



BTC TRADE FOR DEVELOPMENT



***DE CACAOBOON
EEN ONTWIKKELINGSHEFBOOM***



VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

Carl Michiels
BTC – Hoogstraat 147 – 1000 Brussel – België

REALISATIE

Izicom – www.izicom.com

REDACTIE

Henri Martens

TECHNISCHE REVISIE

Jean-Paul Rousseau, 4crops Consulting

VERTALING

Traduco

GRAFISCHE VORMGEVING

Mazy Graphic Design

BEELDMATERIAAL

Lionel Astruc, Corentin Walravens, Dreamstime, Shutterstock, Isistock, Barry Callebaut, Antwerpse haven

© BTC, Belgisch ontwikkelingsagentschap, februari 2011.

Alle rechten voorbehouden.

De inhoud van deze publicatie mag gekopieerd worden met de toelating van het BTC en met bronvermelding.

Deze publicatie van het Trade for Development Centre geeft niet noodzakelijk het standpunt van het BTC weer.

INLEIDING	4
VOORSTELLINGEN: EEN LANG VERHAAL	6
<i>Van de Maya's tot de praline</i>	7
HET PRODUCEREN VAN CACAO	10
<i>Een tropische teelt</i>	11
<i>Enzo Barattini: "De cacaoteelt is een belangrijke ontwikkelingshefboom voor de producerende landen"</i>	16
HET TELEN VAN CACAOBOMEN	18
<i>Een broze boom die een nauwkeurige opvolging vraagt</i>	19
<i>Philippe Bastide: "Het vermelden van de oorsprong is een te volgen denkpiste voor het opwaarderen van de cacao"</i>	20
<i>Kinderarbeid in cacaoboomplantages</i>	23
<i>De ICCO, een ontmoetingsplaats voor cacaoproducenten en -consumenten</i>	24
<i>Willy Geeraerts: "De vraag naar cacao stijgt, de opbrengsten moeten blijven evolueren"</i>	25
<i>De World Cocoa Foundation: belangrijke middelen en een pragmatische aanpak op het terrein</i>	26
<i>Fair trade, bio: geloofwaardige alternatieven?</i>	28
HET OP DE MARKT BRENGEN VAN CACAO	30
<i>Structureel tekort, stijgende prijs</i>	31
HET VERWERKEN VAN CACAO	34
<i>Chocoladeproductie</i>	35
<i>De KUL (Katholieke Universiteit Leuven) op kop in het onderzoek naar cacao</i>	37
<i>Drie Belgische chocolatiers zetten hun aankoopbeleid en hun visie tegenover labels uiteen</i>	38
<i>"Chocolade is als wijn"</i>	38
<i>"De kwaliteit, ja, maar ook respect voor fairtrade"</i>	39
<i>"Onze strategie: bewust kwaliteitsvolle bio"</i>	39
HET VERBRUIK VAN CACAO	40
<i>Gemaakt in het Zuiden, verbruikt in het Noorden</i>	41
<i>De certificaties en andere garantiesystemen</i>	43
CONCLUSIE	44
<i>Goed geordende liefdadigheid...</i>	45
<i>De instellingen die tussenkomen in de cacaokwestie</i>	46
<i>Bronnen</i>	46



INLEIDING

LAGE PRIJZEN ONDANKS EEN STIJGENDE VRAAG

De cacao boon is een mythisch voedingsmiddel van bijzondere oorsprong. Ze heeft een reis om de wereld gemaakt. In de tijd van de ontdekkingsreizigers is de cacao boon via koopvaardij schepen vanuit Centraal-Amerika vertrokken. De broze en delicate cacao boon, die buiten de keerkringen niet kan overleven, draagt merkwaardige, oneetbare vruchten. En toch worden ze gewaardeerd.

Deze eerste tegenstelling vormt al een belangrijk sleutelbegrip: de cacao boon behoort niet tot het dagelijkse voedingspatroon van de boeren die ze kweken. Het is een marktgewas.

De cacao boom is afkomstig van Zuid-Amerika. Hij wordt er nog steeds geteeld. Brazilië, een land in volle groei, consumeert meer cacao bonen dan het produceert. In deze landen, waar de boeren aangepaste economische strategieën ontwikkelen, zijn de vruchten erg populair omwille van hun aromatische kwaliteiten. Selectieve kopers commercialiseren ze correct. In Azië wordt de Indonesische opbrengst ingepalmd door Maleisië, waar de bonen verwerkt worden. In West-Afrika (voornamelijk Ivoorkust en Ghana) wordt de cacao boon geteeld en is ze bestemd voor consumptie in de landen van het Noorden en in het merendeel van Europa. De Ivoiriaanse cacao boon is de commerciële cacao boon die de referentieprijs bepaalt op de Beurs van New York en Londen.

Een ander sleutelbegrip: 85% van de cacao productie wordt geteeld door kleine familiebedrijfjes van enkele hectaren groot. De teelt gebeurt met de hand, niet machinaal. Het is ook een duurzame teelt: de bomen leven meerdere tientallen jaren, vandaar de aandacht die besteed wordt aan de selectie, het onderhoud en het opvolgen van de boomgaarden.

Het is moeilijk om onverschillig te blijven bij het contrast tussen de Afrikaanse boer, die zijn cacao bomen teelt om zich met moeite een mager inkomen te verschaffen, en de Europese consument. Onder hen vakmensen uit de financiële wereld. Hoewel de vraag toeneemt, blijft de prijs voor de boeren laag. Dat is al lang zo. In die mate dat de sector achteruitgaat. Investeringsbepinning, veroudering van de plantages, het verdwijnen van de knowhow, concurrentie van andere teelten... En helaas werken de mensen zich kapot om concrete elementen te onthullen die in de ontwikkelingspolitiek van de Afrikaanse landen zouden kunnen aantonen dat de landbouw erkend wordt als belangrijkste pijler. Maar is het anders in de ontwikkelde landen?

Vandaag ziet het eruit alsof men de sector wil doen heropleven. Het vernieuwen van de cacao bomen lijkt het meest relevant. Meer toegankelijk in ieder geval dan de zoektocht naar nieuwe grondgebieden. De technieken om sterkere en productievere bomen te verkrijgen bestaan. Ze zijn toegankelijk en vragen een overdracht van nuchtere kennis, zonder overdaad aan technologieën. Ze houden vooral werk in voor de boeren. Veel werk. Een werk dat correct uitgevoerd moet worden.



VOORSTELLINGEN: EEN LANG VERHAAL

Montezuma (ook Moctezuma II genaamd), de laatste vorst van het Azteekse rijk, moet afrekenen met indringers uit een andere wereld. Hij sterft – door moord of zelfmoord – vlak voor Mexico vernield wordt en er een einde komt aan de Azteekse beschaving.

VAN DE MAYA'S TOT DE PRALINE

De voorloper van de chocolade heette 'xocoatl' in het land van de Maya's. Zij teelden de cacaoboon om er een Herstellend drankje op basis van ge-roosterde bonen van te maken. Het woord 'chocolade' komt waarschijnlijk uit dezelfde streek ('cacahuatl' in het Azteeks, wat in meerdere dialecten in Mexico 'opgeklopte drank' betekent.). Het is inderdaad in Zuid- en Centraal-Amerika dat men cacaobomen teelt, en dat sinds lang voor onze jaartelling. De cacaobonen werden er ook gebruikt als betaalmiddel. Dat was ook het geval in het tijdperk van de Azteken. Het gebruik als betaalmiddel bleef bestaan tot in de zestiende eeuw.

De eerste kennismaking van de Europeanen met de cacaoboon verliep redelijk chaotisch. De mensen moesten wennen aan deze vreemde drank. We moeten er ook bij vertellen dat de Indianen er piment aan toevoegden, wat het drankje vrij opwekkend maakte! Het schijnt dat Christoffel Columbus de bonen die hij van de indianen kreeg op de grond gegooid zou hebben omdat hij dacht dat het geitenkeutels waren. Een soort cultuurschok...

Het zijn de conquistadores van Cortez die aan het begin van de zestiende eeuw het idee hadden rietsuiker toe te voegen aan deze bittere drank en zo de chocolade uitgevonden hebben. De piment werd vervangen door vanille en het verschil laat zich raden... Het verhaal dat de Mexicaanse keizer Montecuma, de laatste Azteekse keizer, er een kom van dronk voor hij zijn harem bezocht, ligt wellicht aan de basis van de reputatie van chocolade als afrodisiacum! De chocolade kwam dus via Spanje Europa binnen. Afgeschrikt door de duivelse reputatie van cacao probeerden de monniken de drank van de buitenwereld af te scherpen. Zonder succes! Karel de Vijfde wist het drankje te appreciëren en verleende de Spanjaarden het monopolie op deze handel.

Wanneer Anne van Oostenrijk, de dochter van de Spaanse koning Phillippe III, huwde met Lodewijk de Dertiende, kwam het recept voor chocolade in Frankrijk terecht. Bij de volgende generatie trouwde hun zoon Lodewijk de Veertiende met Maria-Theresia van Oostenrijk en kwam de chocolade aan in Versailles. De chocolade (drank met melk) maakte zo zijn opzienbarende intrede aan het Franse hof. De cacao-boom werd op zijn beurt geëxporteerd buiten zijn geboortegrond en paste zich gemakkelijk aan in andere tropische kolonies. Hij werd eerst overgebracht naar de Filipijnen.

Chocolade werd in 1674 in Londen voor het eerst als tabletchocolade aan de fijnproevers voorgesteld. Maar het waren de koks die de chocolade gingen gebruiken om desserts te maken die steeds populairder werden. In 1802 waren het de Zwitsers, die de techniek om chocoladetabletten te maken, verfijnden. Het is echter een Nederlander, Caspar Van Houten, die de hydraulische pers voor het scheiden van cacao-boter en cacao-poeder uitgevonden heeft (1825). Een andere Zwitser, Henri Nestlé, is de uitvinder van melkchocolade (1875). In België was het de chocoladefabrikant Neuhaus die als eerste (in 1912) dacht aan het creëren van een lekkernij die bestaat uit gevulde chocolade. De praline was geboren. Er moest enkel nog een aangepaste verpakking bedacht worden om de praline te verkopen. Uiteindelijk was het mevrouw Neuhaus die op het idee van de 'snoepjesdoos' kwam. Charles Neuhaus was ook de fabrikant van het merk Côte d'Or (in 1883), een verwijzing naar de Goudkust (Côte de l'Or), het huidige Ghana, waar de chocoladefabrikant bonen ging kopen...

1 | Sommigen wijzen de uitvinding van de praline toe aan de graaf van Plessis-Praslin (17^{de} eeuw), die een recept van een amandel omhuld met suiker of chocolade verfijnde.



De cacaoboom

De cacaoboom is een boom met groenblijvende bladeren. Hij groeit in het gebied rond de evenaar. Zijn botanische naam is *Theobroma cacao* L, een categorie die verder onderverdeeld is in verschillende groepen.

De cacaoboom vindt zijn oorsprong in de regio van de Hoge Amazone, een gebied tussen Ecuador en Brazilië. Daar zijn de harde Forastero-variëteiten nu nog te vinden. Hij evolueerde in noordelijke richting om zich te ontwikkelen in Centraal-Amerika (Mexico). Van daaruit koloniseerde de cacaoboom het ruime sop in de richting van het westen en is hij aan land gekomen op de kusten van de Filipijnen (1775), Indonesië (Java) en later Sri Lanka.

Bovendien werd hij ook getransporteerd door de Engelse schepen die hem in Trinidad inlaadden om hem via Londen af te zetten in Sri Lanka (1880). Van daaruit koloniseert hij naar Madagascar, Mauritius en La Réunion. Een andere reis bracht hem vanuit Londen naar de Samoa-eilanden en van daaruit naar Australië. Ten slotte werden er in 1850 cacaoplanten uit Brazilië geëxporteerd en geplant in verschillende West-Afrikaanse landen.

De cacaoboom is eerder fragiel. Hij gedijt goed in een temperatuur van ongeveer 24-26° C. Buiten de grenzen van 18 tot 32° C heeft hij het moeilijk. Hij heeft nood aan een hoge vochtigheidsgraad (80%), een bodem die rijk is aan fosfor, kalium, organische materialen en oligo-elementen. De regenval van meer dan 1700 mm moet goed gedoseerd zijn, met een droog seizoen dat maximaal vier maanden duurt. Omdat hij gevoelig is voor zon en wind, wordt hij doorgaans in de beschutting geplant van grotere bomen zoals bananenbomen, kokospalmen en rubberbomen (hevea).

Een cacaoboom leeft meer dan vijftig jaar en kan acht tot tien meter hoog worden, maar in de plantages worden ze gesnoeid en worden ze tussen vier en zes meter groot. De cacao bomen in de plantages worden vaak na veertig jaar vervangen omdat hun opbrengst met de jaren afneemt. De levensduur van de cacao bomen hangt af van meerdere factoren: de vruchtbaarheid van de bodem (en dus de verrijking ervan met meststoffen en humus), het onderhoud van de bomen, de zorg en de bescherming die de cacao boeren aanbrengen. De plantagedichtheid bedraagt tussen de duizend en twaalfhonderd cacao bomen per hectare.

De cacao boom bloeit vanaf zijn derde levensjaar. Hij bloeit permanent, het hele jaar door. De natuurlijke bestuiving wordt verzekerd door een vlieg, de *Forcipomia*. Hij draagt tegelijk knoppen, bloemen en vruchten. De cacao boom krijgt meerdere duizenden bloemen per jaar. Hij regelt zelf zijn productie: slechts 5 tot 10% van de bloemen wordt bevrucht en zal na vijf of zes maanden, afhankelijk van de variëteit en het klimaat, vruchten voortbrengen.



De cacaovrucht

De cacaovrucht groeit rechtstreeks op de stam en de takken van de boom. Afhankelijk van de variëteit weegt ze tussen tweehonderd en achthonderd gram wanneer ze rijp is. Ze wordt ongeveer twintig centimeter lang. De cacaovruchten veranderen van kleur naarmate ze rijper worden: eerst zijn ze groen, dan worden ze paars of oranjegeel.

De cacaovruchten van de Forastero-groep zijn geel wanneer ze rijp zijn, terwijl die van de Trinitario en de Criollo rood en oranje zijn. De cacaovruchten bevatten dertig tot veertig zaden (bonen), bedekt met een witte pulp, het plantenslijm.

Een cacaoboom produceert vanaf zijn vierde levensjaar tussen de twintig en tachtig vruchten per jaar, wat overeenkomt met 0,5 tot 2 kg bonen per jaar. Toch hebben heel wat plantages een minder grote opbrengst (driehonderd tot vierhonderd kilogram per hectare). 85% van de wereldproductie is afkomstig van familieplantages en boomgaarden die niet groter zijn dan twee tot vier hectare.

***HET PRODUCEREN
VAN CACAO***



EEN TROPISCHE TEELT

De cacaoboem wordt geteeld in de tropische gebieden tussen 20° noorderbreedte en 20° zuiderbreedte.

Acht tot tien miljoen hectare is bestemd voor de teelt van de cacaoboem. Ongeveer 3,5 miljoen mensen leggen zich momenteel toe op een productie van ongeveer 3,5 miljoen ton per jaar. Deze gegevens wijzen meteen op de problematiek die er heerst rond cacao: gemiddeld een ton per producent per jaar op 2,5 hectare... Kan je dat een teelt van handelsgewassen noemen, met een gemiddelde prijs van tweeduizend Amerikaanse dollar per ton in 2010? De cacaoboem, die afkomstig is uit Latijns-Amerika, waar bij het begin van de negentiende eeuw 80% van de geconsumeerde cacao werd geproduceerd, werd vervolgens ingevoerd in Azië en kwam daarna aan in Afrika, het continent dat momenteel instaat voor de belangrijkste teelt ervan.

