

STADSLANDBOUW BIEDT KANSEN AAN ONDERNEMERS

STAD ZOEKT BOER

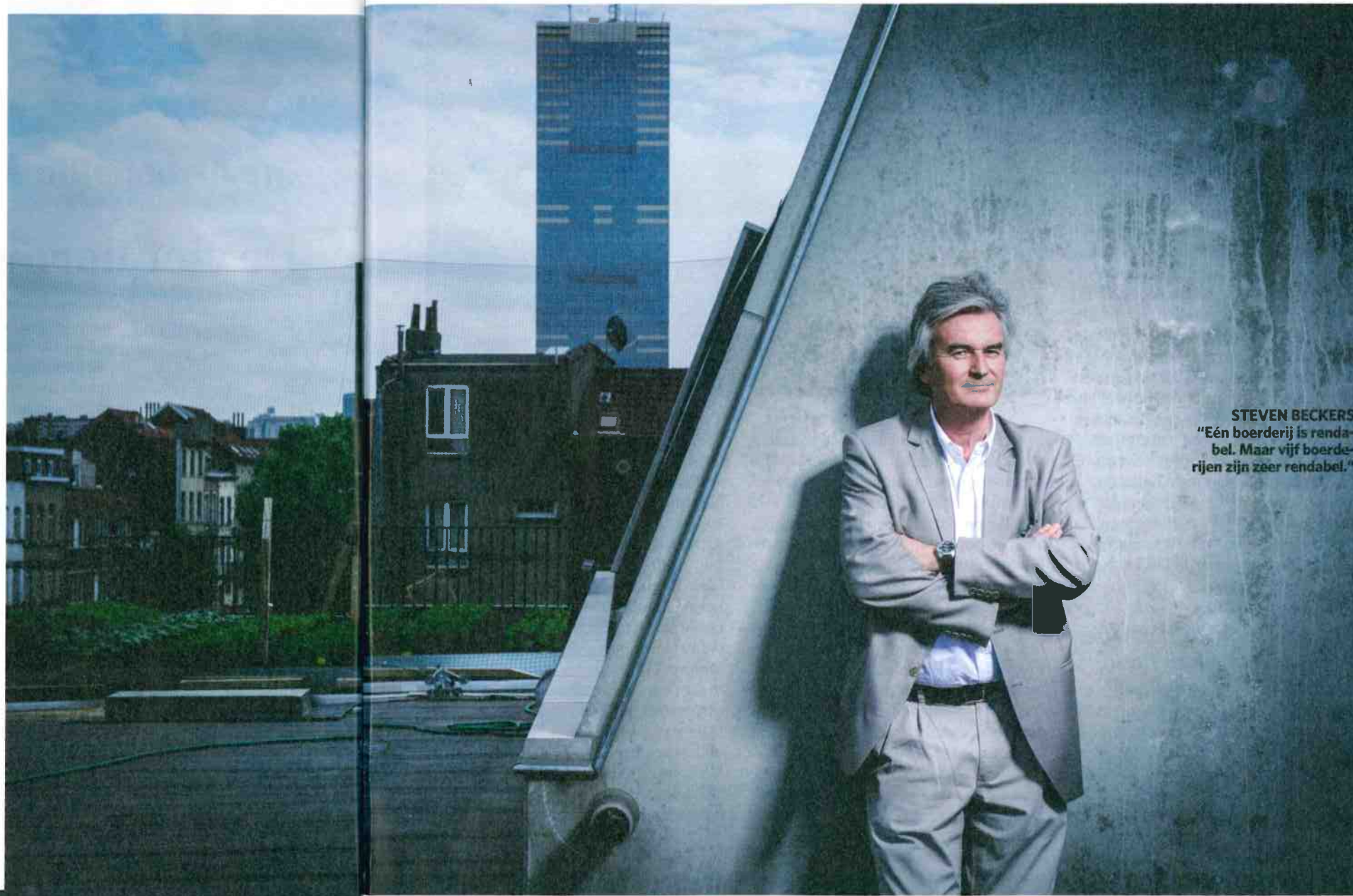
Stadsboeren noemen de ondernemers zich die hun landbouwprojecten in de stad rendabel proberen te maken. Ook in België experimenteren ondernemers met stadslandbouw. SIMON VAN DORPE, FOTOGRAFIE KAREL DUERINCKX

De Australische stadslandbouwer Simon Clissold kwam na omzwervingen in de Verenigde Staten en Italië in Leuven terecht. Hij startte er Food Hub, een verkooppunt van biologische en lokale voeding. Later raakte hij betrokken bij de stadsmoestuin van 1000 vierkante meter van de vzw Atelier Groot Eiland in Molenbeek en bij de moestuin van 2000 vierkante meter die wordt aangelegd op de site van Abattoir, de nv boven de slachthuizen en de markten van Anderlecht.

