardige eindproducten."
Ook Gova uit Antwerpen is associated partner in IDEA. "Wij zijn op zoek naar algen als grondstof voor cosmetica", vertelt Patrick Gonry. "We willen producten maken met algen die stoffen bevatten die goed zijn voor de huid, zoals caroteen en vitamine E. Momenteel halen we die uit planten, maar dat is niet duurzaam. Daarom hebben wij interesse in algen. Maar momenteel is er geen enkele leverancier die ons op grote schaal algen kan aanleveren die geschikt zijn voor cosmetische toepassingen. Onze producten zijn zeer gevoelig aan geur en kleur. Algen die niet correct verwerkt zijn stinken en ze worden na enkele weken bruin. Daardoor zijn ze niet nuttig voor ons. Wij willen niet zelf algen gaan telen. Hopelijk vinden we via het IDEA-project een leverancier van kwaliteitsalgen waarmee we een duurzame relatie kunnen opbouwen."

Beeld: Thomas More Hogeschool

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