Afrika

Twee miljoen kleine landbouwers produceren cacao in West-Afrika.

Het belangrijkste producerende land is Ivoorkust, waarvan meer dan 40% van de wereldproductie van bonen afkomstig is. De eerste plannen kwamen omstreeks 1900 aan uit Brazilië. De variëteiten in Ivoorkust behoren tot de Forastero-groep (variëteit Amelonado), net als de uitgekozen bastaardplanten. Meer dan een miljoen kleine boeren (met een teelt van minder dan vijf hectare) dragen bij tot de productie van de eerste nationale rijkdom die in 2009 gestegen is tot 1,3 miljoen ton. Ivoorkust beschikt ook over een verwerkende industrie die ongeveer 20% van de productie van het land op zich neemt. De rest wordt verkocht aan de grote chocolade-industriëlen over de hele wereld. De cacao zorgt voor meer dan 10% van het Ivoiriaanse BBP en vertegenwoordigt 40% van de Ivoiriaanse exportinkomsten.

Ghana ontving in 1875 de eerste stekken die afkomstig waren uit Sao Tomé. Ghana heeft, ondanks de algemene liberalisering van de economie, een stabilisatiefonds behouden dat naam gemaakt heeft op het vlak van kwaliteitscontrole. De cacao uit Ghana ontvangt systematisch een toeslag in vergelijking met cacao uit zijn buurland Ivoorkust.

De Ghana Cocoa Marketing Board, beter bekend onder de naam Cocobod, tracht de laatste jaren de cacaoproduktie te stimuleren. De organisatie coördineert de verdeling van bestrijdingsmiddelen (producten, meststoffen, zakken...) bij de boeren in ruil voor een percentage van de cacaoprijs: de boeren ontvangen 70% van de marktprijs. Deze praktijk veroorzaakt de smokkelarij van tientallen duizenden ton cacao per jaar.

In 2009 heeft Cocobod de fondsen opgetrokken met 1,2 miljard dollar (de investeerders, industriëlen en financiers afkomstig uit de hele wereld vdrongen elkaar hiervoor). Dat geld moest de cacaosector, die 720.000 lokale producenten vertegenwoordigt en twee miljoen mensen in levensonderhoud voorziet, versterken. Momenteel vertegenwoordigt de cacaosector ongeveer 20% van het BBP op het vlak van landbouw en 7% van het Ghanese BNP. Ghana beschikt ook over een omvangrijke verwerkende industrie: de grote industriëlen (Barry-Callebaut, Cargill) hebben er filialen (vermalers).

>>>

Verdeling van de cacaotheelt in de wereld

Producerende landen

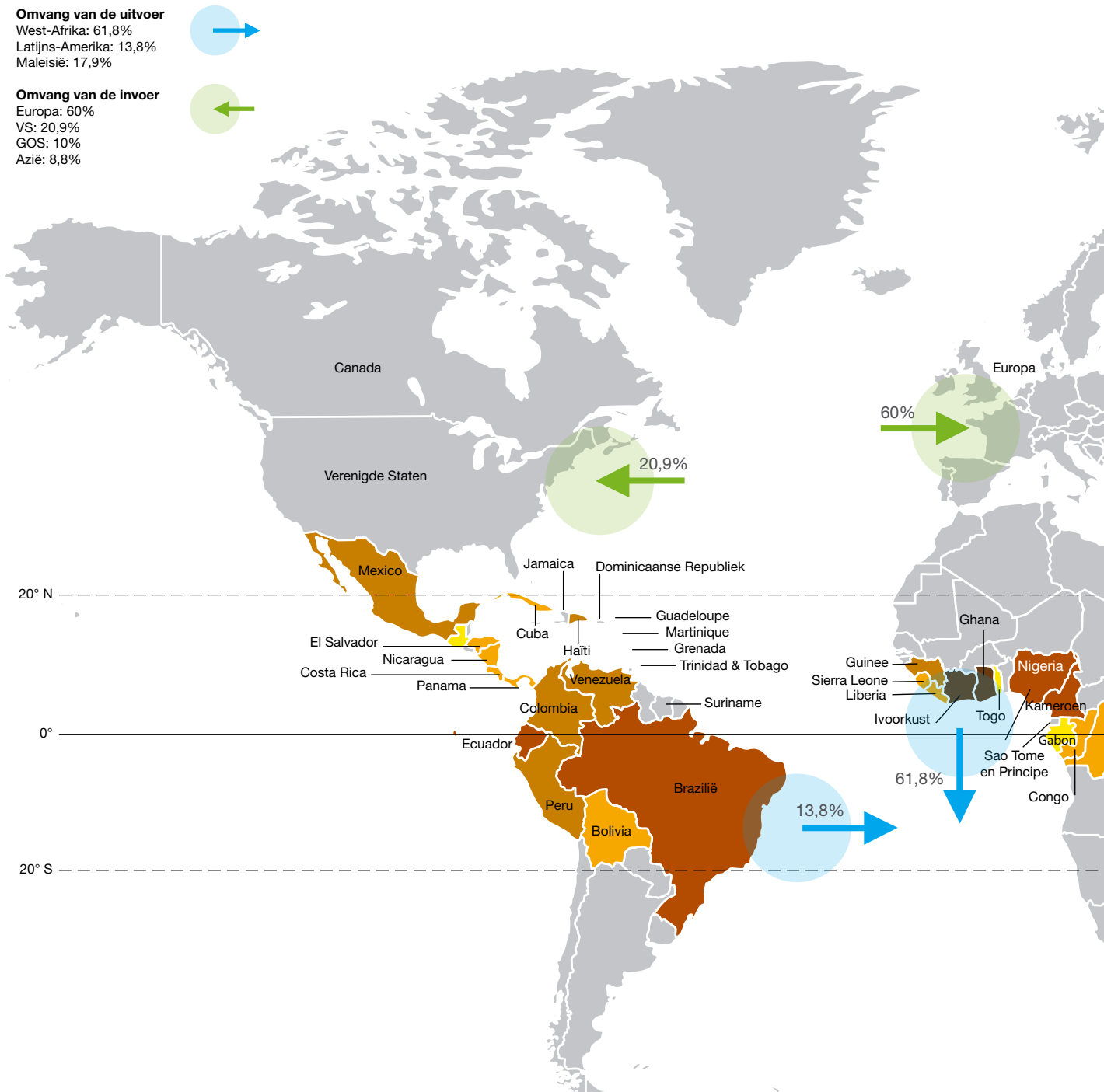
- Meer dan 400.000 t/jaar
- 100.000 – 400.000 t/jaar
- 10.000 – 100.000 t/jaar
- 1.000 – 10.000 t/jaar
- Minder dan 1.000 t/jaar

Omvang van de uitvoer

- West-Afrika: 61,8%
- Latijns-Amerika: 13,8%
- Maleisië: 17,9%

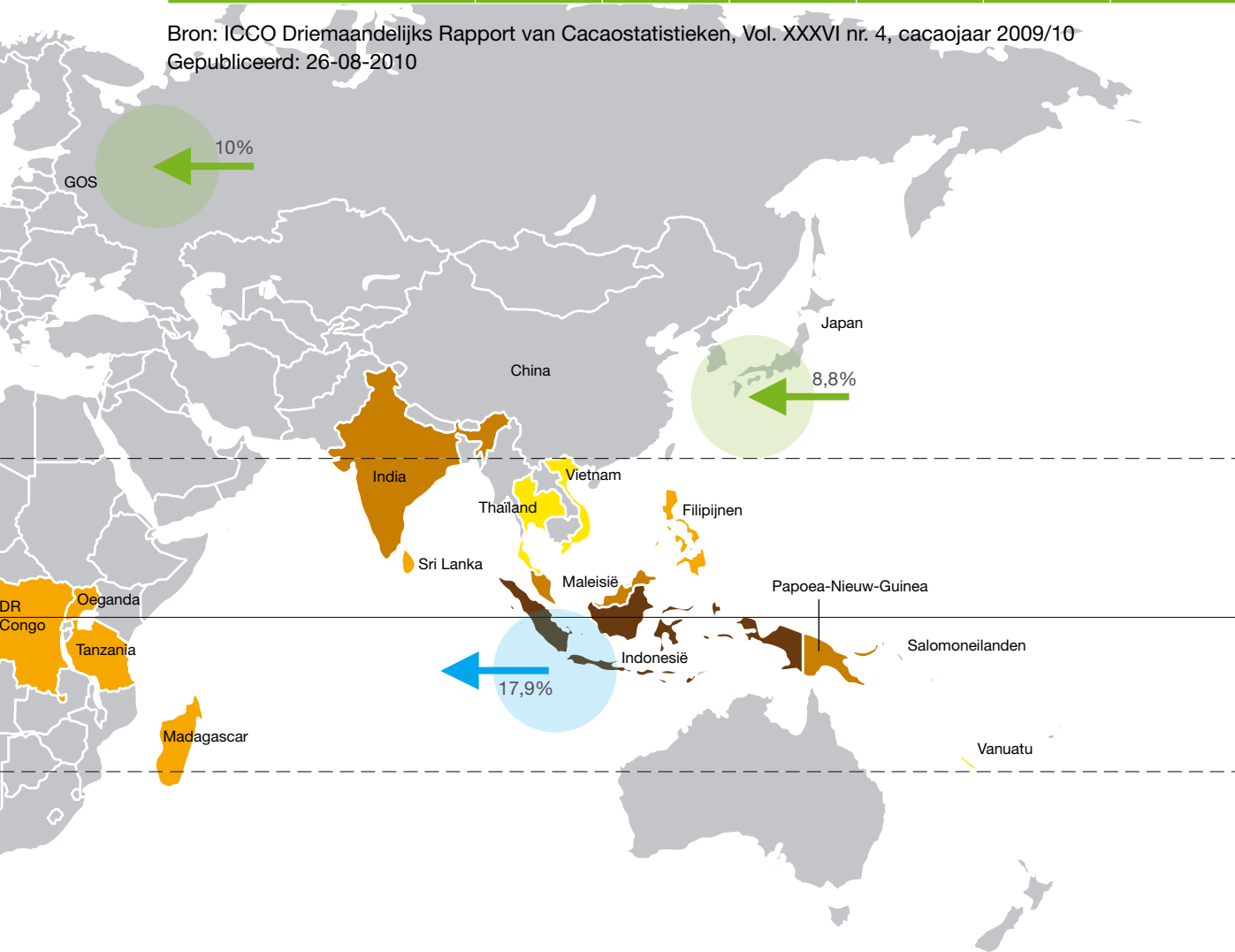
Omvang van de invoer

- Europa: 60%
- VS: 20,9%
- GOS: 10%
- Azië: 8,8%

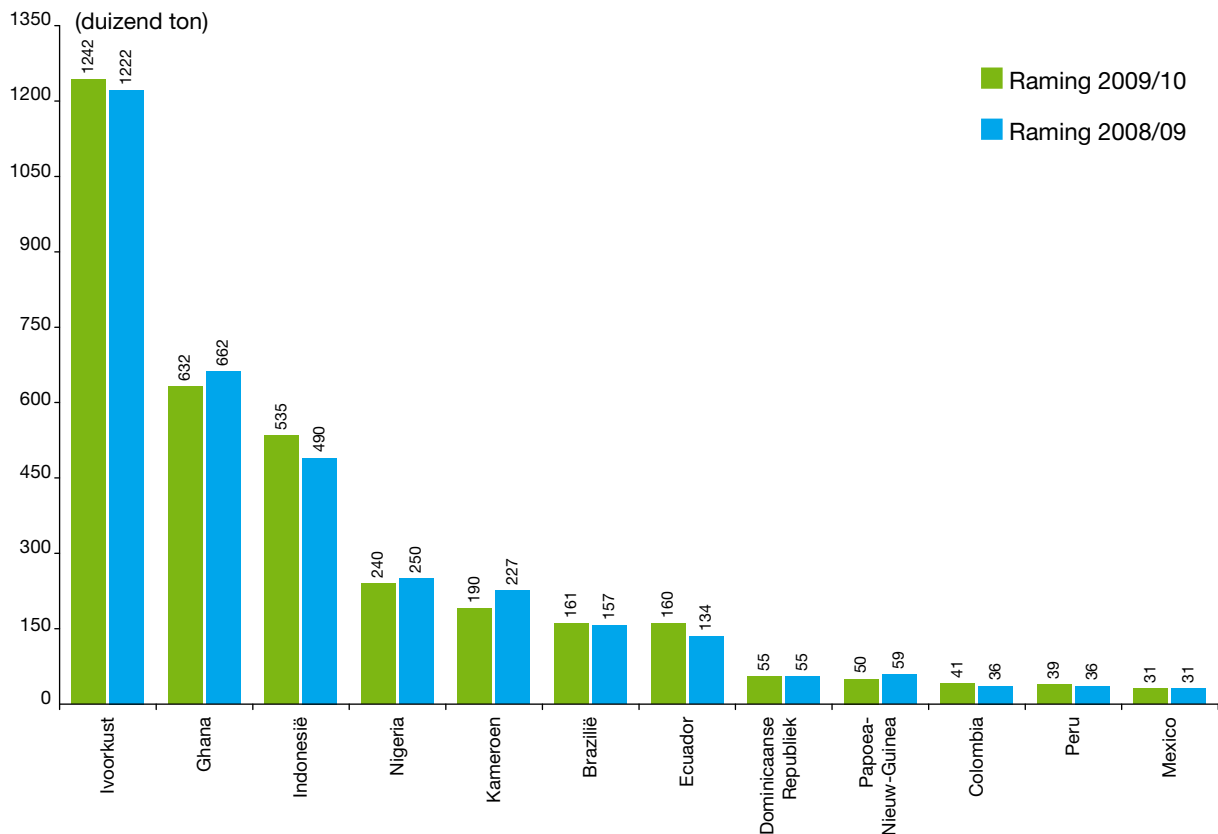


Productie van cacaobonen (duizend ton)						
	2007/08		2008/09		2009/2010 (vooruitzichten)	
Afrika	2693	72,1%	2520	69,9%	2459	68,4%
Kameroen	185		227		200	
Ivoorkust	1382		1223		1190	
Ghana	729		662		650	
Nigeria	230		250		260	
Overige	166		158		159	
Amerika	450	12,1%	487	13,5%	505	14,0%
Brazilië	171		157		155	
Ecuador	113		134		150	
Overige	167		196		200	
Azië & Oceanië	591		598		632	17,6%
Indonesië	485		490		535	
Papoea-Nieuw-Guinea	52		59		50	
Overige	54		49		47	
Wereldtotaal	3734	100,0%	3604	100,0%	3596	100%

Bron: ICCO Driemaandelijks Rapport van Cacaostatistieken, Vol. XXXVI nr. 4, cacaojaar 2009/10
 Gepubliceerd: 26-08-2010



Belangrijkste cacao producerende landen



Bron : Internationale Cacao-Organisatie. Driemaandelijks Rapport van Cacaostatistieken, Vol. XXXVI nr. 4, cacaojaar 2009/10

>>> **Andere Afrikaanse landen:** Nigeria (7%) en Kameroen (5%): hun plantages hebben lage opbrengsten en zijn verouderd.
Andere producerende landen: Togo, Sierra Leone, Equatoriaal-Guinea, DRC, Congo, Sao Tomé, Gabon...

Azië

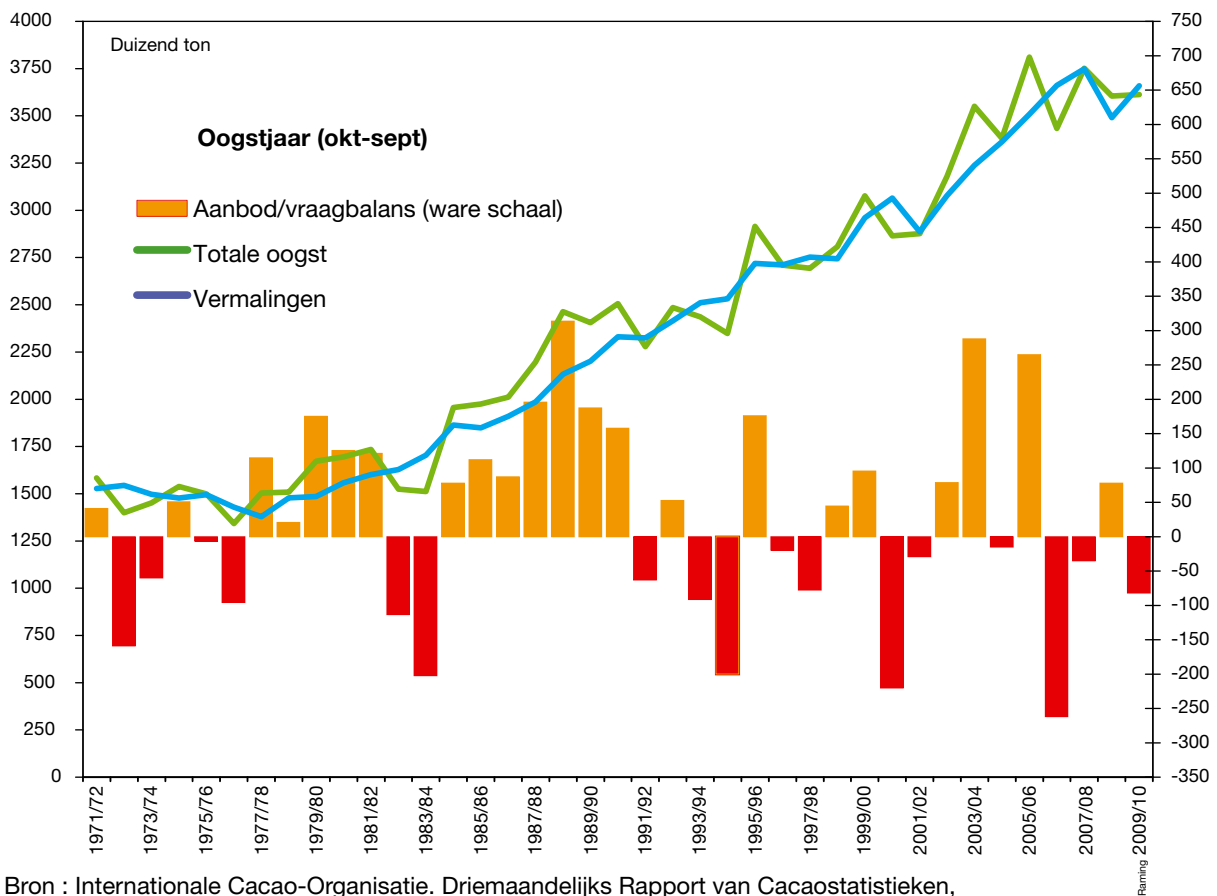
Omdat de cacaoboom er benadeeld wordt door een middelmatige rentabiliteit, wordt hij vaak vervangen door de oliepalm.

- **Indonesië:** dit land produceert cacao sinds de negentiende eeuw. De productie is er sinds kort sterk toegenomen. Ze bedraagt momenteel 16% van de wereldproductie. Indonesië verkoopt zijn cacao aan buurland Maleisië, dat over een verwerkende industrie beschikt. De fijne cacao wordt geproduceerd in Java.
- **Papoea-Nieuw-Guinea:** dalend rendement, het land ontvangt geld van de VN voor het steunen van de boeren.
- **Maleisië:** verwerkt vooral bonen die afkomstig zijn uit Indonesië.

Latijns-Amerika

- **Brazilië:** De Braziliaanse plantages, vaak grote exploitaties, die sterk geleden hebben onder de ziekten in de jaren negentig, leveren niet meer dan 10% van de wereldproductie aan bonen. Daardoor zijn ze niet langer in staat om de eigen verwerkende industrie te bevoorraden. Vandaag voert Brazilië cacao in.
- **Ecuador:** De Ecuadoriaanse landbouw, de zevende grootste producent ter wereld, wordt gedomineerd door de kleine boeren.

Wereldwijde productie en vermalingen van cacaoenen en aanbod/vraagbalans



Bron : Internationale Cacao-Organisatie. Driemaandelijks Rapport van Cacaostatistieken, Vol. XXXVI nr. 4, cacaojaar 2009/10

- **Andere producerende landen:** Dominicaanse Republiek, Colombia, Mexico, Venezuela, Peru, Haïti, Jamaica, Bolivia, Cuba... In deze landen vind je de 'crus' (bonen van uitzonderlijke kwaliteit), beperkte kwaliteitsteelt, die het mooie weer maken bij gerenommeerde chocolatiërs, voor een publiek van kenners.

De groepen

De chocoladefabrikanten kiezen hun bonen uit meerdere variëteiten van cacaoenen. Ze hebben elk een verschillende smaak, die ook beïnvloed wordt door de plaats waar ze gekweekt worden.

- De **Forastero**-groep (wat 'vreemdeling' betekent) is sterk en productief. Ze vertegenwoordigt 80% van de wereldproductie en is afkomstig uit het Amazonegebied. In de Hoge Amazone komt deze groep nog steeds voor in zijn wilde vorm (Peru, Ecuador, Colombia). De rijpe bonen zijn paars. De verschillende variëteiten leveren zo goed als alle gangbare cacaoenen.
- De **Criollo**-groep, een oude cacaoensoort (criollo betekent 'kind van het land'), kan teruggevonden worden in Latijns-Amerika (Carabiën, Antillen, Mexico, Venezuela, Peru), Madagascar, de Comoren, Sri Lanka, Java en Samoa. Hoewel deze soort beschouwd wordt als de 'prins der cacaoenen', vertegenwoordigt ze niet meer dan 5% van de wereldproductie. Dat komt door zijn gevoeligheid voor ziekten en insecten. Het zijn verfijnde en aromatische cacaoenen die zacht en lichtjes bitter zijn. Ze komen voor op zeer oude plantages of als alleenstaande bomen. De Cheao, een criollo die gekweekt wordt in een beschermde enclave van Venezuela, wordt door velen beschouwd als de beste cacaoensoort ter wereld.

>>>

INTERVIEW



ENZO BARATTINI : “DE CACAOTEELT IS EEN BELANGRIJKE ONTWIKKELINGSHEFBOOM VOOR DE PRODUCERENDE LANDEN”

Enzo Barattini is Directeur-Generaal Ontwikkeling en Betrekkingen met de Staten in Afrika, het Caraïbisch gebied en de Stille Oceaan, en woordvoerder van de EU binnen de ICCO (International Cacao and Cafe Organisation).

Hoe positioneert de Europese Unie zich ten opzichte van de cacaosector, een voorbeeld van de Noord-Zuidverhouding?

Cacao is een voedingsproduct dat aan de basis ligt van de ontwikkeling van heel wat landen in het Zuiden. Dat is de reden waarom er rekening mee gehouden wordt door het Directoraat-Generaal Ontwikkeling van de Europese Unie. Cacao wordt ook beschouwd als een strategisch product dat aan de basis ligt van de ontwikkeling door de UNCTAD*. De talrijke pogingen om de inkomsten van de producerende landen te stabiliseren en veilig te stellen blijken tot nu toe tegen te vallen. De mondialisering en de openstelling van de markten hebben zich opgedrongen en vereisen een andere aanpak.

Blijft er iets over van de stabilisatie-inspanningen?

De producerende landen zijn trouw gebleven aan het principe van een dialoog met de consumerende landen. De internationale organisaties organiseren fora en andere rondetafelgesprekken die het mogelijk maken een marktvisie te geven. Dit heeft een aandeel in de commerciële overeenkomsten tussen de producerende en consumerende landen, die de tools zijn voor het ondersteunen van de ontwikkeling. De EU werkt mee aan deze intergouvernementele organisaties zoals de ICCO** voor de cacao. We moeten enkel het juiste ritme vinden en de landen de tijd geven om zich te ontwikkelen.

Wat zijn uw belangrijkste richtlijnen?

Dat is de duurzame ontwikkeling binnen de drie grote dimensies (economisch, sociaal en milieugericht). Die leidt tot een soms delicate dialoog met de producerende landen, die gewoonlijk klagen over de kost van de te beogen maatregelen. Wij wensen de kwaliteit te bevorderen, de voorraad veilig te stellen, maar bovenal een overaanbod te vermijden.

Is het mogelijk om tegelijk de Europese consument, de Europese industrieel, het milieu en de ontwikkeling van de producerende landen te beschermen?

Ieder heeft zijn doelstellingen en prioriteiten. Arbitrages zijn bijgevolg onvermijdelijk. De verschillende Europese DG's plegen overleg. De richtlijn over het gedogen van 5% aan plantaardige vetten in de cacao zet het DG Industrie, dat vrij open staat voor het idee en het DG Milieu, dat meer protectionistisch staat tegenover de producerende landen, tegenover elkaar. Na veel ophef kun je constateren dat niemand tekortgedaan wordt. Op gezondheidsvlak kondigt de EU maatregelen af voor het beschermen van de consument. Door te trachten een norm vast te leggen voor de maximale hoeveelheid aan Ochratoxine A*** in cacao, ontstemt men de producenten, zonder rekening te houden met de talrijke technische problemen die verbonden zijn aan een dergelijke norm. De norm zal dus moeten wachten. En wij zijn uiteraard gevoelig voor humanitaire aspecten zoals kinderarbeid. Het echte probleem hier is de armoede. Die moeten we bestrijden.

* Organisatie van de Verenigde Naties voor Handel en Ontwikkeling

** Internationale Organisatie voor Koffie en Cacao

***Kankerverwekkende toxine.

- >>>
- De **Trinitario**-soorten (15% van de wereldproductie) zijn eigenlijk een natuurlijke kruising tussen de Forastero en de Criollo (die plaatsvond in Trinidad, vandaar de naam). Ze worden voornamelijk geteeld waar vroeger Criollo geteeld werd (Mexico, Centraal-Amerika, Trinidad, Colombia, Zuidoost-Azië). Ze worden hoofdzakelijk geselecteerd in Trinidad. Ze bieden verfijnde aroma's maar zijn minder intens dan de Criollo.

De 'fine flavour' cacao

Het produceren van cacao van hoge kwaliteit, en vooral het verkrijgen van een prijs die boven het gemiddelde ligt, is uiteraard de droom van iedere cacaoproducent.

Hier zie je de lijst met de afkomst van verfijnde en zeldzame cacaosoorten, opgesteld door het ICCO:

- Ecuador (Forasteros-variëteit Nacional en Arriba)
- Venezuela (Trinitarios en Criollos)
- De Caraïben van Trinidad tot Cuba (Trinitarios)
- Sao Tomé en Príncipe (Forastero Amelonado sinds 1882)
- Madagascar (Forastero sambarino)
- Java (oude Criollos)
- Papoea-Nieuw-Guinea (Trinitarios)



A close-up photograph of a tree trunk with several cacao pods. The pods are in various stages of ripeness, ranging from light green to bright orange. One green pod has a prominent dark brown stain. The background is filled with lush green leaves, creating a vibrant, natural setting.

***HET TELEN
VAN CACAOBOMEN***

EEN BROZE BOOM DIE EEN NAUWKEURIGE OPVOLGING VRAAGT

Bestuiving

Het bestuiven van de cacao boom bevordert de natuurlijke kruising van bomen en het verlies van hun originele identiteit. Het heterogene karakter is een van de belangrijkste belemmeringen voor de kwaliteit van de plantages, zowel wat de hoeveelheid als de kwaliteit van de bonen betreft. Bepaalde uitzonderlijke gebieden, die beschermd zijn door hun omgeving, hebben het mogelijk gemaakt om bepaalde antieke rassen 'zuiver' te houden, zoals de vermaarde Criollo uit Venezuela, die Chuao genoemd wordt. Men dwingt er een productie af (tien tot vijftien ton per jaar) die bestemd is voor een beperkt publiek!

Zaaien, stekken en enten

Talrijke boeren gebruiken de bonen die afkomstig zijn uit hun eigen boomgaarden. Deze methode garandeert geen hoge productiviteit in de plantages. Je kunt beter materiaal gebruiken dat geselecteerd werd door de researchinstituten.

De zaden worden samengesteld in boomkwekerijen onder het toezien van coöperatieven of ontwikkelingscentra. De jonge plant, die afkomstig is uit een zaadje, kan na enkele maanden overgeplant worden.

Men plant het plantaardig materiaal ook voort door het enten en/of stekken van bladeren. Deze methodes zijn enkel toepasbaar op materiaal dat geselecteerd werd in de gespecialiseerde posten onder de controle van ervaren vaklui. De jonge planten die hieruit voortkomen, worden op de markt gebracht (1\$US per plant) voor de nieuwe boomgaarden.

De verjonging van oude of weinig productieve boomgaarden kan uitgevoerd worden door de stam te enten met materiaal dat geselecteerd werd in de researchposten. Voor Philippe Bastide, onderzoeker bij CIRAD, is het één van de belangrijke pistes voor de opwaardering van de sector: *"De historische cacao boomziekten hebben de researchinstituten ertoe aangezet om de 'cultivars', klonen die bestand zijn tegen agressoren, te verbeteren. Momenteel is de kloon CCN51, die ontwikkeld werd in Centraal-Amerika, bestand tegen ziekten. Hij levert een opbrengst van drie ton per hectare (in de researchpost). Dat is een opbrengst die tien keer hoger ligt dan degene die verkregen wordt in West-Afrika. Het voortplanten van de cacao boom door het stekken vraagt een technische kennis die haalbaar is voor iedere teler die een beetje gemotiveerd is. Er bestaan dus oplossingen inzake kwaliteit en kwantiteit in de landen die aan snelheid verliezen."*

Het onderhoud van de plantage

Zoals iedere duurzame kweek (kweek van meer dan twintig jaar) hebben jonge cacao bomen onderhoud nodig. Controle van de schaduw, controle van de adventieve vegetatie en indien mogelijk verrijking van de bodem met organische stoffen. Het onderhoud van jonge bomen is ook een succesfactor. Het snoeien is noodzakelijk om waterloten en gesplitste stammen te verwijderen.

INTERVIEW



PHILIPPE BASTIDE : “HET VERMELDEN VAN DE OORSPRONG IS EEN DENKPISTE DIE GEVOLGD MOET WORDEN OM DE CACAO OP TE WAARDEREN”

Philippe Bastide is correspondent van de cacaosector voor het CI-RAD

Hoe kunnen de cacao producenten tegemoetkomen aan de huidige vraag?

Eerst en vooral moet de cacao overeenkomen met de hygiënische eisen die opgelegd worden door de koper. Hoewel bepaalde toxines momenteel afwijkingen mogen hebben – waarover goed onderhandeld wordt door lobbyisten – komt er geen kilogram voedingswaar Europa binnen wanneer het niet voldoet aan de vooropgestelde hygiënische vereisten. Het is een van de grootste moeilijkheden voor de producerende landen.

Wat is de tweede moeilijkheid?

