

## Salon du Fromage 2022

Salon du  
**fromage**  
ET DES  
produits laitiers  
PARIS  
PORTE DE VERSAILLES  
du 27 FEVRIER au 2 MARS 2022

De Franse vakbeurs Salon du Fromage wordt dit jaar gehouden van zondag 27 februari tot en met woensdag 2 maart, opnieuw in Paris Expo Porte de Versailles. De vorige editie van de Salon du Fromage viel vlak voor

het uitbreken van de pandemie in Europa. Nu, twee jaar later, lijkt diezelfde Salon een van de eerste vakbeurzen te zijn die weer normaal kan worden bezocht in de post-corona periode. Net als in Nederland gaat het ook in Frankrijk niet slecht met de detailhandel in kaas. "Deze zeer bijzondere periode heeft de belangstelling van de consument voor kwaliteitsproducten en plaatselijke winkels versterkt. Een niet te verwaarlozen zakelijke kans voor vakmensen uit de sector," stelt Chantal de Lamotte, directeur van de Salon du Fromage et des Produits Laitiers. De Salon kent 300 exposanten en 8.500 bezoekers uit 56 landen. En hoewel er genoeg Franse producten zijn, is de Salon du Fromage et des Produits Laitiers er altijd op gespitst buitenlandse kazen te promoten. In 2022 zal de show de nadruk leggen op Italiaanse kazen en zuivelproducten.

De Salon du Fromage is altijd een bijzondere belevenis, en zeker voor vakgenoten uit Nederland makkelijk te bereiken. Zelfs op één dag is een beursbezoek met de Thalys goed te doen. Beter nog is natuurlijk het bezoek te combineren met een hotelovernachting en een bezoek aan Rungis op de andere dag. Vooraf aanmelden is zeer verstandig. Lezers van Lekkernijver kunnen op de website van de Salon kosteloos een badge aanvragen met de promocode VAKCENT22.

[www.salon-fromage.com](http://www.salon-fromage.com)



## Kaas uit rauwe melk risicovol?

**Melk voor het maken van rauwmelkse kaas, zoals boerenkaas, wordt niet verhit. Dit betekent dat eventueel aanwezige micro-organismen in de rauwe melk niet worden afgedood. Hoe risicovol is dit eigenlijk?**

Het drinken van rauwe, niet gepasteuriseerde, melk wordt in verband met het risico op de eventuele aanwezigheid van ziekteverwekkende bacteriën als risicovol gezien. Daarom moet in Nederland bij de verkoop van rauwe melk het advies worden meegegeven om deze melk voor gebruik te koken.

Een goede kaas verzuurt tijdens het kaasmaken en ook wordt aan bijna alle kazen zout toegevoegd. Het zout en de verzuring zorgen er beide voor dat micro-organismen minder goed kunnen groeien. Daarnaast wordt er tijdens het kaasmaken veel vocht onttrokken, en ook dat vertraagt de groei van micro-organismen. Mochten er onverhoopt toch ziekteverwekkende micro-organismen in kaas aanwezig zijn dan zijn de omstandigheden in de meeste kazen niet aantrekkelijk voor de groei van deze bacteriën.

Daarnaast wordt er toezicht gehouden door de overheid op de veiligheid van producten en laat de producent van kazen gemaakt uit rauwe melk regelmatig de kazen op een aantal ziekteverwekkers onderzoeken. Voldoet de uitslag niet aan de norm dan zal het betreffende product moeten worden vernietigd.

Zijn er rauwmelkse kazen die risicovoller zijn? Ja, zachte kazen zijn door de grotere hoeveelheid vocht net iets risicovoller dan de kazen met een wat lager vochtgehalte als de halfharde en harde kazen. Zwangere vrouwen wordt vaak geadviseerd om geen kaas gemaakt uit rauwe melk te eten tijdens hun zwangerschap. Dit heeft te maken met het risico op de eventuele aanwezigheid van de listeriabacterie. Listeriabacteriën kunnen, als ze in hogere aantallen geconsumeerd worden, een miskraam veroorzaken. Deze bacteriën kunnen overal in de natuur voorkomen en ook in rauwe melk. Door pasteuriseren gaat listeria dood. De omstandigheden in een (half)harde kaas met een gladde droge korst zijn dusdanig dat deze bacterie daar slecht kan uitgroeien. Omdat deze bacterie wel zou kunnen groeien op de korst van een zachte kaas met bacteriën of schimmels op de korst, is het eten van dergelijke kazen tijdens de zwangerschap risicovoller. De kans dat deze laatste kazen daadwerkelijk een te grote hoeveelheid listeria bevatten is overigens gelukkig erg klein omdat natuurlijk elke producent er alles aan zal doen om de aanwezigheid van deze bacterie te voorkomen.

Gea van der Puijl  
Adviseur voor de  
boerderijzuivelsector

