

Op de rooster: hoe eerlijk zijn onze chocolade paashazen?

26 MAART 2018


't Is weer die tijd van het jaar. Kilo's en kilo's chocolade paashazen, klokken en eieren liggen op je te wachten in de supermarkt.

Lees meer over: [op de rooster Pasen](#)



't Is weer die tijd van het jaar. Kilo's en kilo's chocolade paashazen, klokken en eieren liggen op je te wachten in de supermarkt. De rekken puilen uit, de winkelkarren kreunen uit solidariteit. Je kan er niet aan weerstaan, ook al heb je nog een voorraad in huis. Toch nét niet die smaak, die kleur, dat vormpje. We begrijpen het... Ook dat je net stiekem een eitje naar binnen hebt gewerkt ;).

Chocolade is onze Belgische trots. We zijn er dan ook goed in – in het produceren én in het consumeren. Gemiddeld eten we elk 6 kg chocolade per jaar. 6kg! Maar we zijn dus ook goed in het maken van chocolade, naar 't schijnt omdat we onze cacao bonen fijner malen dan onze concullega's. Bovendien is de Antwerpse haven voor cacao(bonen) een belangrijke toegangspoort tot Europa, en zijn onze vier Belgische chocoladefabrieken belangrijke leveranciers van industriële chocolade in binnen- maar zeker ook in buitenland. Barry Callebaut, die onlangs nog pionierde met de introductie van roze ('ruby') chocolade, is de grootste: elk jaar rolt er zo'n 270.000 ton chocolade van de band. De groep Barry Callebaut is trouwens wereldleider op de markt.

cacaovrucht-aan-boom-800x450.jpg

Van boom tot boon tot chocolade

De grondstof voor onze Belgische chocolade wordt zoals gezegd ingevoerd. Cacaobomen groeien immers rond de evenaar (tot 20 graden ten zuiden en ten noorden ervan). **West-Afrika** is de belangrijkste producerende regio, met de landen Ivoorkust (33%) en Ghana (21%) op kop. Maar ook in Azië, Oceanië en Zuid-Amerika worden cacao bonen geteeld. Indonesië is zelfs het derde grootste productieland (15%).

De weg die chocolade aflegt ziet er ongeveer zo uit:

- Aan cacaobomen groeien vruchten die ongeveer 30 tot 40 zaden bevatten.
- Die zaden worden geoogst, waarna ze in openlucht fermenteren en drogen. Blootstelling aan de zon speelt daarbij een belangrijke rol.
- De gedroogde en gefermenteerde bonen worden op een boot geladen en geëxporteerd. Slechts **18 procent** wordt in de productielanden zelf verwerkt, **41 procent** gaat als hele boon naar Europa.
- In een chocoladefabriek zoals die van Barry Callebaut worden de bonen vervolgens geroosterd en vermalen.
- Uit dat proces ontstaat **cacaomassa, -poeder en -boter**. Al deze componenten worden gebruikt om melk- en zwarte chocolade te maken. In het geval van melkchocolade wordt onder meer suiker en melkpoeder toegevoegd, in het geval van zwarte chocolade wordt vooral gespeeld met de hoeveelheid cacao poeder. Vandaar het percentage op de verpakking: hoe hoger, hoe meer cacao poeder en hoe minder suiker. Bij witte chocolade wordt alleen de cacao boter gebruikt, aangevuld met suiker en melkpoeder. Er bestaat ook nog zoets als couverturechocolade: dat is chocolade met een hoger percentage boter, waardoor hij gemakkelijker smelt zonder te verbranden. Deze chocolade wordt vooral gebruikt voor versieringen, bijvoorbeeld door banketbakkers.
- De chocolade verlaat de fabriek in vloeibare vorm of in tabletten en wordt geleverd aan verwerkende bedrijven zoals Ferrero (een van de grootste spelers) en Leonidas (een middelgrote speler) of kleine chocolatiërs, banketbakkerijen en praliniers. Zij gaan er op hun beurt mee aan de slag en creëren de lekkerste pralines, koekjes, pasta's, repen, enzovoort.

Misoogst!

Af en toe loopt er iets mis bij de productie van cacao. De teelt is immers erg **weers- en ziektegevoelig**. In het slechtste geval is er plots 30 procent minder cacao op de markt (!), en het kan vijf jaar duren voor dat evenwicht hersteld is. Zo veel tijd heeft een nieuwe boom immers nodig om een volwaardige opbrengst te genereren.

