



Deze keer gaat mijn blog over onze manier van werken binnen Selnature, onze biologische certificering en over de veronderstelde verschillen die door een aantal “deskundigen” naar voren worden geschoven, met name op internet. Er zouden zelfs volgens deze “ongezoute” meningen namelijk kwaliteitsverschillen zijn tussen het Keltisch zeezout van een zelfstandig werkende zoutboer en die van de zoutboeren die onder de vlag werken van een coöperatie. Goed, ik heb het wel zelf met eigen ogen gezien hoe er door de verschillende zoutboeren wordt gewerkt en zal met dit blog uitleggen hoe het nu precies zit.....On y va!

Nadat we met Selnature in eerste instantie het zeezout via een Frans/Nederlandse Keltisch zeezout leverancier inkocht en distribueerde zijn we vanaf 2015 het Keltisch zeezout zelf rechtstreeks vanuit Frankrijk gaan importeren. Dat is aanzienlijk voordeliger voor onze afnemers en uiteindelijk ook voor de consument. Hiermee creëer je als ondernemer meer unieke mogelijkheden en nemen we onze eigen beslissingen die passen binnen de bedrijfsvisie. Samen met de grootste coöperatieve zoutleverancier Le Guérandais, waar tal van zelfstandige zoutboeren zich bij hebben aangesloten, hebben we met Selnature.com nu het grootste assortiment met producten van, voor en met het Keltisch zeezout. Zo is er het fijne zout met biologische kruiden en zeewier, maar ook mooie zoutmolens en originele Franse bewaarpotjes. Een ander groot voordeel van samenwerken met een coöperatie is dat er altijd voldoende zout op voorraad is van gelijke constante hoge kwaliteit uit dezelfde bron waar alle zoutboeren in Guérande hun Keltisch zeezout oogsten. Een vraag die mij regelmatig wordt gesteld is of er nog verschillende soorten Keltisch zeezout zijn of dat er een “beste kwaliteit” van het zout bestaat. Eigenlijk niet dus: Keltisch zeezout is Keltisch zeezout en komt uit hetzelfde gebied, Guérande. Wil je het helemaal zeker weten? Check even of er op de verpakking “Sel de Guérande” staat vermeld. Dit is een in Frankrijk beschermde titel en mag je alleen gebruiken indien je het Keltisch zeezout van een aangesloten zoutboer afneemt.

ZELFSTANDIG versus COÖPERATIE:

Hoe zit dat nu eigenlijk met de twee soorten zoutboeren en zijn er verschillen? Ik beschrijf het meestal zo, een coöperatie werkt eigenlijk zoals een duizendpoot, de methode “mille-pattes”: breekt er onverhoopt één pootje, dan nemen de andere pootjes het over waardoor het product altijd die constante hoge kwaliteit behoudt en de zoutoogst en voorraad garandeert blijft.....samen ben je namelijk krachtiger! Het is absoluut een fabel, wat je zo hier en daar kunt teruglezen, dat er kwaliteitsverschillen zouden zijn tussen de verschillende vooraanstaande zoutleveranciers, zowel zelfstandig als coöperatief. Een “meukvrije deskundige” spreekt zelfs over het beste Keltisch zeezout van een bepaalde leverancier wat ze ooit is tegengekomen. Nonsens, waarmee ze alle andere zoutboeren verschrikkelijk tekort doet. Dit laten de verschillende analyses overigens ook onherroepelijk zien qua samenstelling die onder meer zijn te bekijken op www.selnature.com (of opvraagbaar).

Er wordt helaas bij dit soort meningen van deze (zelfbenoemde) experts ook nog onder meer op het internet gesuggereerd dat bijvoorbeeld alleen de zelfstandige zoutboeren hun geogste zouthopen zouden afdekken tijdens regenval en dat belangrijke mineralen op die

manier weer de grond in zouden verdwijnen. Ook dit is onzin! Wanneer je zelf op de zoutmoerassen bent geweest zoals ikzelf zal je dat met eigen ogen kunnen zien. Dit is ook meteen mijn advies aan deze experts en aanbieders van deze producten, bezoek het gebied zelf! Je zal zien dat alle zoutboeren die van hun natuurproduct houden met liefde hun zoutoogst beschermen en dat geldt voor zowel de zelfstandige als de coöperatieve zoutboer! Het lijkt er jammer genoeg op dat er met deze oneerlijke manier van schrijven Nederlandse en Belgische consumenten worden gestuurd om voor een bepaalde leverancier te kiezen. Eigenlijk zeggen ze hiermee: “kies voor mijn zout, want beter is er niet!”. Bijzonder aan dit verhaal is wel dat wanneer een zelfstandige zoutboer door zijn voorraad heen dreigt te geraken, diezelfde ‘paludier’ gewoon bij een coöperatie kan/zal aankloppen voor zout.....tsjaa, zeg het maar.

Enfin, mede om bovengenoemde argumenten hebben we met Selnature juist bewust gekozen voor de gecertificeerde kwaliteitsproducten van de coöperatie die door een onafhankelijke warenautoriteit continu worden gevolgd. Zo draagt het Keltisch zeezout wat Selnature heeft veelal het Label Rouge of het Nature & Progress label en zelfs (waar het kan) het biologisch keurmerk! En om deze keten van “Europees biologisch” te kunnen waarborgen zijn Selnature en Praktijk Nieuwe Tijd sinds 2017 biologisch gecertificeerd! Selnature heeft het biologisch keurmerk van het SKAL verdient en zijn hiermee de eerste met een dergelijk specifiek assortiment in Nederland en België. Dat zegt natuurlijk veel over de gewaarborgde (biologische) kwaliteit en duurzame oorsprong en daarnaast, niet geheel onbelangrijk, de manier van werken bij Selnature. En daar ben ik enorm trots op!

ENERGETISCH BEKEKEN (Bovis waarde):

Op energetisch niveau is het zout bekeken, gemeten en onderzocht. Het zout van Le Guérandais komt perfect uit de bus. De theorie hier achter lijkt te komen door de duizendpoot formule. Anders gezegd, stel je voor dat de zelfstandig werkende zoutboer een blessure of problemen heeft, of misschien zelfs in scheiding ligt, dan is er niemand anders die dit eventueel zou kunnen compenseren. Het zal dan zeker energetisch gezien doorwerken op de Bovis waarde, de negatieve energie zal volgens de deskundigen mogelijk in de zoutkorrel gaan zitten. Die Bovis waarde is de manier waarop we kwaliteit van (levens)energieën kunnen meten. Google het maar eens.

Verder in 2017:

Voor de afsluiting van dit blog wil ik nog even vooruit kijken. Sinds kort heeft Selnature ook andere Wereldse zouten in het assortiment opgenomen zoals het Deens rookzout en het Himalayazout....wel is onze absolute voorwaarde dat alles puur, onbewerkt en rechtstreeks van de bron moet komen, want dat is nu net wat het verschil (s)maakt met alle zogeheten supermarktzouten. Er staan de komende periode nog meer mooie en positieve dingen te gebeuren. Zo komen er nieuwe producten aan en ontstaan er op dit moment een paar verrassende samenwerkingen met partners die op hun beurt weer met geweldige ideeën voor het Keltisch zeezout en andere producten bezig zijn.

Dit jaar kan je Selnature natuurlijk weer ontmoeten op de verschillende beurzen zoals het Paleo Event (20 mei Tilburg), Internationaal Therapeut beurs (18-19 nov. Houten) , Leurse Winterfair , Food Festival en zal Selnature haar naam aan een aantal activiteiten en projecten verbinden zoals het Cirque du Santè.

Tot zover “Met een korreltje zout”. Hopelijk is het allemaal weer wat duidelijker geworden. Heb je toch nog vragen of wil je misschien wel samenwerken met ons als “Partner van Selnature” of verkooppunt worden van het Keltisch zeezout? Kijk dan eens op www.selnature.com. Hier staan ook de contactformulieren.