



## GROOTSTE EUROPESE STADSBOERDERIJ OP WATER IN ANDERLECHT

Op 23 april opende Ferme Abattoir op het dak van Foodmet, de nieuwe voedingshal van de slachthuissite in Anderlecht. Met zo'n 2000 m<sup>2</sup> aan serres voor tuinbouw en aquaponische viscultuur en 2000 m<sup>2</sup> groenteteelt in de openlucht is dit de grootste stadsboerderij in Europa, gesitueerd op het dak van een gebouw. – Jan Van Bavel

Stadsboerderijen duiken steeds meer op, vaak op daken of in kelders. Maar een stadsboerderij in de schaduw van een slachthuis, dat was weer iets nieuws. De Abattoirsite in Anderlecht staat bekend om zijn levendige markt, die 3 dagen per week meer dan 100.000 mensen aantrekt. Het is ook de laatste stedelijke site in Europa die een slachthuisactiviteit onderhoudt.

### Aquaponisch productiemodel

Consumenten vragen steeds meer voedingsproducten die gezond, lokaal en traceerbaar zijn. In dat opzicht kan aquaponische stadslandbouw smakelijke en gezonde producten volgens het korteketenprincipe aanbieden. Ferme Abattoir, waarvan de bouw ongeveer een jaar in beslag nam, is gebaseerd op het zogenaamde 'aquaponisch' productiemodel. Aquaponie is de combinatie tussen hydroponie (bovengrondse plantengroei) en aquacultuur [viskwekerij]. Het is een voorbeeld van een circulair economisch principe, waarbij afvalstoffen en water

van vissen gebruikt wordt voor de teelt van gewassen. De stadsboerderij bestaat uit twee gesloten circulaire systemen, waarbij de vis- en plantenkweek enkel gelinkt zijn door een biologische filter. Die zuivert het water van de vissen continu en wordt dagelijks met 5% vers water

.....  
**Realisator BIGH gelooft in stadslandbouw als aanvulling op de peri-urbane en landelijke landbouw.**  
 .....

aangevuld. Een equivalente hoeveelheid water wordt gebruikt om de planten te irrigeren. "De afvalstoffen van de vissen worden via miljoenen micro-organismen omgezet in natuurlijke meststoffen voor de planten", vertelt Noémie Benoit, verkoop- en marketingmanager van Ferme Abattoir. "Concreet gebruiken we

het water uit de kweekinstallatie voor de vissen om onze tomaten, kruiden en andere gewassen te bewateren."

### Steden productiever maken

Ferme Abattoir is een realisatie van de Brusselse start-up Building Integrated GreenHouses, kortweg BIGH, die in 2015 werd opgericht. "Met onze vennootschap wilden we het stedelijk vastgoedpark optimaliseren en steden 'productiever' maken door onder meer serres op daken te plaatsen", aldus zaakvoerder en architect Steven Beckers. BIGH gelooft in stadslandbouw als aanvulling op de peri-urbane en landelijke landbouw. Daarom investeerde het tijd in het opbouwen van een netwerk van partners en producenten. Het ziet stadslandbouw als een schakel tussen stedelijke consumenten en rurale productie, tussen experts en producenten en andere actoren in de voedingssector. "We streven met onze stadsboerderij een ecologisch, sociaal, duurzaam en circulair voedingsstelsel na, waarbij de stad voor een stuk in haar

eigen noden kan voorzien en niet alleen een afzetmarkt is, maar ook een niet-vervuilend productiecentrum. We proberen ook zo veel mogelijk technologische synergieën na te streven.” Zo gebruikt de stadsboerderij een warmtepomp die de overtollige warmte van de koelinstallatie recupereert van de Foodmet-slaggers. Een bijkomende verwarmingsinstallatie levert CO<sub>2</sub> voor de plantengroei. Het water komt voornamelijk van regenwater, aangevuld met putwater. “Dat regenwater recupereren we ook in het productieproces. De elektriciteit komt gedeeltelijk uit de zonnepanelen (fotovoltaïsche cellen) van de site. Verder zullen we tijdens de exploitatiefase nog andere synergieën met gedeelde installaties onderzoeken. Zo verminderen we onze ecologische voetafdruk en verbeteren we de stedelijke levenskwaliteit, tewerkstelling en biodiversiteit.”

### Viskwekerij

De viskwekerij heeft een capaciteit van 35 ton gestreepte baars per jaar. Gestreepte baars is een vis van hoge kwaliteit die zowel in zout als zoet water kan gedijen, en waarvan de smaak lijkt op die van zeebaars. Dankzij de biofilter worden de afvalstoffen van de vis omgezet in nuttige nutriënten voor de serre en de buitenaanplanting. De vissen worden volgens het *best practice*-principe gekweekt. Zo wordt de baars in lage dichtheid in verschillende bassins gekweekt.

### Serre

In de serre van 2000 m<sup>2</sup> worden kruiden, tomaten en *microgreens* (zoals Chinese bieslook, doperwt, radijs, mosterd, bloedzuring en Oost-Indische kers) geteeld. Met het assortiment van heel erg zoete tomaten – rode (GA 69) en gele cherrytomaten (Sweedor), cocktailtomaten (Rimini) en kleine trostomaten (G 541) van groentezadenproducent Gautier Semences – hoopt BIGH een productie van zo'n 15 ton/jaar te bereiken. Hiervoor worden duurzame, biologische Grow Bags-substraten van Greenyard ingezet. Die bevatten natuurlijke grondstoffen die de opbrengst verhogen, de weerstand tegen plantenziekten verbeteren en zorgen voor een smakelijkere opbrengst. Na de teelt kunnen de substraten worden gecomposteerd, zodat de cyclus op de boerderij volledig kan worden gesloten. “We zijn ervan overtuigd dat stadslandbouw een toekomstige praktijk is”, zegt Yvo Lens, manager voor de Noord-Europese sector bij Gautier Semences. “Deel-

nemen aan het BIGH-project en Brusselaars in staat stellen om tomaten te consumeren die smakelijk zijn en lokaal worden geproduceerd, is voor ons de vervulling van onze toewijding aan innovatie, kwaliteit en smaak.”

De aromatische en biologisch gecertificeerde kruiden (groot- en kleinbladige basilicum, koriander, gekrulde en platte peterselie) staan in potten, op grote tafels op de vloer van de mezzanine. Ledverlichting

internationaal marktleider op het gebied van biologische gewasbescherming en natuurlijke bestuiving.

### Buitenmoestuin

In de buitenmoestuin worden aardbeien en een hele variëteit aan (blad)groenten verbouwd zoals rode en friséesla, paksoi, warmoes, keukenraap en venkel. In de bessentuin worden er ook diverse soorten bosbessen, bramen, krenten en frambo-



- 1 In de serre worden rode en gele cherrytomaten, cocktail- en kleine trostomaten geteeld. 2 In de buitenmoestuin worden aardbeien en een hele variëteit aan groenten verbouwd, zoals deze warmoes. 3 Basilicum en peterselie groeien in potten, eveneens in de serre.

ting zorgt het hele jaar door voor productie. De initiatiefnemers willen een streefcijfer van 2700 potten/week bereiken. De *microgreens*, die een productiecapaciteit van 120.000 eenheden per jaar zouden moeten halen, worden in een mix aangeboden. Om deze delicate producten te lanceren, werkt BIGH samen met Koppert Cress, de wereldleider in *microgreens*. De productiecapaciteit hangt uiteraard af van de variëteiten en de temperatuur. De bestuiving gebeurt met de hulp van hommels. Ongedierte wordt biologisch bestreden. Eventuele parasieten worden de kop ingedrukt door natuurlijke bestrijdingsmiddelen, er worden geen chemische gewasbeschermingsmiddelen gebruikt. BIGH werkt hiervoor samen met Koppert Biological Systems,

zen geteeld. De eerste 700 m<sup>2</sup> worden sinds 2016 bewerkt, de volledige 2000 m<sup>2</sup> worden gradueel ontwikkeld.

### Divers klantenbestand

“Onze klanten zijn retailers, supermarkten, e-commercesites, restaurants en cateringbedrijven in en rond Brussel”, stelt Steven Beckers. “Ze bevorderen lokale en kwalitatieve inkoop van hun producten. Met dit project is ons werk niet af. We hebben de ambitie om een netwerk van stadsboerderijen in belangrijke Europese steden te creëren, ten voordele van de inwoners ervan.” Meer informatie vind je op [www.bigh.farm](http://www.bigh.farm). ■