

Op bezoek bij...

‘La Ferme du Chêne’



In de heuvels ten westen van de Franse Alpen, vlakbij het stadje Crémieu, ligt de 'Ferme du Chêne', de boerderij van Arielle Diaz en Frédéric Blanchard. Zij houden hier 85 geiten en verwerken de melk tot een indrukwekkend scala aan kazen. Bovendien is Frédéric voorzitter van het internationale FACE-netwerk.

BARBARA HART, BARLACTICA

Frédéric en Arielle, beiden van origine landbouwkundige, zijn in 1993 hun geitenhouderij en kaasmakerij gestart. Frédéric houdt zich vooral bezig met de geiten. Ze zijn van het ras Alpine Chamoisée, dit zijn bruine geiten met een kenmerkende zwarte streep op de rug. Van april tot oktober kunnen de geiten vrij naar buiten in de weide die grenst aan hun ruime, lichte stal. Naast gras bestaat het rantsoen uit luzerne-hooi, mais, hooi en een mengsel van verschillende eiwitrijke gewassen (onder andere zonnebloempitten, soja en koolzaad). De luzerne verbouwt Frédéric vooral zelf, de rest wordt aangekocht. De geiten worden één keer per dag gemolken en geven dagelijks zo'n 3,5 liter melk.

Variatie

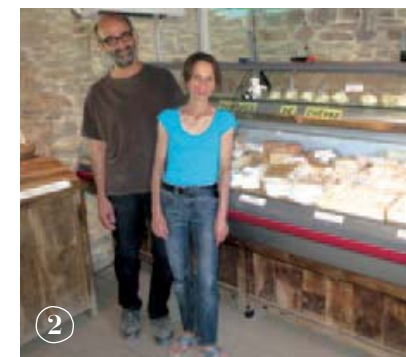
Arielle is verantwoordelijk voor de kaasbereiding. Samen met een medewerkster verwerkt zij, afhankelijk van het seizoen, 240 tot 380 liter melk per dag. Alle kazen worden van rauwe melk gemaakt. De variatie in stijlen en smaken is indrukwekkend. Het smaakpalet strekt zich uit van zacht en fris, via mild en romig, naar droog en pikant. De kleuren variëren van wit, via zacht grijs, bruinrood, naar blauw en donkerbruin. De vormen en gewichten zijn ook zeer divers: van formaat damschild, via kleine rolletjes naar platte cilinders van enkele kilo's. Arielle en Frédéric vinden het belangrijk om te laten zien dat met geitenmelk allerlei kaastypes gemaakt kunnen worden. Ze vinden veel voldoening in het 'vertalen' van de receptuur van traditionele kazen op basis van koemelk naar geitenmelk. Zoals de 'tommette' (type Reblochon), 'chevre-boite' (Camembert), 'St Chevrellin' (St Marcellin) en 'tomme Chozelane' (tomme de Savoie). Zo is er voor iedereen wel een geitenkaas te vinden die in de smaak valt. Maar er zijn

ook bedrijfseconomische en commerciële redenen om meerdere typen kaas te maken. Arielle legt uit dat ze ongeveer 80 procent van de melk verwerken tot traditionele, zuurgestremde geitenkaas. "Deze kaas wordt vers of kort gerijpt gegeten, tot een leeftijd van maximaal drie weken. Ze moet ook relatief snel verhandeld worden. Als in de loop van het seizoen de hoeveelheid melk toeneemt, wordt het moeilijker om alle kaas op tijd te verkopen. Dan is het praktisch en verstandig om ook andere soorten kaas te maken die langer moeten rijpen, zoals een tomme, een blauwschimmel of een gruyère-achtige kaas".

Arielle vervolgt: "Een andere reden om meerdere soorten te maken is dat een grotere variatie in aanbod meer omzet oplevert. Daarom maken we ook andere soorten die niet zo lang hoeven te rijpen, zoals een type camembert en een type reblochon."

Planning

Vanzelfsprekend vergt het veel planning en organisatie om al deze verschillende kaas-soorten naast elkaar te produceren in de kaasmakerij met twee bereidingsruimtes en twee rijpingsruimtes. Bij de productie van bijvoorbeeld tomme of gruyère komen andere productiemethodes en processtappen aan de orde, zoals lebstremming, verwarmen van de wrongel en het persen. Bovendien houdt Arielle voor een groot deel van de kazen die regelmatig worden bereid zelf het zuursel aan. Ook dit vergt extra planning. Een deel van de verzuurde melk wordt apart gehouden en de avond voor de productie geënt in gekookte melk. Dit dient de volgende dag als zuursel. Niettemin kan het bereiden van meerdere soorten ook handig zijn qua organisatie van het werk. Arielle licht toe: "Als we de lebgestremde kazen aan het eind van de week



- 1 Traditionele zuurgestremde geitenkaasjes.
- 2 Frédéric en Arielle in hun boerderijwinkel.
- 3 Blauwaderkaas van Ferme du Chêne.





