

Magere lever verkopen als foie gras?

nieuws

In Het Nieuwsblad is er een klein relletje over foie gras. “Waarom is foie gras zonder dwangvoeding geen foie gras?”, vroeg de Vlaamse minister van Dierenwelzijn Ben Weyts zich af. “Simpel, omdat je van magere lever geen foie gras (vette lever) kan maken”, zeggen de producenten. “En voor een vette lever is het nu eenmaal nodig dat de ganzen en eenden onder dwang gevoederd worden.” Dierenrechtenorganisatie GAIA betwist dat en geeft het voorbeeld van een Spaanse boer die zonder dwangvoeding toch foie gras produceert.

🕒 31 DECEMBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:28

Lees meer over:
dierenwelzijn



In Het Nieuwsblad is er een klein relletje over foie gras. “Waarom is foie gras zonder dwangvoeding geen foie gras?”, vroeg de Vlaamse minister van Dierenwelzijn Ben Weyts zich af. “Simpel, omdat je van magere lever geen foie gras (vette lever) kan maken”, zeggen de producenten. “En voor een vette lever is het nu eenmaal nodig dat de ganzen en eenden onder dwang gevoederd worden.” Dierenrechtenorganisatie GAIA betwist dat en geeft het voorbeeld van een Spaanse boer die zonder dwangvoeding toch foie gras produceert.

Minister Weyts wil er in Europa op aandringen om de normen rond foie gras te versoepelen zodat ook minder zware lever erkend kan worden als echte foie gras. Momenteel mag alleen een eendenlever van minstens 300 gram en een ganzenlever van minstens 400 gram verkocht worden als foie gras. Volgens de minister moeten kwekers vandaag de dag sowieso dwangvoeding hanteren om op regelmatige basis het minimumgewicht te bereiken. “Europa geeft producenten en consumenten dus niet eens de mogelijkheid om te kiezen voor foie gras die zonder dwangvoeding werd geproduceerd. Absurd dat Europese regelgeving zo aanleiding geeft tot meer dierenleed”, vindt Weyts.

Vlaamse producenten van foie gras geven in Het Nieuwsblad tegengas met hun stelling dat er voor het onder dwang voederen van de dieren geen alternatief is. “Zelfs 300 of 400 gram is al op het randje”, zegt producent Filip Callemeyn. “Een kwaliteitsvolle ganzenlever weegt toch al gauw 500 gram. Het was niet slecht geweest, mocht de minister eerst met de sector overlegd hebben voor hij zulke dingen zegt. Foie gras maken van magere lever is onzin.” Hij ziet geen alternatief voor de trechter die ganzen en eenden in hun bek krijgen zodat er een maïsbrj in de maag gepompt kan worden die de lever vet maakt.

Volgens GAIA is er wel een alternatief en bewijst een Spaanse boer dat het anders kan door foie gras te produceren zonder dwangvoeding en daar een hogere prijs voor te vragen.

Bron: Het Nieuwsblad / Het Laatste Nieuws

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

f screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

in 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>

X 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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra