

Melissant bestuurslid Stichting Streekeigen Producten Nederland

Voor als iets écht

GOES - Een keurmerk geladen met trots. Door Zeeuwse streekproducenten, waaronder vissers en kwekers. Want zij maken hét keurmerk: Zeker Zeeuws.

Keurmerken te over voor duurzame vangst, kweek, verwerking en meer. Maar het keurmerk 'Zeker Zeeuws Streekproduct' hoort thuis in het rijtje van de streekkeurmerken. Dat betekent dat een gecertificeerd product in Zeeland gekweekt, gevestigd of geproduceerd is met Zeeuwse grondstoffen. Het zegt iets over de herkomst, dus of een product écht Zeeuws is.

NEGENTIG

Sinds 2016, met de oprichting van Stichting Zeker Zeeuws Streekproduct, ontvingen negentig Zeeuwse producenten en verwerkers in de vis, schaal- en schelpdieren en zilte groenten het officiële certificaat. „Alleen als een product voldoet aan de strenge criteria en de onafhankelijke commissie de aanvraag voor het keurmerk positief beoordeelt, mag de ondernemer het keurmerk en het bijbehorende beeldmerk tonen op zijn productverpakking en communicatiekanalen”, vertelt Caroline Melissant van INZee Communicatie & Trends.

Melissant is bijna twee jaar geleden aangesteld als coördinator en keurmerkbeheer is een van haar taken. „Het stopt niet na het uitgeven van een certificaat, dan begint het pas. Controles en audits horen daarbij. Contact met de produc-



Dave Bout, Seafarm Kamperland.

ten. Vooral dat laatste. Naast dat het ontzettend leuk is om vissers, boeren en tuinders te spreken en bezig te zien, luister ik naar welke behoeften er zijn. Als stichting vervullen we graag de rol als intermediair,

zodat we meerwaarde kunnen bieden en voornamelijk kleinere producenten verder kunnen helpen op onder andere het gebied van voedselveiligheid, etikettering, communicatie en afzet.”

Zeeuws is

**ZEKER[®]
ZEEUWS**
STREEKPRODUCT



Joop Paauwe, Meromar Zeeland.

SPN

De landelijke criteria, uitgangspunten en procedures die Zeker Zeeuws, maar ook andere streekkeurmerken als 'Waddengoud' hanteren, worden beheerd

door Stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN) dat in 1999 is opgericht en inmiddels 800 gecertificeerde streekproducten telt. Van Friesland tot ver in Zeeland.

De Provinciale Accreditatiecommissie onder voorzitterschap van gedeputeerde van economische zaken Jo-Annes de Bat toetst op basis van de vastgelegde en openbare criteria de aanvragen en adviseert het bestuur. De commissie is samengesteld uit de voorzitter, twee onafhankelijke leden, de voorzitter van het bestuur van Stichting Zeker Zeeuws Streekproduct en de directeur van de VVV Zeeland. De commissie stelt ook de audits en controlebezoeken vast. De commissie komt vier keer per jaar bij elkaar. Stichting Zeker Zeeuws Streekproduct ontvangt financiële steun van de provincie Zeeland.

Met Caroline Melissant in het bestuur van SPN is Zeeland vertegenwoordigd in de landelijke organisatie. Melissant denkt, naast de communicatie en lobby voor en van streekproducenten, mee over landelijke vraagstukken, zoals het beschermen van echte streekproducten. Een consument of toerist in Zeeland wil echt typisch Zeeuwse producten kopen. Dit geldt net zo goed voor een consument op Texel of op de Veluwe. De groeiende vraag naar streekproducten zorgt voor creatieve marketingafdelingen van grote bedrijven, die het woord 'streekproduct' op etiketten plakken. De consument denkt een streekproduct te kopen, maar dat is het niet.

Maar wat is dan een écht streekproduct? Melissant: „Het antwoord op deze vraag staat niet vast. Het is subjectief, roept een gevoel op en is voor iedereen



Jan Kruijsse, Zeeuwse zeewierhandel Yerseke.

verschillend. Een streekkeurmerk als Zeker Zeeuws helpt de consument een keuze te maken voor producten die die naam écht waard zijn. Zo weet de consument wat ze eet en waar het precies vandaan komt. Voor streekproducenten betekent het keurmerk een steuntje in de rug: ze hoeven hun klanten niet meer te overtuigen dat hun producten zuiver, eerlijk en gegarandeerd uit de streek komen. Dat vertelt het keurmerk hen al.”

TROTSE FAMILIEBEDRIJVEN

Als je de Zeeuwse visser, kweker of verwerker vraagt waarom ze het keurmerk Zeker Zeeuws uitdragen op hun vis, schaal- en schelpdieren en zeegroenten krijg je steevast als antwoord dat ze trots zijn. Trots op hun product en omdat het 100 procent Zeeuws is. En dat willen deze ondernemers, veelal familiebedrijven, nog eens extra benadrukken met het beeldmerk. „Wij zijn een echt Zeeuws familiebedrijf, dus dit streekkeurmerk is echt iets wat bij ons past”, vertelt Dave Bout van Seafarm in Kamperland, dat zich als een van de eerste bedrijven liet certificeren voor gekweekte tarbot, mesheften, platte oesters en creuses. „Het keurmerk benadrukt dat het echt Zeeuwse producten zijn, omdat het nog niet overal vanzelf-

sprekend en bekend is. We krijgen hier goede reacties op.”

Er is vraag naar het Zeeuwse keurmerk in Nederland, maar opvallend veel vanuit België. Zij waarderen een echt Zeeuws product. Culinair Zeeland met een zee en een land vol typische streekproducten is in trek bij de Belgische lekerbeks. Dat zie je onder andere terug op de menukaarten in de horeca. Zij zijn de ambassadeurs voor de producten uit de zee en van het Zeeuwse land.

Jan Kruijsse van de Zeeuwse Zeewierhandel in Yerseke beaamt dit: „Chef-koks werken graag met mijn zeewieren, omdat ze weten dat we het oogsten uit de Oosterschelde. Honderd procent Zeeuws zeewier en niets uit het buitenland; daar zijn we zelf ook trots op! Daarom vermelden we het keurmerk op de website en op de verpakking van de Zeewiercrisps.”

COMMUNITY

In totaal 140 gecertificeerde trotse vissers, kwekers, boeren, tuinders en andere voedselproducenten horen inmiddels tot de uitgegroeide Zeker Zeeuws – community. Stichting Zeker Zeeuws Streekproduct brengt de ondernemers bij elkaar op bijeenkomsten en activiteiten, maar over

het algemeen weten de Zeeuwen elkaar prima te vinden en ontstaan er mooie samenwerkingen. Zeker Zeeuws producten worden in elkaars (boerderij)winkels verkocht en wat voor de een restafval is, is voor de ander de basis voor een product. Maar ook de mooiste productdiversificaties ontstaan, zoals gecertificeerde zee-kraal verwerkt in gecertificeerde pasta of brood, gecertificeerde mosselen verwerkt tot mosselbitterballen, en Zeeuws zout en water uit de Oosterschelde blijken goede smaakversterkers voor andere producten.

Samenwerkingen in de keten, van kweker tot verwerker, zijn er ook: de stichting Zeeschelp in Kamperland is Zeker Zeeuws gecertificeerd voor de kweek en oogst van kokkels en tapijtschelpen in het Veerse Meer. De oogst gaat naar Meromar Zeeland in Yerseke, die op zijn beurt gecertificeerd is voor het verwateren, verpakken en verhandelen van de schelpen. Joop Paauwe, directeur-eigenaar van Meromar Zeeland vertelt: „Onze klanten verwachten hoge kwaliteit. Dat kan ik alleen garanderen als ik persoonlijk weet waar mijn producten vandaan komen. Door de samenwerking met stichting Zeeschelp weet ik wat ik in huis haal en heb ik een goed verhaal, dankzij het keurmerk Zeker Zeeuws.”