

De Moerenaar: extra visibiliteit met eigen kaasmuseum

Nick Vanderheyden, freelancejournalist

Kaasmakerij De Moerenaar uit Veurne zet als ambachtelijke producent sterk in op de zogenaamde korte keten. Het familiebedrijf houdt het hele proces van kaasmaken in eigen beheer. Via circulaire processen produceert het team rond Thijs Dewicke en Lien Dezeure een 25-tal speciaalkazen. Het bedrijf werkt intens samen met lokale ondernemers en speelt ook in op beleving voor bezoekers. Dat mondt in de lente van 2021 uit in de opening van het museum 'Boeren in de Moeren, vroeger en nu.'

De ambachtelijke kaasboerderij van zaakvoerders **Thijs Dewicke** en **Lien Dezeure** ligt vlak aan het melkveebedrijf van vader **Lieven Dewicke** en broer **Brecht**, en dat van oudste broer **Ward**. De kaas wordt onder meer verkocht in de hoefwinkel van moeder **Tine Denoo**.

Thijs Dewicke: "Om ons met ambachtelijke speciaalkazen te onderscheiden van de industriële sector, was het cruciaal om controle te hebben over het hele proces. Nadat mijn vrouw en ik in 2016 de kaasmakerij overnamen, hebben we meteen 2,5 miljoen euro geïnvesteerd in een state of the art kaasmakerij. Mijn vader (in 2018) en mijn oudste broer Ward (in 2020) investeerden op hun beurt in robotstallen voor 130 koeien. Via een netwerk van leidingen zijn deze robotstallen verbonden met de kaasmakerij en verwerken we jaarlijks circa 2,5 miljoen liter eigen verse melk. Voor deze investeringen beperkte ons volume zich tot jaarlijks 0,5 miljoen liter melk. De verhoogde capaciteit komt neer op een jaarproductie van circa 300 ton kaas, goed voor een brutomarge in 2019 van 1,3 miljoen euro."

Ambachtelijke kaasboerderij

Het was moeder **Tine Denoo** die in 1992 op het melkveebedrijf van haar en haar man **Lieven Dewicke** de passie voor kaasmaken ontdekte. Dit resulteerde in het kaasmerk **Het Moerenaartje**, dat in het eigen hoefwinkeltje en via een lokale zuivelronde werd verkocht. Het gamma breidde geleidelijk aan uit en ook lokale handelaars en groothandelaars



werden betrokken in de verkoop. Na zijn studies voedingsmiddelentechnologie kwam zoon Thijs Dewicke in 2016 samen met zijn partner aan het roer te staan. Het koppel pakte de zaken meteen stevig aan en koos voor een doorgedreven professionalisering van de zaak. "Met onze state of the art kaasmakerij richten we ons op de productie van een 25-tal verse, ambachtelijke nichekazen. We opereren met een team van **acht mensen**, onder wie de bekende kaasmaker **Lucien Gysel**. Ons korteketenverhaal verloopt via vier aparte handelszaken: de kaasmakerij, twee melkveebedrijven en een hoefwinkel met bezoekerscentrum. Dit laat toe de versheid en kwaliteit in elk facet van het proces van het kaasmaken te

"Om ons met ambachtelijke speciaalkazen te onderscheiden, is het cruciaal om controle te hebben over de hele cyclus."
Thijs Dewicke

bewaken. Bovendien hanteren we heel wat ambachtelijke, arbeidsintensieve productieprocessen. Zo is er een kaas die we handmatig tot zes keer toe insmeren met een roodbacterie. Door telkens gebruik te maken van dergelijke ambachtelijke processen met input van kruiden en bieren, onderscheiden we ons duidelijk van de industriële kazen."

Doorbraak bij retail

5% van de kazen wordt verkocht in de eigen winkel en via de groepsbezoeken. 15% wordt afgenomen door marktkramers, 50% door detailhandelaren en 30% door retail, voornamelijk Spar en Delhaize.

