

Wie zijn de West-Vlaamse kaasmakers?

Kaasprofessionals gaan voor de top

Jan Bart Van In, hoofdredacteur

Er beweegt de jongste jaren heel wat bij de West-Vlaamse kaasmakers. Ze verruimen hun gamma, experimenteren met ingrediënten, mikken op de korte-ketenafzet en scoren hoog in kwaliteitswedstrijden. De jonge trekkers binnen de sector zijn ook volop aan het professionaliseren en investeren op hoog niveau in uitrusting en in meer visibiliteit en klantencontact. De kustprovincie krijgt er zo in 2021 drie bezoekerscentra en een nieuw kaasmuseum bij.

In het vorige hoofdstuk van dit themadossier hadden we aandacht voor de Europese en de Belgische context van de kaassector. Nu zoomen we in op de West-Vlaamse kaasmakers. Er zijn in de kustprovincie een zestiental kaasbereiders, maar een groot deel daarvan zijn melkveeboeren voor wie de productie van kaas niet de hoofdactiviteit is. Dat geldt ook voor **Mariënstede vzw** uit Dadizele.

Bij tien spelers ligt de focus wel op de vervaardiging van kazen op basis van koemelk en/of geitenmelk. Twee van hen (**De Beauvoordse Walhoeve** en het **Reigershof** uit Klemskerke, producent van biologische geitenkaas) opereren via een eenmanszaak en publiceren dus geen cijfers over de bedrijfsvoering. Dan blijven er nog acht kaasbedrijven over die opereren via een vennootschap en die (niet toevallig) ook de acht grootste actoren zijn in West-Vlaanderen.

Kaasbastion West-Vlaanderen

Tabel 1 toont enkele parameters van die acht professionele kaasfabrikanten. Ze waren in 2019 samen goed voor een productievolume van circa **90.000 ton**. Dat is bijna 70% van alle kaas die in ons land wordt gemaakt (zie vorig hoofdstuk). We mogen de kustprovincie dan ook omschrijven als het Belgische 'kaasbastion'. Dat productievolume zit al enkele jaren in de lift. Dit in eerste instantie door het imposante exportsucces van de grote massa mozzarella die Belgomilk in Langemark maakt, maar ook door de gestage groei van de vijf onderste ondernemingen in onze tabel.

De West-Vlaamse kaastenoren pakken (samengeteld) uit met ruim **110 soorten kaas**. Dat is meer dan een derde van alle kazen die in ons land worden vervaardigd. Ze genereerden in 2019 een tewerkstelling van afgerond **590 medewerkers in VTE**. Dat is een groei van 6% in vergelijking met 2015.

Het investeringsritme in de periode 2017-2019 ligt bij de kleinere spelers in de tabel, met **12 miljoen euro**, historisch hoog. In dit cijfer zijn de recente investeringsbedragen van Belgomilk niet inbegrepen, wegens niet bekend. De hoge investeringspiek in de twee sterk gerobotiseerde kaasfabrieken van deze marktleider, manifesteerde zich tussen 2010 en 2014.

Kaasfurore

De meeste expansiemaneuvres situeren zich bij de vier jongste spelers in de West-Vlaamse kaasarena: **Flandrien nv** (opgestart in 2013), **t Groendal** uit Rumbekke (nieuw kaasatelier sinds 2018), **De Moerenaar** uit Veurne (nieuw productieatelier sinds 2016) en **Het Dischhof** uit Keiem bij Diksmuide (tweede generatie sinds 2012). Zij maken furore op de Belgische en ook steeds meer op de internationale kaasmarkt met originele, spitse kaasvarianten die hoog scoren op de

Tabel 1. West-Vlaamse kaasproducenten / bron: jaarverslagen NBB Balanscentrale

NAAM	LOCATIE	OMZET OF BRUTOMARGE		VOLUME IN TON raming ⁽²⁾	TEWERKST in VTE		Invest 2017-19	Aantal kazen	Export in %	Duiding
		2015	2019		2015	2019				
Belgomilk mozzarella & cheddar ⁽¹⁾	Langemark	260.000.000	283.000.000	63.000	256	279	?	2	90	groep Milcobel
Belgomilk consumentenkaas ⁽¹⁾	Moorslede	100.000.000	100.000.000	20.000	167	161	?	20	40	idem
Fromunion nv	Passendale	41.070.033	35.473.000	4.600	124	126	1.932.000	15	?	groep Savencia
Flandrien nv + De Kazerij bv	Wervik	5.400.000	10.500.000	1.400	8	18	2.972.000	8	5	sinds 2013
Kaasmakerij De Moerenaar bv	Veurne	288.000	1.342.854	300	1	4	1.680.000	25	12	
Kaasboerderij 't Groendal	Rumbekke	500.000	1.400.000	250	1	3	4.000.000	25	9	
Damse Kaasmakerij bv	Damme	231.439	162.822	200	1,4	2,6	664.000	9	?	biobedrijf
Het Dischhof bv	Keiem-Diksmuide	500.000	900.000	85	1	2,2	203.000	7	33	biobedrijf
	totalen	406.470.033	428.973.000	89.835	555	584	11.451.000	111		

