

Eerdere initiatieven 'van boon tot reep'

door Dick de Graaf

De betrokkenheid van FNV Bondgenoten bij internationale cacaoactiviteiten is niet nieuw.

Al in de jaren tachtig van de vorige eeuw namen kaderleden het initiatief om contact te leggen met werkers in cacaoverwerkende

bedrijven in Brazilië. Dit initiatief leidde tot het eerste steunproject van de toenmalige Voedingsbond FNV aan de opbouw van een on-

afhankelijke bond voor plantagearbeiders in de cacao in de deelstaat Bahia in Brazilië. In een breder verband geplaatst

leidde dit tot het Internationale Cacaoproject, waaraan vakbondsliden uit verschillende Europese landen deelnamen. Zij onderhielden ook contacten met werknemers in verwerkende bedrijven

in Brazilië en Maleisië en met vertegenwoordigers van boerenorganisaties in Ghana en Brazilië. Door contacten te leggen 'van boon tot reep' ontwikkelden zij contacten in de hele keten. Wetenswaardigheden werden gepubliceerd in een Cacao Nieuwsbrief, die een acht keer verscheen. De ontwikkelde 'ketenbenadering' werd later ook bij andere productgroepen gevolgd.

In de tweede helft van de jaren negentig werd dit Internationale Cacaoproject opgevolgd door een Matra-project, waarin vakbonden uit de cacao- en chocoladesector uit een aantal West-Europese en Centraal- en Oost-Europese landen samenwerkten. Doelstelling was om de opbouw van democratische vakbonden in de cacao- en chocoladesector in Centraal en Oost-Europa te versterken.

Ter begeleiding van deze initiatieven bestond jarenlang een Cacao Platform, dat drie à vier keer per jaar bijeen kwam. In dit platform troffen kaderleden uit de Amsterdamse haven, de Nederlandse persbedrijven en enkele chocoladebedrijven elkaar. Meestal was daarbij ook een Oostenrijkse delegatie aanwezig en soms een aantal Belgische afgevaardigden.

De nu voorgenomen activiteiten zijn te beschouwen als een voortzetting van deze activiteiten. Met nieuwe deelnemers! <<



September 2008



Globalisering verandert sector
De grote chocoladeconcerns voeren hun investeringen op om wereldwijd te opereren. De opkomende markten China, Rusland en India komen sterker in het vizier. Om die expansie te financieren stoten de ondernemingen in toenemende mate de voorfase - het malen en persen - af, meestal naar Cargill, ADM en Barry Callebaut. Vooral de laatste is de laatste jaren actief met internationale uitbouw. **Lees verder op pagina 2**



Lidl bouwt fabriek
De Duitse supermarktketen Lidl bouwt samen met producent Ludwig Weinrich vlakbij Aken een chocoladefabriek die eind dit jaar operationeel is. Het project is met geheimzinnigheid omgeven, maar zou vijftig miljoen euro kosten. **Lees verder op pagina 2**

Duurzame productie is nodig
Duurzame productie van cacao is in het belang van iedereen. Van boeren tot verwerkers tot consumenten. Dat stelt de ICCO, de Internationale Cacao Organisatie. Om die duurzaamheid tot stand te brengen zijn tal van initiatieven nodig. Op allerlei niveaus. Om te beginnen dan een hoger inkomen en de productie van goede cacao is verzekerd, zonder dat dit leidt tot een aantasting van het milieu. **Lees verder op pagina 3**

Eerdere initiatieven 'van boon tot reep'
De betrokkenheid van FNV Bondgenoten bij internationale cacaoactiviteiten is niet nieuw. Al in de jaren tachtig van de vorige eeuw namen kaderleden het initiatief om contact te leggen met werkers in cacaoverwerkende bedrijven in Brazilië. **Lees verder op pagina 4**

Help de cacao keten duurzamer te maken

Van chocola tot z

Als je praat over cacao dan praat je over wereldhandel. Met de Amsterdamse haven als spil en Nederland als topverwerker. De hele cacao keten kan en moet duurzamer, vindt de bond. Hoogste tijd dat werknemers zich in de discussie mengen. En zich internationaal manifesteren.

Of het nu gaat om eerlijke lonen voor de kleine boeren en de arbeiders op de plantages, de veiligheid van (gepaste) ladingen of de werkgelegenheid in Nederland, in de cacao keten is heel wat gaande. Tony Chocolonely onthulde op tv misstanden en introduceerde slaafvrije repen, de sector komt met keurmerken voor eerlijke chocola.

"Als je weet dat je in een land als Ghana twee tot drie dollar per dag nodig hebt om te leven, maar niet meer dan vijftig cent krijgt, dan kunnen we daar hier onze ogen niet voor sluiten", zegt Jan Giling,

cacaotechnoloog van Dutch Cocoa in Amsterdam, haven West, verderop in deze Cacaokrant.

Hoelang nog?

Nederland verwerkt zo'n 13 procent van alle cacao bonen. Grote verwerkers als Cargill en ADM Cocoa hebben hier hun kernactiviteiten. Bovendien heeft ons land grote chocoladeproducenten, zoals de Europese vestiging van Mars in Veghel.

Nederland cacao- en chocolade land. Maar voor hoelang nog? Vrijwel geen bedrijf is nog in Nederlandse handen. Zo is Dutch Cocoa, het bedrijf van Jan Giling in

handen van Ecom Agroindustrial Corporation Ltd. Belangrijker dan dat is de verwachting dat deze ondernemingen de verwerking naar de landen verplaatsen waar de cacao bonen groeien.

"Niet meteen nu. Maar wel over en periode van vijf tot tien jaar", voorziet Giling, die ook voorzitter van de sectorraad Cacao van FNV Bondgenoten is. "Het zou mooi zijn als we nu met collega's in het buitenland ook hierover in gesprek kunnen komen."

Impuls

FNV Bondgenoten wil een impuls geven aan het vakbondswerk binnen de internationale cacao keten. De bond heeft zich aangesloten bij de Tropical Commodity Coalition waarvan ook organisaties als Oxfam Novib en Hivos deel uitmaken. Maar het is niet de bedoeling in

Kom!

Deze cacaokrante roept je op in beweging te komen voor een meer duurzame cacao keten. **Decent work.** Dat betekent een keten met eerlijke lonen en prijzen, veilige werkomstandigheden en behoorlijke werkzekerheid.

Kom in beweging!

Kom allereerst naar de landelijke dag op 17 oktober in het hoofdkantoor van FNV Bondgenoten in Utrecht.

Zie voor meer informatie hierover op pagina 2.

ontwikkelingswerk te blijven steken, maar echt vakbondswerk te maken. De contacten met de internationale vakbondskoepels IUF en Effat zijn al gelegd. Begin volgend jaar hoopt de bond gastheer te zijn voor het eerste Europese Cacaoplatform, nieuwe stijl. Daarvoor is het wel nodig eerst een jong en energiek Nederlands platform van de grond te tillen. <<



Direct lid worden? Bel 0900-9690 (lokaal tarief)

Ik word lid en betaal de eerste 6 maanden €25,-*

| | |
|------------------|---|
| Voorletters: | Tussenvoegsels: |
| Achternaam: | |
| Geslacht: | <input type="checkbox"/> m <input type="checkbox"/> v |
| Adres: | |
| Postcode: | |
| Woonplaats: | |
| Geboortedatum: | |
| Telefoonnummer: | |
| Mobiel: | |
| E-mailadres: | |
| Naam werkgever: | |
| Adres werkgever: | |
| Postcode: | |

| |
|--|
| Vestigingsplaats: |
| Soort bedrijf/sector/branche: |
| Ik betaal mijn contributie per automatische incasso <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nee |
| Rekeningnummer: |
| Datum: |
| Handtekening: |



> Werkt in je voordeel

* Voor informatie over alle lidmaatschapsmogelijkheden en algemene voorwaarden surf u naar www.fnvbondgenoten.nl/contributie of belt u 0900-9690 (lokaal tarief)

Uw lidmaatschap gaat in op het moment dat de klantenservice van FNV Bondgenoten dit inschrijfformulier ontvangen heeft. Stuur het volledig ingevulde formulier naar FNV Bondgenoten, t.a.v. Klantenservice, Antwoordnummer 101, 3500 ZA Utrecht. Een postzegel is niet nodig.

Ik werk een lid (Op het moment dat het introductielidmaatschap na 6 maanden wordt omgezet in een regulier lidmaatschap, ontvangt u uw wervingspremie.)

| |
|-------------------|
| Voorl.(s) + naam: |
| Adres: |
| Postcode: |
| Woonplaats: |

| |
|--|
| E-mailadres: |
| Lidmaatschapsnummer: |
| Ik kies: <input type="checkbox"/> cadeaupunt <input type="checkbox"/> € 9,- op rekeningnummer: |

Colofn

Deze Cacaokrante is een uitgave van de stichting FNV Pers t.b.v. FNV Bondgenoten.

