

# Daar kunnen we geen Chocola van maken!

Weet wat je eet. Je bent letterlijk een Food Fool als je goedkope chocolade koopt. Want waarom kost een reep van 100 gram bij de Lidl iets van 95 cent en een andere reep omgerekend acht euro?

Dat heeft alles te maken met kwaliteit en eerlijke handel.

Steek je kop in het zand of lees nu verder. Tekst en foto's Norbert Mergen





### ALS JE NIET BETER WEET?

Er is geen goede chocoladereep te koop onder de vier euro per honderd gram. "Wenn es nicht gut ist, kostet es auch nichts, sagte meine Mutter," zei een Duitse chocoladekenner eens tegen mij. Met andere woorden: je kunt geen kwaliteit verwachten voor een lage prijs. De meeste mensen weten eigenlijk niet hoe chocolade werkelijk smaakt. Alleen al het feit dat pure chocolade vaak bittere chocolade wordt genoemd, zegt voldoende. Velen weten hoe de repen in de supermarkten smaken en denken dat dat (goede) chocolade is. Maar ja, als je niet beter weet.

Het is als met alle goede producten: als de basisingrediënten met liefde en zorg zijn geteeld of gefokt, als de verwerking met aandacht en gevoel voor smaak geschiedt, krijg je een product van goede kwaliteit. Dat weet elke Food Fool.

### SCHIMMELROOK

Het is oktober 2014. We lopen met Lourdes Delgado – in Ecuador de koningin van de chocolade – over de Zaanse Schans. Ze heeft zojuist een presentatie gegeven in het cacao-lab Zaans Gedaan. Rook pluimt uit de verderop gelegen cacao-fabriek van ADM. 'Mold!', zegt ze terwijl ze snuift. Schimmel. Dat houdt in dat de bonen vochtig zijn opge-

slagen en getransporteerd. Dat hoort niet. En als we na een bezoek aan het Zaans Museum naar de auto teruglopen, snuift ze weer. 'Now they are roasting.' Ze roosteren de cacao-bonen. Kennelijk wordt chocolade hier letterlijk aan de lopende band verwerkt. Door de hoge temperatuur verdwijnt het vocht met de schimmellucht als een witgrijze pluim uit de schoorsteen en daarna worden de bonen automatisch geroosterd. Er is een groot verschil tussen Ecuador en bijvoorbeeld Ivoorkust. Het eerste is een tweede wereldland en Ivoorkust rekenen we tot de ontwikkelingslanden. Ecuador ontworstelt zich aan de status van bonenleverancier en men begint ook kwaliteitschocolade te exporteren. De Afrikaanse boeren hebben die mogelijkheden (nog) niet. 'Why don't they pay us a fair price for our cocoa?', zegt de Nigeriaan aan de andere kant van de tafel tegen mij. Zijn ogen parelen in zijn gezicht. Wellen er tranen op? Hij staat met andere Afrikaanse cacao-boeren achter een brede tafel tijdens de Trade Fair van Chocoo 2015. Ze zijn op uitnodiging ingevlogen. Trade Fair is een aardige woordspeling, want hoe zit het werkelijk?

### ONDER DE ARMOEDEGRENS

De wereldarmoedegrens is door de VN sinds 2008 gesteld op \$ 1,25 per persoon per dag

ofwel wat kan iemand in de VS voor dat bedrag kopen. Volgens deze standaard moet een normaal Afrikaans gezin (vijf kinderen!) \$ 2281 per jaar verdienen om te kunnen overleven. Uit de gegevens van COPAL (Alliance of Cocoa Producing Countries) blijkt dat de cacao-opbrengst tussen de 0,2 en 0,5 ton per hectare is. Ghana, een van de betere Afrikaanse landen, zit rond de 0,33 ton. Dus een gemiddelde cacao-boer met een terrein van vier hectare produceert 1200 kg cacao-bonen. Volgens Cocoa Barometer 2015 ving de Afrikaanse boer in ongeveer \$ 1.210 per ton (1000 kg, is \$ 1,21/kg). Dat betekent bij een productie op vier hectare een inkomen van \$ 1.452 per jaar. Van dit bedrag – onder de absolute armoedegrens – moet een gezin worden onderhouden. Er blijft niets over om te investeren in gereedschap en kwaliteitsverbetering.

In 2013 bedroeg de koers voor cacao op de Londense termijnmarkt gemiddeld \$ 2.300 dollar/ton. De koers wordt door de markt, door de handelaren en speculanten, bepaald. Stel dat de boer uitbetaald werd tegen de koers op de termijnmarkt, dan is zijn jaarinkomen \$ 2.760. Net iets boven de armoedegrens en dus net genoeg om je gezin te eten te geven en te kleden, investeren in een betere toekomst is er niet bij. Afri-



*De cacao-oogst wordt verzameld in speciale manden*



*Noteren van de oogst*



kaanse cacao is in alle opzichten veel te goedkoop. (In 2014 ligt de termijnmarkt gemiddeld rond de \$ 3.000/ton. Speculeren op schaarste is het bestaansrecht van de termijnmarkt.)

### EERLIJKE PRIJZEN EN KWALITEIT

In Ecuador reizen we met chocolademaker Luis Leon naar Archidona in de Amazone. Daar is de Kichwa-coöperatie Wiñak gevestigd. Om Archidona liggen veel kleine dorpen, de zogenaamde Kichwa communities, in het oerwoud verscholen. De meeste in het Unesco-biosfeerreservaat Sumaco. Een community is niet meer dan dertig of veertig huizen rond een binnenveld waarop een gemeenschapsgebouw staat en altijd een volleybalnet aanwezig is. De achtertuinen heten chakra en zijn eigenlijk gewoon oerwoud. Hier oogsten de Kichwa van alles, ook cacao.

De nog verse bonen worden door mensen van de coöperatie verzameld en geselecteerd. De slechte gaan direct naar een opkoper, de goede fermenteren ze zelf. Goed fermenteren is de basis van goede chocolade. In juni 2015 bedroeg de hoeveelheid 'very good quality beans' bijna 4 ton.

### DE IDEALIST

Luis is een idealist. Hij en zijn vrouw hebben

in Ecuador een prijs gekregen voor hun werk als het gaat om duurzaamheid (biologisch) en maatschappelijke betrokkenheid. Hij betaalt de coöperatie zo'n \$ 250/quintal (45 kg). Dat is \$ 5,55 per kilo. De coöperatie zorgt op haar beurt voor de boeren; ze krijgen een hogere prijs voor de bonen en daarnaast onder andere gereedschap, trainingen en microkredieten. De gefermenteerde en gedroogde bonen worden in Quito in een kleine, maar zo fijne fabriek verwerkt tot chocolade. De bonen worden daar nog een keer met de hand gelezen, zodat alleen de beste bonen in de chocolade komen.

De fabriek rekent \$ 15/kg. Dus nu al, zonder transport, bedraagt de prijs meer dan \$ 2/100 gram. In een 70%-reep zit dus \$ 1,40 aan cacao. Daar komen de kosten van andere ingrediënten (minimaal cacaoboter en panela/oersuiker) bij. In 2012 was coöperatie Wiñak EKO-gecertificeerd. In 2013 moest men opeens niet minder \$ 5000 voor de certificatie betalen (EKO-certificatie kost dus meer dan \$ 1,25/kg cacaobonen!). Dat was hen te veel. Luis Leon heeft dit voor hen volstaan, want hij wil dat de chocola gecertificeerd is. Behalve de \$ 1,40 per reep aan cacao, moeten de bonen naar de fabriek worden getransporteerd, moeten repen worden verpakt (folie, drukwerk), moet de

chocola in opslag worden gehouden, later verscheept naar Europa, zijn er importheffingen en tenslotte nog de marges voor de producent en de importeur-distributeur (20-30%). En transport naar de winkel. De winkelier verdubbelt de prijs of iets daaronder. En zo komt goede chocolade voor rond de 4 euro/100 gram in het schap. Voor minder kan het niet of er schort iets aan de kwaliteit en/of de boer krijgt een te lage prijs.

### VAN ZIEKE BONEN TOT MASSACHOCOLA

De marktprijs in Ecuador ligt eind 2013 op \$ 80 à \$ 90/quintal. Dat is \$ 1,80/kg. In het begin werden de afgekeurde bonen van Wiñak vernietigd. Maar dat vonden de aangesloten boeren zonde. Deze gaan nu voor pakweg \$ 70/quintal weg naar een opkoper. Als we met Luis Leon van Archidona naar Quito en dan zuidwaarts reizen, passeren we traditionele cacaoplantages in de provincie Los Rios. Luis wijst op zieke bomen met zieke peulen.

Wat later zien we cacaobonen langs de weg op het hete asfalt drogen. Verkeer passeert, vuil, neerslag van uitlaatgassen en wat al niet meer, slaat neer op de bonen. We stoppen. Er zitten bonen tussen met barsten en schimmel en door kanker misvormde. De boer ziet



Selectie van bonen voor de fermentatie



Wegen van de ingebrachte bonen



ons en we raken aan de praat. Het blijkt een bijproductie te zijn. Hij heeft op zijn erf bananen, sinaasappel, mango en zo veel meer. Ook cacao en nee, hij fermenteert de cacaobonen niet. Als we verder rijden zegt Luis: Hij krijgt hoogstens vijftig dollar per quintal. De opkopers zeggen dat het vochtgehalte van de bonen te hoog is. Een boer kan zich de aanschaf van een instrument om het vochtgehalte te verlagen niet permitteren, dus moeten ze hem geloven. De opkoper verzamelt bij veel kleine boeren hun productie en verkoopt het weer door aan een andere tussenhandelaar. Uiteindelijk verlaten de bonen Ecuador voor \$80 per 45 kilo per schip Ecuador. Deze soort cacaobonen rook Lourdes in Zaandam. Dat is de massa. Of het nu uit Ecuador of Afrika komt. Ze kunnen er dus wel iets dat op chocola lijkt van maken.

#### LABELS HELPEN NIET EN ZEGGEN NIETS

Onlangs maakte Oxfam Novib bekend dat keurmerken als fairtrade, Rainforest Alliance, Utz ten spijt, de inkomenspositie van de (Afrikaanse) boeren nauwelijks is verbeterd. En rond 1 juli 2015 concludeert Cocoa Barometer in haar statusrapport dat de lage inkomens van de boeren de cacao productie de nek omdraait. Kinderen willen niet in de voetsporen van hun ouders treden en ande-

ren schakelen om naar palmolie en rubber. Circa 75% van de cacaohandel is in handen van twee bedrijven: Cargill (na de overname van ADM) en Barry Callebaut. (Hé, Callebaut is de producent van Tony Chocolonely. Maar Tony verzet zich toch tegen de grootindustrie en hun praktijken?) Wie Omnivore's Dilemma van Michael Pollan heeft gelezen, weet hoe de boeren in de Midwest van de VS moderne slaven zijn geworden van de grootindustrie. Ze kunnen hun product aan geen ander kwijt.

De grote bedrijven verbergen zich weliswaar achter het Utz-label, maar het is niet in hun belang om de waarheid op tafel te brengen. Dus verschijnen berichten in de pers over de nakende cacaoschaarste met als reden 'de groeiende vraag naar chocolade in Azië' en 'slechte oogst'. Vreemd, want als de vraag toeneemt, zouden meer boeren cacao gaan telen. Het tegenovergestelde gebeurt. In 2013 bedroeg de wereldproductie cacao 4,3 miljoen ton. Volgens Cocoa Barometer is dat jaar pakweg 800.000 ton gecertificeerd (de som van Fairtrade, Utz, Rainforest). Hoeveel er dubbel of driedubbel is gecertificeerd, is onduidelijk. Naar schatting is 600.000 ton cacao als gecertificeerd verkocht, waarvan ongeveer de helft aan de grootindustrie en de andere helft aan nichespelers over de

hele wereld. Grofweg kunnen we stellen dat de grootindustrie 300.000 ton gecertificeerde cacao verwerkt. Dit levert een veelvoud aan tonnen gecertificeerde chocolade op. Ten eerste omdat een groot deel van de productie misschien slechts 40% cacao omvat. Ten tweede omdat het toekennen van een label voor een samengesteld product gebonden is aan een minimaal percentage. Dat geldt voor Utz, dat sowieso lossere normen kent dan Fairtrade, en voor de andere labels. Voor het Fairtrade-vignet geldt dat maar 20% van de ingrediënten Fairtrade-gecertificeerd hoeft te zijn. Dus wordt cacao gemengd met chocolade van duistere herkomst of wordt bijvoorbeeld Fairtrade-suiker gebruikt.

Toen we jaren geleden voor het eerst kennismaakten met Lourdes Delgado en over Fairtrade spraken, zei ze: 'Ik ken geen enkele boer die beter is geworden van fairtrade'. Je zou kunnen zeggen dat labels en certificaten vooral goed zijn voor hen die in de certificerende sector werkzaam zijn.



*Fermentatie met alleen hoge kwaliteit bonen*



*Drogen in tunnels*