Thijs: "Het aandeel retail is sinds onze professionalisering enorm gegroeid. Zeker als je weet dat we voor 2016 eigenlijk niet aan retail verkochten. De vraag van consumenten naar transparante, lokale producten is daar waarschijnlijk de belangrijkste reden voor. Dit jaar kreeg ook De Moerenaar klappen door corona.

"Enerzijds kochten consumenten omwille van het hamstergedrag voornamelijk producten met een lange houdbaarheid in de supermarkt. Wij daarentegen liggen met onze producten in de versafdeling. Anderzijds namen de marktkramers een tijd weinig af, omdat ze zelf niet konden uitrijden. Dit terwijl ook de hoevewinkel met bezoekerscentrum en degustatieruimte stilviel. We hebben nog aan een online winkel gedacht om

te proberen dit te compenseren, maar momenteel is dit voor ons niet aan de orde. Tijdens de rustigere perioden konden we gelukkig wel volop inzetten op de beleving ter plaatse.

In dat concept zetten we in de lente van volgend jaar een nieuwe stap, dan opent ons eigen museum 'Boeren in de Moeren, vroeger en nu'. We bieden daarmee een overzicht op de evolutie van kaasmaken. Bezoekers ontdekken er hoe de start van mijn moeder met emmers melk in de keuken evolueerde tot een hedendaagse, ambachtelijke kaasboerderij. In combinatie met onze rondleiding, degustatieruimte en hoevewinkel dompelen we groepen volledig onder in de wereld van kaasmaken. Een mooi en boeiend aanbod."

Duurzaam ondernemen

Naast de focus op het ambachtelijke en de beleving willen de zaakvoerders ook hun ecologische voetafdruk minimaliseren. Dit door de inzet op

circulaire processen en investeringen in duurzame technologie.

"We plaatsten zonnepanelen en integreerden een rietveld voor hergebruik van productiewater als grof reinigingswater. Hierdoor werken we quasi CO2-neutraal. Vorig jaar gingen we een nieuw circulair verhaal aan. Het kaaswei, een weinig interessant restproduct van kaasmaken, wordt afgezet bij **Brasvar** uit Alveringem. Dit is een varkenskweekbedrijf dat varkens kweekt zoals vroeger en onze kaaswei gebruikt voor de productie van vloeibaar varkensvoer. Met als resultaat het speciale varkensvlees Brasvar."

Samenwerkingen en productverruiming

De kazen van De Moerenaar zijn maatwerk, en daarom behoort de productie van kleine batches tot de mogelijkheid. Ideaal voor ondernemers die een (gelegenheids)kaas willen laten maken via een ambachtelijk proces.

"We kunnen kleine oplages leveren in alle mogelijke vormen met een gewicht



Het kaasassortiment van De Moerenaar is de jongste jaren flink uitgebreid.

foto Jan

van 0,5 tot 14 kg. Dat blijkt voor heel wat ondernemers interessant. We werkten al samen met de kaaswinkel 't Kazematje uit Menen voor hun Mieledju en Julemiekaas op basis van hun eigen gelijknamige bieren. Daarnaast maken we de **Gouden Carolus Triple-kaas** voor brouwerij Het Anker uit Mechelen.

Door deze manier van werken kunnen we ook zelf creatief aan de slag. Dat leidde in 2016 tot de productie van onze eerste geitenkaas: **De Smokkelaar**. De melk nemen we een op een af van een geitenmelkerij uit Loringe die we een betere prijs konden bieden dan zijn vorige afnemer. De drie geitenkazen die we maken - **Brie, Rouge en Classic** - leverden ons in het eerste productiejaar al twee gouden medailles op tijdens de World Cheese Awards in Londen. De jury smaakte vooral het romige karakter van onze geitenkaas, in vergelijking met de vele harde geitenkazen. De keuze voor deze geitenkaas en de manier van samenwerken passen helemaal in onze doelstelling om een breed assortiment aan lokale speciaalkazen uit te bouwen.*

www.demoerenaar.be

