

DE BALANS

Ruben Mooijman



Moedeloosheid en bewondering

Binnenkort gaan de jongeren van het televisieprogramma *Bloed, zweet & luxeproblemen* cacao bonen oogsten op een plantage in Ghana. Zo ondervinden ze aan den lijve hoe het is om dag aan dag dit zware werk te verrichten. Voor vele duizenden leeftijdsgenoten, ook minderjarigen, is het een bikkelharde realiteit. Het bestaan van kinderarbeid op de cacao plantages is goed gedocumenteerd.

Toeval of niet, de afgelopen dagen regende het weer goede voornemens van de cacao-industrie. Chocoladegigant Barry Callebaut meldde donderdag dat nu 44 procent van de verwerkte cacao duurzaam geteeld is. Een dag eerder belofde de Belgische chocolade-industrie een 'leefbaar' inkomen aan de cacao boeren. En een week eerder sloeg Albert Heijn de handen ineen met duurzaamheidspionier Tony Cholonely.

Ik kan al niet meer tellen hoeveel van dit soort aankondigingen ik in mijn journalistieke carrière heb zien passeren. En in al dit tijd is er niets veranderd. De kinderarbeid neemt niet af, maar toe, zo bleek uit de eerder dit jaar verschenen cacao-barometer. 'Geen enkel bedrijf of overheid slaagt erin dichterbij het doel te komen om kinderarbeid uit te roeien', viel daarin te lezen. Nota bene: al in 2001 beloofde de industrie in het zogenaamde Harkin Engel Protocol om het fenomeen uit te roeien.

De afgelopen dagen regende het weer goede voornemens van de cacao-industrie

Wie wil weten hoe het komt dat dit probleem zo hardnekkig is, kan ik de dit jaar verschenen 'biografie' van Tony Chocolonely aanbevelen. Het Nederlandse chocolademerkt is opgericht met als specifiek oogmerk uitsluitend 'slaafvrije' chocolade op de markt te brengen. Geen kinderarbeid dus. Maar zelfs dit bedrijf, dat zich daar tot het uiterste voor inspant, is het nog niet gelukt. Vandaar dat Tony nog altijd 'op weg is naar' honderd procent slaafvrije chocolade.

Het boek legt haarfijn bloot hoe groot de kloof is tussen de goede bedoelingen van de westerse wereldverbeteraars en de realiteit in de Afrikaanse cacao-producerende landen. Het is ook erg kritisch voor alle duurzaamheidslabels die in de loop der jaren de kop hebben opgestoken. Ze kosten veel geld, maar slagen er nauwelijks in op het terrein wezenlijke veranderingen teweeg te brengen.

Iedereen is het erover eens dat de armoede van de cacao-boeren de oorzaak van het probleem is. Maar gewoon meer geld betalen is niet de wonderoplossing. De mensen van Tony Chocolonely kwamen er gaandeweg achter dat het geld vaak helemaal niet bij de boeren terecht komt, maar onderweg ergens blijft hangen. Of besteed wordt aan prestigezaken die de duurzaamheid helemaal niet ten goede komen, zoals terreinwagens of overdekte bushaltes. Ook de hele structuur van de cacao-sector is een belangrijke barrière. Zo blijkt het voor Tony een hels karwei om de cacao-bonen van welbepaalde boeren te kopen – het zogenaamde *bean to bar*-principe. Cacao wordt via tussenhandelaren in bulk verhandeld, en de logistiek is niet voorzien op rechtstreeks contact tussen boer en fabrikant. Zelfs de samenstelling van de repen speelt Tony parten. Want met veel moeite is het dan wel mogelijk om de cacao-massa traceerbaar te maken, voor de cacao-boter (een ander ingrediënt) is dat nog vele malen lastiger.

Na lezing van het boek aarzelde ik tussen moedeloosheid en bewondering. Moedeloosheid omdat rechtvaardigheid zo moeilijk te realiseren is, en bewondering voor de verbetenheid waarmee Tony Chocolonely oplossingen blijft zoeken.