

Cacao

foto: Tineke D'haese



Oxfam
Wereldwinkels

> **Handel, uit respect.**

owww.be



High van chocola?

> België heeft een reputatie als chocoladeland. De bijna honderd Belgische chocolatiers waren in 2008 goed voor een totale productie van ... ton. Zowat viervijfde van de Belgian chocolates is bestemd voor de export.

Er wordt wel eens beweerd dat het 'voedsel van de goden' een erotische werking heeft.

Chocolade bevat immers fenylethylamine, een stof die euforisch maakt. En euforie wordt vaak geassocieerd met verliefdheid.

Daarnaast zit er cafeïne in chocolade. Ongeveer 6 mg in een reep, een fractie van wat in een kop koffie zit. Maar genoeg om van op te kikkeren.

Ook Oxfam-Wereldwinkels is al jaren high van chocola. Anno 2009 importeren we cacao van vijf producentengroepen in evenveel landen. Cacao is een speerpunt van ons educatieve werk. We lobbyen sterk voor stabiele en eerlijke cacaoprijzen en correcte arbeidsomstandigheden in de cacao-teelt.

Voedsel van de goden

De wetenschappelijke naam van de cacao boom is 'Theobroma Cacao'. Het Griekse 'theobroma' betekent "voedsel van de goden". Cacao is oorspronkelijk afkomstig uit de stroomgebieden van de Amazone en de Orinoco in Zuid-Amerika. De Azteken en de Olmeken, de aartsvaders van de cacao, dronken 'tchocoatl' (of 'xocolatl' of 'cacahuatl'), letterlijk "een bittere drank", op basis van gedroogde cacao bonen, peper, honing, vanille en sappen. De Spaanse 'conquistadores' voegden aan het bittere Indianendrankje suiker en room in plaats van peper toe. Ze introduceerden de cacao in Europa, waar het lange tijd de exclusieve drank van de adel en de rijken bleef. Pas in de 19de eeuw werd chocolade een belangrijk consumptieartikel. Dit is vooral te danken aan de uitvinding van de cacao pers door de Nederlander Conrad van Houten. Dankzij de pers kon men het vet uit de cacao noten persen en een chocoladedrank maken die veel beter verteerbaar was. De eerste chocolade in tabletvorm kwam in 1847 in Engeland op de markt.





Wie produceert onze cacao?

De kwetsbare rijkdom van West-Afrika



De cacaoboom is een belangrijke bron van inkomsten voor miljoenen boerenfamilies in de evenaarzone. Vooral in West-Afrika: 70 procent van alle cacao komt daarvandaan. Ivoorkust en Ghana leveren de beste cacao, maar zijn tegelijkertijd extreem afhankelijk van het product.

De cacaoteelt in de beide landen is een echt familiaal gebeuren. In Ghana (720.000 cacaoboeren) is de sector nog stevig in handen van de overheid. Maar in Ivoorkust (800.000 boeren) is de markt volledig geliberaliseerd.

De overheid heeft er nauwelijks controle op de cacaohandel. Privéhandelaars, zogenaamde 'pisteurs', kopen de bonen op in de dorpen, vaak in opdracht van internationale handelaars.

De productie in Latijns-Amerika gaat snel achteruit. De bakermat van de cacao levert nog maar 12 procent van de wereldproductie. Zuidoost-Azië produceert 18 procent van alle cacao. In Brazilië en de Aziatische cacaomachten Indonesië en Maleisië gebeurt de productie vooral op grote plantages. Voor de economie van deze drie producenten is cacao slechts van marginaal belang. Maar hun goedkoop geproduceerde cacao van minderwaardige kwaliteit duwt wel de wereldmarktprijzen naar omlaag ...

