

«Onze krekels veroveren Europa en de wereld»



Belgodysee, een initiatief van VRT en RTBF, in partnerschap met het Prins Filipfonds, Metro en L'Avenir, bevordert de samenwerking tussen jonge journalisten in spe uit de verschillende gemeenschappen van ons land. De jongeren werken in tweetalige duo's. Tijdens deze editie werken ze rond het thema 'jonge ondernemers'. Ruben Matthys ging krekels proeven bij Little Food, de grootste Europese producent in Brussel.

«Voor hetzelfde aantal proteïnen als een koe, heeft een krekkel 25 keer minder voedsel nodig, 300 keer minder water en produceert ze 60 keer minder CO₂.» Aan het woord is Nikolaas Viaene, bio-ingenieur en werknemer bij Little Food. Het bedrijfje in de Brusselse havenbuurt mag zich al de grootste Europese producent van eetbare krekels noemen, maar ziet de toekomst nog groter.



Foto's M. Meunier

Die bio-ingenieurs, één landbouwkundige en een handjevol stagairs, meer is er niet nodig voor een succesvolle onderneming die insecten kweekt, verwerkt en verdeelt. Sinds de oprichting in 2013, door Maité Mercier en Raphaël Dupriez, werd het kweekproces verfijnd en ontwikkelde Little Food een viertal smaken. Krekels natuur, gerookt, met tomatensmaak of met look en peterselie kunnen in een zestigtal Belgische (bio)winkels gekocht worden.

«MEST EN IETS LEKKERS»

Waarom begint men überhaupt met krekels kweken? Viaene legt uit dat het vooral uit ecologische overwegingen is: «Wij zien krekels eigenlijk als de ideale manier om de landbouwkring te sluiten. We geven hen geen dingen die we zelf kunnen eten, zoals maïs of soja, maar enkel reststromen van de voedingsindustrie en zo maken ze van

overschot twee producten: mest en iets lekkers.»

BELGIË BEESTJESLAND

Raphaël Durpiez, eveneens bio-ingenieur, verklaart waarom precies in ons land de beestjes-business boomt. «In Europa is het normaal gezien nog niet legaal om insecten te eten, maar hier in België heeft de FAVV (Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen, red.) een duidelijke wetgeving voorzien voor de insectensector», vertelt hij. «Die is dus helemaal geregistreerd en totaal legaal in België.» De wetgeving heeft niet enkel een binnenlands belang. Ook andere landen waar insecten in opmars zijn, zoals Zwitserland en Finland, komen zich vanwege de gegarandeerde veiligheid hier voorraden.



Foto: I. Monténe

Wie ben ik?

Naam: Ruben Matthys
Leeftijd: 22
Studies: Master Journalistiek aan de KU Leuven, Campus Sint-Andries (Antwerpen)
Woonplaats: Gent

Aanpak

«Voor Belgodysee gingen Marine en ik daags na de redactievergadering op prospectie bij Little Food. We werden er ingewijd in de geheimen van het krekelskweken. Voor we er erg in hadden, brachten we er (bijna) elke weekdag door. Als echte *embedded journalists* staken we nu en dan ook zelf de handen uit de mouwen.»

GEPROEFD EN GOEDGEKEURD?

Hoe smaakt dat nu, een krekkel? «De smaak van een krekkel is op zich niet zo uitgesproken, dat maakt dat je ze vrij goed kunt mengen met andere smaken», stelt Viaene. Lang niet iedereen is overtuigd, zo zegt een passante in de Brusselse Nieuwstraat. «Da's crunchy, een beetje zout. (lacht) Ja ik vind het wel lekker.» Of ze het ook vaker zou eten, als aperitiefhapje misschien? «Nee, daar is het toch wat te raar voor, maar als je niet denkt dat het krekels zijn, smaakt het eigenlijk als een zout nootje.» Enkele studenten noemen de krekkel natuur «droog», «een beetje pikant» of zelf «flets». De krekkel met tomatensmaak heeft meer succes. «Het heeft een beetje een pizzasmak en heeft iets weg van ketchup-chips. Ja, lekker», klinkt het.

EUROPA EN DE WERELD

Little Food doet het goed, toch zijn er nog tal van uitdagingen. «Momenteel zitten er 200.000 à 300.000 krekels in onze kwekerij, maar we moeten naar 11 miljoen gaan», legt Viaene uit. «Om er echt een rendabel product en een betaalbaar alternatief voor vlees van te maken, moeten we de schaal vergroten en automatiseren.» Ondanks de groei pijnen ziet Viaene de toekomst erg rooskleurig in. Dat heeft vooral met de Europese Novel-Food-wetgeving omtrent nieuwe voedingsmiddelen te maken, die in 2018 van kracht zal zijn. «Er gaan dan in een keer overal opstartende bedrijven komen die insecten gaan verwerken. En dan gaan wij klaar zijn om Europa en de wereld te veroveren, he», besluit hij. ☒

NU IN PROMO BIJ LIDL

KIPPENBORSTFILET



1 + 1

GRATIS

19.40

9.70*

*2 x 1 kg - 4,85 EUR/kg - actieprijs per kilo - Aanbod geldt op de vermelde dagen en zolang de voorraad strekt. Omdat de voorraden per winkel beperkt zijn, vermoeden wij dat bepaalde artikelen vroegtijdig uitgeput kunnen zijn. Prijzen incl. btw en BTW. De afgebeelde artikelen kunnen afwijken. Zet- en drukfouten zijn voorbehouden. V.U. LIDL Belgium, Guidenspoorpark 90 blok J, 9820 Merelbeke.

vanaf **MAANDAG 06/11**
t.e.m. **VRIJDAG 10/11**

De hoogste kwaliteit
voor de laagste prijs



www.lidl.be