



CACAO EN FAIRTRADE

Fier op onze **chocolade**, zeker als het **Fairtrade** is!



FAIRTRADE
MAX HAVELAAR
BELGIUM

DE BELGISCHE
ONTWIKKELINGSSAMENWERKING .be



De realiteit in de cacaoketen	7
Van productie tot consumptie	7
Een keten onder druk	8
Uitdagingen voor de producenten	11
Fairtrade in de cacaoketen	15
De antwoorden van Fairtrade	15
Kiezen voor Fairtradecacao en -chocolade als Belgische onderneming	19
Fairtrade legt de lat hoger dan andere duurzaamheidslabels	21
Welke impact heeft Fairtrade op het terrein?	23
De Belgische markt voor Fairtradechocolade	28
En u?	30

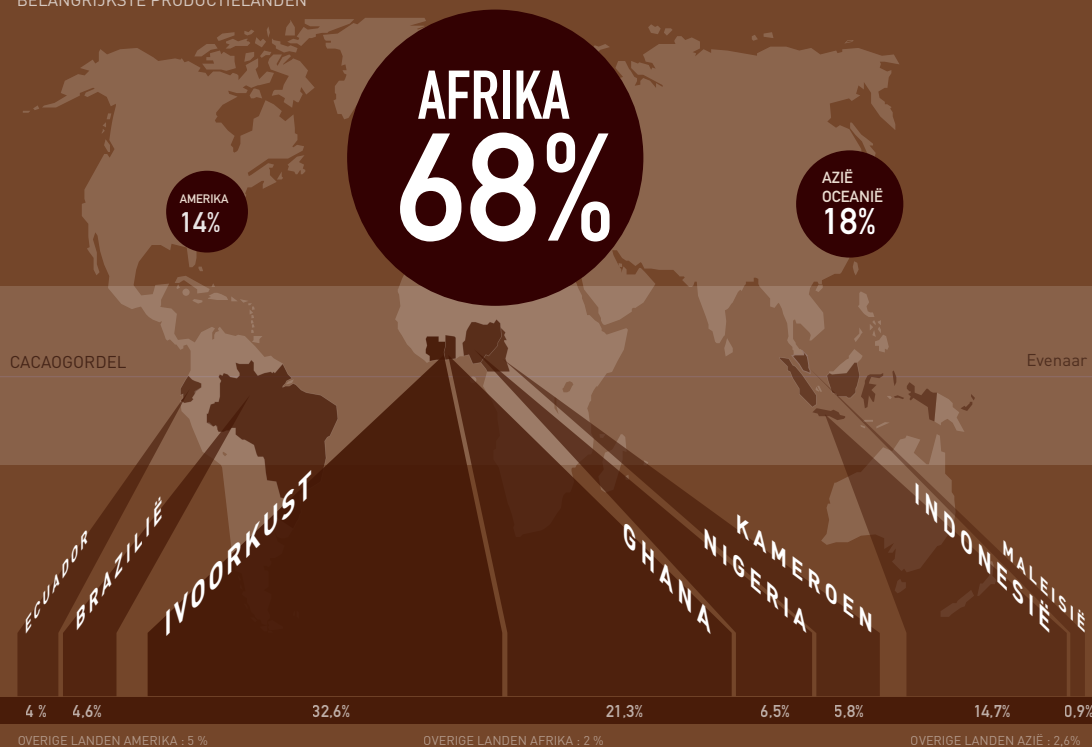
CHOCOLAT

EEN BITTERE SMAAK



WAAR KOMT CACAO VANDAAN?

BELANGRIJKSTE PRODUCTIELANDEN



DE CIJFERS DIE MEN BEKENDMAAKT

OOGST

**3,5 MILJOEN
TON**

CACAOBONEN GEOOGST PER JAAR

MARKT

**3 DE PLAATS
IN DE WERELD**

NA SUIKER EN KOFFIE

OMZET

**59,1 MILJARD
EURO**

LEVERT CHOCOLADE OP PER JAAR

BELGIË
**3,44
MILJARD
EURO**

SOURCES : WORLD COCOA FOUNDATION, COCOA MARKET UPDATE, MAY 2010, BUSINESS INSIGHTS REPORT, WWW.FOODNAVIGATOR.COM, 18 MAY 2011, FAIRTRADE INTERNATIONAL, MONITORING THE SCOPE AND BENEFITS OF FAIRTRADE, REPORT 2011, CHOPRA-BISCO, WWW.CHOPRA-BISCO.COM, FAIRTRADE FOUNDATION, FAIRTRADE AND COCOA, AUGUST 2011, SWEETNESS FOLLOWS, 2ND EDITION, AUGUST 2008, TROPICAL COMMODITY COALITION, COCOA BAROMETER 2010, ILO INTERNATIONAL LABOUR ORGANISATION, DB (DECLARATION DE BERNÉ)



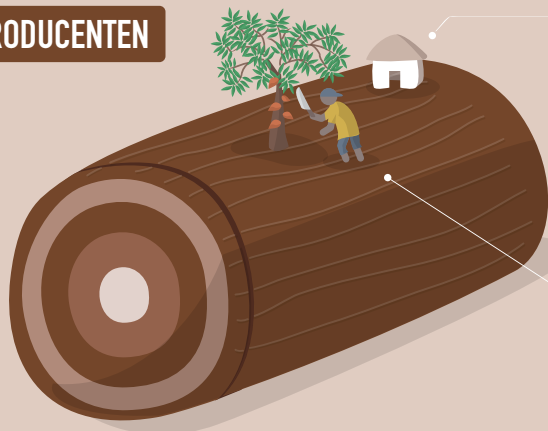
DE CIJFERS DIE MEN VERBERGT

INKOMEN VAN DE PRODUCENTEN

ONGEVEER

1\$ PER DAG

EN PER PERSOON, VOOR EEN
GEZIN VAN 6 OF 7 PERSONEN DIE
UITSLUITEND AFHANKELIJK ZIJN
VAN DE CACAOPRODUCTIE.



LANDBOUWBEDRIJVEN

90%

VAN DE WERELDWIJDE CACAOPRO-
DUCTIE IS AFKOMSTIG VAN KLEINE
BOERDERIJEN VAN 2 TOT 5 HA.

BEVOLKING

40 MILJOEN
MENSEN

ZIJN VOOR HUN BESTAAN AFHANKE-
LIJK VAN CACAO (PRODUCENTEN,
ARBEIDERS, FAMILIE).

FAIR TRADE

SLECHTS

1,3%

VAN ALLE CACAO WORDT
VERKOCHT VOLGENS FAIRTRADE-
VOORWAARDEN (37.400 TON).



ARBEIDSOMSTANDIGHEDEN

MEER DAN

250.000
KINDEREN

WORDEN INGEZET EN UITGEBUIT OP CACAOPLANTAGES
IN WEST-AFRIKA, VOORAL IN IVOORKUST.

15.000
KINDEREN



TUSSEN 9 EN 16 JAAR, ZIJN IN WEST-AFRIKA HET
SLACHTOFFER GEWEEST VAN MENSENHANDEL OM
ARBEIDSKRACHTEN TE LEVEREN VOOR DE AFRIKAANSE
CACAO, KOFFIE EN KATOENPLANTAGES.

SLECHTS

127.000

CACAOPRODUCENTEN (GEGROEPEERD IN 62 ORGANISATIES IN
17 LANDENKUNNEN) PROFITEREN VAN FAIR TRADE (2%).



Infografisch
**ECLAIRAGE
PUBLIC**

© ECLAIRAGE PUBLIC - 2012 - ALLE RECHTEN VOORBEHOUDEN - GEREALISEERD MET DE STEUN VAN MAX HAVELAAR FRANKRIJK



De realiteit in de cacaoketen

Van productie tot consumptie

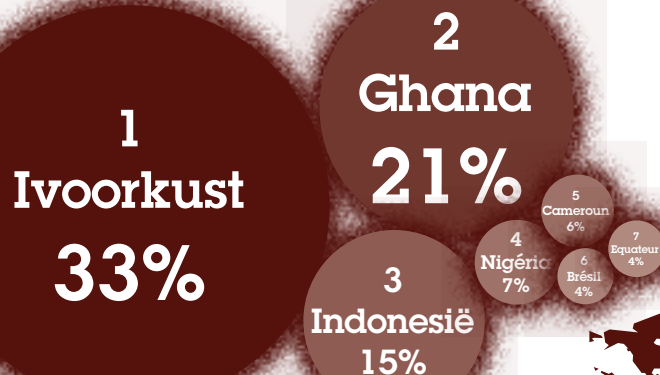
Belangrijkste producerende landen:

Er zijn vandaag een dertigtal landen die cacao produceren. De wereldproductie van cacao bedraagt gemiddeld 3,5 miljoen ton per jaar en is hoofdzakelijk afkomstig uit **West-Afrika**.

Ivoorkust is de belangrijkste producent met 1,2 miljoen ton per jaar en Ghana komt op de tweede plaats, met 750.000 ton. Samen met Indonesië vertegenwoordigen deze landen 69% van de wereldwijde cacao productie. Ongeveer 70% van de cacao komt uit Afrika.^[1]

De grootste cacao producerende landen*

* World Cocoa Foundation, Cocoa Market Update, mei 2010



De grootste cacao importerende landen, 2009 (in miljoen dollars)**

**World Cocoa Foundation, Cocoa Market Update, mei 2010



Belangrijkste importerende en consumerende landen:

Nederland is de grootste invoerder van cacaobonen voor een waarde van 2,07 miljard dollar in 2009. Op de tweede plaats staat de Verenigde Staten (1,18 miljard) en op de derde Duitsland (980 miljoen). **België** neemt de **zesde plaats** in met 467 miljoen dollar.



[1] World Cocoa Foundation, Cocoa market update, mei 2010 p. 1-2

In België

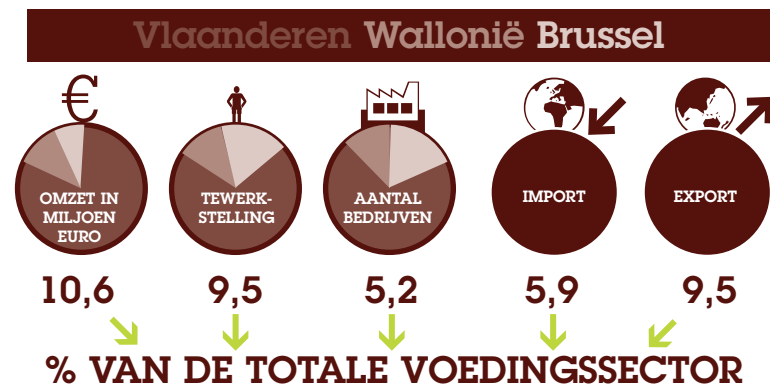
België is een belangrijke speler in de productie van industriële chocolade. **De haven van Antwerpen** is een van de grootste invoerhavens voor cacao. De productie van chocolade wordt op haar beurt door chocoladebedrijven meer en meer uitbesteed aan bedrijven die daarin gespecialiseerd zijn. In België zijn er slechts **4 leveranciers van industriële chocolade**: Barry Callebaut in Wieze met een jaarproductie van 270.000 ton, Cargill in Moeskroen met 60.000 ton (hun capaciteit in Antwerpen is onbekend), Belcolade (een divisie van Puratos in Erembodegem) is goed voor 60.000 ton en Kraft Foods (Herentals) neemt 20.000 ton voor haar rekening.

De Belgische **chocoladeverwerkende** bedrijven zijn heel **divers**. Enkele grote, internationale bedrijven zoals Barry Callebaut, Kraft Foods en Ferrero hebben vestigingen in België. Daarnaast zijn er verschillende middelgrote spelers zoals Guylian, Hamlet, Leonidas, Godiva, Baronie, Neuhaus, ItaloSuisse en ten slotte de vele kleine chocolatiërs en praliniers.

Op de lijst van 'pralines & chocolade' van de Federatie van chocolade, suiker en koekjes staan een **50-tal bedrijven**. Fenaco, de federatie van artisanale suiker en chocoladesnoepgoed vertegenwoordigt op haar beurt nog eens een 90-tal bedrijven waarvan 90% chocoladebedrijven zijn. De Belgische chocoladesector is daarbij sterk gericht op de **export**. Van zowel de industriële chocolade als de afgewerkte producten gaat een groot deel naar het buitenland.

Cijfers voor chocolade, cacao en suiker in België (2008)***

***Oxfam-Wereldwinkels, The Belgian Chocolate Sector, 2010.



In 2008 kende de Belgische chocoladesector een omzet-cijfer van **3,44 miljard euro**. België produceerde in dat jaar 252.825 ton industriële chocolade en half-afgewerkte cacaoprodukten. De hele sector stelt ongeveer 5.500 mensen te werk.

De Belgen consumeren gemiddeld **6 kg chocolade per persoon per jaar** en staan daarmee op de zevende plaats in Europa.^[2]

[2] Choprabisco, www.choprabisco.be

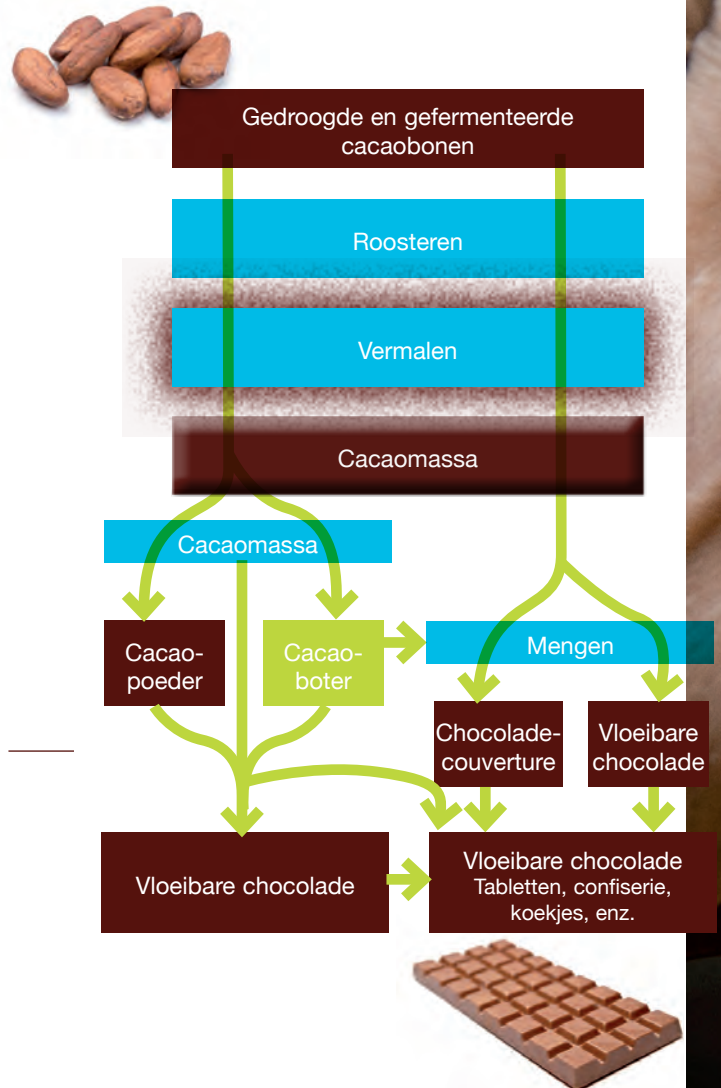
Een keten onder druk

Van boon tot reep

Hoe wordt cacao geproduceerd?

De cacaoboom groeit in warme en vochtige tropische streken, vooral op **20 graden ten noorden en ten zuiden van de evenaar**. De vrucht van de cacaoboom bevat gemiddeld dertig tot veertig zaden of bonen, die (meestal met een machete) uit de vrucht worden verwijderd. Daarna laat men ze fermenteren en drogen in de zon, twee stadia die van cruciaal belang zijn voor de uiteindelijke kwaliteit van de chocolade. De cacaoteelt is erg gevoelig, want de planten zijn vrij kwetsbaar voor slechte weersomstandigheden en ziekten. Dat kan leiden tot verliezen die kunnen gaan tot 30% van de wereldproductie.^[3] Het duurt gemiddeld **vijf jaar** vooraleer een cacaoboom bonen kan produceren en tien jaar voor hij zijn maximale productie bereikt. Meestal produceert hij dan de volgende twaalf jaar een groot aantal vruchten.^[4]

De productie van chocolade



[3] Cacao, www.unctad.org/infocomm

[4] Growing the cocoa bean, www.worldcocoafoundation.org

Waardeketen: wie verdient wat?

De Afrikaanse landen produceren 70% van alle cacao op aarde, maar slechts 18% wordt ter plaatse verwerkt. Europa verwerkt zelf 41% van de productie^[5]. Drie grote bedrijven (Cargill, ADM en Barry Callebaut) verwerken alleen al 40% van de wereldwijd geproduceerde cacao en dat is momenteel 1,5 miljoen ton.^[6]

De chocolade-industrie verwerkt de cacaomassa, het cacaopoeder en de cacaoboter tot allerlei vormen van cacao en vloeibare chocolade voor bakkerijen en banketbakkerijen en tot tabletten voor nationale merken of winkelmerken.

De in Zwitserland en België gevestigde groep **Barry Callebaut** is wereldleider op het vlak van **chocolade-productie** en werkt voor grote groepen als Nestlé, Kraft of Hershey. In 2003 had het bedrijf 51% van de markt in handen.^[7] Hetzelfde jaar hadden de Amerikaanse bedrijven ADM en Blommer, respectievelijk de tweede en de derde grootste producent, een marktaandeel van 20%.^[8]

De **kleinhandel** wordt gedomineerd door **vijf ondernemingen**: Mars, Nestlé, Hershey, Kraft/Cadbury en Ferrero. Samen hebben zij 57% van de verkoop van chocolade in handen.^[9]

Een gezinsbedrijf levert ongeveer een netto-inkomen op van 2.000 tot 3.000 dollar per jaar. Voor een gezin van 6 of 7 personen betekent dat een bedrag tussen 300 en 500 dollar per persoon. Indien het gezin hoofdzakelijk de voedingsgewassen eet die het zelf kweekt en ook een inkomen heeft uit andere handelsgewassen dan cacao, kan het net op of boven de armoededrempel van 2 dollar per dag en per persoon uitkomen. Maar het inkomen kan ook lager liggen dan de armoededrempel indien de producenten weinig grond bezitten, hun opbrengst gering is of de cacaoprijzen laag liggen en de taksen hoog.^[1]

[1] Sweetness follows, 2de uitgave, TCC, augustus 2008

[5] World Cocoa Foundation, Cocoa Market Update, mei 2010, p3.

[6] Oxfam, Towards a sustainable cocoa chain: Power and possibilities within the cocoa and chocolate sector, 2009, p14.

[7] Agritrade, Rapport cadre : cacao, mei 2008, p5

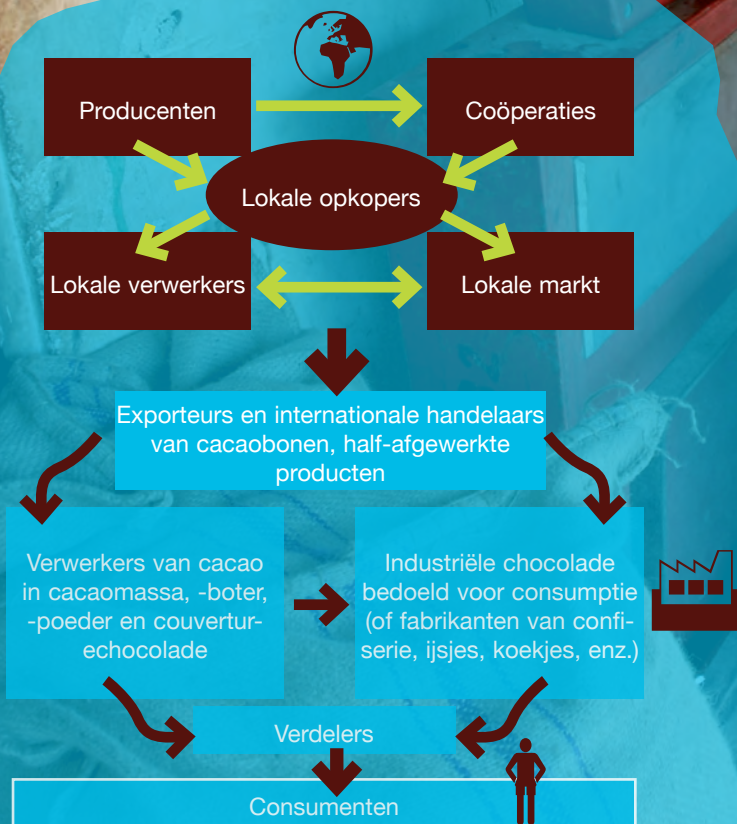
[8] Cacao, www.unctad.org/infocomm.

[9] Oxfam, Towards a sustainable cocoa chain: Power and possibilities within the cocoa and chocolate sector, 2009, p. 15. Cadbury werd op 2 februari 2010 overgenomen door Kraft Foods.).

16/02

Aanvoerketen van cacao*

*Xerfi



Enkele industriële spelers beschikken ook over hun eigen verwerkingsinstallaties.
En enkele verwerkers produceren ook chocolade voor de eindconsument.



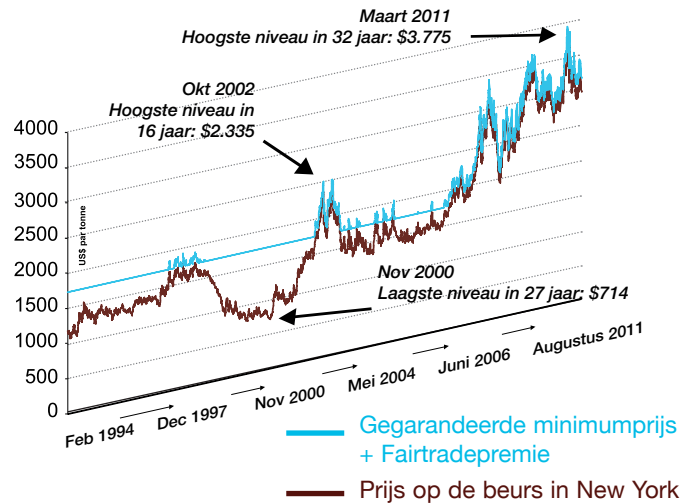
Uitdagingen voor de producenten

Evolutie van de cacaoprijs op de beurs van New York 1994-2011*

* Fairtrade Foundation

In periode van hoge marktprijs, volgt Fairtrade de marktprijs + de premie

De problemen waarmee de cacao producenten te maken hebben, zijn voor een groot deel te verklaren door de context van de wereldhandel en -economie. Daarnaast spelen ook andere factoren een rol, zoals de klimaatverandering, de toenemende productiekosten of de veroudering van de cacao-bomen.



Onstabiele internationale cacaoprijzen

De cacaoprijzen zijn erg wispelturig en worden beïnvloed door verschillende factoren. Zo bereikten de prijzen op de beurs van New-York in november 2000 hun laagste peil in 27 jaar (714 \$/ton). In maart 2011 schoten ze de hoogte in, tot het hoogste peil in 32 jaar (3775 \$/ton).

Op korte **termijn** worden de prijzen beïnvloed door:

- **De weersomstandigheden**: als die bevorderlijk zijn voor een goede oogst, dalen de prijzen, maar in periodes van extreme vochtigheid of droogte, gaan de prijzen omhoog.
- **Ziekten of aantasting** door ongedierte en een slecht onderhoud van de bomen.
- **De prijs en de beschikbaarheid van of het gebrek aan pesticiden en meststoffen.**

Doordat Ivoorkust de grootste producent van cacao is, hebben de weersomstandigheden en de politieke instabiliteit in het land een enorme impact op de wereldwijde cacao-industrie. In **2000** zorgden de gunstige weersomstandigheden in het land bijvoorbeeld mee voor een overvloedig aanbod, waardoor de prijzen duizelingwekkend gingen dalen tot **714 dollar per ton**.

Twee jaar later mondde een poging tot staatsgreep tegen de Ivoriaanse president uit in een burgeroorlog. Door de angst voor een verstoorde aanvoer van cacao schoten de prijzen toen de hoogte in tot 2.335 dollar per ton, de hoogste prijs in 16 jaar. In 2010 voerden twisten over de resultaten van de presidentsverkiezingen tot een nieuwe burgeroorlog, die duizenden doden kostte en de economie van het land ruïneerde. De onzekerheid of het wel mogelijk zou zijn om te voldoen aan de wereldwijde vraag, nam nog toe door het embargo op de uitvoer vanuit Ivoorkust, waardoor bijna een half miljoen ton cacao geblokkeerd zat in de havens van het land. Die gebeurtenissen leidden tot een nieuwe stijging van de cacaoprijzen tot **3.775 dollar per ton**, het hoogste peil sinds 32 jaar.



■ **Het inhouden van voorraden**

door de producenten in de hoop later een betere prijs te krijgen.

■ **De politieke instabiliteit** in de producerende landen, zoals bijvoorbeeld in Ivoorkust.

■ **De speculatie op de markten.**

Op **lange termijn** worden de prijzen beïnvloed door:

■ **Schommelingen** in vraag en aanbod.

■ **De verhouding** tussen de voorraden en de volumes verwerkte (gemalen) cacao^[10]: een daling van de verhouding tussen de voorraden en het gemalen volume leidt tot een prijsstijging en omgekeerd. Deze verhouding is een indicator van de schaarste van cacao op de markt.

■ **Gebrek aan informatie.**

De kleine cacaoproducenten zijn meestal slecht op de hoogte van de **lokale prijsschommelingen** die gesteld worden door de tussenpersonen. Veel producenten klagen dat particuliere aankopers regelmatig gebruik maken van weegschalen waaraan geknoeid is om het gewicht van de oogst kleiner te laten lijken, zodat ze dan minder moeten betalen.

■ **Stijgende productiekosten.**

De prijs van meststoffen en pesticiden voor het bestrijden

van ongedierte en ziekten blijft maar stijgen, net als de brandstofprijzen en de vervoerskosten.

■ **Middelmatige of dalende kwaliteit en productiviteit.**

De veroudering van de cacaobomen, het gebrek aan scholing en de slechte vergistings- en droogtechnieken beperken de kwaliteit en ook de opbrengst van de oogst.

■ **Moelijkheden om te investeren.**

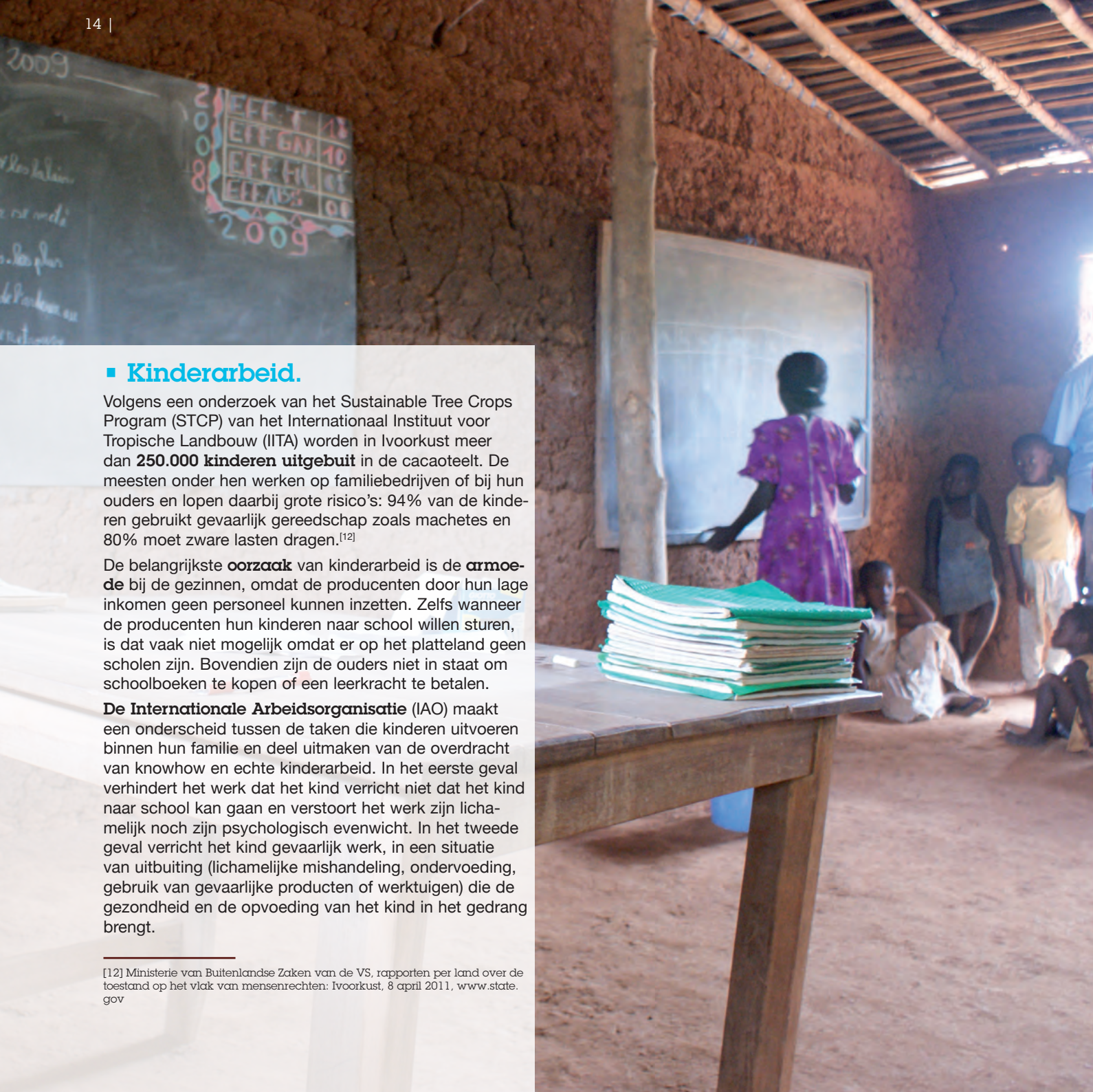
Doordat de prijzen vele tientallen jaren laag en onzeker zijn geweest, is de **toegang tot krediet beperkt** of zelfs onmogelijk geworden voor de producenten die heel geringe en bovendien onstabiele inkomsten hebben. Daardoor kunnen ze maar moeilijk investeren in nieuwe planten of in de aankoop van materiaal, waarmee ze nochtans de kwaliteit van hun productie zouden kunnen verhogen.

■ **Het vertrek van jongere generaties.**

De jongere generaties, die geen toekomst meer zien in de cacao-teelt, gaan zich toeleggen op de teelt van andere gewassen die meer opbrengen of trekken naar de **steden**. Daardoor stijgt de gemiddelde leeftijd van de cacaoproducenten: in West-Afrika ligt die bijvoorbeeld op 51 jaar.^[11]

[10] de verhouding tussen de voorraden en de volumes verwerkte (gemalen) cacao

[11] Binam, J.N., Gockowski, J. en Nkamleu, G.B. (september 2008), Technical Efficiency and Productivity Potential of Cocoa Farmers in West-African Countries. The Developing Economies, XLVI-3 : p. 254.



■ Kinderarbeid.

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 cacaoteelt. De meesten onder hen werken op familiebedrijven of bij hun ouders en lopen daarbij grote risico's: 94% van de kinderen gebruikt gevaarlijk gereedschap zoals machetes en 80% moet zware lasten dragen.^[12]

De belangrijkste **oorzaak** van kinderarbeid is de **armoede** bij de gezinnen, omdat de producenten door hun lage inkomen geen personeel kunnen inzetten. Zelfs wanneer de producenten hun kinderen naar school willen sturen, is dat vaak niet mogelijk omdat er op het platteland geen scholen zijn. Bovendien zijn de ouders niet in staat om schoolboeken te kopen of een leerkracht te betalen.

De Internationale Arbeidsorganisatie (IAO) maakt een onderscheid tussen de taken die kinderen uitvoeren binnen hun familie en deel uitmaken van de overdracht van knowhow en echte kinderarbeid. In het eerste geval verhindert het werk dat het kind verricht niet dat het kind naar school kan gaan en verstoort het werk zijn lichamelijk noch zijn psychologisch evenwicht. In het tweede geval verricht het kind gevaarlijk werk, in een situatie van uitbuiting (lichamelijke mishandeling, ondervoeding, gebruik van gevaarlijke producten of werktuigen) die de gezondheid en de opvoeding van het kind in het gedrang brengt.

[12] Ministerie van Buitenlandse Zaken van de VS, rapporten per land over de toestand op het vlak van mensenrechten: Ivoorkust, 8 april 2011, www.state.gov

Fairtrade in de cacaoketen

De antwoorden van Fairtrade

Klimaatverandering

In deze toch al moeilijke context vormt de klimaatverandering een bijkomende bedreiging voor de oogsten. Het regenseizoen wordt minder voorspelbaar en periodes van **droogte** komen vaker voor en duren langer. Door de klimaatverandering zouden er onder andere ook nieuwe schadelijke diersoorten en ziekten opduiken.

Voedselonzeekerheid

Als gevolg van de internationale financiële crisis van 2008 begonnen de prijzen voor landbouwgrondstoffen razendsnel te stijgen. In februari 2011 bereikten zij hun **hoogste peil**.^[13] De producenten worden geconfronteerd met stijgende kosten voor voeding en bijgevolg met een toenemende voedselonzeekerheid. Een aanzienlijke daling van de voedselprijzen valt niet meteen te verwachten.

Fairtrade in enkele woorden

Fairtrade (in België ook bekend als Fairtrade Max Havelaar) is een **internationaal keurmerk** dat beheerd wordt door vertegenwoordigers van de producenten, fairtrade-organisaties, ngo's en economische actoren.

Het initiatief is ontstaan na een oproep van **Mexicaanse koffieboeren**: *“Het is goed dat we elk jaar giften krijgen om een schoolje te bouwen om de armoede wat draaglijker te maken. Maar als we een eerlijkere prijs zouden krijgen voor onze koffie, zouden we kunnen spreken van echte steun.”*

Fairtrade zorgt ervoor dat producenten zich verenigen in democratisch bestuurd organisaties en garandeert daarbij eerlijke handelsvoorwaarden. Op die manier biedt Fairtrade de mogelijkheden om **zelf hun armoede te bestrijden**, hun onderhandelingspositie te versterken en hun eigen toekomst in handen te nemen.

De **Fairtrade criteria** bevorderen de sociale, economische en ecologische ontwikkeling van de producenten en hun organisaties. De criteria bieden kleine producenten de zekerheid dat ze kunnen verkopen tegen een prijs die hun productiekosten dekt en vormen zo een vangnet tegen de onzekerheid op de markt.

De onafhankelijke **certificeringsorganisatie FLO-Cert** (die voldoet aan ISO-norm 65) waarborgt de integriteit van het certificeringssysteem en garandeert dat de normen, vastgelegd door Fairtrade International, worden nageleefd.

[13] FAO, 'Initiative sur la flambée des prix des aliments', www.fao.org/isfp/isfp-home/fr, mei 2011.

Belangrijkste garanties van de Fairtrade-criteria voor cacao producenten

▪ Een gegarandeerde minimale aankoop prijs

van 2.000 dollar per ton gecertificeerde cacaobonen (of de marktprijs indien die hoger ligt). Voor cacaobonen die ook biologisch gecertificeerd zijn, bedraagt de minimumprijs 2.300 dollar per ton.

▪ **Een ontwikkelingspremie** die is vastgelegd op 200 dollar per ton, bestemd voor investeringen die ten goede komen van de gemeenschap, ter verbetering van de productie of voor de bescherming van het leefmilieu. Wat de marktprijs ook is, de premie wordt altijd bovenop de aankoop prijs betaald.

▪ **Een eventuele prefinanciering** van 60% van de aankoop prijs van de cacaobonen.

▪ Rechtvaardige en **duurzame** handelsrelaties.

▪ **Milieunormen** die doordachte landbouwmethoden aanmoedigen, op basis van een minimaal en voorzichtig gebruik van chemische inputs, het verbod van de gevaarlijkste producten, een milieuvriendelijk en veilig afvalbeheer, een behoorlijk waterbeheer, het behoud van de vruchtbaarheid van de bodem en een verbod op het gebruik van genetisch gemodificeerde organismen.

▪ **Een verbod op dwangarbeid en kinderarbeid.** Via inspecties is het mogelijk om gevallen van kinderarbeid op te sporen, wat kan leiden tot

het schorsen van de producentenorganisatie, die dan de nodige corrigerende maatregelen moet nemen.

Die corrigerende maatregelen geven Fairtrade de mogelijkheid om de producenten steun te bieden, zonder hen uit te sluiten van het systeem. Een uitsluiting zou het probleem van kinderarbeid niet oplossen, maar het integendeel nog verergeren doordat de levensomstandigheden van de betrokken gezinnen dan verslechteren. Maar wanneer de inspecteurs ondanks de corrigerende maatregelen toch nog gevallen van kinderarbeid vaststellen, loopt de organisatie het risico de Fairtrade-certificering te verliezen.

Begeleiding op het terrein

Speciale begeleiders op het terrein bieden vorming aan de producenten opdat zij beter inzicht verwerven in de criteria en die ook op de juiste manier toepassen. Zo krijgen zij de mogelijkheid om goede praktijkvoorbeelden op technisch en organisatorisch vlak uit te wisselen.

De **producentennetwerken** die het Fairtradesysteem mee beheren, bieden ook ondersteuning op het terrein aan de producenten in Afrika, Azië en Latijns-Amerika. Zij vertolken de stem van bijna 1,5 miljoen producenten en zetten strategische partnerschappen op met financiële instellingen en met regionale programma's voor technische bijstand.



Veel producenten zijn erg actief op dit terrein. **Kuapa Kokoo**, een gecertificeerde coöperatie in Ghana, heeft een uitgebreid programma tegen kinderarbeid opgezet. Dat programma wordt voor een deel gefinancierd met de ontwikkelingspremie en heeft het mogelijk gemaakt om een afdeling op te richten die belast is met inspecties en vorming. Er worden ook informatiedagen georganiseerd, waarop de kinderen hun rechten leren kennen. In januari 2011 heeft de coöperatie een programma voor twee jaar gelanceerd in samenwerking met de IAO (de Internationale Arbeidsorganisatie) om kinderarbeid te beteugelen en te bestrijden.



Vraag
naar ons
assortiment
met Fairtrade
chocolade.

Kiezen voor Fairtradecacao en -chocolade als Belgische onderneming

Hoe kan ik Fairtradechocolade op de markt brengen?

Om een **Fairtradekeurmerk** toe te kennen aan een product, moeten alle handelaars in de aanvoerketen gecertificeerd worden. Alle producenten, verwerkers en exporteurs worden gecertificeerd door FLO-Cert. Voor het keurmerk op het afgewerkte product gaat het bedrijf een licentiecontract aan met Max Havelaar België.

Dankzij dit **licentiecontract** kunt u rekenen op een aantal voordelen:

1 Aanvoerketen: toegang tot de interne databank met gegevens van alle gecertificeerde actoren binnen het Fairtradesysteem.

2 Zichtbaarheid: op de website van Max Havelaar, in de databank met gegevens over de producten (de meest bezochte pagina van de hele website), via campagnes, nieuwsbrieven, sociale media, pers...

3 Gelooftwaardigheid: het Max Havelaar keurmerk wordt erkend door het maatschappelijk middenveld als een duurzame oplossing in de strijd tegen de armoede. Een naambekendheid van 78% in België en meer dan 60% op internationaal vlak bewijst dat een grote meerderheid van de bevolking het label herkent en vertrouwt. Dat garandeert u de steun van de civiele samenleving.

4 Een internationaal netwerk: Fairtrade Max Havelaar is actief in meer dan 23 consumerende landen, het licentiecontract is geldig voor elke verkoop in het buitenland en u kunt rekenen op het internationale Fairtradenetwerk om die verkoop te bevorderen.

Hoe word ik licentiehouder van Max Havelaar Belgium?

Alle informatie hierover kunt u vinden op de website van Max Havelaar: <http://www.maxhavelaar.be/nl/certification-welcome-pack>.

Wat als ik een kleine chocolatier ben en in mijn creaties gebruik wil maken van Fairtradechocolade?

Speciaal voor bakkers en chocolatiers ontwikkelde Max Havelaar een concept waarbij u geen licentiecontract hoeft aan te gaan, maar via eenvoudige registratie kunt **communiceren over het gebruik** van Fairtrade-gecertificeerde chocolade. Deze chocolade kunt u aankopen bij Callebaut, Valrhona of Cavalier. Meer informatie over de beschikbare producten voor B2B-gebruik vindt u op de website van Max Havelaar: <http://www.maxhavelaar.be/nl/fairtradeproducten/cacao/professionelen>.

Fairtrade legt de lat hoger dan andere duurzaamheidslabels



Staat Fairtrade gelijk aan kwaliteit?

De cacaobonen die Fairtrade gecertificeerd zijn, komen van coöperaties verspreid over verschillende landen in **Afrika** en **Latijns-Amerika**. De kwaliteit verschilt dan ook van land tot land, van coöperatie tot coöperatie en van producent tot producent.

Binnen het Fairtrade-systeem doen coöperaties er alles aan om cacaobonen af te leveren van een **zo hoog mogelijke kwaliteit**. Dit wordt gestimuleerd door middel van technische bijstand, interne vorming, uitwisseling tussen de boeren en productietechnieken die invloed hebben op het fermentatieproces.

De coöperaties kiezen ervoor om een deel van de **premie** te investeren in de productie en de kwaliteit van de cacao. Met een minimumprijs en de premie stimuleert Fairtrade dan ook om over te schakelen op biologische productie. Coöperaties in **Peru** en de **Dominicaanse Republiek** staan aan de top van de meest kwaliteitsvolle cacao.

De uiteindelijke kwaliteit van de chocolade ligt in handen van de fabrikant die de cacaobonen verwerkt in massa, boter en poeder. Hij of zij kan veel verschillende soorten chocolade aanbieden, afhankelijk van de behoeften van de klant.

Fairtrade werkt volgens de 'trade not aid' benadering en is daarin het enige systeem dat op elk moment een **minimumprijs** garandeert voor de **cacaoboeren**. Voor Fairtradecacao ligt deze in 2012 op 2.000 dollar per ton. Is de Fairtradecacao daarenboven biologisch, dan bedraagt de minimumprijs 2.300 dollar per ton. Vandaag is de wereldmarktprijs voor cacao zo hoog, dat de minimumprijs niet in werking hoeft te treden. De Fairtradecoöperaties volgen dan de wereldmarktprijs. Bovenop de marktprijs hebben ze altijd recht op een premie van 200 dollar per verkochte ton. De essentie van deze benadering is dat producenten **deze premie investeren in hun eigen ontwikkelingstraject** en dat ze daarbij zelf hun keuzes maken. Dat is het basisprincipe van 'trade not aid'.

Fairtrade biedt aldus een **economische stabiliteit** voor de boeren en voor hun organisaties **op lange termijn**. Andere duurzaamheidslabels zoals Utz Certified en Rainforest Alliance garanderen in hun standaarden geen minimumprijs, noch een vaste premie.

Verder is **Fairtrade uniek** in haar waarden en haar uitwerking:

- Fairtrade is een systeem **van en voor producenten**. Voor cacao vertrekt Fairtrade vanuit de leefwereld van 90% van de cacao producenten: kleinschalige familiale landbouwers die vaak leven met **minder dan 2 dollar per dag**. Fairtrade wil hen in staat stellen om zelf werk te maken van een **duurzame toekomst** en strijdt tegelijk voor een rechtvaardige handel voor de hele grondstoffenketen wereldwijd.



■ Waar andere duurzaamheidssystemen vertrekken van bestaande cacaoketens, vertrekt Fairtrade van bij de producenten. Fairtrade is een open systeem waaraan alle producenten kunnen deelnemen. Het stelt hen in staat om in te stappen in een lang traject waarbij ze mee kunnen beslissen over de weg die Fairtrade moet volgen om te komen tot een duurzame armoedebestrijding. **De producenten beschikken dan ook over 50% van de stemmen** in alle belangrijke beslissingsorganen van Fairtrade International.

■ Het internationale Fairtradesysteem is zo opgebouwd dat er maximaal werk wordt gemaakt van ondersteuning voor de producenten die willen toetreden tot het systeem en van producenten die er al deel van uit maken. Per land of regio staan de producentenorganisaties in contact met een **'Liaison Officer'** die voor hen de aangepaste **ondersteuning kan voorzien** (technisch, organisatorisch...) en hen **in contact kan brengen met product specifieke experts**. Voor elk continent is er verder een organisatie die zorgt voor vertegenwoordiging, ondersteuning op bepaalde thema's zoals **kindslavernij** en uitwisseling tussen de producentenorganisaties.

■ Fairtrade hecht veel belang aan een **ecologisch verantwoorde** productie. Aan de hand van standaarden, investeringen van de premie en andere projecten, tracht Fairtrade een antwoord te bieden op de **klimaatverandering**. Producenten kunnen rekenen op ondersteuning voor aanpassingen aan het klimaat en voor aanpassingen in het productieproces om de impact op het milieu zo

klein mogelijk te maken. Een hogere minimumprijs stimuleert de producenten ook om over te schakelen op **biologische landbouw**.

■ Voor **samengestelde producten** plaatst Fairtrade een belangrijke regel voorop: Alle ingrediënten die onder Fairtradevoorwaarden aangekocht kunnen worden, moeten dat ook zijn. En voor elk ingrediënt geldt dat het 100% Fairtrade gecertificeerd moet zijn. Een Fairtrade chocoladereep maakt dus niet alleen een verschil voor de cacao-boeren, maar ook voor de producenten van rietsuiker, vanille en andere mogelijke ingrediënten.

■ Fairtrade kan steunen op een **breed draagvlak** in de samenleving, zowel internationaal als in België. Ngo's, vakbonden, de overheid en burgers spelen een belangrijke rol in het uitdragen van Fairtrade, onder andere via campagnes zoals FairTradeGemeente, Week van de Fair Trade en andere. **Max Havelaar België** is door de federale overheid officieel erkend als ontwikkelingsorganisatie.

Traceerbaarheid in afwachting van significante marktaandelen

Vandaag zijn de volumes Fairtradechocolade jammer genoeg nog heel klein (op de Belgische markt minder dan 1% van het totaal). Dat betekent dat Fairtrade in een aantal situaties het principe van **'mass balance'** moet toelaten. Wat betekent dit concreet?

A photograph of a man and a woman. The man, on the left, is wearing a blue cap and glasses, looking towards the camera. The woman, on the right, is smiling and holding a large, ripe, reddish-brown papaya. She is wearing a white lace top. The background is slightly blurred, showing some greenery and a building.

Fairtrade garandeert dat de Fairtrade-ingrediënten in de productieteksten gevolgd worden, maar ze mogen vermengd worden met conventionele ingrediënten. Wel is het van groot belang dat de **hoeveelheid Fairtrade cacao** dat een bedrijf aankoopt en nadien verkoopt, perfect in **balans is**. Op die manier vermijdt men onnodige investeringen (zoals afzonderlijke productielijnen) die Fairtradechocolade veel duurder zouden maken en geen enkele toegevoegde waarde zouden betekenen voor de boer in het Zuiden.

Deze benadering biedt Fairtrade gecertificeerde boeren alvast de opportuniteit om **samen te werken met grote bedrijven** in afwachting van het aangroeien van significante volumes en schaalvoordelen. Fairtrade moedigt bedrijven evenwel aan om de **volledige traceerbaarheid van de Fairtradechocolade** zo veel mogelijk te garanderen. Dat is de ultieme doelstelling van het systeem.

Het Fairtradesysteem verandert voortdurend en tracht daarbij haar standaarden zo goed mogelijk te verbeteren. Samen met de producentennetwerken, gaat Fairtrade altijd op zoek naar **het beste evenwicht** tussen een **positieve impact** voor de producenten en een **aantrekkelijk systeem** voor bedrijven die zich willen engageren. Indien u hierover vragen of opmerkingen heeft, aarzel dan niet ze te delen met Max Havelaar (info@maxhavelaar.be).

Welke impact heeft Fairtrade op het terrein?

Er zijn vandaag 62 gecertificeerde organisaties van cacaoproducenten, die meer dan 125.000 producenten in 17 landen vertegenwoordigen: Bolivia, Kameroen, Colombia, Costa Rica, Ivoorkust, Dominicaanse Republiek, Ecuador, Ghana, Haïti, India, Nicaragua, Panama, Papoea-Nieuw-Guinea, Peru, Sao Tomé, Sierra Leone en Sri Lanka.

Om de criteria te verbeteren, onderzoekt Fairtrade voortdurend welke impact het systeem heeft voor de producentenorganisaties. Dat onderzoek wil nagaan en begrijpen hoe Fairtrade leidt tot veranderingen in het dagelijkse leven van de landbouwgemeenschappen.



3 case studies



Kavokiva



De coöperatie **Kavokiva** is werkzaam in de regio van Daloa, in het zuidoosten van Ivoorkust, waar meer dan 40% van de cacao in het land wordt geproduceerd. De coöperatie telt vandaag **meer dan 5.900 leden**. Elke producent bezit gemiddeld 3 hectare grond en in de meeste gevallen is cacao zijn belangrijkste bron van inkomen.

Kavokiva is sinds 2004 gecertificeerd door Fairtrade. De coöperatie gebruikt de **premie** uit de verkoop van gecertificeerde cacao om het productiepeil te verhogen en in te spelen op de sociale noden van de betrokken gemeenschappen. Er is een gediplomeerd **agronoom** aangeworven om de landbouwtechnieken te verbeteren en de opbrengst te verhogen.

Er zijn enkele prioriteiten vastgelegd: Een eerste prioriteit is de **toegang tot drinkwater en gezondheidszorg**. Zo zijn er drie nieuwe waterputten aangelegd die werken met een pomp. Een van de belangrijkste verwezenlijkingen was de bouw van een gezondheidscentrum. Ten slotte heeft de coöperatie ook geïnvesteerd in de aankoop van een ziekenwagen en het instellen van een gratis ziekteverzekering.

Een andere prioriteit is de **toegang tot onderwijs**. Kavokiva kent studiebeurzen toe aan de leden. En wanneer scholen te veraf gelegen zijn, wordt de premie gebruikt om een school te bouwen in het dorp.

De producenten hebben ook beslist om een project op te zetten om **kinderarbeid tegen te gaan**. De coöperatie heeft een handvest opgesteld dat duidelijk het onderscheid maakt tussen de hulp die een kind kan bieden binnen het gezin en echt werk. De tekst omvat ook een handleiding, waarmee het mogelijk is om gevallen van kinderarbeid te herkennen en hoe daarop te reageren.

Voortaan geniet ik van een heleboel voordelen, zoals ondersteuning op productieniveau (technische vorming, herbebossing) en toegang tot onderwijs. Mijn jongste zoon gaat naar school hier in Abekro. Die is gebouwd met de premie. Ik ben tevreden want ik ben zelf nooit naar school kunnen gaan.

Kouadio Yao, producente van Kavokiva



Acopagro



Conacado

De coöperatie **Acopagro** is werkzaam in de streek van San Martin. Toen zij werd opgericht in 1997, telde de coöperatie 27 leden. Vandaag zijn er dat al **1.600** en elke producent bezit gemiddeld **2,5 hectare grond**.

De coöperatie biedt heel veel diensten aan, die deels worden gefinancierd met de **premie**. Die premie wordt aan het eind van het jaar verdeeld onder de producenten in de vorm van **aanvullend loon**, maar wordt ook gebruikt als een belangrijke financieringsbron voor het ontwikkelen van installaties voor de vergisting en het drogen van de cacaobonen. Op die manier verkrijgen ze een betere kwaliteit.

Het is ook steeds eenvoudiger om **toegang te krijgen tot krediet**, wat wijst op een zeker vertrouwen van de banken en financiële kracht van de organisatie.

Deze gunstige ontwikkeling heeft bijgedragen tot het succes van Acopagro en **heeft** de coöperatie ook **meer gewicht gegeven** binnen de cacaoproductieketen en op nationaal niveau: zij wordt vandaag geraadpleegd bij het uitstippelen van het beleid met betrekking tot de cacao-sector.

We kunnen alleen maar cacao produceren die voldoet aan de eisen van de markt, als we ons organiseren.

Segundo Gilberto Ortiz Rodriguez, producent en vice-voorzitter van Acopagro

De Dominicaanse Republiek is na Haïti **het tweede armste land van de Caraïben**: op dit kleine eiland in de Antillen leeft bijna 40% van de bevolking onder de armoedegrens en 16% kampt zelfs met extreme armoede. Meer dan 40.000 Dominicaanse gezinnen zijn betrokken bij de productie van cacao.

De coöperatie **Conacado** bestaat uit 182 verenigingen van kleine producenten, waarvan in totaal **10.000 cacao producenten** lid zijn. De gemiddelde omvang van de boerderijen bedraagt 4,3 hectare en de cacao wordt er gekweekt onder een bladerdak van reusachtig grote inheemse bomen en andere, kleinere bomen zoals bananen-, citroen- en avocadobomen, waarvan de vruchten worden verkocht op de **lokale markt**. Onder de bomen worden ook nog groenten gekweekt voor huishoudelijk gebruik.

Inmiddels wordt bijna de helft van de productie van de leden verkocht op de Fairtrademarkt. De **premie** is vooral geïnvesteerd in infrastructuur voor de verwerking en de opslag van de cacao om een betere kwaliteit mogelijk te maken. Bovendien zijn meer dan 30 mensen aangeworven om technische vorming te verstrekken, de opbrengst te verhogen, de teelt om te schakelen naar biologische landbouw en nieuwe bomen te planten.





Vraag naar
ons assortiment
met Fairtrade
chocolade.



Fairtrade Max Havelaar,
kies voor Fairtrade en
maak het verschil.
www.info.fairtrade.net



De Belgische markt voor Fairtradechocolade

De Belgische markt voor Fairtradechocolade

In België is er nog heel wat werk aan de winkel met betrekking tot het aanbod van Fairtradechocolade.

Het aandeel **Fairtradechocolade** wordt geschat op **minder dan 1%**. Het totale volume van Fairtradechocolade ligt net onder de 500 ton (in 2011). (ter vergelijking: Nederland 3.000 ton, Verenigd Koninkrijk 19.000 ton)

In België zijn **Oxfam Wereldwinkels**, **Delhaize** en **Lidl** de top-3-verkopers van Fairtradechocolade. Ze vertegenwoordigen zo'n 65% van het Fairtradechocoladeaanbod in volume. De drie grote supermarktketens in België spitzen zich daarnaast voornamelijk toe op Fairtradeproducten onder hun eigen merk met een steeds groter aanbod, van **chocopasta** tot **paaseieren**. In Wallonië verkopen ook Ethiquable en Alter Eco Fairtradechocoladeproducten. Sinds kort zijn er enkele nieuwkomers zoals Exki, Newtree, Cavalier...



180T

Chocolade repen (zwart, melk, wit, dessert, mix)



142T

Chocolade voor banketbakkerij (pralines, napolitains, figurines)



72T

Chocolade pastas



36T

Chocolade poeder



30T

Cacao poeder



12T

Chocolade couverture verkocht in grote formaten (5 tot 10 kg)

Wat zeggen de bedrijven die kozen voor Fairtrade?



