

## Welke eiwitten liggen er morgen op ons bord?

Podcast tip

Welke eiwitten liggen er morgen op ons bord? Die vraag schotelde VILT voor aan twee ILVO-wetenschappers in een nieuwe aflevering van de podcast 'Komt het goed met ons eten?'. Microbiële eiwitten zouden voor een landbouwrevolutie kunnen zorgen, maar tegelijk zijn er nog veel drempels om deze eiwitten massaal op ons bord te laten belanden. Intussen zet ILVO zich in om de veehouderij verder te verduurzamen, want vlees zal de komende jaren nog niet van het menu verdwijnen.

🕒 27 OKTOBER 2025

Griet Lemaire

Lees meer over:

[eiwitshift](#)

[veehouderij](#)

[ILVO](#)



**KOMT HET  
GOED MET  
ONS ETEN?**

In het boek 'Het komt goed met ons eten' beschrijven Joris Relaes en Nele Jacobs van het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) de kantelpunten waar de landbouw en voedingssector voor staan. Tegelijk leggen ze uit welke kansen, nieuwe inzichten en technologische innovaties er voor de deur staan en hoe die ons kunnen helpen om in te spelen op tal van uitdagingen die op de sector afkomen.

Vijf afleveringen lang brengt VILT wetenschappers van ILVO naar de podcast-studio voor een boeiend gesprek over deze kantelpunten en kansen. Een veel besproken onderwerp dat vaak de emoties doet oplaaien, is de zogenaamde eiwitshift. Vandaag halen we 60 procent van onze eiwitten uit dierlijke producten en 40 procent uit plantaardige producten. De overheid wil deze verhouding omkeren. Maar waarom is dat nodig? En hoe werken we aan die eiwitdiversificatie?

### **Van microben naar eiwitten, vetten en suikervervangers**

Geert Van Royen is expert vlees en eiwitbronnen bij ILVO en projectmanager bij de Food Pilot. Hij vertelt ons alles over de verschillende eiwitbronnen die vandaag potentieel hebben om op ons bord te belanden. Het meest in het oog springt eiwitfermentatie: microben, zoals gisten of schimmels, worden in een grote brouwketel samengebracht met voedingsstoffen, een suikerbron en een stikstofbron, en daaruit ontstaan eiwitten, vetten of suikervervangers. "Vandaag kennen we in dat kader al quorn, maar de mogelijkheden van eiwitfermentatie zijn veel breder dan dat", legt Van Royen uit.

Om meteen ook een aantal bottlenecks te kaderen: "Vandaag is het nog steeds moeilijk om de technologie van een labo-omgeving naar een grote schaal te brengen." Bovendien is het maar de vraag of de consument erop zit te wachten. "We hebben nog graag een lekkere biefstuk of een ambachtelijke stuk kaas", kadert Van Royen.

### **Blijvend inzetten op duurzame veehouderij**

Ook Sam De Campeneere, wetenschappelijk directeur bij ILVO Dier, schuift aan bij het gesprek. Hij wijst erop dat de veehouderij al heel wat inspanningen heeft geleverd en nog steeds stappen zet om verder te verduurzamen. Al moeten we ook realistisch zijn, zo waarschuwt hij. “Verwachten dat de veehouderij op alle duurzaamheidsparameters top kan scoren, is een illusie. Een bedrijf dat volop inzet op dierenwelzijn, heeft vaak meer staloppervlakte en soms buitenbeloop, want een negatieve impact heeft op de emissies van het bedrijf.”

Dat de eiwitshift bij veehouders moeilijk ligt, vindt hij begrijpelijk. “Op sectorniveau is het eenvoudig om te zeggen, we maken die shift en we zetten meer in op plantaardige eiwitten. Maar op bedrijfsniveau is dat allesbehalve eenvoudig”, stelt De Campeneere. “Vee houden is vaak een traditie, een gezinsgebeuren. Bovendien moet je over voldoende grond beschikken en je mag de enorme investeringen niet uit het verliezen die landbouwers in hun bedrijven hebben gedaan.”

De volgende podcast behandelt het thema veredeling en zal vanaf 28 november te beluisteren zijn.

Podcast 'Eiwitten van morgen'



Uitgelicht

## Podcast over nieuwe eiwitten, slimme robots en schaarse gronden: waar gaat onze landbouw naartoe?

Podcast tip

Wat brengen nieuwe eiwitten en fermentatietechnologie ons? Welke nieuwe generatie plantenveredelingstechnieken zit eraan te komen? Wat met bodemherstellende landbouw? Wat hebb...

6 OKTOBER 2025

[Lees meer](#)

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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