

Kaasmakerij Passendale (Fromunion nv) overweegt uitbreiding

Wonderlijk huwelijk tussen ambacht en industrie

Els Jonckheere, freelancejournalist

Zelfs met 120 medewerkers omschrijft Kaasmakerij Passendale zich nog als quasi ambachtelijke producent. Traditioneel vakmanschap is de rode draad. De overname door Savencia Fromage & Dairy bracht daar naar eigen zeggen geen verandering in. Deze Franse reus kocht Kaasmakerij Passendale precies omwille van de mooie combinatie tussen automatisering en ambachtelijkheid.

Sinds de overname in 2007 door de Franse groep **Savencia Fromage & Dairy** is de Kaasmakerij Passendale ondergebracht in de vennootschap **Fromunion SA**, met zetel in Elsene. De roots van het bedrijf liggen bij het echtpaar **Donck-Spruytte**, een stel dat tijdens zijn vlucht naar Normandië in de Eerste Wereldoorlog kaas leerde maken. Na hun terugkeer besloten zij om met de opgedane kennis eigen hoefemelk tot brie te verwerken. Het was een schot in de roos: al snel oversteeg de vraag het aanbod. Vandaar dat het echtpaar in 1932 besliste om in Passendale een productiesite te bouwen. Vanaf de jaren zestig legde de familie Donck zich nog uitsluitend toe op de vervaardiging van kaas. Deze strategische beslissing kwam er bij de toetreding tot de zuivelgroep **Comelco**, toen ook het startschot voor de Kaasmakerij Passendale zoals we die nu kennen. De meeste merken, waaronder de bekende **Passendale** en **Père Joseph**, ontstonden in de jaren zeventig. In 1991 kwam Comelco in handen van het Nederlandse Campina. Dit verkocht de Kaasmakerij Passendale in 2007 aan het Franse beursgenoteerde Bongrain, sinds 2016 zelf omgedoopt tot Savencia.

Lokale verankering binnen wereldgroep

De familie Bongrain heeft nog altijd een meerderheidsbelang in wereldspeler Savencia. Binnen de groep wordt jaarlijks 4,2 miljard liter melk verwerkt. Vorig jaar resulteerde dit in een omzet van 5.007



foto Luc DM

Kaasmakerij Passendale zweert bij een subtiel evenwicht tussen ambacht en industrie. Op de foto v.l.n.r. Robin Vandendriessche, R&D-manager Hans De Praeter en plantmanager Ronny Verhé.

miljoen euro. De producten worden verkocht in 120 landen en Savencia is intussen uitgegroeid tot de vijfde belangrijkste kaasgroep in de wereld.

Waarom had deze gigant interesse in een kleine Vlaamse speler?

Ronny Verhé, plant manager bij Fromunion: "Savencia focust op lokaal verankerde specialiteiten met gereputeerde merken. Kaas blijft het belangrijkste item van de groep. Toch is de productenportefeuille gediversifieerd, met onder meer chocolade, boter, vleeswaren, surimi en weiprodukten. Wij zijn de enige Belgische kaasmakerij binnen Savencia Fromage & Dairy, dat in

ons land ook de grote Waalse boter- en roomproducent **Corman** bezit."

Unieke processen en achillespees

Naast de geschiedenis en de mooie merkenportefeuille trok ook het productieproces in Passendale de aandacht van de Franse overnemer. **R&D- en kwaliteitsmanager Hans De Praeter:** "We werken op een bijzondere manier. Zo gebruiken we uitsluitend rauwe Belgische melk van landbouwers die niet tot de grote coöperatieven behoren. We pasteuriseren die melk zelf. Verder hebben we altijd gestreefd naar een maximale authenticiteit: conserverings-,

smaak- en kleurmiddelen zijn bij ons niet aan de orde. Wij kiezen voor bactofugatie van de melk en verwijderen bepaalde bederfveroorzakende bacteriën via centrifuge.”

Om tijdens de rijping uitgroei van schimmels te vermijden, opteren de meeste kaasmakerijen voor plasticering van de korst of een behandeling met conserveringsmiddelen. Ook op dat vlak is Kaasmakerij Passendale een vreemde eend in de bijt.

