nieuws

Zware straffen geëist tegen eierverwerker Vandewiele

nieuws

De openbare aanklager vordert vier jaar celstraf en ruim 5 miljoen euro van de bedrijfsleiders van het failliete eierbedrijf Dion Vandewiele uit Zulte. Het bedrijf staat terecht voor inbreuken op de milieuwetgeving en de voedselveiligheid. Vader Dion en zoon Jan Vandewiele hebben volgens procureur Delbeke van hun bedrijf een stinkende eierkoek gemaakt. Volgens de advocaten van Vandewiele is de zaak tot onvoorstelbare proporties opgeblazen. Dion Vandewiele blijft zich ook nog altijd verzetten tegen het faillissement van zijn bedrijf.

6 MAART 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:59

De openbare aanklager vordert vier jaar celstraf en ruim 5 miljoen euro van de bedrijfsleiders van het intussen failliete eierbedrijf Dion Vandewiele uit Zulte. Het bedrijf staat terecht voor inbreuken op de milieuwetgeving en de voedselveiligheid. Vader Dion en zoon Jan Vandewiele hebben volgens procureur Delbeke van hun bedrijf een vieze, stinkende eierkoek gemaakt.

De familie verwerkte tot 2004 dagelijks miljoenen eieren tot eigeel, eiwit of vloeibaar heelei. "Het enige wat telde, was zoveel mogelijk winst maken, zonder zich te bekommeren om het milieu of de consument", zei Delbeke. Iedere Belg heeft - via koekjes, taarten, beschuiten of mayonaise - ooit wel eens eierproducten van Vandewiele gegeten. Maar bij de verwerking van de eieren werd volgens de procureur niet altijd even zorgvuldig omgesprongen met de voedselveiligheid.

Vuile eieren met mestresten, bedorven en beschimmelde eieren, minderwaardige eieren, tot bebroede eieren. In het dossier is zelfs sprake van eieren waarin een bijna volwassen kuiken zat. Geweigerde ladingen die van de klanten terugkeerden, werden weer in de productie verwerkt en slechte ladingen met gebroken eieren werden in een centrifuge gekieperd om de schalen te verwijderen. Op dezelfde manier werden ook de restjes gerecupereerd die na het breken aan de schalen bleven hangen, hoewel dat afval hooguit in veevoeder verwerkt mag worden.

Het bedrijf draaide ook hele ladingen kalkoen- en eendeneieren in zijn producten. Dat is geen vergif, maar volgens de wet is het wel een ander product dat volledig gescheiden moet blijven van de kippeneieren. Om een en ander te camoufleren, maakte het bedrijf gebruik van sojaolie, kleurstoffen of ionisatie en om infecties te voorkomen werden de producten gepasteuriseerd, waarna ze toch nog als vers product verkocht werden.
Daarbovenop komt ook nog een resem milieu-inbreuken, gaande van vervuiling van het oppervlaktewater tot zware geurhinder voor de omwonenden. Het bedrijf werd daar in het verleden reeds voor veroordeeld, maar vader en zoon Vandewiele hadden blijkbaar hun lesje niet geleerd. Voor het geval er controleurs aanklopten, was er trouwens een knop aan de ingangsdeur, waarmee het hele bedrijf gealarmeerd kon worden.
Volgens de advocaten van de familie Vandewiele is de zaak tot onvoorstelbare proporties opgeblazen. "Dion Vandewiele stond aan de top in zijn branche. Het bedrijf leverde aan de grootste voedingsconcerns in Europa. Het zou wel zeer dom geweest zijn om de reputatie van het bedrijf te grabbel te gooien met minderwaardige producten. Bovendien werden de eiproducten van Vandewiele voortdurend gecontroleerd: in het eigen labo, door het Voedselagentschap en in de labo's van de binnen- en buitenlandse afnemers. Het kan toch niet dat al die bedrijven nooit iets gemerkt hebben van dat gesjoemel?"
"Als er al eens minderwaardige eieren of eieren van ander pluimvee gebruikt werden, dan was dat enkel in kleinschalige experimenten. We zaten toen in de nasleep van de dioxinecrisis. Dan is het toch normaal dat zo'n bedrijf nieuwe wegen zoekt om zijn rendabiliteit te herwinnen", voerden de advocaten aan. "Zelfs ons eigen Voedselagentschap wilde bij Vandewiele een proef opzetten voor de verwerking van vuile eieren".
Dion Vandewiele blijft zich overigens ook nog altijd verzetten tegen het uitgesproken faillissement van zijn bedrijf. Momenteel is de zaak hangende voor de rechtbank van koophandel. Het vonnis valt op 7 mei.(KS)

Bron: Het Nieuwsblad/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