

Super Insect

het superplan dat jouw voedselafval een nieuw leven geeft



Wist je dat er elk jaar ruim 48.000 ton voedsel uit de winkelschappen wordt gehaald omdat die producten hun houdbaarheidsdatum hebben bereikt? Je zou hopen dat daar nog iets nuttigs mee gebeurt, maar helaas, slechts 4% ervan wordt opnieuw gebruikt. Tot nu. Want als het aan ons en onze projectpartners ligt, kan het nieuwe onderzoeksproject SuperInsect daar verandering in brengen. Hoe jij en je collega-retailers een steentje kunnen bijdragen (en zelf ook kunnen besparen)? Dat lees je hier.

Dat voedsel over zijn houdbaarheidsdatum gaat en niet op tijd verkocht wordt, daar doe je helaas niets aan. Maar wat er vervolgens mee gebeurt, daar heb je als winkluitbater wél iets over te zeggen. In een poging om voedselverspilling drastisch tegen te gaan, heeft Radius van Thomas More Research daarom een initiatief opgezet: SuperInsect.

In een wereld waarin we steeds vaker circulair moeten denken, spelen insecten een cruciale rol.

Bij Buurtsuper.be waren we meteen voor het idee gewonnen. Daarom gaan we samen met Renewi, NuSect en Black Soldier Fly tot en met december 2024 het avontuur aan om voedseloverschotten uit winkels op te halen, deze te onderzoeken en ze te gebruiken als voeder voor insectenkwekers.

Circulariteit troef

Insectenkwekers? Ja, je leest het goed. In een wereld waarin we steeds vaker circulair moeten denken, spelen insecten een cruciale rol. Ze bevatten namelijk geweldig veel voedzame stoffen en zijn daarom uitermate geschikt om zelf ook geconsumeerd te worden. Denk je daarbij aan een hamburger gemaakt van meelwormen? Dat is inderdaad één richting die je met insecten uit kunt gaan. Maar nog veel vaker worden ze gebruikt in producten zoals veevoeder, petfood of cosmetica. Insecten kunnen bovendien een sleutelrol spelen in het

Het klimaat is niet de enige partij die baat heeft bij het inzetten van insecten. Ook winkels sparen heel wat geld uit.

ecologisch verwerken van voedselafval, door dit afval op te eten en vervolgens zelf onderdeel te worden van een nieuw product. En zo is de cirkel rond. Het klimaat is trouwens niet de enige partij die hiervan profiteert – ook winkels sparen heel wat geld uit door minder te moeten betalen voor de verwerking van dit afval.

Hoogwaardig voedsel

De focus op insecten zoals meelwormen en zwarte soldatenvlieglarven bestaat al langer in de onderzoeksweld. Dit komt doordat we inmiddels hebben ontdekt hoe kunstig deze diertjes afval verwerken. Meelwormen en zwarte soldatenvlieglarven zijn specialisten in het omzetten van laagwaardige voedseloverschotten naar hoogwaardige eiwitten en vetten. Ze eten zichzelf dus letterlijk vol en zijn daarom een ideaal voedingrediënt voor vissen, vogels, hagedissen en zelfs varkens en

“Meelwormen en zwarte soldatenvlieglarven zijn een ideaal voedingrediënt voor vissen, vogels, hagedissen en zelfs varkens en kippen.”

kippen. Maar de wormen en larven worden vaak gevoed met relatief hoogwaardig en daarom ook duur voer, waardoor ze hun eindproduct eveneens duurder maken. Hen voeren met restproducten maakt het productieproces goedkoper en winstgevender. Een win-win voor mens en dier! SuperInsect is overigens het eerste initiatief dat daadwerkelijk een concreet eindproduct realiseert, want het diervoeder gemaakt van insecten komt straks effectief in de winkels te liggen.



Biobox

Om de voedselinzameling in goede banen te leiden, ontwikkelden we in samenwerking met Renewi een gedetailleerd plan van aanpak. Zo gaat het in zijn werk: gedurende twee jaar krijgt een aantal winkels een biobox van Renewi aangeleverd. Dit is een kunststof box van 1,20 m op 1 m en 76 cm hoog, met een inhoud van 660 liter. De box wordt in een afvallokaal van de winkel gezet, of op een afgesloten plaats. Elke deelnemer krijgt de



- » biobox een week lang en stort hier zijn voedselafval in, waarna Renewi alles weer komt ophalen. Dit gebeurt vier keer tijdens de gehele periode. De eerste twee inzamelingen worden door Thomas More geanalyseerd en getest in voederproeven, de laatste twee worden gebruikt door commerciële kwekers van meelwormen en zwarte soldatenvlieglarven.

Geen alleseters

Alhoewel insecten misschien alleseters lijken, is niets minder waar. Om het experiment te doen slagen en de insecten kwalitatief voedsel te geven, mag je als winkeleigenaar niet zomaar alle restanten in de biobox doen. Vlees en vis, vloeistoffen en kruidenplantjes met potgrond passen bijvoorbeeld niet in het dieet van de insecten (en zijn wettelijk ook niet toegelaten). En vanzelfsprekend mogen er ook geen verpakkingen (zelfs al zijn ze biologisch afbreekbaar), non-foodartikelen of verpakte voedselartikelen in de box.

In een wereld waarin we steeds vaker circulair moeten denken, spelen insecten een cruciale rol.

Maar dan nog blijft er enorm veel over wat wél ingezameld mag worden. Producten zoals brood (hallo, uitgedroogde versbroodjes van gisteren), koeken, zoutjes, chips, noten, deegwaren en rijst, maar ook groenten en fruit,

De biobox van Renewi is een kunststof box van 1,20 m op 1 m en 76 cm hoog, met een inhoud van 660 liter. Elke deelnemer stort een weeklang zijn voedselafval in de biobox, waarna Renewi alles weer komt ophalen. Dit gebeurt vier keer op afgesproken tijdstippen, tijdens een periode van twee jaar.



kaas, boter, rozijnen en vegetarische voeding. Genoeg dus om die afvallijst van je winkel serieus te doen slinken.

Wie kan er meedoen?

In principe mag elke retailer met gevarieerde voedselproducten in de schappen zich aanmelden voor SuperInsect. Je hoeft geen klant te zijn bij Renewi, maar je bent wel bereid om klaar te staan voor de vooraf gecommuniceerde leverings- en ophaalmomenten van de biobox (vier keer in twee jaar) én om de scheiding van het afval goed te bewaken. Het betreft hier een case study waarmee we de haalbaarheid en maakbaarheid van het project willen onderzoeken, waardoor we voorlopig op kleinere schaal de bioboxen zullen neerzetten. We hopen bij een succesvol resultaat in de toekomst nog veel meer retailers in dit mooie circulaire verhaal te betrekken. ■

Doe mee!

Lijkt het je leuk om ook een biobox in jouw winkel te laten plaatsen en zo bij te dragen aan dit interessante onderzoek? Neem dan zeker contact op met onze collega Yannick Muls (yannick.muls@unizo.be).

Alvast bedankt voor je inze(c)t!

