

Inagro vzw  
Ieperseweg 87  
8800 Beitem  
T 051 27 32 00  
F 051 24 00 20  
E info@inagro.be



**18/04/2016**

## BIJLAGE BIJ PERSBERICHT

### Wie zijn nu de Schone Boeren van 2015-2016?

Voor uitgebreide informatie over de bedrijven verwijzen we graag naar de brochure en de website. U vindt daar alle details over type bedrijf, hun verhaal en hun vele troeven. Hier alvast een korte voorstelling. Wenst u contact op te nemen, dan kunt u via Inagro de telefoonnummers krijgen.

De oprit van de Rollegemkapelsestraat 74 in Ledegem (Sint-Eloois-Winkel) is omlijst door mooie bomen en leidt naar de hoefwinkel van zuivelhoeve Dendauw. Daar verkoopt **Greet Scheirlynck** zelfgemaakt lekkers, waaronder hun heerlijk hoeve-ijs. **Koen Dendauw** vertoeft dan weer het meest in hun moderne melkveestal met o.a. melkrobot, volle stalvloer, mestschuif en voederschuiver. Een pocketvergister en zonnepanelen leveren de nodige energie voor het bedrijf.

**Rik en Nancy Bogaert – Verhaeghe** (Kortwagenstraat 87, Ledegem) voeren bedrijfshygiëne hoog in het vaandel en dat vertaalt zich op hun varkensbedrijf o.a. in hun spiksplinternieuwe sanitair sas, strikte looplijnen en een systeem met kleurcodes per stal. Het resultaat? De opkweek van big tot vleesvarken met zo goed als geen antibioticagebruik. Ook in hun akkerbouwtak gaan ze zorgvuldig om met productiemiddelen. Zo houden ze de vruchtbare bodem in goede conditie door het gebruik van een spitfrees met GPS-sturing.

Op de Zilverberg baten **André en Brigitte Taillieu – Depoorter** samen met schoonzoon **Luc Van Thournout** 't Klokhof (Duivelshoekstraat 1, Roeselare) uit, een gemengd bedrijf met melkvee, braadkippen, vleesvarkens en de teelt van aardappelen. Veel verschillende bedrijfstakken, dat vraagt om efficiënt omspringen met energie en grondstoffen. Warmterecuperatie op de melkkoeltank, gebruik van zonnepanelen, klimaatregeling in de kippenstal en hergebruik van regenwater en spoelwater van de melkmachine zijn maar enkele van hun inspanningen.

Ook bij de familie Verhelst (Kruisboommolenstraat 2A, Roeselare) vind je heel wat diverse activiteiten. Zo hebben **Ignace en Marleen Verhelst – Vanden Berghe en zoon Gilles** 3 ha serres voor glastuinbouw, met o.a. sla, knolvenkel, courgettes en komkommer. Daarnaast telen ze aardappelen en verwerken ze die zelf tot heerlijke verse frietjes. Er is heel wat water nodig op dit bedrijf, en dat lossen ze heel handig op door hun regenwater op te vangen en door een UV-filter te sturen en efficiënte irrigatie via beregeningsautomaat in de serres. Het zetmeel dat in het spoelwater van de frietproductie terecht komt, wordt er opnieuw uit gehaald en doet zelfs dienst als veevoeder.

Energie is een sleutelwoord in de bedrijfsvoering van **Kristof en Mieke Denolf – Vanrenterghem** (Zilverbergstraat 34, Moorslede). Het gaat dan bijvoorbeeld om de klimaatregeling en schermdoek in hun serres voor plantgoed, maar ook om efficiënte inzet van menselijke energie door een uitgekiende planning van het werk. Om op een oppervlakte van 60.000 m<sup>2</sup> gezonde groentenplantjes te kweken, moet ook het watervraagstuk kloppen. De oplossingen van Kristof en Mieke? Recuperatie van regenwater, gietwagens, spuitrobot en frequentiegestuurde pompen.

Een bezoekje aan het bedrijf van **Jan Wallays, Geertrui Verhaeghe en Paula Dessein** is op zijn minst indrukwekkend te noemen. Het erf van het Bruwershof (Kasteelstraat 91, Moorslede) is namelijk prachtig aangeplant. Je zou bijna vergeten dat dit ook een modern melkveebedrijf is, waar heel wat inspanningen worden geleverd op vlak van energie en water. En ook samenwerking zit hen in het bloed. Samen met enkele collega's kocht Jan bijvoorbeeld een mestscheider aan. Een oude schuur op hun erf verbouwden ze zorgvuldig tot zaal voor klasbezoeken, zodat ze hun passie voor de stiel kunnen doorgeven aan het jonge volkje.

Op de hoeve 'Klein Gistelgoed' (Haaipanderstraat 87, Izegem) staat alles in het teken van gezonde varkens, die lekker en kwaliteitsvol vlees opleveren. **Christophe en Griet Decaigny – Brille** houden graag de touwtjes in eigen handen. Het voeder telen ze voor een groot deel zelf. De verwerking van de mest gebeurt op het eigen bedrijf. Sinds kort zijn ze ook gestart met hoeveverkoop van vleespakketten, wat hen naast een eerlijke prijs ook verrijkende contacten met de consument oplevert.

Op een doordeweekse zomerochtend snijden **Pieter Stragier en Veronique Wouters** (Bossebeekstraat 2, Izegem) 5.000 kroppen sla. Op zo'n vijf uur tijd! Hun dagverse sla draagt het kwaliteitslabel 'Fine Fleur' en daar zijn Pieter en Veronique terecht trots op. Ze leverden dan ook heel wat inspanningen voor een duurzame productie: schermdoeken helpen de temperatuur te regelen, de planten krijgen regenwater, de nieuwe meststofmachine laat toe in rijtjes te bemesten en de spuitrobot zorgt voor efficiënte gewasbescherming.