4

4 Geiten van het ras Alpine Chamoisée.

5 Gruyère van geitenmelk.

6 Tomme Chozelane.

maken en met de zuurgestremde kazen op zondag starten, is er gedurende het weekend minder werk te doen in de kaasmakerij. “

Afzet

De afzet van de kaas van de Ferme du Chêne rust op verschillende peilers: de boerderijwinkel en twee supermarkten in de directe omgeving. Deze supermarkten werken veel met producenten uit de regio. De producenten zijn zelf verantwoordelijk voor het aanvullen en op orde houden van de schapruimte. Met een grote foto van de producent bij het schap wordt duidelijk gemaakt waar de producten vandaan komen. Frédéric vertelt dat beide afzetkanalen elkaar goed aanvullen. “Voor de dagelijkse snelle boodschappen gaan mensen naar de supermarkt. Maar als ze de tijd hebben, komen ze, vaak met hun kinderen, naar de winkel op de boerderij.”

In de boerderijwinkel worden naast de eigen kazen ook producten van producenten uit de omgeving verkocht (onder andere brood, pasta, jam, bier, wijn). Bovendien organiseren

bereiding, de sociale en economische aspecten centraal. Dat zijn zeer actuele thema's, ook in Europa. Afgelopen juni was ik uitgenodigd om namens FACE te spreken op een Europese bijeenkomst. Het ging over het belang van flexibiliteit ten opzichte van kleinschalige producenten bij het interpreteren van de Europese hygiëneregels. Het is stimulerend om te merken dat FACE in Europees verband als een serieuze gesprekspartner wordt gezien in deze kwesties. Steeds meer partijen, waaronder het Europese directoraat voor Volksgezondheid en Voedselveiligheid (DG Sante), onderkennen het economische en sociale belang van kleinschalige productie voor de vitaliteit van het platteland. Producenten kunnen een verbindende rol spelen in de regio, dus het is belangrijk dat daar steeds meer oog voor komt.”

Tips

Op de slotvraag naar suggesties voor kaasmakers die ook een ander type kaas willen maken, geeft Arielle aan dat het belangrijk



5

Ander type kaas maken? Wees dan open van geest.

Frédéric en Arielle maandelijks een boerenmarkt (marché des producteurs) op hun boerderij.

Bestuurder

Naast het werk op de boerderij is Frédéric zeer actief als bestuurder. Zo is hij voorzitter van het FACE-netwerk sinds de officiële oprichting in april 2013. In november 2014 werd het jaarlijkse FACE-congres georganiseerd door de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders in Gouda. Frédéric kijkt met plezier terug op het bezoek aan Nederland: “Het was erg interessant, we hebben onder meer veel kennis opgedaan over de gezondheidsaspecten van rauwe melk en moderne financieringsmogelijkheden. De organisatie van het congres zat zeer goed in elkaar en we hebben onderling veel informatie kunnen uitwisselen.” Hij kijkt ook uit naar het komende congres van 13 tot en met 16 oktober in Milaan. “Dan staan naast de technologische kant van de boerenkaas en boerderijzuivel-

is om open van geest te zijn en te proberen je eigen gewoontes te vergeten.“ Als het mogelijk is, ga dan een paar keer bij iemand meewerken die een kaassoort maakt die je graag wilt leren. De verschillen tussen zuurgestremde en lebgestremde kazen zijn groot, dit vergt veel studie en oefening. Ook is bijvoorbeeld de bereiding van een tomme of een gruyère heel anders dan van een blauwaderkaas. In het ene geval wil je de wrongel laten vergroeien en in het andere geval juist niet. Je moet dus steeds je werkwijze aanpassen. Noteer altijd goed wat je doet, zeker als je een bepaalde kaas niet regelmatig maakt. Verder is het verstandig de productie van kazen met korte en lange rijpingstijd af te wisselen.”

Waardevolle tips van een ervaren kaasmakerster. En Frédéric vult aan: “Ook tijdens het FACE-congres in Milaan zal er weer volop gelegenheid zijn om met collega's informatie uit te wisselen.”



6