Redactie
Cacaoplatform i.o., bestaande uit Aad in 't Veld, bestuurder; Dick de Graaf, gepensioneerd bestuurder cacao; Hans Hupkes, adviseur internationale zaken; Paul Elshof, onderzoeker Food World Research & Consultancy; Wim Rutz, oud-kaderlid cacao en vice-voorzitter van de bondsraads werkgroep voor internationale solidariteit (WIS).

Fotografie
Chris Pennarts

Ontwerp
RAAK Grafisch Ontwerp

Redactieadres
FNV Bondgenoten
team 12
Postbus 9208
3506 GE Utrecht

Oplage
2.500

Website
www.fnvbondgenoten.nl/cacaoduurzaam

Alle regiokantoren en medewerkers van FNV Bondgenoten zijn via één telefoonnummer te bereiken: 0900 - 9690 (lokaal tarief).



> Werkt in je voordeel

Globalisering verandert sector

door Paul Elshof

De grote chocoladeconcerns voeren hun investeringen op om wereldwijd te opereren. De opkomende markten China, Rusland en India komen sterker in het vizier.

Om die expansie te financieren stoten de ondernemingen in toenemende mate de voorfase – het malen en persen – af, meestal naar Cargill, ADM en Barry Callebaut. Vooral de laatste is de laatste jaren actief met internationale uitbouw. De intentie van Barry Callebaut is om de omzet buiten Europa en Noord Amerika binnen enkele jaren van 11 naar 20 procent op te voeren. De nieuwe fabrieken in China en Rusland gaan daar een grote rol in spelen. In India is een verkoopkantoor geopend en wordt productie overwogen. Cacaofabrieken van Hershey in de VS, Morinaga in Japan en Nestlé in Europa zijn overgenomen. In alle gevallen werden leveringsovereenkomsten afgesloten voor aanzienlijke tonnages voor de komende tien jaren. In Polen breidt de fabriek fors uit, naar een capaciteit van dertigduizend ton, omdat daar een groot contract met Cadbury is afgesloten. In twee jaar tijd wordt zo minimaal tweehonderdduizend ton extra door Barry Callebaut geproduceerd. Het Japanse Morinaga, het groot-

ste chocoladeconcern in Japan, heeft z'n voorfase afgestoten aan Barry Callebaut om zich toe te leggen op de internationale expansie onder meer naar Europa. Van groot belang in bovengenoemde ontwikkelingen is dat Barry Callebaut extra investeert in de contacten met boeren, coöperaties en plantages om minder afhankelijk van de termijnhandel te zijn en meer vat te krijgen op de kwaliteit. In Maleisië was dat mede de inzet van de overname van een meerderheidsbelang in KLK Cocoa. Deze fabriek werd gekocht van de Kuala Lumpur Kepong groep, een van de grootste plantageondernemingen in Zuid Oost Azië. Barry Callebaut wil daar, maar ook in Ivoorkust en andere landen zoveel mogelijk rechtstreeks afnemen van de producenten. ADM en Cargill investeren beide in Ghana: ADM met nieuwbouw in Kumasi, Cargill verdubbelt de capaciteit van zijn fabriek in Tema naar 120 duizend ton. In alle gevallen is er sprake van een versterking van de rechtstreekse leveringscontracten met lokale producenten. <<



Duurzame productie is nodig

door Dick de Graaf

Duurzame productie van cacao is in het belang van iedereen. Van boeren tot verwerkers tot consumenten. Dat stelt de ICCO, de Internationale Cacao Organisatie.

Om die duurzaamheid tot stand te brengen zijn tal van initiatieven nodig. Op allerlei niveaus. Om te beginnen bij de cacaoboeren. Boeren krijgen dan een hoger inkomen en de productie van goede cacao is verzekerd, zonder dat dit leidt tot een aantasting van het milieu. Want daar ligt het grootste knelpunt: bij de boeren in de oorspronglanden. Omdat zij een te laag inkomen krijgen uit de verbouw van cacao, zijn ze niet in staat de productie duurzaam en winstgevend te organiseren. Reken maar mee. Een niet al te kleine cacaoboer in West-Afrika verbouwt drie hectare cacao. Per hectare is de productiviteit gemiddeld 650 kilogram cacaobonen. Daarvoor ontvangt de boer – als de prijs redelijk is – tussen de twee- en drieduizend dollar, ofwel tussen de 1400 en 2100 euro per jaar. Met een gezin van 6 à 7 personen komt dat neer op een inkomen per hoofd van 200 tot 350 euro per jaar. Minder dan een euro per dag.

geen milieubescherpende maatregelen treffen of zijn kinderen een goede schoolopleiding laten volgen. En bedenk dan, dat 95 procent van de werelddoogst van cacaobonen afkomstig is van kleine boerenbedrijfjes met een omvang van één tot drie hectare. Sinds 2001 houdt de ICCO zich officieel met het onderwerp duurzaamheid bezig. In de Internationale Cacao Overeenkomst van dat jaar was het onderwerp aangevoerd. Een paar jaar later werd het echt op de agenda gezet en werden er rapporten over opgesteld. En in 2007 was daar dan de eerste 'Rondetafelconferentie over een duurzame wereldwijde cacao-economie' – in Accra, Ghana.

