

ETHISCHE HANDEL

Hoewel minder "actievoerend" en in de belangstelling staand dan de Eerlijke Handel, werkt de Ethische Handel aan het opbouwen van eerlijke en lucratieve relaties tussen producenten en kopers van cacao.

De visie van het hoofd "cacao zoeken" bij Valrhona.

op weg naar duurzame ontwikkeling



VAN EERLIJKE HANDEL NAAR ETHISCHE HANDEL

Natuurlijk hebt u gehoord van de eerlijke handel, die arme boeren en consumenten in rijke landen direct met elkaar in contact brengt. Deze zeer bekende promotors spelen de humanitaire troef door een parallelmarkt te openen voor de armste boeren, met een gegarandeerde bodemprijs, maar volgen verder de klassieke regels van de markteconomie. Voor Valrhona is "het eerste aankoopcriterium niet van economische aard. Onze keuze van leveranciers is vooral gebaseerd op de kwaliteit van hun productie en hun engagement op lange termijn. Deze elementen vormen de basis van een win/win-relatie waarop de ethiek van onze handel zich baseert."

HET BEGIN VAN KWALITEIT

Het Valrhona bestek eist respect van het nationale en internationale arbeidsrecht, verbiedt slavernij en kinderarbeid. Het beschermt het milieu door het opzetten van een geïntegreerde landbouw. Bovendien heeft Valrhona, door de voorkeur te geven aan een direct contact met de cacao-boeren, invloed op de kwaliteit van de gekochte cacao's.



EEN DUURZAAM PARTNERSCHAP OPBOUWEN

"We beginnen met het opbouwen van een vertrouwensrelatie met de cacaoboeren", vertelt onze 'zoeker'. "Door op kleine schaal te proberen, leren we elkaars druk en verplichtingen enz. kennen en werken we samen aan een cacao die onze referentie voor later vormt. Dan gaan we over tot aankoop op grotere schaal, vergezeld van een contract. Door ons te verbinden om verscheidene jaren een goede prijs te betalen, vermijden we de rampzalige invloeden van de cacaobeurs. De cacao prijs wordt regelmatig bijgesteld, waarbij rekening gehouden wordt met de productiekosten, de kwaliteit, de zeldzaamheid en andere criteria, zoals biocertificering."

DE VALRHONA "ZOEKER"

Een week per maand reist onze "verkoopstechnicus" de wereld rond om de beste grondstoffen te vinden:

"Een goede cacao", legt hij uit, "zijn de 'flora' (de geselecteerde bomen), een bepaald milieu en de mensen. Het gisten en het drogen, uitgevoerd door de cacaoboer, zijn essentieel. Op de hele wereldproductie is slechts 5 à 6% van een goede kwaliteit! Een cacao boom geeft het beste van zichzelf tussen 7 en 10 jaar en produceert 30 jaar. Onze relatie is vooral gebaseerd op technische hulp, in de vorm van een eenvoudige controle, tot het opzetten van een gezamenlijk onderzoeksprogramma."

In Zuid-Amerika, het Caraïbisch gebied, Madagaskar, overal leert de 'zoeker' wel iets: hij identificeert kwaliteitscriteria, formaliseert ze en zet een eenvoudige controle op om te zorgen dat de vastgestelde waarden stabiel blijven. Zo behouden de aroma's uit Madagaskar hun fruitige en frizzure noten, horen de aroma's van gedroogde noten en kamfer bij Trinidad. Dit noemt men de aroma's en smaken van een terroir...

CACAO OP DE WERELDKAART

"Geproduceerd in het Zuiden, verkocht en verwerkt in het Noorden... er kan nog al wat mislopen bij de cacao", benadrukt onze inkoper. "Het is een typisch voorbeeld van een gevoelige productieketen! 90% van de cacao is afkomstig uit kleine plantages van nog geen 5 hectares. Dit verklaart waarom Valrhona zoveel aandacht schenkt aan de opbouw van evenwichtige handelsrelaties. Op deze schaal moedigt onze actie de productie aan van cacao van goede kwaliteit en trekt daarmee - direct of indirect - de gehele productieketen omhoog."

Onze 'zoeker' constateert inderdaad: In Madagaskar bijv, door te werken aan de verbetering en de promotie van bepaalde producten (Manjari en Ampamakia), heeft niet alleen onze leverancier, maar ook de hele regio zijn activiteit weten te ontwikkelen.



DE VELE SCHAKELS VAN DE CACAOKETEN

Gewoonlijk is de cacaoketen erg lang. Hij omvat van het begin tot het eind, ongeveer 9 tussenpersonen: boer, dorpsverzamelaar, streekverzamelaar, exporteur, importeur, (beurs-)handelaar, cacao koper (om de bonen te verwerken tot likeur, boter, cacao poeder), chocolatier, verkoper, consument.

Valrhona verkort deze keten aanzienlijk door direct bij de verzamelcentra, zoals in Venezuela, of bij al dan niet (in coöperaties of anders) samenwerkende cacao boeren in te kopen.