nieuws

Minister Crevits bezoekt kaasmakerij van Milcobel

nieuws

Vlaams minister van Onderwijs en viceminister-president Hilde Crevits bracht dinsdag een bezoek aan de kaasmakerij van Milcobel in Moorslede. Er werd onder meer gesproken over innovatie, de melkprijs en duaal leren. Milcobel is de grootste Belgische zuivelcoöperatie, verwerkt de melk van 2.600 leden-melkveehouders en telt in West-Vlaanderen alleen al 1.300 werknemers. Jaarlijks trekt het bedrijf tien miljoen euro uit voor innovatie en onderzoek naar nieuwe producten en productieprocessen.

19 FEBRUARI 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:48

Lees meer over:
melkvee
voedingsindustrie



Vlaams minister van Onderwijs en viceminister-president Hilde Crevits bracht dinsdag een bezoek aan de kaasmakerij van Milcobel in Moorslede. Er werd onder meer gesproken over innovatie, de melkprijs en duaal leren. Milcobel is de grootste Belgische zuivelcoöperatie, verwerkt de melk van 2.600 leden-melkveehouders en telt in West-Vlaanderen alleen al 1.300 werknemers. Jaarlijks trekt het bedrijf tien miljoen euro uit voor innovatie en onderzoek naar nieuwe producten en productieprocessen.
Dinsdagochtend maakte minister Hilde Crevits tijd voor een werkoverleg en bedrijfsbezoek aan de kaasmakerij in Moorslede waar Milcobel consumentenkazen produceert, waaronder de inmiddels gerenommeerde Brugge Kazen. Crevits was gecharmeerd door de inspanningen van de melkveehouders en hun coöperatie. “En dat mag wel eens in de kijker gezet worden. Het gaat niet enkel over de productie maar ook over dierenwelzijn en het nemen van ecologische maatregelen”, aldus Crevits. “Ook bij de landbouwer. Met innovatieve technieken kunnen ze meer melk produceren met minder koeien. Zo wordt landbouw duurzamer en dat moet nog meer gecommuniceerd worden.”
Het bezoek paste ook binnen haar bevoegdheden van onderwijs. “De arbeidskrapte maakt het hier in de regio moeilijk om geschikte profielen te vinden, zowel werkzoekenden met een landbouwprofiel als technisch geschoolden. Daarom kan er hier een duurzaam project duaal leren worden opgestart zodat jongeren kennismaken met het bedrijf en hier kunnen doorgroeien”, vertelt de minister.
In de kaasmakerij in Moorslede alleen al zijn er 40 vacatures. De minister kreeg een volledige rondleiding en zag hoe Milcobel van melk kazen maakt, zoals Oud Brugge of één van de minister haar favorieten, Brugse Blomme.
Op jaarbasis verwerkt Milcobel 1,55 miljard liter Belgische melk tot melkpoeder, boter, room, ingrediënten- en consumentenkaas, melkdrinks en roomijs. De coöperatie kiest er voor om de groei van leden-melkveebedrijven te faciliteren. “Iedere coöperant en elke liter melk is belangrijk”, verklaarde voorzitter Dirk Ryckaert vorig jaar op een ledenbijeenkomst. “Door in onze acht vestigingen de efficiëntie van de verwerking te vergroten, creëerden we ruimte voor extra melkaanvoer. Ieder jaar stoppen er een aantal

melkveebedrijven, maar dat wordt gecompenseerd door de groei van blijvers.” In een veranderend zuivellandschap is Milcobel één van de weinige verwerkers die de deur openlaat voor nieuwkomers. Voor kandidaat-toetreders wordt met een checklist van eisen gewerkt waaraan ze moeten voldoen.
Bij Milcobel beslissen de leden mee over de manier waarop de coöperatie hun melk in de markt zet. Met producten zoals de Brugge Kazen mikt Milcobel op een niche met meerwaarde. Tezelfdertijd zet het bedrijf ook groot in op volumeproducten zoals melkpoeder en mozzarella. CEO Peter Koopmans legt uit dat Milobel opgedeeld is in drie business units: roomijs, andere consumentenproducten zoals melkdrinks en kazen en, tot slot, ingrediëntenproducten zoals halffabrikaat-kazen en de mozzarella die onmisbaar is op een pizza en waar steeds meer vraag naar is. “In de zoektocht naar meerwaarde trachten we van nog meer melk kaas te maken”, zegt Koopmans. In Moorslede worden bijvoorbeeld de bekende Brugge Kazen gemaakt, en daarnaast ook meerdere abdij- en bierkazen tot en met de kaas van de huismerken van grootwarenhuizen.
In Langemark en in Argentan in Frankrijk excelleert Milcobel in de productie van 180 miljoen liter roomijs. Ysco specialiseert zich in ijsjes voor de huismerken van de grootwarenhuizen. Zeker in eigen land komt een private-label-ijsje met een aan zekerheid grenzende waarschijnlijkheid van Milcobel. Voor een heel andere afzetmarkt is de productie van 10.000 ton boter, 60.000 ton mozzarella en 100.000 ton melkpoeder op jaarbasis. Een bijzonder segment binnen de melkpoeder is de ‘powder plus’ die door een extra hoge hygiënestandaard tijdens het productieproces geschikt is voor babyvoeding. Naar schatting een kwart van alle melkpoeder in 2019 zal voldoen aan die hoogste eisen.
Wat drinkmelk betreft, schrapt Milcobel in het aanbod dat steeds breder werd en kiest het opnieuw voor de drieling gewone melk, aardbei- en chocodrinks. Het basisproduct voor een zuivelverwerker, witte drinkmelk, is zeker niet het makkelijkste om in de markt te zetten. “Kijk er de prijs van een brik melk maar op na. Dat kost soms minder dan een fles water”, constateert Peter Koopmans. Dat verklaart meteen waarom Milcobel zoveel mogelijk melk richting verwerking tot consumentenkazen en mozzarella stuurt.

Bron: Belga / eigen verslaggeving

Beeld: Milcobel

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