

Gezocht: een wereldwijde standaard voor 'duurzame' cacao

Stand van zaken rond het ISO/CEN proces

90% van de wereldproductie van cacao komt van familiale bedrijven © Cepercafe Peru

Chocolade is alomtegenwoordig, maar de extreme armoede van cacaoboeren is hallucinant en ondermijnt de toekomst van de hele sector. Daarover is de consensus binnen de sector groot. Wat betreft de oplossingen lopen de strategieën meer uiteen. Binnen het ISO/CEN proces zit alvast iedereen rond de tafel.

Schaarste

“Geniet van chocolade, over vijf jaar is het onbetaalbaar.” Half november 2014 doken dit soort krantenkoppen massaal op in onze pers. De schuld wordt meestal vakkundig doorgeschoven naar de Chinezen die in spoedtempo de smaak van chocolade ontdekken, “waardoor de Afrikaanse cacaoboeren het niet meer kunnen bijbenen”. Aan de basis van deze berichten liggen de voorspellingen van grote chocoladefabrikanten als Mars en Barry Callebaut die tegen 2020 een tekort van 1 miljoen ton cacao verwachten.

VOICE, een coalitie van Europese ngo's en vakbonden, reageerde meteen scherp: “Stevent de wereld af op een chocoladetekort? Waarschijnlijk niet. Stevent de wereld af op een tekort aan cacaoboeren? Ja.”

Marieke Poissonnier van Oxfam-Wereldwinkels, lid van VOICE, stelt het zo: “Deze industriekreet is het cynisme voorbij. Decennialang hebben ze alles uit de keten geperst. Dat net zij – nu ze zich realiseren dat ze de tak waarop ze zaten hebben afgezaagd – alarm slaan, is ongehoord.”

Knelpuntberoep

De cacaosector is snel geschetst: 90% van de wereldproductie wordt verzekerd door 5,5 miljoen piepkleine bedrijfjes – lees: families – waarvan 70% in West-Afrika. Verderop in de keten zijn het allemaal reuzen: 80% van het malen en verwerken van cacao is in handen van acht mondiale bedrijven (Cargill, ADM, Barry Callebaut), 40% van de verwerking tot chocolade is in handen van zes bedrijven (Mars, Nestlé, Ferrero...).

Die enorme machtsconcentratie vormt meteen een deel van de verklaring voor de 'cacaoparadox': ondanks de stijgende vraag en de stijgende prijzen blijft de armoede onder de boeren extreem. VOICE berekende in zijn Cacaobarometer 2015 dat een Ivoiriaanse boer vier keer zoveel moet verdienen om de armoedegrens van \$ 2 per dag te bereiken. Deze boeren hebben dus geen geld om te investeren in nieuwe bomen of productie-verhogende technologieën. Bij de oogst doen ze nog steeds beroep op kindslaven uit de buurlanden terwijl hun eigen kinderen massaal wegtrekken naar de stad. Chocolade ligt goed in de markt, maar cacaoboer is op weg om een knelpuntberoep te worden.

Cacaobarometer 2015

VOICE berekende de verdeling van de inkomsten binnen de cacao keten:

In het Zuiden

Boeren 6,6%
(werk op het veld, bonen uit de cacao vrucht halen, fermenteren, drogen)

Binnenlands transport en taksen 4,7%

In het Noorden

Internationaal transport en havenkosten 1,6%

Cacaoverwerkers 7,6%

Chocolademakers 35,2%

Retail 44,2%

(situatie in Ivoorkust en Ghana, per ton verkochte cacao)

Interessant om weten is dat het aandeel van de cacao-boeren 16% bedroeg in de jaren 80 (cijfers Fairtrade International). De boer – hoewel onmisbaar – is de zwakste schakel binnen de keten en is uitgerust op een manier die niet langer houdbaar is. Naar analogie met bijvoorbeeld de kledingindustrie onderzoekt het rapport verder wat een *living wage* (voor oogstarbeiders) en een *living income* (voor cacao-boeren) zou moeten zijn.

Acties en plannen

Gebeurt er dan niets? Toch wel, want iedereen in de sector is zich bewust van het feit dat het zo niet verder kan. In de schoot van ICCO (de Internationale Cacao Organisatie) werd in 2012 de eerste Wereld Cacao Conferentie georganiseerd. Sindsdien kennen landen zoals Nederland en Duitsland aan consumentenzijde een multistakeholderoverleg waarin het pad naar duurzame chocolade wordt onderzocht.

Ook de productielanden werken aan nationale actieplannen. Ghana kampte met een moeilijke financiële situatie en een devaluatie van de munt, maar Ivoorkust deed alvast lovenswaardige pogingen om meer grip te krijgen op zijn cacao sector. Zo werd het veilingssysteem veranderd en trok men de minimumprijs op van 750 CFA naar 850 CFA per kilo.

Daarnaast ontstonden een aantal door de industrie gesponsorde initiatieven. Het International Cocoa Initiative (ICI) concentreert zich op kinderarbeid, terwijl de World Cocoa Foundation (WCF) CocoaAction lanceerde, een gezamenlijk project van 11 grote bedrijven om de volgende jaren 300.000 Afrikaanse boeren een training te geven zodat hun productiviteit stijgt.

Duurzame cacao

Het meest spectaculair was echter de belofte van het ene chocoladebedrijf na het andere, gevolgd door een aantal retailers, om tegen 2020 voor 100% duurzame cacao te gaan. Niet toevallig gebeurde dit na een aantal geslaagde internationale ngo-campagnes die ruim weerklank kregen in de media.

Vandaag zijn Mars, Ferrero, Nestlé, Hershey, Callebaut en co volop op zoek naar strategieën om die belofte op een geloofwaardige manier aan te pakken. Sommigen werken via eigen projecten, anderen maken gebruik van bestaande certificatiesystemen en nog anderen combineren beide.

Op enkele jaren tijd is het aandeel chocolade met duurzaam keurmerk spectaculair de hoogte in geschoten: van 2% in 2009 naar ongeveer 15% vandaag. Er zijn drie grote systemen waarop de industrie een beroep doet: het 'eerlijke' label Fairtrade van Fairtrade International (FI) en de 'duurzame' labels Rainforest Alliance (RA) en UTZ Certified. Alle drie hanteren ze een reeks sociale en milieucriteria, elk met zijn eigen accenten. Het eerlijke label is het oudste en meteen ook het meest strenge: het hanteert een minimuminkomen en een vaste Fairtrade-premie voor de cacao-boeren. Bij de andere twee labels moet die worden onderhandeld tussen koper en verkoper.

Aan uitspraken over de impact van de certificatiesystemen waagt ook de Cacaobarometer 2015 zich niet. Daarvoor is langetermijnonderzoek nodig. VOICE concludeert wel dat "veel van de cruciale problemen die de Afrikaanse boeren in extreme armoede houden buiten het bereik van de certificatiesystemen vallen: het gebrek aan training en kredieten, het gebrek aan lokale infrastructuur, de schommelingen van de wereldmarktprijs, de effecten van de klimaatverandering,... De extra premie is een nuttige aanmoediging voor de boeren, maar heeft geen grote impact op hun inkomen."



Kinderen helpen hun ouders na schooltijd bij het openen van de cacao vruchten © Bread for Love

Gecertificeerd ≠ verkocht

In 2013 certificeerde UTZ 691.000 ton cacao, RA 571.000 en FI 176.000. Tel je de cijfers op, dan kom je aan 30% van de wereldmarkt. Maar die optelsom is fout, want regelmatig hebben coöperaties een dubbele en soms zelfs driedubbele certificatie. Bovendien slaan coöperaties er zelden in hun hele gecertificeerde oogst onder de keurmerkvoorwaarden te verkopen. Voor 2013 bedroeg het marktaandeel gecertificeerde chocolade dus geen 30% maar 13,6%.

CEN/ISO

Hoewel een aantal chocoladebedrijven de drie bestaande certificatiesystemen omarmd hebben, is duidelijk dat de industrie niet al zijn geld op deze piste inzet. Op hun aansturen startte het CEN (European Committee for Standardization), de koepel van de nationale standaardorganisaties van 33 Europese landen, in 2011 een proces om te komen tot een 'algemene standaard voor duurzame cacao'.

Ambitieuze, zeker als je weet dat het de eerste keer is dat CEN zijn gekende terrein van kwaliteits- en veiligheidsnormen verlaat voor een moeilijk begrip als duurzaamheid. Al snel werd ISO (International Organization for Standardization), een organisatie met 163 aangesloten landen, bij het proces betrokken. Ook de cacao-producerende landen kwamen zo mee aan tafel zitten. Via de nationale *mirror committees*, waar elk land zijn standpunt binnen ISO bepaalt, konden ook andere partijen zoals bedrijven en ngo's mee aanschuiven. "De dynamiek is in elk land wel zeer verschillend", zegt Marieke Poissonnier hierover. "In Nederland gaat het bijvoorbeeld om een breed gedragen overleg, in België zaten we de eerste vergadering met amper drie mensen rond de tafel."

Van niche naar norm

De eerste concrete teksten worden verwacht in de tweede helft van 2015. Voorlopig moeten we het dus stellen met de geformuleerde ambities: de ISO/CEN norm moet een globale standaard worden die duidelijk definieert wat duurzame cacao is en voor iedereen implementeerbaar is op het terrein. Hij zal bestaan uit deelstandaarden:

- Een Management System Standard voor de structuur en het beheer van de keten.
- Een reeks criteria op drie terreinen: *People* (levens- en werkomstandigheden volgens de normen van de Internationale Arbeidsorganisatie), *Planet* (de impact op het milieu) en *Profit* (het inkomen van de boer en zijn productiviteit).
- Procedures die de herkomst van de cacao garanderen, vermoedelijk via verschillende systemen: van volledige traceerbaarheid tot formules die vermenging met niet-gecertificeerde cacao toelaten.
- Procedures voor controlesystemen.

Men wil gaan werken volgens een *Low Threshold/High Bar* systeem. Dit wil zeggen dat er verschillende niveaus zijn (*basic, medium, high*).

Erkenning op een bepaald niveau houdt een actieplan in om een volgende stap te zetten. Op die manier hoopt men dat duurzame cacao op termijn in de sector de norm wordt en niet langer een niche. De hoop is om in 2016 van start te kunnen gaan. In tegenstelling tot de bestaande certificatiesystemen is er geen CEN of ISO label voorzien op het eindproduct voor de consument. Het is aan de bedrijven die hun chocolade 'duurzaam' willen noemen om die duurzaamheid te laten controleren.

Unieke kans

Dat de industrie dit proces als dé oplossing voor het nakomen van hun beloften ziet, is duidelijk. Bill Guyton van de World Cocoa Foundation noemde het proces "een unieke gelegenheid voor de hele cacao-gemeenschap". Ook Choprabisco, de koepel van Belgische chocoladebedrijven, ondersteunt het initiatief.

VOICE heeft lang getwijfeld over zijn positie, maar besloot om toch constructief mee te werken. "Het is een kans om met de industrie rond de tafel te zitten op een moment dat ook die industrie beseft dat veranderingen nodig zijn", argumenteert Marieke Poissonnier. "Het is goed mogelijk dat het proces zodra het concreter wordt, een wending neemt die wij veel te zwak vinden, maar dan zullen we dat luid verkondigen."

Eenzelfde geluid valt te horen bij de drie certificatiesystemen die ook bij het proces betrokken zijn. "Wij hebben gekozen om mee te doen zodat we kunnen pleiten voor Fairtradeprincipes en kunnen bijdragen aan een reële vooruitgang in de hele sector", stelt Caitlin Peeling, Global Product Manager voor cacao van FI. "We hopen dat er een platform ontstaat waarin gezamenlijk gesproken en geleerd wordt over duurzaamheid, waarin een groter gedeeld besef groeit dat het anders moet en waaruit hopelijk ook engagementen komen", verwoordt Martine Willems het, Manager Sustainable Agriculture Relations van Rainforest Alliance. "Het doel van CEN/ISO valt samen met de missie van UTZ Certified: een wereld creëren waarin duurzame cacao de norm is", vult Melanie Mokken aan, Communicatieverantwoordelijke van UTZ.

Beperkte verwachtingen

Toch zijn de verwachtingen van FI, UTZ en RA niet hooggespannen. "De meerwaarde van de extra standaard zien we niet meteen", stelt Martine Willems (RA). "De ISO/CEN norm is straks een papieren document zonder



Zorgvuldige selectie van de bonen Foto Chocolatemakers

systeem er omheen van training en assistentie en zonder ondersteunende organisatie. Wij vinden het van groter belang dat er gewerkt wordt aan betere omstandigheden zoals toegang tot meststoffen, beter onderwijs voor boeren en hun gemeenschappen, betere infrastructuur en toegang tot financiering.” Ook bij Melanie Mokken (UTZ) leven nog grote vragen: “De controle of *verification* waarover voorlopig sprake is in het ISO/CEN proces is duidelijk niet hetzelfde als *certification*. Afwachten wat het dan wel wordt. Maar UTZ levert een totaalpakket dat bij ISO/CEN ontbreekt: steunprogramma’s voor de boeren, monitoring en evaluatie van de resultaten en gecertificeerde producten voor de consument.”

En ook Caitlin Peeling (FI) is kritisch: “Er zijn kernelementen van fair trade die niet in de standaard zullen opgenomen worden, zoals de centrale rol voor boerencoöperaties of verbeterde en eerlijkere handelsvoorwaarden. Daarom zal Fairtrade International essentieel blijven in het versterken van boeren en hun organisaties.”

Wordt ongetwijfeld vervolgd, meer bepaald in het najaar van 2015 wanneer de eerste teksten van de criteria publiek worden en in 2016 waarin de ISO/CEN norm in gebruik zou moeten genomen worden.



Leden van de Ghanese coöperatie Kuapa Kokoo aan het werk © Rebecca Bollwitt



WWW.BEFAIR.BE

DE BELGISCHE
ONTWIKKELINGSSAMENWERKING **.be**



2015 Europees Jaar voor ontwikkeling

Bronnen:

Zie ook Grote beloften maken grote schuld. Meer ethiek in de cacao keten tegen 2020?, Trade for Development Centre, 2013, artikel te downloaden op www.befair.be.

Geniet van chocolade, over vijf jaar is het onbetaalbaar, artikels in Algemeen Dagblad (www.ad.nl) en Het Laatste Nieuws (www.hln.be). VOICE, Looking for a Living Income, Cacaobarometer 2015, www.cocoabarometer.org, www.voicenetwork.eu.

Misplaatste aandachtskreet voor cacao tekort, Arne Schollaert en Marieke Poissonnier, december 2014, www.oww.be.

Cacao telen is knelpuntberoep, persbericht Fairtrade Belgium, februari 2015, www.fairtradebelgium.be.

ICCO: www.icco.org.

Fairtrade International: www.fairtrade.net.

Rainforest Alliance: www.rainforest-alliance.org.

UTZ: www.utzcertified.org.

CEN: www.cen.eu.

ISO: www.iso.org.

World Cocoa Foundation, 26th Partnership Meeting & Cocoa Sustainability Trade Fair, Kopenhagen, oktober 2014, <http://worldcocoafoundation.org/wp-content/uploads/WCF-Conference-Report-Copenhagen-2014-FINAL.pdf>