

‘Een vette gans bedruipt zichzelf’

Analyse van afzetmogelijkheden van ganzen



Colofon

Opgesteld door:

Maaïke Swart (E&E advies)

Maarten Goddijn (BBENG)

Met input van:

Johan van der Veen (Jothinnovation)

In opdracht van:

Stichting Faunabeheereenheid Noord-Holland

Versie:

2.1 Publieke versie

Datum:

Februari 2022

Inhoud

Colofon	2	
1. Inleiding	4	
1.1 Aanleiding en doel		4
1.2 Vraagstelling		4
1.3 Methodiek		5
1.4 Leeswijzer		5
2. Achtergrond	6	
2.1 De opkomst van de gans		6
2.2 Schade		6
2.3 Ganzenbeheer		8
3. Businesscase: verkenning verwaardiging gans	10	
3.1 Inleiding		10
3.2 Verwerken van de wilde gans		10
3.3 Verdienmodel wilde gans		18
4. Humane consumptie: de gans aan de man krijgen	21	
4.1 Inleiding		21
4.2 Smaak en bereiding		21
4.3 Imago		22
4.4 Bestaande initiatieven		23
5. Samenwerking in de keten	25	
5.1 Inleiding		25
5.2 Keten van ganzenbeheer		25
5.3 Betrokken partijen		25
5.4 Integrale samenwerking		27
6. Subsidie- en financieringskansen	28	
7. Conclusies & Aanbevelingen: Plan van aanpak	30	
7.1 Alternatieve afzet en businesscase		30
7.2 Optimalisatie systeem		32
7.3 Marketingcampagne		32
7.4 Financiering en subsidies		33
Bijlagen	34	
Bijlage 1 Wet- en regelgeving		34
Bijlage 2 Bronnenlijst		36
Bijlage 3 Overzicht van bekeken eerdere initiatieven		37

1. Inleiding

1.1 Aanleiding en doel

Het gaat goed met de ganzen in Nederland. Zo goed dat het maatschappelijk draagvlak voor de bescherming van ganzen tegen grenzen aan begint te lopen. Het vraagstuk van een duurzaam ganzenbeheer houdt alle betrokken partijen dan ook volop bezig. Met de groei van het aantal ganzen is ook de schade aan de gewassen sterk toegenomen. Daarnaast veroorzaakt een overschot aan ganzen schade aan flora en fauna en vormt het een gevaar voor de verkeers- en vliegveiligheid. Het faunabeleid van de provincie Noord-Holland is gericht op het duurzaam beheren van diersoorten. Duurzaam beheer betekent in dit verband een planmatig beheer voor de lange termijn, waarbij schade wordt teruggebracht naar een maatschappelijk aanvaardbaar niveau en een bijbehorende streefstand van de ganzen. De dodelijke beheersmaatregelen als afschot en ruivangsten zijn hierbij altijd het laatste redmiddel.

Bij het doden van dieren wordt altijd uitgegaan van een duurzame benutting van natuurlijke overschotten, met respect voor het wild. Een jager zal daarom niet snel meer ganzen schieten dan hij een nuttige bestemming kan geven. De meest aantrekkelijke manier om de dode gans goed te benutten, is deze in te brengen in de voedselketen: oogsten uit de natuur. De huidige afzetmarkt voor humane consumptie van de gans is echter meer dan verzadigd. Met de snelle toename van het aantal ganzen zal dus ook de mogelijke afzetmarkt vergroot moeten worden. Dit kan door het bevorderen van consumptie van ganzen zodat er meer ganzen worden gegeten, maar ook door het zoeken van andere waardevolle toepassingen.

De FBE Noord-Holland heeft E&E advies gevraagd te onderzoeken of het mogelijk is om een positieve businesscase te maken voor het verwaarden van ganzen. E&E advies heeft hiervoor in samenwerking met BBENG en met input van Jothinnovation dit plan van aanpak opgesteld. We hebben ons in deze verkenning, naast de afzet van de gans naar de voedselketen, ook nadrukkelijk gericht op andere afzetmogelijkheden zoals export van de gans of verwaarding van ganzen in eiwitten of diervoeding.

In dit plan geven we handvatten om ganzen te verwaarden en de samenwerking hieromtrent te organiseren. Het plan dient als input voor de FBE en de provincie Noord-Holland om samen met andere partijen uit te werken tot een volwaardige en gefinancierde businesscase.

1.2 Vraagstelling

We gaan hierbij in op de volgende vragen:

- 1) Hoe kunnen we de afzetmarkt voor consumptie vergroten? Hier hebben we, op basis van de kennis omtrent gedane projecten, gekeken naar op welke wijze vergroting van de afzetmarkt voor consumptie het meest kansrijk lijkt.
- 2) Hoe kunnen we waarde toevoegen aan ganzen? Hier hebben we gekeken naar welke onderdelen van de gans op welke manier waarde op zouden kunnen leveren en wat er voor nodig is om dit te kunnen organiseren.

3) Hoe kunnen we het systeem optimaliseren om ervoor te zorgen dat er minder kosten zijn voor meer ganzen afschot? Hiervoor hebben we gekeken naar welke concrete vorm mogelijk uitkomst zou bieden.

1.3 Methodiek

We hebben ons verdiept in rapporten en projecten die reeds uitgevoerd zijn, om zoveel mogelijk gebruik te maken van de kennis die al is opgehaald en opgedaan. Daarnaast hebben we bij een aantal stakeholders interviews afgenomen om zo uit eerste hand de meest actuele kennis op te halen.

1.4 Leeswijzer

In verschillende hoofdstukken gaan we eerst in op een aantal achtergrondaspecten en werken we vervolgens bovengenoemde hoofdlijnen uit. Nadat we kort ingaan op mogelijke subsidie- en financieringskansen sluiten we af in de vorm van conclusies en aanbevelingen waarbij we concreet benoemen welk plan van aanpak gevolgd kan worden.

2. Achtergrond

2.1 De opkomst van de gans

Na de Tweede Wereldoorlog was de gans een zeer zeldzame broedvogel in Nederland. Mede met het ontstaan van de Oostvaardersplassen vond de gans een plek waar ze zich ongestoord kon vestigen; het was het begin van de spectaculaire comeback. Tegelijkertijd maakte kunstmest het boerengrasland tot steeds beter voedsel (voor koeien, maar ook voor ganzen). Met de 'vermesting' van het landschap ging het sein voor de grauwe gans op groen¹.

Uit tellingen blijkt dat tijdens het hoogtepunt van de winter op dit moment ruim 2 miljoen ganzen in Nederland verblijven, iets minder dan enkele jaren geleden. De meeste ganzen zijn broedvogels uit Noord- en Oost-Europa en de Arctische toendra's tussen Spitsbergen en West-Siberië. Tot voor kort nam het aantal ganzen in Nederland toe, maar op dit moment is die toename gestagneerd voor de wintergasten, vooral talrijke soorten als Kolgans en Brandgans. Kleine Rietgans is zelfs afgenomen en blijft noordelijker overwinteren. De soorten die in ons land broeden, zoals Grote Canadese Gans en Nijlgans zitten nog wel in de lift, maar leggen op de gehele winterpopulatie weinig gewicht in de schaal. Vooral van de Grauwe Gans, Brandgans, Grote Canadese Gans en Nijlgans broeden ook behoorlijke aantallen in Nederland. Tellingen in de zomer worden in sommige provincies onder coördinatie van de Faunabeheereenheden uitgevoerd door de Wildbeheerseenheden, in andere door Sovon in opdracht van de provincie. De laatst bekende landelijke cijfers kwamen op ruim 600.000 ganzen, voor driekwart bestaande uit Grauwe Ganzen².

2.2 Schade

Het grote succes van de ganzen heeft ook een keerzijde. De toename van het aantal ganzen zorgde de afgelopen jaren voor een groei van de schade aan landbouwgewassen, natuur en veiligheid.

2.2.1 Landbouwschade

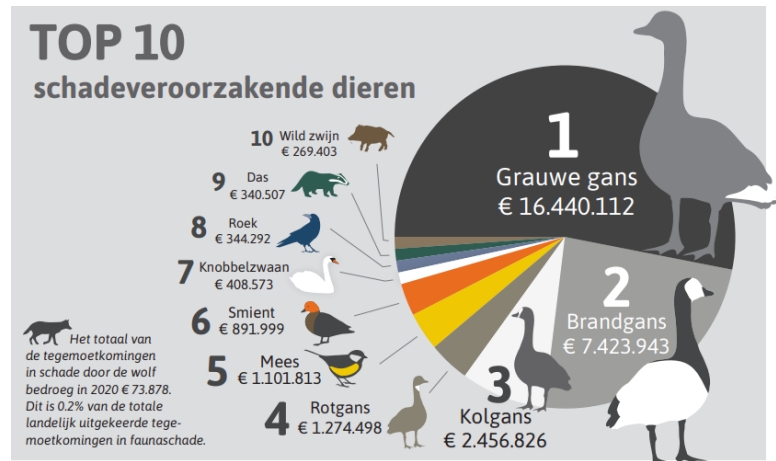
Zo is met de groei van het aantal ganzen de schade aan gewassen sterk toegenomen. Wanneer er in de winter veel ganzen op het land komen, dan kan er in het voorjaar minder gras staan, meer onkruid kiemen, de zode kan verslempd zijn en het gras kan platgetrapt zijn. Ook in het voorjaar en in de zomer kunnen ganzen grote schade veroorzaken. Ze vreten het beste gras voor de koeien weg, verontreinigen het kuilvoer met keutels en veren waardoor het minder smakelijk is en ze verstoren het beweidingsschema waardoor er extra voer moet worden aangekocht. Daarnaast veroorzaken de ganzen vraatschade in wintergranen, graszaden en suikerbieten, voederbieten en aardappels.³

¹ [Vogelbescherming.nl](https://www.vogelbescherming.nl)

² [Aantallen ganzen in Nederland | Sovon.nl](https://www.sovon.nl/aantallen-ganzen-in-nederland)

³ [CLM Ganzenbrochure'04! \(bij12.nl\)](https://www.clm.nl/CLM-Ganzenbrochure'04!%20(bij12.nl))

Agrariërs kunnen een deel van de veroorzaakte schade vergoed krijgen, mits ze voldoende verjagings-instrumenten hebben ingezet om de schade te voorkomen. In 2020 is door de provincies in heel Nederland ruim € 31,5 miljoen aan tegemoetkomingen in faunaschade uitgekeerd, € 6 miljoen meer dan in 2019⁴.



De meeste schade werd veroorzaakt door de gans (Grauwe Gans, Brandgans, Kolgans, Rotgans). Deze diersoort was goed voor een schade van ruim € 27 miljoen. Het grootste aandeel van deze schade werd veroorzaakt door de Grauwe Gans, bijna € 16,5 miljoen. Veruit de meeste schade werd uitgekeerd in de provincies Noord-Holland en Friesland. In Noord-Holland is in totaal ruim € 9,1 miljoen aan schades uitgekeerd.

2.2.2 Natuurschade

Naast de (financiële) schade aan landbouwgewassen door overzomerende ganzen komen er ook signalen uit de praktijk dat ze schade in de natuur veroorzaken. Het gaat dan met name over fysieke schade door wegvreten van vegetatie en door grondelen en over eutrofiëring van het water, wat met name in voedselarme vennen en plassen problematisch kan zijn. Hierdoor verdwijnt de biotoop van een groot aantal diersoorten. Ook wordt er melding gemaakt van beïnvloeding van de weidevogels, door directe verstoring en door beïnvloeding van de vegetatiestructuur. De schade aan weidevogels is tot dusver niet wetenschappelijk vastgesteld. Deze schadelijke effecten zorgen ervoor dat de biodiversiteit in natuurgebieden afneemt en de doelen van Natura 2000-gebieden en de Europese Kaderrichtlijn Water (KRW) onder druk komen te staan en mogelijk zelfs niet worden behaald.

2.2.3 Veiligheid

Tenslotte vormen ganzen een risico voor de volksgezondheid en de verkeers- en vliegveiligheid. Ganzen vervuilen recreatiegebieden en zwemwater, wegen en fietspaden en zorgen voor gevaarlijke situaties op de weg. In het bijzonder zorgen groepen ganzen voor een groot risico voor de vliegveiligheid op en rond Schiphol.⁵ Ook kunnen ganzen als trekvogel de Vogelgriep overbrengen op pluimvee en watervogels.

