



Hollebeekhoeve eerste Belgisch CO₂-neutraal zuivelbedrijf

Zuivelproducent Hollebeekhoeve uit Kruibeke zorgt voor een primeur in het Belgische zuivellandschap.

Door haar bedrijfswerking en haar zuivelproducten **volledig CO₂-neutraal** te maken, is de Hollebeekhoeve het eerste Belgische zuivelbedrijf dat zowel het label van 'CO₂ Neutral Company' als 'CO₂ Neutral Product' behaalt.



**"De lekkerste en klimaatvriendelijkste,
daar zijn we trots op!"**

De Hollebeekhoeve sloeg hiervoor de handen in mekaar met klimaatbureau CO₂logic dat de volledige impact van het productieproces in kaart bracht. De klimaatimpact van melkproductie wordt grotendeels bepaald door rechtstreekse methaanemissies (CH₄) van de veestapel, maar ook door chemische processen in de mest en bodem die zowel methaan- als lachgasemissies (N₂O) veroorzaken. Naast deze landbouwemissies werd ook de impact van energieverbruik, mobiliteit en de aanvoer van alle stromen (zoals voer voor de koeien) mee in rekening genomen. Het ganse productieproces om uiteindelijk tot een Hollebeekhoeve-product te komen, werd dus -van A tot Z- onder de loep genomen.

**"We zorgen voor een daling die je kan
vergelijken met de uitstoot van meer dan 70
miljoen gereden autokilometers"**

François Apers van de Hollebeekhoeve: "We kozen zeer bewust voor het 'CO₂ Neutral-label' van CO₂logic omdat dit garandeert dat we onze lokale en wereldwijde klimaatimpact berekend, verlaagd en gecompenseerd hebben. Bovendien kan je dit label enkel bekomen door zelf serieuze klimaatinspanningen te doen. En die deden we ook. Door 100% CO₂-neutraal te werken, zorgen we voor een daling die je kan vergelijken met de uitstoot van meer dan 70 miljoen gereden autokilometers, niet niks dus. De komende jaren voeren we onze inspanningen nog op zodat we voor nog minder uitstoot kunnen zorgen."

Jarenlange duurzame manier van werken

De Hollebeekhoeve zet al jaren in op een bijzonder duurzame manier van werken. Niet alleen respecteert ze het 'korte keten-principe' (zo loopt de melk van de stal rechtstreeks naar de fabriek), ook vergist ze met enkele biogasinstallaties al haar mest.

Hiermee produceert ze jaarlijks, samen met de aanwezige zonnepanelen, groene stroom voor zo'n 15.000 gezinnen. "Naast elektriciteit levert het vergisten ook warmte op die we gebruiken om de restfractie te drogen die zo de perfecte grondstof vormt voor organische meststoffen. En uiteraard gebruiken we die warmte ook voor het verwarmen van onze eigen gebouwen. Tot slot zuiveren we al ons afvalwater tot proceswater, reinigingswater en drinkbaar water", aldus François Apers.

Ook bijkomende landbouwemissies probeert de Hollebeekhoeve zo veel als mogelijk te vermijden. "Het vergisten van de mest zorgt bijvoorbeeld niet enkel voor groene stroom en warmte. Door het onmiddellijk afvoeren van de mest wordt een bijkomende methaanuitstoot vermeden."

Een volledig CO₂-neutrale landbouw is vandaag nog niet mogelijk. Zo kan niet alle methaanuitstoot verhinderd of afgevangen worden. De Hollebeekhoeve slaagt er echter wel in om een derde van de uitstoot met eigen maatregelen -dus binnen het eigen bedrijf- te reduceren. Dit aandeel zal de komende jaren -door bijkomende inspanningen- alleen maar stijgen.

François Apers: "Dat is op zich al veel en vergt heel wat inspanningen. Om onze 100%-neutraliteit te garanderen, kozen we ervoor om de resterende emissies te compenseren via een gecertificeerd Gold Standard klimaatproject. Dit zijn projecten die garanderen dat de resterende CO₂-uitstoot elders gereduceerd wordt en die extra socio-economische voordelen voor de lokale bevolking met zich meebrengen. Twee vliegen in een klap dus."

De Hollebeekhoeve koos niet toevallig voor het project Clean Cookstoves in China. Dit project zet namelijk in op het vermijden van energieverbruik door gebruik te maken van landbouwoverschotten. "In plaats van sterk vervuilende kolen, worden niet eetbare maïskolven en andere landbouwresten gebruikt als energiebron voor het koken van voedsel. Net zoals wij sterk inzetten om circulair te werken en reststromen ten volle te gebruiken (onder andere in de eigen biogasinstallaties), investeren we hiermee in een project dat heel gelijkaardig te werk gaat in China."

In totaal konden er via de hulp van de Hollebeekhoeve al zo'n 4.500 ovens worden aangekocht waardoor er 10.000 ton steenkool minder verbrand werd.

Trots dat we klimaatresultaten kunnen boeken

"We zijn best wel trots dat we vandaag 100% CO₂-neutraal werken. We willen dan ook onze verantwoordelijkheid niet af- of doorschuiven naar de volgende generaties, we willen nu klimaatresultaten boeken. En door vandaag onze klimaatimpact te verminderen, kunnen onze klanten ook blijven genieten van verantwoorde en smaakvolle zuivelproducten. **Die van de Hollebeekhoeve zijn dus voortaan niet alleen de lekkerste maar ook nog eens goed voor het klimaat**", zegt een tevreden François Apers.

OVER DE HOLLEBEEKHOEVE

Het duurzaam bereiden van dagverse zuivelproducten van uitzonderlijke smaak en kwaliteit, daar is de HOLLEBEEKHOEVE uit Kruike in gespecialiseerd. Elke dag opnieuw wordt de melk, geproduceerd door zo'n 1200 Holstein Friesian melkkoeien binnen de 24u. verpakt of verwerkt in verse hoeveboter, platte kaas, yoghurt, (zure) room, (karne)melk, roomijs, enz. De korte keten in de praktijk dus.

De Hollebeekhoeve draagt een gezonde en sportieve levensstijl hoog in het vaandel. Daarvoor ging het een partnership aan met wereldkampioene Turnen Nina Derwael en veldrijder Jens Adams.