

# UITNODIGING Seaconomy kick-off

Zeewier: een zee van innovatie voor food, feed en andere sectoren

SeaConomy <sup>mip</sup>

Wist u dat er alleen al in de Noordzee een 80-tal verschillende soorten zeewier voorkomen? Iedere soort heeft een andere samenstelling en bevat specifieke bio-actieve componenten. Het is duidelijk dat hier een zee van mogelijkheden voor ons ligt...

23 februari 2017  
Huis van de Voeding  
Spanjestraat 141  
8800 Roeselare

## PROGRAMMA

13u00 – 13u30 **Ontvangst en welkom**

13u30 – 14u30 **Deel 1: Welke kansen biedt lokaal en duurzaam gekweekt zeewier?**

- SeaConomy: visie, traject, en doelstellingen  
Benny Pycke, *projectcoördinator SeaConomy, Sioen Industries*
- Vee & Zee: zeewier als waardevolle schakel  
Dr. Martin C.Th. Scholten, *algemeen directeur Animal Sciences, Wageningen University & Research*
- Sustainable sourcing bij Colruyt & zeewier producten in Vlaanderen  
Steven Schollaert, *Divisiemanager Afdeling product, duurzaamheid & kwaliteit Colruyt Group*

14u30 – 16u30 **Deel 2: Welke rol kan zeewier spelen als ingrediënt?**

- Zeewieren en gezondheid  
Nancy Popieul, *auteur van "Zeewier, de toekomst"*

14u45 – 15u15 **Pauze: koffie en cake**

- Een zee van mogelijkheden voor food en feed  
Elien Danckaerts, *Innovatiemanager, Flanders' FOOD*
- De vele mogelijkheden met lokaal zeewier in restaurants  
Donald Deschagt, *zaakvoerder, Le Homard et la Moule*
- Wieren en arsenicum: kennis, wetgeving en oplossingen  
Gabriël Devriendt, *zaakvoerder, Pures*

16u30 – 16u45 **Deel 3: Welke rol kan jij spelen in de zeewier economie?**

- Naar een innovatieve business case met zeewier  
Lien Loosvelt, *coördinator Vlaams Zeewierplatform, POM West-Vlaanderen*
- Experimenteer zelf met zeewier!  
Bert Groenendaal, *R&D project coördinator, At-Sea Technologies*
- De toekomst van de zee, de zee van de toekomst  
Romina Vanhooren, *Adjunct-Directeur Noordzee, Kabinet De Backer*

16u45– 17u00 **Voorstelling zeewierhapjes, Ter Groene Poorte**

17u00– 17u30 **Receptie: borrel en hapje**

# SeaConomy

In dit MIP-project beoogt een consortium van Vlaamse bedrijven om niet-technologische, interne en externe barrières weg te werken zodat de lokale kweek, verwerking en vermarkting van zee-  
wier in Vlaanderen zich via een korte keten kan ontplooiën, dit door:

- de economische haalbaarheid van de lokale kweek voor de niche markt te bekijken
- de duurzaamheid van de waardeketen te bepalen
- de belangrijkste barrières m.b.t. draagvlak en regelgeving aan te kaarten

Meer informatie over het project vindt u terug op [www.fabriekenvoordetoekomst.be/seaconomy](http://www.fabriekenvoordetoekomst.be/seaconomy)

De partners in dit project:

SIEN



Met de financiële steun van:



## Meer weten over zeewier?

De Fabrieken van de Toekomst zien het innovatie potentieel van zeewier en willen met het **Vlaams Zeewierplatform** op korte termijn nieuwe waardeketens voor zeewier mogelijk maken door alle actoren over de volledige waardeketen van zeewier te verenigen en te laten samenwerken.

**Wilt u graag actief meebouwen, registreer u dan als stakeholder van het zeewierplatform.**

Registreer en meer informatie over lokale zeewierkweek en het Vlaams Zeewierplatform vindt u terug op: [www.fabriekenvoordetoekomst.be/vlaamszeewierplatform](http://www.fabriekenvoordetoekomst.be/vlaamszeewierplatform)



## KICK-OFF SEACONOMY

23 februari 2017

Huis van de Voeding  
Spanjestraat 141  
8800 Roeselare

