

meest moesten doen en onze beperkingen moesten ombouwen naar opportuniteiten. Toen de oude hoevegebouwen inrichten als logies te moeilijk bleek in combinatie met het bedrijf, zijn we bij zuivelverwerking uitgekomen. We volgden een cursus via het Steunpunt Korte Keten en onderzochten of er vraag naar verse zuivel was in de randstad rond Brugge. De rest was proberen, proefdraaien en herbeginnen als het eens tegenviel.”

Langetermijnvisie opbergen

Samen met Inagro maakte de familie een langetermijnvisieplan. “De aanvraag voor een pocketvergister – waarmee we energieneutraal qua elektriciteit en warmte konden worden en voor een 30-tal gezinnen elektriciteit konden leveren aan het net – was ingediend bij de provincie. Onze historische stallen wilden we een nieuwe invulling geven, waaronder een educatieruimte voor groepen, om scholen te kunnen ontvangen. Nu werken we samen met Plattelandsklassen, Melk4Kids en ‘Met de klas de boer op’. Via een bezoek kunnen we jongeren tonen welke innovatieve technieken we gebruiken om melk te produceren. Leerlingen weten vaak niet meer van waar de melk komt of dat een aardappel aan een boom of in de wortel groeit... We wilden een nieuwe stijl bouwen met innovatieve technieken, met ergonomie, dierenwelzijn en omgeving in evenwicht. Samen als sector zonen dat we vooruit willen, maar dan moet er perspectief op lange termijn komen. Door de onzekerheid en het stikstofverhaal moesten we die plannen onthouden.”

Veel Brugse klanten

De zuivelhoeve heeft diverse automaten 24/7 (rauwe melk, eieren, aardappelen, zuivel en ijs). “Door de ligging langs een sluiproute (Brugge-Jabbeke) met veel woon-werkverkeer, enkele fietsknooppunten en verschillende

korteketenbedrijven in de buurt komen de meeste klanten uit een straal van 3 km rond de hoeve. Hierdoor kunnen we verse hoeveproducten kwalitatief afzetten. We zijn ook trots dat ons ijs en zuivel bij enkele lokale horecazaken op de kaart staat. Door zulke samenwerkingen kunnen we meer mensen bereiken en hopelijk overtuigen om meer lokale, duurzame grondstoffen te gebruiken waar een eerlijke prijs voor wordt gegeven. Zo werken we samen met de uitbater van een foodtruck op de Burg in Brugge, waar ons ijs zijn weg vindt naar toeristen. En staan we op maandag op een wekelijkse markt in Lissewege. Zelf hebben we de tijd en ambitie niet echt om met extern personeel te gaan werken. We willen de kracht en puurheid van het familiaal bedrijf bewaren, waar iedereen zijn taken kan gebruiken. We richten ons steeds meer op een ijs of pivoéefeesjes, waar we samen met onze klant zoeken naar een formule op maat.”

Van grond tot mond

Een aantal jaar geleden zocht de familie een aanvulling voor het rantsoen van het rundvee. Via Boerenbondconsulent Jan Halewyck kwam ze in contact met de Brugse stadsbrouwerij De Haly Maan, bekend van speciaalbiereen zoals Brugse Zot. Om vrachtverkeer te beperken en toch in het centrum te blijven brouwen, legde die een bierpijpleiding aan naar een bottelarij in de randstad. “Daar halen we regelmatig bierbostel – een reststroom van de bierproductie – met de tractor af, waardoor we de kringloop kunnen sluiten. In combinatie met bietenpulp creëren we zo een mooi evenwicht in het rantsoen. Met deze samenwerking zetten we ook onze leuke ‘Van grond tot mond’ kracht bij. De korte keten start op onze velden, waar we alle ruwvoerders en granen zelf telen. Voor onze verwerking is het een heel mooi uithangbord van hoe we lokaal reststromen benutten. Voor lokale afzet wer-

ken we samen met ‘Lekker van hier’, een netwerk van 20 korteketenproducenten in de Brugse regio. Hetzelfde doen we voor ons vlees met Polderbeef, dat het geslachte vleesvee lokaal versnijdt en verdeelt via afhaalpunten. Als hoeveproducent is het mooi dat een simpel product zoals zuivel op’n verbindende factor kan zijn voor zowel vuilnisman als rechter, net als heel verse lokale voedingsproducten voor een betaalbare prijs.” ■



© FOTOS: JAN VAN BAVEL

In een kleine verkoopruimte bedient moeder Kristien enkele klanten met heerlijk vers hoeve-ijs.

Grootste ondergrondse boerderij

Op de Abattoirsite in Brussel produceert de start-up Eclo exotische paddenstoelen, microgroenten en jonge aromatische kruiden in een 3000 m² grote keldersite. Daarmee is het de grootste ondergrondse boerderij van België. Hoe gaat ze te werk?

Surf naar www.boerenbond.be/ondergrondseboerderij

LEES MEER
op onze website

