

# Worden algen het voedsel van de toekomst?

nieuws

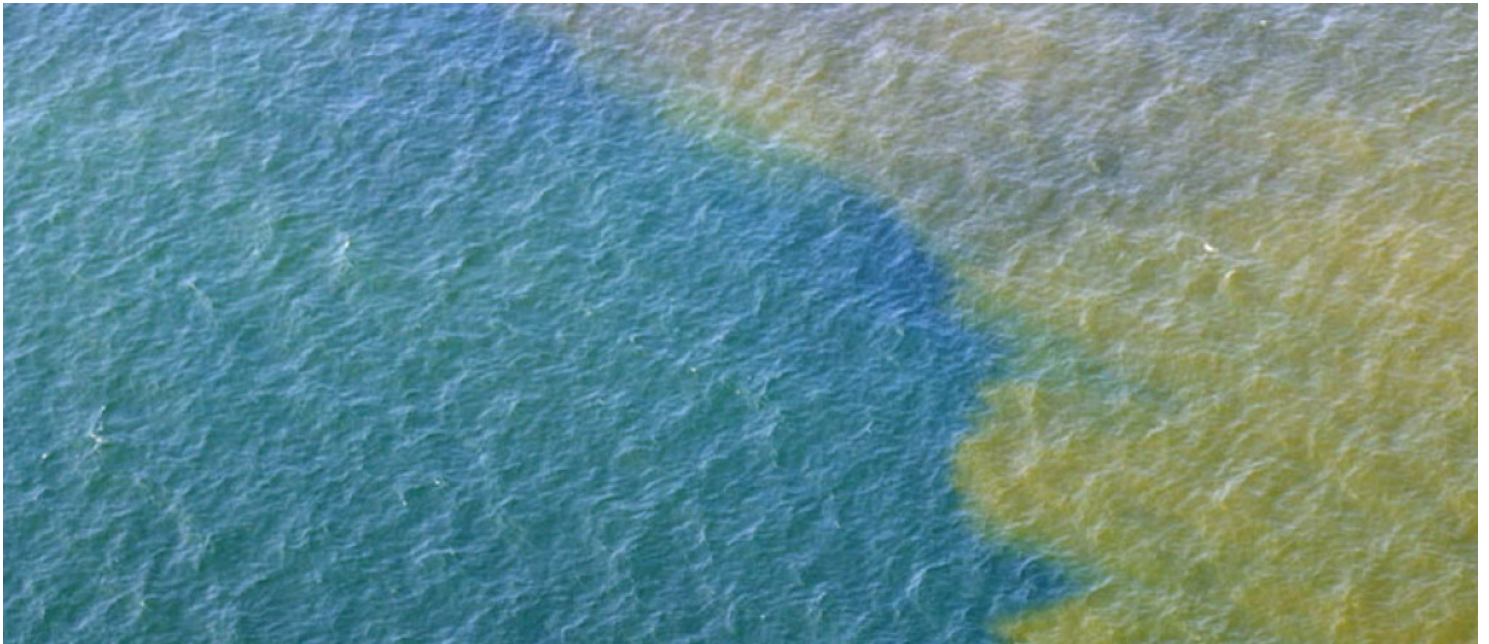
Algen groeien al miljarden jaren op aarde, maar tot op vandaag worden ze niet of nauwelijks gekweekt of gebruikt voor onze voeding. Nochtans hebben ze enorme troeven, want ze bevatten heel wat omega 3 en heel wat eiwitten waardoor er dierlijke producten mee kunnen uitgespaard worden. Bovendien zijn ze vetarm en kan je ze overal ter wereld gemakkelijk telen. “Je kan er dus én de voedselcrisis én de problematiek van obesitas mee aanpakken”, klinkt het bij experts.

5 MAART 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:29

Lees meer over:

gezondheid

onderzoek



Algen groeien al miljarden jaren op aarde, maar tot op vandaag worden ze niet of nauwelijks gekweekt of gebruikt voor onze voeding. Nochtans hebben ze enorme troeven, want ze bevatten heel wat omega 3 en heel wat eiwitten waardoor er dierlijke producten mee kunnen uitgespaard worden. Bovendien zijn ze vetarm en kan je ze overal ter wereld gemakkelijk telen. “Je kan er dus én de voedselcrisis én de problematiek van obesitas mee aanpakken”, klinkt het bij experts.

Voor de leek zien algen er allemaal ongeveer hetzelfde uit: bruinig of groen en vooral slijmerig. Maar er zijn zeker 30.000 verschillende soorten algen die door de wetenschap bijlange nog niet allemaal in kaart gebracht zijn. Nog maar 12 van die algensoorten worden vandaag al in voeding of als supplementen gebruikt. Algen zijn immers geen klassieke groente die je even in een slaatje gooit of in een stoofpotje gebruikt. Ze worden meestal gedroogd en verwerkt tot poeder.

“Eigenlijk kun je ze het best vergelijken met soja”, zegt bioloog Koenraad Muylaert van de KU Leuven. “Ze bevatten beiden zo'n 35 procent proteïnen en 35 procent olie. Maar ze zijn veel efficiënter om te kweken. Algen verdubbelen dagelijks in omvang en bij het groeien verspillen ze ook geen energie door bladeren of stengels aan te maken. Nu kweken we - afhankelijk van de soort - twee tot zes keer meer ton per hectare dan met soja. In de toekomst zal dat zelfs tien keer zoveel zijn, als de teelt echt op punt staat.”

De troeven van algen staan buiten kijf, maar de toepassingen laten nog op zich wachten. “Nu vind je in de winkel vaak enkel algentabletten die dienen als voedingssupplementen”, zegt Marie Demarcke van Flanders' FOOD, een organisatie die innovatie binnen de voedingssector stimuleert. “Wel lopen er wereldwijd en ook in Vlaanderen tal van onderzoeken met algen. Zo werkten we hier een project af waarbij we leghennen voederden met microalgen. De helft van de gevoerde omega 3 ging naar de eierdooier. Dat maakt het nutritioneel een zeer interessant product. Maar het gaat nog veel verder dan dat.”

Het Franse voedingsconcern Roquette staat momenteel het verst met het onderzoek naar de toepassing van algen. Op een algenboerderij, net over de Belgische grens, kweken ze jaarlijks zo'n 5.000 ton algen. De algen die op de boerderij gekweekt worden, hebben zelfs geen licht nodig. Ze groeien in het donker. Een afgesloten vat met water en suiker volstaat. “Vruchtbare grond, zon, regen,... we hebben ze niet nodig. Zo maak je voedsel op de plek

waar je het nodig hebt, in plaats van het over te laten vliegen van de andere kant van de wereld, zelfs op de Noordpool of in de Sahara”, klinkt het bij Roquette.

Vorige zomer sloeg het bedrijf de wereld met verstomming toen het een brioche lanceerde waarin ei en boter vervangen waren door algen, wat de vetstoffen met 70 procent verminderde. “Dat is mogelijk omdat algen veel gezonde voedingsstoffen bevatten”, zegt Frank Denoulet, woordvoerder van het bedrijf. Vandaag, een half jaar na de lancering van hun brioche, is het assortiment van Roquette al uitgebreid met mayonaise, quiche, brownies, hollandaisesaus en muffins. Telkens werden de eieren en/of de boter vervangen door algen. In de winkel zijn deze producten echter nog niet te krijgen “Het zijn nog concepten uit het labo. We zijn op zoek naar voedingsproducenten om ze in de handel te brengen”, aldus Denoulet.

**Bron:** Het Nieuwsblad

## 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](#)