

## **“Biologisch is altijd de kampioen meerkamp”**

**Bij biologisch boeren denk je al gauw aan kleinschalig. Ondernemers Joost en Jacqueline van Alphen laten samen met hun medewerkers zien dat het ook prima groter kan: bij Alpeko lopen ruim 400 zeugen en zo’n 1800 vleesvarkens vrij rond. Ook werken zij hard om klimaatneutraal te ondernemen en gaan voor een eerlijk product, gemaakt met respect voor mens, dier en omgeving. De familie Van Alphen ontvangt daarom de Agrofoodpluim in de maand juni.**

In een warme week in mei zijn er buiten maar weinig varkens te zien op het land van Alpeko: ze kiezen zelf het meest aangename schaduwplekje. Sommigen onder de bomen, maar de meesten in de ruime overdekte buitenuitloop. De varkens lopen vrij rond en vertonen natuurlijk gedrag, biggen blijven langer bij de moeder en behouden hun tandjes en krulstaart. Daarnaast stelt Van Alphen zelf het voedsel samen voor de varkens wat voor 65% uit reststromen uit de biologische voedingsmiddelenindustrie bestaat. Denk aan maismeel uit de cornflakesfabriek, tarwegries of sojamelk. Van Alphen: “Niet veel boeren produceren zelf voer. Ik heb nagedacht over hoe ik klimaatneutraal kan produceren en wat de impact van mijn bedrijf daarin is. Voer bleek de grootste factor.”

### **Een klimaatneutrale keten begint bij jouw bedrijf**

Alpeko is dan ook pionier op het gebied van duurzaam werken. Alle grondstoffen worden biologisch ingekocht en met ruim 900 zonnepanelen wordt het héle bedrijf en woonhuis voorzien van stroom. De mest wordt op het eigen land of dat van collega-landbouwers toegepast, en de verwarming draait op hout in plaats van gas. Wat nog mist om klimaatneutraal te worden, is kunnen het opslaan van stroom. Van Alphen gelooft sterk in biologisch, volgens hem de ‘kampioen meerkamp’ en maakt de hele voedselproductieketen van begin tot eind gesloten en circulair. Van Alphen is bestuurslid bij de Vereniging Biologische Varkenshouders en zit ook in de leveranciersvereniging van afnemer De Groene Weg. Binnen die samenwerkingsverbanden worden prijsafspraken gemaakt. Samen zorgen ze dat de vraag van de consument tijdig en goed aansluit op het aanbod en verdient iedereen in de keten een goede boterham – van voerproducent tot slager.

### **Vlees uit de automaat**

Ook uniek: Alpeko verkoopt zelf 37 (diepgevroren) vleesproducten van eigen varkens vanuit een verkoopmachine op het erf, en hun webshop levert binnen een straal van 10-20 km. Alpeko kent een vaste, enthousiaste klantenkring en de machine staat er bijna 3 jaar. Van Alphen zet zich in om het grote verschil tussen biologisch en regulier duidelijk te maken: “Alles biologisch is een utopie, maar ik wil continu laten zien dat bio  cht meer is dan een keurmerk op de verpakking.” Transparant zijn hoort erbij, vinden de ondernemers. Ook al leent het bedrijf zich niet voor hordes bezoekers, hun deelname aan de Albert Heijn Buitendag 2018 trok ruim 2000 ge interesseerden.

Gedeputeerde Anne-Marie Spierings belooft Alpeko met de Agrofoodpluim van juni 2018:

“Ondernemers als Joost van Alphen vormen een inspiratiebron door hun passie voor het vak, en het lef om nieuwe werkwijzen te proberen. Hij laat zien dat je ook als individuele ondernemer impact kunt maken, door collega’s in de hele keten op te zoeken en met hen samen te werken. Die samenwerking loont, en die inzet verdient het om in het zonnetje gezet te worden.”

### **Samen werken aan een gezonde sector**

Blijbeestjes, een mooie en gezonde omgeving, maar ook de lokale verkoop van verse en biologische producten. Ooit nam Van Alphen het reguliere bedrijf van zijn ouders in Haaren over, nu staat het bedrijf in Herpt er heel anders bij. Als ondernemer is het goed af en toe strategisch naar je bedrijf te kijken, zegt de ondernemer. “Is het verstandig om hetzelfde te blijven doen? Dat wil ik laten zien aan collega’s: samen kijken hoe het ook anders kan, en soms beter kan.”

---

## Bijlagen



*Hyperlink* [Video Agrofoodpluim voor Alpeko](#)



*2.4 MB jpeg* [Anne-Marie Spierings en Joost van Alphen in buitenverblijf zeugen](#)



*2.2 MB jpeg* [Joost en Angelique van Alphen krijgen Agrofoodpluim](#)



*1.6 MB jpeg* [Anne-Marie kon het niet laten](#)

---