

Chocolade

Belgische trots
met bittere
smaak



Pleidooi voor een duurzame cacaosector



OXFAM
Wereldwinkels



Foto: look cover! Daniel Rosenthal/laif



DE DONKERE KANT VAN DE CHOCOLADE-INDUSTRIE

- *Kinderarbeid: in Ivoorkust en Ghana leveren 2,1 miljoen kinderen zwaar werk in de cacao-teelt. In sommige streken van Ivoorkust is er zelfs sprake van kindslavernij.*
- *Ontbossing: om cacao te telen, sneuvelt een groot deel van het regenwoud. In Ivoorkust en Ghana moest 30% plaats ruimen voor cacao-bomen.*
- *Extreme armoede: terwijl de chocolade-industrie goed is voor een omzet van 100 miljard dollar per jaar, verdient de cacao-boer in Ivoorkust een derde van wat nodig is om waardig te leven. Hier ligt de oorsprong van de andere problemen in de cacao-teelt.*

Chocoladebedrijven moeten de verantwoordelijkheid nemen voor hun productieketen. Zij kunnen ervoor zorgen dat de cacao-boer een leefbaar inkomen krijgt en dat kinderarbeid en ontbossing stoppen. Met degelijke wetgeving kunnen overheden hen hiertoe verplichten.

Ed. oww: AU19 - 121 • art. nr. 19552

Chocolade zonder uitbuiting? Dat moet kunnen!

Een sensatie in je mond, een dosis endorfine en vaak een streling voor het oog. Chocolade is één groot zintuiglijk genot. En voor ons Belgen gaat het bovendien om een (inter)nationale trots. Maar chocolade is ook big business. Door bedrijfsovernames en fusies zwaaien nog maar een handvol bedrijven de plak in deze sector.

De handelsketen zit onevenwichtig in elkaar. De mensenrechten van de cacao-boer worden nog steeds systematisch geschonden en door de massale ontbossing is de chocoladesector niets minder dan een milieuramp. En hoewel we die knelpunten al heel lang kennen, blijft hetzelfde handelsmodel bestaan.

Boeren in het Zuiden dragen in verhouding de grootste risico's. Terwijl de grote handelaars, chocoladebedrijven en supermarkten met de grootste winst gaan lopen.

Handel drijven met boeren in fragiele landen zorgt niet alleen voor opportuniteiten. Er hoort een grote verantwoordelijkheid bij voor ons als Westers land. De bedrijven die de chocoladesector domineren, hebben die nooit genomen. Duurzame of onduurzame chocolade ... het werd een keuze voor de consument. Het effect op de leefomstandigheden van de boeren was dan ook minimaal. Maar de tijd van vrijwillige projecten

is voorbij. Daarvoor is de crisis in de productielanden te groot.

De chocoladesector heeft nood aan een gelijk speelveld waarin het respecteren van mensenrechten een basisvereiste is om mee te mogen spelen. Het is een plicht, geen keuze. Vandaag bevinden de 'duurzame' initiatieven zich nog te veel in de marge van een onduurzame sector.

België, als chocoladeland bij uitstek, moet een voortrekkersrol spelen. Hoe kunnen we anders trots zijn op 'onze' chocolade? Oxfam - Wereldwinkels pleit voor wetgeving die bedrijven verplicht om mensenrechten en milieu te respecteren in hun volledige toeleveringsketen. We noemen dit: een zorgplicht.

In deze brochure leer je de complexe productieketen van chocolade kennen. Je ontdekt wie aan welke touwtjes trekt. En je begrijpt wie de sleutel in handen heeft om de cacao-boeren in het Zuiden te beschermen. **Want pas als de keten duurzaam is, kunnen we weer écht trots zijn op onze Belgische chocolade.**

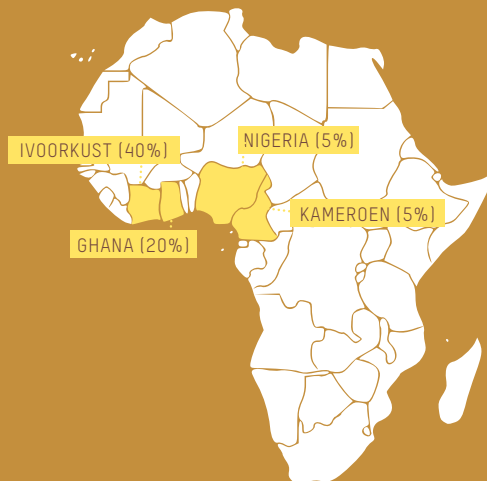
Van boon tot reep

Chocolade groeit niet aan de bomen. Cacaokolven wel. Voor de cacao chocolade wordt, zijn er heel wat stappen doorlopen. En niet alle stappen verlopen even eerlijk.

WAT MAAKT CACAO UNIEK?

In eerste instantie, de locatie. De laagstammige cacaoboom groeit uitstekend in warme en schaduwrijke gebieden. Alleen in de tropische gordel rond de evenaar kan je cacao verbouwen. Van Ecuador, Peru en Venezuela over Liberia, Ghana en Ivoorkust tot Indonesië.

En er is ook de uniciteit van de vrucht zelf. Die is koppig, groeit enkel in het voor haar perfecte klimaat en laat zich niet kopiëren. Zo lang de chemische industrie er niet in slaagt een vervanger uit te vinden en de biotech nog geen 'poldercacao' ontwikkeld heeft, hebben de cacaoboeren dus een **gouden grondstof** in handen. In theorie ...



70% van alle cacao komt uit West-Afrika. Veruit het grootste volume komt uit de buurlanden Ivoorkust (40%) en Ghana (20%), gevolgd door Kameroen (5%) en Nigeria (5%). Andere grote producenten zijn Indonesië (6%) en Ecuador (5%).



Foto: Tineke D'haese

3 SOORTEN CACAO



Forastero

is de meest voorkomende cacao-soort, want ze is het best bestand tegen ziektes. Om een goede chocoladesmaak te verkrijgen, wordt deze cacao het best aangevuld met andere variëteiten.



Criollo

komt het minst voor, omdat de soort moeilijker te telen is en de boom minder vruchten produceert. Je proeft ze vooral in 'fine flavour'-chocolade.



Trinitario

is het gevolg van kruisbestuiving tussen de twee andere soorten. De kwaliteit zit net iets onder de criollo, maar de boom is veel minder ziektegevoelig.



Theobroma en Xocolatl

We hebben cacao te danken aan de precolumbiaanse culturen van Zuid- en Midden-Amerika. De Azteken maakten er een drankje van dat ze 'Xocolatl' noemden. Cacao beschouwden ze als 'voedsel voor de goden'. Vertaald naar het Grieks wordt dat 'Theobroma'. Niet toevallig de wetenschappelijke naam voor de cacaoboom.

precolumbiaanse afbeelding van een cacaoboom

DE PRODUCTIEKETEN VAN CHOCOLADE: STAP VOOR STAP

1. OOGSTEN

Cacaokolven groeien rechtstreeks aan de stam van de boom. Met de hand, met behulp van een machete, snijdt de boer de kolven los.