Marieke Poissonnier, Oxfam-Wereldwinkels:

Oxfam-Wereldwinkels biedt chocolade aan die onder eerlijke omstandigheden is gemaakt. Dat betekent niet alleen een eerlijke prijs, maar ook respect voor de omgeving en het uitbannen van slechte arbeidsomstandigheden. Tot op vandaag werken nog altijd meer dan 100.000 kinderen op de cacaoboerderijen in de ergste vormen van kinderarbeid, zoals kindslavernij en kinderhandel. Fairtrade verbiedt deze vormen van kinderarbeid en voert hierop een controle uit. Door de eerlijke prijs en de premie voor de gemeenschap, pakt Fairtrade ook de extreme armoede onder cacaoboeren aan, de grootste oorzaak van de ergste vormen van kinderarbeid.

Bovendien geeft Oxfam-Wereldwinkels de cacaocoöperaties de nodige extra steun bij de **registratie van de producenten en hun kinderen**. Zo kunnen producentengroepen mogelijke problemen van kinderarbeid sneller opsporen en aanpakken. Met deze gecombineerde aanpak zijn de **repen** in onze wereldwinkels echte tools voor een eerlijke en duurzame cacaoketen.



Patrick Aubrion, Master chocolatier, PAW Chocolates:

PAW Chocolates is een nieuwe creatie met een ontwerp van **chocolade-tabletten in de vorm van dierenprints**. Het verhaal achter deze creatie en de rode draad er doorheen begint bij "natuur en biodiversiteit". De keuze voor chocolade met Fairtradelabel ligt dan ook voor de hand, aangezien dit het belangrijkste ingrediënt van het concept is en bijdraagt aan een beter inkomen voor de cacaoboeren, toegang tot onderwijs en in het bijzonder de strijd tegen kinderarbeid. Dankzij de verwerking van cacaobonen maakt Barry Callebaut Fairtradechocolade met **constante regelmaat** op het gebied van smaak en structuur. Dit is essentieel om onze belofte te houden naar de consument en voor het gebruiksgemak.



Philippe Lovens, Chocolaterie Belvas:

Fairtrade is bedoeld als een manier van handeldrijven gebaseerd op **transparantie en wederzijds respect**. Voor Belvas is Fairtrade een rechtvaardig alternatief, waarmee cacaoboeren zich kunnen organiseren, hun lot in handen nemen en

vooruitzichten hebben voor een duurzame toekomst voor hun gemeenschap.



Eva Lambrechts, Ben&Jerry's: bij Ben&Jerry's werken we op basis van een driedelige missie, met een Product -, Economic- en Social-luik. Max Havelaar past hier perfect in. Wij maken in de eerste plaats lekkere en **kwaleitsvolle ijsjes met respect voor de planeet**. Daarnaast handelen we op een financieel verantwoorde manier, zodat iedere stakeholder kan delen in de groei en opportuniteiten van Ben&Jerry's. Ten slotte zijn we er ons van bewust dat een bedrijf in onze samenleving een centrale rol speelt en willen we de levenskwaliteit op lokaal, nationaal en internationaal niveau verbeteren. Deze rol kunnen we sinds de certificatie van Fairtrade nog sterker doortrekken in onze organisatie.

Het is geen gemakkelijke opdracht geweest om **al onze smaken Fairtrade te certificeren**. Aangezien Ben&Jerry's een ingewikkeld product is, rijk aan grote stukken chocolade, noten, vanille, enz. Naast het vinden van de juiste duurzame ingrediënten was het natuurlijk ook geen gemakkelijke klus om de juiste leveranciers te vinden die de kwaliteit en volume kunnen leveren die Ben&Jerry's nodig heeft. Maar toch is het gelukt! Wij zijn heel blij dat we onze ijsjes sinds eind 2011 volledig Fairtrade kunnen aanbieden.



Benoît de Bruyn, NEWTREE: wij werken sinds twee jaar aan een gedurfde transformatie van ons hele gamma en de overstap naar Fairtrade is daarvan een van de belangrijke pijlers. Al onze producten werden grondig herzien om over te stappen naar ingrediënten afkomstig uit duurzame handel. Wij willen dat onze consumenten kunnen genieten van een **unieke ervaring** en dat kan niet door ongevoelig te blijven voor de onaanvaardbare voorwaarden die gelden in de cacaohandel. Door te switchen naar Fairtrade, kunnen we cacaoboeren een beter inkomen bieden, hun levensomstandigheden verbeteren, toegang tot onderwijs bevorderen en vooral kinderarbeid mee helpen bestrijden. Na een diepgaande analyse van verschillende partners **beantwoordde Max Havelaar aan onze verwachtingen**. Wij verheugen ons op deze toekomstige samenwerking.

Felix Verdegem, Cavalier :

Cavalier heeft duidelijk gekozen voor een eerlijk product: chocolade met zoetstoffen van natuurlijke oorsprong afkomstig uit stevia-extracten. Wij hebben er dan ook even resoluut voor gekozen om Fairtrade-gecertificeerde chocolade aan te bieden. Zo willen we benadrukken dat de chocoladebonen op natuurlijke wijze worden geteeld, met respect voor de gezondheid en het milieu, en dat de boeren in het Zuiden in correcte omstandigheden werken en ook eerlijk worden vergoed. Wij geloven er sterk in dat **stevia en Fairtrade hand in hand gaan**, voor producent én consument, want consumenten die onze stevia-chocolade kopen staan er ook achter dat het hele verhaal achter ons product eerlijk en 'fair' is.



En u?



Word een Fairtradeconsument:

breng verandering in het leven van de cacao producenten door te kiezen voor Fairtrade.

- ✓ Vraag bij uw vertrouwde winkeliers eens vaker naar chocolade en andere producten op basis van Fairtradedecacao.
- ✓ Vraag de producenten van chocolade om over te stappen op Fairtrade: **www.fairtradechocolate.be**.
- ✓ Vraag uw werkgever, gemeente, familieleden, vrienden, school of universiteit om te kiezen voor Fairtrade.
- ✓ Doe mee met de actie 'FairTradeGemeente' en werk mee aan initiatieven voor een duurzame consumptie.



Word licentiehouder van Max Havelaar Belgium:

wilt u zich concreet inzetten voor eerlijke handel?

- ✓ Download het welkomstpakket op de website van Max Havelaar: **www.maxhavelaar.be/fr/certification-welcome-pack**.
- ✓ Neem contact op met het commerciële team: **www.maxhavelaar.be/fr/employees**.
- ✓ En switch uw gamma naar Fairtrade.



Word als bedrijf of instelling een partner van Fairtrade:

neem deel aan de campagne Fairtrade@Work door te kiezen voor Fairtrade: **www.fairtradeatwork.be**.

- ✓ Bied uw medewerkers de keuze voor Fairtrade door te kiezen voor distributeurs met Fairtrade producten.
- ✓ Geef Fairtrade een plaats in het restaurant van uw bedrijf of instelling.
- ✓ Maak gebruik van werkkledij die gemaakt is van Fairtrade katoen.
- ✓ Wijs uw teams en uw partners op het belang van Fairtrade en duurzame consumptie en doe een beroep op de deskundigheid van Max Havelaar om u hierbij te helpen.



Fairtrade Max Havelaar Belgium

www.maxhavelaar.be

info@maxhavelaar.be



FAIRTRADE
MAX HAVELAAR
BELGIUM

V.U. : Lily Deforce, Edinburgstraat 26, 1050 Brussel

Beelden : Eric De Mildt , Jasper Calberg, Kennet Havgaard, Marvin del Cid, Linus Hallgren, Eclairage Public, istockphoto, Max Havelaar Frankrijk

Grafische vormgeving : Alternatis, L'atelier AG

Met de steun van Fairtrade Foundation, Max Havelaar Frankrijk, Oxfam-Wereldwinkels, EuropeAid en DGD



RECYCLED
Papier gemaakt van
gerecycled materiaal
FSC® C008551

A woman with dark hair, wearing a purple short-sleeved shirt with white horizontal stripes, is looking upwards with a joyful expression. Her hands are slightly raised in front of her. Above her, a large, brown, elongated cacao pod hangs from a branch. The background is filled with vibrant green leaves, creating a lush, tropical atmosphere.

CACAO EN FAIRTRADE

Fier op onze **chocolade**? Zeker als het **Fairtrade** is!