nieuws

Opendeur voor twintigste verjaardag Bekegemse foie gras

nieuws

De plaatselijke streekspecialiteit 'Bekegemse foie gras' viert haar twintigste verjaardag. Reden genoeg voor een opendeur, vinden de veehouders Filip Callemeyn en Veerle Van Dousselaere. Zondag zijn er op het bedrijf videomontages te zien en kan je het productieproces volgen. "We startten met 50 ganzenkuikentjes en dat zijn er intussen 10.000", vertelt het koppel.

11 SEPTEMBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:09

Lees meer over:
dierenwelzijn
culinair

De plaatselijke streekspecialiteit 'Bekegemse foie gras' viert haar twintigste verjaardag. Reden genoeg voor een opendeur, vinden de veehouders Filip Callemeyn en Veerle Van Dousselaere. Zondag zijn er op het bedrijf videomontages te zien en kan je het productieproces volgen. "We startten met 50 ganzenkuikentjes en dat zijn er intussen 10.000", vertelt het koppel.

Filip Callemeyn was negentien jaar oud, toen hij na zijn studies op de landbouwschool op stage ging in de Drôme in Frankrijk. Daar leerde hij werken met konijnen, een specialiteit die hij in Vlaanderen wilde uitbouwen. "Toen bleek dat de kweek van konijnen op industriële schaal problemen veroorzaakte, besloot ik te kiezen voor foie gras. Op hetzelfde bedrijf in Frankrijk had ik daar ook kennis mee gemaakt", zegt Filip Callemeyn in Het Laatste Nieuws.

Filip en Veerle kweken hun kuikens op dezelfde plaats als ze het eindproduct verwerken. "We hebben het volledige proces zelf in handen. Dat is vrij uitzonderlijk, want zelfs in Frankrijk verloopt het veelal gespreid", luidt het. Een deel van de verkoop is bestemd voor particulieren, de rest gaat naar horecazaken in heel West-Vlaanderen en naar de groothandel, die de producten in het hele land verspreidt.

De productie van foie gras is een bezigheid die al jaren gecontesteerd wordt dierenwelzijnsorganisaties. Filip Callemeyn herinnert zich dat Gaia tien jaar geleden kwam actievoeren in zijn straat. "We kregen reclame over heel het land, onbetaalbaar gewoon", lacht de veehouder. Erger voor hem was de dioxinecrisis, toen zijn bedrijf drie weken geblokkeerd werd.
Meer informatie: Opendeur Bekegemse foie gras

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
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada