



Het sorteren van de groene vanille © Ndali Estate, Uganda

Fair trade brengt hoop voor vanilleproducenten

Weinig teelten zijn zo arbeids- en tijdsintensief als vanille, na saffraan de duurste specerij ter wereld. Toch levert dit de boeren in Madagaskar en elders weinig meer op dan bittere armoede. De keten is complex en de concurrentie van synthetische vanille is moordend. Gelukkig zijn er ook vanilleproducenten die hoopvol naar de toekomst kijken, dankzij fair trade.

De vanille-orchidee

De geur- en smaakmaker vanille is afkomstig van een plant uit Centraal-Amerika die behoort tot de familie van de orchideeën. Het is zelfs de enige orchidee ter wereld die een eetbare vrucht voortbrengt. In het oude Mexico waren de Totonaken de eersten die vanille op grote schaal gebruikten. Tijdens het hoogtepunt van het Azteekse Rijk betaalden zij hun belastingen aan de Azteekse keizer in de vorm van vanille. Die voegde het onder meer toe aan zijn bekende cacao drankje 'xocoatl'.

Vanzelfsprekend brachten Cortez en zijn conquistadores de vanillestokjes meteen mee naar Europa, tot groot enthousiasme van de Europese adel. Maar pas halverwege de 19^{de} eeuw zouden Europese kolonistoren de tropische plant verspreiden over de hele evenaarsgordel, nadat men ontdekte hoe men de hermafrodiete plant handmatig kon bestuiven.

Buiten Centraal-Amerika bleek hij immers geen vruchten te dragen, aangezien slechts een klein aantal bijensoorten tot natuurlijke bestuiving in staat zijn.

Een arbeidsintensieve teelt

Ook vandaag moeten vanilleproducenten elke bloem afzonderlijk met de hand bestuiven. Meer zelfs, dit moet gebeuren binnen de acht uur nadat de bloem zich opent. Behalve delicaat werk is dit ook bijzonder arbeidsintensief, omdat de producenten bijna permanent hun velden moeten inspecteren. Daarna duurt het gemiddeld 6 maanden vooraleer de lange, geurloze, geelgroene vruchten – ze zien er uit als peulen, maar het zijn in feite bessen – helemaal rijp zijn. Ook het tijdstip waarop ze geplukt worden, net voordat ze opspringen, is van groot belang.

Vervolgens worden de bessen eerst verhit en daarna langzaam gedroogd. Dit fermentatieproces duurt op zijn beurt een aantal maanden en vraagt alweer kennis van zaken: te lang in de zon en ze drogen uit, te kort in de zon en ze missen aroma en smaak. Het eindresultaat zijn zwarte, glimmende vanillestokjes. Voor de sterke geur en smaak zijn tal van bestanddelen verantwoordelijk, maar het belangrijkste is vanilline, een aromatische stof die als fijne kristalnaaldjes op en in de stokjes zit.

Natuurlijk versus synthetisch

Vanille wordt na saffraan vaak de tweede duurste specerij ter wereld genoemd. Maar door de zeer arbeidsintensieve teelt, de gevoeligheid voor weersomstandigheden, het wisselende aanbod en de stijgende vraag schommelt de prijs behoorlijk. Bovendien is er zware concurrentie op de markt. Synthetische vanille – eigenlijk is het correcter om te spreken van synthetische vanilline – wordt gewonnen uit lignine, een chemische stof die in hout zit.



Vanille voor de oogst op een spice farm in Zanzibar. © Kevin Harber.

Voordat de papierindustrie papier kan maken, moet ze de lignine uit de papierpulp verwijderen. De industriële toepassingen ervan zijn talrijk, waaronder dus ook een synthetische vorm van vanilline. Omdat de natuurlijke vorm veel meer geur- en smaakstoffen bevat, is het kwaliteitsverschil groot. Maar de prijs maakt voor de industrie alles goed: de synthetische variant is tot 15 maal goedkoper. Bovendien is de prijs ook stabiel.

Het zal dan ook niemand verbazen dat de voedings- en de cosmetica-industrie vaker naar de synthetische versie grijpen. Toen in 1985 Coca Cola 'New Coke' met synthetische vanille introduceerde, stortte de markt in elkaar. Pas nadat het product uit het assortiment werd gehaald, verbeterde de situatie. Vandaag staat tegenover een we-

reldmarkt van 2.000 tot 3.000 ton vanillevruchten, goed voor ongeveer 50 ton natuurlijke vanille, een markt van meer dan 50.000 ton synthetische vanille. Veel kans dus dat jouw ijsje, gebakje, softdrink, yoghurt, chocolade of snoep vanilline op basis van lignine bevat. Hetzelfde geldt voor flesjes vanille-essence in de supermarkt. Staan de woorden 'vanille-extract' op het etiket dan gaat het om natuurlijke vanille.

Dure specerij, bittere armoede

Specifiek voor de markt van natuurlijke vanille is een dubbel quasi-monopolie. Langs vraagzijde is de Verenigde Staten de belangrijkste speler, met als gevolg een grote invloed op de prijzen. Langs aanbodzijde is Madagaskar goed voor twee derde van de wereldwijde export. Naar schatting 80.000 boeren zijn er afhankelijk van de vanilleteelt, hoofdzakelijk in het uiterste noordoosten van het eiland. Ook al is vanille een kostbaar goed, behalve hard werken is vooral bittere armoede hun deel. In het recente rapport *Recipe for Change. The Need for Improved Livelihoods of Vanilla Farmers in Madagascar* schrijft de ngo Fairfood dat driekwart van deze boeren moet rondkomen met minder dan een dollar per dag en in het droge seizoen niet weet waar hun volgende maaltijd vandaan moet komen.

Fairfood ziet verschillende oorzaken. De vanillesector in Madagaskar is zeer complex en allesbehalve transparant. Een kluwen van *rabatteurs*, *collecteurs* en *commissionaires* trekt naar de afgelegen dorpjes om onverwerkte groene of (half)-verwerkte zwarte vanille op te kopen. De onderhandelingspositie van de geïsoleerde boeren is extreem zwak en formele verkoopscontracten zijn een zeldzaamheid. Vaak hebben boeren dringend geld nodig, waardoor het oogsten en verwerken te snel gebeurt en de kwaliteit laag is. Nog een belangrijk probleem is de diefstal van vanillevruchten op het veld, waartegen de boeren zich heel moeilijk kunnen wapenen.

Boom and bust

Niet alleen in Madagaskar is de situatie onstabiel, ook de wereldmarkt wordt gekenmerkt door enorme prijschommelingen. Als gevolg van cyclonen steeg de prijs tien jaar geleden even tot \$ 500/kg. Om tijdens de 'crisisjaren' 2007-2011 te zakken tot \$ 25/kg en de afgelopen jaren te stabiliseren rond \$ 100/kg. In 2002 was de export van vanille in Madagaskar goed voor \$ 136 miljoen inkomsten, in 2010 voor amper \$ 17,5 miljoen.

Wat er speelt zijn twee *boom and bust*-cycli. Zijn de prijzen goed, dan verhogen de boeren in Madagaskar

GMO vanille ?

Is er een derde kaper op de kust? Het Zwitserse biotechbedrijf Evolva heeft alvast aangekondigd dat het op basis van een gist via synthetische biologie Synbio Vanille wil produceren. De natuurorganisatie Friends of the Earth omschrijft deze experimentele techniek als een extreme vorm van genetische modificatie: "In plaats van een gen van één soort in te brengen in een andere soort, zoals in klassieke GMO's, creëert synthetische biologie volledig nieuwe, door computers gegenereerde DNA-sequenties van bestaande en nieuwe genen." Zij roepen alvast ijsfabrikanten wereldwijd op om hier niet in mee te gaan

en elders hun productie. Nieuwe landen zien brood in de teelt en duwen hun boeren in de richting van vanille. Overaanbod doet de prijzen enkele seizoenen later weer zakken, waardoor boeren de teelt opnieuw opgeven en landen afhaken. Maar er is nog een tweede *boom and bust*-cyclus die speelt. Gaat de prijs te fel de hoogte in, dan schakelen de verwerkers in het noorden nog meer dan anders over op synthetische vanille. Waardoor de vraag weer snel zakt...

Duurzaamheid ?

Fairfood lanceert een oproep naar belangrijke bedrijven in de vanilleketen zoals Nestlé, Unilever, McCormick, General Mills, Symrise en International Flavors & Fragrances Inc om hun verantwoordelijkheid op te nemen en over te schakelen op aankoop via duurzame initiatieven en labels. Sommige zijn daar ook mee bezig, erkent de organisatie. Al is dat vooral om hun aanvoer van kwaliteitsvolle vanille veilig te stellen. "We realiseerden dat er iets moest gebeuren", geeft Clemens Tenge van Symrise toe. "Meer en meer producenten geven door de prijschommelingen de teelt op waardoor er steeds meer bos – de natuurlijke habitat van de vanilleplant – gekapt wordt. Daarom hebben we onze leverancier in Madagaskar opgekocht en ter plaatse een duurzaamheidsteam geïnstalleerd." Andere bedrijven zetten vooral in op de scholing en training van boeren.

Maar niet al die initiatieven worden ter plaatse even enthousiast onthaald. Nieuwe technieken met de focus op kostenefficiëntie staan soms haaks op lokale waarden en tradities. "Duurzaamheid en verantwoord ondernemen zijn intussen sleutelwoorden in de bedrijfsrapporten, maar de praktijk van vele bedrijven toont een andere realiteit", staat te lezen in de marktrapporten van Aust & Hachmann, zelf actief in de vanillebusiness. "Een voorbeeld daarvan is het Sustainable Vanilla Initiative, opgericht door een aantal bedrijven die steeds meer groene vanille opkopen. Zij hebben het over kinderarbeid, mensenhandel en milieuschade, allemaal zaken die voor zover wij weten zeker niet op grote schaal van toepassing zijn op de vanilleteelt in Madagaskar. Intussen zwijgen ze over respect voor de traditionele verwerkingsmethodes die essentieel zijn voor de lokale werkgelegenheid en de economie van Madagaskar. Betere infrastructuur, betere scholing en betere gezondheidszorg, dat is wat het noordoosten van Madagaskar nodig heeft."

Niet onbelangrijk in dit verhaal is de politieke chaos in Madagaskar. Na jaren van onbestuurbaarheid is er eindelijk opnieuw een verkozen president. Hopelijk voor de vanilleboeren en de hele sector behoudt de nieuwe regering het verbod op de export van groene vanille, waardoor de meerwaarde van de verwerking in eigen land wordt gehouden.

Fairtrade en bio

Een tropisch product, gemarginaliseerde producenten en schommelende prijzen: vanille past perfect in het verhaal van eerlijke handel. In 2005 lanceerde Fairtrade International (FLO) zijn standaarden voor kruiden en specerijen. Momenteel zijn er verspreid over 5 landen 21 vanilleproducenten met FLO-certificatie: Mada-

gaskar, de Comoren, Uganda, India en Sri Lanka.

Vele Europese fairtrade-organisaties waaronder Ethiquable, Gepa en ook de Belgische wereldwinkels verkopen vanille afkomstig van de Association des Planteurs de Mananara (Kooperativa Mpamboly Ambanivolo Mananara, KOMAM). Deze coöperatie groepeerde 900 families verspreid over 30 dorpjes in Mananara Noord, een gebied in het noordoosten van Madagaskar dat door Unesco uitgeroepen is tot beschermde biosfeer. Door verschillende planten zoals kruidnagel, peper en vanille te combineren gaan de boeren op zoek naar een inkomen uit het woud en binden zij tegelijk de strijd aan met de illegale houtkap. Dankzij hun bio- en fairtradecertificatie krijgen zij een prijs die tot 40% hoger ligt dan de gangbare prijzen in de streek. Met de fairtrade-premie werd reeds een vergaderlokaal en een stockageruimte gerealiseerd



Hoop rond Mount Ndali

Uganda was een alternatief productieland waar de industrie hoopvol naar uitkeek. Maar de lage prijzen tijdens de crisisjaren hebben zowel de kwantiteit als de kwaliteit van de vanilleproductie ver teruggeslagen. Niettemin waren de Ugandese boeren van de Mubuku Vanilla Farmers Association de eerste vanilleproducenten die mochten pronken met een fairtradecertificatie.

Op de flanken van Mount Ndali, vlakbij Rwanda en Congo, bouwde een Britse majoor Ndali Estate uit tot een grote theeplantage. In de jaren 70 werd het domein door milities van Idi Amin Dada in beslag genomen. Pas twintig jaar later worden de gronden teruggegeven aan een achterlicht, die zich al snel aan de



De gedroogde vanillestokjes worden gebundeld. © Ndali Estate, Uganda

zijde van de plaatselijke boeren schaat. 1200 producenten verenigen zich in de Mubuku Vanilla Farmers Association, recent omgedoopt tot de Rwenzori Farmers Cooperative Union (RFCU). Ndali Estate koopt hun groene vanille op en zorgt voor de verwerking en de vermarkting. Naast de fairtradecertificatie behaalt de coöperatie ook een biocertificatie, waardoor de leden geleidelijk hun inkomen zien stijgen. De eerste fairtradepremies worden besteed aan educatieprojecten, omdat de overheidsscholen in deze afgelegen streek van een bedenklijk niveau zijn.

Met de steun van het Trade for Development Centre van het Belgische Ontwikkelingsagentschap is een actieprogramma opgezet met een dubbel doel: enerzijds moet training en opleiding van de boeren leiden tot een kwaliteitsverbetering in de vanilleteelt, anderzijds wil men werk maken van diversificatie naar koffie en cacao. Beide doelen zijn intussen aardig gelukt. Boeren geloven

meer dan ooit in vanille en breiden hun arealen uit. De hoofdreden is de aanzienlijke omslag naar verkoop onder fairtrade- en biovoorwaarden, waardoor hun inkomen de afgelopen twee jaar flink gestegen is. Dankzij de marketinginspanningen van Ndali Estate prijzen Britse topkoks nu hun kwaliteitsproduct aan en zijn er belangrijke nieuwe klanten bijgekomen, zoals ijsgigant Ben & Jerry's. Die is zelfs bereid een project te financieren voor een trainings- en ontmoetingscentrum in de streek, met daarbij ook opslagruimte voor koffie en cacao. Want ook op dat vlak ziet de toekomst er rond Mount Ndali hoopvol uit: de certificering voor koffie en cacao is bijna een feit en de commerciële contacten met het Amerikaanse Great Lakes Coffee en het Britse Divine Chocolate beloven veel goeds.

Trade for Development Centre, september 2014



Ook het drogen van de vanille is delicaat werk. © Ndali Estate Uganda

V.U: Carl Michiels, BTC Hoogstraat 147, 1000 Brussel



BTC TRADE FOR DEVELOPMENT

WWW.BEFAIR.BE

**DE BELGISCHE
ONTWIKKELINGSSAMENWERKING .be**

De meningen die in deze publicatie naar voren worden gebracht zijn niet noodzakelijk de opvattingen van BTC of de Belgische Ontwikkelingssamenwerking.

Bronnen:

Evolva: www.evolva.com/products/vanilla
 Friends of the Earth: www.foe.org/projects/food-and-technology/synthetic-biology/No-Synbio-Vanilla
 Fairfood: www.fairfood.org/hotspots/madagascar
 Recipe for Change. The Need for Improved Livelihoods of Vanilla Farmers in Madagascar, rapport Fairfood, 2014.
 Vanilla Market Report, Aust & Hachmann, www.austhachcanada.com/market-reports/
 Future of rural vanilla farming at risk as market for synthetic alternative grows, The Guardian, 3 maart 2014, www.theguardian.com/sustainable-business/vanilla-farming-rural-future-risk-synthetic
 Fairtrade International: <http://maxhavelaarfrance.org/epices-et-vanille/vanille.html>
 Ethiquable: www.ethiquable.coop/fiche-produit-equitable-et-bio/vanille-madagascar-equitable-bio
 RFCU (voorheen MVFA): www.befair.be/nl/content/mubuku-bio-en-fairtradevanille-uit-oeganda; www.fairtrade.net/meet-the-producers-details+M588c93a451e.html
 Ndali Estate: www.ndali.net