2. FERMENTEREN

De cacaobonen (de zaden uit de kolf) en de pulp worden uit de kolven gehaald en bedekt met bananenbladeren. Zo kunnen de bonen 7 dagen fermenteren. Hier komen aroma en smaak tot stand.



3. DROGEN

Daarna laten de boeren de kostbare bonen drogen in de zon. Een week later gaan ze naar de coöperatie. Tenzij anonieme opkopers de bonen al sneller bij de boer kopen ...



4. STOCKEREN

De coöperatie haalt de bonen op bij haar leden en brengt ze naar het magazijn. Daar wegen ze de bonen en controleren ze de kwaliteit.



5. VERKOPEN

Daarna wordt de cacao verkocht in de haven. Voor de meeste coöperaties houdt hier het werk op. De cacao vertrekt met de boot naar Europa.



6. BONEN VERWERKEN

De Europese chocoladeverwerker roostert eerst de cacao, zo krijg je 'cacaonibs'. Die worden vermalen tot cacaomassa, een dikke, donkere 'soep'. Een deel van de cacaomassa wordt geperst tot cacaoboter en cacao poeder. Cacaoboter is een belangrijke grondstof voor chocolade. Het poeder zit alleen in aanverwante producten, zoals chocopasta of chocomelk.



7. CHOCOLADE MAKEN

Om chocolade te maken bestaan er 3 basisrecepten. Fondantchocolade bevat cacaomassa, -boter en suiker. Melkchocolade bestaat uit cacaomassa en -boter, melkpoeder en suiker. En voor witte chocolade gebruik je cacaoboter, melkpoeder en suiker. De ingrediënten worden in variabele verhoudingen vermengd en voor een superieure smaak en aroma tot drie dagen lang omgeroerd. Het resultaat is vloeibare chocolade of couverture.



8. AFWERKEN

Chocolatiers en chocoladebedrijven gieten vloeibare chocolade in alle mogelijke vormen: tabletten, repen, figuurtjes, pralines ... Om ze ten slotte te laten afkoelen en te verpakken.



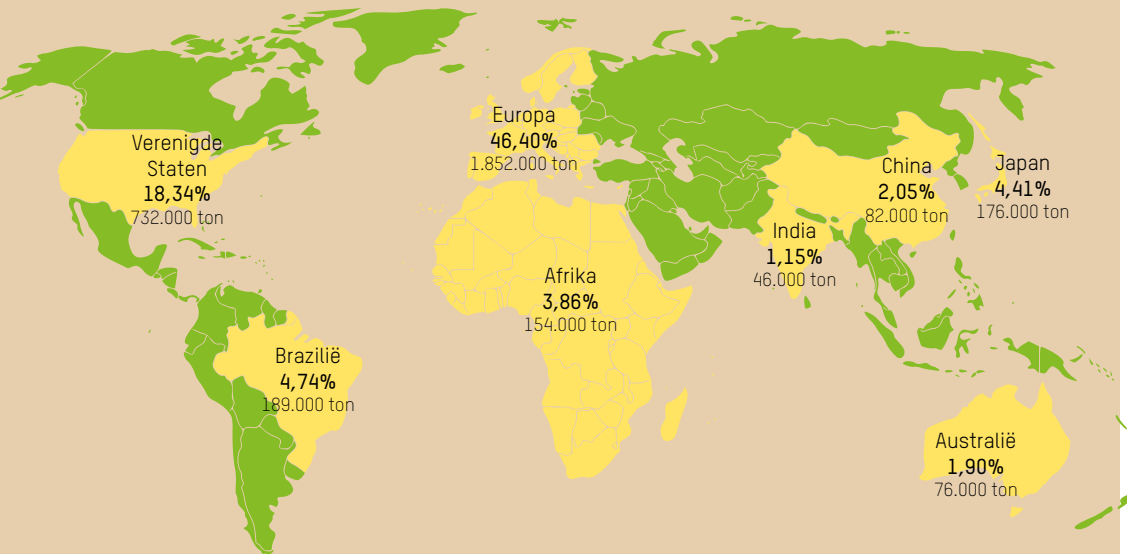
9. SMULLEN!



Iedereen wil cacao

CACAOCONSUMPTIE IN DE WERELD. DE CIJFERS.

Van de 4 miljoen ton cacao die wereldwijd geproduceerd wordt, verwerkt Europa zo'n 60 % en consumeert het **bijna de helft**. Op plaats 2 staan de Verenigde Staten.



Op deze kaart zie je het percentage van de wereldwijde consumptie dat een land of werelddeel consumeert. (Bron: ICCO - Samen consumeren Europa en de Verenigde staten, 2015-2016)



"9 op 10 mensen houden van chocolade. De tiende liegt" (John Q. Tullius)
Deze quote lijkt heel wat waarheid te bevatten. En hoe meer mensen in de wereld chocolade leren kennen, hoe meer cacao er nodig is. In 29 jaar tijd verdubbelde de hoeveelheid cacao die wereldwijd geproduceerd werd bijna: van 2,5 miljoen ton in 1990 naar meer dan 4 miljoen ton vandaag. En dus stijgt de omzet van de chocolade-industrie mee. In 2016 rondde die de symbolische kaap van **100 miljard dollar in een jaar**.

CACAO SCHAARSTE OP KOMST!?

Enkele jaren geleden haalden onheilsberichten over cacaoschaarste over de hele wereld de media, aangestuurd door de chocolade-industrie. Cacaoboeren concludeerden: als cacao over enkele jaren zo schaars is dat hij onbetaalbaar wordt voor de consument, dan moet ik vandaag investeren en meer bomen planten. Maar die investering keerde als een boemerang terug.

In 2017 was er plots toch te veel cacao, waardoor de prijs kelderde met 40%, in één jaar tijd. Bedrijven kochten hun belangrijkste grondstof opnieuw spotgoedkoop. Het inkomen van de boer kelderde mee.

De prijs die de consument betaalde, bleef dezelfde en dus piekten de winstcijfers van de bedrijven. Terwijl de cacaoboer zijn wonden likte.

Conclusie:

de boer krijgt voortdurend een wortel voorgehouden om de cacao productie op peil te houden. Hij draagt zo onverantwoord grote risico's om een miljardenindustrie te voeden. Daar moet een einde aan komen. Als één van de belangrijkste chocoladelanden heeft België een belangrijke verantwoordelijkheid om het huidige systeem recht te trekken.



Cacao groeit aan bomen (... maar het geld niet.)

Het is geen gewas dat je in het voorjaar zaait om in het najaar te oogsten. Een boom die je vandaag plant, levert pas over 5 jaar iets op. De cacaoboeren moeten dus inschatten hoe de markt er over enkele jaren voor zal staan: hoeveel cacao zullen ze kunnen verkopen, tegen welke prijs? Maar boeren die niet bij een goed werkende coöperatie horen, hebben geen informatie waarop ze zich kunnen baseren voor ze beslissen over hun investeringen. Daarnaast garanderen de cacaoverwerkers niet dat ze over 5 jaar nog cacao zullen afnemen. En zeker niet dat dit voor een goede prijs zal zijn.