De tweede moeilijkheid heeft te maken met het naleven van de sociale en milieubewuste productieomstandigheden. Kinderarbeid is uiteraard een verwerpelijke factor. Maar ook dit aspect moet je nuanceren omdat

het tegelijk een vorm van scholing is. Op het vlak van het milieu is de biodiversiteit de sleutelfactor. De cacao boom leeft samen met andere plantensoorten en kan ecologische corridors verdragen. Zo kunnen fauna en flora zich verplaatsen. Het is geen monocultuur die ontbossing oplegt.

Hoe kunnen producenten hun werk nog opwaarderen?

De voorbije vijftien jaar hebben de vermalers (kopers van bonen) vooral getracht hun fabrieken draaiende te houden door de nadruk te leggen op de hoeveelheid. Deze blinde prioriteit heeft geleid tot een vermindering van de kwaliteit en een verslechtering van het aanbod. Vandaag blijft de vraag groot, terwijl de boeren zich maar heel traag aanpassen aan de technische vooruitgang. Ze worden, net als hun bomen, ouder, en de jongeren hebben geen zin meer om de opvolging te verzekeren... Je kunt je afvragen hoe deze vicieuze cirkel kan doorbroken worden. Bepaalde artisanale chocolatiërs trekken de kaart van de

bijzonderheid. Ze kopen heel bijzondere producties rechtstreeks bij de boeren en betalen daarvoor een zeer lonende prijs. Dat is goed, maar niet toegankelijk voor iedereen.

Denkt u dat fairtrade- en biologische labels een oplossing kunnen bieden?

Ik zie nauwelijks organoleptische eigenschappen in de lastenboeken die aan de producenten gegeven worden. Deze labels eisen eerder een bepaalde werkmethode dan een bepaalde kwaliteit. En de producenten begrijpen vaak niet goed wat er precies van hen verwacht wordt. Ik ben eerder voorstander voor het erkennen van de oorsprong. Het zijn de producten die het specifieke van hun product, dat eigen is aan het grondgebied en de smaak, kenmerken. Deze erkenning is interessant omdat ze macht geeft aan de producenten. Het enige voorbeeld dat er momenteel bestaat, is de Chuao van Venezuela. Het lijkt me nochtans een realistische denkpijpe voor de opwaardering van de sector.

Deze praktijk zal de oogst binnen het bereik van de boer houden en verzekert een hoge productie, die zich voornamelijk op de stam en aan de basis van de gesteltakken bevindt. Een goede kennis van de fysiologie van de boom maakt het mogelijk om de opbrengsten te vergroten.

De oogst

80% van de oogst begint in het midden of naar het einde van het regenseizoen toe en stopt ergens in het midden van het droge seizoen. Een tweede oogst (20%) begint een paar maanden later.

Het oogsten gebeurt met behulp van een scherp werktuig, soms op het einde van een lange steel, om de hoog zittende vruchten los te maken. De geoogste vruchten worden verzameld in de bewerkingszone, in het midden van de plantage. Men opent de vruchten in principe met behulp van een stok. De bonen worden omhuld door plantenslijm (een witte en kleverige substantie) en worden van de zaadkoek verwijderd. Verse bonen van goede kwaliteit zijn wit. De beschimmelde, zwarte, ontkiemde, platte of dubbele zaden worden verwijderd. Men bewerkt de cacao volgens traditionele methodes. Het bereiden van de cacao omvat een natuurlijke gisting en droogproces, eventueel gevolgd door een schifting.

Het gisten

Het gisten is een zeer complex verschijnsel dat externe en interne veranderingen met zich mee brengt. Het start zodra de vruchten geopend worden. Het verandert de organoleptische eigenschappen van de bonen. Het maakt wat men 'de voorlopers van aroma' noemt.

Het gisten is delicaat en moet gecontroleerd worden. Het duurt twee tot acht dagen, afhankelijk van de oorsprong: voor de Criollo twee tot vier dagen, voor de Trinitario vier tot zes dagen, voor de Forastero vijf tot negen dagen. Tijdens de gistingsfase van het gisten wordt het plantenslijm vernietigd en wordt de ontwikkeling van het zaad stopgezet.



Het drogen

Er worden verschillende technieken gebruikt om de gegiste bonen te drogen. De meest gewaardeerde is uiteraard het drogen in de zon, op grote zeven, in de openlucht, onder vaste of verwijderbare beschutting. Deze droogtechniek neemt meer dan zeven dagen in beslag. In die tijdspanne gaat de interne gisting verder en wordt de verfijning van de smaak bevestigd. Hier ontstaat het typische aroma van de cacao. Statische drogers die op gas, met hout of met stookolie verwarmd worden, draaiende drogers met warme lucht... maken het mogelijk om de bonen sneller (in 24u) en beter te drogen, maar kunnen het aroma van de bonen beïnvloeden. Het droogproces moet aandachtig gecontroleerd worden en de bonen moeten in de gaten gehouden worden. Uit deze stap is de 'commerciële cacao' ontstaan. De bonen worden vervolgens opgeslagen op droge en geurvrije plaatsen. Sommigen beweren dat *“drie vierde van de aromatische waarde van de cacao afhangt van de producent. Het overige vierde is afkomstig van het bereidingsproces, van het omzetten tot eindproducten, door industriëlen en ambachtstlui.”*

Over het algemeen moet iedere handeling uitgevoerd worden met een ondersteund ritme en onder een strenge controle. Het niet-nauwgezet opvolgen van de processen leidt tot schade aan de bonen en tast uiteindelijk de kwaliteit van de commerciële cacao aan.

Kwaliteitscontrole

Een reeks controles op representatieve monsters (overlangse doorsneden van de bonen), het uitvoeren van metingen (vochtigheid - 7 tot 8%, gewicht - minimaal een gram per boon) worden uitgevoerd tijdens meerdere fases van het verwerkingsproces. Dit voor het verzekeren van de kwaliteit van de koopwaar. Bij deze controles worden gebreken in cijfers vertaald. Beschimmelde zaden of een slechte geur worden beschouwd als ernstige gebreken omdat ze de smaak van het eindproduct kunnen benadelen.

Internationale Markt Graad I	Beschimmeld	Aangetast door insecten	Gekiemd	Leisteenkleurig (onvoldoende gisting)	Plat	Totaal percentage gebreken
Percentage toegelaten gebreken	2%	2%	1 à 2%	2 à 3%	3 à 4%	10 à 13%

Commerciële cacao

Ten slotte worden de bonen verpakt in nieuwe zakken en opgeslagen op houten paletten in droge en verluchte pakhuizen. Vanaf nu gaat het om 'commerciële cacao'. De commerciële cacao (droge boon met 7% vochtigheid) bevat 10 tot 15% aan doppen en 85 tot 90% aan amandelen, die zeer rijk zijn aan vetstoffen.

De boeren verkopen, vaak via coöperatieven, hun oogst aan tussenpersonen die hen meer veiligheid bieden. De bonen worden gekocht door groothandelaars of bepaalde chocolatiers.

2 | Philippe Bastide, CIRAD, in een voorstelling over cacao met een oorsprong, september 2010.

KINDERARBEID IN CACAOPANTAGES

De strijd tegen kinderarbeid is een enorme uitdaging op de cacaomarkt. Het teruggrijpen naar kinderarbeid is een dagelijkse realiteit bij de allerarmsten uit de arme landen (kleine landbouwers). Maar het gebeurt ook dat schaamteloze tussenpersonen kinderen 'rekruteren' bij arme families, vaak zeer ver van de plantages. Ze 'verhuren' of 'verkopen' ze zelfs aan de boeren. We staan dus oog in oog met de situatie van kinderslavernij. Denk daarbij ook aan bepaalde gevaren van de activiteit, zoals het gebruik van kapmessen of chemische producten. Deze elementen lagen aan de basis van een kritische campagne die NGO Oxfam in 2010 in België lanceerde.

Vandaag trachten alle actoren die betrokken zijn bij de cacaosector het fenomeen een halt toe te roepen. Ze beroepen zich op de conventie van de Internationale Arbeidsorganisatie (IAO) die wereldwijd goedgekeurd werd in 1998. In 2001 werd een internationaal protocol opgesteld in Washington (Harkin/Engel) voor het uitroeien van de ergste vormen van kinderarbeid en van de gedwongen arbeid in de cacaoplantages. De professionele organisaties geven zich volledig: het International Cocoa Initiative (ICI) heeft samen met de

IAO een certificatieproces uitgewerkt om producenten aan te moedigen kinderarbeid te bannen.

Het initiatief is afkomstig uit de rijke landen. Op het terrein van de arme landen zijn de zaken minder eenvoudig... De arme landen hebben immers niet echt de wil noch de middelen om deze plaag doeltreffend te bestrijden. Teruggrijpen naar de actie van de lokaal gevestigde NGO's is vaak het meest doeltreffend.

"Het gaat om ontelbare kleine familiale producenten. Hun productie ontwikkelt zich tussen de boomgaard en de exporthaven door achtereenvolgende assemblages, en een strenge traceerbaarheid is er moeilijk te implementeren", meent de vereniging van Europese cacaooverwerkende industrieën, Caobisco. "We richten ons nu al bijna tien jaar tot de verschillende actoren van de sector om ons te helpen bij de strijd tegen kinderarbeid in de plantages. (...) We merken een positieve evolutie op het terrein, maar er is nog een lange weg te gaan."

Het transport gebeurt in de oorspronkelijke zakken of in bulk. De stijgende tendens die het bulktransport de laatste jaren heeft gekend, is aan het kantelen onder druk van de vraag naar kwaliteitscacao. De argumenten voor het verpakken in zakken zijn de traceerbaarheid en het respect voor de voedingsnormen. Maar de traceerbaarheid (en de kwaliteitscertificatie die ermee gepaard gaat) is momenteel slechts een vrome wens, die voorbehouden is aan heel kleine producties, zoals bijvoorbeeld van bepaalde biologische cacao-soorten.

De vijanden van cacao

De ziekten van de cacao-bomen hebben een forse impact op het rendement. "Ieder jaar gaat ongeveer 30% van de productie verloren aan ziekten", schat Geert Waelkens, adviseur bij de World Cocoa Foundation. "Wij leiden programma's om een adequaat gebruik van producten om de bomen te beschermen aan te leren en te sensibiliseren."

>>>

- >>>
- In Latijns-Amerika wordt de cacaoboom aangetast door een schimmel die de vruchten, bloemen en knoppen beschadigt. De boom wordt dan steriel en bedekt zich met twijgen (net heksenbezems, vandaar de naam van de ziekte).
 - Ook vruchtrot is een te duchten schimmel voor fruitbomen, waaronder de cacaoboom.
 - In Afrika is bruinrot van de vruchten, phytophthora genoemd, vijand nummer één. Eerst verschijnen er bruine vlekken op het oppervlak van de vruchten, daarna wordt de binnenkant aangetast. Hierdoor kan de hele oogst vernield worden.
 - Swollen Shoot is ook een gevreesde ziekte in Afrika. Dit virus wordt overgebracht door bladluizenbeten en tast de bomen rechtstreeks aan. Ze verliezen hun bladeren en gaan dood.
 - De vernielers: ratten, apen, eekhoorns en papegaaien lusten de vruchten ook! Maar ook borende insecten kunnen grote schade veroorzaken.
 - Ten slotte is de cacaoboom gevoelig voor de grillen van het weer. Te warm en te droog, te koel en te vochtig... Het heeft allemaal invloed op de productiviteit. Volgens de statistieken van de ICCO was het slechtste seizoen ooit dat van 1965-66, waarbij een wereldwijd productietekort van 19% opgetekend werd. Het jaar 1984-1985 was het beste, met een overschot van 30%.

DE ICCO, EEN ONTMOETINGSPLAATS VOOR CACAOPRODUCENTEN EN -CONSUMENTEN

De ICCO (International Cocoa Organization) werd opgericht in 1973 en heeft zijn hoofdzetel in Londen. De leden van de ICCO, producenten en consumenten, vertegenwoordigen 80% van de wereldwijde productie en 60% van de consumptie. De organisatie wordt momenteel voorgezeten door Guy Alain Gauze, ambassadeur en permanent vertegenwoordiger van Ivoorkust in Genève.

De hoofdplicht van de ICCO is het onderhandelen over internationale akkoorden met betrekking tot cacao, onder toezicht van de Conferentie van de Verenigde Naties inzake handel en ontwikkeling (CNUCED). Het zevende mondiale akkoord dateert van juli 2010 en moet in 2012 voor een periode van tien jaar van kracht gaan. Het werd ondertekend door 14 exporterende en 29 importerende landen en de Europese Unie. Het somt talrijke intenties op voor het bevorderen van een duurzame cacao-economie en het opwaarderen van de cacaoprijs bij de producenten.

Al tientallen decennia lang hebben mondiale akkoorden over cacao getracht de wereldwijde koersen van het voedingsmiddel te regelen. Zonder echt succes. De wereldwijde cacao-economie bleef op een empirische manier beheerd worden. Het begrip 'duurzame economie' heeft zich vervolgens opgedrongen, met zijn drie pijlers: de economische en sociale pijler en die op het vlak van milieu. Principes die niet gemakkelijk aangenomen worden door de producerende landen. Ze denken dat ze de principes kunnen omzeilen. Toch vormen ze de basis van het laatste cacaoakkoord. De ICCO speelt ook een belangrijke rol inzake informatie. Het is het ICCO dat de voorraadhoeveelheden van de cacao in reële tijd publiceert, een bepalend element voor de wereldwijde koers. Het ICCO publiceert de richtprijs van cacao per ton: in Amerikaanse dollar, in euro, in Britse pond en in SDR (bijzonder trekkingsrecht).

De laatste vergadering van het ICCO over dit onderwerp vond plaats in januari 2011 in Maleisië.

INTERVIEW



WILLY GEERAERTS : “DE VRAAG NAAR CACAO STIJGT, DE OPBRENGSTEN MOETEN BLIJVEN EVOLUEREN”

Willy Geeraerts is Director Corporate QA & Environmental bij Barry Callebaut.

Wat denkt u van de situatie op de cacaomarkt in 2011?

Hoewel er goede vooruitzichten zijn voor de oogsten van het seizoen 2010-2011, lijdt de cacao landbouw onder structurele problemen die enkel op lange termijn kunnen verbeteren. De weinig aangepaste landbouwpraktijken houden de omzet en de kwaliteit van de oogsten op een te laag niveau. Dat is de reden waarom wij ons eigen 'Quality Partner Program' gelanceerd hebben. In 2009 namen er 48 coöperaties aan deel, een vertegenwoordiging van ongeveer 40.000 boeren. Wij brengen de drie pijlers voor duurzame ontwikkeling over op het terrein: de sociale en economische pijler en die op het vlak van milieuzaken.

Is het in West-Afrika dat u resultaten wilt boeken?

Ivoorkust, Ghana, Nigeria en Kameroen bundelen 70% van de wereldwijde productie van cacao bonen. De omzetten van de familiale plantages zijn zeer ontoereikend, driehonderd tot vierhonderd kilogram per hectare, daar waar dat drie keer zo veel zou moeten zijn. De inkomsten van de boeren liggen dus te laag. Er moet een ontwikkeling op gang komen die rekening houdt met alle aspecten van

de teelt om op een gestructureerde manier tot 1000 kg/ha te komen. Het tegengaan van ontbossing, het verrijken van de bodems, het gepast behandelen van de bomen tegen ziekten en insecten, het zorgen voor vernieuwing van de plantages... Voor dit alles moeten de boeren opgeleid worden. Ze moeten leren hun zaken te beheren, de scholingsinspanningen te ondersteunen, het welzijn te verbeteren... Het is een programma voor algemene ontwikkeling.

Maar u bent geen ontwikkelingsagentschap?

Wij gaan te werk via de in 2000 opgerichte World Cocoa Foundation (WCF). Die verzamelt tachtig industriëlen die 80% van de markt vertegenwoordigen. Barry Callebaut heeft zich in 2005 bij dit platform aangesloten en wij nemen deel aan een bepaald aantal programma's binnen het kader van het Sustainable Tree Crop Program, de tweede fase van de WCF.

Is het een organisatie die voorhouden is voor industriëlen?

De WCF werkt via openbaar-private deelgenootschapsprogramma's waarbij de cacao kopers, de overheden, de NGO's, de onderzoekscentra, de boeren... betrokken zijn. Wij zijn ervan overtuigd dat de WCF het meest doeltreffende platform is voor onze sector. Het concentreert zich op de cacao teelt. Cacao is onze

basisgrondstof en is echt in gevaar.

Denkt u dat het onvoldoende is om de boeren bijstand te verlenen?

Het is broodnodig om de inkomsten van de boeren op te trekken en dat is wat wij doen op het terrein. Wij trachten bij te dragen tot de structurele vooruitgang van de cacao productie in West-Afrika. De teeltpraktijken zijn middeleeuws, het werk is zwaar, de percelen en de plantages zijn te klein en te talrijk en staan daardoor de mechanisering in de weg. Het verbeteren van de kwaliteit is een eis waarvoor de boeren gevoelig zijn, maar binnen de huidige structuren zal dat nog onvoldoende zijn. De rendementen om te beantwoorden aan de toenemende vraag kunnen enkel bereikt worden met een aanzienlijke gecoördineerde investering aan kapitaal en energie. De grote middelen moeten ingezet worden, en wel nu.

- Barry Callebaut : 26 landen, 43 fabrieken, ongeveer 7 500 personen
- Verwerkt 700 000 ton cacao bonen per jaar.
- Verkoopsstijging in 2010: +7,6%
- Winst in 2010: 251 miljoen Zwitserse Frank
- Genoteerd op Six Suisse Exchange in Zurich

DE WORLD COCOA FOUNDATION: BELANGRIJKE MIDDELEN EN EEN PRAGMATISCHE AANPAK OP HET TERREIN

Toen hun industrie levensgevaarlijk bedreigd werd door de dalende cacao-productie kwam men tot de vaststelling dat er geen organisme bleek te bestaan dat in staat was om deze situatie op een doeltreffende manier te beïnvloeden. Daarom richtten de de chocolade-industriëlen in 2000 de World Cocoa Foundation op.

Geert Waelkens is de Europese vertegenwoordiger van de World Cocoa Foundation: "Deze organisatie groepeerd tachtig bedrijven die 80% van de wereldmarkt van cacao en chocolade vertegenwoordigen. De doelstelling van deze organisatie is tot een duurzame cacao-productie te komen. De WCF zet partnershipprogramma's op poten in vijftien producerende landen (Afrika, Zuid-Oost Azië en Amerika). Het gaat erom de meest productieve en winstgevendende teeltpraktijken door te geven, de vorming van coöperatieën en producentenverenigingen te steunen en de agrodiversiteit aan te moedigen (met inbegrip van andere teelten in de cacao-plantages), de toegankelijkheid van de opleidingen in de cacao-communes te stimuleren en bij te dragen tot het onderzoek."

De WCF beschikt over belangrijke middelen. Ze beheert een budget van veertig miljoen dollar op vijf jaar,

waarvan de helft door de Bill and Melinda Gates Foundation toegekend wordt. De rest komt van de industrie. Haar inspanningen zijn gericht op West- en Centraal-Afrika, goed voor 70% van de cacao-productie.

Geert Waelkens: "Wereldwijd namen de laatste tien jaar 420 000 boeren deel aan de programma's van de WCF. Sommigen onder hen slaagden erin hun inkomsten met 50% te verhogen. In Oost- en Centraal-Afrika bereikt ons 'Cocoa Livelihoods Program' ongeveer 200 000 gezinnen van cacao-producenten, over een periode van vijf jaar. We staan in contact met de plaatselijke NGO's, de overheidsdiensten, de verschillende plaatselijke spelers en de onderzoekscentra. We proberen tussen te komen in alle stadia die kunnen bijdragen tot een duurzame cacao-economie."

Voor de WCF kunnen de certificatieprogramma's (Fairtradehandel, Rainforest Alliance, UTZ of de biologische certificaties) een rol spelen bij de inspanningen om tot duurzame ontwikkeling te komen. "Onze hoofdprincipes hebben veel gemeen met de certificatiesystemen, en de producenten die aan onze programma's deelnemen zijn vaak in staat een certificatie te behalen na een erg korte opleiding", besluit Geert Waelkens.

Belgische samenwerkingsprojecten in Peru en Boliviaë

BTC heeft twee projecten opgestart met betrekking tot de cacao-keten: het eerste project in Peru werd eind 2010 afgesloten en het tweede loopt momenteel in Boliviaë.

In Noord-Peru stimuleert het project de cacao-teelt als een alternatief voor de koffieteelt in de lageregelegen delen van de valleien (lager dan achthonderd meter). Het doel was honderdtachtig hectare te herstructureren en te herwaarderen voor de cacao-teelt. Het project steunt ook de cacao-producentenorganisaties en de opleiding van plaatselijke technici.

In Boliviaë, in de provincie Chapare in het departement Cochabamba, verbindt de Belgische ontwikkelingssamenwerking zich ertoe de socio-economische omstandigheden van de bevolking te verbeteren dankzij de houtketen. Cacao speelt een rol als element van de biodiversiteit van de agrobosbouw. Het doel is op termijn bijkomende inkomsten te genereren voor de producenten.



Het UNDP, cacao en de millenniumdoelstellingen

De Verenigde Naties hadden een periode van vijftien jaar vooropgesteld voor het realiseren van acht doelstellingen. Deze periode is voor twee derde voorbij. De eerste doelstelling bestaat erin de helft van de extreme armoede en honger in de wereld uit te roeien. Het Programma van de Verenigde Naties voor Ontwikkeling (UNDP) is een invloedrijke speler op het vlak van cacao. De armoede verminderen en de groei van fairtradehandel promoten is één van de hoekstenen van het programma. Daarom werken veel partners samen met het UNDP.

Cadbury heeft in 2008 met het UNDP, de Ghanese regering en andere partners een financiering van twee miljoen Amerikaanse dollar opgestart. Bedoeling is de opbrengst te verhogen, kwaliteitsbonen te kweken, nieuwe bronnen van inkomsten uit de landbouw te introduceren door microfinanciering en te investeren in de ontwikkeling van de gemeenschap (scholen, gezondheid, drinkwater).

Matt Shattock, Voorzitter van Cadbury voor Groot-Brittannië, Ierland, het Midden-Oosten en Afrika: *“De duurzame productie van cacao is essentieel voor het commerciële succes van Cadbury. Het gaat er niet enkel om dat ons belangrijkste ingrediënt geleverd wordt, maar dat ons ook een betrouwbare bron voor kwaliteitsvolle cacao op lange termijn gegarandeerd wordt, geproduceerd volgens de veeleisende normen van ons bedrijf en de verwachtingen van onze klanten.”*

FAIR TRADE, BIO: GELOOFWAARDIGE ALTERNATIEVEN?

Hoewel beide initiatieven voor een beter inkomen voor de producenten zorgen, blijven ze beperkt en is hun toepassing soms wisselvallig. Ze worden geapprecieerd door de consumenten en vormen zo kleine segmenten in een groeiende markt.

Dankzij fair trade ontvangt de producent een betere prijs. Deze formule kent succes bij de consumenten, die bereid zijn meer te betalen om zo te zorgen voor ethische handel, waardoor de producenten meer kunnen verdienen. Het aanbod van fairtradecacao en afgeleide producten (chocoladepoeder, cacao boter) breidt voortdurend uit. Om de productie van fairtradecacao te verzekeren, werken de coöperatieven volgens een lastenboek dat opgesteld wordt door diegene die de certificaten aflevert.

Het gaat de coöperatieven voor de wind

De Coöperatie Kuapa Kokoo die in 1993 opgericht werd in Ghana, telt meer dan 48 000 leden in meer dan 1 000 dorpen. De premie die ze krijgen, wordt doorgaans geïnvesteerd in gemeenschapsprojecten.

In de Dominicaanse Republiek groepeerde de Coöperatie Conacado tienduizend kleine boeren en realiseert ze tussen 40% en 50% van haar totale omzet in fairtradecacao. De groep van coöperatieven in het noordwesten van Bolivia, **el Ceibo**, verenigt bijna achthonderd gezinnen. Deze organisatie werd in 1997 fair trade gecertificeerd. Bijna 50% van de cacao productie wordt fair trade verkocht. De inkomsten uit fair trade worden gebruikt om onderwijs, medische zekerheid (ziekte- en ongevallenverzekering), structurele investeringen (transport en industriële infrastructuur), de werking van de boomkwekerijen en de ontwikkeling van de bioteelt te steunen.

De coöperatie **Toledo Cocoa Growers Association (TGCA)** uit Belize verkoopt 100% van haar cacao productie fairtrade aan één enkele koper. Deze laatste heeft een Maya Gold chocoladereep ontwikkeld op basis van de geschiedenis van de coöperatie. De voorwaarden voor fairtradehandel voorzien contracten van minstens één jaar, maar de TGCA heeft een contract voor vijf jaar afgesloten met de koper, wat het commerciële risico dat voortvloeit uit het werken met één enkele koper vergoelijkt. Bovendien is de koper zelf Max Havelaar/Fair trade gecertificeerd.

BARRY-CALLEBAUT CERTIFICEERT ZIJN FAIRTRADECHOCOLADE

De vier klassiekers van Callebaut – 811NV (pure chocolade), 823NV (melkchocolade), W2NV (witte chocolade) en 70-30-38NV (pure chocolade) zijn vanaf januari 2011 verkrijgbaar onder het fairtradelabel Max Havelaar. Deze recepten zijn de bestsellers van

Callebaut. Dit nieuwe gamma biedt klanten (hotels, restaurants, catering) de mogelijkheid nieuwe producten te ontwikkelen met chocolade die afkomstig is uit fair trade. Een mooi resultaat voor de Belgische en Europese NGO's die fairtrade promoten.



Ethiquable, Frans verdeler van fairtradeproducten, ontwikkelt gelijkaardige projecten met vijf coöperatieven: in Haïti, Peru, Ecuador en in de Dominicaanse Republiek. In totaal zijn bijna vijftienduizend producenten betrokken (cacao, koffie, suiker).

Bio... zonder label

Vandaag vertegenwoordigt biocacao tussen 20 000 en 25 000 ton, ofwel minder dan 0,5% van de wereldproductie.

Momenteel situeren de belangrijkste producenten van biologische cacao zich in de Dominicaanse Republiek, in de Caraïben of in Latijns-Amerika. De biologische cacao is in die landen echter niet altijd gecertificeerd. Nico Regout Marcolini, die cacaobonen aankoopt voor de Belgische chocolatier Marcolini, verwoordt het goed: *“Sommige landbouwers hebben gewoon geen geld om pesticiden te kopen. Uiteraard zijn ze niet altijd bio-gecertificeerd. Maar hun cacao is wel 100% biologisch.”*

De prijs van biologische cacao wordt vastgesteld op 5 à 15% en zelfs tot 70% voor de beste kwaliteit. De eerste variëteiten werden in 2004 in Sao Tomé en in Togo geteeld. Ghana begon met bioproductie in 2006-2007. Chocolatier Cadbury leidt sommige projecten in deze zin. Anderen zoals Barry-Callebaut of Cargill bekijken eveneens de mogelijkheden. Maar deze producties blijven bijkomstig... De angst om de oogst te verliezen als men zich niet wapent tegen ziekten is groter. Kofi Nketsia Afful, vertegenwoordiger van de boeren in de Ghana Cocoa Board: *“Zelfs als er een echte vraag is naar biologische cacao zijn we sceptisch bij het idee productiemiddelen te moeten schrappen; insecticiden en fungiciden (schimmelwerende middelen) zijn noodzakelijk om onze plantages en onze oogsten te beschermen.”*

VERANTWOORDE CACAO: TALRIJKE INDIVIDUELE INITIATIEVEN

De Franse familiegroep CEMOI, derde Europese industriële chocolatier, startte in 2010 een programma op van 2,3 miljoen euro in Ivoorkust. Doel: het distributiecircuit van haar leveranciers professionaliseren en zijn opbrengst van de cacaobomen verdrievoudigen. Dit programma omvat de bouw van fermentatiecen-

tra, opleidingen voor goede productiepraktijken en het omvormen van de cacaobonenplant, het enten en het snoeien van de boomgaarden. De marges die de coöperatieven dankzij deze herstructurering realiseerden, worden verdeeld onder de producenten en geïnvesteerd in sociale acties.

HET OP DE MARKT BRENGEN VAN CACAO



STRUCTUREEL TEKORT, STIJGENDE PRIJS

De wereldcacao-economie vertegenwoordigt ongeveer 10 miljard Amerikaanse dollar.

De wereldproductie van cacao werd in 2009-2010 geschat op 3 596 000 ton bonen, die als volgt verdeeld werden:

1. Afrika: 68,4%,
2. Amerika: 14,05%,
3. Azië: 17,6%

en een productietekort van ongeveer 82 000 ton (trimesterieel ICCO-statistiekenrapport, Vol XXXVI, N°3, Cocoa year 2009/2010).

Bijna 65% van de productie wordt uitgevoerd, voornamelijk naar Europa, Noord-Amerika en Japan.

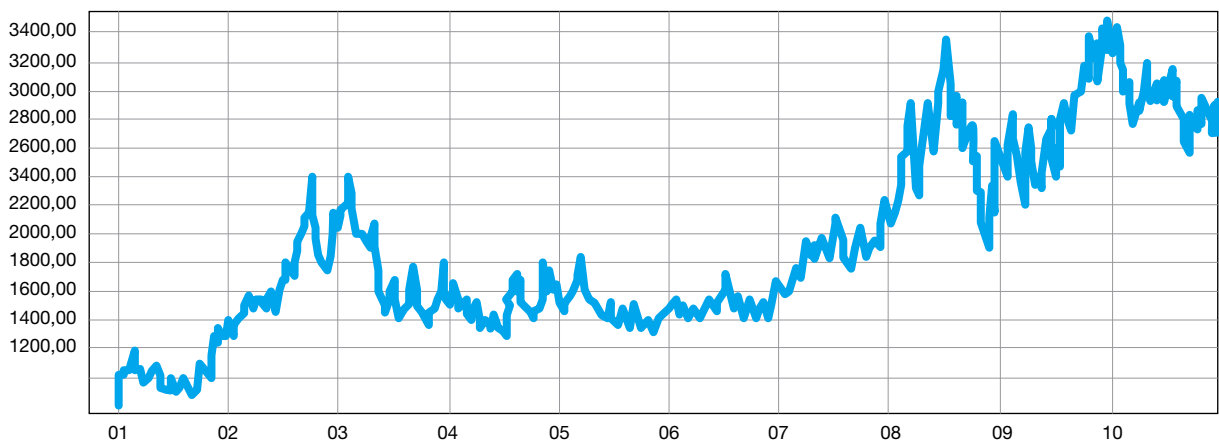
De kopers zijn in hoofdzaak de chocoladeverwerkende en chocoladebereidende industrie van de ontwikkelde landen. Een handvol multinationals controleert de verwerking en bereiding van chocolade.

Een stijging van de vermalingen van 168 000 ton is voorzien om zo te komen tot 3 632 000 ton. Als deze voorspellingen inderdaad uitkomen, zal de statistische voorraad op het einde van het seizoen 2009/10 1 629 000 ton bedragen (tegenover 1 713 000 het vorige seizoen) wat 44,9% is van de jaarlijks geplande vermalingen.

