



# Op de cover

Tijdens de fotoshoot voor de cover brengen we twee mensen bij elkaar die we hebben geïnterviewd voor Vetscience. Dit keer zijn dat Marca Wauben, hoogleraar Intercellulaire Communicatie bij de faculteit Diergeneeskunde en bestuurslid van de hub Future Food Utrecht, en Roel Boersma, verkoopdirecteur bij insectenproducent Protix. Wat willen zij van elkaar weten?

**WAUBEN:** “Roel, er is veel weerstand tegen het eten van insecten bij het grote publiek. Tijdens een congres hebben we een keer koekjes aangeboden waarin larven waren verwerkt. Bij de helft van de koekjes waren de larven niet meer herkenbaar, bij de andere helft wel. Mensen hadden veel meer moeite met die laatste. Hoe kijk jij daar tegenaan?”

**BOERSMA:** “Mensen vinden het eten van insecten inderdaad heel spannend. We zitten niet te wachten op een bitterbal waarin de meelwormen je aankijken. Of mensen wormen gaan eten, is dus nog een groot vraagteken, daar zijn we in West-Europa niet aan gewend. Daarom geloven wij in indirecte voeding, via het ei of via voer voor kip, vis of varken. Op het gebied van menselijke consumptie zijn wij een fast follower.

**WAUBEN:** “Hoe zit het eigenlijk met de risico’s van allergieën tegen insecteneiwitten, daar wordt weinig voor gewaarschuwd. Er zijn bijvoorbeeld steeds meer aanwijzingen dat mensen die

allergisch zijn voor garnalen, ook allergisch kunnen reageren op insecten. Het is de vraag of je dus zomaar nieuwe eiwitten kunt introduceren in het dieet zonder dat je daarmee bent grootgebracht.”

**BOERSMA:** “Het eiwit uit onze insecten is inderdaad een nieuw eiwit. Daarom is het mooier als je de eiwitten en vetten uit deze insecten verwerkt tot eiwitpoeder en vet, en die producten gebruikt in diervoeding. In het vet van deze insecten zit bijvoorbeeld 40% laurinezuur, dat heeft antibacteriële en antivirale eigenschappen. Dat gebruiken we nu voor biggen. We willen op den duur wel producten gaan maken voor de menselijke markt, maar daarvoor is het nog te vroeg. Onze insecten, larven van zwarte soldatenvliegen, groeien op voedselresten. Overal in de wereld zijn reststromen aanwezig en onze larven maken daar eiwitten en vetten van. Het zijn de opruimers in de natuur.”

**BOERSMA VERVOLGT:** “Wij kweken in Nederland jaarlijks miljarden insecten. Sinds kort verkoopt Albert Heijn het OERei. De kippen die het OERei leggen, krijgen naast de granen en zaden levende larven te eten, als eiwitbron, in plaats van soja. Zo gaan we logischer om met grondstoffen en houden we eiwitbronnen lokaal, waardoor een deel van de sojaproductie uit het voedselsysteem verdwijnt.”

**WAUBEN:** “Dat zit precies in de kernboodschap van Future Food Utrecht: prudent en logisch omspringen met

de beschikbare eiwitbronnen en grondstoffen en ons voedselsysteem meer geïnspireerd op de natuur inrichten. Gebruikmaken van lokale ketens en kringlopen sluiten. Maar dat heeft behoorlijk wat consequenties op veel verschillende vlakken. Mensen moeten zich meer bewust worden van de echte prijs van duurzaam voedsel en de regelgeving zal daarop ook moeten worden aangepast.”

**BOERSMA:** “We zullen dan wel meer moeten gaan betalen voor ons eten. In Noorwegen is de varkenshouderij vele malen kleiner, maar de boeren verdienen daar een veel betere boterham. Als de prijzen van grondstoffen voor diervoeding hoog zijn, gaat de prijs van varkensvlees daar ook omhoog. Wij hebben in Nederland een van de goedkoopste huishoudboekjes van Europa. In Frankrijk of Italië betaal ik al veel meer voor mijn eten dan in Nederland.”

**WAUBEN:** “Boeren moeten inderdaad een eerlijke prijs krijgen voor hun producten, het principe van ‘true pricing’ is daarbij een belangrijk instrument. Veel boeren willen niet koste wat kost de hoogste prijs, maar wel zekerheid in hun inkomen. Als we het voedselproductiesysteem anders gaan inrichten en niet per se voor de hoogste winstmarge gaan maar voor een robuust en duurzaam systeem, dan krijg je ook de hele agrarische sector mee met deze voedseltransitie.” ■

TEKST: MYRNA TINBERGEN | BEELD: BAS NIEMANS

