nieuws

Traditionele Camembert bedreigd door massaproductie

nieuws

In Normandië wordt Camembert nog op een tiental plaatsen gemaakt volgens de eeuwenoude traditie, op basis van rauwe melk. De Camembert die in het buitenland verkocht wordt - en dikwijls ook in Frankrijk - is een gepasteuriseerde, mechanische en bleke (letterlijk) namaakversie van het origineel. Uiteraard kunnen de twee gewoon naast elkaar blijven bestaan, om verschillende smaken en budgetten te bedienen. Het probleem is dat enkele 'traditionele' kaasmakers, een grote coöperatieve en een zuivelbedrijf, de regels plots willen veranderen.

4 AUGUSTUS 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:00

In Normandië wordt Camembert nog op een tiental plaatsen gemaakt volgens de eeuwenoude traditie, op basis van rauwe melk. De Camembert die in het buitenland verkocht wordt - en dikwijls ook in Frankrijk - is een gepasteuriseerde, mechanische en bleke (letterlijk) namaakversie van het origineel.
Een gepasteuriseerde Camembert smaakt ook goed en ziet er netjes uit, perfect afgerond. Hij kost ongeveer een euro minder dan Camembert van rauwe melk. Zo'n 'echte' Camembert, die zichzelf Appellation d'Origine Controlée (AOC), Camembert de Normandie mag noemen, ziet eruit als een verfrommeld bed. Eén hap geeft een waaier aan smaken, afhankelijk van de tijd van het jaar waarin de kaas gemaakt werd.
Uiteraard kunnen de twee gewoon naast elkaar blijven bestaan, om verschillende smaken en budgetten te bedienen. Het probleem is dat enkele 'traditionele' kaasmakers, een grote coöperatieve en een zuivelbedrijf, de regels plots willen veranderen. Ze willen toelating om vals te spelen. Een van hen is Luc Morelon, communicatiedirecteur van Lactalis, een van Europa's grootste zuivelbedrijven, en tegelijkertijd ook voorzitter van het Camembert Appellation Controlée-beschermingscomité.
Jarenlang zong hij de loftrompet over lait cru-kazen (hoewel zijn groep ook een grote hoeveelheid succesvolle gepasteuriseerde Camemberts verkoopt). Nu zegt hij: "Uit

onderzoek is gebleken dat kazen op basis van rauwe melk gevaarlijk kunnen zijn". Er zou "onweerlegbaar bewijs" zijn dat de traditionele Camemberts in zeldzame gevallen voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. "En we willen niet het risico lopen dat onze kinderen naar het ziekenhuis moeten", aldus Morelon. Lactalis wil de melk licht verwarmen, maar zeker niet pasteuriseren, en dan verwerken in zijn vier gerenommeerde kaasmerken: Lepetit, Lanquetot, Jort en Moulin de Carel.
En een andere zuivelcoöperatieve in Isigny, producent van een van de meest geliefde traditionele Camemberts, wil zijn melk microfilteren. Wat de discussie helemaal aanwakkerde, was de vraag van de twee om het officiële appellationlabel te kunnen behouden. De andere, onafhankelijke kaasmakers weigeren elke verandering in de regels goed te keuren. De organisatie achter de Franse appellations controlées steunt hen. Voorlopig althans. Want ze is wel een onderzoek gestart naar de claims van beide kanten.
Volgens Laurent Flechard, directeur van Gillot, een van de grootste onafhankelijke traditionele Camembertmakers in het dorpje Saint Hilaire de Briouze, zit er helemaal niets gevaarlijks in zijn kazen. "Onze kazen kunnen zelfs gezonder zijn dan gepasteuriseerde versies. Want in een gepasteuriseerde kaas worden àlle microben gedood, zowel de goede als de slechte. Als de kaas, nadat hij de fabriek heeft verlaten, later wordt aangevallen door microben, is hij compleet weerloos".
Maar de traditionele Camemberts zijn moeilijker te produceren, zeker in grote hoeveelheden. De kwaliteit is ook moeilijker te controleren. De kazen moeten vaker worden getest. Sommige exemplaren moeten zelfs worden weggegooid. "Daar draait het hier allemaal om", zegt Flechard. "Geld. Voor een Camembert appellation controlée kan je natuurlijk meer geld vragen. Als je het productieproces goedkoper maakt, maar hetzelfde label kan dragen, kan je uiteraard meer geld verdienen", aldus Flechard. "Maar wij denken zo niet. We geloven in de kracht van authenticiteit. De grote zuivelbedrijven willen alles. Ze willen de markt domineren. Ze willen profiteren de tradities en geschiedenis van de Franse kaasindustrie, liefst zonder de moeilijkheden en kosten van die tradities".
Lees ook: geVILT: "We hebben lang gelachen met onze streekproducten"

Bron: De Morgen

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