“Stadslandbouw groeide in korte tijd uit tot een verzamelaar voor een erg heterogeen geheel van ideeën en praktijken”, zegt Charlotte Prové van het Vlaamse Instituut voor Landbouw en Visserijonderzoek (ILVO). Hoewel de meeste projecten verschillende doel-

stellingen combineren, ligt de klemtoon afwisselend op het ecologische, het sociale of het economische aspect.

Clissold heeft van de promotie van stadslandbouw een persoonlijke missie gemaakt. “Vandaag passeerde ik in Brussel langs een braakliggend stuk grond van 1000 vierkante meter. Ik zag daarin meteen een kans om dat te bewerken, maar voor de meeste mensen is het gewoon een plek waar zich afval opstapelt, of ze zien er een potentiële bouwwerf in.” Hij wil zo veel mogelijk ongebruikte stukken grond doen renderen. Een goed bewerkte lap van 1000 vierkante meter kan een baan met een gemiddeld inkomen opleveren, als de stadslandbouwer op voorhand een cliënteel uitbouwt. De grond moet ook gratis zijn. Zelfs voor een periode van twee jaar kan het volgens Clissold ➔



STEVEN BECKERS
“Eén boerderij is rendabel. Maar vijf boerderijen zijn zeer rendabel.”

STADSLANDBOUW IN BELGIË

Le début des haricots is een centrale spil in de Brusselse beweging rond duurzaam voedsel. De vereniging baat de stadsboerderij in Neder-Over-Heembeek en de dakmoestuin boven op de Nationale Bibliotheek van België uit. **Champignon de**

Bruxelles en **Permafungi** zijn Brusselse paddenstoelenkwekers. Champignon de Bruxelles verhuist dit jaar naar de kelders van Kuregem, waar het een tienvoudige oppervlakte zal innemen voor de kweek van Japanse zwammen. Beide

bedrijven verkopen ook kits om thuis paddenstoelen te kweken. **Stadsboerderij Antwerpen**, met een oppervlakte van 6 hectare, is gelegen op de site van de voormalige kinderboerderij van Wilrijk. Tot in maart kweekte boerin Lis er agro-ecologische

groenten die in pakketten werden rondgedeeld aan ruim 500 coöperanten. Toen kwam er een verbod van het Federaal Voedselagentschap op de verdere groenteteelt vanwege bodemvervuiling. In afwachting van een bodemsanering komen de

groenten van een veld in Wommelgem. In Wilrijk concentreert het team zich ondertussen op veeteelt, zuivelproductie, horeca en haar educatieve opdracht. Ondernemers Pascal De Bondt en Kenny Vandenbroucke maken in hun **Urban Smart**

Farm in Gent gebruik van zeecontainers om in meerdere lagen kruiden, groenten, vissen en schaaldieren te kweken. Net zoals BIGH doen zij een beroep op aquaponics. **De Site** is een trefpunt in de Rabotwijk met onder meer 3000 vierkante

meter stadsakker en 160 mini-moestuinen. Zo'n perceel van 4 vierkante meter is te huur voor 150 torekes per jaar, de lokale munteenheid. Het **Spilvarken** is een ander Gents initiatief waarbij telkens drie varkens een lapje grond in

de stad innemen. Ze leven er van het voedselafval van buurtbewoners en nabijgelegen winkels of bedrijven. Na zes maanden worden de varkens geslacht. Het resultaat is 250 kilogram varkensvlees uit één ton afval.

➤ de moeite lonen. “Het is belangrijk op voorhand duidelijke afspraken te maken over de termijn.”

Verbindende functie

Het potentieel van stadstuinen is beperkt in een dichtbevolkt en volgebouwd land als België. Maar in Amerikaanse steden als Detroit, Chicago en New York is het een belangrijke trend. Ze leveren niet alleen voedsel en banen op, maar hebben ook een sociale impact in achtergestelde wijken. Een plaats waar hangjongeren en clochards de dienst uitmaakten, krijgt een verbindende functie als er een stadsboerderij wordt gevestigd.