Ronny Verhé: “Wij hebben altijd bewust voor de traditionele oplossing gekozen: een natuurlijke rijping met oppervlakteflora, zoals de witschimmel of de roodbacterie. Op die manier kunnen we kazen met een eetbare korst aanbieden. Natuurlijk garandeert deze manier van werken geen foutloze rijping. In het verleden was dat zelfs de achillespees van de fabriek, maar dankzij Savencia kwam daar verandering in. Want de groep investeerde sterk in de conditionering van de productie- en rijpingszalen. Zo hebben we de affinage - het rijpingsproces - volledig in de hand. Het is een ingewikkelde balanceeroefening tussen de juiste temperatuur, luchtcirculatie, vochtigheidsgraad en overdruk, die volledig automatisch worden gestuurd en gecontroleerd. Hiermee maken we het verschil met de kleinere ambachtelijke kaasmakerijen. Bij ons gaan traditionele werkprocessen hand in hand met een complexe automatisering en een industriële omgeving.”

Het ambachtelijke karakter van Kaasmakerij Passendale reflecteert zich ook in de effectieve productie. Zo krijgt de Passendale kaas zijn vorm op een unieke manier, gestoeld op een oeroud proces.

Hans De Praeter: “In plaats van de wrongel in vormen samen te persen, kiezen wij voor een afvulling in doeken. Door de gaatjesstructuur van de doeken kan de wei er spontaan uitdruppen. Na 20 uur dompelen we de kazen nog eens 20 uur in een pekelbad onder. Vervolgens worden ze met een suspensie van



foto Luc DM

schimmels gewassen. De volgende fase is de rijping.”

Nu ook biogamma

Vandaag zet Kaasmakerij Passendale in op clean label. Sinds 2019 is het de grootste kaasmakerij in België die uitsluitend met GMO-vrij(*) melk werkt. “Omdat we zelf een natuurlijk bereidingsproces hanteren en bijvoorbeeld geen conserveermiddelen gebruiken, was de stap naar biologische certificatie klein. Eigenlijk komt het erop neer dat de melk nog aan enkele bijkomende normen moet voldoen. Vandaar dat we sinds 2019 de eerste Belgische producent van bio A-merken zijn met onze **Passendale Classic Bio** en de **Père Joseph Bio**. Intussen produceren we ook bioproducten voor de groep. En in het voorjaar lanceerden we een biologische innovatie, met de Belgische Gatenkaas.”

Optie op uitbreiding

Kaasmakerij Passendale sleutelt eveneens aan de verkleining van de ecologische voetafdruk. Hans de Praeter is vooral trots op de uitgedokterde oplossing voor wei. “Je hebt tien liter melk nodig om een kilogram kaas te maken. Er blijft dus negen liter wei over: een populair ingrediënt voor talrijke voedings- en

farmaceutische producten. Dit creëert een transportprobleem: je hebt bijna evenveel vrachtwagens nodig om de melk aan te voeren als om de wei af te voeren. Wij ontwikkelden een installatie die de wei ontdoet van haar water, 95% van de vloeistof. Na filtratie zuiveren we dat water tot op een niveau dat het inzetbaar is in de kaasmakerij voor reinigingsdoeleinden. Op die manier hebben we ons waterverbruik met de helft en het transport van wei zelfs met 80% teruggedrongen.”

Ronny Verhé: “Vandaag ligt de duurzaamheidsfocus vooral op de verpakkingen. Momenteel gebruiken we folies die voor 30 à 40% uit gerecycleerde materialen bestaan, maar op erg korte termijn willen we de 100% bereiken. Een volgende stap is de overschakeling op volledig afbreekbare materialen.”

De site in Passendale omvat 41.000 m² industrieterrein, daarvan wordt 23.000 m² al vele jaren niet benut. Fromunion is in overleg met het gemeentebestuur van Zonnebeke om de kaasmakerij op termijn te kunnen uitbreiden en/of aanpassen.

www.ilovecheese.be

(*) GMO of Genetisch Gemodificeerd Organisme: een organisme waarvan het genetisch materiaal is gewijzigd door middel van genetische technologie.