nieuws

Agrafiek deelt landbouwoscars uit op Agribex

nieuws

Op landbouwbeurs Agribex in de Brusselse Heizelpaleizen maakte uitgeverij Rekad de laureaten bekend van de veertiende editie van Agrafiek, zeg maar de Oscars van de land- en tuinbouw. In totaal vielen acht bedrijven in de prijzen in verschillende categorieën en sectoren, allen gelauwerd om hun innovatieve bedrijfsvoering, management, specialisatie of personeelsbeleid.

5 DECEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:13

Lees meer over:
varia

Op landbouwbeurs Agribex in de Brusselse Heizelpaleizen maakte uitgeverij Rekad de laureaten bekend van de veertiende editie van Agrafiek, zeg maar de Oscars van de land- en tuinbouw. In totaal vielen acht bedrijven in de prijzen in verschillende categorieën en sectoren, allen gelauwerd om hun innovatieve bedrijfsvoering, management, specialisatie of personeelsbeleid.
Agrafiek zet tweejaarlijks de meest verdienstelijke Vlaamse land- en tuinbouwbedrijven in de bloemetjes. Voor de editie van dit jaar weerhield de Agrafiek-jury 17 finalisten uit 47 inzendingen. Acht van hen gingen met een ruiker bloemen en een mooie prijs naar huis. Het niveau van dit jaar lag volgens medeorganisator Clem Reynders "uitzonderlijk hoog". De prijzen zijn ingedeeld volgens zes categorieën: varkenshouderij; melkveehouderij; loonwerkers; korte keten/vermarkting; innovatie en management; personeelsbeleid/streekproducten/diversificatie.
Bij de melkveehouders ging de Agrafiek naar twee laureaten in dezelfde gemeente: het bedrijf Mariën en het bedrijf Vleugels, beide gevestigd in Meerhout. Het bedrijf Mariën is een groot familiaal bedrijf met 275 koeien die gemolken worden door vier robots, waarmee een dagproductie wordt gehaald van 29 liter per koe. Een kleine biovergister zorgt voor de energieproductie op het bedrijf. De familie Vleugels sprong er volgens de

jury dan weer uit door hun gedrevenheid en passie. Op het bedrijf worden ruim 300 koeien gemolken, goed voor een gemiddelde dagproductie per koe van 30 liter.
Bij de varkenshouders viel het bedrijf Dobbels-Van de Kerckhove in de prijzen, een gebundelde kandidatuur van twee schoonbroers uit Koolskamp. Deze laureaat onderscheidt zich volgens de jury onder meer door de bio-combiluchtwasser die voor een geurreductie van 85 procent zorgt. Om de productieprijs zo veel mogelijk te drukken, mikt het bedrijf op eigen aanfok, eigen formulatie bij de zeugen, het inschakelen van brijvoer bij de vleesvarkens, inspelen op eigen energievoorziening en gezamenlijke aankopen.
Bij de loonwerkers ging Swa Aernouts uit Loenhout met de hoofdvogel lopen. Het bedrijf van Aernouts is opgebouwd uit twee hoofdactiviteiten: de klassieke werkzaamheden in de landbouwsector en het recycleren van groen- en houtafval. Opmerkelijk is dat het bedrijf voor de landbouwpoot de krachten gebundeld heeft met een Nederlandse collega van vlak over de grens: Karl Taks. De tandem is bijgevolg actief in beide landen.
In de categorie korte keten/vermarkting viel ‘t Hoppecruyt uit Proven-Poperinge in de prijzen: de jury wist de aanpak en de promotie van de Belgische hop ten zeerste te smaken. Wout en Benedicte Desmyter-Coutigny zijn de vierde generatie hoptelers. Het is een zeer kleurrijk bedrijf: naast 100 stuks wit-blauw vee en een hele reeks akkerbouwgewassen, waaronder dus de steeds minder in Vlaanderen voorkomende hop, fungeert de hoeve ook als vakantieverblijf. Alsof dat nog niet genoeg is, lanceerde ’t Hoppecruyt in 2010 enkele culinaire producten.
De laatste twee laureaten van de avond waren het fruitbedrijf Van Hellemont uit Meensel-Kiezegem, en het glastuinbouwbedrijf Paul Stoffels uit Rijkevorsel. Het fruitbedrijf Van Hellemont uit het Hageland is niet alleen al jaren creatief bezig met het op de markt brengen van eigen producten zoals fruitjenevers, maar is ook pionier in het op een respectvolle manier inzetten van buitenlandse seizoenarbeiders. Ook studenten met leerproblemen of mensen met een beperking krijgen op het bedrijf een kans.
Het bedrijf van Paul Stoffels is een absolute reus: liefst 10 hectare onder glas, hoofdzakelijk tomaten. In de drukste periode van het jaar werken hier ruim 100 mensen. Doorheen de jaren werden verschillende innovatieve producten gelanceerd, waarvan de laatste de toepasselijke naam 'Tricolore' meekreeg: drie tomatensoorten in de kleuren van de Belgische vlag. Ook duurzaamheid staat centraal: het gebruikte water wordt gerecycleerd en de tomaten worden geteeld op een substraat op basis van kokosnoot.
Meer info: Agrafiek

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