

# West-Vlaanderen heeft er kaas van gegeten...

## Beste lezer,

Ik beken, ik ben een kaasliehebber. Bovendien durf ik daarin ook wel wat te experimenteren. Van journalisten wordt immers verwacht dat ze nieuwsgierig zijn. Dus exploreer ik graag eens een onbekend type kaas of nieuwe varianten met kruiden of andere bijzondere ingrediënten. Zo kom ik spontaan uit bij pure ambachtelijke en/of biologische kazen. Ik ben daarin niet alleen. Uit onze studie van de kaassector blijkt dat nog meer landgenoten op kaasontdekkingstocht gaan. Het aanbod aan binnenlandse kazen en kaasmerken zit dan ook in de lift: van 200 naar 300 in de jongste vijftien jaar.

De productie van kaas in ons land neemt gestadig toe, maar dat vertaalt zich (nog) niet in een globale toename van de binnenlandse consumptie.

De motor achter het 'inheemse' kaasoffensief zijn niet enkel meer de twee 'belegen' vaste waarden onder de Belgische kaasmakers: **Kaasmakerij Passendale** en **Belgomilk** (bekend van Oud Brugge, Brigand,...).

Een nieuwe generatie lokale ambachtelijke ondernemers maakt de jongste jaren haar opgang en furore in de branche. Ze pakken uit met originele kazen, experimenteren met ingrediënten, mikken op de korteketenafzet en scoren hoog in internationale kwaliteitswedstrijden.

Ze investeren ook doelbewust in een verhoogde zichtbaarheid, naambekendheid en klantencontact.

De hedendaagse consument wil immers weten waar zijn etenswaren vandaan komen en hoe ze gemaakt worden.

Daar spelen steeds meer jonge West-Vlaamse kaasmakers creatief op in, via de inrichting van bezoekers- en belevingscentra.

De kustprovincie krijgt er in 2021 zo maar even **drie bezoekerscentra** en een nieuw **kaasmuseum** bij.

Als signaal vanuit de sector kan dat tellen!

Die verrassende bevinding is een van de mooie primeurs die we serveren op de kaasplank van dit themadossier.

Een andere eyeopener: bijna 70% van alle kaas die in ons land wordt vervaardigd, is made in West-Vlaanderen.

We overdrijven dus niet als we spreken over 'kaasbastion West-Vlaanderen'.

De West-Vlaamse kaastenoren pakken (samengeteld) uit met ruim **130 soorten kaas**. Dat is ruim 40% van alle Belgisch kazen.

De grote olifant in zowel de Belgische als de West-Vlaamse kaaskamer is **Belgomilk**, de kaasdivisie van Milcobel, de grootste Belgische landbouwcoöperatie. Met zijn twee sterk gerobotiseerde West-Vlaamse fabrieken in **Langemark** (mozzarella en cheddar) en in **Moorslede** (consumentenkazen) heeft deze speler een dominante positie op de thuismarkt. Niet minder dan 63% van alle Belgische kaas komt uit de kaastobben van Belgomilk.

We hebben in dit themakatern ook aandacht voor de andere schakels in de hele economische cyclus achter het fenomeen kaas.

De verpletterende machtspositie van de supermarkten in het distributieluik dunde de rangen van de klassieke kaasgroothandel fors uit. Ook het aantal kaaswinkels (speciaalzaken die focussen op kaas) is al jaren op de terugweg.

Maar de doorzetters in deze kleinhandelsbranche laten zich niet zomaar de kaas van het brood eten... Met een authentiek en breed aanbod, een doorgedreven productkennis en persoonlijk contact, gaan ze voluit voor de finesse van de kaasstiel.

Jan Bart Van In, hoofdredacteur