nieuws

UGent helpt Ghana op weg naar duurzamere cacaoteelt

nieuws

De laatste jaren heeft de cacaoteelt in Ghana, goed voor een aandeel van 20 procent van de premium cacaobonen op de internationale markt, te lijden onder een lage productiviteit en beperkte winstmarges. Dit is problematisch voor de Ghanezen, maar ook voor de Belgische chocolade-industrie. Daarom startte de Universiteit Gent in 2014 een onderzoek bij meer dan 700 Ghanese cacaoboeren, en aan de hand van de resultaten scholen Gentse onderzoekers nu Ghanese cacaoboeren bij om op een duurzame manier meer en betere cacaobonen te produceren.

23 NOVEMBER 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:47

Lees meer over:
varia



De laatste jaren heeft de cacaoteelt in Ghana, goed voor een aandeel van 20 procent van de premium cacaobonen op de internationale markt, te lijden onder een lage productiviteit en beperkte winstmarges. Dit is problematisch voor de Ghanezen, maar ook voor de Belgische chocolade-industrie. Daarom startte de Universiteit Gent in 2014 een onderzoek bij meer dan 700 Ghanese cacaoboeren, en aan de hand van de resultaten scholen Gentse onderzoekers nu Ghanese cacaoboeren bij om op een duurzame manier meer en betere cacaobonen te produceren.

Het onderzoek van de Universiteit Gent kadert binnen het geïntegreerd duurzaamheidsprogramma voor chocolade van de Belgische overheid, onder impuls van minister van Ontwikkelingssamenwerking Alexander De Croo. Het bracht verschillende redenen in kaart voor de lage productiviteit en de variabele kwaliteit van de cacaobonen in Ghana. “De cacaoproductie in Ghana wordt gedomineerd door kleinschalige boeren, die enkel kunnen voorzien in hun levensonderhoud”, legt professor Koen Dewettinck uit. “Zij worden geconfronteerd met verschillende uitdagingen zoals ongedierte, ziektes, beperkte bodemvruchtbaarheid en een ongunstig klimaat als gevolg van klimaatverandering. Samen met een beperkte technische kennis zorgt dit ervoor dat er minder duurzame cacao op de markt komt.”

Daarom gingen de onderzoekers op zoek naar duurzame interventies die de cacaoboeren in staat moeten stellen om meer bonen van hogere kwaliteit te produceren. “Veel van de schade aan de cacaoplanten kan vermeden worden door boslandbouw toe te passen en door slim in te spelen op klimaatverandering”, vertelt professor Pascal Boeckx (foto). “Hierbij zijn experimenten om effecten van schaduw, bemesting en klimaatverandering te testen dringend nodig. Maar ook na de oogst moeten enkele zaken veranderen: de manier waarop cacaobonen gefermenteerd en gedroogd worden, heeft immers een impact op hun kwaliteit. Cacaoboeren die duurzame en goed gefermenteerde en gedroogde bonen afleveren, moeten hiervoor een bonus ontvangen. Dat zal de kwaliteit van de Ghanese cacaoboon, en de prijs waaraan hij verkocht wordt, een zichtbare boost geven.”

Een bijkomende maatregel om het inkomen van de Ghanese cacaoboer te doen stijgen, is het aanboren van een nichemarkt. Uit het onderzoek bleek namelijk dat chocolade uit de verschillende Ghanese regio's telkens een specifieke smaak heeft: cacao uit West-Ghana smaakt fruitig, die uit Centraal-Ghana nootachtig, en die uit het oosten van het land eerder bitter. "Met chocolade die een specifieke smaak en aroma heeft, spreek je een markt aan voor producten uit de ietwat duurdere categorie", aldus professor Dewettinck. "Dat levert een hogere prijs op voor zowel de boer als de chocoladeproducent."
De onderzoekers stelden de maatregelen half november voor tijdens een cacaoboerendag in Ghana, aan ongeveer 30 boeren die zes Ghanese cacaoregio's vertegenwoordigden. Dit in samenwerking met de University of Ghana en de Ghana Cocoa Board, een overheidsinstelling die de cacaoboeren ondersteunt.

Bron: Eigen verslaggeving

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