Wat is duurzaamheid volgens de ICCO? Een wereldcacaoketen waarin de productie economisch levensvatbaar is, ecologisch gezond en sociaal aanvaardbaar. Die drie gezichtspunten, economisch, ecologisch en sociaal staan natuurlijk niet los van elkaar. Maar pas als aan alle drie de doelstellingen is voldaan kan er sprake zijn van duurzaamheid in de cacaoketen.

Aangeroerd
Daarvan kan die boer niet investeren, geen hulpmiddelen inkopen,



Verbeteren
Nader uitgewerkt wordt dit als volgt omschreven. Economisch: verbetering van het

inkomen van de cacaoboeren in hun eigen samenleving door verhoging van de productiviteit en efficiency. Vermijden van overproductie. Spreiding van landbouw-economische activiteiten in de oorspronglanden naar andere producten en diensten. Verhoging van de vraag naar cacao en chocolade. Ecologisch: zorg dragen voor een zodanige productie, verschepping, verwerking en fabricage van cacao en cacao-producten, dat het milieu niet extra wordt belast.

bewerkstelligen bij alle betrokkenen in de cacaoketen. Dat klinkt nog rijkelijk vaag. Maar de ICCO wil er gaandeweg concreter invulling aan geven. En daarnaast moet worden bedacht, dat in de ICCO de oorspronglanden zijn vertegenwoordigd en de landen waar de bonen worden verwerkt en waar de chocolade wordt gemaakt. En de grote cacaomultinationals spreken in de ICCO ook een flink woordje mee!

Met een dergelijke samenstelling kunnen de belangen nogal eens verschillen en is de voortgang soms moeizaam. <<

Sluit je aan

Ben jij geïnteresseerd in het tot stand brengen van een duurzame cacaoketen? Sluit je dan aan op het platform van FNV Bondgenoten.

Doel is om samen met collega's in het buitenland – in Europa én in de landen waar de cacaobonen groeien – activiteiten te ontplooiën. Hoe we dat aanpakken? Dat willen we ook met jou bespreken!

Daarom nodigen we je uit om op de website www.fnvbondgenoten.nl/cacaoduurzaam een enquête in te vullen en/of je aan te melden voor de:

Bijeenkomst Duurzame Cacao op vrijdag 17 oktober 2008 10.00 tot 16.00 uur hoofdkantoor FNV Bondgenoten Varrolaan 100, Utrecht

(Even) geen internet bij de hand? Vul dan deze bon in en stuur deze naar FNV Bondgenoten, t.a.v. Hans Hupkes, Postbus 9208, 3506 GE Utrecht.

- Ja, ik kom naar de bijeenkomst op 17 oktober 2008
- Nee, ik kan helaas niet komen, maar blijf graag op de hoogte

Naam:
Adres:
Postcode:
Woonplaats:
Telefoon:
Bedrijf:
Lid van FNV Bondgenoten: ja nee

Lidl bouwt fabriek

De Duitse supermarktketen Lidl bouwt samen met producent Ludwig Weinrich vlakbij Aken een chocoladefabriek die eind dit jaar operationeel is. Het project is met geheimzinnigheid omgeven, maar zou vijftig miljoen euro kosten. De nieuwe fabriek gaat voor alle Europese supermarkten van Lidl

produceren. Dat zal vooral gevolgen hebben voor producenten van private labels. Ludwig Weinrich in Herford is voor meer dan de helft van zijn omzet van honderd miljoen euro afhankelijk van Lidl, dat een uitgebreid chocoladeassortiment voert, waaronder ook fair trade-producten. <<

Mars koopt Wrigley

Mars neemt Wrigley over voor 14,7 miljard euro. Het is de grootste overname ooit in de zoetwarensector. De nieuwe combinatie wordt wereldmarktleider op het gebied van zoetwaren met een

marktaandeel van 14 procent. Het zal de druk op bedrijven als Cadbury, Hershey en anderen vergroten om nog sterker het accent te leggen op de eindproductie en merkproducten. <<

Duurzame cacao Ivoorkust

Heinz – eigenaar van De Ruijter, Venz en Kwatta – is een van de partners in een programma dat de cacao teelt in Ivoorkust duurzaam wil maken. Eind dit jaar beginnen een aantal proefprojecten.

