



Programma



15 JAAR INSECTEN VOOR FEED & FOOD IN NEDERLAND



 14 APRIL 2023, VAN 9.30 TOT 17.30 UUR.

 AERES MBO BARNEVELD

Opening plenair programma – terugblikken en vooruitzien

Auditorium

- 8.45 Inloop met koffie en insectenkoeken
- 9.15 Welkom door dagvoorzitter Jonathan Koppert, voorzitter van Venik
- 9.20 Opening door Dr. Ir. Ernst van der Ende, directeur Animal Sciences Wageningen Universiteit en Research
- 9.30 Het belang van de insectensector - Henk Lommers, Ministerie van Landbouw en Voedselkwaliteit
- 9.40 Terugblik op 15 jaar Venik: onze wapenfeiten en de toekomst van insectenkweek – Marian Peters, medeoprichter Venik
- 9.50 Onderzoek naar eetbare insecten: wat gebeurt er wereldwijd en wat zijn de trends? Prof. Dr. Ir. Arnold van Huis
- 10.10 The need of national and International collaboration in platforms, how both can strengthen another. Christophe Derrien, IPIFF

Ochtendprogramma: Workshops 10.30 – 12.00

Workshop 1: Insecten in Petfood

Auditorium 1

Georganiseerd door: Aeres HBO Dronten, Aeres MBO Barneveld, NGN en Network for Insect Knowledge

Insecten verwerkt in petfood, deze workshop is bedoeld als inspiratie voor ondernemers en organisaties in de petfood en insectensector.

Wat zijn de stappen die ondernomen moeten worden om insecten op grote schaal te verwerken in petfood? Wat is de toegevoegde waarde in petfood? Hoe kan de markttoegang voor insecten in de petfood vergroot worden? Dit zijn de belangrijkste vragen die aan bod komen in deze workshop.

Spreekers met verschillende invalshoeken op de insectensector en petfood komen aan bod. De Nederlandse Vereniging Gezelschapsdieren licht de trend in de petfood toe, de WUR geeft een blik op gezondheidsvoordelen van insecten in petfood en grote (Protix) en kleine spelers (Bugs for Pets) in de insectenketen geven hun ervaringen in de petfood wereld.

Dagvoorzitter: Petra van den Hengel -Network for Insect Knowledge

1. **Inleiding** – Aeres MBO – Cor Duim
2. **De Petfoodmarkt**- Nederlandse vereniging Gezelschapsdieren- Benita Beekhof
3. **Gezondheidsvoordelen van insecten voor gezelschapsdieren**
4. **Insecten produceren voor petfood**- Protix -Louise Bakker
5. **Insecten petfood verkoop**- Bugs for Pets- Isabelle van Benthem
6. **Roundtable Positionering insecten in petfood**



Workshop 2: De consument en insectenvoeding

Auditorium 2

Georganiseerd door Fontys University of Applied Science

In deze workshop komen “Morele overwegingen bij het eten van insecten” aan de orde.

In discussie met een divers panel van experts aanwezig die hun inzichten geven over verschillende aspecten met betrekking tot dit onderwerp. Aanbod komt hoe consumenten morele beslissingen nemen als het gaat om het eten van insecten, aangezien insecten één van de alternatieve eiwitmarkten in onze westerse samenleving zou kunnen zijn.

| | | |
|---------------|---|---|
| 10.30 | Natalia Naranjo Guevara & Sonja Floto-Stammen | Onderzoek naar consumentengedrag in het Valusect project |
| 10.40 | Bart Wernaart | Wat kan Moral Food Lab bijdragen aan de acceptatie van insectenproducten |
| 10.55 | Bob Holtermans | Video over reactie van consumenten over het eten van insecten |
| 11.00 – 11.45 | Panel discussie | Experts aan het woord over “Morele overwegingen bij het eten van insecten” |
| 11.45 – 12.00 | In discussie met de deelnemers over de producten aanwezig zijn om te proeven. | |

Introductie van/ door panelleden:

1. Bart Wernaart (Moral Design Lab) Fontys University of Applied Science
2. Bob Holtermans (Industrie) Insect Engineers
3. Diane Lugtenberg (Insecten in Humane voeding: kwekerij) Meelwormenkwekerij de Schanekamp
4. Arnout Fischer (Psychologie van consumentengedrag) Wageningen University & Research
5. Olga Haenen (Gezondheidsaspecten van insecten kweken) HAS Green Academy/ Wageningen University & Research



Workshop 3: Techniek in de insectenkweek.

