nieuws

Poule & Poulette verscherpt toezicht na kritiek GAIA

nieuws

Kippenrestaurantketen Poule & Poulette gaat opnieuw samenzitten met dierenrechtenorganisatie GAIA in verband met de beelden van dierenverwaarlozing bij hun leverancier. Het bedrijf zal ook extra controles uitvoeren bij de Oost-Vlaamse kippenkwekerij. De dierenrechtenorganisatie betichtte de keten van consumentenbedrog omdat hun videobeelden het imago van diervriendelijk restaurant tegenspraken. “Of je bent eerlijk en erkent dat je vlees van industrieel gekweekte vleeskippen voorschotelt aan de klanten of je schakelt over naar kippen die een beter leven hebben geleid”, zei GAIA-voorzitter Michel Vandenbosch daarover. De keten ging niet in op een oude vraag van GAIA om over te schakelen op kippen van het keurmerk ‘Beter Leven’ en lijkt daar nu een prijs voor te moeten betalen.

9 MEI 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:49

Lees meer over:
pluimveehouderij
dierenwelzijn



Kippenrestaurantketen Poule & Poulette gaat opnieuw samenzitten met dierenrechtenorganisatie GAIA in verband met de beelden van dierenverwaarlozing bij hun leverancier. Het bedrijf zal ook extra controles uitvoeren bij de Oost-Vlaamse kippenkwekerij. De dierenrechtenorganisatie betichtte de keten van consumentenbedrog omdat hun videobeelden het imago van diervriendelijk restaurant tegenspraken. “Of je bent eerlijk en erkent dat je vlees van industrieel gekweekte vleeskippen voorschotelt aan de klanten of je schakelt over naar kippen die een beter leven hebben geleid”, zei GAIA-voorzitter Michel Vandenbosch daarover. De keten ging niet in op een oude vraag van GAIA om over te schakelen op kippen van het keurmerk ‘Beter Leven’ en lijkt daar nu een prijs voor te moeten betalen.

Zaakvoerder Frederik Goossens zegt erg geschrokken te zijn van de berichten over kippenverwaarlozing bij de Oost-Vlaamse kwekerij. Hij heeft de beelden donderdagochtend pas voor het eerst zelf gezien en zal, samen met de leverancier, alle beeldmateriaal analyseren. “Poule & Poulette is een restaurantketen die veel aandacht heeft voor dierenwelzijn, en die enkel kippen aan haar klanten serveert die op een duurzame en verantwoorde wijze zijn gekweekt. We gaan daarom extra controles doen bij onze leverancier om na te gaan of zij nog steeds onze strenge voorwaarden naleven.”

GAIA had de restaurantketen hard aangepakt via de pers omdat zij hun commerciële beloften niet zouden waarmaken. Op hun website lees je dat ‘weet wat je eet’ en ‘van boerderij tot bord’ kernwaarden zijn voor het bedrijf. En ook: “Poule & Poulette waakt als een moederkloek over de hele voedselketen.” Check je het verhaal van hun kip, dan lijkt het te gaan om gangbaar gehuisveste braadkippen die als extraatje daglicht in de stal genieten. De afbeelding op de website komt uit een fotodatabase en toont geen

representatief beeld van duizenden braadkippen in een stal, maar vier legkippen in een weids groen landschap. Dat beeld contrasteert GAIA natuurlijk met de undercoverbeelden die ze uitbrachten.
De videobeelden dateren van begin dit jaar en ontkrachten volgens GAIA-voorzitter Michel Vandenbosch dat Poule & Poulette begaan is met dierenwelzijn. Ze tonen karkassen van dode dieren, volgroeide dieren die nog amper kunnen bewegen en andere die open pikwonden hebben. “Wanneer we dat vergelijken met de idyllische foto’s van gelukkige kippen die Poule & Poulette op hun website plaatst, kunnen we maar één ding besluiten: de consument wordt hier dik belogen en bedrogen. De misleidende perceptie van gelukkige kippen die Poule & Poulette creëert, rekenen ze bovendien door in hun prijzen.”
GAIA filmde de “industriële leefomstandigheden” tweemaal tijdens de korte levensloop van een kip: een eerste keer wanneer de kuikens 8 à 10 dagen oud zijn en een tweede keer wanneer ze 30 à 31 dagen oud zijn. “Hun lijdensweg wordt duidelijk erger naarmate de dieren dichter bij hun slachtgewicht komen.” De regels voor huisvesting van braadkippen zijn in de ogen van GAIA ontoereikend voor het welzijn van de kippen, en op maat geschreven van de industrie: “De kippen zitten in overvolle stallen en groeien van 50 gram tot hun gemiddelde slachtgewicht van 2,3 kilo op 42 dagen tijd. In de jaren 1950 bereikten ze hun slachtgewicht na ongeveer 120 dagen.”
Na zes weken eindigen de vleeskippen onder meer aan het spit van de restaurants van Poule & Poulette. Daarom houdt GAIA het bedrijf verantwoordelijk voor dierenleed. CEO Frederik Goossens bestrijdt dat: “We zijn bij het begin van Poule & Poulette op zoek gegaan naar de best mogelijke leverancier op het vlak van kwaliteit, voedselveiligheid, traceerbaarheid en dierenwelzijn. En daar zullen we ons altijd voor blijven inzetten. Als onze klanten door de berichtgeving in hun vertrouwen zouden geraakt zijn, dan willen wij ons daarvoor excuseren. Wij zullen er alles aan doen om het vertrouwen te herstellen. Dierenwelzijn blijft één van de kernwaarden van onze restaurantketen.” Poule & Poulette heeft zeven filialen in Antwerpen, Gent, Brussel, Mechelen en Brasschaat.
Minister van Consumenten Kris Peeters laat onderzoeken of er sprake is van consumentenmisleiding. "Als je als verkoper prat gaat op een strenge controle van de voedselketen, een duurzame productie of het ambachtelijke karakter, dan moet je dat ook effectief kunnen aantonen. Dergelijke beweringen zijn niet vrijblijvend." De minister laat nu de beelden opvragen bij GAIA en geeft zijn diensten de opdracht de kwestie verder te onderzoeken.

Bron: Belga / eigen verslaggeving

Beeld: Poule & Poulette

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