

## De supermarkt en ik

Door: Bas Antonissen

Als biologische varkenshouder verbaas ik me vaak over het feit dat iedereen altijd een mening heeft. "Het moet anders in de voedselsector", wordt vaak gezegd. Maar hoe kunnen we dat doen als je er zelf niet naar handelt? Want er over praten, dat wordt genoeg gedaan, maar welke stappen zet jij? En welke stappen zet ik om de voedselsector te 'veranderen'?

De vraag wordt mij vaak gesteld: "Als biologische varkenshouder, koop je thuis zeker alles biologisch?" Voor mij een bijzondere vraag. Met een duidelijk antwoord: Ja dat doe ik, zodra het biologisch beschikbaar is, koop ik het. Want ik sta voor biologische productie van voedsel en handel hier dan ook naar.

Ik sta achter mijn verhaal. We, mijn ouders en ik, zijn een aantal jaar geleden met een reden overgestapt naar de biologische productie. Of biologisch dan de ultieme oplossing is voor alles? Nee, nog niet. Maar het is wel een alternatief voor de reguliere industrie. Want die is in mijn ogen niet houdbaar.

Ik ben Bas Antonissen, 26 jaar en woon in Rucphen, een klein dorpje in West-Brabant. Ik sta achter mijn verhaal en samen met slachterij De Groene Weg heb ik een sterk en gedegen afzetkanaal naar bewuste consumenten die stemmen met hun vork.

De sterkte van mijn afzetkanaal vind ik de afgesproken afzet. Ik lever per jaar een X aantal varkens waarvan zij weten dat dit biologische vlees ook daadwerkelijk geconsumeerd zal worden. Waarvan zij weten dat mensen voor dit stukje vlees iets meer willen betalen. De bewuste consument die waardeert hoe ik voor mijn varkens zorg. De afzet van mijn varkens doe ik aan de hand van een contract, een onszelf opgelegde quoterings. Waarbij het aangaan van een duurzame relatie voor de lange termijn de insteek is. Niet een snel, groots rendement. Maar er voor zorgen dat je als boer geen speelbal word van de marktmacht.

Waarom wij thuis geen winkeltje hebben of zelf ons vlees verkopen? Vooropgesteld: Ik ben varkenshouder, dat is mijn passie. Ik hoed de varkens op een biologische manier. Het varken kan een varken zijn. Zonder onnodige ingrepen en dat iedere dag een portie biologisch geteeld stro en voer krijgt. Voer van biologische akkerbouwers die hun grond duurzaam betelen.

Mijn dagen zitten vol met het verzorgen van al onze dieren.

Het slachten, verwerken en verkopen van mijn varkens laat ik doen door een bedrijf dat hier passie voor heeft en mij als biologisch varkenshouder waardeert voor de energie en aandacht die ik aan mijn dieren besteed. De bewuste consumenten, die bereid zijn een eerlijke prijs te betalen voor een stukje vlees van een dier dat met aandacht is verzorgt.

Graag zie ik als jonge ondernemer dat de supermarkten hun verantwoordelijkheid nemen in de verkoop van biologisch vlees. Het stunten met vleesproducten is niet meer van deze tijd. De verbinding tussen boer en consument is voor mij het doel. De supermarkt is een van de wegen die bewandeld kan worden. Dan is een keten waarbij iedereen zorg heeft voor elkaar, een mooie stip aan de horizon.