

Laatste Vlaamse producent van foie gras moet in 2023 deuren sluiten

Filip Callemeyn: "Dit is pijnlijk; 30 jaar kennis gaat verloren!"

tekst en beeld : Clem Reynders

In juli 2018 nam Vlaams Minister voor dierenwelzijn, Ben Weyts (NV-A), de beslissing om tegen eind 2023 de productie van pelsdieren en foie gras (eenden en ganzen) aan banden te leggen. Concreet betekent dit dat 17 kwekerijen van pelsdieren over enkele jaren hun deuren moeten sluiten. Voor de productie van foie gras gaat het slechts om één bedrijf in Bekegem. Bedrijfsleider Filip Callemeyn produceert al dertig jaar Bekegemse foie gras; een gewaardeerd culinair streekproduct dat op de kaart van gerenommeerde restaurants prijkt. De maatregel betekent de doodsteek voor zijn bedrijf, het einde van een levenswerk. Hoe kijkt Filip, die overigens lid is van onze organisatie, tegen deze ingrijpende maatregel aan? "Pluimvee" trok op een druilerige herfst dag naar Bekegem en maakte kennis met een gedreven bedrijfsleider die zeker niet verbitterd is.

Van konijnen naar foie gras

Maar laten we eerst terugkeren in de tijd. Filip groeide op een gemengd landbouwbedrijf op; varkens en melkvee. "Ik droomde er van," vertelt Filip, "om als jonge ondernemer iets met konijnen te doen. En waar kon ik meer stielkennis opdoen dan in Frankrijk? Ik verzeilde in het departement van de Drôme waar ik stage liep op een konijnenbedrijf. In die streek maakte ik tijdens die stage kennis met de productie van foie gras. Ik werd gefascineerd door deze tak van de pluimveehouderij.

Bij mijn terugkeer stond mijn besluit vast; ik wilde als 19-jarige starten met het opzetten van een eendenkwekerij. Ik had niets te verliezen. Ik woonde nog bij mijn ouders en ik mocht een jaar proberen mijn droom te realiseren. Ik bezat op dat ogenblik weinig kennis van de pluimveehouderij maar ik had wel een jaar gewerkt bij de broeierij Ghekiere. Maar in feite startte ik van nul; dus zonder kennis."



Filip Callemeyn: "Ik zag de bui al hangen want ik kende de uitslag van de adviescommissie. 30 jaar ervaring en knowhow gaan verloren. Dat is pijnlijk."

Filip importeerde ééndagskuikens uit Frankrijk en begon op bescheiden schaal aan zijn project. "De absolute piekperiode voor de productie van foie gras," vervolgt Filip, "is de eindejaarsperiode. Maar ik zag mijn stallen niet graag leegstaan en wilde me het jaarrond toeleggen op de productie van foie gras. Intussen vond ik in Bekegem een vrijgekomen hoevetje, waar ik mijn bedrijf verder kon uitbouwen."

Niet enkel foie gras

Net zoals in de klassieke pluimveehouderij heb je ook in de eenden- en ganzenkweek verschillende lijnen. "Sommige rassen focussen voor bijna 100% op de productie van de lever. Andere geven dan weer voorkeur aan de vleesproductie.

Persoonlijk kies ik voor een combinatie van de twee. In onze aanpak blijft de productie van vlees belangrijk omdat we aan het einde van de rit een groot gevarieerd gamma producten willen afleveren."

Het bedrijf van Filip is vandaag professioneel uitgebouwd en is uitgerust met een eigen slachterij en hoevewinkel. Iedere maandag worden 600 eenden geslacht. Op dinsdag wordt het vlees verwerkt tot diverse producten van foie gras tot (gerookte) eendenborst, rillette, terrines...

De ééndagskuikens worden in een goed verwarmde stal opgevangen. Afhankelijk van de weersomstandigheden lopen ze na enkele weken al buiten. Wanneer het verenkleed voldoende ontwikkeld is verblijven de dieren, gedurende 12 tot 13 weken, de ganse dag buiten. De laatste 12 dagen ondergaan ze dan een maïskuur – in het vakjargon de vandaag gecontesteerde "gavage" – om vervolgens geslacht te worden.

"De productie van foie gras," zegt Filip, "is in Europa voor een deel in handen van industriële bedrijven die focussen op productie en lange bewaarduur van het product. Bij ons ligt de klemtoon op de smaak. Wij staan voor een product dat dicht bij de klant staat en dat beantwoordt aan de hoge culinaire verwachtingen. Ons product is beperkt houdbaar. Toen ik dertig jaar geleden met foie gras begon was dat in Vlaanderen een vrijwel onbekend product. Zeker in landelijke middens. Culinair genieten en op restaurant gaan zat niet in onze cultuur. De culinaire smaak is geëvolueerd. Ook door het jaar worden foie gras en afgeleide eendenproducten gegeten. We zijn op het vlak van de culinaire beleving sterk geëvolueerd."

Alles in eigen hand

Waar de klassieke pluimveehouder doorgaans maar een schakel is in een heel productieproces controleert Filip het hele proces van A tot Z. "Ik start als opfokker. Daarna komt het afmesten van de dieren gevolgd door het slachten in de eigen slachterij. Versnijding, verwerking en tenslotte de commercialisatie en afzet gebeuren allemaal in eigen beheer. In die zin zijn we ook als bedrijf uniek. Ik ben geen onderdeel van een keten."

