

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 665
van **GWENNY DE VROE**
datum: 14 maart 2019

aan **BEN WEYTS**

VLAAMS MINISTER VAN MOBILITEIT, OPENBARE WERKEN, VLAAMSE RAND, TOERISME EN DIERENWELZIJN

Foie gras - Alternatieve technieken

Tijdens de bespreking van het ontwerp van decreet houdende een verbod op het houden van pelsdieren en op het houden van dieren voor de productie van foie gras door middel van dwangvoeding in de plenaire vergadering van het Vlaams Parlement van 13 maart 2019, maakte de minister melding van de ondersteuning van productietechnieken die maken dat men zonder de toepassing van dwangvoeding dezelfde kwaliteit, dezelfde smaak verkrijgt op het vlak van foie gras.

De minister verduidelijkte dat er twee sporen kunnen worden bewandeld om komaf te maken met dwangvoeding en te voorzien in alternatieven. Enerzijds kan een techniek worden toegepast waarbij eenden en ganzen worden gekweekt met bepaalde belichtingstechnieken. Dat is al aangetoond met een proefproject in Frankrijk. Anderzijds probeert men een lever die men bereikt heeft zonder dwangvoeding te herwerken en op te waarderen om te komen tot een kwalitatief product dat de vergelijking kan doorstaan met de foie gras zoals die vandaag wordt verkocht. Op dat vlak is er nu een techniek waarbij een gewone lever achteraf ingespoten wordt met vet om uiteindelijk een gelijkaardig vetpercentage te krijgen als de foie gras. Die techniek staat nog in zijn kinderschoenen, maar staat op het punt om gecommercialiseerd te worden.

1. Gaat het om volwaardige alternatieven voor foie gras? Gaat het met andere woorden om technieken die een foie gras opleveren die voldoet aan de Europese definitie van foie gras, waarbij meer bepaald de lever een minimumgewicht van 300 gram voor eenden en 400 gram voor ganzen moet hebben?

Zo ja, zal de toepassing van deze technieken in aanmerking komen voor een mogelijke reconversie van het enige bedrijf in Vlaanderen waar momenteel aan dwangvoederen wordt gedaan?

Zo neen, kunnen we dan spreken over een 'echt' alternatief:

- a) voor de consument;
- b) voor de producent?

2. Welke impact zal dit hebben op de studie die momenteel in uitvoering is om te zoeken naar alternatieven voor de productie van foie gras?

BEN WEYTS

VLAAMS MINISTER VAN MOBILITEIT, OPENBARE WERKEN, VLAAMSE RAND, TOERISME EN DIERENWELZIJN

ANTWOORD

op vraag nr. 665 van 14 maart 2019

van **GWENNY DE VROE**

1. Zoals u weet, financier ik een onderzoek naar alternatieve productie van foie gras. Zolang dit onderzoek niet is afgerond, kan ik uiteraard niet bevestigen, noch ontkennen of het product zal voldoen aan de Europese definitie van foie gras.
2. Deze studie loopt gewoon door.