Agronomen en certificeerders zijn al in opleiding. Andere deelnemers zijn: Mars, Nestlé, Cargill, Ecom Industrial, Ahold, Solidaridad en UTZ Certified. <<

Premium groeit hard

Steeds meer bedrijven richten zich uit welbegrepen eigenbelang op de premium markt. Die groeit namelijk veel harder dan de totale chocolademarkt. Tussen 2001 en 2006 verdubbelde de markt van hoogwaardige producten van 896 miljoen tot twee miljard dollar. Voor 2011 wordt een omzet verwacht van rond de 3,5 miljard, een verdubbeling van de markt per vijf jaar. De totale markt groeit op jaarbasis met zo'n twee tot drie procent.

Gecertificeerde merken, zoals fair trade en organisch, worden over het algemeen tot de premiummerken gerekend. Starbucks lanceert in de VS een eigen assortiment premiumchocolade dat Hershey produceert. De samenwerking behelst onder meer richtlijnen over de herkomst van de cacao en de verbetering van de arbeidsomstandigheden op de plantages. I PE <<

Liefde

**Naam: Jan Giling
Functie: cacaotechnoloog
Bedrijf: Dutch Cocoa – Amsterdam, haven West
In de bond: voorzitter Sectorraad Cacao**

Hoe ben je zo bevlogen geraakt?

"Het is de liefde voor de geur, kleur en smaak van cacao... Bij het begin beginnen. Mijn hele leven ben ik al bij de bond, met een voorliefde voor voeding. Ik ben begonnen als banketbakker. Daar komt het van. Nu zit ik midden in de cacaomassa en –bater. Vanaf het moment dat ik in de cacao ging werken, raakte ik geïnteresseerd. Hoe groeit nou zo'n boon?"

En, heb je het gezien?

"Jazeker. Voor het eerst rond 1980. Met onderzoeker Paul Elshof ging ik naar Ghana. We onderzochten mogelijkheden om kennis uit te wisselen. Dat resulteerde in een grote conferentie, in het stadhuis van Zaandam, met deelnemers van vakbonden uit de hele wereld. Geweldig."

Waarom moeten jonge collega's nu weer zo in beweging komen?

"Als je een chocoladereep eet of een glas choco mel drinkt, beseft dan wat je eet en drinkt. Als je bedenkt onder welke omstandigheden die cacaobonen van het land komen... Iedereen heeft toch het recht op een sociaal leven? Als je weet dat jij in een land als Ghana twee tot drie dollar per dag nodig hebt om te leven, maar dat een arbeider niet meer dan vijftig cent krijgt, dan kunnen we daar hier onze ogen niet voor sluiten."

Is er ook geen eigen belang?

"Nee, het gaat dan niet om eigenbelang."

Hier werken toch ook mensen in de keten die zich zorgen mogen maken?

"In de cacao verwerking is Nederland wereldtop. We verwerken dertien procent van alle bonen. Extreem veel. Maar je ziet een ontwikkeling aankomen dat de verwerking naar de landen gaat waar de bonen groeien. Dat heeft gevolgen voor de bedrijven hier. Niet meteen nu. Maar wel over een periode van vijf tot tien jaar."

Kunnen we daar iets mee?

"Het zou mooi zijn als we nu met collega's in het buitenland ook hierover in gesprek kunnen komen. Ik hoop dat vooral jongere collega's zich daarvoor willen inzetten. Het gaat immers om hun toekomst." <<

Zeebanket nu Koreaans

De Zuid-Koreaanse zoetwaren-fabrikant Lotte heeft Chocolaterie Guylian – van de bekende Belgische pralines en het zeebanket – gekocht. De Koreanen wil de premium producten op de Aziatische markt promoten. Een ander beroemd Belgisch chocoladebedrijf, Godiva, is door Campbell Soup verkocht aan het Turkse Yildiz Holding. Daarbinnen wordt het bedrijf onderdeel van Ulker, het grootste voedingsmiddelenbedrijf in Turkije. <<

Verkade: alleen eerlijk

Verkade gaat voor al haar chocoladeproducten over op fair trade. Begin volgend jaar moet het zover zijn. Het betreft op jaarbasis zo'n vijftienduizend ton cacao. Deze voegt in één klap ongeveer twintig procent toe aan de wereldmarkt van eerlijke cacao. Ook de suiker koopt Verkade onder de voorwaarden voor fair trade in. <<