

Maatschappelijk Verantwoorde Ketens

Cacao



De keten	3
Productie	3
Verwerking	4
Duurzaamheid in de keten	5
Slavernij en kinderarbeid	5
Milieu en biodiversiteit	6
Initiatieven en keurmerken	6
Opdrachten voor studenten:	7

Begin 2000 deed Teun van de Keuken voor het programma de Keuringsdienst van Waarde onderzoek naar de herkomst en productie van cacao. Hij stuitte hierbij op veel misstanden in het productieproces rondom (kind)slavernij. Dat was voor hem de reden om zich aan te geven bij de politie als 'chocolade-crimineel'. Hoewel hij niet werd opgepakt en vervolgd, deed hij wel een hoop stof opwaaien in de media. Voor hem was het de aanzet voor het zelf produceren van een 100% (kind)slaafvrije chocoladereep – Tony's Chocolonely.¹

De Zaak

Deel 1: <http://www.youtube.com/watch?v=FBFVqCErMMg>

Deel 2: <http://www.youtube.com/watch?v=HoSFoYGrROW>

Deel 3: <http://www.youtube.com/watch?v=GbrJ0JDkUfs>

(totaal 26 min)



Cacao werd ontdekt door de Maya's in het Amazonegebied in Zuid Amerika. Zij gaven het de naam 'cocoa' (godenspijs). In de vijftiende eeuw werd cacao voor het eerst in Europa geïntroduceerd, er werden hoge belastingen op geheven waardoor het een drank werd voor de rijken. Een groeiende vraag naar cacao leidde tot de uitbreiding van de productie, met in 1870 het begin van de productie in Afrika. In 1828 werd door de Nederlander Casparus van Houten ontdekt dat de cacaomassa kon worden gescheiden in cacaoboter en cacaopoeder. Dat was de basis voor de huidige chocolade.²

Tegenwoordig wil de consument vooral niet teveel betalen voor zijn chocola. De grote spelers in de cacao markt staan echter onder toenemende druk om de cacao keten te verduurzamen. Een duurzame cacao markt betekent dat iedere speler in de keten een acceptabel loon ontvangt om voor zichzelf en zijn familie te zorgen, zijn werk onder goede omstandigheden kan uitvoeren en waarbij het milieu niet meer dan nodig belast wordt.³



¹ <http://www.tonyschocolonely.com/over-ons/onze-geschiedenis/>

² <http://nl.wikipedia.org/wiki/Cacaoboom>

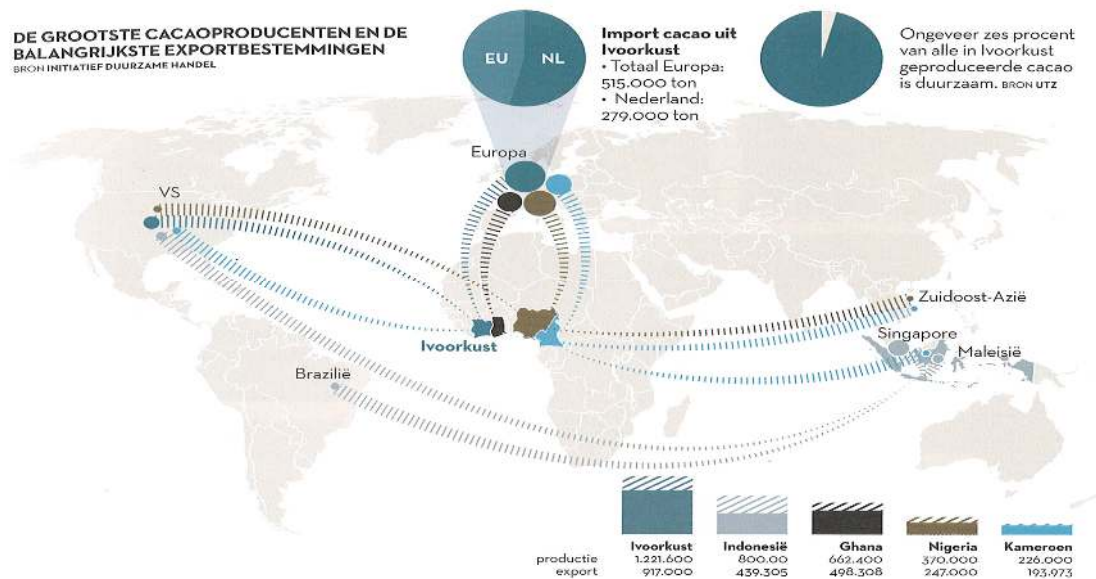
³ http://www.traidcraft.co.uk/Resources/Traidcraft/Documents/PDF/tx/policy_report_Cocoa_Report.pdf

De keten

Productie

Afrika is tegenwoordig de grootste leverancier van cacao. Met 2,5 miljoen ton cacaobonen per jaar is het continent verantwoordelijk voor 70% van de wereldproductie.

Binnen Afrika komt 95% van de productie uit Ivoorkust, Ghana, Nigeria en Kameroen. Ghana en Ivoorkust zijn verreweg de grootste producenten (samen goed voor meer dan de helft van de gehele Afrikaanse productie). Buiten Afrika komt de meeste cacao uit Indonesië. In onderstaande afbeelding zijn de grootste producenten en belangrijkste exportbestemmingen weergegeven.



Afbeelding 1: Cacaoboom- met blad, bloem en vrucht.

De cacaoproductie wordt gekarakteriseerd door een hoog aandeel van kleine boeren met een eigen stukje land (smallholders). Maar liefst 95% van de cacao komt bij kleine boeren vandaan. Vaak worden er op het land verschillende soorten gewassen verbouwd zoals platanen, maïs en kruiden. De teelt van verschillende gewassen zorgt voor een groot deel van de eigen voedselvoorziening, maar ook voor extra inkomen.

Het verbouwen van cacao is een arbeidsintensief proces. Het duurt ongeveer drie tot vier jaar voor een cacaoboom voor het eerst vruchten draagt. Het rijpen van de vrucht duurt vijf a zes maanden, bomen kunnen dus (in theorie) twee keer per jaar vruchten geven.⁴ Afbeelding 2 geeft een afbeelding van een vrucht dragende cacaoboom, de bladeren en de bloemen van de boom en de rijpe vrucht met daarin het vruchtvlees en de bonen.

Na de oogst worden de vruchten opengesneden en wordt het witte vruchtvlees (met daarin de cacaobonen) op een grote hoop gegooid. Hierdoor start een fermentatieproces dat ongeveer vijf dagen duurt. De kleur van de bonen verandert hierbij langzaam naar donkerbruin en het typische chocoldearoma begint zich te ontwikkelen. Het fermentatieproces wordt gestopt door het drogen

⁴ <http://www.divinechocolate.com/uk/about-us/research-resources/divine-story/bean-to-bar>

van de bonen. De beste (langzame) manier is om dat te doen in de zon en de bonen daarbij regelmatig om te scheppen.

De gedroogde bonen worden verpakt en afhankelijk van het land van herkomst worden ze gekeurd, verkocht aan een tussenhandelaar of rechtstreeks verkocht aan een verwerkend bedrijf.



Afbeelding 2: Cacaoboom- met blad, bloem en vrucht.

Verwerking

Cacaoverwerking vindt voornamelijk plaats in westerse landen. De meeste cacao bonen worden verwerkt in Nederland en de Verenigde Staten. De grootste cacao havens ter wereld is Amsterdam. Onze cacao-industrie heeft een jaarlijkse omzet van € 2,5 miljard, en er werken meer dan 10.000 mensen in de industrie. In de Zaanstreek wordt 25% van de cacao ter wereld verwerkt. Uiteindelijk wordt het grootste gedeelte van de 'Amsterdamse' cacao met toegevoegde waarde weer uitgevoerd, vooral naar de Verenigde Staten en (Oost-)Europa.⁵

De cacao wordt voor verdere verwerking eerst gewassen en gebrand. Na het branden worden de bonen vermalen en wordt de 'schil' gescheiden van de cacao. Als de bonen gemalen zijn wordt gesproken van 'cacao nips'. Van de nips worden verschillende halfproducten geproduceerd (zoals cacao poeder, cacao boter, cacao massa) voor de verdere bewerking door de industrie. Drie grote bedrijven domineren deze branche, dat zijn Cargill, Archer Daniels Midland (ADM) en Barry Callebaut. Zij verwerken samen ongeveer 40% van alle cacao ter wereld.

De chocolade industrie wordt ook gedomineerd door een klein aantal spelers. Zes bedrijven hebben samen ong. 60% van de markt in hun handen. Het gaat om Mars, Nestlé, Hershey, Kraft Foods, Cadbury Schweppes en Ferrero. Zij leveren een groot assortiment aan chocolade producten voor consumenten.⁶

⁵ http://www.mvonderland.nl/dossier/2/133/dossier_description/1889

⁶ <https://www.oxfam.org.nz/imgs/whatwedo/fairtrade/OI%20Sustainable%20Cocoa%20Chain.pdf>

Duurzaamheid in de keten

Slavernij en kinderarbeid

Slavernij en kinderarbeid klinkt heel ouderwets, het is lastig voor te stellen dat deze vormen van machtsmisbruik nog altijd voorkomen. Veel kinderen werken om te overleven of om hun familie (financieel) te ondersteunen. Armoede lijkt de belangrijkste oorzaak van zowel kinderarbeid als slavernij. In 2001 ondertekende de internationale cacao- en chocolade-industrie het Harkin-Engel protocol, waarin de bedrijven afspreken dat kinder- en slavenarbeid op cacaoplantages in Ghana en Ivoorkust moet worden teruggedrongen. Dertien jaar na het ondertekenen van het protocol kan de industrie echter nog altijd niet aan consumenten garanderen dat de door hen verkochte chocola vrij is van kinderarbeid en slavernij.⁷

Documentaire: The dark side of chocolate

<http://www.youtube.com/watch?v=7Vfbv6hNeng>

Duur: 46 min.

Het is belangrijk om onderscheid te maken tussen 'kinderwerk' en kinderarbeid. In de strijd tegen kinderarbeid gaat het er niet om te verbieden dat kinderen hun ouders helpen op het veld en zo bijdragen aan het inkomen van de familie en de technieken leren die belangrijk zijn voor de cacao-teelt. Het gaat echter om de omstandigheden waarin zij werken. Kinderen moeten beschermd worden tegen werk dat hun ontwikkeling in de weg staat. Daarnaast mogen kinderen niet geschaad worden door het werk dat zij doen en mag het niet ten koste gaan van scholing.⁸

Armoede in omliggende landen is vaak de reden van migratie naar de landen waar cacao wordt verbouwd (bij Ivoorkust en Ghana zijn dat bijv. Mali, Burkina Faso of Togo). Men hoopt werk te vinden over de grens, of het wordt aan hen beloofd. Veel mensen en ook kinderen worden over de grens gesmokkeld om te komen werken in bijv. Ivoorkust. Deze mensenhandel wordt in stand gehouden door het gebrek aan arbeid in het land van herkomst en slechte (of gebrek aan) opleiding. Daarnaast worden mensenhandelaren niet of nauwelijks gestraft.⁹

In de documentaire 'The dark side of chocolate' worden grote bedrijven in de chocolade industrie geconfronteerd met de aanwezigheid van kinderen op de plantages waar hun cacao vandaan komt. De reactie is: "De meerderheid van de cacao plantages zijn geen eigendom van de bedrijven die chocolade maken, er is daarom geen controle op die plantages en de werkomstandigheden." De industrie wil met andere woorden geen verantwoordelijkheid nemen voor de omstandigheden.

De omvang van de keten is zo groot (door het grote aantal kleine cacao plantages en tussenhandelaren), dat het voor bedrijven bijna onmogelijk is om alle cacao te traceren. Zelfs al zou de chocolade industrie alle toeleverende plantages willen certificeren, dan werken er waarschijnlijk niet genoeg mensen in de certificerende bedrijven om die taak op te nemen.¹⁰

⁷ <http://www.milieucentraal.nl/themas/milieubewust-eten/derdewereldproducten/cacao>

⁸ <http://www.un.org/en/globalissues/briefingpapers/childlabour/>

⁹ <http://campaign.worldvision.com.au/wp-content/uploads/2013/04/Our-Guilty-Pleasure-Exploitative-Child-Labour-in-the-Chocolate-Industry-Full-Report.pdf>

¹⁰ <http://www.globalenvision.org/2013/11/05/addictive-supply-chains-why-nestle-can%E2%80%99t-quit-child-labor>

Milieu en biodiversiteit

Kleinschalige plantages gebruiken vaak verouderde landbouwmethodes en putten daardoor de grond snel uit. In de zoektocht naar nieuwe vruchtbare grond, wordt het tropisch regenwoud gekapt. De uitbreiding van de cacao productie gaat op die manier vaak ten koste van bestaande bossen en biodiversiteit en kan leiden tot bodemerosie. Volgens schattingen is al 8 miljoen hectare bos verloren gegaan voor cacao productie.

Tevens worden veel gewasbeschermingsmiddelen gebruikt voor het tegengaan van ongedierte en ziektes, ook die zijn erg schadelijk voor het milieu.^{11,12}

Voor de productie van 1 m³ cacaobonen, ontstaat er zo'n 10 m³ afval en bijproducten (zoals vruchtvlies, doppen en pulp). Dat kan leiden tot vervuiling. Boeren gebruiken de organische resten echter vaak als compost en cacaodoppen worden in Nederland nuttig gebruikt als biobrandstof voor energiecentrales en als bodembedekking in tuinen.¹³

Initiatieven en keurmerken

Een hogere prijs die boeren krijgen voor cacao en een grotere zekerheid in afname kan veel verschil maken in de financiële onafhankelijkheid van de boeren. Het is echter niet alleen de (kilo)prijs die de inkomsten van de boer bepaalt, ook de grootte van de oogst speelt een rol. De productiviteit van de plantages kan worden verhoogd door een betere kennis van landbouwmethodes en gewasbescherming.

Er zijn verschillende organisaties actief die boeren hierbij helpen en die hen hiervoor een certificaat verstrekken. Vaak gebeurt dat in opdracht van de afnemers.

Fair Trade is bijvoorbeeld een internationale organisatie die zich inzet om een eerlijke handel tot stand te brengen. Het doel is dan om een betere toekomst te kunnen bieden aan de boeren door aandacht te geven aan een betere sociale omgeving voor ouders en kinderen, betere landbouwmethoden, manieren om het milieu minder te belasten en natuurlijk een eerlijke prijs voor de producten. Door op deze manier oog te hebben voor de toekomst en het welzijn van de producenten, is dit de kern van maatschappelijk duurzaam handelen.

Consumenten kunnen ook een rol spelen door te kiezen voor duurzaam geproduceerde chocola. Zij kunnen eisen dat bedrijven toezien op betere werkomstandigheden op de plantages.

¹¹ <http://www.solidaridad.nl/cacao>

¹² http://www.mvonderland.nl/dossier/2/133/dossier_description/1895

¹³ <http://www.milieucentraal.nl/themas/milieubewust-eten/derdewereldproducten/cacao>

Opdrachten voor studenten

1. Inlezen casus

Beginnen met het (zelfstandig laten) doornemen van de casus. Deze kan bijvoorbeeld worden opgenomen in de studiehandleiding.

2. College:

- chocolade laten proeven (zowel duurzaam geproduceerd als niet-duurzaam geproduceerd); je proeft geen verschil, maar het geeft wel een ander gevoel
- toelichting casus met evt. ondersteunende theorie over ketens en duurzaamheid (PPP)
- toelichting op mvo in de keten (o.a. boek: Levende Agrifood Ketens, H. Folkerts & W. Majjers)
- borging van kwaliteit (keurmerken)

3. Evt. gastcollege Fairtrade

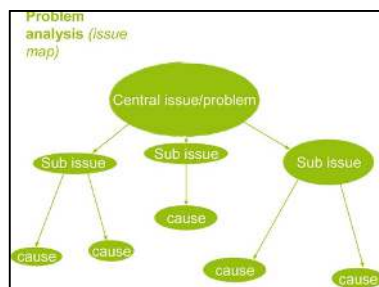
4. Eigen onderzoek naar producten in de supermarkt / PPT met verpakkingen

- zoek 10 producten waar cacao in verwerkt zit
- welke informatie wordt gegeven over de cacao?
- maken de producten duidelijk waar de cacao vandaan komt en of er rekening is gehouden met duurzaamheid?
- wordt de informatie vermeld op de verpakking of moet je verder zoeken (website..)?
- wordt er een keurmerk vermeld?
- wat betekent dat keurmerk?
- wat is het 'meest duurzame' keurmerk?
- ...
- *Presenteren van bevindingen in groepjes*

5. Kranten-/magazine-/internetartikelen zoeken (online) over cacao.

- waar gaat het artikel over?
- waar heeft het mee te maken?

6. Door het gebruik van 'Issue mapping' in kaart brengen waar de moeilijkheden liggen in het verduurzamen van de cacao keten



Laat studenten daarnaast aangeven hoe een 'duurzaamheidsstandaard' geborgd kan worden in de gehele keten. Wat zijn de verschillen in de standaard tussen bedrijven als Tony's Chocolonely en Mars?

Leerdoelen

Na het doorlopen van de casus kan de student uitleggen:

- welke schakels de keten kent en wat hun rol is binnen de keten
- hoe de cacao keten is opgebouwd en hoe de goederenstroom zowel nationaal als internationaal verloopt
- welke schakels veel/ weinig invloed hebben op de keten en hoe de samenwerking binnen de keten plaatsvindt
- wat er speelt op het gebied van duurzaamheid in de productie van cacao / chocolade
- welke borgingssystemen voor duurzaamheid er zijn en hoe die kunnen worden ingezet
- hoe de drie hoofdaspecten van duurzaamheid (PPP) voorkomen in de cacao keten en hoe lastig het is keuzes te maken om maatschappelijk duurzamer te handelen