nieuws

"Wie weet nog hoe echt varkensvlees smaakt?"

nieuws

Jean-Pierre en Joseline Cuvry baten in Dworp een varkensboerderij uit. Aanvankelijk had het bedrijf een behoorlijke schaalgrootte, maar daarna werd een deel van de varkensstapel ingeruild voor een hoevewinkel. "Het is opvallend dat de klanten beweren dat ze via ons vlees, waarvoor we garant staan dat het vrij is van antibiotica en groeibevorderaars, weer de smaak van écht varkensvlees hebben ontdekt", zegt de veehouder.

22 NOVEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:40

Jean-Pierre en Joseline Cuvry baten in Dworp een varkensboerderij uit. Aanvankelijk had het bedrijf een behoorlijke schaalgrootte, maar daarna werd een deel van de varkensstapel ingeruild voor een hoevewinkel. "Het is opvallend dat de klanten beweren dat ze via ons vlees, waarvoor we garant staan dat het vrij is van antibiotica en groeibevorderaars, weer de smaak van écht varkensvlees hebben ontdekt", zegt de veehouder in Het Nieuwsblad.

Hoeve Cuvry is een familiebedrijf sinds 1873. "Varkensboer worden was altijd mijn grote droom", vertelt Jean-Pierre Cuvry. "In het begin had ik zoals de meeste boeren in deze sector heel veel varkens, tot zo'n 300 stuks. Tot we begin de jaren tachtig eens problemen kregen met meel dat we als varkensvoer aankochten. Zo groeide de idee om zelf ons eigen veevoerder te produceren. Dan weten we precies wat onze dieren eten en zijn we van alle genetisch gemanipuleerde rotzooi af".

Geen evidente keuze, want er kwamen behoorlijk wat investeringen aan te pas om granen te malen en te mengen. "In plaats van 300 dieren hielden we het bij 100. Later kwam daar onze eigen hoevewinkel bij. We laten het vlees slachten en verkopen het vervolgens zelf, rechtstreeks van producent aan consument. Korter kan de voedselketen niet zijn. We verkopen veel aan particulieren, restaurants en winkels", luidt het.

"De overstap naar gezonde varkensteelt is onze redding geweest. Hadden we op de klassieke wijze blijven verder doen, hadden we er misschien door de voedselcrisissen al

lang het bijltje bij neergelegd", gaat de boer verder. Het assortiment in de hoevewinkel is nu ook aangevuld met andere hoeveproducten. "Hier is de mentaliteit van de mensen nog niet helemaal mee", geeft Jean-Pierre Cuvry toe. "Natuurlijk kunnen wij niet het hele jaar door bloemkool of sla aanbieden. Alles komt hier recht van het veld, dus zijn we afhankelijk van de seizoenen qua aanbod. Wij zijn nu eenmaal geen supermarkt". (KS)

Poll: Gelooft u dat onze groenten en fruit destijds een veel betere smaak hadden dan vandaag?

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada