

De binnenlandse productie en consumptie van kaas

# West-Vlaanderen is België's kaasbastion

Jan Bart Van In, hoofdredacteur

De productie van kaas in ons land zit in de lift maar de binnenlandse consumptie slabakt. Het aandeel van de buitenlandse kazen op onze thuismarkt blijft torenhoog. Toch neemt het spectrum aan Belgische kazen toe. Een nieuwe generatie gedreven en ambachtelijke kaasmakers scheert hoge toppen in de internationale kwaliteitscompetitie. Opmerkelijk: circa 70% van alle Belgische kaas is made in West-Vlaanderen.

Het zuivelproduct kaas zit op mondiaal vlak in de lift. Dat blijkt uit de cijfers die sectororganisatie **BCZ (Belgische Confederatie Zuivelindustrie)** elk jaar bundelt in haar jaarverslag.

In 2019 bedroeg de wereldhandel in kaas 2.530.000 ton, dat is een groei van ruim een kwart sinds 2010. De EU is met voorsprong de belangrijkste producent en exporteur van dit levensmiddel, met een wereldwijd marktaandeel van 35%. Europa vervaardigde vorig jaar het recordbedrag van 10,5 miljoen ton aan kaas (16% meer dan in 2010) en kon daarvan 880.000 ton (= ruim 8%) kwijt aan de rest van de wereld. Tweede grootste kaasexporteur is de Verenigde Staten met 360.000 ton, gevolgd door Nieuw-Zeeland.

## Kaasconsumptie

Ook de consumptie van kaas in de 25 lidstaten van de EU zit al jaren in de lift. Ze evolueerde van 8,86 miljoen ton in 2010 naar **9,99 miljoen ton** in 2019, een klim van bijna **13%**. In Europa wordt veel meer kaas gegeten dan waar ook ter wereld. Uit de gegevens van Statista blijkt dat de Europeaan in 2017 gemiddeld 14,2 kg kaas verorberde. Er wordt aangenomen dat de consumptie nog verder zal stijgen tot 16 kg per capita in 2025. Er zijn echter grote verschillen tussen de verschillende EU-staten. Zo wordt in Spanje beduidend minder kaas gegeten dan in Italië (7 kg versus 22 kg). De Denen zijn naar verluidt de grootste Europese kaasliefhebbers (28,1 kg), gevolgd door IJsland, Finland, Frankrijk (27,2 kg) en Cyprus (26,7 kg).

Met een score van **14,1 kg** per capita behoren de Belgen zeker niet tot de grootste kaaseters in Europa. Ons land situeert zich in de middenmoot.

## Kaaslilliputter

*Wat is de positie van ons land binnen de groeiende Europese kaasberg of kaasbol?*

De roemrijke internationale reputatie en marktpositie die ons land heeft als producent van topchocolade en van speciale bieren, weerspiegelt zich niet in de vervaardiging van kaas. Zeker niet wat betreft volume.

Ons marktaandeel in de totale Europese kaasproductie bedraagt **1,23%**. België is dus een lilliputter binnen de kaassector. Volgens de gegevens van **Eurostat** (2019) behoort ons land met een jaarvolume van **130.000 ton** niet tot de tien grootste Europese landen qua kaasproductie, ook niet in de cijfers per capita.

Ons land zit geprangd tussen drie mastodonten in de vervaardiging van kaas: Duitsland (als grootste Europese kaasproducent met 2,2 miljoen ton in 2019), gevolgd door Frankrijk (1,9 miljoen) die vooral pronkt met haar zachte kazen, en Nederland, vooral bekend en berucht voor harde kazen zoals Gouda, Edam en Beemster.

Dat maakt dat **bijna 85%** in volume en **79%** in financiële omzet van de thuisconsumptiekaas die de Belgen verorberen, afkomstig is uit het buitenland. Twintig jaar geleden was dat nog 85% import.

Het goede nieuws is dus dat de Belgische kazen een opmars kennen (**zie grafiek 1**). Die opgang manifesteert zich ook in de uitbreiding van het aantal Belgische kazen en kaasmerken: van 200 op het einde van de vorige eeuw, naar circa **300** vandaag. (bron: VLAM)

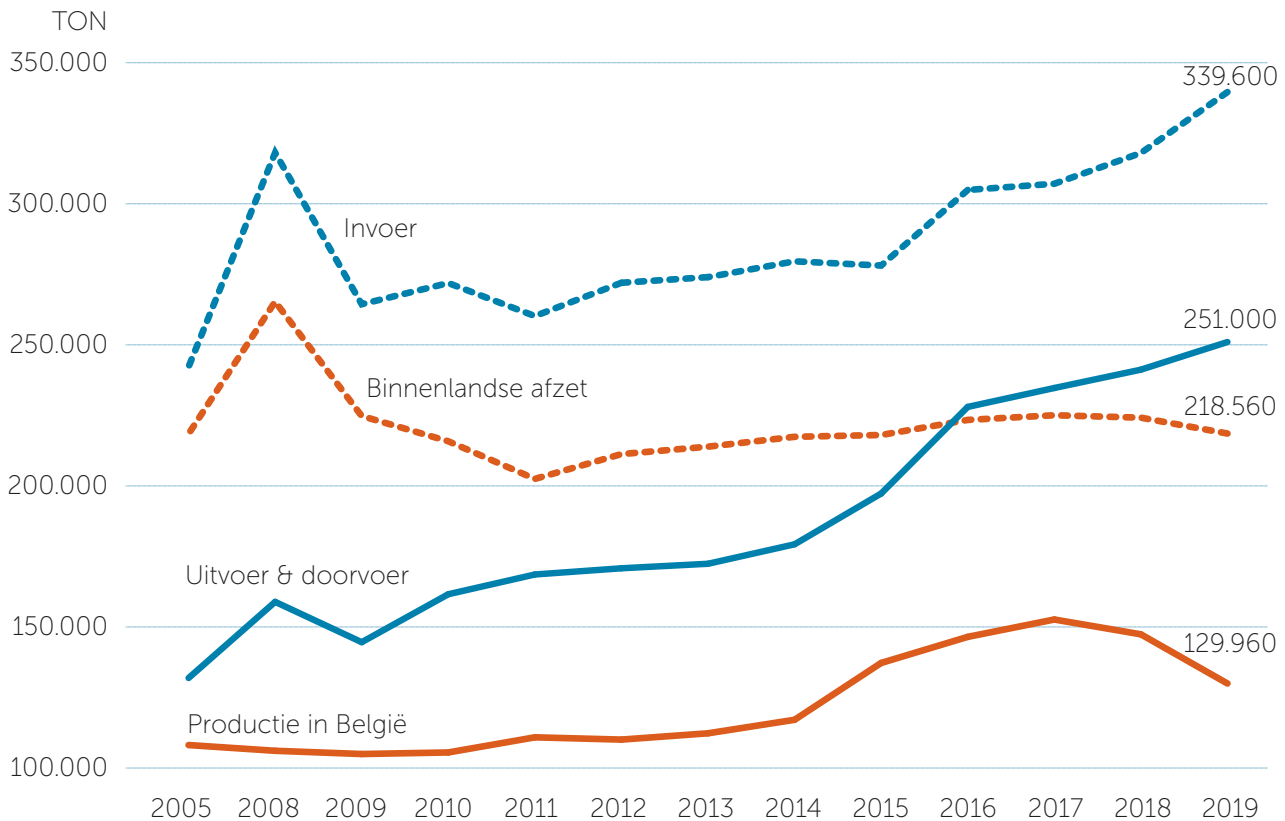
## The big seven...

De zeven grootste Europese kaasproducenten zijn de Nederlandse landbouwerscoöperatie **Friesland-Campina**, het Finse **Valio**, de Zweeds-Deense zuivelcoöperatie **Arla Foods**, **DMK** uit Duitsland (ook eigenaar van het Nederlandse DOC Kaas), en de drie Franse giganten **Lactalis** (familie Besnier, bekend om zijn camembert), **Groupe Bel** en het beursgenoteerde **Savencia**. Deze laatste kennen we van merken als Caprice des Dieux, Chaumes en Chavroux.

Van die zeven Europese kaasmastodonten heeft enkel Savencia (familie Bongrain) nog een productievestiging in ons land: de bekende **Kaasmakerij Passendale** (officiële naam: Fromunion).

**Friesland-Campina** produceerde tot midden 2019 nog mozzarella in een fabriek in Bree (ex-Fabrelac), maar die is ondertussen stilgelegd. Campina (dat in 2008 opging in een fusie met Friesland Foods) was tot in 2007 ook eigenaar van de Kaasmakerij Passendale. Via dochter **Yoko Cheese** (ex-IDB Belgium) uit Genk, is Friesland-Campina in ons land wel nog actief als versnijder en verpakker van kazen.

Grafiek 1. Productie en verhandeling van kaas in België 2005-2019



Bron: Statbel via jaarverslagen BCZ

De Franse **Groupe Bel** (bekend van merken zoals Boursin, La Vache qui rit en merkwaardig genoeg ook eigenaar van het Nederlandse Leerdammer) nam in 1990 de productie van de bekende Belgische abdijkaas **Maredsous** van de paters over. Die productie werd tot 2005 verdergezet met een team van 54 medewerkers, maar in dat jaar sloot Bel de Fromagerie de Maredsous en verplaatste de productie naar Cléry-le-Petit in Frankrijk. Bel is in ons land wel nog hyperactief in de invoer en distributie van haar kazen, in 2019 goed voor 117 miljoen euro omzet met 60 bedienden. Sinds 2017 worden de Maredsous-kazen terug gerijpt en verpakt in het Waalse Denée, onder de vleugels van de Amerikaanse zuivelmultinational **Schreiber Foods**.

### Verdubbeling in natuurkazen

Via de cijfers uit **grafiek 1** gaan we dieper in op de situatie binnen de Belgische kaasmarkt. Die toont op lange termijn grosso modo twee tendensen: een stijging van de productie en een stagnatie van de afname & consumptie.

De binnenlandse kaasproductie (inclusief smeltkaas) is tussen 2005 en topjaar 2017 fiks gestegen van 108.000 naar 152.000 ton kaas. Dat is een toename van **ruim 40%**. In het segment van de harde en semiharde natuurkazen was er zelfs een verdubbeling in het volume: van 49.000 naar 103.000 ton. Het is dan ook in deze range dat de meeste Belgische kazen excelleren.

De jongste twee jaar is er een afvlakking in de totale kaasproductie van -3,6 en -2,8%, met afgerond **130.000 ton**

als uitkomst voor 2019. Deze recente evolutie is vooral te wijten aan een dalende productie van cheddar (-42%) en smeltkaas (-37% of -14.364 ton). De (half)harde kazen blijven goed presteren met een extra 1.477 ton (+6%). In dat jaarvolume van 130.000 ton zit ook voor 24.000 ton aan **smeltkazen**. Dat is een bewerking van basiskaas die in grote mate uit het buitenland is ingevoerd en hier getransformeerd tot een gesofisticeerder eindproduct.

De forse groei van onze kaasproductie weerspiegelt zich deels in de eveneens sterk toenemende **exportcijfers**: van 131.900 ton in 2005 naar 251.000 ton in 2019. Het fenomeen dat ons land behoorlijk meer kaasproducten exporteert dan we zelf vervaardigen,

Tabel 1. Belgische kaasproducenten top-8 / bron: jaarverslagen NBB Balanscentrale

NAAM	LOCATIE	OMZET OF BRUTOMARGE		JAARPRODUCTIE IN TON (raming) <sup>(2)</sup>	TEWERKST IN VTE		DUIDING
		2015	2019 of 2018		2015	2019	
Belgomilk <sup>(1)</sup>	Langemark & Moorslede	360.000.000	383.000.000	83.000	423	440	Milcobel
Capra nv	Halen	49.861.000	81.916.000	9.000	68	93	geitenkaas
Fromunion nv	Passendale	41.070.033	34.663.000	4.600	124	126	Savencia (FR)
Herve société/Heritage 1466	Herve	11.866.000	18.177.000	2.000	56	76	familie Cabay
Chimay Fromages sc	Baileux	9.934.000	11.464.000	1.400	29	29	link met Abdij van Chimay
Flandrien nv + De Kazerij bv	Wervik	5.400.000	10.500.000	1.400	8	18	sinds 2013
Fromagerie des Ardennes	Waimes	1.282.000	1.860.000	500	11	20	Marc Rosen
Fromag. bio de Vielsalm	Vielsalm	666.000	777.250	300	9	12	familie Loicq
	totalen	480.079.033	543.001.250	102.200	728	814	

<sup>(1)</sup> Het omzetcijfer van de twee kaasfabrieken van Belgomilk is een raming op basis van het volume

<sup>(2)</sup> De cijfers over het volume op jaarbasis zijn in de meeste gevallen een raming

illustreert onze **transitrol**: buitenlandse kazen worden hier ingevoerd, versneden en verpakt of soms bewerkt tot smeltkaas en daarna terug verkocht aan buitenlandse afnemers.

De fel opwaartse trend in de kaasproductie wordt niet gevolgd door de binnenlandse kaasafzet en -consumptie. Die bleef tussen 2005 en 2018 quasi hangen op hetzelfde niveau van circa **218.000 ton**. Daarin zit ook een belangrijk volume aan kaas die in industriële producten wordt verwerkt, zoals in pasta's en andere kant-en-klare maaltijden.

De cijfers van VLAM (op basis van consumenten-enquêtes) die focussen op het thuisverbruik van de gezinnen, zijn nog alarmerender voor de binnenlandse kaasconsumptie. Die lag in 2005 nog boven de 16 kg per hoofd van de bevolking en brokkelde de daaropvolgende jaren af naar eerst 15 in 2015 en sinds 2018 naar nog maar **14,1 kg** per capita. Deze neerwaartse tendens is wellicht te verklaren door de nieuwe eetgewoonten, de perceptie rond en de gevoeligheid voor zuivel (lactose-intolerantie) bij sommige consumenten en de opmars van de veganisten bij een deel van de nieuwe generatie verbruikers.

### Wie zijn de grootste Belgische kaasmakers?

Tabel 1 toont een overzicht van de kaastoppers op basis van hun financiële

omzet (jaarrekeningen) en van het jongste productievolume (in ton). Dat laatste cijfer is in sommige gevallen een (realistische) schatting.

De acht grootste Belgische bereiders verzetten in 2019 samen een kaaskarrevracht van **102.200 ton**. Dat is **79%** van het totale Belgische productievolume. Dat vertaalt zich in een omzet van ruim **543 miljoen euro**, een groei van ruim 11% in vergelijking met 2015. Die toename manifesteert zich ook in de tewerkstelling, die in dezelfde periode opklimt van 728 naar **814** bezoldigde voltijdse medewerkers (+12%).

De grote olifant in de kaaskamer is **Belgomilk cv**, de kaasdivisie van **Milcobel cv**, de grootste Belgische landbouwercoöperatie. Met fabrieken in **Langemark** (mozzarella en cheddar voor industriële klanten) en in **Moorslede** (consumentenkazen) heeft deze speler een verpletterende positie op de thuismarkt. Ze zijn samen goed voor ruim **83.000 ton** aan kaas.

Zo maar even **63%** van alle Belgische kaas is 'made by Belgomilk' in West-Vlaanderen. Bovendien heeft Milcobel, de moeder van Belgomilk, al sinds 2009 een strategische participatie van 20% in de Waalse kaasmakerij **Herve**, de vijfde grootste speler in de Belgische kaasfabricatie. Er is ook een operationele samenwerking rond aanlevering van melk door Milcobel en rijping van een aantal kazen bij Herve.

### Kaaskampioen West-Vlaanderen

Als we bij het productievolume van Belgomilk ook de tonnages van **Fromunion** (Kaasmakerij Passendale) en van 'rising star' **Flandrien** uit Wervik optellen, evenals het volume van de West-Vlaamse kaasmakers die niet in de top tien prijken, dan klimt West-Vlaanderen in 2019 op tot 90.000 ton binnen een Belgisch totaal van 130.000 ton. Dat is een aandeel van bijna **70%** en dus een uitgesproken dominante positie. Samengevat kunnen we stellen dat ons land maar één significante volumespeler kent (= Belgomilk) en een vijftal middenmoters. De rest zijn kleine lokale kaasmakers die minder dan 20 medewerkers tellen en ver beneden de 1.000 ton aan jaarproductie blijven.

Het grote gewicht van Belgomilk binnen de Belgische kaasproductie betekent niet dat de 'Brugse kazen' en de andere consumentenmerken van Belgomilk de hoofdmoot vormen op het bord van de binnenlandse consument. Binnen de sector wordt geschat dat Belgomilk Moorslede 'slechts' goed is voor circa 5% van onze binnenlandse consumptie. Bovendien haalt Moorslede twee derde van zijn omzet uit privatelabelkaas, verkocht door de supermarkten. Belgomilk is met grote voorsprong de 'kaasbaas' in ons land, maar weegt internationaal onvoldoende zwaar om tot de tien grootste Europese kaasbedrijven te behoren. Dit met uitzondering van de



mozzarellaproductie in Langemark, die de derde grootste in Europa is.

### Variatie op de kaasplank

De productie van **geitenkaas** vormt een aparte niche. Uitblikker in dat segment is **Capra nv** uit Halen in Limburg, de nummer twee in onze tabel. Deze onderneming is spectaculair gegroeid in de jongste vijf jaar.

**Mondelez Namur Production**, met 367 medewerkers en 36 miljoen euro omzet (in 2019) de tweede grootste speler in de Belgische kaasbranche, hebben we finaal niet opgenomen in onze tabel. Deze fabriek maakt de bekende smeltkazen van het merk ZIZ en ook een reeks smeerkazen, maar staat zelf niet in voor de vervaardiging van de basiskazen. Daardoor is Mondelez Namur eerder een kaasverwerker dan een echte kaasfabrikant.

**Fromunion nv** (nr. 4), beker bekend als Kaasmakerij Passendale, fabriceert merken als Passendale, Père Joseph, Wynendaele en Petrus. Het bedrijf was vele jaren de fakkeldrager van de harde en halfharde Belgische natuurkazen. Die positie verloor het echter al jaren geleden aan doorgroeier Belgomilk Moorslede. Ondanks de innovatieve spirit, kalft de omzet van de fabriek in Passendale al enige tijd af, terwijl de tewerkstelling wel stabiel blijft. *Zie verder pagina 40.*

**Herve Société**, bekend en berucht om zijn kazen met een prikkelende geur, draagt de fakkel van de Waalse kaasmakers en timmert aan een mooi groeiparcours, ook als werkgever. Het

bedrijf van de familie Cabay heeft de jongste jaren ook fel geïnvesteerd in zijn productieapparaat.

### Nieuwe generatie kaasmakers

De Belgische kaasplank is (dixit de cijfers) een kleine biotoop met weinig gewicht binnen het Europese 'kaasbad'. Dat belet niet dat een nieuwe generatie kaasmakers de jongste jaren zowel in Vlaanderen als in het Waalse landsgedeelte zorgt voor een nieuw elan. Een mooi voorbeeld daarvan is kaasmakerij **Flandrien** uit Wervik. Ondernemer **Jan Desmedt** ruidde zijn ervaring in de kaasgroothandel (Triporteur) in 2013 in voor een nieuwe gedurfde rol van kaasproducent. En dat met groot succes, want zeven jaar later stoot Flandrien met 1.400 ton aan jaarvolume al door naar de zevende plaats in de nationale top tien. De strategie achter dit puike groeiverhaal brengen we verder in dit themakatern.

Nog meer (vooralsnog) kleine maar hypercreatieve kaasmakers ontpoppen de jongste jaren in Belgenland. Ze profileren zich als streekproduct, pakken uit met speciale kazen zoals abdijkazen en kruidenkazen, of kaas gerelateerd aan een biermerk.

**Chimay Fromages** (nr. 5), dat via de Fondation Wartoise gelinkt is aan de trappistenabdij van Chimay, en **La Fromagerie du Gros Ch ne** zijn excellente actoren in deze niche. In het Vlaamse landsgedeelte zijn het vooral de jonge West-Vlaamse groeibedrijven **De Moenaar**,

**'t Groendal** en het reeds genoemde Flandrien, die de sprint aantrekken. Anderen gaan voluit voor biologische kaas. In dat laatste segment is er heel wat beweging, met ondernemingen als het **Hinkelspel**, **Karwitsel**, **Damse Kaasmakerij** en het **Dischhof** in Vlaanderen en **Fromagerie bio de Vielsalm** (Chevr'ardennes) in de Ardennenregio.

*Met dank aan Els Jonckheere voor een deel van de research.*