

Good Food B2B- verslag bezoek zuivelboerderijen – maandag 24 april 2023

Met 12 deelnemers van Brusselse restaurants en kaas- en zuivelwinkels brachten we een bezoek aan 3 zuivelboeren die, elk op hun eigen manier, op een duurzame manier zuivelproducten produceren die ook op de Brusselse markt afzet vinden.

Zuivelhoeve Keymeulen, Hofstade (Aalst) - www.kaasboerderij.be

In 1995 besloten Joost en Lieven Keymeulen terug te keren naar hun roots en opnieuw aan de slag te gaan op de hoeve van hun ouders. Tijdens hun vrije uren verwerkten ze de melk van hun melkkoeien tot kazen en zuivelproducten. Niet lang daarna richtten ze een kleine buurtwinkel op op het boerderijf. Zuivelhoeve Keymeulen was geboren.

Vanaf 1997 richtte Lieven zich voltijds op het boerenwerk, Joost trad in 2003 in de voetsporen van zijn broer. 20 jaar later heeft de hoeve 35 koeien en produceert ze van de rauwe melk een uitgebreid aanbod aan harde kazen, desserts, yoghurt, ...



Ze hebben verschillende rassen koeien: Brown Suisse, Montbéliarde, Fleckvie en Holstein. Zolang het weer het toelaat, staan de dieren buiten op de weide en eten ze hoofdzakelijk gras. Op 22 hectare produceren ze het andere voeder voor hun dieren: gras, grasklaver, maïs, bieten (verwerkt tot pulp). Deze vullen ze aan met een klein beetje soja. Het is een bewuste keuze om het aantal koeien beperkt te houden: op dierenmaat én op mensenmaat.

De dieren worden niet gemolken met een robot. Ze produceren zo'n 800 liter melk per dag die direct wordt verwerkt in het atelier op de boerderij. We leerden dat voor 1kg harde kaas ongeveer 9 liter melk nodig is. Er worden elke dag zo'n 15 harde kazen geproduceerd.

Behalve Joost en Lieven zelf, werken er 8 mensen op de boerderij: 4 full time en 4 part time. In sommige periodes krijgen deze hulp van flexijobbers. Op de vraag waarom ze het biolabel niet hebben, antwoordde Joost dat ze hun autonomie willen behouden en dat hun werkwijze voldoende mensen overtuigt om bij hen te kopen. Het biolabel vraagt bovendien veel extra administratie en is een extra kost.

De producten van Zuivelhoeve Keymeulen worden verkocht:

- in hun winkels op de boerderij en in het centrum van Aalst (ook via webshop te bestellen)
- via korte ketenkanalen zoals Linked.Farm, Voedselteams en Boeren & Buren
- via Fonteyne the Kitchen (8 locaties)
- een klein beetje in lokaal uitgebate supermarkten
- elke woensdag op de Jettemet

Ze zijn van plan zich in te schrijven in de [Good Food gids](#).

Chèvrerie bio de Pipaix (Leuze-en-Hainaut) - chevrerie.pipaix.com

Sinds 2017 ontwikkelt de biologische geitenboerderij in Pipaix zich langzaam. Ondergebracht in de familieboerderij die door zijn broer Christophe is overgenomen, verzorgt Frédéric de geiten die in de weilanden dartelen en goede melk geven (omgezet in diverse kazen en yoghurts). Er komt bijna geen afval bij kijken. Op 15 augustus 2021 is de kudde verhuisd naar de nieuwe geitenboerderij aan de Chemin de Bariseul.

Frédéric verzorgt zijn kudde van een 30-tal geiten grotendeels alleen met een beetje hulp van zijn moeder en af en toe stagiairs. Hij gelooft in de uitwisseling tussen mens en dier: de mens verzorgt het dier en krijgt daarvoor melk of vlees in de plaats. Robotisering maakt deze band kapot. Zijn boerderij is dan ook bio-gecertificeerd. Ze gebruikt 3 hectares grasland wat – door de meer en meer voorkomende droogte – eigenlijk te weinig is om voldoende te kunnen hooien. Daarom moet hooi worden bijgekocht.

De geiten produceren zo'n 3 liter melk per geit per dag (in vergelijking met de 'conventionele' boerderijen waar de productie vaak rond de 6 liter per dag ligt). Deze melk verwerkt hij zelf in zijn atelier op de boerderij tot verschillende soorten 'crottins', yoghurt met vruchtenmoes en een soort feta gemarineerd in olie met kruiden. Voorlopig produceert hij geen harde kazen omdat dit een ander proces is en een andere rendabiliteit heeft.

Zijn producten zijn 'super artisaanaal', zo zegt Frédéric, omdat hij deze op zijn ritme produceert. Dat heeft als voordeel dat hij al nieuwe producten heeft ontdekt/ontwikkeld doordat hij soms de vooropgestelde deadlines miste als er bijvoorbeeld een probleem was in de stal.

Samen met collega's van o.a. Ferme de la Warde, organiseert hij een logistieke samenwerking richting Brussel. Zijn producten zijn o.a. te koop in:

- L'Alimentation Géniale
- Bio Vrac in Ukkel en Schaarbeek
- Mabio

- La ruche qui dit Oui

Hij staat open voor nieuwe samenwerkingen in Brussel.



Groepen en gezinnen zijn welkom op de boerderij om deel te nemen aan de verzorging van de dieren, hen flesvoeding te geven, ... De deelnemers aan deze dag kunnen u vertellen wat een leuke ervaring dit is.

La Voie Lactée (Huldenberg) - www.facebook.com/profile.php?id=100057056636235

Gaspard en Fanny wilden een leven leiden dichtbij de natuur en een baan vinden in samenhang met hun passies en overtuigingen. Ze besloten een schapenboerderijtje uit te bouwen dat gezonde en lokale producten aanbiedt.

Eerst volgden ze een opleiding tot fokker. Zij hebben ervoor gekozen schapen te fokken omdat melkschapen zeldzaam zijn in de regio en de vraag naar schapenmelkproducten steeds groter wordt.

Zij streven ernaar hun kudde op een mensenmaat te houden omdat zij elk van hun oaien de nodige zorg en genegenheid willen geven. Dierenwelzijn is erg belangrijk voor hen. Daarom kiezen ze ervoor om de jongen bij de moeders groot te brengen, zodat ze kunnen profiteren van de goede moedermelk om op te groeien. Om ze te verzorgen gebruiken ze zachte en natuurlijke methoden, ontleend aan de fytotherapie en de aromatherapie.

De melkproductie ligt bij schapen niet zo hoog, 'maar' zo'n 1,2 liter per dag. Met 20 schapen is de melkproductie dus niet veel meer dan 30 liter per dag maar het voordeel is dat het een product is van

hoge kwaliteit dat zich efficiënt laat omzetten in kaas en aanverwante producten. 1 liter melk kan zo worden omgezet in een vijftal verse kazen of 100g tomme.

Als aanvulling verwerken ze ook een deel koemelk van een nabijgelegen boerderij.



Fanny heeft een eigen kraam waarmee ze op verschillende markten staat. Voorlopig zijn haar producten in Brussel enkel te verkrijgen via ['Le Réseau des GASAP'](#) maar misschien komt daar binnenkort verandering in?