nieuws

"Gaia-campagnes zorgen voor stijging verkoop foie gras"

nieuws

De Belg eet steeds meer foie gras uit eigen land. De producenten schrijven het succes toe aan de anticampagnes van Gaia.

8 OKTOBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:09

Lees meer over:
dierenwelzijn

De Belg eet steeds meer foie gras: gemiddeld 250 gram per persoon per jaar. Dat is zo'n 200 gram meer dan 20 jaar geleden. En steeds vaker kiest hij voor foie gras van Belgische origine. Dat legt de Belgische producenten van het luxeproduct geen windeieren. In vijftien jaar tijd is hun productie maar liefst vervijftigvoudigd tot 100 ton. Zij schrijven het succes toe aan de vele anticampagnes van Gaia.

Ons land telt 17 foie-grasboerderijen die samen zo'n 200.000 eenden en ganzen houden. Het aantal dieren blijft maar stijgen. "Toen ik 20 jaar geleden begon, produceerde ik nog geen ton per jaar. Ondertussen is dat opgelopen tot 15 ton", zegt producent Filip Callemeyn uit het West-Vlaamse Bekegem. Volgens hem is dat te danken aan de vele campagnes die dierenrechtenorganisaties zoals Gaia in het verleden voerde tegen foie gras.

"Voor zij begonnen met hun campagnes wist niemand dat er ook in België foie gras werd gemaakt. Laat staan in Vlaanderen. Nu dat wel algemeen geweten is, merken we dat steeds meer liefhebbers op Belgische foie gras overschakelen", stelt Callemeyn. Volgens hem willen ook steeds meer mensen het product uitproberen, net omwille van het Belgische artisanale karakter. "Hoe meer Gaia foie gras aanklaagt, hoe meer de consument het lust".

De prijs van dit luxeproduct lijkt ook steeds minder mensen tegen te houden. In de supermarkt vind je al 'gewone' foie gras vanaf 3,99 euro voor 2 keer 40 gram. De echte toplevers kosten ongeveer 25,99 euro voor 265 gram. Volgens Julie Stordiau van

warenhuisketen Carrefour wordt eenden- en ganzenlever vooral gekocht tijdens de feestdagen. In Wallonië daarentegen zou foie gras het hele jaar door worden gegeten. Gaia is niet te spreken over de euforische berichten van de foie-grassector. “Het is wat goedkoop om dat schijnbaar succes aan ons toe te schrijven”, zegt voorzitter Michel Vandenbosch. “Men probeert ons te destabiliseren, maar dat werkt averechts. Wij zullen ons blijven verzetten tegen foie gras. Hoe dat product tot stand komt, is dieronwaardig. De dieren worden vetgemest door onder hoge druk een maïsbrij door hun strot te spuiten. Na amper 12 dagen verdwijnen ze onder het kapblok. Ik begrijp niet hoe iemand foie gras kan eten, als je dat weet”.

Bron: Het Laatste Nieuws

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