De prijs van cacao

De verkoop op de termijnmarkt bepaalt de prijs van de verhandelbare cacao. 1% van de contracten leidt tot een effectieve levering. De termijnmarkt is een dekkingsmarkt voor een operatie op de effectieve markt. De liquiditeit wordt verzekerd door de tussenpersonen en door een verrekeningskamer. De spelers op de markt zijn de producenten (verkopers), de onderhandelaars voor grondstoffen (Cargill, Louis Dreyfus...), de landbouwcoöperatieven, de makelaars, de onderhandelaars (banken, financiële fondsen), de hedgers (professionals die banden hebben met de effectieve markten), de speculanten (of traders) die de markt haar liquiditeit bezorgen door als tegenwicht te fungeren.

Evolutie van de cacao prijs op 10 jaar



Bron: ICCO

De analisten voorzien een structureel tekort in de cacao productie waardoor de prijzen zullen blijven stijgen. Een voorraad die 40% kleiner is dan de vermalingscapaciteit volstaat doorgaans om te vermijden dat de cacaoprijs de pan uit swingt. Toch blijven de cacaoprijzen hoog, ondanks het feit dat er voldoende voorraad is. De oorzaken hiervan zijn een structureel productietekort en het vooruitzicht van een voortdurend toenemende vraag (in het bijzonder onder invloed van de Aziatische markten).

De prijs van fairtradecacao

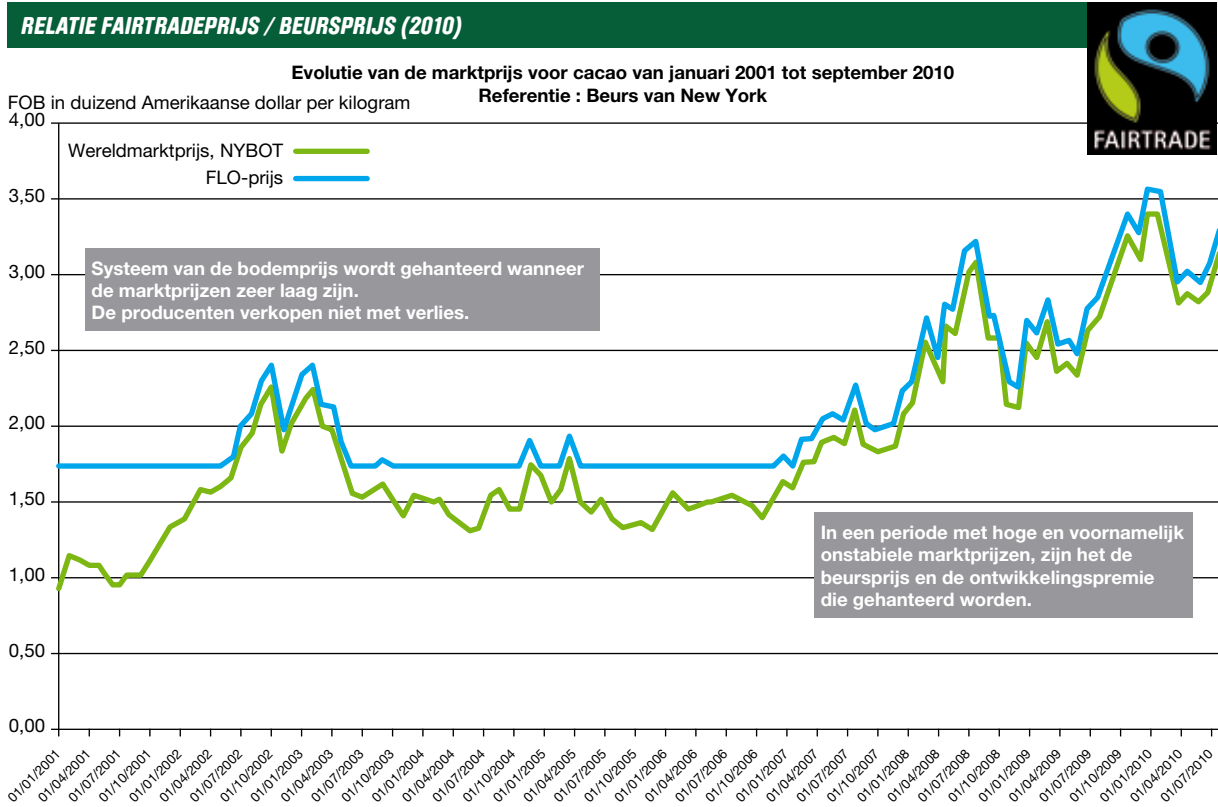
Om de producenten te beschermen tegen onvoorziene schommelingen van de cacaoprijs op de wereldmarkten, heeft Max Havelaar/Fair trade een soort van economisch veiligheidsnet gecreëerd. De coöperatieën van de gecertificeerde fairtrade producenten ontvangen een prijs die minstens de productiekosten dekt, waardoor de evaluatie ervan regelmatig herzien wordt. Deze prijzen worden dus niet onder druk afgesproken en de koers op de wereldmarkten is niet de enige referentie. De commerciële relatie wordt voor een periode op lange termijn vastgelegd.

Volgens het internationale certificeringsorganisme FLO is de verkoop van fairtradecacao in 2009 gestegen met 35%, deels dankzij belangrijke chocoladefabrikanten, die zich ertoe engageerden enkel de fairtradehandel te gebruiken voor sommige van hun producten. FLO geeft ook aan dat meer en meer ondernemingen afgeleide producten van de fairtradecacao in hun producten gebruiken: ijsjes, koekjes en gebak. De cosmetica-industrie overweegt eveneens het gebruik van fairtradecacaoboter. Op minder dan een jaar tijd is het aantal organisaties van producenten voor gecertificeerde fairtradehandel voor cacao met bijna 50% toegenomen. De FLO voorziet in 2011 een voortdurende en spectaculaire stijging in deze sectoren.

OPPORTUNISTISCHE SPECULATIE

In juli 2010 kocht een Engels hefboomfonds, Armajaro genaamd, in één keer 241 000 ton cacaobonen, voor een som die geschat wordt op 650 miljoen pond. Dit is het equivalent van de Europese voorraden, of 7% van de jaarlijkse wereldproductie. Hiermee kunnen 155 Olympische zwembaden gevuld worden... De cacaoprijs overschrijdt dus 3 250 euro. Verbazingwekkend is dat het niet gaat om een operatie op termijn. De cacao van Armajaro werd effectief geleverd en gelost in de Europese opslagplaatsen. Het gaat er nu om deze te verhandelen voor doorverkoop. En ongetwijfeld enkel aan Europese kopers. Het is vervolgens het moment om de rekeningen te maken.

In 2002 kocht dezelfde koper reeds meer dan tweehonderdduizend ton bonen. Aankoopprijs: veertienhonderd pond. Verkoopprijs: zestienhonderd pond. Winst: zestig miljoen dollar. Sindsdien wordt Anthony Ward, de baas van het hefboomfonds door de Londense verhandelaars 'Chocolate Fingers' genoemd. Verhandelaar is echter een risicoberoep: in 1996 kocht Armajaro reeds een nog grotere hoeveelheid cacao (driehonderdduizend ton!) omdat men een slechte oogst vermoedde. De oogst was echter overvloedig en de verkoopprijs was lager dan de aankoopprijs.



Volgens de internationale fairtradenormen voor cacao betaalt de klant aan de coöperatie een minimumprijs van tweeduizend Amerikaanse dollar per ton fair trade gecertificeerde cacaobonen. Bovendien betaalt deze klant ook een fairtradepremie. In januari 2011 steeg de premie voor fairtradecacao van honderdvijftig Amerikaanse dollar per ton naar tweehonderd. Als de koers van de wereldmarkt boven tweeduizend Amerikaanse dollar per ton (= minimumprijs van de fair trade) gaat, wordt deze wereldprijs aangepast en vervolledigd met de premie van tweehonderd Amerikaanse dollar.

De FLO schat de totale premie, die in 2011 teruggestort zal worden aan de fairtrade gecertificeerde cacao producentenorganisaties, op minstens tien miljoen dollar.

De fairtradepremie laat de producenten toe te investeren in hun gemeenschap en in hun bedrijf om de kwaliteit en de productiviteit te verbeteren.

Biologische fairtradecacao

Sinds januari 2011 wordt de prijs voor biologische fairtradecacao berekend op basis van de minimumprijs voor gewone cacao (2 000 USD/MT) waaraan een fairtradepremie (200 USD) en een biologisch percentage van 300 USD/MT toegevoegd wordt. Wanneer de marktprijs hoger is dan de minimumprijs, dan is de prijs minstens gelijk aan de marktprijs.



***HET VERWERKEN
VAN CACAO***

CHOCOLADEPRODUCTIE

Het branden (van 100°C tot 140°C naargelang de variëteiten) zorgt voor het aroma van de chocolade. De duur van het branden wordt nauwkeurig berekend en hangt af van de cacaovariëteiten. De gebrande bonen worden snel afgekoeld.

Hierna volgt het pellen en soms, naargelang bepaalde mengelingen, een warme vermaling.

Het vermalen zorgt voor een pasta die **cacaomassa** genoemd wordt. Deze kan ook gemengd worden met andere pasta's om zo andere producten te verkrijgen.

De massa of het cacao-extract is de grondstof van alle chocoladeverwerkers, fabrikanten van speciale chocolade, pralines, bonbons en chocoladerepen. Producenten van chocoladerepen vragen steeds vaker eigen recepten aan de groothandelaars. De groothandelaar maakt dan een massa 'op bestelling' voor zijn klant.

De chocolademassa kan ook geperst worden om er

- cacaoboter uit te halen (opnieuw ingespoten in het bereidingsproces van de chocolatiërs voor witte en melkchocolade). Of ze wordt aangekocht door cosmeticafabrikanten.
- de perskoek, het restant van het persen waarvan het cacao-poeder gemaakt wordt dat in suikerwaren gebruikt wordt (of in het glas melk van kinderen gedaan wordt), uit te halen.

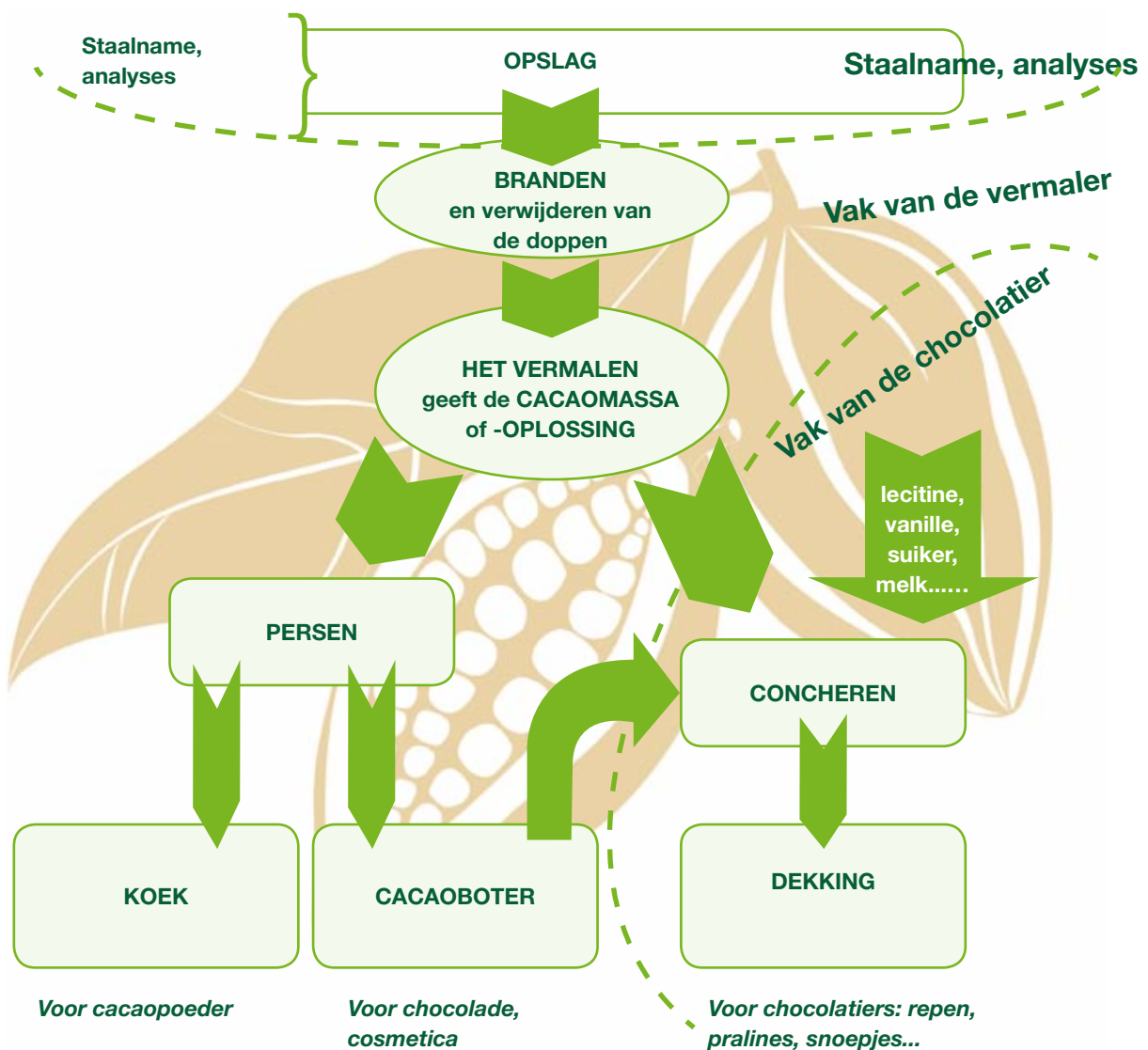


Vermalingsproces

Het vermalen van de bonen wordt, ofwel door de malers die zich tot deze activiteit beperken (middelgrote industrie), ofwel door de grote industriële chocolatiërs, die deze eerste verwerkingsfase geïntegreerd hebben, uitgevoerd.

De halffabrikaten die uit het vermalen verkregen worden, zijn:

- **de massa of het chocolate-extract**, gebruikt als grondstof voor het maken van chocolade. Deze massa kan ook door de vermaler verwerkt worden tot:
 - a. **perskoek**, waarvan cacaopoeder gemaakt wordt.
 - b. **cacaoboter**, gebruikt voor het maken van chocolade (witte of melkchocolade) of cosmeticaproducten.





DE KUL (KATHOLIEKE UNIVERSITEIT LEUVEN) OP KOP IN HET ONDERZOEK NAAR CACAO

Verschillende onderzoekscentra werken samen aan de verbetering van de cacao boom in West-Afrika, onder meer in Ghana, Nigeria, Ivoorkust, Kameroen en Kongo. De afnemende landen beschikken ook over landbouwkundige onderzoekscentra. Eén van de meest vermaarde op het vlak van cacao is het CIRAD in Montpellier. In België toont de academische wereld ook interesse in dit onderwerp. Sonia Collin is professor in de afdeling brouwerijen en voedingsindustrie van de Katholieke Universiteit van Leuven, waar ze aan bio-ingenieurs colleges geeft in organische analyse. “Goede cacao volstaat niet. Er moet nog lekkere chocolade van gemaakt worden”, zegt ze, waarbij ze in de eerste plaats de lange samenwerking tussen haar instituut en de Belgische fabrikant van Belcolade aanhaalt (groep Puratos).

