

Deze workshop over melkkwaliteit werd begeleid door Michiel Vreriks (VKON), Ben Wevers (oud-directeur CZ Rouveen) Herman Kleinjan (veehouder en rundveedierenarts) en Martin Alewijn (Rikilt).

Doormiddel van stellingen/vragen werden er discussies m.b.t. de melkkwaliteit op gang gebracht.

In de ochtendgroep draaide het vooral om hoe meer informatie over natuurlijke middelen verspreid konden worden. Daarnaast werd er gesproken over de voor- en nadelen van rauwe melk. Aanwezigen gaven aan dat het belangrijk was dat informatie verspreid werd door o.a. de dierenarts, waarbij deze tijdens zijn opleiding al informatie over dit onderwerp zou moeten krijgen. Dit zou veehouders helpen om dergelijke producten te gaan gebruiken en een goede keuze te kunnen maken in het brede aanbod. Ook zou een databank kunnen helpen om informatie beschikbaar te maken voor de gehele sector. Hier zouden ervaringen uit de praktijk uitgewisseld kunnen worden.

Er was twijfel over hetgeen of rauwe melk wel zoveel nadelen heeft als gedacht. Wel werd aangegeven dat de tijden zijn veranderd, de hygiëne is erg hoog en mensen daardoor ziektegevoeliger/kwetsbaarder zijn.

Belangrijk is dat melk die verwerkt wordt altijd al aan bepaalde kwaliteitseisen moet voldoen (18 technische kwaliteitspunten), maar er is wel verschil in de samenstelling van de melk te realiseren door ras en voeding keuzes. Ook zijn er verschillende soorten melk te onderscheiden. Deze soorten zijn mede afhankelijk van het management op het melkveebedrijf, zonder dat dit invloed heeft op de samenstelling van de melk. De vraag hierna zorgt voor ontwikkelingen in de markt en de beleving en de marketing kunnen hier effect op hebben. Prijsverschillen zijn dan ook vaak niet gebaseerd op smaakverschil, maar op beleving of het motiveren van een bepaald systeem. Mogelijkheden tot nieuwe soorten zijn Fairtrade en 'kalf bij koe'. 'Soorten' melk moeten betrouwbaar zijn en niet de pan uit rijzen om het overzichtelijk te houden voor de consument. Geconcludeerd werd dat hoe dichter je als veehouder bij de consument staat, hoe meer waarde er te creëren valt voor het product. Het is belangrijk om de keten van melk eens goed met elkaar te bekijken en op de schop te nemen waar mogelijk.