nieuws

Eend prominent aanwezig in eindejaarsaanbod

nieuws

Nog nooit heeft er in de aanloop naar kerst zoveel eend in de supermarkt gelegen, stelt Het Laatste Nieuws vast. Nu eens in de vorm van mousse, dan rilettes of salades, of zelfs salami. En natuurlijk de controversiële foie gras, waar Gaia al enkele jaren campagne tegen voert. Volgens Carrefour-woordvoerder Lars Vervoort bestaan er nog veel misverstanden over foie gras. "Wij stellen hoge eisen aan onze leveranciers, ook als het om dierenwelzijn gaat".

15 DECEMBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:46

Nog nooit heeft er in de aanloop naar kerst zoveel eend in de supermarkt gelegen, stelt Het Laatste Nieuws vast. Nu eens in de vorm van mousse, dan rilettes of salades, of zelfs salami. En natuurlijk de controversiële foie gras, waar Gaia al enkele jaren campagne tegen voert. Volgens Carrefour-woordvoerder Lars Vervoort bestaan er nog veel misverstanden over foie gras. "Wij stellen hoge eisen aan onze leveranciers, ook als het om dierenwelzijn gaat".

12 van de 20 nieuwigheden in de kerstfolder van Colruyt zijn gemaakt op basis van eend. Of daar een speciale reden voor is? "We doen vooraf altijd smaaktesten met proefpersonen in onze beenhouwerijafdeling, en de gekozen producten vielen erg in de smaak. Eend is dan misschien een traditioneel product, er zijn veel variaties", zegt Wiske Vandercammen van Colruyt.

Naast het eendenvlees is er nog de lever, of foie gras. "Bij sommige mensen heeft foie gras misschien een negatieve bijklank, maar toch blijft het een succesvol product", luidt het bij Colruyt. Ook bij Carrefour is men duidelijk: "Die verwacht foie gras in ons assortiment, zeker in Wallonië".

Over de kwaliteit van het doorsnee plakje eendenlever hoeft u zich volgens de Franse consumentenorganisatie Que Choisir niet veel zorgen te maken. Alleen blijkt de smaak soms tegen te vallen. Bij de smaaktest waren opmerkingen als 'zuur', 'geoxideerd', 'ranzig' en 'apotheekgeur' niet uit de lucht.

In 2007 hebben Franse boeren voor 111 miljoen euro aan foie gras geëxporteerd. Dat is een stijging met 17 procent ten opzichte van 2006. Spanje is de belangrijkste afnemer van de Franse foie gras (35,7 miljoen euro), vóór België (14,6), Japan (14,4) en Zwitserland (10,2). Het Franse productievolume is goed voor maar liefst 78 procent van de mondiale productie. Vlaanderen telt slechts een handvol producenten van foie gras.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada