

Einde is een stapje dichterbij voor laatste Vlaamse producent van foie gras

7 APRIL 2021

De enige Vlaamse producent van foie gras diende vorige week een aanvraag tot stopzetting in en neemt een voorschot op de definitieve sluiting. De aanvraag past binnen het Vlaamse overheidsbeleid dat voorziet in het stopzetten van de foie grasproductie eind 2023. Critici van het beleid wijzen erop dat de productie gewoon verschuift naar andere Europese landen terwijl België juist voortrekker kan zijn in onderzoek naar alternatieve voermethoden.

Lees meer over: [pluimveehouderij dierenwelzijn](#)



Eendenhouder Filip Callemeyn uit Bekegem, de enige producent van foie gras in Vlaanderen, zit al jaren in het verdomhoekje. Nadat zijn bedrijf 'Bekegemse Foie Gras' vorig jaar het doelwit werd van een inval van dierenrechtenorganisatie Animal Resistance, waarbij 190 dieren van de stress omkwamen, heeft het bedrijf nu een officiële aanvraag tot stopzetting ingediend.

De deadline voor deze formele aanvraag verliep eind vorige week. Alhoewel het bedrijf, net zoals de 16 Vlaamse pelsdierenkwekerijen, eind 2023 de activiteiten al moet beëindigen, stimuleert de Vlaamse overheid een vroegere stopzetting. "Ik roep hen op: stop liever vandaag dan morgen. Het is financieel beter voor henzelf en het is vooral beter voor de dieren", zei Vlaams minister van Dierenwelzijn Ben Weyts (N-VA) onlangs.

Er wordt een schadevergoeding voorzien voor de eenden- en pelsdierfokkerijen, maar dit bedrag vermindert naarmate deadline voor de verplichte sluiting nadert. Na de indiening van de aanvraag bepaalt een Landcommissie de waarde van het betrokken bedrijf. Op basis van die inschatting wordt een schadevergoeding vastgelegd voor de stopzetting van de activiteiten of de reconversie naar een ander type landbouwbedrijf.

“ De Belgen zijn na de Fransen nog altijd de grootste consumenten van foie gras in Europa. De liefhebbers maken gewoon minder lawaai.

Filip Callemeyn - Producent foie gras

In afwachting financiële compensatie

Voor de uitbaters van 'Bekegemse Foie Gras' is de toekomst ongewis. "We weten nog niet wanneer we definitief gaan stoppen en wat we daarna gaan doen. Veel hangt af van de financiële compensatie die we ontvangen", laat Callemeyn weten. Nog maar zes jaar geleden zag de toekomst voor het bedrijf er rooskleurig uit. De Bekegemse foie gras vond vlot de weg naar groothandel, horeca en particulieren en de dochter had plannen het bedrijf over te nemen. Werden de ondernemers bij de start van het bedrijf in 1989 als innovators onthaald, inmiddels is foie gras 'het product van dierenbeulen' geworden. De publieke opinie is op enkele jaren tijd radicaal omgeslagen, vertelt de boer die jaarlijks honderden haatberichten zegt te ontvangen. "Vandaag was het weer raak na de publicatie in De Standaard". Hij vertelt dat de stemming geëscaleerd is sinds de opkomst van de social media waarop mensen hun emoties de vrije loop laten, "vooral een aantal fanatieke lawaaimakers."

Ondanks felle kritiek is er volgens hem nog wel degelijk een draagvlak voor foie gras. "De Belgen zijn na de Fransen nog altijd de grootste consumenten in Europa. De liefhebbers maken gewoon minder lawaai."

In de Europese Unie zijn er slechts vijf landen die foie gras produceren: Frankrijk, Spanje, Bulgarije, Hongarije en België. In Wallonië produceert een dozijn kleinere producenten evenveel als Callemeyn, zo'n 14 ton. De Europese bedrijven zijn verantwoordelijk voor 90 procent van de wereldwijde productie. Frankrijk steekt er met kop en schouders bovenuit. Het is op zijn eentje verantwoordelijk voor drie vierde van de Europese productie en dus twee derde van de wereldproductie.



Meer import foie gras door sluiting

Ons land importeert jaarlijks meer dan 1.000 ton aan foie gras. Dat is een honderdvoud van de Vlaamse productie. Het leeuwendeel is afkomstig van Frankrijk dat jaarlijks meer dan 20.000 ton foie gras produceert. Gelet op de vrijheid van goederen binnen de Europese Unie is het onmogelijk om als land de foie gras uit de winkelrekken en van menukaarten te bannen. Nederland heeft dat geprobeerd, maar stuitte op Europese regelgeving.

Callemeyn betreurt het radicale verbod in Vlaanderen. "Wat verandert er als de productie gewoon naar andere Europese landen verschuift?" Hij pleit al jaren voor onderzoek naar alternatieve voedermethodes. Lode Haest, voormalig adviseur van CD&V, sluit zich hierbij aan. In een opiniestuk, dat hij ruim een jaar geleden publiceerde, stelde hij dat het Vlaamse foie gras bedrijf juist zou kunnen bijdragen aan een verbetering van het dierenwelzijn. Hij verwijst hierbij naar onderzoek naar alternatieve voedermethodes van de eenden, iets dat in 2018 aangevraagd zou zijn door de Vlaamse overheid.

Drie jaar later is dit onderzoek naar de achtergrond verdwenen. "Een gemiste kans", aldus Haest. "Het foie grasbedrijf in Vlaanderen is in de Europese context slechts een druppel op een hete plaat. Maar deze druppel heeft wel het potentieel om het dwangvoederen in heel de Europese Unie van de kaart te vegen door onderzoek te laten plaatsvinden naar alternatieven."

"Sluiting gebrek aan lange termijnvisie"

Volgens Haest is het sluiten van het Vlaamse foie grasbedrijf een quickwin en getuigt het van een gebrek aan lange termijnvisie. "Als men werkelijk bekommerd is om het dierenwelzijn, dan kan men beter het onderzoek naar alternatieve productiemethoden steunen en Europees verankeren." Dit zou er ook toe kunnen leiden dat Vlaanderen vat krijgt op de import van Franse foie gras en de wijze hoe deze productie tot stand is gekomen. Callemeyn, op zijn beurt, is ervan overtuigd dat de Vlaamse foie gras geruisloos vervangen zal worden door productie uit Frankrijk, Bulgarije, Hongarije en Wallonië."

“ Door de productie hier te sluiten geeft Vlaanderen instrumenten uit handen om het dierenwelzijn te monitoren. Het is maar de vraag hoe hier in andere landen mee omgegaan wordt.

Filip Callemeyn - Producent foie gras

De verschuiving naar andere productielocaties heeft volgens de eendenhouder mogelijk juist een averechts effect op de diergezondheid. "Over het productieproces in andere landen heeft de Vlaamse overheid niets te zeggen. De ironie is dat ik jaarlijks 140 inspecties krijg van het Federaal Agentschap van de Voedselketen (FAVV). Elke maandag, als we slachten, komt een dierenarts drie uur lang mee volgen. Benieuwd of ze dat ook doen bij de foie gras die na 30 november 2023 in ons land op tafel komt."

Productie halveert door corona

Terwijl de pluimveehouder uiterlijk eind 2023 definitief zijn deuren sluit, werden de bedrijfsactiviteiten de afgelopen maanden noodgedwongen al fors ingekrompen. Een belangrijke afzetmarkt van het bedrijf, de horeca, werd ernstig getroffen tijdens corona. "Daarom hebben we het aantal eenden teruggeschoefd van 10.000 naar 5.000 dieren", vertelt Callemeyn die tevens aan supermarkten verkoopt en ook aan thuisverkoop doet.

Geschiedenis gaat ver terug

Om de benaming foie gras te krijgen, moet een lever van de eend minstens 300 g wegen en 400 g voor een ganzenlever. De bereiding van ganzenlever steunt op een oeroude traditie. De Egyptenaren observeerden dat eenden en ganzen zich langs de Nijl, als voorbereiding op de vogeltrek, volpropten met voedsel om voldoende energie te hebben en ze waren verrast door de smaak van de vette levers van deze ganzen.

Ook de Grieken en de Romeinen produceerden foie gras. Na de introductie van maïs in de achttiende eeuw ontwikkelde de productie van foie gras zich verder in het zuidwesten van Frankrijk waarna het zich over de hele wereld verspreidde. In Frankrijk behoort foie gras sinds 2006 tot het beschermd cultureel en gastronomisch erfgoed.

Het is de natuurlijke oertraditie van de trekeenden die onderwerp van onderzoek zou moeten zijn. "Maar dat is een onderzoek van jaren waar veel geld mee gemoeid is", aldus Callemeyn die vertelt dat hierbij in de genetica gezocht moet worden naar de trektraditie van de dieren.

Bron: Eigen verslaggeving / de Standaard

VILT vzw


Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium


Contact

T • [02 552 81 91](tel:025528191)
M • info@vilt.be

Volg ons op:

f [screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/)

 [screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws](https://twitter.com/vilt_nieuws)

 [screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/)

© 2021 VILT vzw, all rights reserved

[Webdesign by Code d'Or](#)