⁽¹⁾ De cijfers over financiële omzet van Belgomilk zijn een raming

⁽²⁾ het jaarlijks geproduceerd volume aan kaas is in sommige gevallen een raming

World Cheese Awards (zeg maar de Oscars van de internationale kaassector) en bij culinaire recensenten. Ze investeren fors in de professionalisering van hun productieapparaat en van hun bedrijfsorganisatie, inclusief investeringsvennootschappen. Ze kiezen voor een ambachtelijke kaasbereiding en spelen bewust in op het verhaal van de korte keten. Ze koppelen dat aan een verhoogde visibiliteit via sociale media en aantrekkelijke websites, maar ook via fysieke bezoekers- en belevingscentra. Het (postcoronajaar?) 2021 wordt op dat vlak historisch: West-Vlaanderen krijgt er dan drie kaasbelevingscentra bij. Zowel 't Groendal, De Moerenaar als Het Dischhof (La Kaza) investeren in een hedendaagse bezoekersruimte. Groepen en individuele gasten kunnen er kennismaken met het bedrijf en met de producten waar ze voor staan.

Nieuw kaasmuseum

De Moerenaar gaat in dat marketingtraject nog een stap verder met de opening, in de lente van 2021, van een heus kaasmuseum ('concurrentie' voor het 60 jaar oude kaasmuseum van Passendale). Onder de naam '**Boeren in de Moeren, vroeger en nu**' integreren de zaakvoerders eigen historische attributen met voorwerpen en installaties van het voormalige **Ecomusée du Bommelaers Wall** uit het Noord-Franse Ghyvelde, in een ruimte van 350 m².

Het streven naar maximale zichtbaarheid van de jonge garde onder de West-Vlaamse kaasmakers staat in schril contrast met de gesloten bedrijfscultuur bij **Damse Kaasmakerij bv** uit Damme, de nr. 7 in ons klassement. Ook dit nichebedrijf, dat zich toelegt op biologische kazen uit zowel geiten-, koeien- als schapenmelk, legde sinds de start in 1992 een mooi parcours af. Dit met topproducten als de Damse Mokke, die zeer gesmaakt worden door de bio-consument. Het bedrijf zelf, dat verscholen zit achter de dorpskern van

Sijsele, is echter quasi onbekend bij het publiek. Zaakvoerder Lode Vanhoutte maakt geen aanstalten om te investeren in marketing en visibiliteit.

Flandrien spurt

De groeikampioen onder de West-Vlaamse kaasmakers in de jongste jaren, is **Flandrien nv** uit Wervik. Ondernemer **Jan Desmedt** nam pas in 2013 de gedurfde beslissing om zijn kaasgroothandel Triporteur te verkopen en ging vanaf dan voluit voor zelfgemaakte harde en semiharde kazen. Flandrien combineert kwaliteitsproducten, een team van

ervaren medewerkers en een uitgekende marketing, met productkennis en een eerder opgebouwd klantennetwerk in de voedingsdistributie. Het markante resultaat op amper zeven jaar tijd, na een investering van ruim 5 miljoen euro, is een steile klim naar 1.400 ton kaas en ruim 10 miljoen euro omzet met 20 medewerkers in 2019. Flandrien is hiermee nu al goed voor een vierde plaats in West-Vlaanderen en een zevende plaats in de Belgische top van kaasfabrikanten.

De factor Belgomilk

In dit West-Vlaamse sectoroverzicht



stuiten we opnieuw op de manifeste dominantie van de twee productiecentra van **Belgomilk**: de vervaardiging van mozzarella en cheddar voor industriële klanten in Langemark, en de bereiding van (half)harde consumptiekazen in Moorslede. Die tekenen in de kustprovincie samen voor **92%** van de totale kaasproductie en voor **75%** van de sectortewerkstelling.