“We werken al geruime tijd met Puratos (Belcolade) aan de optimalisatie van het concheerproces, dat deel uitmaakt van de Belgische knowhow. Het concheren is een lang warm mengproces, dat meerdere uren duurt (momenteel tussen acht en twaalf uur) en waarbij talrijke aroma's ontstaan. Wij doen onderzoek naar polyfenol, een familie bestanddelen die talrijke eigenschappen bezitten die interessant zijn voor de gezondheid van de verbruikers. We hebben een patent genomen op een concheertechniek op lage tempe-

ratuur, die toelaat de anti-oxydante werking van het polyfenol te versterken.”

Sonia Collin stelt als coördinatrice van een netwerk van Franstalige onderzoekers in de voedingssector een samenwerkingsproject voor aan ‘Wallonie Bruxelles International’, om Cuba te helpen bij de ontwikkeling van zijn cacao sector. Suggestie aanvaard. *“Dit drie jaar durende project startte in 2008 en momenteel volgen we een hele reeks fijne variëteiten, enkele Criollo die we proberen te vrijwaren en de Trinitario. Het doel van dit programma is de commercieel interessante variëteiten op te sporen en te ontwikkelen. Bovendien ontwikkelen we met Cubaanse wetenschappers nuttige analysetechnieken.”*

De onderzoekers van de KUL hebben ook ontdekt dat cacao resveratrol bevat, een molecule die ook in wijn terug te vinden is en een goede invloed heeft op cardiovasculaire aandoeningen. Nog een pluspunt van chocolade!

Naast de academische wereld bleven ook de grote industriëlen niet stilzitten. Nestlé opende midden 2010 in Broc (Frankrijk) een onderzoekscentrum dat volledig gewijd is aan chocolade. Dit in samenwerking met de Belgische chocolatier Pierre Marcolini, die de creatieve knowhow levert.

DRIE BELGISCHE CHOCOLATIERS ZETTEN HUN AANKOOPBELEID EN HUN VISIE TEGENOVER LABELS UITEEN

Nico Regout Marcolini,
medeoprichtster van het
Maison Marcolini



**“Chocolade
is als wijn”**

Wat is er zo speciaal aan het Maison Pierre Marcolini?

We hebben onze droom waargemaakt, namelijk chocolade maken door de hele keten te beheersen: van de aankoop van bonen tot het afgewerkt eindproduct. Een eeuw geleden werkten alle chocolatiërs op deze manier. In België wordt de chocolade geconcentreerd in de handen van de grote producenten van chocoladecouvertures, die een onbetwistbare technische knowhow ontwikkelden. Jammer genoeg wordt techniciteit betaald door de nivellering van de smaak.

Hoe bent u met deze aanpak begonnen?

Onze ambitie was om onze eigen ‘crus’ (bonen van uitzonderlijke kwaliteit) te hebben. We hebben chocolatiërs bezocht, ik verzamelde kennis en volgde opleidingen van het CIRAD. Daarna begon ik authentieke cacao te zoeken. Dit was een intense zoektocht die heel wat opzoekwerk vroeg. Ik was in Brazilië, Java, Madagascar, Mexico, Cuba, Trinidad en binnenkort ga ik naar Kameroen. Overal kun je authentieke cacao vinden.

Hoe voert u concreet uw selectie uit?

Het is nodig plantages te bezoeken, mensen te ontmoeten, te zien hoe ze werken. Het zijn kleine, voornamelijk biologische bedrijfjes, gewoon omdat ze geen chemische producten aankopen. Maar voor ons is het de smaak die telt. In 80% van de gevallen kopen wij bij de uitbater. Ik zoek de landerijen, zones van enkele duidelijk afgebakende hectaren, die uitzonderlijke bonen leveren.

Kunt u de aroma's van de chocolade al terugvinden in de cacaobonenplant?

Door de bonen te breken, ontdek ik al essentiële smaken die je zult terugvinden in het stuk chocolade. Uiteraard komt het aroma van de chocolade, het thermische aroma, later met het branden. Ik kom terug met stalen van vijfhonderd gram, die ik in het labo laat analyseren. Als de test positief is, bestellen we een paar zakken van zestig kilogram, om een chocoladereep te maken en een smaaktest uit te voeren. Het is pas na die smaakproef dat we over het aankoopcontract onderhandelen. De aankooprijzen schommelen tussen drie en twaalf euro per kilo. Voor de kleine hoeveelheden ‘crus’ (bonen van uitzonderlijke kwaliteit) worden de bonen per vliegtuig geleverd!

4 | CIRAD : Centre (français) de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement.

Thierry Noesen :
afgevaardigd bestuurder
Chocolats Belvas



“De kwaliteit, ja, maar ook respect voor fairtrade”

U maakt pralines en truffels, kwaliteitsvolle nicheproducten. Gebruikt u kwaliteitslabels?

Wij hebben ervoor gekozen fairtrade- en bioproducten te maken. Maar niet alle grondstoffen zijn verkrijgbaar in het fairtradegamma. Hazelnoten komen bijvoorbeeld voornamelijk uit de grote landgoederen in Turkije, de amandelen komen uit Californië: dat zijn geen ontwikkelingslanden. Om het fairtradelabel te krijgen voor een product, moeten wij alle ingrediënten gebruiken die op de fairtrademarkt beschikbaar zijn (minstens 51%). Bij Belvas halen we 80%. Wij leggen er ook bij onze leveranciers de nadruk op dat ze dezelfde houding overnemen, bijvoorbeeld door fairtradesuiker te gebruiken.

En wat met bio?

Er is geen compromis bij bio. De definitie van bio, dat is 95% + 5% aanvaarde natuurlijke niet-biogrondstoffen, op voorwaarde dat ze niet op een beperkende lijst voorkomen. Bij Belvas halen we 100%!

Slaagt u er makkelijk in deze twee labels te verenigen?

Het beperkt het aantal beschikbare leveranciers. We vinden enkel bio- en fairtradecacao in Santo Domingo, in Peru en in Ecuador. In Colombia hebben we biocacao gevonden, maar de producent heeft nog geen fairtradelabel.

Jean Galler,
afgevaardigd bestuurder
van Galler Chocolatier



“Onze strategie: bewust kwaliteitsvolle bio”

Hoe koopt u uw grondstoffen aan?

We kopen hoeveelheden van vier tot acht ton cacaomassa of cacao-extract bij producenten van chocoladecouvertures, volgens ons eigen recept. Bijvoorbeeld een exclusief cacaomengsel uit Venezuela en Papoea. We hebben dit mengsel samengesteld na talrijke testen.

Wat zijn de criteria waarop u uw keuze baseert?

De oorsprong, uiteraard, maar ook de smaak en de textuur van chocolade. Die kunnen afhankelijk zijn van alle transformatie-etappes: gisting, branding, vermaling, concheren, evenwicht tussen cacaoboter en de andere ingrediënten. De Belgische couvertureproducenten zijn nog steeds de beste.

Past u een certificeringsbeleid toe?

Ons doel is enkel biocacao te kopen. We bereiden deze evolutie al twee jaar voor en in 2011 brengen we onze eerste bioproducten op de markt. Al onze producten zullen zo snel mogelijk bio zijn.

Hebt u een fairtradelabel?

Onze eerste poging was geen succes. De grote verdelers hebben een fairtradelabel op hun eigen merk en hechten er geen belang aan dat Galler dat ook zou doen. Wat de franchisenemers betreft, hebben sommigen de fairtrade-prijs jammer genoeg de hoogte ingejaagd en de consument is niet gevolgd.

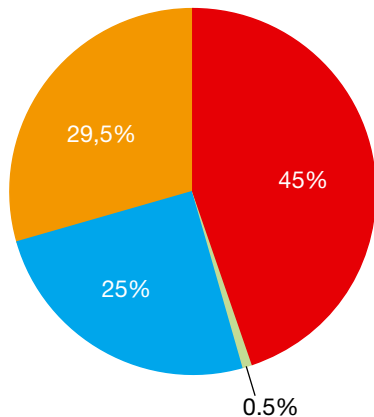
A photograph of a chocolate factory interior. In the foreground, a white tray is filled with dark chocolate balls. The background shows a long row of large, copper-colored roasting drums mounted on green mechanical bases, set on a light blue floor. The drums are arranged in a perspective that recedes into the distance. The lighting is bright and even.

HET VERBRUIK VAN CACAO

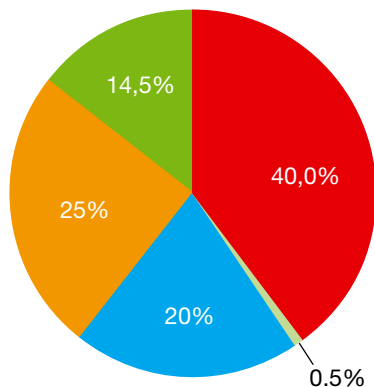
GEMAAKT IN HET ZUIDEN, VERBRUIKT IN HET NOORDEN

Samenstelling van de chocolade

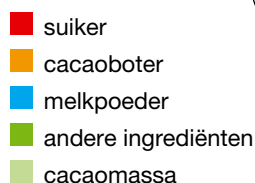
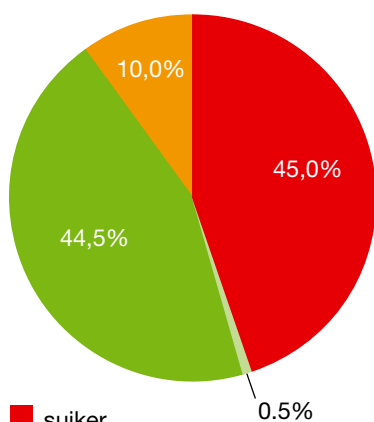
Witte chocolade



Melkchocolade



Pure chocolade



3,5 miljoen ton in het Zuiden geproduceerde cacao wordt in het Noorden verbruikt!

In een periode van dertig jaar is het aandeel van melkchocolade gedaald van 77% naar 40%, de markt van de pure chocolade steeg van 2% tot 42%. De vraag naar authentieke cacao en speciale cacao (biolandbouw, fairtrade-producten, authentieke producten) is in volle groei. Deze tendens doet de prijzen van fijne en zeldzame cacao stijgen, maar heeft geen impact op de verhandelde cacao in West-Afrika.

De cacaoboter

De cacaoboter is voor 52-54% terug te vinden in de cacaobonen. Het is één van de essentiële ingrediënten van chocolade, maar er zijn ook andere toepassingen. In cosmetica en in geneesmiddelen (voornamelijk voor zep-pillen!) bijvoorbeeld. Ongeveer een kwart van de productie van cacaoboter wordt opgeslorpt door toepassingen die niets met voeding te maken hebben. Het wordt vaak vergeten, maar de vraag naar deze producten beïnvloedt de koers van de cacao, die dus niet uitsluitend afhankelijk is van de chocoladeconsumptie.

Nauwkeurige normen

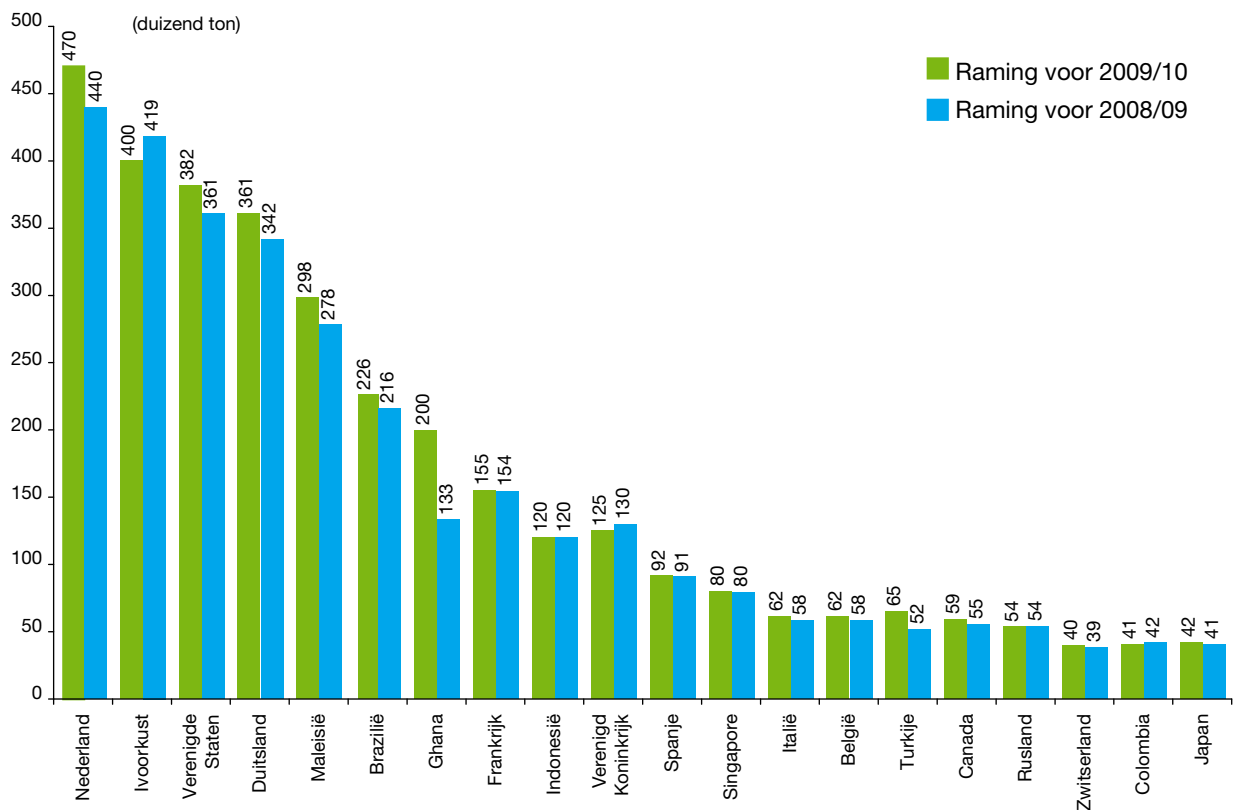
De samenstelling van de chocolade moet voldoen aan nauwkeurige normen:

1. Chocolade (puur): minimum 35% van de vaste droge cacaodeeltjes, waarvan minimum 18% cacaoboter en 14% vaste en niet vette droge cacaodeeltjes;
2. Melkchocolade: minstens 25% vaste droge cacaodeeltjes, 14% vaste droge melkdeeltjes en 25% vetdeeltjes (cacaoboter + vetdeeltjes melk);
3. Chocolade voor gebak (huishoudelijk gebruik): minstens 20% droge vaste cacaodeeltjes, 20% droge vaste melkdeeltjes en 25% vetdeeltjes (cacaoboter + vetdeeltjes melk).