Daarom is de chocolade die we kopen in de supermarkt meestal een **blend**: als er iets misloopt met de oogst in de ene regio, kan dezelfde smaak toch bekomen worden door bonen te gebruiken uit een andere regio. Het gaat toch telkens om kleine percentages. Om er zeker van te zijn dat de reep die je koopt altijd hetzelfde smaakt, hebben chocoladebedrijven trouwens professionele proevers in dienst (!).

Chocolade die **niet** gemengd wordt, wordt verkocht als **origine chocolade**. Op de verpakking staat dan duidelijk vermeld uit welke regio de chocolade (de bonen) komt: bijvoorbeeld 70% Ghana, 72% Los Rios. Als de oogst daar mislukt, zal er even geen origine chocolade uit dat specifieke land op de markt te vinden zijn. Da's balen voor de liefhebbers, want elke origine chocolade heeft een andere smaak. En soms is dat smaakprofiel erg uitgesproken (bv. fruitig, aromatisch, bitter, zuur,...).



Eerlijke keten?

In de chocoladeketen heb je verschillende spelers: de producenten, coöperaties van producenten, lokale opkopers, exporteurs en handelaars, chocoladefabrieken, chocoladeverwerkers, verdelers (verkopers) en consumenten.

Doordat de meeste bonen buiten de productielanden verwerkt worden (bv. in Europa), wordt ook daar de meerwaarde gecreëerd. Zoals vaak in de voedselketen, is de grondstoffenproducent bovendien de **zwakste schakel**: hij heeft een zwakke onderhandelingspositie tegenover de grotere, vaak beter georganiseerde schakels na hem.

Volgens [Fairtrade Belgium](#) flirt het inkomen van de cacaoproducenten in het zuiden met de **armoedegrens** van 2 dollar per dag. Of het erop of eronder is, hangt af van verschillende factoren: hun opbrengst, die van hun collega's, de politieke situatie in hun land, de ouderdom van hun bomen, enzovoort. Want behalve door hun zwakke positie in de keten hebben de cacaoboeren het moeilijk om verschillende redenen:

- De **cacaoprijzen** op de wereldmarkt schommelen sterk. Dit omdat de opbrengst zo onzeker is door de weers- en ziektegevoeligheid. En dat zal er niet op verbeteren door de klimaatverandering. Bovendien kan de politieke instabiliteit in hun land en in de andere landen de prijzen sterk doen stijgen of dalen. En dan zijn er nog de cacaovoorraden en speculaties op de markt. Vorig jaar nog crashten de cacaoprijzen, als gevolg van speculaties op de voorraden en een onverwachte goede oogst: de wereldprijs daalde van 3.200 euro naar 1.900 euro per ton.
- Daarenboven hebben de boeren een gebrek aan (prijz)informatie, en is de keten **weinig transparant** voor hen. Sommigen worden bovendien geconfronteerd met conflicten over landgebruik.
- Hun **kosten** stijgen, onder meer omdat meststoffen, gewasbeschermingsmiddelen, brandstof, enzovoort duurder zijn geworden. Bovendien hebben ze weinig of geen toegang tot krediet, omwille van hun onzekere inkomen. Hierdoor kunnen ze moeilijk investeren in nieuwe bomen of materiaal. Dit is een vicieuze cirkel, want doordat hun opbrengst onstabiel is, is hun inkomen dat ook, en kunnen ze niet investeren in maatregelen die hun opbrengst ten goede zou komen.
- De boeren worden ouder en vinden moeilijk **opvolging**. Jongeren vluchten naar de stad of zoeken heil in gewassen die meer opbrengen.



Kinderarbeid en slavernij

Bovendien is er een pertinent probleem van kinderarbeid in de cacaoketen. In deze [brochure van Fairtrade Belgium](#) lezen we: "Volgens een onderzoek van het Sustainable Tree Crops Program (STCP) van het Internationaal Instituut voor Tropische Landbouw (IITA) worden in Ivoorkust **meer dan 250.000 kinderen** uitgebuit in de cacao-teelt. De meesten onder hen werken op familiebedrijven of bij hun ouders (...). De belangrijkste oorzaak van kinderarbeid is de armoede bij de gezinnen, omdat de producenten door hun lage inkomen geen personeel kunnen inzetten."

Het werk dat de kinderen daar uitvoeren, is gevaarlijk: "**94%** van de kinderen gebruikt gevaarlijk gereedschap zoals machetes en **80%** moet zware lasten dragen". Het gaat dus niet om het helpen van de ouders zoals kinderen dat op boerderijen bij ons ook vaak doen, maar om arbeid die hen belet naar school te gaan en hun gezondheid en ontwikkeling in het gedrang brengt.

Enkele cijfers uit dezelfde brochure:

- 90% van de wereldwijde cacao-productie is afkomstig van kleine boerderijen van 2 tot 5 ha
- **40 miljoen mensen** zijn voor hun bestaan afhankelijk van cacao (het zijn producenten, arbeiders of familie ervan)
- Meer dan 250.000 kinderen werken op cacaoplantages in West-Afrika, vooral in Ivoorkust (het grootste productieland)
- **15.000 kinderen** tussen 9 en 16 jaar zijn in West-Afrika het slachtoffer geworden van mensenhandel en werden verkocht als werkracht voor de lokale cacao-, koffie- en katoenplantages

Dat laatste mag je gerust **slavernij** noemen. Volgens [Oxfam Wereldwinkels](#) werken nog steeds zo'n 90.000 slaven op West-Afrikaanse cacaoplantages, waarvan de meerderheid kinderen. Volgens onderzoek van [Tony's Chocolonely](#) worden zij ontvoerd, opgesloten en gedwongen tewerkgesteld. Moeilijk te geloven anno 2018, maar het is wat [andere media](#) terecht 'de bittere nasmaak' van onze geliefde chocolade noemen.



Het kan ook anders: eerlijke chocolade

Ngo's klagen de ongelijkheid in de cacaosector en de bijbehorende armoede, kinderarbeid en slavernij al aan sinds eind de jaren '90. Sindsdien zijn ook enkele labels op de markt gekomen die claimen eerlijk te zijn. Deze fairtradechocolade maakt nog steeds **slechts een fractie** uit van de totale chocolademarkt in België, maar het segment vertoont **groei** (+15,9% in volume tussen 2014 en 2016). Zelfs in de budgetketens Aldi, Lidl en Action vind je sinds enkele jaren fairtradechocolade, iets wat zeker mee de groei verklaart. Enkele eerlijke labels en initiatieven op een rij:

- **Fairtrade:** dit label behoeft geen introductie meer. Wie toch wat meer info wil, leest best ons artikel '[Fairtrade roept op tot het Grootste Protest](#)'.
- **Belvas, Ethiquable en Oxfam Fair Trade:** alle drie fairtrademerken van de eerste generatie. Behalve op eerlijke handelspraktijken focussen zij op milieuvriendelijke productie. Belvas en Ethiquable zijn ook bio, bij Oxfam is dat het geval voor bijna de helft van de producten.
- **Tony's Chocolonely:** dit Nederlandse merk maakt van slaafvrije chocolade zowaar een succesvol businessmodel. 'Samen maken we chocolade **100% slaafvrij**' staat op de verpakking. Dat dit geen loze woorden zijn, bewijst het bedrijf door volledige traceerbaarheid te garanderen. Daarenboven experimenteren ze met premiesystemen waarbij hun coöperaties meer steun krijgen naarmate de cacaoprijs daalt. Toch is Tony's géén liefdadigheidsinstelling. Het is een commercieel bedrijf dat er ondanks, neen dankzij het duurzaam ondernemen in slaagt mooie cijfers te boeken. Jaarlijks groeit de omzet met zo'n 40 procent. De chocolade van Tony's wordt trouwens gemaakt in de fabrieken van marktlieder Barry Callebaut, een bewijs dat een eerlijk label niet perse klein of bescheiden hoeft te zijn. Herbeluister een interessant [radio-interview](#) met 'bedrijfsbiograaf' Jeroen Siebelink op Radio1.
- **Huismerken:** ook de supermarkten doen een inspanning om hun assortiment eerlijker te maken. Alle chocolade die gebruikt wordt in producten met Boni-label (het huismerk van Colruyt) bijvoorbeeld zijn UTZ- of fairtrade gecertificeerd. Ook Delhaize, Albert Heijn en Carrefour verkopen fairtradechocolade onder hun eigen label.
- **Libeert:** het merk dat in de meeste grote supermarkten te vinden is, brengt alleen maar chocolade op de markt met fairtradelabel.

De grote spelers lanceerden intussen ook duurzaamheidsprogramma's om problemen zoals kinderarbeid en slavernij aan te pakken. Bij Barry Callebaut heet dat [Cocoa Horizons](#), bij Nestlé [Cocoa Plan](#) en bij Cargill [Cocoa Promise](#). Samen werken ze bovendien aan [Cocoa Action](#).

Tip: Bekijk de [eerlijke chocoladetest](#) van Oxfam Novib.



Bron: [Fairtrade Belgium](#), [Oxfam Wereldwinkels](#), [Tony's Chocolonely](#), [Weekend Knack](#)

Veldverkenners

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
België

Contact

M • info@veldverkenners.be

Volg ons op:

-
[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/velc](https://www.facebook.com/velc)

Veldverkenners is een project van