The Brooklyn Grange in New York is de bekendste rooftop ter wereld. Ze produceert meer dan 20.000 kilo groenten per jaar, maar haalt de meeste inkomsten uit bezoeken, consultancydiensten en de installatie van andere stadstuinen. Incredible Edible is een netwerk dat ontstond in de Engelse gemeente Todmorden. Het brengt mensen samen rond lokaal voedsel en tuintieren, en verspreidde zich in nog geen tien jaar tot 120 gemeenten in Engeland

“Heel wat projecten bloeden na een of twee jaar dood. Een daktuin staat of valt met het onderhoud”

Sabien Windels, Roof Food

en meer dan 700 wereldwijd. Tokio heeft de grootste indoorboerderij ter wereld. Het hr-bedrijf Pasona offerde 43.000 kostbare vierkante meter bureauimte op voor een verticaal concept. Andere bekende initiatieven zijn Rotterzwam, een paddenstoelenkwekerij in het oude zwembad Tropicana in Rotterdam, en de stadstuinen op de voormalige Tempelhof-luchthaven in Berlijn.

Toch ziet Clissold ook in België kansen. “Niet alleen braakliggende stukken komen in aanmerking, ook groen rond openbare gebouwen of ziekenhuizen.”

Ons kleine land leent zich beter tot pro-



jecten buiten de stadskern. Zo is *community supported agriculture* (CSA) aan een opmars bezig: liefhebbers richten samen een biolandbouwbedrijf op, meestal op een veld in de buurt van de stad, en geven een boer de middelen om het te bewerken. De producten gaan dan via zelfoogst of voedselpakketten naar de deelnemers.

De groeiende vraag naar lokale landbouwproducten drijft ook de ontwikkeling van een rist biowinkels, boerenmarkten en internetplatformen. Dat maakt de gronden in de directe omgeving van de stad erg aantrekkelijk, maar strikt gezien gaat het niet om stadslandbouw.

Roof Food

De braakliggende grond mag dan schaars zijn in België, ook de daken van onze gebouwen zijn blootgesteld aan zon en regen. Het Brussels Gewest heeft een oppervlakte van 162 vierkante kilometer. Daarvan bestaat maar liefst zes vierkante kilometer – of het equivalent van ongeveer 1000 voetbalvelden – uit platte daken van bedrijven, huizen, openbare instellingen, ziekenhuizen en scholen. Om er een moestuin op te kunnen aanleggen, moet meestal wel de structuur van het gebouw worden verstevigd, en dat is een aanzienlijke investering.

Het bedrijvencentrum De Punt in Gentbrugge hield er bij de bouw van zijn vestiging rekening mee dat het jonge bedrijfje Roof Food op het dak een tuin zou onderhouden. “We bereiden *dakshotels* met de opbrengst van de moestuin”, vertelt oprichtster Sabien Windels (28), die vorig jaar verkozen werd tot beste Gentse starter. Roof Food stelt elke week een vegetarisch menu samen dat het levert aan nabijgelegen ondernemingen. “We hopen ook een publiek aan te spreken dat nog niet overtuigd is van een duurzame levensstijl”, zegt ze.

Bewustmaking is een belangrijk onderdeel van de missie van Roof Food. “We willen mensen aanzetten tot creatief koken, seizoensgebonden inkopen doen en werken met restjes. Zo kan stadslandbouw echt een verschil maken.” Windels ziet stadslandbouw als een stadsbeweging die ontstond uit de hang naar transparantie, en die de band tussen producent en consument weer wil aanhalen.

De productievolumes blijven voorlopig beperkt. De 500 vierkante meter op het dak van De Punt is goed voor hoogstens dertig maaltijden per dag en volstaat niet om aan de volledige vraag te voldoen. Daarom koopt het nog producten aan van lokale boeren. Daarnaast organiseert Roof Food teambuildings en biedt het consultancy aan voor



wie een daktuin wil aanleggen. De start-up onderhandelt ook met andere Vlaamse steden om een soortgelijk project uit te bouwen. Er groeien dus geen euro's op de daken. Wie plannen heeft, moet technische kennis combineren met een ijzersterke marketing. “En vooral veel energie”, benadrukt Windels. “Heel wat projecten bloeden na een of twee jaar dood. Een daktuin staat of valt met het onderhoud.”