Lokaal 2

Georganiseerd door Carl Coudron en David de Ruyter van InAgro, Adriaan Vernooij van Wageningen Livestock Research

In deze interactieve workshop wordt de noodzaak voor technische verbeteringen in de insectenkweek besproken. Onderwerpen als huisvesting, klimaat, mechaniseren en robotisering komen aan de orde.

1. **Bottlenecks en mogelijkheden voor een efficiëntere insectenproductie: de weg vooruit?**
2. **Insecten productie stap voor stap: waar verlies je veel tijd?**
3. **Kleine innovaties en/of aanpassingen in het kweekstelsel met grote impact**
4. **Discussie met de deelnemers in de workshop over technische bottlenecks en prioriteiten**



Middagprogramma

De middag bestaat uit meerdere lezingen, excursies en een afsluiting met feestelijke borrel.

Bij de lunch en de borrel zullen producten met insecten erin verwerkt aan worden geboden.
(in combinatie met een standaard lunch)

| | Auditorium 1 | Auditorium 2 | Lokaal 1 | Lokaal 2 | PEC/Insecten | Bedrijvenexpo start bij inloop |
|-------------|--|--|--|--|-------------------|--------------------------------|
| 12.30-13.00 | Lunch | Lunch | Lunch | Lunch | Excursies ronde 1 | |
| 13:00-13:30 | Toepassingen voor frass . Prof.dr. M Dicke, Laboratorium voor Entomologie WUR | How to: Toepassen van insecten in de voedselketen . Dr.ir. CMM Lakemond, Food Quality and Design WUR | Welzijn van insecten in de productieketen . MS van Loon MA, Philosophy WUR | Do's and Don't's in de kweek van insecten . Arjan Borghuis HAS University of Applied Sciences | Excursies ronde 2 | |
| 13:30-13:45 | Vragen en discussie | Vragen en discussie | Vragen en discussie | Vragen en discussie | | |
| 13:45-14:00 | Pauze | Pauze | Pauze | Pauze | Pauze | Pauze |
| 14:00-14:30 | Zijn er risico's bij niet toegestane substraten? EF Hoek PhD MSc & NP Meijer, Team Agrochains WUR | Toegevoegde waarde van insecten in de pluimveeketen . Laura Star, Aeres Hogeschool | Gezondheid van insecten en hun omgeving . Dr.ir. OLM Haenen WUR & Erik van Engelen GD | Aanwezigheid mycotoxinen en allergieën: welke risico's zijn er? K Niermans MSc, Laboratorium voor Entomologie WUR | Excursies ronde 3 | |
| 14:30-14:45 | Vragen en discussie | Vragen en discussie | Vragen en discussie | Vragen en discussie | | |
| 14:45-15:00 | Pauze | Pauze | Pauze | Pauze | Pauze | Pauze |
| 15:00-15:30 | Insecten voerproeven met kippen, leghennen en vis . Dr.ing. T Veldkamp, Diervoeding WUR | Ontwikkeling van de waardeketen van insectegeoerd pluimvee . Dr.ir. HW Saatkamp, Bedrijfseconomie WUR | Arbeidsomstandigheden in de kweek en technische oplossingen . Wouter Fransman TNO | Workshop Milieu en vergunningen . Dr.ir. A Winkel, Emissie & Mestverwaarding WUR | Excursies ronde 4 | |
| 15:30-15:45 | Vragen en discussie | Vragen en discussie | Vragen en discussie | Vragen en discussie | | |
| 15:45-16:00 | Uitloop / Pauze | Uitloop / Pauze | Uitloop / Pauze | Uitloop / Pauze | | |
| 16:00-17:00 | Venik 15e verjaardag Afsluiting met borrel in lunchruimte | | | | | |

Excursie programma

Technische excursies naar de faciliteiten van Amusca, Avingstan en Poultry Expertise Centre

Gedurende de dag worden een viertal rondleidingen gegeven:

De excursie bevat de volgende onderdelen:

1. **BSF kweek van Avingstan**: ei-productie in kooien en larvenkweek op de mestband van VDL en Jansen
2. **Huisvliegenkweek in de containers van Amusca**
3. Bezoek aan de **testfaciliteiten van Poultry Expertise Centre**

U wordt ingedeeld door de organisatie. Bij registratie krijgt u het tijdstip te horen waarin uw ronde plaats zal vinden. De excursie duurt een halfuur.

Bij aanvang van de excursie melden bij de ingang van het Poultry Innovation Lab.

Aanmelden voor de excursie: via aanmeldingsformulier van de workshops.

De excursies hebben een limiet van 15 personen.

Let op: Vol = Vol!