Een storm in een glas olie

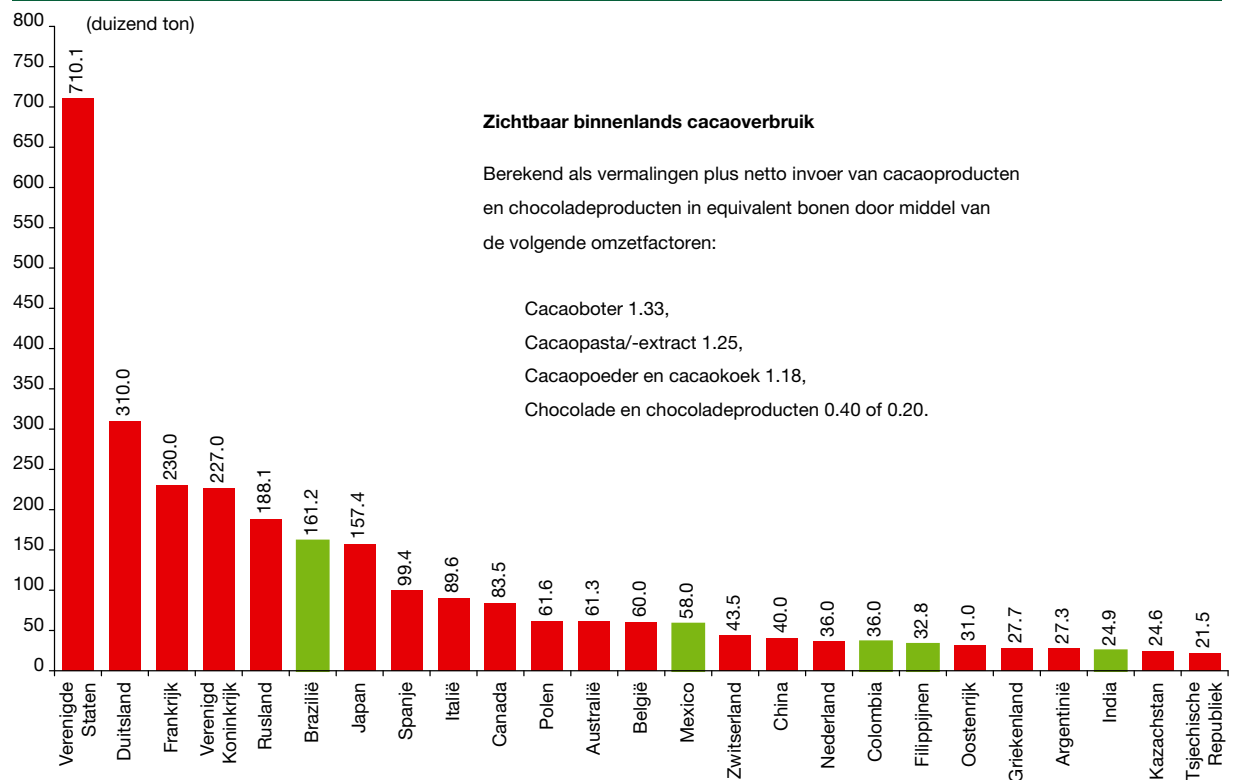
Het Europees Parlement en de Raad van Europa hebben in juni 2000 een richtlijn (2000/36/CE) goedgekeurd die het toevoegen van plantaardige vetdeeltjes (MGV) die niet van cacaoboter afkomstig zijn toelaat voor maximaal 5% van het gewicht. De deeltjes in kwestie zijn galamboter, karitébater, palmolie, salboter, kokum en mangopitolie. Hierdoor harmoniseert het de praktijken die al in verschillende Europese landen gehanteerd werden, zoals in Groot-Brittannië, Ierland of... Zweden, dat tot 10% plantaardige vetdeeltjes naast cacaoboter aanvaardt! Deze maatregel lokt protest uit: de kwaliteit van de chocolade wordt bedreigd. Hetzelfde geldt voor de reeds belachelijke marges van de producenten. Want inderdaad, palmolie kost tien keer minder dan cacaoboter, wat tot 8 à 9% van de uiteindelijke kostprijs is! Uiteindelijk heeft het weinig resultaat gehad. De consument heeft inderdaad het merendeel van de fabrikanten gevolgd en koos ook voor kwaliteit: de fabrikanten blijven chocolade maken met cacaoboter...

Belangrijkste landen waar cacao's worden vermalen



Bron : Internationale Cacao-Organisatie. Driemaandelijks Rapport van Cacaostatistieken, Vol. XXXVI nr. 4, cacaojaar 2009/10

Cacaoverbruik per land, 2008/09



Bron : Internationale Cacao-Organisatie. Driemaandelijks Rapport van Cacaostatistieken, Vol. XXXVI nr. 4, cacaojaar 2009/10

DE CERTIFICATIES EN ANDERE GARANTIESYSTEMEN



1. Rainforest Alliance

Het label verzekert dat de goederen en diensten geproduceerd worden in overeenstemming met de maatschappelijke, economische en milieucriteria van het Sustainable Agricultural Network. Landbouwbedrijven met een certificaat van de Rainforest Alliance beschermen de biodiversiteit en verzekeren het welzijn van de werknemers, hun gezinnen en hun gemeenschap. De duurzame landbouwmethodes die worden toegepast door gecertificeerde boerderijen resulteren vaak in een hoger rendement, gewassen van betere kwaliteit en meerprijzen.

2. Biologisch

a. IFOAM: Internationale Federatie van biologische landbouwbevingen. Heeft leden in talrijke landen. Wat de cacao betreft, verzekeren de omvang en de landelijkheid van de bedrijven het biologische karakter van de cacao bijna even goed (en aan een lagere prijs) als een certificatie.



b. Europees label: Het Europese biologo, dat duidt op het gelijkstellen van de productiemethodes en de controle met de Europese regelgeving, is sinds juli 2010 verplicht voor alle voorverpakte producten op het Europees grondgebied.

3. Fairtrade - Eerlijke handel



a. Het Fairtradelabel (FLO-Max Havelaar), de eerste en belangrijkste certificeringsspeler inzake eerlijke handel, dat in 1988 opgericht werd in Nederland, zal ongetwijfeld snel ingehaald worden door andere certificeurs. Dit als een gevolg van de recente ontwikkelingen op deze markt. De nieuwe spelers zijn reeds actief in de biosector.



b. Ecocert, een certificeringsinstelling, heeft het referentiesysteem ESR (voor Eerlijke, Solidaire en Verantwoordelijke uitwisselingen) opgericht. Het heeft de ambitie om de duurzaamheid van de sectoren en de principes van de biologische teelt te koppelen aan eerlijke handel.



c. World Fair Trade Organization (WFTO): Wereldorganisatie voor eerlijke handel: verenigt 350 verenigingen, die aanwezig zijn in 70 landen.



d. 'Fair for Life' is een neutraal en ongebonden certificatieprogramma voor maatschappelijke verantwoordelijkheid en eerlijke handel op het vlak van landbouw, productie en handel.



4. **UTZ Certified** : met zijn gedetailleerde gedragscode certificeert dit programma een duurzame productie en bevoorrading, en maakt het de online traceerbaarheid mogelijk in real time.

The background features a complex, abstract pattern of swirling, concentric lines in shades of orange, red, and brown, creating a sense of motion and depth. The lines are most prominent in the center and fade towards the edges.

ALGEMEEN BESLUIT

GOED GEORDENDE LIEFDADIGHEID...

Het probleem van de cacaoboeren in West-Afrika... raakt de chocolade-industrieën van het Noorden.

In zo goed als alle cacaoproducerende landen (in het Zuiden) daalt de productie. In zo goed als alle cacaoconsumerende landen (in het Noorden) stijgt de vraag. Deze situatie biedt misschien een bijzondere kans aan de bewoners van onze planeet bij het begin van deze 21^{ste} eeuw.

Een planeet met nog zeer grote tegenstellingen tussen de rijke landen (in het Noorden) en de arme landen (in het Zuiden). Een contrast dat zeker een beetje karikaturaal is, maar dat de nog steeds zeer complexe problematiek van de ontwikkeling onder de aandacht brengt. Vooral de Europeanen, die levende herinneringen hebben aan de kolonisatie, niet eens zo lang geleden, weten beter dan wie ook dat geen enkele problematiek met betrekking tot de ontwikkeling als bij toverslag opgelost kan worden. Ze weten dat men zich niet kan concentreren op de technische en organisatorische aspecten van de vooruitgang wanneer de menselijke en relationele aspecten verwaarloosd worden.

De ontwikkeling gebeurt slechts langzaam, met het respect voor de begunstigden dat zo moeilijk te garanderen is.

Natuurlijk trappelt het Noorden van ongeduld. En in het bijzonder de grote chocolatiers, afnemers van grote hoeveelheden commerciële cacao die in bulk aankomen in de haven van Rotterdam of Antwerpen. Wie zal hun fabrieken bevoorraden? Hoe de hoeveelheden cacao verzekeren om te beantwoorden aan de vraag van de consument? Deze chocoladereuzen zien de cacao-productie met ongerustheid op een depressie uitschuiven. Het resultaat van een demotiverende verloning van de boeren en het onvermogen van de cacao-producerende landen om zich te organiseren en te verdedigen.

Hoog tijd dus om de koe bij de horens te vatten.

Zullen ze doeltreffender zijn dan de programma's van de Verenigde Naties of de Europese Unie? De toekomst zal het uitwijzen. De aanzienlijke fondsen, die verzameld werden door de industrie en soms door prestigieuze schenkers, wijden zich bewust aan de duurzame herstelling van een landbouwsector die achterop raakt. Deze initiatieven zijn gefocust op de twee sleutellanden van de commerciële cacao, Ivoorkust en Ghana, en hopen de dreiging van een ernstige crisis in de chocoladeproductie af te wenden. Goed geordende liefdadigheid begint bij jezelf? Wij dragen bij tot een reddingspoging, niet alleen van een grote Afrikaanse landbouwsector, maar ook van een hele industrie van de consumerende landen.

DE INSTELLINGEN DIE TUSSENKOMEN IN DE CACAOKWESTIE

ICCO	International Cocoa Organisation	Organisatie van de Verenigde Naties die de cacao producerende en -consumerende landen verenigt.
WCF	World Cocoa Foundation	Privéstichting die talrijke programma's financiert voor het bevorderen van de duurzame cacao teelt.
ICI	International Cocoa Initiative	Opgericht in 2002 om met de cacao-industrie, de burgermaatschappij, de vakbonden en de overheden samen te werken aan het uitroeien van kinderarbeid en gedwongen arbeid in de cacao productie. Het initiatief wordt gefinancierd door de chocolade-industrie.
IAB IPEC	International Arbeidsbureau Internationaal Programma voor de uitbanning van kinderarbeid	Internationaal programma voor het bestrijden van kinderarbeid - maakt deel uit van de Internationale Arbeidsorganisatie IAO. Opgericht in 1992.
ICA	International Confectionery Association	Internationale lobby van de suikerwarenfabrikanten die 3000 leden vertegenwoordigt in 30 landen.
FCC	International Federation of Cocoa Commerce	Privé-organisatie die alle domeinen binnen de cacao sector vertegenwoordigt. Gebaseerd in Londen.
ECA	European Cocoa Association	Verzamelt de belangrijkste bedrijven die actief zijn in de cacao sector in Europa: 2/3 ^{de} van de vermalers, 50% van de industriële chocolatiers en ongeveer 40% van de wereldwijde productie van cacao lijk, -boter en -poeder.
COPAL	Intergovernmental Organization of Cocoa Producing Countries	Opgericht in 1962 te Abidjan. Ze telt 10 lidstaten: Brazilië, Kameroen, Ivoorkust, Dominicaanse Republiek, Gabon, Ghana, Maleisië, Nigeria, Sao Tome en Principe, Togo.
CAOBISCO		Verzamelt de Europese chocolade-, koekjes- en suikerwarenfabrikanten. Gevestigd in Brussel.
OICC	Interafrikaanse Organisatie voor Cacao en Koffie	Telt 25 lidstaten.
ICVF	International Cocoa Verification Board	Een vereniging zonder winstoogmerk die de strijd tegen de kinderarbeid in de cacao teelt tracht te omkaderen.

BRONNEN

Bibliografie

- Jaarrapport ICCO 2008/2009
- Michel Barel, "Du cacao au chocolat, l'épopée d'une gourmandise", Editions Quae.
- Juan C. Motamayor, Philippe Lachenaud, Jay Wallace da Silva e Mota, Rey Loor, David N. Kuhn, J. Steven Brown en Raymond J. Schnell, "Geographic and Genetic Population Differentiation of the Amazonian Chocolate Tree (*Theobroma cacao* L)", in PLoS ONE, vol. 3, nr. 10, 2008
- Le cacaoyer – Guy Mossu, Maison-neuve en Larose, 1990
- De wandaden van het liberalisme op de landbouwmarkten, Léo Battino, L'Harmattan – 2006
- Agriculture en Afrique Tropicale, Direction Générale de la coopération Internationale, Bruxelles - 2001

Nuttige websites

- ICCO
- International Federation of Cocoa Commerce: www.cocoafederation.com
- European Cocoa Association: <http://www.eurococoa.com>
- Ghana Cocoa Board www.cocobod.gh/
- Koffie- en cacaoeurs in Ivoorkust www.bcc.ci
- Agritrade, Technisch Centrum van de Landbouw- en Landelijke Coöperatie ACP-EU agritrade.cta.int
- Max Havelaar: www.maxhavelaar.be
- De site van Barry-Callebaut, met video's die het werk in de cacao plantages illustreren. www.barry-callebaut.com
- Cargill

<http://www.cargillcocoachocolate.com>

- World Cocoa Foundation www.worldcocoafoundation.org
- Website van de Europese chocolade-industrie om kinderarbeid in de cacao plantages te bestrijden www.cacaofarming.org.uk
- Ontwikkeld door Belcolade, een website die uitlegt hoe aroma's zich combineren www.chocolatefoodpairing.com
- Cacao en Chocolade online – Meertalige website die ontwikkeld werd door de chocolade-industrie in Nederland voor het opleiden van hun medewerkers. www.cacaochocolate.nl

TRADE FOR DEVELOPMENT CENTRE

Het **Trade for Development Centre** (TDC) is een programma van BTC, het Belgisch ontwikkelingsagentschap. Wij geloven dat eerlijke en duurzame handel instrumenten zijn voor armoedevermindering en voor duurzame ontwikkeling van kleine producenten in ontwikkelingslanden.

Het centrum streeft naar een economische en sociale heropleving van de kleine producenten in het Zuiden. We bieden hen professionalisering en toegang tot verschillende markten (lokaal, regionaal of internationaal).

We werken rond drie grote pijlers. We stellen ze hieronder kort aan je voor. Per pijler vind je meer info op onze website www.befair.be.

> *Steun aan producenten*

Financiële ondersteuning

TDC steunt benadeelde producenten, kleine ondernemingen en projecten uit de sociale economie die actief zijn in eerlijke of duurzame handel. Zij moeten gevestigd zijn in een van de 18 partnerlanden van de Belgische Ontwikkelingssamenwerking. Wij financieren activiteiten die hen betere toegang verlenen tot de markt of die hen helpen zich te professionaliseren.

Marketingondersteuning

TDC profileert zich als een expertisecentrum in “marketing & sales”. We verlenen concrete ondersteuning aan BTC-projecten die rechtstreeks of onrechtstreeks te maken hebben met het op de markt brengen van consumentenproducten of diensten:

- Strategisch advies in business en marketing
- Marktinformatie en marktanalyse
- Coaching in marketing

> *Expertise over eerlijke en duurzame handel*

Het Trade for Development Centre is een expertisecentrum dat nauwlettend de evolutie van eerlijke en duurzame handel opvolgt.

TDC tracht consumenten, overheden, producenten en andere economische actoren zo objectief mogelijk te informeren, onder andere over de bestaande labels en garantiesystemen. We verspreiden informatie via onze website, nieuwsbrieven en verschillende publicaties. Daarnaast nemen we deel aan seminars rond eerlijke en duurzame handel.

> *Sensibilisering*

Het Trade for Development Centre organiseert campagnes die consumenten, bedrijven en de Belgische overheden sensibiliseren voor eerlijke en duurzame handel. De Week van de Fair Trade is onze meest bekende actie. Meer info over onze acties vind je op www.befair.be.

BUILDING A FAIR WORLD

**BTC – BELGISCH ONTWIKKELINGSAGENTSCHAP
TRADE FOR DEVELOPMENT CENTRE**

**HOOGSTRAAT 147
1000 BRUSSEL
T +32 (0)2 505 19 35
WWW.BTCCTB.ORG
WWW.BEFAIR.BE**

**DE BELGISCHE
ONTWIKKELINGSSAMENWERKING **