

# 7 FEITEN OVER FOIE GRAS

- 1. De eenden kunnen niet eens vliegen**
- 2. Kuikens worden vermalen of verminkt**
- 3. Dwangvoederen: het equivalent van 20 kg spaghetti per dag**
- 4. Wetenschappers veroordelen de praktijk van het dwangvoederen**
- 5. Dwangvoeding is verboden in 17 landen wereldwijd**
- 6. 'Foie fin': foie gras zonder dwangvoeding**
- 7. Er bestaan alternatieven zonder dierenleed**





### De eenden kunnen niet eens vliegen

De mulard-eend is een hybride eendensoorst die enkel gebruikt wordt voor de productie van foie gras. De levensverwachting van die eenden bedraagt in normale omstandigheden 20 jaar, maar in de fokkerijen wordt hun leven doorgaans al na amper **drie maanden** afgebroken.

De mulard-eend is **onvruchtbaar** en **stom**. In tegenstelling tot wat vaak wordt aangenomen, is hij niet eens in staat om te vliegen en kan hij dus niet naar andere oorden trekken. Dat gegeven weerlegt dan ook de bewering van de foie gras-producenten, dat ze enkel gebruik maken van de natuurlijke aanleg van de mulard-eend om vet op te stapelen voor de migratie.



### Kuikens worden vermalen of verminkt

Zodra de eieren zijn uitgekomen, worden enkel de mannetjeseenden gehouden voor de productie van foie gras. De lever van de vrouwtjes is te sterk dooraderd en daarom niet geschikt voor consumptie in de vorm van foie gras. De kuikens worden dus doorgaans al bij de geboorte **geselecteerd volgens geslacht**.

Miljoenen vrouwtjes worden dus opgeruimd: ze worden vermalen of vergast. De mannetjes gaan rechtstreeks naar de fokkerij. Om te vermijden dat de eenden zich in de vaak stresserende omgeving agressief gedragen en zichzelf of elkaar verwonden, knippen de meeste foie gras-producenten een deel van hun **snavel** en/of van hun **klauwen**. Hoewel dat in strijd is met de Europese aanbevelingen, gaat het om een zeer gangbare praktijk in de dwangvoederloodsen.



### Dwangvoederen: het equivalent van 20 kg spaghetti per dag

Jaarlijks worden **tienduizenden eenden** opeengepakt, gedwangvoederd en ziek gemaakt voor de productie van foie gras. Twee keer per dag worden de vogels gedwongen om maïspap te slikken, die hen via een pneumatische pomp wordt toegediend, tot de **lever ziek** wordt (leversteatose of leververvetting). De vetmester pakt het dier bij de hals en duwt een lange metalen buis tot aan de slokdarm. De hoeveelheid voedsel die de eenden op die manier moeten slikken, stemt overeen met een kwart van hun lichaamsgewicht. Dat is alsof een mens van 80 kg elke dag 20 kg spaghetti onder dwang zou moeten eten.

Na die dwangvoederperiode is de lever van de dieren **tien keer groter** dan normaal. Daardoor worden hun longen samengedrukt, kunnen ze amper nog bewegen en beginnen ze te hijgen in een poging hun verstoorde lichaamstemperatuur te regelen. Heel wat dieren krijgen last van maagreflux en diarree. Veel vogels krijgen ook te kampen met letsels aan de hals, ontstekingen en infecties. Kortom, op de 12 dagen waarin de dieren worden vetgemest, ligt het **sterftecijfer** van de vogels 10 tot 20 keer hoger dan in de kwekerijen voor vleeseenden.



### Wetenschappers veroordelen de praktijk van het dwangvoederen

In zijn recentste wetenschappelijke studie over de productie van foie gras (2015) onderzocht de prestigieuze **Universiteit van Cambridge** in het Verenigd Koninkrijk de mogelijke gevolgen van dwangvoeding op het welzijn van de eenden. Het onderzoek, onder leiding van professor Donald M. Broom en doctor Irene Rochlitz is gebaseerd op de recentste wetenschappelijke literatuur. De resultaten met betrekking tot het welzijn van de eenden zijn duidelijk en formeel. Door de dwangvoeding hebben de eenden geen controle meer over een aspect van hun leven dat nochtans cruciaal is om te overleven: de opname van de juiste hoeveelheden in het kader van een gepast dieet. Dat gebrek aan controle leidt tot een gebrekkig welzijn.



Een gedetailleerd rapport uit 1998, gepubliceerd door het **Wetenschappelijk Comité van de Europese Commissie** voor de gezondheid en het welzijn van dieren, besluit het volgende: "Het dwangvoederen zoals het vandaag wordt toegepast, is schadelijk voor het welzijn van de vogels". Het rapport geeft met name aan dat de producenten de dwangvoederperiode sterk moeten beperken om een te hoge sterfte te voorkomen. Hetzelfde rapport benadrukt ook dat de vogels getroffen worden door candidiasis, een pijnlijke aandoening als gevolg van letsels aan de slokdarm, veroorzaakt door de dwangvoeding.



### Dwangvoeding is verboden in 17 landen wereldwijd

In 12 landen van de Europese Unie is dwangvoeding formeel verboden of worden de wetten ter bescherming van het dierenwelzijn zo geïnterpreteerd dat ze de praktijk de facto veroordelen. Slechts 5 EU-landen produceren foie gras (Frankrijk, Spanje, Bulgarije, Hongarije, België). In Israël, een land dat vroeger 10 keer meer foie gras produceerde dan België, werd dwangvoeding in 2003 verboden. De praktijk is ook verboden in Zwitserland, Noorwegen, Argentinië, Turkije, en zelfs in de Amerikaanse staat Californië.

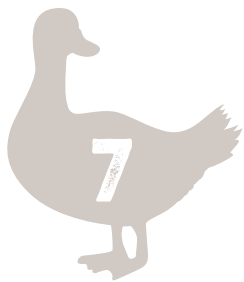
In België is er nog geen verbod op federaal of regionaal niveau, maar ook hier hebben tal van provinciale en regionale instellingen al symbolische maatregelen genomen om foie gras van het menu te schrappen. De Belgische wet verbiedt het voederen van dieren onder dwang, maar voorziet wel een **uitzondering voor 'gespecialiseerde kwekerijen'**. Ook de Europese richtlijn voor de bescherming van dieren in kwekerijen stelt dat het toedienen van voedsel en drinken de dieren "geen onnodig lijden of letsel [mag] toebrengen".



### 'Foie fin': foie gras zonder dwangvoeding

Het is wel degelijk mogelijk om foie gras te produceren zonder de vogels te dwangvoederen, meer bepaald door ingrediënten aan de gezonde lever toe te voegen nadat de dieren zijn geslacht. Die methode wordt dan wel weinig toegepast, maar heeft tenminste de verdienste dat ze geen beroep doet op de zeer bedenkelijke praktijk van het dwangvoederen. Enkel de merken Labeyrie en mogelijk Rougié brengen vandaag foie fin op de markt.

Toen we begin 2015 contact opnamen met de Waalse horecafederatie, bleek die zich in grote mate open te stellen voor een positieve evolutie van de sector. De federatie is zich duidelijk bewust van de groeiende aandacht voor dierenwelzijn bij de consumenten. Voorzitter Thierry Neyens liet aan GAIA weten gunstig te staan tegenover een **sensibilisering van de horecasector** via een werkgroep. Die werkgroep zou bijvoorbeeld het gebruik kunnen testen van foie gras die zonder dwangvoeding werd geproduceerd. Horeca Vlaanderen liet weten die visie te delen.



### Er bestaan alternatieven zonder dierenleed

Er bestaan tal van feestelijke alternatieven die niet met dierenleed gepaard gaan. Vanuit die visie nodigt GAIA de consumenten sinds 2008 uit om foie gras gewoon te vervangen door de **Faux Gras® de GAIA**, een 100 % plantaardig en diervriendelijk alternatief. In 2014 werden ruim 185.000 potjes Faux Gras® de GAIA verkocht in de winkels van Carrefour, Champion, Colruyt, Cora, Delhaize, Intermarché, Lidl, Makro en Match, in tal van natuurvoedingswinkels en online.

Uit een peiling van IPSOS uit 2013, in opdracht van GAIA, blijkt dat de meeste mensen slechts één keer per jaar (met Kerstmis) foie gras eten, of enkel wanneer anderen het hen voorschotelen. Ook als men maar één keer per jaar foie gras blijft eten, verandert dat niets aan het feit dat de dieren worden gedwangvoederd. Daarom nodigt GAIA de consumenten uit om deze gewoonte te laten vallen en **ook tijdens de feesten geen foie gras meer te eten**.