nieuws

# De Zuivelarij wint BioVLAM 2026 met innovatieve biokazen

nieuws

De Zuivelarij uit Berlare heeft de BioVLAM 2026 gewonnen. Het bedrijf achter de Belgische grillkaas Berloumi maakt internationale kaasspecialiteiten zoals labneh en paneer met melk van Belgische landbouwers. Biologische varianten zijn inmiddels goed voor 20 procent van de omzet. Met de prijs wordt oprichter David De Coster een jaar lang ambassadeur van de Vlaamse biosector.

28 SEPTEMBER 2026

Jozefien Verstraete

Lees meer over:
bio
zuivel




BioVLAM bekroont jaarlijks een Vlaamse bio-ondernemer die uitblinkt in innovatie, passie voor bio en duurzaamheid. De prijs is een initiatief van de biosector, in samenwerking met het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM). De Zuivelarij haalde het van de twee andere genomineerden, biobloemenbedrijf De Makker uit Kortrijk en biocoöperatie Samen op Dreef uit Meise.
Oprichter De Coster maakte in Vlaanderen een tiental jaren geleden faam met zijn Berloumi, de Belgische variant van de Cypriotische grillkaas halloumi. “Toen maakte ik de kaas nog in mijn eigen keuken”, herinnert De Coster zich. Een marktkraamster verkocht zijn Berloumi, en snel trok hij ook zelf naar de markt. “We verkochten telkens uit, waardoor ik steeds meer kaas maakte. Tot mijn vrouw mij uit de keuken gooide, toen ben ik naar de garage verhuisd”, vertelt hij.
Een contract om Berloumi in de supermarkten van Okay te verkopen, betekende een keerpunt. In 2017 bouwde De Coster een echte kaasmakerij en groeide de verkoop snel. Vandaag telt het assortiment vijf kazen, waarvan telkens ook een biologische variant bestaat. Die biokazen vertegenwoordigen samen 20 procent van de omzet.



nieuws

## Internationale kazen met lokale melk

Volgens De Coster scoren zijn kazen goed door een combinatie van drie trends: de belangstelling in de samenleving voor de korte keten, vegetarisch eten en de opkomst van nieuwe wereldkeukens. “We nemen een product dat in andere culturen al heel bekend is en maken dat hier op een duurzame manier, met melk van lokale Belgische landbouwbedrijven”, legt hij uit. "Dit hebben we eerst gedaan met halloumi, daarna met labneh, een lichtgezouten yoghurt op basis van schapenmelk. En nu herhalen we deze aanpak met de lancering van de Indiase kaas paneer."

**Genomineerd voor de BioVLAM: De Zuivelarij innoveert met nieuwe zuiderse biokazen**
12 JULI 2026

Ondertussen heeft De Coster een team van tien mensen rond zich. “Het allerplezantste aan die groei vind ik dat ik al enorm veel heb bijgeleerd. Zowel over het kaasmaken zelf, maar ook over de sector en het ondernemen. Toen ik begon, wist ik niet wat btw was", vertelt de laureaat.

## Innovatie in product en productie

Volgens de BioVLAM-jury zit de innovatie van De Zuivelarij niet alleen in de producten, maar ook in de manier waarop ze worden gemaakt. Voor de biologische paneer gebruikt De Zuivelarij voor de helft verse biomelk en voor de helft biologische kaaswei die overblijft bij de productie van Berloumi Bio. Zo krijgt een nevenstroom uit de kaasproductie een nieuwe bestemming.
Ook op andere vlakken zet het bedrijf in op een zo efficiënt en duurzaam mogelijke productie. De overgebleven kaaswei wordt gebruikt als voeder voor varkens. Daarnaast wordt warmte uit het productieproces gerecupereerd om melk voor een volgende productiebatch op te warmen.

## De meerwaarde van bio uitdragen

In zijn rol als ambassadeur wil De Coster vooral uitdragen welke meerwaarde bioproducten hebben. “Je zal me niet horen zeggen dat bioproducten per definitie veel lekkerder of gezonder zijn. Wel dat de ecologische kost er deels in verwerkt zit. Dat vind ik belangrijk”, zegt hij. "We hebben nog nooit zo weinig betaald voor onze voeding en toch worden de productiegevolgen voor de omgeving nog steeds niet meegenomen in de prijs van gangbare producten."

## BioXpo als ontmoetingsplaats voor de sector

BioVLAM 2026 werd uitgereikt op BioXpo, de Belgische biovakbeurs waar producenten contacten leggen met professionele afnemers en andere bedrijven.
“De beurs bestaat al tientallen jaren”, vertelt Marijke Van Ranst van sectororganisatie BioForum. “Aanvankelijk lag de nadruk vooral op voedingssupplementen. Maar vandaag richt ze zich breed op bedrijven uit de biologische, ecologische, natuurlijke en duurzame sector.”
Sinds corona telt de beurs volgens Van Ranst minder exposanten. Zij ziet daarin vooral een veranderende afwegingen bij de deelname aan vakbeurzen. “Veel biobedrijven ontmoeten hier hun bestaande bioklanten: biowinkeliers en restaurants. Maar ze willen ook de niet-biokanalen bereiken en die hebben we hier nog niet zo veel ”, legt ze uit. "Daarom maken ze soms de afweging om eerder hun bio-assortiment kenbaar te maken op andere vakbeurzen die niet specifiek gefocust zijn op bio."
Toch blijft de beurs volgens haar een belangrijke plek om contacten te onderhouden en nieuwe samenwerkingen te verkennen. “We zijn blij met de gezellige drukte van vandaag. Het is een echte ontmoetingsplaats voor de sector.”



Uitgelicht

**Genomineerd voor BioVLAM: Samen op Dreef verenigt vijf bioboeren die samenwerken**

nieuws

Bij biocoöperatie Samen op Dreef draait alles rond samenwerking. Vijf bioboeren stemmen hun teelten op elkaar af, delen logistiek en verkoopkanalen en betrekken actieve klante...

31 JULI 2026

Lees meer


## VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

## Contact
M • info@vilt.be


## Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada