



'Biologisch is onvoldoende rijk als consumentenbegrip'

Dick Veerman

oprichter foodlog.nl en adviseur tbv openbaar nut

Hoe kan bio-zuivel zich onderscheiden van gangbare zuivel?

“Biologisch is niet meer onderscheidend en zal steeds sneller wegzakken. FrieslandCampina timmert wat dat betreft hard aan de weg; alle bedrijven gaan scoren op duurzaamheidsthema's zoals welzijn van koeien, weidegang en klimaatvriendelijk produceren. Door het gerommel van gangbare boeren met 'toch maar niet buiten', krijgt bio nog wat respijt. Gangbare melkveehouders willen weidegang niet als standaard accepteren. Toch zal het verschil tussen bio en gangbaar in de toekomst alleen maar kleiner worden. De Natuurweide wil zich bijvoorbeeld onderscheiden door geheel antibioticavrij te worden, maar daar gaat gangbaar ook naar toe!

Bio zelf is onvoldoende rijk als consumentenbegrip. Het moet breder, echter en meer 'zoals het was'. Dat lukt alleen met originele rassen, geen droogzetterij met antibiotica, geen afgezaagde horens en met weiden met houtwallen en een grasmat waar geen raaigras in voorkomt. Pure Graze, dat is het. En ga alsjeblieft zelf vermarkten, op kleine of grote schaal, dat maakt niet uit. Als het verhaal, de verpakking en het product maar honderd procent echt is, alles moet kloppen. En laat dit maar zien aan de samenleving! Voor dit soort producten is er absoluut een groeiende (niche)markt. FrieslandCampina kan daar niet tegenop, zij blijven voor de bulkmarkt produceren. Als je als biologische boer wilt overleven, neem dan de hele keten zelf in de hand en zorg dat je zelf de prijzen bepaalt.”