nieuws

Kaasboeren winnen veldslag om camembert

nieuws

Is de beruchte camembert-oorlog, die meer dan 20 jaar woedt in Frankrijk, beslecht? De traditionele kaasboeren halen hun gelijk want de Franse kaas mag enkel gemaakt worden van onbewerkte melk van Normandische koeien om in aanmerking te komen voor het AOP-keurmerk. Dat label was ook gegeerd door industriële producenten, die liever gepasteuriseerde melk gebruiken. Maar zij vangen opnieuw bot. Hebben de kaasboeren de oorlog gewonnen of enkel een veldslag?

7 FEBRUARI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:53



Is de beruchte camembert-oorlog, die meer dan 20 jaar woedt in Frankrijk, beslecht? De traditionele kaasboeren halen hun gelijk want de Franse kaas mag enkel gemaakt worden van onbewerkte melk van Normandische koeien om in aanmerking te komen voor het AOP-keurmerk. Dat label was ook gegeerd door industriële producenten, die liever gepasteuriseerde melk gebruiken. Maar zij vangen opnieuw bot. Hebben de kaasboeren de oorlog gewonnen of enkel een veldslag?

Camembert dateert al terug van 1708. Sindsdien wordt de kaas steevast gemaakt door kleine Normandische boeren. Om te voldoen aan de vele kwaliteitseisen die verbonden zijn aan het AOP-keurmerk (Appellation d'Origine Protégée) moet de kaas onder andere handmatig met speciale pollepels in ronde vormen worden gegoten. Er mag enkel ongefilterde, rauwe melk gebruikt worden van koeien die grazen op Normandische weides.

Voor grote industriële producenten zijn die eisen amper haalbaar. Zij gebruiken ook liever gepasteuriseerde melk om sneller en meer kaas te kunnen maken én die makkelijker te kunnen uitvoeren. In de VS mag er bijvoorbeeld geen rauwe melk ingevoerd worden.

Om de oorlog een halt toe te roepen, werd in februari 2018 een compromis bereikt bij INAO, het Franse nationale instituut voor herkomstbescherming. Volgens het akkoord zou alle camembert uit Normandië vanaf 2021 de vermelding "camembert AOP uit Normandië" dragen. Alle camembert, dus ook die van de fabrieken. Al moesten zij minstens 30 procent rauwe melk gebruiken, naast de bewerkte melk.

Dit bleef een doorn in het oog voor de traditionele kaasboeren die vonden dat dit pure concurrentievervalsing is. In fabrieken wereldwijd rollen camemberts van de band in doosjes waarop vermeld staat dat het om 'echte' Normandische camembert gaat. Volgens de vereniging van traditionele Normandische kaasboeren, die een 500-tal boeren vertegenwoordigt, maken grote bedrijven misbruik van de naambekendheid en leveren ze niet dezelfde kwaliteit.

Ook Franse politici en sterrenchefs schaarden zich achter de boeren en stelden een petitie op. Daarop volgde een nieuwe stemming over het compromis. Resultaat: 53 procent verwierp het compromis uit 2018 waardoor producenten, die gepasteuriseerde melk gebruiken, het AOP-label niet meer mogen gebruiken.

Maakt dit een einde aan de oorlog? Waarschijnlijk niet. De kans is groot dat het pleit beslecht zal worden in de rechtbank. De kleine kaasboeren kunnen de grote producenten aanklagen als die het label blijven gebruiken. Maar de industriële kaasmakers kunnen ook naar de rechtbank trekken om toch hun gelijk te halen. Zomaar stoppen met de productie is voor hen geen optie.

Voor de traditionele kaasboeren draait het om veel meer dan een economische kwestie. Voor hen is de authenticiteit belangrijk. “Onze camembert is de beroemdste kaas ter wereld, een nationaal symbool”, klinkt het.

Bron: Vrt

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