nieuws

Gentse prof verzamelt zaad voor vluchtelingenkampen

nieuws

"Haal de zaadjes uit uw meloenen, watermeloenen, papaja's en avocado's. Droog ze en stuur ze naar mij". Zo klinkt de oproep van de Gentse professor Willem Van Cotthem. Hij brengt de zaden eigenhandig naar vluchtelingenkampen in Algerije, bij mensen voor wie ze onbetaalbaar zijn. Volgens Van Cotthem zal 75 tot 90 procent van de zaden die wij op die manier recupereren ook daadwerkelijk kiemen. "Ik heb het thuis allemaal al eens getest in een serre. Het werkt, die plantjes groeien schitterend".

9 AUGUSTUS 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:00

"Haal de zaadjes uit uw meloenen, watermeloenen, papaja's en avocado's. Droog ze en stuur ze naar mij". Zo klinkt de oproep van de Gentse professor Willem Van Cotthem. Hij brengt de zaden eigenhandig naar vluchtelingenkampen in Algerije, bij mensen voor wie ze onbetaalbaar zijn.

Willem Van Cotthem is niet de eerste de beste. Deze Gentse hoogleraar emeritus kreeg wereldfaam met zijn ontdekking van terracottem, een grondverbeteraar die water kan vasthouden. Vandaag wordt terracottem wereldwijd gebruikt om onder meer voetbalvelden en golfterreinen groen te houden. Met een deel van de opbrengst zorgen Van Cotthem en zijn medewerkers ervoor dat in droogtegebieden in het zuiden toch aan land- en tuinbouw kan worden gedaan.

Op dit ogenblik werkt professor Van Cotthem aan een project van Unicef waarbij in de vluchtelingenkampen van de Sahrawis in de Sahara in Zuidwest-Algerije met Terracottem familietuintjes worden opgezet. Er zijn er nu al een duizendtal. Tijdens de winter kweken de mensen daar groenten, maar tijdens de hete zomers is groenten kweken uitgesloten en moeten ze fruit kunnen laten groeien. Maar welk fruit? "Je kunt er niet om het even wat telen", zegt Van Cotthem. "Je moet rekening houden met de klimaatzone en met het ultraviolette licht. Zo moet je niet proberen om in IJsland meloenen te kweken".

"Er zijn vruchtensoorten die perfect gedijen in Zuidwest-Algerije. Meer zelfs: veel van de vruchten die wij eten, zijn ginder gekweekt, of toch minstens in het mediterrane klimaat. Denk maar aan watermeloenen, meloenen, papaja's en avocado's. Wij gooien hun zaden weg, maar voor de mensen ginder zijn ze dus perfect bruikbaar. Wij hebben ze maar te drogen en aan hen te bezorgen". Zaadjes drogen is niet moeilijk. Je ontdoet ze van het vruchtvlees, spoelt ze en laat ze drogen op een blad papier.
Volgens Van Cotthem zal 75 tot 90 procent van de zaden die wij op die manier recupereren ook daadwerkelijk kiemen. "Ik heb het thuis allemaal al eens getest in een serre. Het werkt, die plantjes groeien schitterend". Willem Van Cotthem was de voorbije jaren zeven keer in Zuidwest-Algerije. Vanaf zijn volgende bezoek wil hij voor de families in de vluchtelingenkampen zaden meebrengen, netjes gesorteerd per soort. Zaadjes van een Galiameloen horen niet bij die van een Cavaillon, een gele honingmeloen is nog iets anders dan een Cantaloupmeloen.
Van Cotthem: "Het onderscheid maken is makkelijk. Meestal hangt er gewoon een sticker met de naam op zo'n meloen". Of het niet makkelijker is om zaden te kopen? Van Cotthem: "Dat is veel te duur. Voor die mensen zijn die zaden onbetaalbaar. Als wij ze betalen zijn we direct een flink stuk van ons budget kwijt, en dat kan toch niet de bedoeling zijn. Het is gewoon een kwestie van solidariteit. Daarom dacht ik: als ik nu eens mijn vrienden aanspreek? Die eten allemaal toch wel eens een meloen?"
Meer informatie: Goed gereinigde en gedroogde zaden mag u sturen naar professor Willem Van Cotthem, Beeweg 36, 9080 Zaffelare.

Bron: Het Nieuwsblad

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/

screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada