

A young man with dark skin and short hair is shown from the chest up, wearing a white long-sleeved shirt. He is carrying a wooden hoe over his right shoulder. He has a serious expression and is looking slightly to the right. The background is a dusty, unpaved street in a rural village with simple, low-rise buildings. The sky is filled with large, white, fluffy clouds.

**De chocola
wordt duur
betaald**

Cacaobonen worden gedroogd in de hoofdstraat van Kragui, Ivoorkust.

Cacao wordt geteeld door boeren in West-Afrika die maar net het hoofd boven water kunnen houden. Om hun lot te verbeteren en de teelt milieuvriendelijk te maken, moet in 2025 alle chocolade die op de Nederlandse markt komt duurzaam zijn geproduceerd. Of de cacaoboer dan meer verdient, is nog niet te zeggen.

TEKST ASTRID SMIT FOTOGRAFIE KADIR VAN LOHUIZEN/NOOR ILLUSTRATIE JENNY VAN DRIEL

Chocolade is een geliefde lekkernij in Nederland. Wie smult er niet van bonbons, hagelslag, gevulde paaseieren, chocoladeletters of gewoon een reep tussendoor? Sommige Nederlanders menen zelfs geen dag zonder chocolade te kunnen leven. Maar wat de meeste consumenten minder goed op het netvlies hebben, is dat hun bruine brokje genot vaak met veel pijn en moeite is geproduceerd. Chocolade wordt gemaakt van cacao-bonen, die voor een groot deel afkomstig zijn van arme boeren in Ghana en Ivoorkust. 'Het merendeel van die cacao-boeren kan maar net het hoofd boven water houden. Vaak moet de hele familie meewerken om een minimaal inkomen te halen. Soms ook de kinderen', zegt Verina Ingram, cacao-onderzoekster bij het LEI Wageningen UR.

Veel boeren zitten in een vicieuze cirkel. 'Ze hebben te weinig geld en kennis om te investeren in hun plantages. De grond raakt uitgeput en de bomen verouderen. Daardoor neemt de productiviteit van de cacao-bomen af en moeten boeren nog harder werken om rond te komen. Soms kappen ze een stukje bos om nieuwe cacao-bomen te planten, wat ten koste gaat van de natuur', aldus Ingram. 'Een ander probleem is dat de meeste boeren in die landen relatief oud zijn, gemiddeld zo'n 47 jaar, en geen opvolgers hebben. Hun kinderen zien een toekomst in de cacao-teelt niet zitten'.

Als deze ontwikkeling doorzet, stort de cacao-productie in deze West-Afrikaanse landen in, terwijl de vraag naar cacao juist toeneemt. Europa en de Verenigde Staten consumeren elk jaar meer chocolade en in landen als

nen voldoen aan de wereldwijde vraag, zonder de natuur te schaden.

Inmiddels zijn er drie grote duurzaamheids-labels op de markt. UTZ – een van oorsprong Nederlandse organisatie, Fair Trade – een keurmerk van de Nederlandse Stichting Max Havelaar en Rainforest Alliance, een Amerikaanse milieuorganisatie. Allemaal streven ze – de een legt de lat wat hoger dan de ander – naar eerlijke handel, goede arbeidsomstandigheden en bescherming van het milieu in de cacao-teelt.

Ook de Nederlandse overheid maakt zich sterk voor import en verkoop van deze duurzame chocolade. In 2025 wil zij zelfs dat alle chocolade die in Nederland op de markt komt, gecertificeerd is. Een ambitieus doel dat zeker besproken zal worden op de Wereld Cacaoconferentie, die tussen 9 en 13 juni wordt gehouden in Amsterdam. Is dat haalbaar? En wat betekent dat voor de cacao-boeren in West-Afrika?

In totaal hebben dertig Nederlandse supermarktketens, bedrijven en NGO's in 2010 beloofd zich voor dit doel in te zetten. De supermarkten Plus, Albert Heijn en C1000 doen mee, de Hema, Jamin, het Kruidvat, Unilever, Verkade en ook Mars, die de grootste chocoladefabriek ter wereld in Veghel heeft staan en jaarlijks 83 miljard marsen produceert. Daarnaast ontbreken ook belangrijke NGO's niet, zoals Solidaridad en Novib/Oxfam. Het Initiatief Duurzame Handel (IDH) is de aanjager van deze publiek-private samenwerking.

DUURZAME CHOCOLADELETTERS

Voorlopig neemt het aandeel duurzame cacao op de Nederlandse markt ook daadwerkelijk toe. In 2012, zo schat het LEI, was 20 procent van de verkochte chocolade gecertificeerd. De chocoladeletters die de supermarkten verkochten, waren zelfs allemaal duurzaam gelabeld. Een behoorlijk succes voor de Nederlandse overheid, maar de stap naar 50 procent gecertificeerde chocolade in 2015 – het tussendoel dat de dertig partijen hebben afgesproken – is nog groot.

Deze initiatieven zorgen al wel voor grote verschuivingen in Ghana en Ivoorkust, aldus cacao-onderzoekster Ingram. Meer en meer cacao-boeren doen bijvoorbeeld mee aan het certificeringsprogramma van het van oorsprong Nederlandse label UTZ. In Ivoorkust participeerden in 2008 nog slechts twee coöperaties; in 2012 waren dat er al 260. In Ghana ging het in net zo'n hoog tempo. In totaal zijn er nu 221 duizend cacao-boeren in West-Afrika UTZ gecertificeerd, zo blijkt uit het jaarverslag van UTZ, ongeveer 9 procent van 2,5 miljoen boeren. Ze volgen een trainingsprogramma of hebben er een achter de rug, en produceren volgens de normen van het label. Dat wil zeggen: efficiënt gebruik van bestrijdingsmiddelen en kunstmest, maatregelen om bos en water te beschermen, geen kinderarbeid en de levering van een kwalitatief goede cacao-boon. >

'Vaak moet de hele familie meewerken voor een minimaal inkomen'

China, India en Brazilië neemt de vraag naar chocolade ook toe. De verwachting is dat er de komende jaren één miljoen ton meer cacao nodig is. De huidige productie ligt op vier miljoen ton per jaar.

DOOR KINDERHANDEN

Steeds meer consumenten willen bovendien een eerlijk stukje chocolade, waarvoor de boeren een goede prijs hebben gekregen en dat niet door kinderhanden is geproduceerd. Daarom hebben NGO's, vaak in samenwerking met het bedrijfsleven, een aantal jaren geleden het initiatief genomen voor een duurzame cacao-teelt in West-Afrika. Ze streven naar een cacao-teelt die voor de toekomst behouden blijft en per hectare meer cacao-bonen oplevert. Zodat de boeren goed verdienen en kun-

VAN CACAOBOON TOT CHOCOLADE

De productie van chocolade verloopt via een lange weg van plukken, gisten, drogen, vervoeren, branden, malen, persen, mengen, walsen, rijpen en afwerken.



Chocolade wordt gemaakt van cacao-bonen. Die groeien in grote peulen aan de stam van de cacaoboom.



Als de vrucht rijp is, halen boeren de peul van de stam af, snijden hem open, en trekken de cacao-bonen met de hand uit de vrucht.



De cacao-bonen worden gefermenteerd – een gistingsproces dat de smaak en kleur ten goede komt – en daarna in de zon te drogen gelegd.



De bonen gaan in grote jute zakken naar de coöperatie. Van daaruit wordt het merendeel geëxporteerd.



In de cacao-fabriek worden de bonen voorgebrand om ze van de schil te ontdoen.



Vervolgens worden de bonen gebrand; een uiterst nauwkeurig werk en bepalend voor de smaak van de cacao.

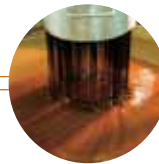


FOTO: BARRY CALLEBAUT

De gebrande cacao-bonen worden vermalen tot dikke cacao-massa.



Een deel van de cacao-massa wordt geperst, waarna er cacao-poeder en cacao-boter ontstaat.



Een ander deel van de cacao-massa wordt rechtstreeks gebruikt in de chocolade-productie.



Met cacao-massa, cacao-boter, suiker, emulgatoren en melkpoeder wordt chocolade gemaakt.



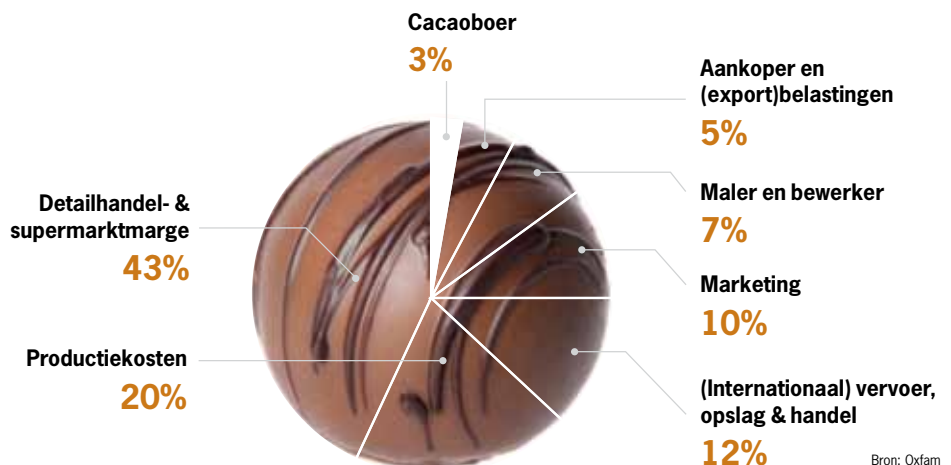
Na een langdurig proces van mengen, walsen, rijpen en harden ontstaat de chocolade, die wordt verpakt en gedistribueerd.



De meeste chocolade wordt in Europa gegeten. Zwitsers voeren de ranglijst aan, met 11,4 kg per persoon per jaar.

DE PRIJS VAN CHOCOLADE

Van de prijs die Westerlingen betalen voor chocolade, komt niet meer dan drie procent terecht bij de cacao-boeren. Dertien procent gaat naar de handelaren en bewerkers van de bonen, en lokale belastingen. De rest van de chocolade-prijs komt voort uit kosten voor marketing, handel, productie en winkelmarges.



Bron: Oxfam

‘Ik twijfel sterk aan het nut van certificering’

In ruil daarvoor krijgen de boeren – naast een vaste prijs die is vastgesteld door de Ghanese en Ivoriaanse overheid – een paar procent meer betaald per kilo cacaobonen. Coöperaties zijn er vrij in hoe ze dat extra geld besteden. ‘In sommige coöperaties wordt een deel van dit bedrag besteed aan de gezamenlijke aanschaf van kunstmest of pesticiden of aan sociale voorzieningen zoals een lokaal ziekenhuis, een schoolje of een water-

pomp’, aldus Ingram. ‘In andere coöperaties gaat het extra percentage direct naar de cacaoboer.’

Het extra geld dat de boeren krijgen omdat ze gecertificeerd produceren, zorgt niet automatisch voor een hoger inkomen. Ze moeten ook extra investeren om aan de normen te voldoen. Geen gratis arbeid meer van kinderen bijvoorbeeld, maar betaalde arbeid van volwassen medewerkers en extra kleding bij gebruik van bestrijdingsmiddelen. ‘De grote belofte van de certificering is dat de opbrengsten en de inkomens omhoog gaan doordat boeren met meer kennis en betere middelen telen. De productie zou in theorie kunnen verdubbelen of verdrievoudigen’, aldus Ingram.

VERSNIPPERDE KENNIS

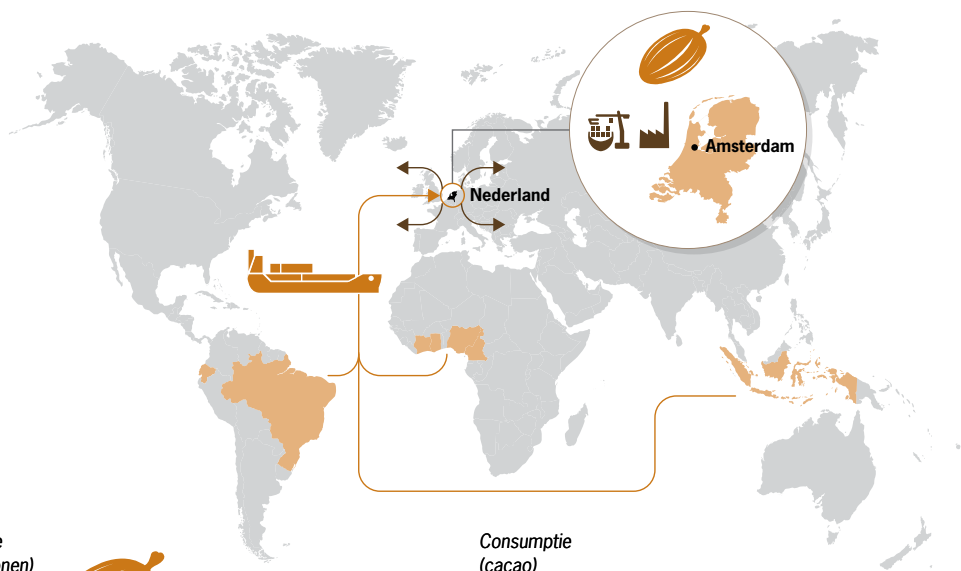
Dat kan door de kennis die er is zo goed mogelijk toe te passen, maar ook door nieuwe kennis te ontwikkelen. Probleem is echter dat de cacao- en chocoladekennis we-









CACAOPRODUCTIE EN -CONSUMPTIE WERELDWIJD

Het merendeel van de cacaobonen in de wereld wordt in West-Afrika geteeld. De meeste chocolade wordt in Europa gegeten.

Amsterdam is een van de grootste doorvoerhavens van cacaobonen. De verdere verwerking tot chocolade gebeurt voornamelijk in andere landen.

Bron: Cacao Barometer 2012



Werelddeel	Productie (cacaobonen)	Consumptie (cacao)
Afrika	74%  3.232.000 ton	3%  128.000 ton
Zuid-Amerika	13%  544.000 ton	9%  342.000 ton
Azië en Oceanië	13%  537.000 ton	14%  503.000 ton
Noord-Amerika	–	25%  912.000 ton
Europa	–	49%  1.795.000 ton
Totaal wereldwijd	4.313.000 ton	3.680.000 ton

reldwijd sterk is versnipperd, bovendien is er weinig samenhang in het onderzoek, aldus Don Jansen van Plant Research International Wageningen UR. 'Het zou goed zijn als er een onderzoeksagenda komt en een centraal coördinatiepunt, zodat onderzoeksinstellingen van zowel producerende als consumerende landen beter gaan samenwerken.' Daarom is hij met Sietze Vellema van de leerstoelgroep Maatschappijwetenschappen en Verina Ingram enkele maanden geleden een enquête gestart. Aan meer dan zestig partijen die betrokken zijn bij de cacao-productie – van onderzoekers, beleidsmakers, fabrikanten tot boerenorganisatie – is gevraagd aan welk onderzoek er behoefte is, welke prioriteiten er gesteld zouden moeten worden, en wie er bereid is in een cacao-coördinatiepunt te investeren. Op 23 mei was de aftrap van dit project en op de Wereld Cacaoconferentie in Amsterdam wordt het gepresenteerd aan de internationale organisaties en ondernemingen. 'We hopen dat we straks een goed onderzoeksprogramma kunnen opzetten en de productie van duurzame cacao nog beter kunnen ondersteunen', aldus Jansen.

CACAOBOEREN INTERVIEWEN

Om nu al goed te kunnen volgen wat de impact is van de certificering op de cacao-boeren enquêteerde de onderzoeksgroep van Ingram de afgelopen jaren boeren in Ghana en Ivoorkust. In Ghana was dat in opdracht van Solidaridad, UTZ en in Ivoorkust ook in opdracht van de cacao-fabrikant Cargill Cacao uit de Zaanstreek. Wat is de meerwaarde van de certificering voor de boeren in vergelijking tot boeren die niet meedoen? Wat bereikt het programma? In Ivoorkust interviewde haar onderzoeksgroep 944 cacao-boeren, in Ghana 385 boeren. Ze vroeg naar hun productie, inkomen, opgedane kennis en ervaringen. In Ghana gaven de boeren die het trainingsprogramma volgden aan meer kennis te hebben en die onderling ook meer uit te wisselen, maar ze hadden geen hogere opbrengst of inkomen of een betere kwaliteit cacao dan boeren die niet mee deden met certificering. Ingram: 'Dit was de eerste basismeting. De groepen waren zeer divers: hun inkomen en de productiviteit varieerden onderling enorm, of ze nu wel of niet gecertificeerd waren. Daardoor is een significant verschil moeilijk waar te nemen. En misschien was het nog te vroeg om effecten van de certificering te zien. Een groot deel was net begonnen.'

Binnenkort gaat haar team naar Ghana voor een tweede monitoring. 'Ik verwacht dat we dan wel verschillen zullen zien. De boeren zijn dan weer twee jaar verder en sommigen zullen dan al zo'n vier jaar gecertificeerd zijn. Gemiddeld duurt het toch een aantal jaren voordat je effect kunt meten, zo is de ervaring bij andere gewassen die gecertificeerd zijn.'

De resultaten van de studie in Ivoorkust zijn ongeveer vergelijkbaar. De productie van de gecertificeerde boeren ging weliswaar omhoog maar het is nog niet te zeggen of

DE ENE CACAOBOON IS DE ANDERE NIET

Cacaobonen kunnen, net als koffiebonen, onderling sterk verschillen in kwaliteit en smaak. Omdat ze van een ander ras afkomstig zijn, omdat ze in een andere regio of ander seizoen zijn geteeld, of omdat de fermentatie op een andere manier is verlopen. In de cacao-fabriek worden die kwaliteitsverschillen nauwkeurig in de gaten gehouden. Smaakpanelen zorgen er voor dat de goede bonen worden gemengd zodat de cacao-massa en uiteindelijk de chocolade een constante kwaliteit en smaak heeft. Zij doen dat vooral op basis van kennis en ervaring, maar binnenkort kunnen ze ook steunen op metabolomics, een technologie waarmee de stoffen die in een plant aanwezig zijn chemisch worden geanalyseerd.

De onderzoeksgroep van de kersverse hoogleraar Robert Hall, werkzaam bij Plant Research International Wageningen UR, onderzocht in opdracht van een grote cacao-fabrikant, met een massaspectrometer welke geur en smaakstoffen in de cacao-boon zitten. De onderzoekers vonden er enkele honderden. Ook konden ze een verband leggen met verschillen in smaak. Het onderzoek wordt binnenkort in een wetenschappelijk tijdschrift gepubliceerd. 'Met metabolomics kunnen de fabrikanten sneller en nauwkeuriger de cacao-bonen screenen', aldus Hall. Maar de technologie kan ook een hulpmiddel zijn voor veredelaars die op zoek zijn naar een cacao-variëteit met een specifieke smaak.

dit door het certificeringprogramma komt of door andere factoren, zoals de gunstige weersomstandigheden van de laatste jaren. Want er blijkt geen significant verschil tussen boeren die gecertificeerd waren en die dat niet waren. Opvallend is dat boeren die een aantal jaar aan het programma meedoen, meer inkomen hebben dan boeren die net zijn begonnen.

DIEP IN DE BUSH

Ingram is niet de enige die als onderzoeker de certificering in West-Afrika op de voet volgt. Dat geldt ook voor promovendus Enrique Uribe Leitz van de leerstoelgroep Maatschappijwetenschappen. Hij kijkt naar de sociale en economische aspecten in West-Afrika. 'Certificering vergt enorm veel training, investeringen van boeren, en natuurlijk ook controles, vaak diep in de bush. De vraag is of dat het allemaal waard is', aldus zijn begeleider, Kees Burger, die als econoom tien jaar geleden zelf onderzoek deed in Ivoorkust. 'Ik twijfel sterk aan het nut van certificering. Er zijn heel wat cacao-boeren die niet meedoen aan de certificering en toch goed boeren.'

De toekomst zal uitwijzen in hoeverre de certificeringsprogramma's de cacao-boeren dus werkelijk vooruit helpen. 'Ik denk dat het een kwestie van een lange adem is', besluit Ingram. De bewuste chocoladeconsument moet de komende jaren zijn geduld bewaren. Kiezen voor duurzame chocolade lijkt een goede zaak, maar de toekomst is nog ongewis. ■

www.wageningenur.nl/cacao