

Oostende, 30 april 2022

Persconferentie

## **Minister Crevits geeft aftrap van allereerste algenmaand**

*Vlaams minister van Voeding en Innovatie Hilde Crevits roept mei 2022 uit tot de allereerste algenmaand. 'Er beweegt de laatste jaren veel op het vlak van onderzoek naar duurzame, gezonde, lokale eiwitten en andere voedingscomponenten, ook in Vlaanderen. De grote diversiteit aan algen, én onze groeiende kennis daarrond, vormen ook in onze regio een kans, zeker op het vlak van voedingsinnovatie', zegt Vlaams minister Hilde Crevits. Op de lancering in Oostende oogste de minister micro-algen, proefde ze gerechten met algen en maakte ze kennis met de ontwikkeling van bouillonblokjes met algen.*

Op het lanceringsmoment van 'mei = algenmaand' in InnovOcean in Oostende, kwam Vlaams minister Hilde Crevits samen met onderzoekers van het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO), Flanders'Food, Thomas More Hogeschool, Universiteit Gent en Innolab. Zij organiseren in mei hun contact-, demo- en studiedagen rond algen. Hoe kunnen we algen inzetten voor menselijke en dierlijke consumptie? Deze en andere technische vragen worden tijdens de algenmaand uitvoerig besproken met professionals en consumenten. De interesse voor de activiteiten is alvast groot.

ILVO-Marien toonde tijdens de lancering van de algenmaand hoe microalgen uit de proefreactor worden gehaald om ze nadien te analyseren voor smaak en voedingsstoffen en te verwerken tot interessante ingrediënten. De minister proefde voorbeeldgerechtjes gemaakt door pionierende voedingsbedrijven. De algenchef Donald Deschagt werkt in zijn kazens, broodjes en warme maaltijden vaak met zeewier (macroalgen). Het bedrijf Flandria Foods zet sterk in op smaken en aroma's, en ontwikkelt momenteel een vegetarisch, naar kreeft smakend bouillonblokje op basis van microalgen.

### **Van koekjes tot veganise**

Algen zullen in de toekomst stapsgewijs een steeds belangrijkere rol krijgen als eiwitbron, ook in Vlaanderen. Er zijn in Vlaanderen al een tiental afgeronde onderzoeksprojecten die vooral focussen op technologieën die nodig zijn om algen te valoriseren.

Recent onderzoek van ILVO toont aan dat veel algen voedzaam zijn. Zij kunnen bijvoorbeeld een rol spelen in het streven naar meer gediversifieerde eiwitbronnen voor voeding. Verder kunnen sommige algen mogelijk gebruikt worden als eiwitvervanger in veevoeder, als bodemverbeteraar en/of bionutriënt. Algen blijken ook een verbazingwekkende variatie aan smaak te vertonen, van bloemig smakend voor koekjes tot garnalensmaak voor veganise. Maar er zijn ook ruimere mogelijkheden, bijvoorbeeld in de sector van de cosmetica.

“Het gebruik van algen verenigt economische, nutritionele, en ecologische troeven. De vraag is niet meer of, maar hoe snel het potentieel van algen omgezet raakt in de productie en de verwerking in Europa. Daarbij moeten zaken als de energie- en investeringskost van algenproductie goed onder ogen genomen worden. Aan onze agro- en voedingsbedrijven én aan de consument doe ik alvast een oproep om de eindeloze mogelijkheden van algen te ontdekken en te omarmen”, aldus Vlaams minister Hilde Crevits.

### **Markt(vraag) groeit, maar liefst duurzaam**

Zowel vanuit consumenten- als producentenhoek groeit de vraag naar (eetbare) algen. Er bestaan wereldwijd zeker 10.000 soorten wieren en algen. De wetenschap heeft tot nu toe voor enkele honderden soorten een goed beeld van de interessante eigenschappen voor allerlei toepassingen. Voeding als toepassing staat wereldwijd op nummer één (90%). Vorig jaar werd wereldwijd 35 miljoen ton algenbiomassa geproduceerd, waarvan nauwelijks 0,3 miljoen ton in de EU (bron FAO 2021). Europa produceert en verwerkt dus slechts 1% van het globale, jaarlijkse wereldvolume.

Minister Crevits wees op de duurzame manier waarop algen gekweekt kunnen worden zonder verbruik van zoet water of vruchtbare landoppervlakte. Microalgen kunnen gekweekt worden aan land of op allerlei reststromen. Ze groeien zelfs op sap uit gras of op mest.

Vlaams minister Hilde Crevits: “Vlaanderen kiest volop voor innovatie in allerlei sectoren. Algen kunnen een rol spelen in heel wat circulaire verhalen. Deze maand zetten we de productie van algen in de kijker. In de toekomst zal blijken op basis van onderzoek welke producten echt in de markt kunnen worden gezet. Een belangrijke uitdaging in onze regio is te komen tot een gecontroleerde en duurzame productie en verwerking van hoogkwalitatieve algenbiomassa, met een gekende samenstelling en voorkeuren van smaak.”

### **Contact:**

Arne De Brabandere, woordvoerder Minister Crevits, [arne.debrabandere@vlaanderen.be](mailto:arne.debrabandere@vlaanderen.be) M. 0496 029889

Louise Pauwels, communicatie (algen) ILVO, [louise.Pauwels@ilvo.vlaanderen.be](mailto:louise.Pauwels@ilvo.vlaanderen.be) M. 0489 38 70 65



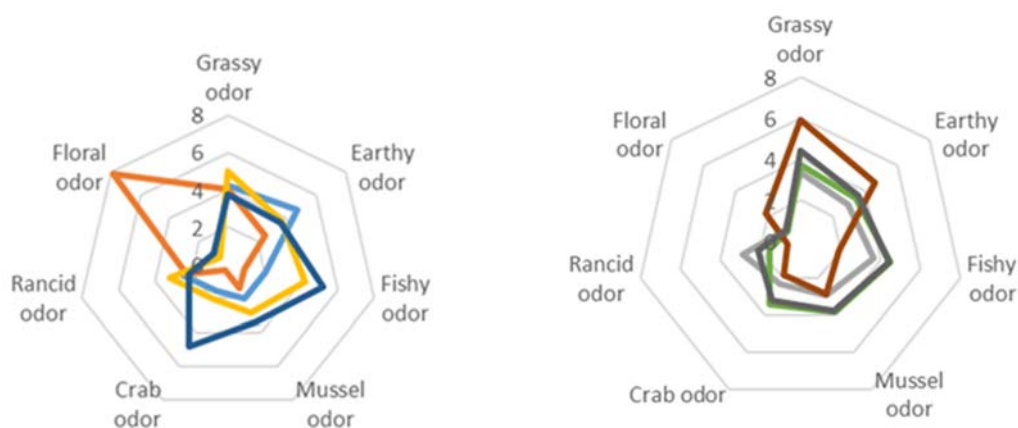
## Activiteiten voor geïnteresseerde professionals in ALGENMAAND (mei 2022)

4 mei van 09.00 tot 16.00 in Brusselsesteenweg 370, 9090 Melle (Food Pilot) ILVO en Flanders'FOOD demodag ikv Interreg ValgOrize.

**Titel: Zeewieren en algen op ons bord – de smaakvolle, gezonde toekomst**

**Link: <https://ilvo.vlaanderen.be/nl/agenda/zeewieren-en-algen-op-ons-bord-de-smaakvolle-gezonde-toekomst>**

Een eerste algen-evenement vindt plaats in de voedingspilotfabriek van ILVO en Flanders Food, waar deelnemers letterlijk en figuurlijk de mogelijkheden van algen in voeding kunnen proeven. Het wordt een interactieve studiedag voor de Vlaamse voedingsindustrie rond de thema's kenmerken, verwerkbaarheid en smaak van algen in voedingsproducten. In het kader van het Interreg-project ValgOrize slaagden de ILVO-onderzoekers erin om de smaak van verschillende (lokaal gekweekte) algensoorten objectief te kwantificeren door de chemische analyse van samenstelling, aroma, mondgevoel en kleur te combineren met de resultaten van een experten-smaakpanel. Zo wordt van elke alg een smaakprofiel gemaakt, waaruit direct blijkt welke smaken typisch zijn voor deze specifieke soort (bloemig, vissig, umami,...). Zo kan een voedingsproducent onmiddellijk zien welke algensoort geschikt is voor zijn of haar product. Het smaakprofiel van de algen kan ook telkens beïnvloed worden door precieze bijsturing tijdens de kweek (zoals gewijzigde golflengte van de belichting of de hoeveelheid toegevoegde nutriënten aan het zeewater waarin de algen groeien) en de verwerking (zoals droging met behoud van aroma stoffen).



Johan Robbens (ILVO), coördinator van het ValgOrize-project: “Doel van dit project is om algen te vinden met een zogenaamde totale ‘smakelijkheid’ voor de Europese consument, dus goed scorend qua smaak, aroma, kleur en textuur.. Hiermee willen we de consument overtuigen om frequent algen te consumeren in al zijn vormen en smaken. Daarnaast wordt er ook gekeken naar voedselveiligheid, duurzaamheid, en een zero waste benadering voor de verwerking van algen.

Contact : [louise.pauwels@ilvo.vlaanderen.be](mailto:louise.pauwels@ilvo.vlaanderen.be) +324 89 38 70 65

**12 mei van 09.00 tot 18.00 in Kleinhoefstraat 4, 2440 Geel (Thomas More campus Geel)**

**organisator: Radius-Thomas More**

**Titel: De kracht van micro-algen**

**Link: <https://radius.thomasmore.be/programma-symposium-de-kracht-van-microalgen---10022022.html>**

Tijdens dit symposium komen onderzoekers en bedrijven uit Vlaanderen en Nederland hun werk met betrekking tot micro-algenproductie toelichten. Opschaling van de kweek, productvoorwaarden en wetgeving voor diervoeding, en praktijkgebruik in een melkvee- en pluimveebedrijf komen aan bod. Een Vlaamse melkveehouder die ook experimenteert met algenproductie brengt zijn bedrijfsverhaal.

Contact: [floris.schoeters@thomasmore.be](mailto:floris.schoeters@thomasmore.be)

**19 mei van 13.45 tot 16.45 in 70 Marechalstraat, 8020 Oostkamp (Innolab)**  
**organisator UGent en Innolab.**

**Titel: Nevenstromen in de agri-voedingsketen gebruiken voor de cultivatie van algen**

**Link: <https://www.eventbrite.co.uk/e/using-agri-food-liquid-streams-for-algal-cultivation-tickets-220033144057>**

In de onderzoeksplant van Innolab vindt een workshop plaats over het gebruik van agro- en voedingsstromen voor de cultivatie van algen. Eigenaars en beheerders van anaerobe vergisters, aardappelverwerkers en andere belanghebbende industrieën en geïnteresseerden die werkzaam zijn in de agro-voedingsindustrie die nutriëntrijke vloeistofstromen produceren worden uitgenodigd om deel te nemen aan deze workshop over het sluiten van nutriëntenstromen met behulp van algen. Er is een bezoek gepland aan het lab, met onder meer een demo van de microalgen-voorbehandelings- en harvestingunit.

Contact: [marcella.fernandesdesouza@ugent.be](mailto:marcella.fernandesdesouza@ugent.be)