Voor de afzet is er de hoevewinkel die 6 dagen op 7 open is. Het bedrijf ligt niet onmiddellijk langs een grote passageweg. Het ligt langs een ietwat afgelegen landelijk wegje waar enkel verdwaalde fietsers en wandelaars passeren. Wel is de weg naar de Bekegemse foie gras in het dorp duidelijk bewegwijzerd.

"Ons winkelcliënteel is heel divers," zegt Filip. "Mensen uit de buurt maar ook toeristen die een dagje kust combineren met een bezoek. Niet zelden mensen uit de Kempen, uit Limburg of zelfs Nederland. Dat doet altijd plezier. Voor de afzet reken ik verder op de horecabedrijven. We leveren in een straal van 50 tot 60 km. We zitten voor die horeca hier wel in een inte-



Langs de straat trekt dit veelkleurige bord de aandacht.



Een kijkje in de stallen.

ressante regio; de kuststreek en het Brugse ommeland. Aan restaurants die iets exclusiefs willen serveren geen gebrek. En verder is er de groothandel en de gespecialiseerde verkooppunten, de vroegere poeliers, van wild en gevogelte. Omdat de meeste klanten just in time bestellen is het iedere week altijd wat afwachten wie onze productie afneemt. Het is niet altijd gemakkelijk. Transport speelt een rol. Zeker als je bedenkt dat je met 1 kg foie gras 20 consumenten tevreden stelt."

Het dagelijks werk op het bedrijf wordt door twee personen gedaan. Op maandag, dag van het slachten, wordt er beroep gedaan op een vijftal extra krachten; aantal dat op dinsdag

"Ik ben geen onderdeel van een keten; alles, van A tot Z, gebeurt op dit bedrijf: opfok, afmesten, versnijden en verwerken en de afzet."

tot 10 kan oplopen. Op jaarbasis worden plus minus 25000 eenden verwerkt.

Einddatum: 30 november 2023

Op 22 juli 2018 nam de Vlaamse Regering, via minister Ben Weyts, een ingrijpende beslissing met betrekking tot het kweken van pelsdieren en het produceren van foie gras. "Ik zag de bui al een tijd hangen," zegt Filip. "De beslissing kwam niet echt als een verrassing over. De controverse over de "gavage" (de gedwongen voeding) was al een tijd aan de gang. Je kunt niet tegen de stroom oproeien. De leg- en vleeskippenhouders hebben dat ook meegemaakt. Verbod op batterijen, nieuwe normen voor bezetting. We leven bovendien in een tijd waarin dieren vermenselijkt worden.

Wij dichten dieren gevoelens toe die enkel bij mensen bestaan. Eenden en ganzen hebben namelijk geen strottenhoofd. De gavage duurt 12 dagen en verloopt bij ons op een rustige manier. Wij stimuleren de natuurlijke aanleg van de vogel om via de lever een buffer te vormen voor de winter. In de natuur gebeurt hetzelfde maar tijdens de productie van foie gras wordt die natuurlijke aanleg bevordert."

Op 30 november 2023 gaat het verbod in

"Heb je al eens stilgestaan bij die datum? Verjaart er dan iemand? Het is toch vreemd dat het verbod op zo'n eigenaardige datum ingaat."

Automatisch stelt zich de vraag: wat nu?

"Misschien toch eerst even schetsen hoe dat besluit tot stand is gekomen. De minister van dierenwelzijn heeft de adviezen gevolgd die geformuleerd werden door verschillende partijen. Er is de ethische commissie die 5 personen telt en die het "geweten" van Vlaanderen zijn. Verder is er de adviescommissie waarin alle betrokkenen zitten; de raad voor dierenwelzijn maar ook vertegenwoordigers van enkele

"Ik kan de minister in zijn besluit wel volgen. Als minister voor dierenwelzijn kan hij de adviezen moeilijk naast zich neerleggen. Maar het advies is bijzonder mager ingekleed."

landbouworganisaties zoals ABS en Boerenbond. Maar die vormen een absolute minderheid en moeten het opnemen tegen 5 vertegenwoordigers van dierenpensies, mensen van steden en gemeenten (overwegend ex-Agalev), Gaia... In die groep van 19 mensen zitten er 14 die geen binding met landbouw hebben. Ik kende het advies en wist dus wat me boven het hoofd hing."

Is er juridisch nog iets mogelijk?

"In het besluit is voorzien dat we economisch vergoed zullen worden. De modaliteiten kennen we niet maar precies door die bepaling kunnen we juridisch niets ondernemen. Vergelijk het met de afhandeling van een kleine aanrijding tussen twee auto's waarbij degene die in fout is de andere, na overleg, vergoedt. Achteraf kun je dan ook geen verhaal meer gaan halen bij degene die het ongeval veroorzaakte."

Het is dus over en uit?

"Ons bedrijf stopt. Dat is duidelijk maar ook jammer en pijnlijk. Er mag dan eventueel een vergoeding komen, de 30 jaar die ik in deze onderneming heb gestoken, de vakkennis, zijn weg. En ik kan het bedrijf niet overgeven aan een opvolger. Maar we gaan onze plan trekken. We geraken er wel door. Er is tenslotte niemand gestorven maar het komt uiteraard wel hard aan. Het bedrijf verplaatsen naar Wallonië? Daar denk ik niet aan. Ook in Wallonië dreigt een verbod. Het is voorlopig ingetrokken maar het zou me niet verwonderen moest over 5 jaar ook in Wallonië het doek vallen over de productie van foie gras.



Wanneer de eenden een goed verenkleed hebben ontwikkeld vertoeven ze 12 tot 13 weken in open lucht.



In het slachthuis worden wekelijks 600 vogels geslacht en vervolgens verwerkt.