Duidelijke uitdagingen

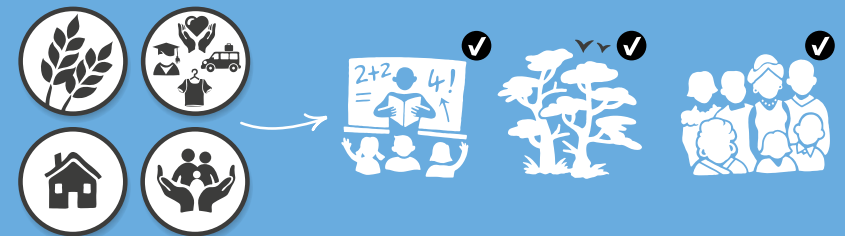
Er dreigt geen tekort aan cacao, maar de boeren raken wél uitgeput. Als deze sector niet grondig van koers verandert, zal chocolade alsmear bitterder smaken. Oxfam-Wereldwinkels ziet drie duidelijke uitdagingen: **een leefbaar inkomen voor de cacao-boer, een teelt zonder kinderarbeid en een einde aan de ontbossing van het regenwoud**. En die zijn alle drie terug te brengen tot één kernprobleem: extreme armoede bij de cacao-boeren. De chocoladebedrijven kunnen deze aanpakken, de overheden moeten dat op hun beurt afdwingen.

1. EEN LEEFBAAR INKOMEN VOOR DE CACA-BOER!

De boer die ons voedsel teelt, moet zelf genoeg verdienen om het gezin te voeden en te betalen voor een degelijke woning en andere essentiële zaken, zoals onderwijs en gezondheidszorg. Daarnaast is een buffer nodig om onverwachte kosten aan te kunnen. Dit noemen we een leefbaar inkomen hebben. Cacao-boeren in Ivoorkust

verdienen daarvoor te weinig. Een recente studie duwde ons nogmaals met de neus op de feiten: **gemiddeld verdient een Ivooriaanse cacao-boer amper \$ 2.000 per jaar, terwijl een 'leefbaar inkomen' geschat wordt op meer dan \$ 6.000 per jaar**. Het inkomen van de boer moet dus verdrievoudigen om aan de noden van zijn gezin te voldoen.

(Bron: 2018, KIT, Analysis of the income gap of cocoa producing households in Côte d'Ivoire)



Met een leefbaar inkomen kunnen boeren investeren in onderwijs, duurzame beslissingen nemen voor hun landbouwbedrijf en het milieu en een betere toekomst uitwerken voor het hele gezin.

Hoe raakt een cacaoboer aan een leefbaar inkomen?



Een boer moet in de eerste plaats goed ... 'boeren'. Hij moet de juiste technieken hanteren, de bomen op de gepaste wijze snoeien en compost aanvoeren zodat de bodem rijk is en de cacao bomen **voldoende productief**. Een gemiddelde boer in Ivoorkust produceert jaarlijks 400 kg cacao per hectare op zijn boomgaard, maar met de juiste technieken moet 800 kg per hectare haalbaar zijn. Een boomgaard onderhouden vraagt natuurlijk inspanningen en uitgaven voor de boer. Als hij een goede prijs krijgt voor zijn cacao, is dat het waard.



En zo komen we bij de tweede factor: de **prijs**. Het is de grote afwezige in de meeste duurzaamheidsstrategieën van bedrijven. Fairtrade International berekende dat de **marktprijs** voor cacao op **\$ 3.468 per ton** moet liggen **om de boer een uitzicht te geven op een leefbaar inkomen**. Vandaag schommelt de marktprijs tussen de \$1.900 en \$2.500, veel te weinig dus.

Zo lang de boer geen leefbaar inkomen verdient, is de cacao sector niet duurzaam



Maar een boer en zijn gezin hebben naast cacao nog andere inkomensbronnen. Ze telen andere gewassen of ze hebben andere beroepsactiviteiten. Ook dat inkomen los van cacao moet omhoog. Dan kunnen we echt spreken over **diversificatie van het inkomen**. Hierbij spelen de vrouwen meestal een grote rol.

Het geld van de cacao komt doorgaans in handen van de man in het gezin. Dat zorgt ervoor dat vrouwen weinig te zeggen hebben in een gezin van cacao boeren. Dit verklaart waarom nogal wat Ivoiriaanse vrouwen van cacao boeren met een overschot aan ondernemingszin zitten. Ze slaan de handen in elkaar om maniok, tomaten of rijst te telen. Extra inkomen voor het gezin **én meer onafhankelijkheid voor de vrouw**. Win - win!



En dan moet al dat geld nog goed beheerd worden natuurlijk. **Sterke coöperaties** kunnen hun leden daarbij helpen, door bijvoorbeeld een **spaarkas** aan te leggen.



De kinderarbeid stijgt als de cacaoprijs daalt.

2. GEEN KINDERARBEID MEER IN DE CACAOSECTOR

In Ivoorkust en Ghana leveren 2,1 miljoen kinderen zware arbeid op de cacao velden (Bron: Tulane University 2015). In 2001 beloofde de chocolade-industrie dat ze het probleem binnen de 5 jaar zou oplossen. Maar 18 jaar later moeten we pijnlijk vaststellen dat kinderarbeid alleen maar toegenomen is.

Waarom raakt dit niet opgelost?

Kinderarbeid heeft te maken met verschillende factoren: het gebrek aan scholen en goede leraren, gebrek aan bewustzijn, ... Maar de grondoorzaak is altijd dezelfde: de **structurele armoede** waarin de cacao boer leeft.

Zonder stabiele cacaoprijs verdienen boeren te weinig om helpers te betalen. Kinderen werken mee uit pure noodzaak. Telkens de prijs van cacao daalt, neemt de kinderarbeid duidelijk toe. Dit illustreert hoe een degelijke prijs voor cacao nauw verband houdt met respect voor mensen- en kinderrechten.



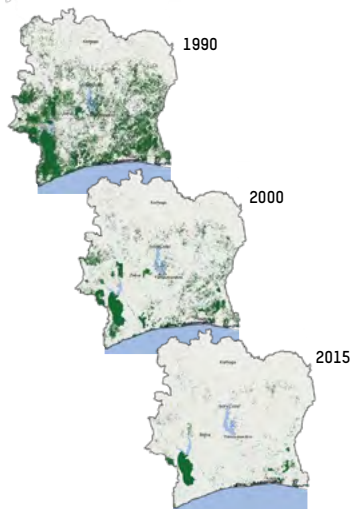
Kinderwerk, kinderarbeid of kindslavernij?

Deze drie begrippen betekenen niet hetzelfde. Even ontwarren!

- **Kinderwerk:** een kind gaat gewoon naar school en helpt daarnaast zijn ouders met oogsten, zonder gevaarlijk materiaal te gebruiken. Kinderwerk helpt bij de ontwikkeling van een kind dat zo op een speelse wijze de natuur en de boerenstiel van zijn ouders ontdekt.
- **Kinderarbeid:** een internationaal verdrag (ILO-conventie 182) omschrijft heel duidelijk de 'ergste vormen van kinderarbeid', nl. gevaarlijk en fysiek uitputtend werk door minderjarigen en/of minderjarigen die seksueel uitgebuit of verhandeld worden. In de West-Afrikaanse cacao-teelt sleuren kinderen met zakken cacao van meer dan 50 kg, verwonden ze zich aan machetes en krijgen ze pesticiden op hun huid en in hun luchtwegen.
- **Kindslavernij:** criminele netwerken ontvoeren en verkopen kinderen om onbetaald op cacao-velden te werken. Dit komt vooral voor in bepaalde delen van Ivoorkust, waar kinderen uit Mali en Burkina Faso verkocht worden.

Kinderwerk hoeft dus geen probleem te zijn. Kinderarbeid en kindslavernij moeten wél zo snel mogelijk de wereld uit. Boeren die kindslaven laten werken, moeten ingerekend worden en de criminele netwerken hard aangepakt. Om kinderarbeid te bestrijden, is een meer integrale aanpak nodig. Een waaier aan factoren speelt hier een rol, zoals bewustmaking van de boeren, aanwezigheid van scholen en leraars, het wegwerken van structurele armoede.

bron: Mighty Earth "chocolate's dark secret", 2018



3. CACAOTEELT KAN OOK ZONDER ONTBOSSING

Het tropische regenwoud in West-Afrika verdwijnt razendsnel, vooral in landen waar veel cacao wordt geteeld. Vanaf de jaren 1990 kwam ontbossing door cacao-teelt in een stroomversnelling. Zonder ingrijpende actie gaan ook de laatste evenaarsbossen voor de bijl in functie van onze chocolade.

Instorting van een ecosysteem

De chocolade-industrie moet zijn verantwoordelijkheid opnemen voor het verdere herstel van de bossen.



Tussen 1990 en 2015 verdween 85% van de bossen in Ivoorkust. 30% daarvan door cacao-teelt. De situatie is nog erger in beschermde natuurgebieden, die soms volledig veranderd zijn in cacao-plantages. Vandaag is ongeveer 40% van de cacao uit Ivoorkust illegaal, want ze komt uit beschermde gebieden. In Ghana is de situatie gelijkaardig.

Cacao zorgt dus voor een ecologische ramp. De overgebleven West-Afrikaanse chimpansees moeten zoeken naar de laatste stukken regenwoud. En terwijl Ivoorkust ooit honderdduizenden olifanten telde, worden die vandaag geschat op een 200-400 tal.

Maar ontbossing is ook een ramp voor menselijke activiteiten: de woestijn rukt op, de bodem verdroogt en wanneer het regent krijg je modderstromen. Bomen zijn uitstekende regelaars van neerslag en het lokale klimaat. Bovendien beschermen ze tegen de hete woestijnwind uit het noorden.

Ten slotte is het verlies aan regenwoud ook een internationaal drama, in de strijd tegen klimaatverandering en bescherming van biodiversiteit.

Chocoladebedrijven weten vaak niet waar de cacao voor hun chocolade vandaan komt. Het is dus belangrijk dat ze eerst hun volledige toeleveringsketen in kaart brengen. Vervolgens moeten ze actief ontbossing een halt toeroepen door illegale cacao (uit beschermde gebieden) te bannen en een 'zero-deforestation'-beleid uitrollen. Verder is het ook noodzakelijk dat ze de overgang naar agro-ecologie financieren met vormingen en plantmateriaal.



Slash and burn: een goedkope techniek van ontbossing waarbij bomen gekapt en grote delen van het woud door de mens in brand gestoken worden. De cacao-teelt is hier schuldig aan. Zodra de cacao-boomgaard minder oplevert kappen en branden de boeren het volgende deel van het bos af. Nochtans is dat helemaal niet nodig. In agro-ecologische boomgaarden staan jonge en oude cacao-bomen door elkaar. Naast cacao-bomen groeien er bomen die voor voedsel zorgen en hoogstambomen die schaduw geven en de boeren een pensioen bezorgen, dankzij hun hout.

Bedrijven aan de macht

WHO'S GOT THE POWER?

De cacaoketen heeft veel weg van een zandloper.

5 à 6 miljoen kleine boeren telen cacao die vervolgens door een kleine groep cacaohandelaars opgekocht en meestal ook verwerkt wordt. Die verkopen de cacao dan door aan een al even select groepje chocoladebedrijven die de chocolade - via enkele supermarktketens - aan miljoenen consumenten verkopen.

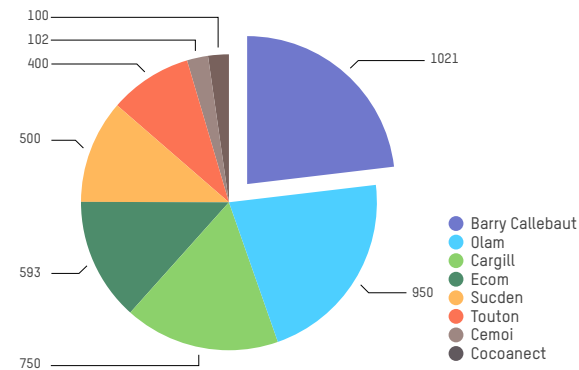
Door overnames zijn er steeds minder kleine bedrijven in de cacaosector en zijn de groten kolossaal geworden. Dat zorgt voor een machtsonevenwicht dat in het nadeel van de boeren speelt. De grote bedrijven kunnen zich perfect indekken tegen om het even welke prijsschok - en kunnen die zelfs tot stand brengen. Boeren en coöperaties krijgen het moeilijk om op te klimmen op de ladder en zelf een groter deel van de reep op te eisen. Onze overheden moeten harder optreden tegen dit soort machtsconcentratie. Ze zorgt voor steeds meer ongelijkheid in de wereld ... en voor oneerlijke handel.



- 5 à 6 miljoen kleine boeren telen cacao
- cacao wordt door een kleine groep cacaohandelaars opgekocht en vaak verwerkt
- cacaohandelaars verkopen het door aan een select groepje chocoladebedrijven
- via supermarktketens komt de chocolade tot bij miljoenen consumenten



1. Cacaohandelaars en verwerkers



Gebruikte cacao (x 1000 ton) per verwerkend bedrijf - 2017
(Bron: Cacaobarometer 2018)

Een kleine groep gigantische bedrijven verhandelt alle cacao in de wereld

Elk jaar produceren boeren samen meer dan 4 miljoen ton cacaobonen. Een kleine groep gigantische bedrijven koopt die bijna allemaal op. Op de eerste en tegelijk grootste na, doen de namen van deze traders of grinders waarschijnlijk geen belletje rinkelen: Barry Callebaut, Olam, Cargill, Ecom, Sucden, Touton ...

Toch passeert de cacao in zo goed als alle chocoladerepen in de wereld langs deze mastodonten. Ze zijn aanwezig in de havens in de cacaoproducerende landen, en dus ook bij ons. Wie het Gentse havengebied al eens verkende, botste misschien al op de site van Cargill.

Chocoladebedrijf	Jaaromzet in 2018 (miljard \$)
Mars / Verenigde Staten (Snickers, Twix, M&M's ...)	18
Ferrero / Luxemburg-Italië (Kinder, Nutella ...)	12
Mondelez / Verenigde Staten (Côte d'Or, Oreo, Milka, Prince ...)	11,5
Meiji / Japan (incl. niet-chocoladeproducten)	9,6
Nestlé - Zwitserland (Kitkat, Lion, Crunch ...)	8,8
Hershey's / Verenigde Staten	7,5
Lindt / Zwitserland	4

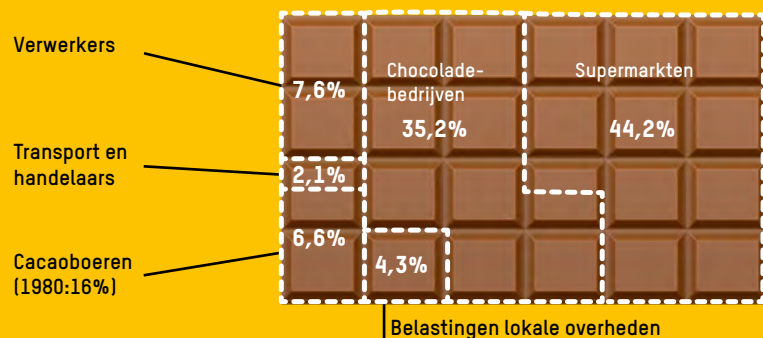
2. Chocoladebedrijven

Nadat de cacao verwerkt is gaat ongeveer de helft ervan naar een select groepje van **zeven machtige chocoladebedrijven**. Die staan samen in voor **70% van de wereldwijde omzet van de chocoladesector**. Met deze chocoladebedrijven zijn we al iets meer vertrouwd.

3. Supermarkten

Als we de totale meerwaarde die per ton cacao gecreëerd wordt, afbeelden op een chocoladereep, dan moeten de

cacaoboeren het stellen met 6,6% van die reep. Dat aandeel lag in de jaren 1980 nog rond 16%. Terwijl chocolade voor ons duurder werd, daalde namelijk de prijs voor cacao. **De grote chocoladebedrijven en supermarkten strijken zo een steeds groter deel van de gecreëerde meerwaarde op.** Zij zijn dus de echte machthebbers in de cacaosector. Die macht brengt een verantwoordelijkheid met zich mee. Ze moeten die aanwenden om de mensenrechten van de cacaoboeren te beschermen en om cacao die gepaard gaat met ontbossing te weren.



(Bron: Cacaobarometer 2015)



Foto: Yel

COÖPERATIES ALS VOLWAARDIGE HANDELSPARTNERS

5 miljoen kleinschalige boeren tegenover een handvol bedrijven. Wie wint de onderhandelingen, denk je?

Om op te klimmen, moeten **boeren samenwerken**. Als ze coöperaties vormen, kunnen ze zelf de geogste cacao verzamelen en het transport naar de haven organiseren. Sommige succesvolle coöperaties regelen ook

zelf de export van hun cacao naar het buitenland en de allersterkste hebben zelfs hun eigen verwerkingsfabriek.

Helaas zijn de **meeste cacaoboeren niet georganiseerd**. En hebben coöperaties het vaak moeilijk om hun leden aan zich te binden en zo sterker te worden. Dat heeft te maken met veel voorkomende hindernissen.

Hindernissen:

- De meeste coöperaties kunnen hun **boeren pas betalen nadat ze de cacao doorverkocht hebben**. Daarom moeten boeren weken of zelfs maanden wachten op hun geld.
- **Gewiekste opkopers** maken daar misbruik van. Ze stappen rechtstreeks naar de boeren en betalen hen meteen contant. De coöperaties krijgen de kans niet om sterker te worden.
- Grote bedrijven kopen van die tussenhandelaars, waar de cacao precies vandaan komt weten ze niet. Als bedrijven toch van coöperaties kopen, doen ze dat meestal **zonder contract** of het vooruitzicht op een duurzame handelsrelatie. De boeren dragen alle risico's van een tegenvallende oogst of een lagere prijs.
- Doordat ze geen vaste contracten kunnen voorleggen en hun inkomsten dus onzeker zijn, krijgen coöperaties **geen leningen**. Nochtans hebben ze die broodnodig om in het oogstseizoen snel hun leden te kunnen betalen en om investeringen te doen.

Duurzame chocolade komt voort uit stabiele, langdurige contracten met onafhankelijke coöperaties. Dan pas hebben boeren de ruimte om zich professioneel te organiseren en hun deel van de chocoladereep op te eisen.



CHOCOLADE MET EEN LABEL IS WÉL DUURZAAM. TOCH?

Zoveel problemen in de cacaosector... maar vaak staat er toch een label op dat aangeeft dat de chocolade duurzaam is? Zo eenvoudig is het jammer genoeg niet.

Een label of een keurmerk geeft aan dat de cacao in de chocolade afkomstig is van producenten die beantwoorden aan criteria die door dat keurmerk zijn bepaald.

Om de **Fairtrade**-certificatie te behalen, moeten coöperaties op een democratische manier georganiseerd zijn en inzetten op duurzame landbouwpraktijken. Als beloning hiervoor krijgt de coöperatie een gegarandeerde minimumprijs (2400\$/ton) en een vaste premie (240\$/ton). Over de besteding van die premie beslissen de leden zelf.

Het vergt vaak veel werk voor een coöperatie om te voldoen aan alle criteria... Maar dan zijn ze nog niet zeker of ze ook kopers vinden die bereid zijn te handelen onder de betere Fairtrade-voorwaarden. **Er is nog steeds te weinig vraag naar Fairtrade-cacao**. Gemiddeld verkoopt een Fairtrade-coöperatie slechts 30% van haar cacao onder Fairtrade-voorwaarden.

Ook bij **Rainforest Alliance** (RA, sinds 2018 in fusie met UTZ) moeten boeren inzetten op duurzame productiemethoden, maar dat vertaalt zich niet in extra garanties. RA hanteert geen minimumprijzen en als de boeren een premie willen, dan moeten ze die onderhandelen. RA is dan ook meestal goedkoper voor chocoladebedrijven en supermarkten. Dat verklaart voor een groot deel dat ongeveer 30% van alle cacao ter wereld met dit label gecertificeerd is. Dat steekt scherp af tegenover Fairtrade, met slechts 3% van alle cacao.

Om boeren een leefbaar inkomen te garanderen moet de lat van de labels omhoog, met meer garanties voor de boer. Maar als dat ervoor zorgt dat bedrijven telkens overschakelen op een goedkoper certificeringssysteem, staan cacaoboeren geen stap verder.

Labels zijn dan ook "in" ...

Tegenwoordig lanceren sommige bedrijven ook eigen labels. Hoewel zulke programma's sterke punten hebben, zien we een gebrek aan autonomie van de betrokken producentencoöperaties. Zij hebben weinig ruimte om te onderhandelen over de voorwaarden van de programma's en nog minder kans om zelf een strategie te ontwikkelen om op te klimmen in de productieketen.

Conclusie

Zo blijkt dus dat labels niet noodzakelijk tot duurzaamheid leiden en wordt het kristalhelder dat er nood is aan dwingende maatregelen om de sector op het goede spoor te zetten. Het is de taak van onze overheden om hiervoor bindende kaders op te zetten.

Labels of keurmerken kunnen een middel zijn om meer zicht en controle te krijgen op de al dan niet eerlijke en duurzame productie van cacao, maar ze mogen nooit het einddoel zijn. Met labels alleen komen we niet tot een duurzame cacaosector.





Foto: Lieve Blacquardt

Overheden hebben de sleutel

ZWAKKE OVERHEDEN IN CACAOLANDEN

75% van de cacao in de wereld komt uit vier landen (Ivoorkust, Ghana, Indonesië en Ecuador). Hoe kan het dat zij de prijzen niet kunnen bepalen, maar moeten verkopen tegen de prijzen die worden bepaald op de beurzen van New York en Londen? **Waarom vormen ze geen organisatie van cacao-uitvoerende landen, zoals OPEC, de samenwerking tussen olieproducerende landen?**

De overheden van deze landen moeten een grotere rol spelen. Zij kunnen hun cacao productie coördineren, buffer-voorraden aanleggen en noodfondsen voor de cacao boeren oprichten. Bovendien moeten zij zorgen voor sociale bescherming en voor de infrastructuur en publieke diensten

die hun inwoners nodig hebben, met een goede toegang daartoe. Denk aan degelijke wegen, toegang tot onderwijs en betrouwbare gezondheidszorg.

Maar in de meeste cacao producerende landen ontbreekt een stabiele en transparante overheid. Ivoorkust bijvoorbeeld, kende de afgelopen 15 jaar twee burgeroorlogen. De spanning blijft hoog en corruptie is alomtegenwoordig.

Naast transparantie van de chocolade-bedrijven, hebben cacao boeren dus ook transparantie van hun eigen overheid nodig. Dat is een essentieel puzzelstuk voor een duurzame cacao sector.

EUROPESE HANDELSPOLITIEK GEEFT AFRIKA WEINIG KANS

Op het internationale toneel hoort de Europese Unie bij de voortrekkers in de strijd tegen klimaatverandering en ijvert ze voor mensenrechten en duurzame ontwikkeling. Maar daarvan is weinig te merken in het Europese handelsbeleid. **Daar verdedigt de EU vooral de belangen van grote industriële lobby's.**

Een voorbeeld daarvan zijn de **invoertaksen** die de EU heft op grondstoffen. **De taksen zijn hoger naarmate een grondstof meer verwerkt is. Europa verhindert op die manier dat Afrikaanse landen hun eigen industrie ontwikkelen** en zo op een groter stuk van de gecreëerde meerwaarde kunnen rekenen.

Om aan de invoertarieven van de EU te ontsnappen worden landen die naar economische ontwikkeling snakken, gedwongen om zogenaamde Economische Partnerschapsakkoorden (EPA) met de EU af te sluiten.



Invoertaks op cacao

Wie verwerkte cacao in Europa wil invoeren betaalt deze taksen op het aankoopbedrag (gegevens juni 2018):

- Gedroogde cacao bonen: geen taks
- Cacaomassa of -boter: 7,7 %
- Cacaopoeder: 8 %
- Chocolade: 38 tot 43 %

(Bron: EU-Commission Trade Market Database)

Voorwaarde is bovendien dat ze zelf hun markt moeten openstellen voor Europese producten, ook al produceren ze die zelf (bv. melk).

In 2016 ging de EPA tussen Ivoorkust, Ghana en de Europese Unie van kracht. Nigeria besliste de EPA niet te tekenen om zo te proberen de eigen industrie te beschermen.

Sterke overheden zijn een essentieel aspect van een duurzame cacao sector

NOOD AAN EEN WETGEVEND KADER

De cacaosector wordt niet duurzaam als we verwachten dat de bedrijven uit eigen beweging de problemen zullen oplossen. Of wanneer we de verantwoordelijkheid enkel bij de consument leggen. Want ondanks beperkte successen van de bestaande initiatieven, zoals duurzaamheidsprogramma's en -labels, blijven de uitdagingen immens. Hoog tijd voor een wetgevend kader dat **bedrijven verplicht om mensenrechten en milieu wereldwijd te respecteren**.

60% van de cacao wordt in Europa tot chocolade verwerkt en daarom is regulering voor cacao in de eerste plaats nodig binnen de EU. **Europese cacaowetgeving kan Europese bedrijven verplichten om de mensenrechten en het milieu in de toeleveringsketens te respecteren**. Wanneer niet aan die voorwaarden wordt voldaan, kan de invoer van niet-duurzame cacao worden tegenhouden. Dankzij het lobbywerk van milieu-ngo's kwam er al een gelijkaardige regulering voor illegaal gekapt hout: dat kan de EU niet binnen.

MENSENRECHTEN RESPECTEREN IN ALLE SECTOREN

In de cacaosector vinden consumptie en financiële meerwaarde plaats in welvarende landen, terwijl mensenrechtenschendingen en ontbossing in fragiele ontwikkelingslanden gebeuren. Hetzelfde probleem doet zich ook voor in sectoren zoals textiel, elektronica, olie-ontginning,

mijnbouw, ... We hebben dus **niet alleen sectorspecifieke maatregelen** nodig, maar ook een breder kader om mensenrechten in alle sectoren te beschermen.

In 2013 slaagde **Ecuador** er met de steun van bijna alle ontwikkelingslanden in om een **bindend internationaal verdrag voor bedrijven en mensenrechten op de agenda van de Verenigde Naties te zetten**. Ondanks de weerstand van de geïndustrialiseerde landen, krijgt de vraag naar dit verdrag steeds meer wind in de zeilen. Omdat België mensenrechten hoog in het vaandel draagt, zou het logisch zijn dat het met overtuiging de totstandkoming van zo'n VN-verdrag steunt. Jammer genoeg neemt ons land op dit vlak een weinig ambitieuze positie in.

In afwachting van een internationaal verdrag kunnen we op het Belgische niveau al in actie komen. Onze buurlanden werk(t)en al aan wetgeving die bedrijven verplicht om de mensenrechten in hun toeleveringsketens te respecteren en meer aandacht aan duurzaamheid te besteden. **Groot-Brittannië** kent al sinds 2015 een wet die bedrijven verplicht om maatregelen te nemen om moderne slavernij tegen te gaan. In **Frankrijk** keurde het parlement in 2017 een zogenaamde zorgplichtwet goed die bedrijven dwingt tot maatregelen om risico's te beperken op het vlak van mensenrechten, milieu, gezondheid en veiligheid van personen. Het **Nederlandse parlement** keurde in 2019 een gelijkaardige wet goed, maar dan specifiek voor kinderarbeid. In België blijft het pijnlijk stil.





Besluit: trots op Belgische chocolade?

Chocolade is onze nationale trots en goed voor een uit de kluiten gewassen bedrijfssector van bijna 5 miljard euro per jaar. Belgische chocolade is vooral bijzonder geliefd in het buitenland: 87% is voor export. Daarmee is België de tweede grootste exporteur van chocolade in de wereld. Maar op geëngageerde 'bean-to-bar'-chocolatiers en fairtradespelers na, weten weinigen waar de cacao vandaan komt en in welke omstandigheden die geteeld werd. Is onze trots dan wel terecht?

BEYOND CHOCOLATE

2018, eindelijk was de tijd er rijp voor. Minister van Ontwikkelingssamenwerking Alexander De Croo trok aan de kar van een duurzaamheidsinitiatief in de Belgische chocoladesector en ngo's zoals Oxfam-Wereldwinkels duidden mee in de goede richting. De Belgische

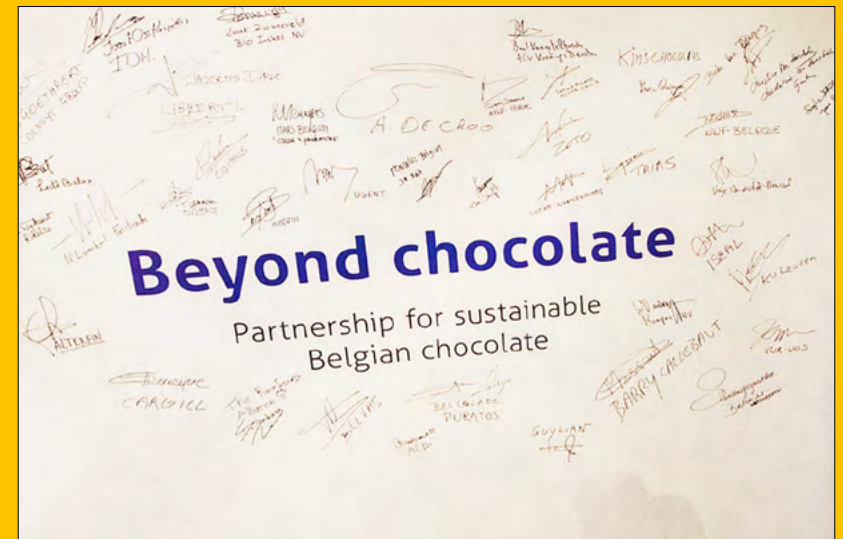
chocoladesector ondertekende samen met de supermarkten, de overheid en ngo's een partnerschap dat de naam 'Beyond Chocolate' kreeg. Daarin engageren de ondertekenaars zich voor een leefbaar inkomen tegen 2030 voor 275.000 cacaoboeren die de toeleveranciers zijn van Belgische chocolade.

Het initiatief is nog pril ... maar de tijd dringt. **Om de ambitie waar te maken moeten de Belgische chocoladebedrijven hun toeleveringsketen eerst volledig traceerbaar maken en naast de ondersteuning die ze boeren en coöperaties bieden, moeten ze vooral een fors hogere prijs betalen.** Alleen zo kunnen ze de kloof naar een leefbaar inkomen overbruggen.

Top of flop? Onafhankelijke metingen moeten aantonen of bedrijven op de goede weg zijn en hun engagement serieus nemen. Daar zal veel van afhangen. En van het feit of de overheid haar rol opneemt door

wetgeving te voorzien die bedrijven verplicht de mensenrechten en het milieu te respecteren.

Oxfam-Wereldwinkels stelt zich als mede-ondertekenaar op als een constructieve, maar kritische partner. We delen kennis en ervaringen die ertoe moeten leiden dat dit partnerschap haar doel niet mist. Tegelijk daagt ons huiskamer Oxfam Fair Trade de andere chocoladespelers uit door via een extra premie cacaoboeren te helpen de kloof naar een leefbaar inkomen te overbruggen.



OVERHEID: RED ONS IMAGO!

Oxfam-Wereldwinkels roept **onze beleidsmakers** op om de aandacht voor mensenrechten en milieu in de verschillende toeleveringsketens hoger op de agenda te zetten. Zij moeten werk maken van een Belgische **zorgplichtwet**. Het is een broodnodige stap om bedrijven te verplichten om in hun toeleveringsketens mensenrechten te respecteren en schendingen te voorkomen.

Onze chocoladesector is een divers ensemble van mastodonten en kleine bedrijfjes. Maar wat op het spel staat is

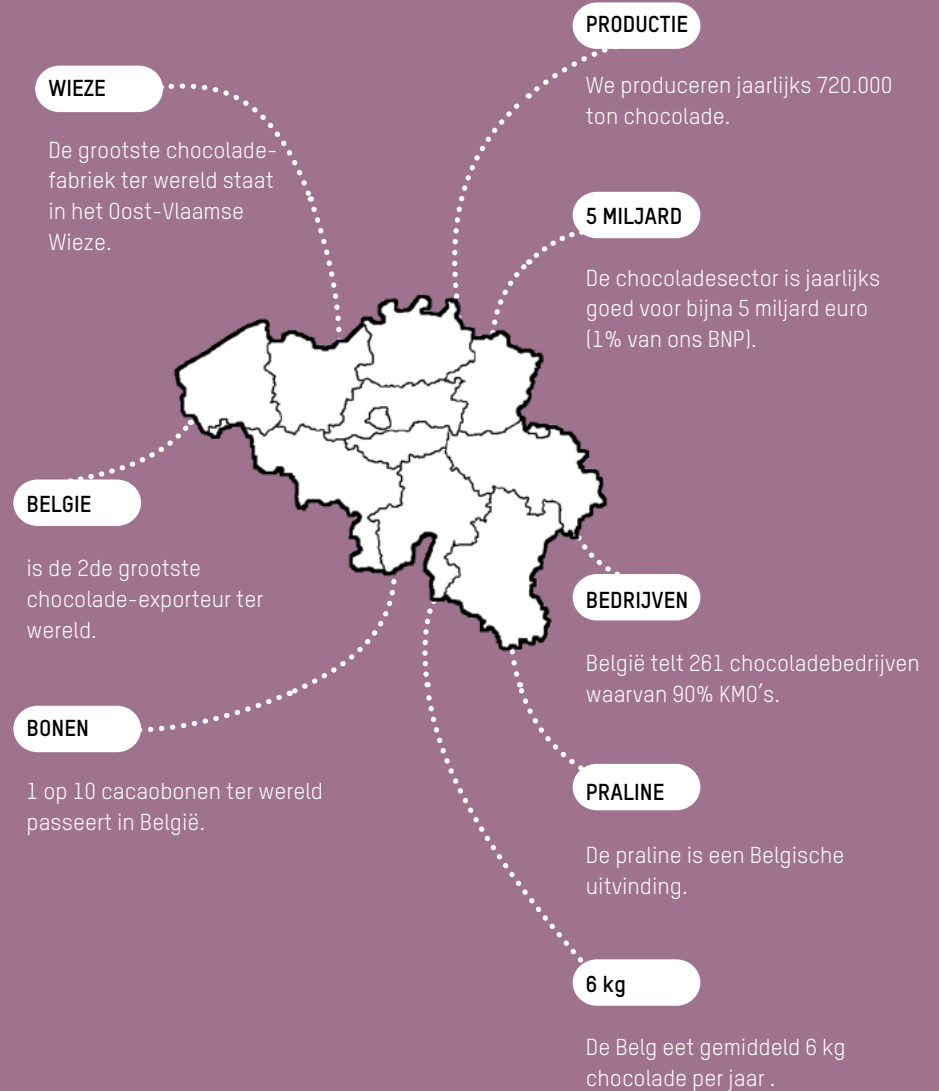
voor iedereen hetzelfde: het imago van de Belgische chocolade. **De huidige 'Belgische Chocoladecode'**, waarin de sector vastlegt op welke voorwaarden chocolade Belgisch genoemd mag worden, **bevat vreemd genoeg geen regels over duurzaamheid en mensenrechten**. Dat moet beter!

Alleen dan kunnen we als Belgen echt trots zijn op onze chocolade.



Foto: Yel

De Belgische chocoladesector in cijfers *:



(*) Cijfers zoals gekend bij Oxfam-Wereldwinkels in 2019

Zo werkt Oxfam-Wereldwinkels aan een eerlijke en duurzame cacaosector

OXFAM ZET HAAR TANDEN IN DE STRIJD VOOR EEN LEEFBAAR INKOMEN. HOE?

- We dagen de chocoladesector uit. Elke 2 jaar publiceren we een 'cacaobarometer' die aangeeft hoe duurzaam de sector is en welke inspanningen er moeten gebeuren.
- We strijden voor wetgeving die het respect voor mensenrechten en het milieu verplicht maakt voor alle bedrijven. Zo kan geen enkel bedrijf achterblijven en kan de sector werkelijk duurzaam worden.
- We mobiliseren vrijwilligers en sympathisanten om samen met ons de strijd aan te gaan.
- We geven zelf het goede voorbeeld door een fors hogere prijs te betalen voor cacao en samen met een coöperatie de kloof naar een leefbaar inkomen te overbruggen.

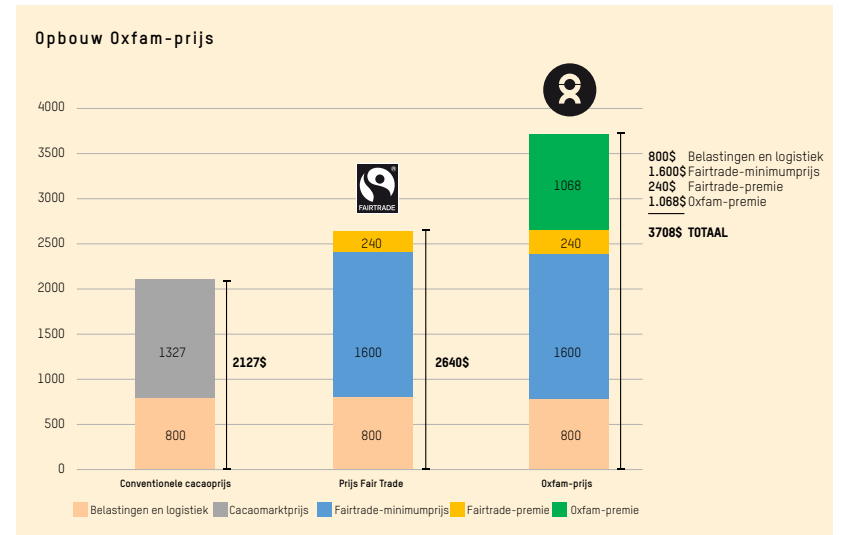
HOE OVERBRUGGEN WE DE KLOOF NAAR EEN LEEFBAAR INKOMEN MET DE OXFAM-CHOCOLADE?

Voor onze Bite to Fight-chocolade gaan we naast de traditionele Fairtradedecriteria nog een stap verder. We betalen, **bovenop de Fairtrademinumprijs en -premie, voor elke ton cacao die we in onze chocolade gebruiken een extra Oxfam-premie** aan de coöperatie waarmee we samenwerken (Canaan, een lidcoöperatie van Ecookim uit Ivoorkust).

Voor de hoogte van die premie baseerden we ons opnieuw op onderzoek. Fairtrade International berekende dat de prijs van een ton cacao 3468 dollar zou moeten bedragen opdat de boeren een leefbaar inkomen zouden verdienen. Het verschil tussen de Fairtrademinumprijs (of de marktprijs indien deze hoger zou liggen) en deze referentieprijs past Oxfam bij.

WEDERZIJD'S ENGAGEMENT

Voor de besteding van die extra premie sloten we een wederzijds akkoord met de coöperatie. Samen met hun leden engageren ze zich om de eerste jaren



(*) De Oxfam-premie is flexibel. Het bedrag hangt af van de marktprijs: wanneer die stijgt, dan zakt de Oxfam-premie. En omgekeerd. Oxfam past bij tot 3708 dollar. Het bedrag benodigd voor een leefbaar inkomen. De beoogde marktprijs van cacao om een leefbaar inkomen te bekomen werd door Fairtrade berekend. Dit heet de Fairtrade Living Income Reference Price, kortweg FLIRP. In 2019-2020 bedraagt deze extra Oxfam-premie 1068 \$/ton.



Foto: Lieve Blancquaert

de extra premie te investeren in een duurzaam landbouwmodel, in andere inkomstenmogelijkheden dan cacao, in onderwijs, vrouwenemancipatie en nog meer toekomstgerichte ingrepen. Tegen het einde van de rit, over 5 jaar, willen we het inkomen uit cacao sterk doen toenemen (dankzij de hogere prijs en de betere productiviteit), maar moeten er ook extra inkomensbronnen zijn bijgekomen (bijvoorbeeld andere gewassen). Samen moet dat ervoor zorgen dat op termijn de inkomenskloof volledig overbrugd wordt.

Het effect op het inkomen volgen we op en wat we leren, delen we met anderen. Zo komen we zelf te weten wat wel en niet werkt, maar kunnen ook andere bedrijven en coöperaties lessen trekken uit onze ervaring.

Dit kan JIJ doen!



Kies voor Oxfam-chocolade.

Zo kunnen wij meer cacao aankopen aan de Oxfam-voorwaarden en kunnen meer boeren de kloof naar een leefbaar inkomen overbruggen.



Eis van onze politici een wettelijk kader voor de hele sector. Respect voor mensenrechten en milieu is een absolute must.



Steun onze beweging!

Kom naar de wereldwinkel in je buurt, word vrijwilliger, steun onze meest kwetsbare partners financieel via het Partnerfonds ...

Steun onze campagnes.

Blijf op de hoogte via website, sociale media en nieuwsbrief.

BITETO
OXFAM
FIGHT
VOOR EEN EERLIJK INKOMEN

EEN KLEINE GREEP UIT ONS AANBOD



#BiteToFight

Zet je tanden in de strijd voor eerlijke chocolade



België
partner in ontwikkeling



OXFAM
Wereldwinkels