Belgomilk is voornamelijk de kaasdivisie van de boerencoöperatie Milcobel, de grootste melkverwerker en zuivelfabrikant in ons land. De groep is met haar vier West-Vlaamse productievestigingen (Langemark en Moorslede, ijsfabriek Ysco in Langemark, en de kaasversnijder en -verpakker **Dupont Cheese** uit Brugge) goed voor ruim **1.000 arbeidsplaatsen**. Daarmee is Milcobel de zevende grootste industriële werkgever in West-Vlaanderen. Als dominante actor in de Belgische kaasmarkt koos Milcobel voor een doorgedreven strategie van verticale integratie: ophalen van melk bij de leden-coöperanten, behandeling en verwerking van de melk, productie van kaas, versnijden, portioneren en verpakken van kazen, maar ook een rol als groothandelverdelers van kaasproducten via Dupont Cheese (zie verder pagina 27 en 46).

De strategie achter de verticale integratie van Milcobel is zoveel mogelijk melk afnemen van de vennoten en met de verwerking van deze grondstof een zo hoog mogelijke toegevoegde waarde creëren. Winstmaximalisatie is daaraan ondergeschikt. Dat model heeft vele jaren goed gewerkt en leidde tot een opmerkelijke expansie en loodzware investeringen, zeker in haar West-Vlaamse kaasfabrieken. Zie ook pagina 32.

Maar de laatste maanden is er nogal wat beroering en nervositeit bij Milcobel. Aanleiding is het ongenoegen bij haar melkleveranciers (die ook de aandeelhouders van de coöperatie zijn) over de aanhoudende lage prijs die ze krijgen voor hun melk. Dat leidde tot heel wat commotie.

Eind 2019 werd de CEO ontslagen,



amper 19 maanden nadat hij zijn voorganger was opgevolgd. In juni 2020 stemde de algemene vergadering van Milcobel de voorzitter en de ondervoorzitter weg uit onvrede met het gevoerde beleid. Dat was nooit eerder gebeurd in de lange historiek van de coöperatieve. De nieuwe CEO, die in mei dit jaar aan het roer kwam, pakt uit met besparingsplannen (50 miljoen euro tegen 2025!) en een drastisch transformatietraject. Dat zorgt uiteraard voor onrust bij de kaderleden en medewerkers van de diverse divisies en dochterbedrijven, waar er de jongste jaren al een groot verloop van het management is.

Passendale: pas achteruit?

De oudste en tweede grootste speler in de West-Vlaamse kaasarena is de **Kaasmakerij Passendale**, die sinds 2007 opereert onder de **nv Fromunion** met zetel in Elsene. In die Brusselse gemeente is ook de distributie- en marketingdivisie van Savencia Benelux gevestigd. Het Franse moederbedrijf Savencia is de vijfde grootste kaasproducent in de wereld. Enkele duizelingwekkende cijfers illustreren dit: meer dan 80 zuivelverwerkende fabrieken in 31 landen, ongeveer 22.000 personeelsleden en een hele waaier aan bekende merken, waaronder Chaumes, Caprice de Dieux en Chavroux.

Fromunion produceert in Passendale acht kaasmerken in verschillende varianten. Zie ook pagina 36. Kaasmakerij Passendale kan bogen op

een rijke geschiedenis die teruggaat tot 1932. Vele jaren was het bedrijf de grote referentie op de Belgische kaasmarkt (samen met het Waalse Maredsous) en een uitgelezen bestemming voor schoolreizen en andere groepsbezoeken. Die leidende positie is op het einde van de vorige eeuw doorbroken door 'concullega' Belgomilk, die in 1992 met de lancering van het nieuwe merk Oud Brugge (als versterking van Brigand en Watou) volop inzette op consumentenkaas.

Uit de jaarrekeningen van Fromunion SA blijkt dat de omzet in de jongste vijf boekjaren in dalende lijn zit: van 43,6 miljoen in 2014 naar 34,6 miljoen inkomsten in 2018. Dat is een krimp van bijna 20%.

In diezelfde periode is de tewerkstelling in Passendale stabiel gebleven op 126 VTE. In de sector is te horen dat de terugval in de verkoop onder meer te maken heeft met een verminderde marketingondersteuning van de merken van de Belgische kaasdochter van Savencia.

Plantmanager Ronny Verhé: "We ervaren vooral druk in onze markt qua prijzen. We kozen er bewust en strategisch voor om onze productmix aan te passen. Tegelijk zetten we in op nieuwe producten, zoals onze biologische kazen die we lanceerden in 2019."