Hightech in Kuregem

Aan de markt van Abattoir, in het populaire Kuregem in Anderlecht, moet dit jaar met de Urban Farm het paradepaardje van de Belgische stadslandbouw verrijzen. Op het dak van de markthal Foodmet begint het Brusselse Building Integrated GreenHouses (BIGH) in september met de bouw van de grootste aquaponicsboerderij van Europa. Aquaponics combineert aquacultuur (visboerderij) met hydroponics (planten kweken in water).

De serre van 2000 vierkante meter komt bij een buitentuin van 2250 vierkante meter. Die zal BIGH samen met Simon Clissold beheren, met de steun van Atelier Groot Eiland, dat het personeel moet opleiden. Het gebouw van Foodmet, dat er gekomen is met Europese subsidies, is sterk genoeg om de zware structuur te dragen. De investe-

ring van 2,5 miljoen euro voor de binnenboerderij moet deels in kapitaal worden ingebracht door enkele privé-investeers – onder wie een lid van de familie de Spoelberch – en het Brussels Gewest. Bovendien zouden drie banken bereid zijn voor de andere helft van het bedrag een lening toe te staan.

Risicokapitaal, is de inschatting van Stefan Teerlinck, de coördinator aquacultuur van het onderzoekscentrum Inagro. “De banken zullen wel voldoende zekerheden hebben voor die leningen.” Teerlinck juicht toe dat BIGH de stap waagt naar een groot-schalig aquaponicsproject, maar merkt ook op dat velen er in het verleden hun broek aan hebben gescheurd, zoals het Rotterdamse Uit je Eigen Stad. De sleutel ligt volgens hem bij een complementair team, dat voldoende financiering combineert met een uitstekende technische kennis en commerciële flair.

Voor de aquaponicsinstallatie doet BIGH een beroep op het Duitse ECF Farmsystems, dat al zulke boerderijen heeft opgetrokken in Berlijn en in het Zwitserse Bad Ragaz. Een ingenieus ecosysteem moet het verbruik van de doorgaans energievervlindende aquaponics binnen de perken houden. Het regenwater en de condensatie op het dak van de serre gaan naar een reservoir dat de vistank bijvult. Een biofilter

verwerkt het vervuilde viswater tot kunstmest voor de planten in de serre. In de vistanks komen tilapia, barramundi of snoekbaars. De serre wordt voor een groot deel opgewarmd met restwarmte van de frigo's van Foodmet, de condensatie van de vistank en een warmte-krachtkoppeling.

Brussels netwerk

BIGH mikt op een jaarlijkse productie van 40 ton vis, 416.000 bakjes mini-groenten, 329.000 bakjes miniaardappelen en 64.000 bakjes sla en kruiden. “Eén boerderij is rendabel”, zegt CEO Steven Beckers. “Maar vijf boerderijen zijn zeer rendabel.” BIGH wil op termijn een Brussels netwerk uitbouwen met vestigingen in onder meer Ukkel, Oudergem en de stad Brussel. Momenteel is BIGH in vergevorderde gesprekken met Parijs en Lyon. In Lyon moet tegen 2021 een recordvestiging van 15.000 vierkante meter het dak van een nieuw winkelcentrum verfraaien.

De boerderij op de Abattoir-site zou na het opstartjaar een omzet van 1,2 miljoen euro draaien en een ebitda van 35 tot 40 procent (450.000 euro) halen. De stabiele omgeving in de serres met gecontroleerd licht, water en temperatuur biedt meer zekerheid om die doelstellingen te halen. Het blijft evenwel landbouw: zo bestaat bijvoorbeeld een risico op ziektes bij de vissen. “Dat risico minimaliseren we door de visjes op voorhand in quarantaine te zetten en een doorgedreven hygiëne te hanteren in het laboratorium”, voegt Beckers eraan toe.

Ook de verkoop wordt een uitdaging. De vis en de minigroenten zouden zowel langs de korte keten als via de supermarkten op het bord van de consument belanden. Het team is ook op zoek naar een restaurateur die met de lokale opbrengst kan werken in een culinair complex dat ook op het dak van Foodmet voorzien is. De markt van Abattoir trekt wekelijks 100.000 bezoekers, maar staat bekend om de spotprijzen waartegen de groenten er over de toonbank gaan. Het wordt een uitdaging om hen en de minder bemiddelde buurtbewoners ertoe over te halen de meerprijs op tafel te leggen. ©