



Tihamér Salij

Onderzoeker en docent

partner

Wageningen UR werkt in haar onderzoeksprogramma's samen met andere kennisinstellingen. Op deze pagina een nadere kennismaking met een van deze partners.

Samenwerking Wageningen UR met: The Why Factory, TU Delft

>> **Organisatie/bedrijf**

De Why Factory is een internationale denktank, opgericht op initiatief van de faculteit Bouwkunde van de Technische Universiteit Delft en architectenbureau MVRDV. Ons onderzoek richt zich onder andere op de mogelijkheid van stedelijke voedselproductie in Manhattan en Den Haag. Ik ben hier onderzoeker en docent.

>> **Samenwerking met Wageningen UR**

Stroom Den Haag, een kunst- en architectuurcentrum, heeft ons gevraagd een varkensvleesproductiebedrijf te ontwerpen dat geïntegreerd is met de stad. Daarachter ligt de vraag hoe je die productie transparanter kunt maken, zodat voor de burger duidelijk is waar en hoe vlees wordt geproduceerd. Opdrachtgevers waren LTO Varkenshouderij en het Innovatienetwerk. De onderliggende data hebben we grotendeels van Wageningen UR, zoals hoeveel ruimte een biologisch varken nodig heeft, hoe zijn rantsoen eruit ziet en hoeveel ruimte je nodig hebt om de gewassen te kunnen telen. We hebben tien ontwerpen gemaakt voor een nieuwe wijk in Den Haag, waarin we

laten zien dat de productie van varkensvlees in de stad absoluut mogelijk is.

>> **Belang van samenwerking**

Ruimtelijke vormgeving kan onmogelijk alleen van de architect komen; je moet dat interdisciplinair doen. Architectuur is er niet alleen voor architecten, maar voor de gehele samenleving. Wij weten zelf niets van de landbouw en dit project – City Pig – is onze eerste opdracht in deze sector. Om zo'n "stadsvarkensboerderij" realistisch neer te kunnen zetten, hebben we feitelijke informatie nodig. Dan moet je als architect op zoek gaan naar onder andere wetenschappers die alles weten van varkens, en dan kom je uit bij Wageningen UR.

>> **Visie op samenwerking**

Dankzij deze samenwerking heb ik ontdekt dat de productie van voedsel altijd volledig langs me heen is gegaan. Ik ben me er nu veel bewuster van. Ik ben gaan inzien hoe belangrijk voedselproductie is en dat we er veel te weinig aandacht aan besteden. Ook architecten en planners doen er te weinig mee, terwijl het toch gaat om fundamentele dingen in de samenleving. Je kunt niet zonder eten. En archi-

tectuur omvat alle aspecten van de samenleving, dus ook het produceren van voedsel.

>> **Visie op architectuur en voedselproductie**

Voedselconsumptie en -productie moeten weer een centrale plek innemen in de ontwerpogave van de stad, zodat de stedeling ziet hoe zijn eten tot stand komt. Aspecten zoals fokken, mesten, de verwerking tot producten en de verkoop moeten daarom een plek krijgen, waarbij de processen inzichtelijk en daarmee toegankelijk zijn voor stedelingen. Veel architecten en stedenbouwers denken niet na over de kwaliteit van de leefomgeving en hoe je in je ontwerpen energieneutrale voedselproductie, publieke ruimte en wonen met elkaar kunt verbinden. Voor mij is voedselproductie in de stad een fundamenteel thema geworden. Architecten en planners kunnen daar belangrijke oplossingen voor leveren. De argumentatie en de visualisatie moeten van de architect komen en niet van economen en de industrie. LN