Van cacaofoon tot chocolade



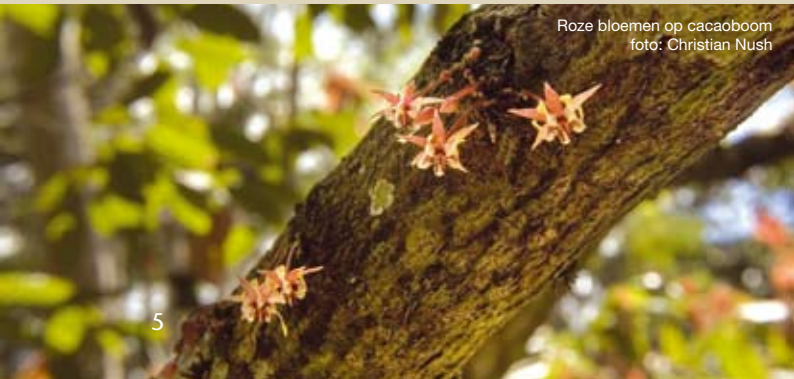
De schitterende, maar kwetsbare cacaofoon vraagt een heet en vochtig klimaat. De boom is het hele jaar door getooid met honderden witte of roze bloemen op de stam en de takken. Twee keer per jaar ontwikkelt een deel van de bloemen zich tot grote, langwerpige vruchten: de cacaofoolven. Twintig tot zestig van die foolven groeien uit tot rijpe vruchten.

Na de oogst rijpen de foolven nog enkele dagen verder. Dan worden ze met een langwerpig mes of een houten knuppel voorzichtig in tweeën gesplitst. In de witte, geleachtige pulp van de kolf zitten 25 tot 75 zaden: de cacaofoonen. Voor één kilogram foonen moet een boer een twintigtal foolven openen.

De cacaofoonen worden met de hand uit de foolven geschraapt, op hopen gelegd en bedekt met bananenbladeren. Na een kleine week gisten krijgen de foonen hun mahoniekleur en typische smaak. Door ze vervolgens te drogen in de zon, stopt het gistingsproces.

De gedroogde cacaofoonen worden geplet, geroosterd en gemalen tot een superfijne, warme en vloeibare cacaofoomassa. Door deze massa te persen, verkrijg je zowel de vaste, bruine cacaofooskoek als de vloeibare, geelwitte cacaofooter. De cacaofooskoek wordt verder vermalen tot cacaofoeder. De foeken worden gemalen tot cacaofoeder. De cacaofooter en de niet-geperste cacaofoomassa zijn grondstoffen voor de chocolade.

Roze bloemen op cacaofoon
foto: Christian Nush





Wie verdient aan onze cacao?

Geen winst voor de boer

> De miljoenen cacaoboeren in het Zuiden zijn in de eerste plaats producenten. De cacaobonen worden massaal naar Europa en de Verenigde Staten verscheept om daar verwerkt en verkocht te worden. Bedrijven in Europa en de VS gaan met de winsten uit de cacaohandel lopen. Drie spelers verwerken samen 40 procent van de cacao op de wereldmarkt: Cargill, Archer Daniels Midland (ADM) en Barry Callebaut. De zes chocolade- en snoepgoedbedrijven Mars Incorporated, Nestlé, Hershey, Kraft Foods, Cadbury Schweppes en Ferrero hebben samen 57,4 procent (2007) van de chocolademarkt in handen.

Sinds enkele jaren vestigen de multinationals zich ook in de landen waar cacao geoogst wordt, zoals Ghana en Ivoorkust. Door de grote schaal waarop ze werken, zijn de multinationals veel efficiënter dan de kleine lokale verwerkers. Verwacht wordt dat deze lokale verwerkers vrij snel van het toneel zullen verdwijnen. De verhandeling en de verwerking van cacaobonen, kortom de dingen waarmee het meeste geld te verdienen valt, zijn dus in handen van enkele zeer machtige firma's in het Noorden.

De prijs van cacao: boeren verdienen te weinig

De internationale marktprijs van een ton cacaobonen wordt dagelijks onderhandeld op de termijnmarkten van Londen en New York. Ook speculatie door pensioenfondsen en andere niet-commerciële handelaars beïnvloedt de cacaomarktprijs, net als het overheidsbeleid in de producerende landen. In Ivoorkust bijvoorbeeld drukken de hoge belastingen op de export van de bonen zwaar op de prijs die de handelaars aan de cacaoboer betalen.

In de jaren 1980 kelderden de prijzen, nadat de Internationale Cacao-Akkoorden waren opgeheven. Die akkoorden hadden de cacaoprijs jaren lang stabiel gehouden door exportquota of productiebeperkingen op te leggen en buffervoorraden te creëren. Pas in 2008 bereikte de prijs van cacao weer het niveau van 25 jaar geleden. Toch is er geen reden tot euforie voor de boeren. De forse prijsstijging biedt hem nog geen garantie op een duurzaam of waardig inkomen. Er is geen veiligheid ingebouwd tegen de extreme wisselvalligheid van de prijzen.

De handelsketen tussen de boer en de termijnmarkt is lang, er zijn veel partijen die een deel van de koek opstrijken.

foto: Tineke D'haese





Machtige 3 + 6 domineren de markt

> Dat enkele grote spelers de cacaomarkt overheersen, zou kunnen leiden tot misbruiken van aankoop- of verkoopmacht. Ze vormen immers een cruciale schakel in de keten. Ze kopen bijzonder grote hoeveelheden cacao bonen op of sluiten leveringsakkoorden met grote chocoladeproducenten af. Op die manier worden de chocoladebedrijven afhankelijk van de cacaohandelaars. Ze focussen almaar meer op de marketing van het product en lopen daardoor minder risico om rechtstreeks aan de wanpraktijken in de cacao productie, zoals kinderarbeid, gelinkt te worden. Tezelfdertijd neemt de druk op de grote cacao spelers toe om milieu- en mensenrechtenclausules en sociale normen in hun handelscontracten op te nemen. Zo kunnen ze hefboomen creëren om duurzame cacao- en chocoladeproducten op de markt aan te bieden.

Er blijven; naast de kinderarbeid, nog genoeg problemen in de cacao teelt in West-Afrika: gebrekkige veiligheid, het lage inkomen van cacao boeren, bossen die gekapt worden om plaats te maken voor cacao plantages, pesticiden en meststoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu, de financiering van zowel burgeroorlogen als regionale conflicten met geld uit de cacao-opbrengst.

Kwaliteitscacao van eerlijke handel



Eerlijke handel bezorgt achtergestelde producenten een menswaardig inkomen. We betalen nooit minder dan de wereldmarktprijs en betalen daarbovenop een fairtradepremie aan de producentengroep: 150 dollar per ton en zelfs 200 dollar per ton voor biocacao. Als één trend de werking van onze producenten kenmerkt, dan wel die naar biologische productie. Zo steunen we de boeren op een structurele manier in hun ontwikkeling en hun overschakeling naar bioproductie.

Oxfam-Wereldwinkels koopt cacao van vijf producentengroepen:

- Kavokiva in Ivoorkust
- El Ceibo in Bolivia
- Conacado in de Dominicaanse Republiek
- Kuapa Kokoo in Ghana
- APPTA in Costa Rica.

Eerlijke handel

- een menswaardig inkomen voor achtergestelde producenten, vooral in het Zuiden
- zo rechtstreeks mogelijke aankoop met maximale transparantie
- kiezen voor capaciteitsopbouw van achtergestelde producenten
- respect voor mens en milieu
- duurzaam partnerschap
- werken aan rechtvaardige handelsregels op lokaal, nationaal en mondiaal niveau



Kavokiva in Ivoorkust



Kavokiva is een coöperatie in de cacao- en koffieregio Daloa. Ze is een voorbeeld voor vele andere coöperaties in 's werelds grootste cacao-land.

Kavokiva verhandelt de cacao-oogst van bijna zesduizend boeren. De organisatie haalt de cacao-bonen bij de boeren op. In haar magazijnen krijgt de oogst van elke boer een kwaliteitscode. De bonen worden gesorteerd volgens kwaliteit, gewogen en verpakt. Kavokiva leert de boeren hoe ze de kwaliteit van hun oogst kunnen verbeteren.



Met de steun van de eerlijke handel maakt Kavokiva werk van duurzame productietechnieken en verbetert ze het transport en de opslag van de cacao. Kavokiva investeert een deel van de fairtradepremie in een gezondheidscentrum, alfabetisering van volwassenen, aidsvoorlichting en onderwijs. Van eerlijke handel wordt de hele gemeenschap beter!

Kavokiva voert de cacaobonen rechtstreeks uit vanuit de haven van Abidjan. Door de cacao zelf te exporteren, aan eerlijke handelsvoorwaarden, ontsnappen de boeren aan de tussenhandelaars (de zogenaamde 'pisteurs') en kunnen ze betere prijzen bedingen. Wist je dat Kavokiva de gemiddelde cacaoprijs in de streek hogerop stuwt, zodat alle cacaoboeren een betere prijs voor hun oogst krijgen?

foto: Tineke D'haese





El Ceib(i)o!

- **Locatie:** Alto Beni, in het Amazonegebied, 250 km ten noordoosten van La Paz
El Ceibo is een oudgediende in de fairtradewereld. De organisatie bestaat al sinds 1977 en geniet een groot prestige in binnen- en buitenland. Ze is een koepel van 36 coöperaties in de streek van Alto Beni, in totaal goed voor 1200 aangesloten boeren.

Ernesto & Efrasia:

“Fair trade is onze pensioensverzekering”

Don Ernesto is ervan overtuigd: het succes van El Ceibo is grotendeels te danken aan fair trade. “Want voor fair trade is niet alleen het product belangrijk, maar ook de producenten. Fair trade garandeert ons een afzetmarkt aan een eerlijke en stabiele prijs.”

Dankzij fair trade hebben de producenten van El Ceibo een stabiel inkomen, ongeveer het dubbele van wat ze zouden krijgen indien ze hun cacao aan de



opkopers zouden verkopen. “Hierdoor hadden we de mogelijkheid onze vier kinderen een goede opvoeding en opleiding te geven.”

Don Ernesto en zijn vrouw Efrasia zijn zestigers. Onder normale omstandigheden zouden ze hun hutje (en dorp) moeten verlaten in de hoop hun oude dag bij één van hun kinderen te kunnen doorbrengen. Maar Ernesto en Efrasia hebben iets wat in Bolivia niet vanzelfsprekend is: een pensioensverzekering. “Een deel van de fairtradepremie wordt gebruikt om een pensioen uit te keren aan onze oudere leden.” Efrasia is heel blij dat ze niet onbemiddeld zal achterblijven als ze te oud wordt om nog op de plantage te kunnen werken.

Ontmoet de andere cacao producenten van Oxfam-
Wereldwinkels op www.oww.be/producenten

Ernesto en zijn vrouw Efrasia • foto: Christian Nush



Oxfam Fairtrade chocolade: pure verwennenrij

> Belgische kwaliteit, de beste cacao, een eerlijke prijs: daarvoor vechten Oxfam-Wereldwinkels en de cacao producenten met wie we samenwerken.



Chocolade

Volgens Belgisch recept. Met cacao van Kuapa Kokoo (Ghana) en Kavokiva (Ivoorkust). Vier smaken: melk, praliné, fondant en noten. Repen 50g & tabletten 200g.



Biochocolade

Met onder meer cacao van El Ceibo en Conacado. 100 % biologisch product! Vijf smaken: melk, melk met koffienibs, fondant, noten en praliné. Tabletten 100g.

Bio witte chocolade

Een mengeling van cacaoboter uit Bolivia en de Dominicaanse Republiek. Met amandelnooten. Met biogarantielabel. Tablet 100g



Zeevruchten

Proef de cacao uit West-Afrika: fijne pralinévulling in een jasje van melkchocolade. 250g.



Zit er cacao in witte chocolade?

Jawel. In de witte chocolade van Oxfam Fairtrade zit ongeveer 33 procent cacaoboter, vergelijkbaar met het cacao gehalte in melkchocolade. Maar witte chocolade bevat uitsluitend (geelwitte) cacaoboter en geen (bruine) cacao massa. Daarom is hij niet bruin, maar wit.



Noussine

Chocoladebonbons van hazelnootpasta met een laagje melkchocolade. Cacao uit de Dominicaanse Republiek. 280g.



Chocoladenoten

Bio-amazonenoten uit het Boliviaanse regenwoud in een jasje van pure chocolade. Cacao van Ghana en Ivoorkust. Lekker versnapering bij de koffie. 150g



Chocopasta

Op basis van cacao van Kavokiva (Ivoorkust). Twee versies: nut (hazelnootpasta) en fondant (pure choco). 250g.



Bio instantcacao

Kant en klaar poeder met cacao uit de Dominicaanse Republiek. Enkel melk toevoegen.

Holfiguren

Met Pasen en Sinterklaas bieden we holfiguren met cacao van eerlijke handel aan. Voor de paasklokken doen we daar nog paaseitjes bovenop.

foto: Lieve Blomquist • Met dank aan ALTHEA
verantw. uitgever: Koen Van Bockstal • Verwijstraal 17
3000 Geraardsbergen • Tel. 053 71 11 11
www.oxfam.be • 100% gerecycled papier
100% kringlooppapier



Au bain Marie



Ontdek de producten van
Oxfam Fairtrade in meer dan 200
Oxfam-Wereldwinkels en in je
dichtstbijzijnde supermarkt.

Op www.oww.be vind je ons
educatief materiaal over
cacao en eerlijke handel.



Oxfam
FAIRTRADE