

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 383
van **SOFIE JOOSEN**
datum: 17 februari 2020

aan **HILDE CREVITS**

VICEMINISTER-PRESIDENT VAN DE VLAAMSE REGERING, VLAAMS MINISTER VAN ECONOMIE, INNOVATIE, WERK, SOCIALE ECONOMIE EN LANDBOUW

Kweekvlees - Productie

In de afgelopen regeerperiode steeg de aandacht in het Vlaams Parlement voor kweekvlees, dit wil zeggen organisch vlees dat in een labo wordt vermeerderd uit een stamcel met behulp van groeistoffen. Dat zulk vlees aanzienlijke voordelen kan bieden op het vlak van leefmilieu en dierenwelzijn staat buiten kijf, maar over de economische rentabiliteit en de efficiëntie van het kweekproces is nog steeds onvoldoende duidelijkheid. Toch wordt er op relatief korte termijn voor het eerst kweekvlees voor gewone consumptie op de markt verwacht in Europa.

In de commissie voor Innovatie en Wetenschapsbeleid van 14 februari 2019 ondervroeg voormalig collega Sanctorum-Vandevoorde de toenmalig voor innovatie bevoegde minister Muyters over de zogenaamde eiwittransitie, waarbij de momenteel uit gewoon vlees gewonnen eiwitten zouden vervangen kunnen worden door diervriendelijkere en duurzame alternatieven. Kweekvlees is daar een belangrijke sleutel toe. De studie in kwestie wees alleszins op economische opportuniteiten in Vlaanderen voor bedrijven die zich op de productie van kweekvlees zouden toelagen.

In zijn antwoord gaf toenmalig minister Muyters het volgende aan:

“Het Departement Landbouw en Visserij was bij de studie betrokken. Ook in het vervolgtraject kan het verder worden betrokken. Ik wil ook meegeven dat Flanders’ FOOD zelf zich bewust is van het belang van innovatieve voedingscommunicatie. Flanders’ FOOD heeft dat ook expliciet opgenomen in zijn onderzoeksprogramma.

(...)Ik ben ook blij dat die studie aantoont dat er beloftevolle perspectieven zijn. Het is volgens mij nu aan de bedrijven en kennisinstellingen om met die studie aan de slag te gaan. Alles hangt natuurlijk af van de resultaten van dat verder onderzoek, van de economische haalbaarheid van eiwitvervangers en ook van de bereidheid van de consument om zijn eetgewoonten aan te passen. Of die visie ook daadwerkelijk tot een verandering van ons voedingspatroon zal leiden, zullen we ook nog moeten zien. U zult echter met mij vaststellen dat men uit de feedback die ik uit de sector krijg, maar dat is ook in een breed publiek, wel kan afleiden dat er een grote openheid is om die economische opportuniteiten grondig te bekijken.”

In hoeverre is de Vlaamse overheid momenteel nog betrokken bij verder onderzoek naar, het stimuleren of faciliteren van kweekvlees in Vlaanderen? Wordt er in deze beleidsperiode

in een vervolg voorzien op de studie, waarin toenmalig minister Muyters toen voorzag, inzake de economische mogelijkheid van Vlaamse kweekvleesproductie?

HILDE CREVITS

VICEMINISTER-PRESIDENT VAN DE VLAAMSE REGERING, VLAAMS MINISTER VAN ECONOMIE, INNOVATIE, WERK, SOCIALE ECONOMIE EN LANDBOUW

ANTWOORD

op vraag nr. 383 van 17 februari 2020

van **SOFIE JOOSEN**

De Vlaamse overheid is actief betrokken bij verder onderzoek naar kweekvlees.

Binnen een roadmap van Flanders' FOOD kunnen geïnteresseerde voedingsbedrijven aan de slag met onderzoekers om innovatieve ideeën uit te werken (zie <https://www.flandersfood.com/platformen>). Flanders' FOOD heeft de opzet van dit platform sterk ter harte genomen en heeft ondertussen diverse samenwerkingsprojecten met een onderzoeksfocus opgezet en ingediend bij VLAIO.

Zo heb ik als minister eind vorig jaar ook 3,6 miljoen euro vrijgemaakt voor de ontwikkeling van een innovatief segment van de Vlaamse voedingsnijverheid rond kweekvlees dat een alternatief voor foie gras kan ontwikkelen.

Ook volgende projecten kregen steun via FLAIO en Flanders' FOOD in 2019-2020:

- 1 project rond microbiële eiwitten;
- 1 project rond het produceren van vegetarische producten met vleestextuur op basis van lokaal geteelde soja.

Verder wil het Instituut voor Landbouw, Visserij en Voedingsonderzoek (ILVO) ook deze beleidsperiode de agrovoedingsketen ondersteunen via onderzoek van veld tot vork. Vanuit die optiek heeft het ILVO de optie genomen om alternatieve eiwitbronnen te onderzoeken, waarbij de volledige productieketen betrokken wordt van veredelaars, over telers tot verwerkers. Daarbij worden relevante onderzoeksaspecten, zoals nutritioneel evenwicht, smaak en consumentenacceptatie, invloed van processing op allergeniciteit en verteerbaarheid, ecologische of milieu impact (LCA),... van deze alternatieve eiwitbronnen, belicht.

Met betrekking tot de andere aspecten van eiwitconsumptie zet ILVO in op volgende projecten:

- Meathybrid: een onderzoeksproject waarin het potentieel van getextureerde of niet getextureerde plantaardige eiwitten (erwt, pompoenpit, zonnebloempit en aardappel) onderzocht wordt als eiwitvervangers in vleesproducten zoals kookworst, salami en kippenuggets zonder in te boeten aan nutritionele waarde en smaak;
- Texprosoy: een project dat ook focust op plantaardig materiaal als alternatieve eiwitbron, meer specifiek lokaal geteelde soja en waarbij de impact van extractie- en processingstappen met behulp van droge en 'high moisture' extrusie op de eiwitkwaliteit geëvalueerd wordt;
- Profuture: een project waarbij het potentieel van nog een andere eiwitbron, namelijk microalgen, bestudeerd wordt. De taken van ILVO focussen zich onder meer op de extractie van de algeneiwitten en het drogen ervan, maar ook op de karakterisatie van deze eiwitten, zowel op vlak van hun nutritionele waarde, functionaliteiten, sensoriek, microbiële en chemische veiligheid en potentiële toepassingen in voeders en voeding;
- Valgorize: een onderzoek naar de valorisatie van zeewier en microalgen als voedsel voor de Europese markt. Informatie rond kweek en invloed op smaak en rond kennis van wat de Europese consument hiervan verwacht, zal verzameld worden;
- Prometheus: een project dat de mogelijkheden voor toepassingen van eiwitten, geproduceerd door specifieke micro-organismen, in voeder en voeding doorlicht. ILVO

neemt als onderzoekspartner de taken op zich die verband houden met de nutritionele, techno-functionele en allergene karakterisatie van het microbiële eiwit, alsook de verteerbaarheid ervan en identificatie van potentiële toepassingen in voedingsmiddelen;

- Cropexplore: een onderzoek dat het potentieel van verschillende (bekende en minder bekende) gewassen en hiervan afgeleide grondstoffen in kaart brengt, zowel op gebied van nutritionele kwaliteiten, technologische functionaliteit en impact op product en smaak, alsook naar duurzaamheidskenmerken en economische haalbaarheid toe. Eiwitrijke grondstoffen zijn ook in dit project één van de focuspunten;
- Soy2Grow: een project dat zich specifiek richt op lokaal geteelde en droog geoogste sojabonen, zowel voor humane als dierlijke consumptie. Het project wil de landbouwer ondersteunen met teelttechnisch en bedrijfseconomisch advies over soja in zijn teeltplan en heeft de ambitie om de opbrengst en eiwitinhoud te verhogen, alsook de stabiliteit in opbrengst en kwaliteit om zo de rendabiliteit van de teelt te verhogen;
- Quilo: in dit project bundelen onderzoekers, een twintigtal pionier- en kandidaat-telers, toeleveranciers en potentiële afnemers de krachten om het areaal duurzaam geteelde quinoa voor de lokale (Vlaamse) markt op korte termijn gevoelig te verhogen. De vraag naar quinoa in Vlaanderen groeit, omwille van de trend naar eiwittransitie en doelgroepenvoeding (glutenvrij, suikerarm).

Om up-to-date te blijven op het vlak van extractie- en verwerkingsmogelijkheden in het kader van de eiwittransitie, heeft ILVO investeringen gepland of reeds uitgevoerd in zijn living lab, de Food Pilot:

- de 'plant protein extractielijn' behelst een uitbreiding met een pilootlijn voor het isoleren en concentreren van hoogwaardig eiwit uit diverse plantaardige grondstoffen. Er zal geïnvesteerd worden in apparatuur voor het dehullen, ontvetten, centrifugeren, decanteren, klaren en opzuiveren van plantaardige grondstoffen. Hiermee kan kennis gegenereerd worden voor het isoleren en concentreren van hoogwaardige eiwitten, wat vervolgens vertaald kan worden naar productinnovaties voor de voedingsindustrie. Deze laatste stap kan gerealiseerd worden door de combinatie van de nieuwe lijn met de huidige piloottoestellen in de Food Pilot;
- in 2019 werd reeds geïnvesteerd in een uitbreiding van de extrusie apparatuur met een 'high moisture' extrusie module, zodat naast droge getextureerde plantaardige eiwitten ook getextureerde eiwitten geproduceerd kunnen worden, om vleesanalogen te kunnen formuleren.