nieuws

Dijon verliest mosterdfabriek Amora Maille

nieuws

De Franse stad Dijon is weer een mosterdfabriek armer. Unilever heeft aangekondigd dat de mosterd van Amora Maille niet langer in Dijon zal worden gemaakt. Bijna driehonderd werknemers verliezen hun job. Het Brits-Nederlandse concern Unilever kocht acht jaar geleden de drie vestigingen van Amora Maille in Bourgogne, exact honderd jaar na de oprichting van de fabriek in Dijon. Mosterd werd in 1752 uitgevonden in Dijon door Jean Naigeon.

22 NOVEMBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:06

De Franse stad Dijon is weer een mosterdfabriek armer. Unilever heeft aangekondigd dat de mosterd van Amora Maille niet langer in Dijon zal worden gemaakt. Bijna driehonderd werknemers verliezen hun job. Het Brits-Nederlandse concern Unilever kocht acht jaar geleden de drie vestigingen van Amora Maille in Bourgogne, exact honderd jaar na de oprichting van de fabriek in Dijon.

Donderdag kondigde Unilever aan dat de productie wordt overgeheveld naar Chevigny. "De mosterdproductie in Dijon is sinds 2002 teruggevallen met 42 procent", aldus de directie. "De vestiging in Appoigny draait slechts op een kwart van haar capaciteit. Bovendien steeg de prijs van het mosterdzaad in een jaar tijd met 144 procent". Volgens de vakbonden verliezen 296 mensen hun baan. De directie heeft het over 265 jobs.

Mosterd werd in 1752 uitgevonden in Dijon door Jean Naigeon. In 1937 werd een decreet gestemd dat de kwaliteit van de lokale productie beschermt via een 'appellation contrôlée'. De mosterdplant is een klein plantje met gele bloemen, het wordt vaak verward met koolzaad waar het erg op lijkt en ook nauw verwant aan is. Mosterd wordt gemaakt uit gemalen mosterdzaden, azijn, water, suiker en zout. Ook worden wel specerijen toegevoegd, zoals peper.

De naam komt van most, het druivensap dat vroeger bij de bereiding werd gebruikt. Nu is dat ingrediënt vervangen door azijn. De scherpe smaak van mosterd ontstaat pas als

bepaalde enzymen tijdens de bereiding van de mosterd de mosterdolie omzetten. Daarom is ook water nodig bij de bereiding.(KS)

Bron: Belga

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