⁴ [BIJ12-uitgekeerde-faunaschade-2020-Nederland-en-alle-provincies.pdf](#)

⁵ Faunabeheerplan Ganzen FBE Noord-Holland

2.3 Ganzenbeheer

Wanneer de schade niet meer te beperken is door verjaging van de ganzen, dan moet de stand naar beneden worden bijgesteld door ganzenbeheer.

Onder het beheer van ganzen worden alle dodelijke en niet dodelijke maatregelen verstaan om schade door ganzen te voorkomen. Het beheer is gebaseerd op provinciaal beleid. De grauwe gans is een beschermde inheemse diersoort. Net als alle andere vogels die van nature in het wild in Nederland voorkomen zijn grauwe ganzen beschermd op grond van de Europese Vogelrichtlijn en in de Wet natuurbescherming. Het inzetten van dodelijke maatregelen om schade te voorkomen is in beginsel verboden. Als niet dodelijke maatregelen onvoldoende volstaan, kan de provincie onder voorwaarden een ontheffing geven op dit verbod, waardoor er ganzen kunnen worden gedood. Hiervoor is per provincie vastgelegd welke maatregelen onder voorwaarden door grondgebruikers mogen worden gebruikt ter voorkoming of bestrijding van belangrijke schade door deze soort. Dit wordt beschreven in het Fauna-beheerplan (FBP) ganzen, dat op grond van artikel 3.12 Wet Natuurbescherming wordt opgemaakt en vastgesteld door de Faunabeheereenheid (FBE).

De provincies stellen een maatschappelijk aanvaardbaar schadebedrag vast voor de landbouwschade. Deze maatschappelijk aanvaardbare schadeniveaus worden in de ganzenbeheerplannen omgezet naar streefstanden. Complicerende factor hierbij is dat het schadebedrag niet een-op-een gelijk staat aan de populatieomvang.

Hierbij spelen bijvoorbeeld ook ruimtelijke ontwikkelingen, klimaat, het lerend vermogen van de ganzen en de prijzen van de gewassen een rol.

Het ganzenbeheer is een complex vraagstuk dat te maken heeft met veel bestuurlijke en maatschappelijke belangstelling. Het kent zowel ecologische, economische, ethische en emotionele aspecten die zeer uiteenlopend worden ervaren en gewaardeerd. Bovendien heeft het een sterke internationale dimensie; zowel het gevoerde natuurbeheer als het agrarisch landgebruik maken Nederland zeer aantrekkelijk voor ganzen. Het gaat daarbij ook nog eens om verschillende soorten en verschillende populaties.⁶

Dodelijke beheersmaatregelen

Jachtaktehouders en anderen die gebruikmaken van een ontheffing, vrijstelling of opdracht zijn verplicht de genomen beheersmaatregelen, zoals afschot en nestreductie, te melden in het Fauna Registratie Systeem (FRS). Jachtaktehouders wordt daarnaast gevraagd om geschoten ganzen te controleren op aanwezige ringen en deze te melden op www.griel.nl. Aanvullend hierop registreren gebruikers van FRS vrijwillig welke preventieve maatregelen ze toepassen en in welke frequentie.¹

Een van de uitgevoerde beheersmaatregelen is het vangen van ganzen tijdens de rui (ruivangsten). Ganzen zijn tijdens de rui relatief eenvoudig en met minimale verstoring van overige natuurwaarden te vangen, waarna ze middels CO₂ kunnen worden gedood. Het doden van ruiende ganzen is een methode waarbij met een eenmalige inspanning een groot aantal standganzen uit de populatie kan worden weggenomen. In Nederland is slechts één partij in het bezit van de benodigde vergunningen om ruivangsten uit te voeren: 'Duke Faunabeheer'. In de ruiperiode worden dus in korte tijd veel ganzen gedood.

⁶ Ganzen zonder Grenzen

De Maatschappelijke Adviesraad Faunaschade constateert in mei 2021 in haar rapport Ganzen zonder Grenzen een hoge mate van urgentie in het ganzenbeleid en ganzenbeheer. Het komt erop neer dat niemand gelukkig is met de combinatie van de omvangrijke schade, de aantallen geschoten ganzen, de hoge kosten van tegemoetkomingen en de complexiteit tussen en binnen de niveaus in de regelgeving. Het vinden van de juiste balans is de belangrijkste voorwaarde voor effectief beleid.

3. Businesscase: verkenning verwaarding gans

3.1 Inleiding

Uitgangspunt van dit rapport is dat het vergroten van de afzetmogelijkheden van ganzen een positief effect heeft op het afschot, met als doel het verlagen van de maatschappelijke schade. Hierbij gaat het om een duurzame bestemming voor de gans. Bij het verwaarden van ganzen kijken we daarom naast het commerciële belang ook naar het maatschappelijk belang en de economische haalbaarheid. Een zo optimaal mogelijk nut van de gans wordt nagestreefd, waarbij de kansen realistisch en duurzaam moeten zijn. Om deze verwaarding te realiseren moet de inname van de ganzen op grotere schaal worden georganiseerd. Ganzen kunnen daarna geheel worden verkocht, maar ook verwerkt worden tot verschillende producten. Deze producten kunnen een grondstof vormen voor producten van anderen of op zichzelf een product zijn. De werkwijze hierbij is om altijd een afzetkanaal te hebben voor elke gans die wordt ingenomen. Daarbij wordt het doel nagestreefd om een afzet te realiseren die zo hoogwaardig mogelijk is en/of zoveel mogelijk nut oplevert.

3.2 Verwerken van de wilde gans

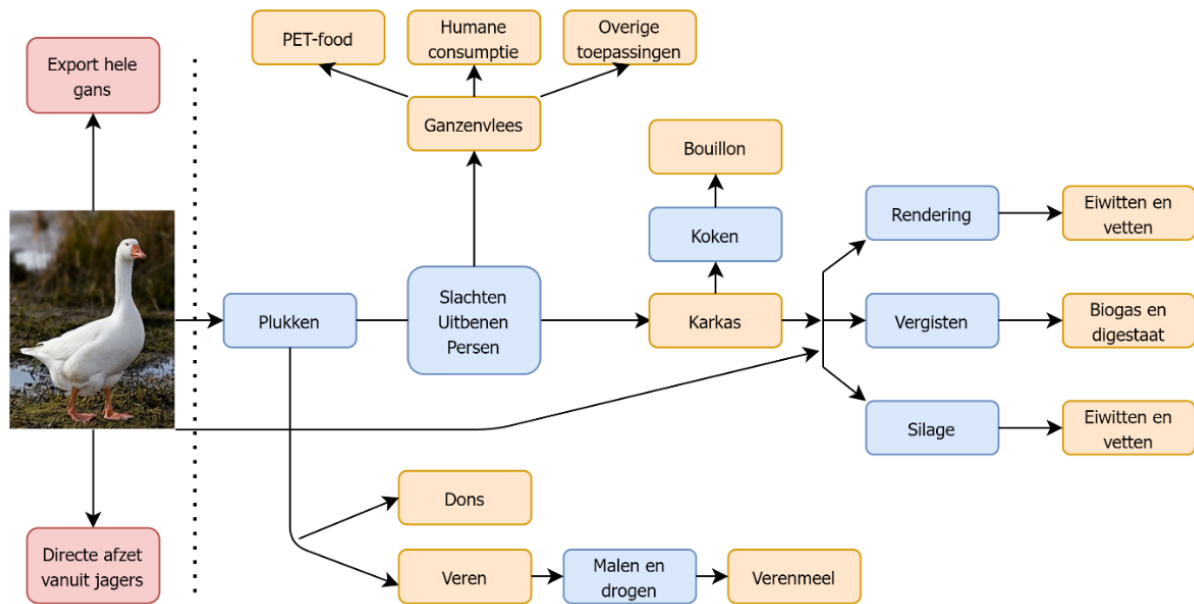
Er bestaan verschillende manieren om een wilde gans te verwerken tot duurzame producten met een bestemming in de humane of dierlijke voedselketen. In deze paragraaf beschrijven we deze stappen en de producten die dit oplevert. Daarbij geven we steeds weer welke nieuwe kansen we zien voor het verwerken van wilde gans.

We onderscheiden de volgende stappen die we hieronder verder uitwerken:

- Het (internationaal) verhandelen van de hele gans.
- Het plukken van de gans.
- Het slachten en uitbenen van de geplukte gans.
- Het renderen van de gehele geplukte gans of het karkas.
- Het vergisten van de gehele geplukte gans of het karkas.
- Silage van de gehele geplukte gans of het karkas.

Deze stappen zijn op de volgende pagina schematisch weergegeven.

Afbeelding 3.1 Stroomschema verwerking gans



3.2.1 Het (internationaal) verhandelen van de hele gans

Bij de handel van de hele gans wordt onderscheid gemaakt in de afzet naar de consument in Nederland, bedrijfsleven in Nederland en export. De percentages en kwantitatieve gegevens in deze paragraaf zijn afkomstig uit het rapport CLM rapport Ganzenbord⁷. Hierbij dient opgemerkt te worden dat deze cijfers dateren uit 2010.

Afzet direct aan de consument in Nederland

De afzet naar de consument vindt plaats via jagers (WBE's) waarbij 45% van het afschot door jagers voor privédoeleinden wordt gebruikt en 6% aan familie/kennissen wordt afgezet. Middels campagnes en projecten is in het verleden op diverse manieren geprobeerd de afzet via deze kanalen te vergroten (zie ook verder in dit rapport).

Marktprijzen: Prijzen voor consumenten variëren van 4-7 euro per hele gans mede afhankelijk van de grootte van de gans.

Afzet naar bedrijfsleven

De afzet naar het bedrijfsleven vindt nu ook plaats via WBE's. Het bedrijfsleven betreft met name wildgroothandels en poeliers (34%) die gericht zijn op humane consumptie en de horeca (9%). Maar ook de ruivangsten vinden hun weg naar het bedrijfsleven, in dit geval heel specifiek naar poelier Pieter van Meel.

⁷ https://www.clm.nl/uploads/pdf/777-Ganzenbord_afzet_ganzenvlees-web.pdf

Marktprijzen: Prijzen lijken erg te variëren en zijn door de jaren heen gedaald. Tot voor kort betaalden wildgrootshandels, poeliers en restaurants tussen € 0,50 en € 1,50 voor een gans aan jagers. Bij meer grootschalige afname door een poelier heeft een wilde gans op dit moment soms een negatieve waarde van € -0,25 voor jagers oplopend tot € -1,85 bij het verwerken van zeer grote partijen ganzen⁸. Er zijn echter ook uitzonderingen bekend van jagers die tot 6 euro per kilo ontvangen.

Export

Momenteel is er een tekort in Europa aan (wild) ganzenvlees voor humane consumptie. Duitsland is de grootste gebruiker van ganzenvlees, gevolgd door Frankrijk en het Verenigd Koninkrijk. Polen en Hongarije zijn de grootste producenten van ganzenvlees in Europa. In Hongarije is pluimvee goed voor 50% van de vleesproductie in het land. Per hoofd van de bevolking wordt daar 0.88 kg ganzenvlees gegeten per jaar. Top producent van tamme ganzenvlees in de wereld is China met 2.65 miljoen ton in 2019. China produceert zo'n 97% van de wereldmarkt die in totaal 2.73 miljoen ton groot is. Egypte komt op de tweede plaats met slechts 1% van de wereldmarkt.

In Europa exporteren de landen Polen (47%) en Hongarije (44%) grote hoeveelheden ganzenvlees (percentages van de totale exportwaarde). De totale exportwaarde was in 2019 € 143,4 miljoen (in 2018 nog € 202,9 miljoen). De grootste exportbewegingen zijn van Polen naar Duitsland, van Hongarije naar Israël en van Hongarije naar Duitsland en Frankrijk. De grootste importeurs van ganzenvlees zijn Duitsland (48%), Israël (20%) en Frankrijk (10%) (percentage van de totale exportwaarde).

Marktprijzen export: Marktprijzen per kilo bij export voor tamme ganzenvlees liggen tussen de \$ 4-5 per kilo. Ofwel tussen de € 3,50 en de € 4,50 per kilo.

Kans: Op dit moment worden er, voor zover wij weten, vanuit Nederland geen wilde ganzenvlees geëxporteerd. In meerdere landen op de wereld worden echter tamme ganzen veelvuldig gefokt en verwerkt. Dit maakt ook dat er veel verwerkingsbedrijven zijn in het buitenland. Wilde ganzen zouden in potentie dus ook goed in het buitenland verwerkt moeten kunnen worden.

3.2.2 Het plukken van de gans

Naast het verhandelen van een gehele gans, kan de gans ook eerst geplukt worden, om waarde toe te voegen. Het plukken van de gans is een relatief lastig karwei. Handmatig plukken is een mogelijkheid, maar is zeer arbeidsintensief. Na onderdompelen in een broeibak vindt het plukproces daarom vaak machinaal plaats met behulp van een plukmachine, waarbij de veren continu worden verwijderd met mechanische plukvingers.

Veren

Veren worden afgevoerd naar een verenverwerker. De veren worden vermalen, gehydrolyseerd en gedroogd tot verenmeel. Verenmeel wordt afgezet in diervoeder, denk aan pet-food. Dons wordt separaat gewonnen met behulp van een complex proces van wassen, drogen en sorteren. Tijdens dit proces wordt het gewassen met wasmiddelen en anti-allergenen. De steriliteit wordt

⁸ Interview Thomas van Meel

bereikt door te drogen bij temperaturen tot 140°C. Het doel van deze procedures is het verkrijgen van een biologisch neutrale grondstof met het vereiste karakter en de hoogst mogelijke standaard.

Ganzendons

Ganzendons wordt gebruikt voor bedtextiel (dekbedden, kussens, slaapzakken) en kleding. Populair zijn de zogenaamde “puffer jacks”. Vele merken produceren dergelijke kledingproducten. Een bekend merk dat ook nog eens insteekt op de herkomst van het dons dat zij gebruiken, is bijvoorbeeld Canadagoose. Overige bekende merken die van dons gebruik maken, zijn bijvoorbeeld TheNorthFace. De toonaangevende spelers op de markt met een aanbod van verschillende dons- en verenproducten zijn onder meer Allied Feather & Down, Bettfedern Handelsgesellschaft mbH & Co. KG (Rohdex), United Feather & Down, Inc, Norfolk Feather Company, Down-Lite International, Inc., Hans Kruchen, Heinrich Häussling GmbH & Co., Feather Industries, KL Down en Maya Tekstil. In de Benelux zijn bijvoorbeeld fabrikanten als HMG Bedtextiel, Modena, Lakebos, Yumeko, Ducky Dons (recycling), etc. Er bestaat een internationale handelsorganisatie voor dons en veren (The International Down and Feather Bureau <https://idfb.net/>) en ook is er een Responsible Down Standard certificaat.

Ganzendons wordt beschouwd als luxe materiaal met unieke eigenschappen zoals: het opnemen van transpiratie en verdampingswarmte, behouden van frisheid en lichaamstemperatuur, hoge isolatiewaarde, sterk en volumineus maar licht, elastisch, geschikt voor mensen met huisstofmijtallergie, is biodegradeerbaar en recyclebaar en heeft een lage CO2 footprint, zeker als bijproduct.

Een wilde gans heeft gemiddeld ca. 100 gram veren en dons, circa 15-20 procent is dons. Maar voor de meeste toepassingen worden kleine veertjes ook tot het dons gerekend en in een verhouding van ca 85:15 gebruikt. Voor de productie van een kussen van standaardformaat is het dons (en de kleine veertjes) nodig van ongeveer 12 ganzen. Voor het dons van een groot tweepersoonsdekbed zijn er zo'n 40-55 ganzen nodig.

Marktprijzen: Prijzen voor dons en veren zijn niet breed bekend. Wat we hebben kunnen vinden, is dat prijzen zeer breed zijn (€ 2-27 per kilo) en sterk afhankelijk zijn van een kwaliteitsbeoordeling. Verenmeel wordt gebruikt als eiwitbron in visvoer en Pet-food vooral hondenvoer, vanwege het hoge keratine-eiwit gehalte. De veren worden bewerkt zodat de verteerbaarheid sterk wordt verbeterd. Verenmeel heeft een marktprijs van circa € 700 per ton.

Kans: De inzet van dons voor bedtextiel en kleding is een bestaande en grote markt. Dons van wilde ganzen lijkt goed aan te sluiten bij de toenemende aandacht voor duurzaamheid en voorkomen van onnodig dierenleed. Er zijn voldoende afnemers van dons en veren, waardoor deze goed verwaard kunnen worden. De prijzen die betaald worden voor dons en veren fluctueren echter sterk en de af te zetten hoeveelheden zijn relatief klein.

3.2.3 Het slachten en uitbenen van de geplukte gans

Om de geplukte gans voor te bereiden voor de humane en dierlijke voedselketen moet deze worden geslacht en uitgebeend. Het ganzenkarkas wordt in de schone slachtlijn uitgesneden, waarbij de vleesdelen panklaar worden gemaakt en slachtbijproducten worden verwijderd. Er komen

verschillende stukken vlees beschikbaar voor verdere verwerking en verpakking voor verschillende consumptiedoeleinden. Verpakt vers vlees kan direct worden afgezet richting de horeca en supermarkten of de vleesdelen kunnen worden ingevroren voor de export.

Slachtbijproducten komen vrij bij het slachten van de dieren. Voor traditioneel pluimvee bedraagt het aandeel slachtbijproducten ongeveer 40%. Voor wild kan dit percentage oplopen richting de 65%. Er zijn verschillende mogelijkheden voor het verwerken van de slachtbijproducten. Food-grade⁹ vleesresten kunnen worden verwerkt tot vleesproducten, zoals worsten, vleeswaren of stoofpotjes. Het uitgebeende karkas bevat nog vleesresten. In de pluimveesector is het gebruikelijk om de botten mechanisch te scheiden van de uitgebeende karkassen tot persvlees, ook wel 'mechanisch ontbeend vlees' genoemd. Mechanisch ontbeend vlees wordt toegepast in de goedkopere vleesproducten.

Het karkas dat overblijft na het slachten zou, door deze te koken, ook bouillon voort kunnen brengen. Er is veel vraag naar natuurlijke smaakstoffen, zoals bouillon.

Wild ganzenvlees kan verwerkt worden voor humane consumptie en voor PET-food/diervoeding.

Afzet van ganzenvlees voor humane consumptie

Wildgroothandels en poeliers verwerken ganzenvlees tot verschillende producten. De lever en maag van wilde ganzen wordt niet afgezet vanwege de te specifieke smaak. Het darmkanaal wordt door poeliers afgevoerd als afval vanwege gezondheidsrisico's.

Ganzenvlees bevat vitaminen A en C, een volledig complex van vitamine B, evenals macro- en micro-elementen (selenium, zink, mangaan, ijzer, calcium, magnesium, fosfor, natrium en vele andere). Bovendien bevat ganzenvlees aminozuren die antilichamen produceren tegen verschillende toxines en virussen. Een (mogelijk) nadeel van ganzenvlees is het hoge caloriegehalte. Het energie caloriegehalte van 100 gram gans is 412 kcal¹⁰.

Ganzenvlees (gebaseerde) producten zijn onder andere:

- borstfilet (met en zonder vel);
- ganzennek;
- ganzenbouten (gekonfijt/gestoofd);
- klein vlees (is de rest van de gans die door de vermaler wordt gehaald voor 3 mm gehakt);
- klein vlees wordt verwerkt in wildschotels, worstjes (met varkensvlees);
- rilette;
- paté;
- (wild)kroketten en bitterballen (daar verwachten culinair adviseurs veel van volgens CLM);
- wildgehakt;
- stoofpotje van wilde gans;
- ganzenrookworst;
- gehaktbal;
- saté;

⁹ Geschikt voor humane consumptie

¹⁰ <https://nl.food-and-recipes.com/publication/39640/>

- burgers;
- saucijzenbroodje met ganzengehakt.

Marktprijzen: Marktprijzen die door poeliers, slagers of overige detailhandel of horeca in rekening worden gebracht variëren sterk. Vaak wordt vlees ook bewerkt en bepaalt de bewerking mede de prijs.

Voorbeelden van gevonden consumentenprijzen zijn (oktober 2021):

- Ganzenfilets € 12,50-23,60 per kg
- Gerookte droge wilde ganzenworst € 3,50 per twee stuks, € 6,50 per kilo
- Gerookte wilde ganzenborst € 24,60 per kilo
- Wilde ganzenbout € 12,38 per kilo
- Wilde gansstuk € 14,50 per kilo
- Wilde gans burger € 3,20 per 4 stuks

Kans: De markt in Nederland is klein en het lijkt er op dat vooral producten waarin ganzenvlees verwerkt wordt, zoals gehaktballen, burgers, saucijzenbroodjes, kroketten en bitterballen het meeste kans van slagen hebben. In hoofdstuk 4 gaan we hier verder op in.

Afzet van ganzenvlees voor PET-food/diervoeding

Pet-food is de verzamelnaam voor diervoeding bedoeld voor huisdieren. In het geval van ganzenvlees betreft het hier met name voer voor honden en katten. Diverse rassen honden en katten zijn gek op wild en smaak van wild. Dit leidt er ook toe dat verschillende PET-food producenten expliciet producten met wild aanbieden en dit ook als zodanig vermarkten. Ganzenvlees kan als wild worden gebruikt in nat voer voor met name honden en katten. Dit kan overigens ook ingeblikt worden, of ingevroren worden en als zodanig verkocht worden. Vaak worden bijvoorbeeld vitamines, mineralen en/of groenten toegevoegd om tot een volwaardig voerproduct te komen. Vaak worden deze producten verhit om bepaalde bacteriën uit te bannen. Deze producten worden op verschillende manieren, mixen, kwaliteiten en soorten aangeboden, zo zijn er:

- worsten;
- bakjes;
- blikjes;
- aluminium kuipjes;
- pouches/zakjes.

Vlees met bot en/of (delen van) de karkassen (met delen vlees) van de wilde gans kunnen eveneens als vers voer verkocht worden als BARF product. BARF staat voor Biologically Appropriate Raw Food, ook wel bekend als Bones And Raw Food. Benoemde voordelen van rauw voer zijn onder andere dat, door het niet verhitten, een meer natuurlijke mix aan bacteriën aanwezig is, wat goed zou zijn voor de darmflora en betere afweer, minder afvalstoffen bevat, voedingstoffen beter behouden blijven in de natuurlijke vorm en er bio-actieve stoffen (bijv. Taurine en Carnitine) in zitten die niet of heel weinig in verhitte voeding zitten. In Nederland zijn er in ieder geval 131 verkooppunten voor BARF producten.¹¹

¹¹ www.voerwijzer.com

Gedroogd voer wordt meestal in de vorm van brokken verkocht. Er zijn veel producenten en aanbieders van gedroogd voer. Ook zijn er veel verschillende samenstellingen met diverse gehalten aan eiwitten, koolhydraten, mineralen, vitamines, vetten, etcetera. Snacks van ganzenvlees kunnen op verschillende manieren worden aangeboden als Pet-food product. Veelal betreft het gedroogd vlees bijvoorbeeld in de vorm van vleesstrips maar ook wel (belonings)brokken. Gedroogde ganzennekken maar ook wilde ganzenpoten om bouillon van te bereiden worden aangeboden als product. Karkassen en/of vlees kunnen worden verkocht aan dierentuinen als wild voer voor de gehouden roofdieren. Het betreft kleinere schaal en de ervaring is dat het dieet van roofdieren breder moet zijn dan alleen ganzenkarkassen.

Marktprijzen: Prijzen van deze producten lopen te sterk uiteen om hier eenduidig een getal aan te hangen.

Kans: In toenemende mate lijkt er bij PET-food fabrikanten interesse om “wild” te kunnen vermelden op hun producten. De smaak spreekt met name honden en katten blijkbaar ook goed aan. Een interessante gedachte hierbij is dat, ondanks dat Pet-food wellicht als lagere verwaardingsmogelijkheid wordt gezien ten opzichte van humane voeding, deze wel heel dicht staat bij jagers. Zo goed als elke jager heeft een hond. Het aan de jager “terug leveren” van ganzen verwerkt in hondenvoer lijkt in zekere zin “een kringloop te sluiten”.

3.2.4 Het renderen van de gehele geplukte gans of het karkas

De Engelse term ‘rendering’ wordt in de dierlijke sector gebruikt voor de omzetting van slachtbijproducten in vermarktbaar producten, zoals dierlijke eiwitten en vetten, voor gebruik in de landbouw, industriële toepassingen, biobrandstoffen of diervoeders. Er zijn drie categorieën dierlijke bijproducten te onderscheiden met specifieke behandeling en verwerkingsvoorschriften. Categorie 1 materiaal heeft een risico voor de overdraagbare ziektes, verboden stoffen of residuen en hebben de bestemming vernietiging. Categorie 2 materiaal zijn dierlijke bijproducten ongeschikt voor de voedselketen met bestemming composteren, vergisten, meststoffen of technische toepassingen. Categorie 3 materiaal is afkomstig van goedgekeurde dieren en daarmee geschikt voor de voedselketen. Onder voorwaarden is de bestemming toegestaan voor (huis)diervoeders.

In Europa wordt circa 17 miljoen ton dierlijke bijproducten verwerkt door de rendering industrie, waarbij circa 65% geschikt is voor toepassing in de voedselketen. De rendering industrie bestaat al meer dan 200 jaar en heeft zich ontwikkeld tot een professionele hightech sector, waarbij duurzaamheid, recycling en ontzorgen hoog in het vaandel staan. De sector is specifiek gericht op verwerking van een bepaalde categorie materiaal en tevens steeds meer gespecialiseerd in een bepaalde diersoort. Er zijn specifieke productielijnen ingericht voor de verwerking van uitsluitend bloed, veren, botten en overige dierlijke bijproducten.

In tegenstelling tot Zuid-Europa, zijn in Noord-Europa vaak slechts enkele renderers per lidstaat actief. In Nederland is de markt geconsolideerd tot slechts twee rendering-partijen; Noblesse en Darling Ingredients. Rendac en Sonac zijn onderdeel van de Amerikaanse Darling groep. Sonac en Noblesse zijn belangrijke Nederlandse renderers voor de verwerking van pluimvee bijproducten.

Niet-eetbare dierlijke bijproducten worden door middel van rendering verwerkt tot dierlijke eiwitten en vetten. De overige dierlijke bijproducten worden verwerkt op een rendering vleeslijn. De hoogste toegevoegde waarde voor dierlijke eiwitten en vetten wordt verkregen als grondstof voor biobrandstoffen, technische producten en huisdiervoeders /diervoeders. De lagere waarden worden verkregen bij toepassing als meststof of energiebron. Er is een duidelijke vraag naar diersoort-specifieke eiwitten afkomstig van onder andere wild (wild zwijn, hert, fazant, etcetera) bestemd voor huisdiervoeders met een hogere toegevoegde waarde. Eiwitten en vetten afkomstig van wild zijn slechts in beperkte hoeveelheden beschikbaar. Prijzen kunnen echter zeer snel wijzigen door incidenten of mondiale ontwikkelingen.

Vetten worden in het renderingproces afgescheiden en het vrijgekomen eiwit wordt gedroogd en vermalen tot eiwitmeel. Het geproduceerde eiwitmeel wordt 'Processed Animal Protein' (PAP) genoemd en kent diverse toepassingen in PET-food (huisdieren) en diervoeder (alle dieren).

Voor het verwerken van wilde ganzen is in verhouding een kleine renderingsinstallatie nodig. Een compact-rendering ofwel micro-rendering installatie is een complete renderinglijn in container-formaat. Een compact-rendering installatie is geschikt voor het verwerken van kleine hoeveelheden dierlijke bijproducten tot dierlijke vetten en eiwitmeel. De belangrijkste leveranciers in Europa van rendering installaties zijn Haarslev (DK), Mavitec-Dupps (NL) en Monts (Tsjechië). Mavitec is gevestigd in Noord-Holland (Heerhugowaard). Er worden verschillende type renderingsystemen toepast, onder andere afhankelijk van de grondstof, zoals een verenlijn, bloedlijn, batch-cooker, continuous cooker, natsmelten en droge rendering. Geurbehandeling en afvalwater zijn belangrijke aspecten om ook in beschouwing te nemen. Daarnaast is het resultaat afhankelijk van de samenstelling van de grondstoffen, oftewel het rendement van de eindproducten. Er zijn vergunningen nodig voor plaatsen en bedrijven van rendering installaties.

Marktprijzen: Het verwerken van hele of gedeeltes van wilde ganzen middels rendering leidt uiteindelijk tot de productie van zogenaamd eiwitmeel (PAP). Dit wordt verkregen door het eiwit met vet dat vrijkomt te drogen en te vermalen. Dit eiwitmeel kent diverse toepassingen. De opbrengst daarvan is geschat op € 1.500-2.000 per ton. Dit lijkt een voorzichtige schatting. Prijzen voor diersoort specifieke eiwitten afkomstig van wild kunnen oplopen richting € 3.000 per ton afhankelijk van het type wild, zoals wild zwijn, hert, konijn, kwartel, fazant, etcetera. Voor traditioneel eiwitmeel van gevogelte ligt de huidige prijs op circa € 800 per ton. Dierlijke vetten zijn momenteel een zeer hoog geprijsd op circa € 1.200 per ton door een lage beschikbaarheid van plantaardige en dierlijke oliën en vetten en hoge brandstofprijzen. Meestal worden diersoort specifieke bijproducten van wild verwerkt in de mix met andere bijproducten. De potentiële hogere waarde van deze bijproducten wordt vaak niet herkend door de vleesindustrie. Daarnaast zijn er weinig tot geen kleine verwerkingslijnen voor deze specifiek grondstoffen.

Kans: Leveranciers van PET-food ingrediënten hebben aangegeven mee te willen denken in deze businesscase. In deze casus liggen mogelijk kansen in de high-end nichemarkt van diersoort specifieke eiwitten afkomstig van wild bestemd voor de Pet-foodindustrie. De toegevoegde waarde voor dierlijke eiwitten van wild ligt op een beduidend hoger niveau dan dat dit een mix betreft. Investerings die hiervoor nodig zijn, zijn beperkt en de terugverdientijd lijkt kort. Bovendien kan apparatuur betrokken worden vanuit de regio Noord-Holland.

3.2.5 Het vergisten van de gehele geplukte gans of het karkas

Door vergisting van de restanten van de gans na slachting worden biogas en digestaat opgewekt. Bij vergisten wordt biomassa met behulp van micro-organismen omgezet in energie in de vorm van methaan. De eindproducten van het proces zijn biogas en restproduct digestaat. Het digestaat wordt gebruikt als meststof en gaat weer terug naar de landbouw. Digestaat moet vaak tegen kosten worden afgezet. Het geproduceerde methaan wordt biogas genoemd. Biogas wordt gebruikt als energiebron voor de productie van groene elektriciteit met behulp van een WKK. Daarnaast kan biogas ook worden gezuiverd en opgewaardeerd tot aardgas-kwaliteit. Bij vergisting wordt de biomassa warm opgeslagen in afgesloten tanks. Dit zorgt voor een constante temperatuur waarbij de bacteriën optimaal zonder zuurstof kunnen werken. De grondstof wordt geroerd om laagvorming te voorkomen die het vergistingsproces zouden kunnen verstoren. Voor het verwerken van dierlijke producten in een vergistingsinstallatie is een categorie 3 vergunning nodig met specifieke voorwaarden conform de dierlijke bijproducten verordening. Vergistingsinstallaties hebben een laag financieel rendement en worden dikwijls met subsidie ondersteund. Afhankelijk van de samenstelling worden de biomassa-grondstoffen meestal om niet of tegen betaling door de toeleverancier verwerkt. Wij schatten daarom in dat het vergisten van de gans niet tot een sluitende businesscase kan leiden.

3.2.6 Silage van de gehele geplukte gans of het karkas

Silage is een duurzame technologie, toegepast in de visindustrie om visresten om te zetten in een waardevol voedermiddel. Vissilage wordt onder andere toegepast in Scandinavië. Een silage-installatie zet dierlijke bijproducten om in een houdbaar eindproduct voor verdere verwerking tot dier- en visvoerders. Het proces betreft het vermalen van de grondstoffen, waarna het vermengd wordt met een combinatie van organische zuren en micro-organismen. Dit brengt een fermentatieproces op gang dat tot een brijvoeder eindproduct leidt. Het proces functioneert als een conserveringsmethode, zodat de (natte) grondstoffen langer bewaard kunnen worden. Met enkel doseerapparatuur, meng-opslagsilo's en maalapparatuur zijn de investeringen voor een silage-installatie relatief laag. Silage eindproducten worden met name afgezet in de nertsenindustrie, maar ook toegepast voor pet food en brijvoerders voor varkens. Vanuit wettelijk oogpunt zijn er voor viseiwitten ruimere afzetmogelijkheden in diervoeders, in vergelijking met gevogelte-eiwitten. Recent zijn gevogelte eiwitten onder strikte voorwaarden weer toegestaan in varkensvoer. In Nederland wordt silage uitgevoerd door Flevo Animal Nutrition te Putten (overname, nu Summa pet-food). Recente incidenten met coronabesmettingen bij nertsen, hebben geleid tot een flinke reductie van de nertsensector, waarbij de nertsenindustrie in Nederland en de grote nertsen-producent Denemarken volledig tot stilstand is gekomen. Er is nog steeds een beduidende nertsenindustrie in Oost-Europa. Door de gewijzigde situatie voor nertsen is de afzetmarkt gereduceerd met grotere transportafstanden richting de nertsenindustrie in onder andere Polen. We schatten daarom in dat silage van de gans niet tot een sluitende businesscase zal leiden.

3.3 Verdienmodel wilde gans

In deze paragraaf vertalen we de producten uit de vorige paragraaf naar een verdienmodel voor de wilde gans. Hierbij gaan we steeds uit van een gans van 4 kilo.

3.3.1 Omzetpotentie

Businesscase

Disclaimer vooraf: De genoemde prijzen zijn onder andere gebaseerd op bestaande rapporten, op interviews en op deskresearch. Deze zijn niet altijd actueel en mogelijk ook niet accuraat genoeg. Prijzen fluctueren bovendien. Derhalve dient deze lijst voor een vervolg wel geverifieerd en geüpdate te worden. In dit stadium hebben we naar prijsniveaus gekeken om een gevoel te krijgen bij haalbaarheid en de businesscase.

Hele wilde gans		Verwerkte wilde gans	marktprijs
Jager > Consument	€ 4-7 euro per gans	Dons	2-27 kilo per kilo ¹²
Jager > Horeca	€ 0,50-1,50 per gans	Verenmeel	700 per ton
Jager > Poelier	€ -0,25 per gans	Vlees humane consumptie	Prijsrange aanhouden. Ca 5 euro per kilo B to B afzet
Poelier > klant	€ 9,50 ¹³ -12,00 ¹⁴ per gans	Vlees PET-food	Prijsrange aanhouden
		Eiwitmeel	1500-2.000 per ton

Als vingeroefening ter indicatie: Op basis van bovenstaande tabel zou -uitgaande van het plukken en slachten van een gans van 4 kilo en de rendering van het karkas- het volgende verdienmodel mogelijk zijn: Het plukken en dan renderen van de gans zou een opbrengst betekenen van circa € 1,90 per gans. Als jaarlijks 200.000 ganzen op deze manier verwerkt kunnen worden, dan zou dit optellen tot € 380.000 bij alleen plukken en volledig renderen. Als de gans eerst wordt geslacht, het vlees in de humane voedselketen wordt gebracht en het karkas wordt gerenderd, dan kan dit oplopen tot € 2.210.000. Let wel: uitgaande van een verkrijgingsprijs van € 0 voor de gans, zonder rekening te houden met kosten en investeringen. Meerwaarde hierop is te behalen door meer verwaardingsroutes, zoals bouillon, toe te voegen of aan ketenintegratie te doen, bijvoorbeeld door zelf PET-food producten te gaan produceren.

Kanttekening hierbij is dat er in Nederland op dit moment geen afzetmogelijkheden zijn voor dergelijke hoeveelheden ganzenvlees. Export lijkt hierbij een goede kans, hier zijn echter wel extra kosten aan verbonden (bijvoorbeeld invriezen, opslag en transport).

Deel gans	Toelichting	Opbrengst
Dons en veren	Uit de verkregen informatie blijkt dat 1 gans ca 100 gram veren en dons heeft waarvan 15-20 procent dons. Prijsniveau moet nader worden uitgezocht maar is nu laag geschat op gemiddeld € 2 per kilo.	€ 0,2
Vlees	Circa 50% van de gans is vlees. Uitgegaan wordt van € 5 per kilo (B to B prijs), 50% = 2 kilo.	€ 10
Karkas	Het karkas (met vleesrestanten) dat overblijft na het plukken en slachten is ca 1.9 kilo. Uitgaande van een droge stof gehalte van 30% kan hier 570 gram eiwitmeel uit vrijkomen. Dit heeft een opbrengst van € 1,5-2 per ton. We gaan uit van € 1,5.	€ 0,85
Totaal		€ 11,05

¹² <https://www.animalstoday.nl/de-barbaarse-prijs-van-de-winterjas/>

¹³ <https://www.wagenaarpoelier.nl/assortiment-wildengevogelte/> (1kg vlees)

¹⁴ <https://www.leonvandenbergh.nl/files/wildprijslijst2019-1.pdf>

*Dit is slechts een vingeroefening en is zeer afhankelijk van meerdere factoren en dient in een uitwerking nader onderzocht te worden.

3.3.2 Kosten en investeringen

Bij de handel van de hele gans zijn er -zeker als dit direct via de jager plaatsvindt- uiteraard veel minder kosten en investeringen dan wanneer de gans verwerkt wordt. Ook is van grote invloed hoe dit proces georganiseerd wordt, wat uitbesteed wordt, etcetera. Kosten en investeringen zijn uiteraard ook sterk afhankelijk van het te organiseren proces, de locatie waar dit kan en synergievoordelen die mogelijk te behalen zijn. Voor de renderingsstap is eerder in dit plan aangegeven wat de kosten zouden zijn voor een dergelijke verwerkingsstap. Overige relevante kosten en investeringen zitten in: koelcellen, logistiek, verwerkingsmachines, arbeidopslag, invriezen of andere conserveringsstappen, organisatie. Ook zou er meer oog moeten zijn voor de kosten die er zijn voordat de gans “op de stoep staat voor verdere verwerking”. Een verdere detaillering is alleen te maken op het moment dat er duidelijke keuzes worden gemaakt en zal gedeeltelijk altijd deels een experimenteel karakter kennen.

4. Humane consumptie: de gans aan de man krijgen

4.1 Inleiding

Het ingrijpen in een populatie, met als doel de stand te maximeren, moet altijd op een zo duurzaam mogelijke manier gebeuren, zonder onnodig lijden van het dier. De meest duurzame oplossing is om het geschoten wild de voedselketen in te brengen. De wilde gans leent zich uitstekend voor verwerking tot biologische producten. In het vorige hoofdstuk hebben we gezien dat dit ook het meest interessante verdienmodel is. Om de afzet te vergroten moet in de eerste plaats duurzaam ingezet worden op het vergroten van de vraag. Het ondersteunen van distributie en verwerking is alleen zinvol als er voldoende vraag bij de consument is.

Ganzenvlees is (nog) niet erg populair in Nederland. Dit komt vooral door de ‘wat de boer niet kent, dat eet ‘ie niet’ houding van Nederlanders. Daarnaast kennen veel delen van Nederland geen traditie van het eten van wild. Vlees zoals dat van varkens, kippen en koeien is gangbaarder en vaak ook een goedkoper alternatief, ook al is dat vlees vaak veel minder duurzaam.

Er zijn al meerdere rapporten geschreven met als doel de consumentenmarkt voor ganzenvlees te vergroten. We verwijzen op dit punt vooral naar het rapport Ganzenvlees van CLM uit 2012, waar de afzetmarkt voor ganzenvlees uitgebreid in beeld wordt gebracht. Dat doen we in dit rapport daarom niet over. Daarnaast bestaan er veel –vaak kleinschalige– initiatieven om ganzenvlees te promoten. We bekijken de aandachtspunten en risico's op basis van eerder geschreven rapporten en enkele interviews. Daarbij doen we een aantal concrete aanbevelingen voor het vervolg.

4.2 Smaak en bereiding

Wilde gans is prachtig, mager vlees, maar het smaakt anders dan de gemiddelde consument gewend is. Het dier heeft altijd in de vrije natuur geleefd en bewogen. Dat is te merken aan de donkere kleur en de volle, uitgesproken smaak van het vlees. De smaak laat zich moeilijk vergelijken met andere soorten gevogelte zoals eend of kip, het lijkt meer op roder vlees zoals biefstuk.

De smaak van het vlees heeft te maken met hoe oud de gans is, wat hij heeft gegeten en waar hij is geweest. De smaak en de bereiding verschilt dus per gans. Oudere ganzen zijn taniger dan jonge ganzen. Het vlees van een wilde gans is aan de taaie kant. Ze vliegen veel, dus zijn gespierd en pezig. Het duurt daarom lang om het vlees zacht te krijgen. De smaak van de gans is mede afhankelijk van het voedsel dat de gans tot zich neemt. Wilde ganzen eten voornamelijk gras, maar vreten ook aan granen, oogstresten, bieten en andere gewassen. Ganssoorten die langs de kust leven vreten ook

kweldergras of zeekraal. Ter vergelijking: tamme ganzen die worden gehouden voor het vlees krijgen juist veel granen en mais om de smaak positief te beïnvloeden.¹⁵

Wilde gans kan in zijn geheel bereid worden, maar meestal worden alleen delen van de gans zoals de borstfilets en bouten gebruikt en verder verwerkt. Het verwerken van een gans is kostbaar: het plukken duurt 5 keer langer dan het plukken van een eend bijvoorbeeld. En het zijn zware beesten, dus het kost een grote inspanning.

Wie gans wil bereiden, moet wel goed weten hoe dat moet. Waar tam ganzenvlees erg vet is, is wild ganzenvlees juist erg mager. Daarnaast zijn niet alle ganzen (leeftijd) even geschikt voor dezelfde bereiding. Een ganzenborst is snel te lang gebakken, waardoor deze erg taai wordt. Om het vlees juist zacht te krijgen moet het gedurende lange tijd op een lage temperatuur worden gegaard.

Om een groter publiek te bereiken worden er op kleine/vaak lokale schaal ook meer toegankelijke bereidingen van ganzenvlees toegepast zoals het maken van worsten, saucijzenbroodjes, kroketten of hamburgers. Soms vanuit WBE's (zoals de WBE Noorderkoggenland) of via initiatieven als Royal Goose Company.

4.3 Imago

De gans is een veelbesproken stuk vlees. Aan het eten van ganzenvlees hangt automatisch de beeldvorming over de jacht. In sommige gevallen straalt dit negatief uit op het eten van ganzenvlees. Ook het imago van de zielige tamme ganzen die dwangmatig gevoed worden voor de foie gras uit Frankrijk speelt mee. Dit behoort inmiddels wel tot het meest controversiële voedsel dat we kennen.

Er liggen echter wel kansen om het imago van ganzenvlees te verbeteren. Als we ons zorgen maken over de druk die vleesconsumptie legt op de planeet en het milieu, is het eten van wilde gans in ieder geval een deel van een oplossingsrichting die niet vergeten mag worden. Het niet eten van een 'eerlijk' stukje ganzenvlees, dat sowieso geschoten moeten worden, is natuurlijk eigenlijk zonde.

Zo maakt het initiatief 'de keuken van het ongewenste dier' een statement van de absurditeit in de wijze van vleesproductie en maatschappelijk niet aanvaarde dieren door de verkoop van smakelijke producten van ganzen, duiven of rivierkreeften. Door de onhoudbaarheid van de huidige vleesconsumptie en vleesproductie zullen dergelijke initiatieven steeds meer bijval krijgen.

Het eten van ganzenvlees past daarnaast naadloos in een concept van korte ketens en duurzame vleesconsumptie. Het is puur natuur, echt scharrelvlees en een duurzame oplossing voor een maatschappelijk probleem dat het teveel aan ganzen oplevert. Voor het vergroten van de vraag is wel veel voorlichting nodig over de achtergrond van het vlees en de bereidingswijze en mogelijkheden.

¹⁵ Ganzenbord, CLM

4.4 Bestaande initiatieven

Er zijn in voorgaande jaren al meerdere initiatieven gestart die gericht zijn op het afzetten van ganzenvlees. Een aantal van deze initiatieven lopen nog steeds. We hebben een overzicht van deze projecten opgenomen in bijlage 2.

4.4.1 Beschrijving van de projecten

Deze initiatieven zijn over het algemeen redelijk kleinschalig, lokaal en erop gericht om consumenten meer gans te laten eten door bepaalde ganzenproducten of recepten aan te bieden. Er zijn geen marketingprojecten gevonden die gericht zijn op pet-food of andere initiatieven. De initiatieven verschillen wel in hun doelgroep (jager, verwerker, consument). Soms wordt in projecten meer de nadruk gelegd op de noodzaak van het afschieten van ganzen en dat het zonde zou zijn om ze niet op te eten (wastefood). Andere initiatieven zijn meer gericht op de consument en op het delen van recepturen voor de bereiding van ganzenvlees. De Jagersvereniging zet met het initiatief 'wild op de kaart' in op het bereikbaar maken van wild voor de consument door het in beeld brengen waar wild kan worden gegeten of gekocht.

Meerdere bedrijven (restaurants, poeliers, groothandelaren, etcetera) verwerken ganzen tot producten die toegankelijk zijn voor een breder publiek (onder andere kroketten, paté) en proberen op deze manier gans aan de man te brengen.

Daarnaast bestaan er meerdere projecten die erop gericht zijn de afzet van de geschoten ganzen vanuit de jager te faciliteren, bijvoorbeeld door het plaatsen van koelcellen verspreid over de regio's waar vanuit ganzen naar de poelier worden gebracht.

De meeste initiatieven kennen een hele tijdelijke aard. Zij zijn bijvoorbeeld tijdelijk gefinancierd waarna het op zichzelf niet kan bestaan of volledig afhankelijk is van de inzet van een kleine groep mensen.

4.4.2 Leerpunten

- Alle (gevonden) projecten in relatie tot het verwaarden van wilde ganzen zijn gericht op consumptie van de gans door mensen. Er is nog nauwelijks gekeken naar een verdienmodel anders dan menselijke consumptie. Ook is nauwelijks gekeken naar de mogelijkheden van export naar andere landen waar wel veel ganzenvlees wordt gegeten.
- Het vergroten van de afzet van ganzenvlees zal een positief effect hebben op het afschot, maar er zijn meerdere aspecten van invloed. Ook de jager als beknellend ervaren regelgeving en het gebrek aan maatschappelijk draagvlak spelen mee.
- Om de afzet te vergroten moet in de eerste plaats duurzaam ingezet worden op het vergroten van de vraag. Het ondersteunen van distributie en verwerking is alleen zinvol als er voldoende vraag bij de consument is.
- Afzet vanuit wildgroothandel is moeizaam en risicovol, omdat de consument niet geholpen kan worden bij de bereiding, anders dan via informatie op het etiket.
- Kleinschalige initiatieven gericht op toegankelijke bereidingen van ganzenvlees en producten waar ganzenvlees in verwerkt is vinden wel een goede aftrek. Bijvoorbeeld via de initiatieven 'Natuurlijk wild' en 'Royal Goose' of via het maken van stoofpotten via de groothandel.

- Projecten gericht op verkrijgbaarheid van ganzen (zoals 'Wild op de kaart') zorgen voor een groter bereik.

Over het geheel genomen lijkt de verkoop van de gans het meest gebaat bij meer kleinschalige projecten, die erop gericht zijn de consument rechtstreeks aan te spreken en ze ook voor te lichten over achtergrond en bereiding van het vlees, of bij producten waar ganzenvlees op een toegankelijke manier in is verwerkt zoals gehaktballen, burgers, saucijzenbroodjes, kroketten en bitterballen.

5. Samenwerking in de keten

5.1 Inleiding

In de hierboven beschreven businesscase gaan we uit van de vertreksituatie, dat de gans gedood is en klaar om verwerkt te worden. Hierbij doen we de aanname dat het vergroten van de afzetmogelijkheden van ganzenvlees een positief effect heeft op het aantal geschoten ganzen. De afzet is echter slechts een schakel van de gehele keten van ganzenbeheer, waarin veel partijen in hun waarden, portemonnee en praktijk worden geraakt.

5.2 Keten van ganzenbeheer

In deze korte verkenning van de schakels in de keten van ganzenbeheer gaan we uit van de volgende stappen:

- beleid;
- uitvoering;
- verwerking;
- consument.

Daarnaast hebben alle partijen in de keten in iedere stap te maken met de maatschappelijke opinie en de belangenorganisaties die hierin de verschillende belangen verwoorden.



5.3 Betrokken partijen

In de hoofdstukken 3 en 4 zijn we uitgebreid ingegaan op de kansen voor verwerking en consumptie van ganzenvlees om de afzetmogelijkheden te vergroten. Hieronder beschrijven we nog de betrokken partijen in de fase van beleid en uitvoering.

Met de invoering van de Wet natuurbescherming op 1 januari 2017 werden de **provincies** beleidsmatig volledig verantwoordelijk voor het voorkomen, bestrijden en tegemoetkomen van de schade veroorzaakt door natuurlijk in het wild levende beschermde dieren. Bij het maken van de plannen en het coördineren van de uitvoering spelen **Faunabeheereenheden** (FBE's) een belangrijke rol. Zij vertalen op planmatige wijze het provinciale faunabeleid in faunabeheerplannen. **BIJ12** ondersteunt provincies bij de uitvoering van deze taken via informatievoorziening en een efficiënte uitvoering van provinciale schaderegelingen.

Voor de uitvoering van ganzenbeleid wordt gekeken naar **agrariërs, jagers en terreinbeheerders**. De agrariër is als eerste verantwoordelijk voor de schade die aan hun gewassen wordt toegebracht. Hen is er dan ook alles aan gelegen om schade aan gewassen te voorkomen. Aan het bepalen van de inzet van tijd, energie en kosten gaat echter wel een bedrijfsmatige kosten-baten analyse vooraf. Factoren die daarin meewegen en het handelingsperspectief bepalen zijn:

- juridische mogelijkheden om in te grijpen;
- effectieve middelen en praktische mogelijkheden;
- kosten voor de inzet van deze middelen;
- effectiviteit van die middelen;
- consequenties van het nalaten schade te voorkomen.

Over de effectiviteit van beschikbare, niet-dodelijke verjagingsmiddelen bestaat discussie. De meeste boeren met schade nemen wel preventieve maatregelen, maar zien hier weinig effect van. Het verjagen van ganzen wordt al snel ervaren als dweilen met de kraan open of men heeft het gevoel ganzen slechts naar het perceel van de burens te verjagen, waardoor de totale schade niet afneemt. Toch zijn er ook geluiden van boeren die met succes experimenteren met diverse methoden. Liggen de percelen in een foerageergebied of Natura 2000 gebied, dan zijn de juridische mogelijkheden van een boer uiterst beperkt en rest het aanvragen van een tegemoetkoming in de schade.¹⁶

Ruim 27.000 jagers in Nederland voeren vrijwillig maatschappelijke taken uit als schadebestrijding en populatiebeheer, het tellen van wild en de aanleg en beheer van bijvoorbeeld faunaranden, poelen en houtwallen. Jagers zijn vrijwilligers met een jachtakte die wettelijk bevoegd zijn om, binnen de daarvoor geldende periodes, te jagen op vijf wildsoorten in Nederland: fazant, konijn, houtduif, haas en wilde eend. De jachthouder van een bepaald jachtveld is daarbij ook wettelijk verantwoordelijk voor een redelijke wildstand van deze wildsoorten. Ook is hij verantwoordelijk om schade aan bijvoorbeeld landbouwgewassen te voorkomen.¹⁷

De rol van de **Wildbeheereenheden** (WBE's) is beschreven in artikel 3.14 lid 1 van de Wet natuurbescherming. WBE's zorgen voor de uitvoering van het door de FBE vastgestelde faunabeheerplan en bevorderen dat duurzaam beheer van populaties van in het wild levende dieren, de bestrijding van schadeveroorzakende dieren en de jacht worden uitgevoerd, in samenwerking met en ten dienste van grondgebruikers of terreinbeheerders.

De jager heeft te maken met weidelijkheidsregels. Deze regels staan voor een fatsoenlijke en respectvolle omgang met het landschap in het algemeen en in het wild levende dieren in het bijzonder en met mensen met wie de jager in contact komt. Onderdeel van deze regels is dat respectvol met wild wordt omgegaan en gedode dieren optimaal worden gebruikt of verwerkt. Dit leidt ertoe dat de jagers geneigd zijn om minder afschot te plegen wanneer ganzen worden weggegooid of vernietigd.¹⁸

¹⁶ Ganzen zonder grenzen

¹⁷ Knjv.nl

¹⁸ Knjv.nl

Naast steeds strenger wordende regelgeving heeft de jager te maken met de publieke opinie bij het uitvoeren van zijn taak. Het afschot van dieren leidt tot negatieve reacties vanuit sommige natuur- en milieuorganisaties, politieke partijen of individuen. Hoewel in 2019 uit onderzoek van Zest marketing bleek dat ruim 61% van de ondervraagden voorstander is van het duurzaam benutten van wild uit de natuur, heeft de jager in het veld te maken met negatieve en soms heftige reacties. Ditzelfde geldt overigens voor de uitvoering van de ruivangsten.

5.4 Integrale samenwerking

Het vergroten van de afzet zal ervoor zorgen dat er meer ganzen worden geschoten, wat er op zijn beurt weer voor zorgt dat er minder schade ontstaat, minder schadevergoeding hoeft te worden uitgekeerd en er een groter maatschappelijk draagvlak is. Dit heeft een positief financieel effect, dat is in de voorliggende verkenning niet meegenomen in de businesscase. Daarnaast is het huidige gebrek aan afzetmogelijkheden niet het enige obstakel voor het vergroten van het afschot. Ook administratieve lasten en regelgeving voor jagers, de systematiek rondom de schadevergoedingen en de onderlinge cultuur worden door jagers genoemd als belemmerend voor het afschot.

Door het realiseren van een integrale samenwerking tussen alle partijen kunnen ook andere obstakels in de keten worden weggenomen en kan een positieve businesscase gemaakt worden over de gehele keten. De mogelijkheden hiervoor zijn bijvangst van deze verkenning en nog niet verder uitgezocht, maar zouden in een volgende stap nader in beeld moeten worden gebracht.

6. Subsidie- en financieringskansen

Voor de verdere uitwerking en uitvoering van de in dit rapport geïnventariseerde kansen hebben we een quick scan gedaan naar subsidiemogelijkheden. Een korte opsomming volgt hieronder.

Over het algemeen voorzien we in de komende jaren dat het verwaarden van reststromen en circulaire concepten nog kunnen rekenen op verscheidene subsidiekansen. Het verwaarden van wilde ganzen heeft bovendien andere rendementen dan alleen economisch, waardoor het aannemelijk is dat (lokale) overheden maar ook belangenorganisaties en vertegenwoordiging van bijvoorbeeld boeren een bijdrage zullen willen leveren. Ook het bedrijfsleven dat betrokken is in de geschetste keten heeft interesse om te investeren in de verwaarding van ganzen, is gebleken in de diverse afgenomen interviews. Op basis van keuzes en te organiseren meer concrete projecten en acties lijken er derhalve tal van subsidie- en financieringskansen.

Financieringskansen voor het opzetten van een verwaardingsmethodiek

- Provinciale bijdragen of leningen.
- Gemeentelijke bijdragen of leningen.
- Investerings vanuit betrokken ondernemers.
- Financiering door bank (lening/lease).
- Financiering door Ontwikkelingsbedrijf Noord-Holland Noord (<https://nhn.nl/>).
- Investeerders.
- Bedrijven actief in de keten .
- Kleinschalige activiteiten Circulaire Economie Noord-Holland ([https://www.noord-holland.nl/Loket/Producten en Diensten/Producten op alfabet/K/Kleinschalige activiteiten Circulaire Economie Noord Holland 2020 subsidie](https://www.noord-holland.nl/Loket/Producten%20en%20Diensten/Producten%20op%20alfabet/K/Kleinschalige%20activiteiten%20Circulaire%20Economie%20Noord%20Holland%202020%20subsidie)).
- POP3: uitvoering van LEADER-projecten, subsidie ([https://www.noord-holland.nl/Loket/Producten en Diensten/Producten op alfabet/P/POP3 uitvoering van LEADER projecten subsidie:qMVGXrXMTbWIMq-htUdbjw](https://www.noord-holland.nl/Loket/Producten%20en%20Diensten/Producten%20op%20alfabet/P/POP3%20uitvoering%20van%20LEADER%20projecten%20subsidie:qMVGXrXMTbWIMq-htUdbjw)).
- POP3: Samenwerking voor innovaties (in het kader van EIP) Noord-Holland ([https://www.noord-holland.nl/Loket/Producten en Diensten/Producten op alfabet/P/POP3 Samenwerking voor innovaties in het kader van EIP Noord Holland subsidie](https://www.noord-holland.nl/Loket/Producten%20en%20Diensten/Producten%20op%20alfabet/P/POP3%20Samenwerking%20voor%20innovaties%20in%20het%20kader%20van%20EIP%20Noord%20Holland%20subsidie)).
- SIB Voucher Marktentree (<https://www.rvo.nl/subsidie-en-financieringswijzer/starters-international-business-sib/vouchers/voucher-marktentree>) (verkenning afzet producten per land).
- WBSO.
- MIT (Haalbaarheid en R&D Samenwerkingsprojecten).
- Nieuwe interreg programma.
- DHI-subsidieregeling (<https://www.rvo.nl/subsidie-en-financieringswijzer/dhi>).

Financieringskansen voor export

- Subsidieregeling voor demonstratieprojecten, haalbaarheidsstudies en investeringsvoorbereidingsprojecten (DHI) (<https://www.rvo.nl/subsidie-en-financieringswijzer/dhi>).
- MIT: Haalbaarheidsprojecten (<https://www.rvo.nl/subsidie-en-financieringswijzer/mit-regeling/aanvragen/haalbaarheidsprojecten>).
- MIT: R&D-samenwerkingsprojecten (<https://www.rvo.nl/subsidie-en-financieringswijzer/mit-regeling/aanvragen/rd-samenwerkingsprojecten>) en Mkb-innovatiestimulering Regio en Topsectoren (MIT) (<https://www.rvo.nl/subsidie-en-financieringswijzer/mit-regeling>).
- SIB Kennisvouchers voor het inhuren van een expert (<https://www.rvo.nl/subsidie-en-financieringswijzer/starters-international-business-sib/vouchers/kennisvouchers>). Zie ook SIB Coachingsvouchers.

Financieringskansen voor het opzetten van samenwerking in de keten

- Provinciale bijdragen.
- Gemeentelijke bijdragen.
- Ledenbijdrage.
- Waddenfonds (voor projecten anders dan afschot of ruivangst) (cofinanciering mogelijk door Provincie Noord-Holland).
- Versterken bestuurskracht Noord-Holland (https://www.noord-holland.nl/Loket/Producten_en_Diensten/Producten_op_alfabet/V/Versterken_bestuurskracht_Noord_Holland_subsidie).
- POP3: uitvoering van LEADER-projecten, subsidie (https://www.noord-holland.nl/Loket/Producten_en_Diensten/Producten_op_alfabet/P/POP3_uitvoering_van_LEADER_projecten_subsidie:qMVGXrXMTbWIMq-htUdbjw).
- POP3: Samenwerking voor innovaties (in het kader van EIP) Noord-Holland (https://www.noord-holland.nl/Loket/Producten_en_Diensten/Producten_op_alfabet/P/POP3_Samenwerking_vo_or_innovaties_in_het_kader_van_EIP_Noord_Holland_subsidie).
- SKNL: Kwaliteitsimpuls natuur en landschap Noord-Holland (https://www.noord-holland.nl/Loket/Producten_en_Diensten/Producten_op_alfabet/S/SKNL_Kwaliteitsimpuls_natuur_en_landschap_Noord_Holland_subsidie) (voor mogelijke projecten).
- MIT (Haalbaarheid en R&D Samenwerkingsprojecten).

Ten behoeve van campagnematige aanpak bevordering consumptie ganzenvlees

- Provinciale bijdragen.
- Gemeentelijke bijdragen.
- Kleinschalige activiteiten Circulaire Economie Noord-Holland (https://www.noord-holland.nl/Loket/Producten_en_Diensten/Producten_op_alfabet/K/Kleinschalige_activiteiten_Circulaire_Economie_Noord_Holland_2020_subsidie). POP3: uitvoering van LEADER-projecten, subsidie (https://www.noord-holland.nl/Loket/Producten_en_Diensten/Producten_op_alfabet/P/POP3_uitvoering_van_LEADER_projecten_subsidie:qMVGXrXMTbWIMq-htUdbjw).

7. Conclusies & Aanbevelingen: Plan van aanpak

In dit rapport hebben we een scan gedaan van de verschillende aspecten rond ganzenbeheer en het functioneren van de keten met het doel om te komen tot een concreet plan van aanpak. De keten van ganzenbeheer en afzet is in zijn algemeenheid een complexe keten, waarbij maatschappelijk gezien ook nog eens veel meningen een rol spelen. Er zijn diverse partijen betrokken in de keten met elk hun eigen belangen en ervaren impact.

De conclusies en aanbevelingen zijn zoveel mogelijk geformuleerd in te ondernemen acties. Het is echter goed mogelijk dat, vanuit het operationaliseren van het plan van aanpak, nieuwe inzichten ontstaan. Het is daarbij wat ons betreft zeker zaak oog te hebben voor andere personen en partijen die intrinsiek gemotiveerd zijn en/of vanuit een duidelijk verdedigbaar belang handelen, die ook een positieve bijdrage hebben op de gehele keten.

7.1 Alternatieve afzet en businesscase

De markt voor humane consumptie in Nederland is klein en lijkt een beperkte groeipotentie te hebben. Kansen die er wel zijn voor grotere afzet van ganzenvlees moeten ons inziens worden gezien in producten waar ganzenvlees in verwerkt is. Zoals stoofpotjes, rookworsten, bitterballen, kroketten, saucijzenbroodjes, worstjes, gehakt, etcetera. De gedachte hierbij is wel dat de marketing en verkoop van dergelijke producten zeker ook wel de nodige aandacht nodig hebben en dat het vooralsnog het meest kansrijk lijkt om hiervoor specifieke partijen, die hiertoe in staat zijn, te interesseren voor een dergelijke rol. En deze rol niet direct te zoeken bij “een verwerkingsbedrijf” van ganzen.

Ook buiten Nederland lijken er goede afzetmogelijkheden voor humane consumptie te bestaan. In het buitenland is men veel meer gewend om ganzenvlees te consumeren en zijn het ook grotere bestaande markten. Hoewel hier een voorbehoud moet worden gemaakt dat dit gebaseerd is op tam ganzenvlees, lijkt export een veelbelovend alternatief. Er lijkt concrete interesse vanuit verschillende naburige landen zoals Duitsland, België en Frankrijk.

Middels het proces rendering kan eiwitmeel worden geproduceerd. Eiwitmeel wordt veel gebruikt als ingrediënt voor PET-food. Extra toegevoegde waarde kan bovendien worden gecreëerd omdat het in dit geval specifiek als “wilde ganzen en/of wild eiwitmeel” verkocht kan worden. Het mooie van het renderingsproces is dat hiermee zowel een geplukte hele gans verwerkt kan worden, als een karkas met minder vlees. Hierdoor bestaat feite altijd een “basis verdienmodel” waarbij middels het slachten en verder verwerken van het vlees hogere waarden kunnen worden behaald.

Rendering als bulkoplossing lijkt interessant, maar vanwege de toch in verhouding beperkte aantallen/tonnages lijkt hier wel een koppeling nodig met andere stromen die mee kunnen in deze verwerking om dit economisch rendabel te kunnen doen. Hier lijken overigens wel goede mogelijkheden toe (zie onder andere interviews/geraadpleegde bedrijven). De afzet van het eindproduct eiwitmeel lijkt heel goed mogelijk. Dit is een reguliere markt waarbij de vraag naar dergelijke producten en daarmee de prijs de laatste jaren alleen maar is toegenomen.

Belangrijk is om de potentie van specifieke onderdelen van de gans zoals de nek en de poten niet te vergeten, omdat deze bijvoorbeeld als hondenvoer of snack kunnen dienen. Door het faciliteren van het renderingsproces wordt een nuttige verwerking (richting eiwitmeel) gegarandeerd en wordt bovendien batchgewijze verwerking op elk moment mogelijk. Bijvangst daarbij is dat niet alleen ganzen verwerkt kunnen worden, maar ook ander wild. Wat ons betreft zou dit een verwerkingsmogelijkheid zijn die sowieso georganiseerd kan worden voor de regio in relatie tot wildbeheer. Dit lijkt ook goed te organiseren in samenwerking met een of meerdere bedrijven, zelfs in de regio Noord-Holland.

Met betrekking tot de investeringen ook in relatie tot de impact voor Noord-Holland lijken goede kansen te ontstaan om de verwerking van ganzen lokaal te organiseren. En zelfs de aan te schaffen apparatuur in Noord-Holland in te kopen. Dit zorgt voor directe en indirecte werkgelegenheid. Een bijkomend effect is ook nog eens dat het gedachtengoed en opties voor het beter verwaarden van ganzenvlees en met name ook de bijproducten ook geldt voor het andere wild dat verwerkt wordt. Waardoor het economisch effect sterker en bestendiger is.

Een al een paar keer genoemd interessant afzetkanaal is PET-food. Er lijken goede kansen voor hondenvoer en snacks. Afzet naar PET-food dient speciale aandacht te krijgen, zowel rauw als gedroogd. In toenemende mate lijkt er bij PET-food fabrikanten interesse om "wild" te kunnen vermelden op hun producten. De smaak spreekt met name honden en katten blijkbaar ook goed aan.

Een manier om de waarde van ganzenproducten verder te vergroten zou het produceren (en vermarkten) van een eigen PET-food product kunnen zijn. Hiermee kan een ketenintegratie stap worden gemaakt en mogelijk een aantal vliegen in een klap geslagen. Zoals het op voorraad kunnen produceren, afzet in de eigen keten organiseren, de keten verkorten en een unieker 'verhaal' kunnen vertellen. Een interessante gedachte hierbij is dat, ondanks dat PET-food wellicht als lagere verwaardingsmogelijkheid wordt gezien ten opzichte van humane voeding, deze wel heel dicht staat bij jagers. Zo goed als elke jager heeft een hond. Het aan de jager "terugleveren" van ganzen verwerkt in hondenvoer lijkt in zekere zin "een kringloop te sluiten".

Een ander product dat vrijkomt in het proces is dons. Dit is op zich een gewild product, echter hoeveelheden zijn beperkt en vormt een relatief klein aandeel in de businesscase. De veren worden verwerkt tot verenmeel. Dit betreft ook een relatief klein aandeel maar is goed te verkopen en is relatief goed te organiseren. Veren- en donswinning is echter wel arbeidsintensief.

Een disclaimer voor wat betreft de gehanteerde prijsniveaus voor specifieke producten is dat deze beter onderzocht moeten worden maar volatiel zijn.

Voorgestelde vervolgacties:

- Het verkennen en uitwerken van een exportplan voor ingevroren en/of anders geconserveerd vlees inclusief het planmatig uitwerken van daartoe benodigde infrastructuur en organisatie.
- Het verkennen en uitwerken van een plan voor de afzet richting PET-food waarbij de focus ligt op hondenvoer, zowel nat/vers als droog en snacks.
- Het verkennen en uitwerken van de mogelijkheid om eigen georganiseerde producten voor de PET-food nat/vers, droog en snacks op de markt te brengen.
- Een micro renderingsproces opzetten in samenwerking met lokaal bedrijfsleven als structurele mogelijkheid voor het verwerken van geschoten wilde ganzen en/of het restant daarvan, waarbij rekening gehouden moet worden met het breder inzetten van deze installatie dan alleen voor ganzen.

7.2 Optimalisatie systeem

Het lijkt natuurlijk en logisch om een samenwerking in de keten te organiseren rond het uitgangspunt van een gezamenlijke uitdaging: schade door ganzen beperken en het duurzaam in stand houden van de ganzenstand. Een gebiedscoöperatie als vorm van samenwerking lijkt goed te passen als verlengstuk van FBE Noord-Holland met het doel de ganzenketen beter te laten functioneren.

De voordelen en werking van een gebiedscoöperatie zijn eerder in dit plan opgesomd en zou als vertrekpunt gebruikt kunnen worden voor nadere uitwerking. Hiervoor zouden wij als werkwijze willen voorstellen, om op basis van een “two pager” gebaseerd op de opzet zoals die is opgenomen in hoofdstuk 3 de verschillende stakeholders te benaderen. Daarmee de haalbaarheid en/of afbakening van een dergelijk initiatief vast te stellen om vervolgens (bij “groen licht”) en werkgroep te vormen van een aantal van deze stakeholders om een gezamenlijk plan verder uit te werken.

Er lijken voldoende goede subsidie en financieringsopties voor nu en de toekomst die als kapstok kunnen dienen voor het uitwerken van een dergelijk initiatief en daarbij meer gerichte (deel)activiteiten.

Voorgestelde vervolgacties:

- Het verkennen en uitwerken van een plan om een gebiedscoöperatie op te zetten waarbij ketenpartijen samen het “ganzenprobleem” gaan aanpakken.

7.3 Marketingcampagne

Ganzenvlees afzet voor humane consumptie lijkt binnen Nederland beperkt beïnvloedbaar. Uit de onderzochte campagnes, projecten en interviews blijkt dat hier tijdelijk wel een verandering mee te veroorzaken is, maar dat wanneer een project/campagne af is gelopen dit effect niet blijvend is. Ook wordt het afbreukrisico benoemd dat, door meer aandacht te vragen voor het consumeren van ganzenvlees, vaak ook negatieve associaties en ervaringen naar boven komen die averechts kunnen werken. Je zou kunnen concluderen dat Nederland voor wat betreft humane consumptie ‘geen ganzenland’ is.

- Ganzenvlees is geen gangbaar stuk vlees. Het is moeilijk te bereiden, moeilijk/onregelmatig te krijgen, heeft een onregelmatige samenstelling, heeft een specifieke smaak en er zijn goedkopere en makkelijkere alternatieven.
- Vanwege de specifieke smaak en de lastige bereiding en de niet continue aanvoer zal ganzenvlees naar verwachting niet op de afzienbare termijn op grote(re) schaal door supermarkten worden verkocht. Hiervoor is het risico dat de consument het niet accepteert te groot. De sleutel zit dus in de (regionale) korte keten aanpak.
- Marketingcampagnes gericht op consumenten ten behoeve van de humane consumptie van wild ganzenvlees hebben een beperkt effect en een groot afbreukrisico.
- Marketinginzet dient aangewend te worden voor de (mogelijke) nieuwe aanpak voor de verwaarding van ganzenvlees en/of eigen producten.

Door het vergroten van de samenwerking tussen betrokken partijen kunnen wel een aantal verbeterlagen worden gemaakt, met name gericht op de korte ketens:

- Betere communicatie / promotie > werken aan het imago van ganzenvlees.
- Toegankelijker maken > Meer mogelijkheden voor contact met consumenten om ganzenvlees te leren bereiden.
- Toegankelijker vormen van vlees inzetten > worst, kroket, bitterballen, etcetera.

Hiermee kan in de samenwerking tussen betrokken partijen een slag gemaakt worden met het in de voedselketen brengen van ganzenvlees, maar ook andere opties voor de afzet van de gans blijven nodig.

Voorgestelde vervolgacties:

- Marketingcampagne ontwikkelen op basis van de nieuwe inzet en insteek op het verwaarden van ganzen. Minder gericht op humane consumptie, meer gericht op de afzet in PET-food.
- Assisteren en faciliteren van bedrijven bij het ontwikkelen en vermarkten van meer toegankelijke ganzenvlees producten.
- Een passief marketingkanaal voor humane consumptie opzetten in de vorm van een website en social media platform opzetten waar recepten, producten, verkooppunten genoemd worden.

7.4 Financiering en subsidies

Het onderzoeken, testen en opzetten van (delen) van bovengenoemde aanbevelingen lijkt goed subsidieerbaar en financierbaar. Er zijn verscheidene subsidiemogelijkheden geïdentificeerd en meerdere bedrijven lijken bereid mee te investeren in het vergroten en veranderen van afzetmogelijkheden van wilde ganzen.

Voorgestelde vervolgacties:

- Het inzetten van een subsidieadviseur/ projectontwikkelaar die aan de hand van de voorgestelde vervolgacties en de daarbij behorende inzet of uitkomst nagaat welke subsidies verkregen kunnen worden en deze aangevraagd.
- Binnen de genoemde vervolgacties dient capaciteit en oog te zijn voor het organiseren van financiering en partnerschappen onder andere met het bedrijfsleven en lokale overheden.

Bijlagen

1. Wet- en regelgeving
2. Bronnenlijst
3. Overzicht bekeken eerdere initiatieven
4. Overzicht interviews/geraadpleegde bedrijven (niet in publieke versie)

Bijlage 1 Wet- en regelgeving

Naar aanleiding van dierziektes in Europa, is de wetgeving voor dierlijke (bij)producten aangescherpt met onder andere striktere voorschriften voor de behandeling, verwerking en toepassing. Dierlijke producten zijn onder te verdelen in verschillende categorieën met specifieke verwerkingsvoorschriften en regels. Naar aanleiding van dierziektes in Europa (BSE-crisis, 2000) is de Europese wetgeving voor de verwerking en toepassing van dierlijke (bij)producten aanzienlijk aangescherpt. Uit voorzorg werden destijds dierlijke eiwitten verboden voor vervoeding aan landbouwhuisdieren. Daarnaast zijn er strikte voorschriften middels verordeningen ingevoerd voor de verwerking en toepassing. BSE is inmiddels (nagenoeg) verdwenen uit Europa. De laatste jaren zien we dan ook een verdergaande ontspanning van deze strikte wetgeving, waarbij veilige dierlijke producten weer worden toegelaten in bepaalde afzetmarkten. Per 7 september 2021 zijn dierlijke eiwitten afkomstig van varkens en gevogelte onder strikte voorwaarden weer toegestaan in diervoeders, voor bepaalde landbouwhuisdieren. De ambities voor kringlooplandbouw en circulaire economie spelen hierbij een rol. Daarnaast worden nieuwe innovaties of nieuwe producten na evaluatie door EFSA (European Food Safety Authority), toegelaten tot de Europese markt. Hierbij valt te denken aan de recente toelating van insecteneiwit voor gebruik in diervoeders van landbouwhuisdieren. Het gebruik van dierlijke (bij)producten in huisdiervoeders valt grotendeels buiten de restricties, omdat gezelschapsdieren niet door mensen worden gegeten (in de EU). Daarnaast zijn de toepassingsmogelijkheden van dierlijke vet in diervoeding ruimer in vergelijking met de dierlijke eiwitten.

Er zijn twee hoofdroutes te onderscheiden in de wetgeving voor de behandeling en verwerking van gevogelte.

- **Bestemming menselijke consumptie**, bijvoorbeeld het slachten of verwerking tot vleesproducten voor menselijke consumptie. De voorschriften zijn beschreven in de Hygiëneverordening; 852/2004 met algemene hygiëneprincipes en voedselveiligheid en 853/2004 met hygiënevoorschriften voor voedsel van dierlijke oorsprong. Hierin zijn tevens specifieke voorschriften opgenomen voor de behandeling en verwerking van wild (*nog nakijken*).
- **Bestemming niet voor menselijke consumptie**, de wettelijke regels en voorschriften zijn beschreven in de dierlijke bijproducten verordening, 1069/2009 (algemene voorschriften) en de uitvoeringsverordening 142/2011 met specifieke voorschriften. De status 'geschikt voor menselijke consumptie' is hierbij ondergeschikt aan de bestemming. De status food-grade vervalt zodra de bestemming 'niet voor menselijke consumptie' wordt gekozen. In deze wetgeving zijn 3 belangrijke categorieën dierlijke bijproducten te onderscheiden met specifieke behandeling en verwerkingsvoorschriften.

- **Categorie 1 materiaal;** dierlijke producten met een risico voor de overdraagbare ziekte TSE/BSE, verboden stoffen of residuen van milieuverontreiniging bevatten, dode gezelschapsdieren, proefdieren, maar ook wilde dieren waarvan wordt vermoed dat ze zijn besmet met een overdraagbare ziekte. Hierbij is de bestemming vernietiging, verwijdering, verbranding. De bestemming biobrandstof is toegestaan.
- **Categorie 2 materiaal;** dierlijke bijproducten ongeschikt voor de voedselketen, zoals mest, maag-darm inhoud, kadavers en afgekeurde of geruimde dieren. Hierbij is de bestemming, vernietiging, verwijdering, verbranding, composteren/vergisten. De bestemming biobrandstof, meststof en technische toepassingen zijn toegestaan. Daarnaast is er een uitzondering gemaakt met toestemming voor de vervoeding aan dierentuindieren en nertsen.
- **Categorie 3 materiaal;** dierlijke bijproducten afkomstig van veterinair goedgekeurde dieren en zijn daarmee geschikt voor de voedselketen. Hierbij is de bestemming toegestaan voor diervoeders, meststoffen, composteren/vergisting en biobrandstoffen. De bestemming humane consumptie is niet toegestaan. Beperkingen voor het gebruik in diervoeders zijn beschreven in de TSE-verordening, zoals het verbod op bepaalde dierlijke eiwitten in bepaalde diervoeders.

De nationale wetgeving bepaalt dat kadavers binnen het werkgebied waarin zij ontstaan, verwerkt moet worden. Nederland kent op dit moment één werkgebied. Dit is toegekend aan verwerkingsbedrijf Rendac. Hier worden kadavers en ander categorie 1- en 2-materiaal verwerkt door sterilisatie onder druk (133°C, 3 Bar, >20 minuten; methode 1) tot vleesbeendermeel en gesmolten vet. Er is een uitzondering gemaakt voor dode gezelschapsdieren, waarbij crematie is toegestaan in een erkend crematorium.

Scenario's

Er zijn verschillende scenario's mogelijk om gedode wilde ganzen te verwerken en te verwaarden. Deze mogelijkheden zijn afhankelijk van de wettelijke productstatus van de gedode dieren of vrijkomende bijproducten. Om de status food-grade of categorie 3 te verkrijgen moeten gedode dieren zijn goedgekeurd voor consumptie. Dit vindt plaats door uitvoering van een Ante Mortem (AM) en een Post Mortem (PM) keuring. In een slachthuis wordt deze keuring uitgevoerd door een veterinaire keurmeester. Bij gedood wild wordt de AM-keuring uitgevoerd door een gecertificeerde jager. Daarnaast zijn er voorschriften voor het bewaren van gedode wilde dieren voor verdere verwerking. De NVWA geeft aan dat gedode wilde dieren, in principe, tot categorie 2 materiaal behoren indien er geen AM/PM keuring heeft plaatsgevonden. In geval van signalen van vogelpest kan zelfs een classificatie tot categorie 1 materiaal plaatsvinden.

Wilde ganzen bevatten waardevolle dierlijke eiwitten, vetten en mineralen. In beginsel zijn deze grondstoffen interessant voor benutting in de voedselketen en/of pet-food industrie. De toegevoegde waarde in de keten neemt toe van categorie 2 naar categorie 3 naar food-grade. Het is niet toegestaan om categorie 2 materiaal toe te passen in de voedselketen. Met toestemming van de NVWA is het wel toegestaan om categorie 2 materiaal te gebruiken voor dierentuindieren of de nertsenindustrie.

Naar aanleiding van dierziektes in Europa, is de wetgeving voor dierlijke (bij)producten aangescherpt met onder andere striktere voorschriften voor de behandeling, verwerking en toepassing.

Bijlage 2 Bronnenlijst

Weblinks

- <https://www.animalstoday.nl/de-barbaarse-prijs-van-de-winterjas/https://www.wagenaarpoelier.nl/assortiment-wildengevogelte/> (1kg vlees)
- <https://www.leonvandenbergh.nl/files/wildprijislijst2019-1.pdf>
- [Vogelbescherming.nl](https://www.vogelbescherming.nl)
- [Aantallen ganzen in Nederland | Sovon.nl](https://www.sovon.nl)
- [CLM Ganzenbrochure'04! \(bij12.nl\)](https://www.bij12.nl)
- [BIJ12-uitgekeerde-faunaschade-2020-Nederland-en-alle-provincies.pdf](https://www.bij12.nl/uitgekeerde-faunaschade-2020-Nederland-en-alle-provincies.pdf)
- <https://www.tridge.com/intelligences/goose-meat/>
- <https://nl.food-and-recipes.com/publication/39640/>
- www.voerwijzer.com
- <https://www.animalstoday.nl/de-barbaarse-prijs-van-de-winterjas/>
- <https://www.wagenaarpoelier.nl/assortiment-wildengevogelte/> (1kg vlees)
- <https://www.leonvandenbergh.nl/files/wildprijislijst2019-1.pdf>
- [Knjv.nl](https://www.knjv.nl)

Documenten

- Onderzoek naar projecten op het gebied van vermarkten van ganzenvlees in Nederland en Noord-Holland. FBE
- Faunabeheerplan Ganzen FBE Noord-Holland
- Ganzen zonder Grenzen
'Ganzen zonder grenzen, advies voor een robuust en gebiedsgericht ganzenbeheer', mei 2021
- https://www.clm.nl/uploads/pdf/777-Ganzenbord_afzet_ganzenvlees-web.pdf
- Ganzenbord, CLM

Bijlage 3 Overzicht van bekeken eerdere initiatieven

De afgelopen jaren zijn er meerdere projecten geweest die poogden om ganzen aan de man te krijgen om zo de afschot van ganzen te stimuleren en de populatie van ganzen en dus de schade die zij veroorzaken te verminderen. Hieronder een greep uit de projecten:

Ganzenbord Noord-Holland – recepten voor wilde gans.

Als opvolging van het Rapport ganzenbord presenteerden CLM, Prov. Noord-Holland, LTO Noord en NBPW een brochure met achtergrondinformatie over de aantallen, soorten en het beleid omtrent ganzen in Nederland, aangevuld met recepten van chef-koks voor de bereiding van wilde gans.

Gans en Bord Fryslân- verbetering van de verwerkings- en distributieketen van gans.

Bij drie wildbeheereenheden (WBE's) werden koelingen geplaatst waar de jagers de geschoten ganzen konden afleveren en hiervoor een redelijke prijs kregen. De ganzen werden vervolgens met de inzet van diverse organisaties uit de voedselindustrie verwerkt tot producten. Na afloop van de door de provincie Fryslân gefinancierde pilot van twee jaar bleken de koelingen echter vooral leeg te blijven. Ook soortgelijke initiatieven blijken steeds (net) niet succesvol. Terugkerende oorzaken voor uitblijven van succes zijn twee onderdelen: de consument vraagt niet om gans en de regelgeving en controle omtrent het afschot is zodanig complex dat de jager wordt ontmoedigd.

Gans en Frietje – van in de lucht tot op het bord

Een publicatie van Inagro (Belgisch) die erop gericht is om jagers te stimuleren meer ganzen te bejagen. Het document omvat informatie over het jagen van ganzen (welke ganzen, wanneer etcetera), afzetmogelijkheden en bereidingstechnieken.

Proefproject Ganzenvlees - Zeeland

Om een eind te maken aan het nodeloos verknoeien van ganzenvlees heeft de "Agrarische Natuurvereniging Groene Oogst" hierna ANV, een promotieteam opgericht om de grote aantallen geschoten en gevangen ganzen op de markt te brengen. Daarbij hebben ze ook aandacht geschonken aan de Voedselbanken. Een gedeelte van het ganzenvlees is ter beschikking gesteld aan de voedselbanken.

Inzameling ganzen – Zuid-Holland

Door een overschot aan ganzen bij jagers is de KNJV op zoek naar afzetmogelijkheden. Daarom is een vleesverwerker uit Gorinchem benaderd, die 16.000 ganzen per jaar kan verwerken tot bijvoorbeeld kroketten. De verwerker haalt de ganzen op uit een koelcontainer ergens in het gebied rond Tiel en Geldermalsen, waar jagers de geschoten ganzen heenbrengen.

Wild op de kaart

Wild op de kaart is een initiatief van de Nederlandse Jagersvereniging. Winkels, restaurants en jagers – leden van de Jagersvereniging – kunnen zichzelf aanmelden voor de kaart. De Nederlander kan zoeken op regio, wildsoort en aangeven of hij zoekt naar jagers, winkels of restaurants. Wild van Nederlandse bodem is jaarrond beschikbaar. In het voorjaar en de zomer is er ree, gans, wild zwijn en hert. In het najaar en de winter is er ook wild van de kleinere wildsoorten zoals konijn, houtduif en wilde eend.

Daarnaast bestaan er diverse kleinschalige aanbieders van ganzenvlees: ¹⁹

- Royal Goose Company (Haarlem): bedrijf dat bitterballen, kroketten en burgers maakt van ganzenvlees. De producten worden rechtstreeks en exclusief aan de horeca geleverd via partners.
- Jager en Boer (Zwolle): collectief van jagers en boeren dat vlees en wild verwerkt in hun biologische slagerij.
- Zorg en Natuur (Amelte, Assen): Natuurbeheerders die vlees verkopen van dieren die geschoten worden op hun land.
- De Keuken van het ongewenste dier (Amsterdam en Alkmaar): “de Keuken van het Ongewenst Dier” is dé Keuken die producten verkoopt van ongewenste diersoorten. Door deze installatie wordt een statement gemaakt van de absurditeit in de wijze van vleesproductie en maatschappelijk niet aanvaarde dieren.
- Wild van Wild (Loenersloot): Jagende broers die zelf producten maken van geschoten wild uit de regio.
- Hollands Wild (Poortugal): Hollands Wild staat voor het voorkomen van verspilling van de natuurlijke rijkdommen en verwerkt deze natuurlijke oogst voor de horeca en vers-speciaalzaak. Het betreft hier een groothandel géén poeliersbedrijf, business-to-business handel.
- Wild op de Kaart: een website waar mensen kunnen zien waar ze wild kunnen kopen. Winkels, restaurants en jagers, leden van de Jagersvereniging, kunnen zichzelf aanmelden voor de kaart.

¹⁹ Onderzoek naar projecten op het gebied van vermarkten van ganzenvlees in Nederland en Noord-Holland. FBE