

Prijzen Ontwikkelingssamenwerking: Goedkope meststof voor Cubaanse bonenboeren

Auteur >> Wouter Verbeylen
Campuskrant >> Jaargang 20 nr. 2 (22
oktober 2008)
Campuskrant-rubriek: Onderzoek

Gebeurtenissen >> prijs
Onderwerpen >> Onderzoek
Onderwerpen >>
Ontwikkelingssamenwerking
Onderwerpen >> Studenten



Lara Ramaekers (c) Rob Stevens

[21-10-2008]

Elk jaar ontvangen een aantal studenten en jonge wetenschappers de Prijs voor Ontwikkelingssamenwerking voor hun eindverhandeling of publicatie. Nigussie Haregeweyn was vorige week laureaat bij de wetenschappers en Lara Ramaekers bij de studenten.

Lara Ramaekers won de prijs voor haar onderzoek rond het bemesten van bonen in Cuba. Ze trok erheen in het kader van haar masteropleiding tropische landbouw, en verrichtte haar onderzoek samen met doctoraatsstudente Roseline Remans, onder supervisie van professor Jozef Vanderleyden.

Lara: “Bonen zijn in grote delen van Afrika en Latijns-Amerika de ‘poor man’s meat’, de vleesvervanger voor arme mensen. Daarom is het van groot belang dat bonen efficiënt gekweekt worden zodat ze voldoende opbrengen. Bij ons lossen we dat op door kunstmest te gebruiken, maar in vele armere landen is dat te duur, of geraakt die, door het gebrekkige wegennet, simpelweg niet ter plaatse.”

Lara werd in Cuba met open armen ontvangen door de lokale boeren. “Het ontzag van de boeren was groot, té groot zelfs. We werden er binnengehaald als de grote wetenschappers die het allemaal eens gingen oplossen. Ik had dan misschien wel de opleiding, maar voor mij was het ook maar de eerste keer dat ik op een bonenveld stond. Wij hadden hun ervaring nodig, en zij onze kennis.”

Smakelijk

“Ik onderzocht voor een aantal bonenvariëteiten in verschillende regio’s het gebruik van een natuurlijke meststof, door middel van rhizobacteriën. Dat zijn bacteriën die aan het worteloppervlak of in de wortel van de boonplant leven. We gebruikten twee soorten, Rhizobium en Azospirillum. Je mengt die bacteriën in humus met de bonenzaden vlak voor het uitzaaien op het veld, en vanaf dan zullen de Rhizobium-bacteriën in symbiose treden met de bonenplant. Ze zetten stikstof uit de lucht om in stikstof voor de plant, en van de plant krijgen zij voedingsstoffen terug. De andere rhizobacteriën die gebruikt werden, Azospirillum, stimuleren de ontwikkeling van wortelharen, en bevorderen zo de groei van de bonenplant.”

“Althans, dat is de theorie. Uit het onderzoek kwam naar voren dat het succes van deze methode afhangt van de bonenvariëteit en van omgevingsfactoren. Bij sommige bonen nam de oogst toe, bij andere nam ze net af. Dat is met een ook het belang van dit soort onderzoek voor ontwikkelingssamenwerking: je lijkt op het eerste gezicht de ideale oplossing te hebben voor een reëel voedselprobleem, maar ze kan pas echt werken als je rekening houdt met de lokale omstandigheden, zoals de samenstelling van de bodem en de tradities bij de lokale bevolking.”

Want niet onbelangrijk: de bonen moeten ook lekker smaken.

“We hielden een enquête bij negentig boeren: we vroegen hen welke bonen ze teelden en welke ze het liefste aten. Grofweg zijn er drie soorten bonen: zwarte, rode en witte. De zwarte zijn het meest geliefd omdat je er de minste ingrediënten aan moet toevoegen om een smakelijk potje mee te koken. Bij de witte moét je haast vlees toevoegen om ze eetbaar te maken. Ook belangrijk: je moet de bonen eerst te weken leggen voor je ze kan bereiden. Een bonensoort die lang moet weken, is bij voorbaat minder geschikt, ook al reageert ze heel goed op de bacterie – dat was trouwens het geval voor één van de variëteiten uit het onderzoek.”

“We kunnen dus zeker niet van vandaag op morgen één algemene methode aanraden aan de lokale boeren. De weg van onderzoek naar toepassing is nooit evident.”

Duurzaam

Het onderzoek van Lara heeft trouwens niet enkel nut voor het verre buitenland. “Het gebruik van bacteriën voor bemesting is een heel natuurlijke manier van werken. Het is een vorm van duurzame landbouw die we ook hier vaker zouden mogen toepassen. Uiteraard moeten we in Europa eerder denken aan een combinatie van bacteriën met kunstmest, want kunstmest blijft het middel bij uitstek om de groei maximaal te bevorderen.”

Inmiddels is Lara als onderzoeker verbonden aan het Centrum voor Microbiële en Plantengenetica van de K.U.Leuven. “Ik bereid nu een doctoraat voor over stikstoffixatie bij klimbonen. Ik werk daarvoor samen met het CIAT, het centrum voor tropische landbouw in Colombia, waar ik onlangs een eerste

keer verbleef.”

En wat wil Lara doen met het geld dat aan de Prijs Ontwikkelingssamenwerking verbonden is? “We mogen er in principe mee doen wat we willen. Dat is dit jaar trouwens de laatste keer zo, want de Prijs wordt hervormd: het aantal laureaten daalt en het geldbedrag stijgt, en de laureaten zullen verplicht worden het geld in onderzoek te investeren. Maar mijn 1.250 euro gaat in elk geval naar het huisje dat ik pas gekocht heb met mijn vriend (lacht).”

Er waren nog drie Leuvense laureaten: de studenten Lutgart Lenaerts (in Ethiopië als reisbeursstudent) en Katrien Descheemaeker, en onderzoekster Carla Oporto. Alle info over deze laureaten en over de Prijs Ontwikkelingssamenwerking vindt u op

<http://www.devco prize.africamuseum.be/nl/index.htm>

Highlight een willekeurige term op de pagina en klik op de gewenste zoekmachine:

[Dagkrant](#) | [K.U.Leuven](#) | [Google](#) | [Wikipedia](#) | [Wikipedia NL](#) | [Scirus](#) | [Google Scholar](#) | [DMoz](#) | [Van Dale](#)
| [Google Images](#) | [Wat is dit?](#)

