

TONY'S CHOCOLONELY CHOCOLADEWIJZER

Hallo!

Jij gaat je spreekbeurt houden over Tony's Chocolonely en wil graag meer weten over wie we zijn en wat we doen. Klopt dat?

Nou dan ben je aan het juiste adres! Want in deze Tony's Chocoladewijzer vind je alles wat je moet weten over waar chocolade vandaan komt, hoe je een chocoladereep maakt en over onze missie om de chocolade industrie 100% slaafvrij te maken.

Veel leesplezier!

WAAR KOMT CHOCOLADE VANDAAN?

Rond de Evenaar

Chocolade wordt gemaakt van cacaobonen. Cacaobonen zijn de zaden uit de vrucht van de cacaoboom. De cacaoboom is een tropische boom. Hij groeit alleen in landen rond de evenaar, waar het warm en vochtig genoeg is.

De meeste cacaobonen komen uit West-Afrika.

In Ghana en Ivoorkust zijn er wel 2,5 miljoen boerderijen waar cacao wordt verbouwd!



Wist je dat deze West-Afrikaanse landen waar veel cacaobonen vandaan komt in een Tony's reep verstopt zitten?



Van links naar rechts: Ivoorkust, Ghana, Togo en Benin (bij elkaar in 1 blokje), Nigeria en Kameroen.

OP DE CACAOPLANTAGE

Leuk dat verhaal van die cacaobomen en cacaoplantages.. Maar eh.. Hoe ziet dat er dan uit?

Cacaobomen

Cacaobomen houden van warmte en vocht. Ze groeien het best in de schaduw van andere bomen, zoals mangobomen en bananenbomen. Zo kan de grond rond de cacaoboom niet uitdrogen door de zon.

Een cacaoboom moet 3-4 jaar groeien. Dan komen de eerste roze en witte bloemetjes. Als de bloemetjes uitgebloeid zijn worden het cacaovruchten.

Een cacaoboom kan wel 15 meter hoog worden! Dat is niet handig met het plukken van de cacaovruchten. Daarom worden cacaobomen gesnoeid. Dan worden ze maar 4 meter hoog en kan de boer er beter bij.



De cacaovrucht

Een cacaovrucht moet 5 tot 6 maanden groeien. De vruchten zijn eerst groen. Als ze rijp zijn worden ze geel of rood. Dan is het tijd om ze te oogsten.

De belangrijkste oogst is die van september tot maart, dit is de hoofd oogst.

De vorm van een rijpe cacaovrucht lijkt een beetje op een rugbybal.

Elke cacaoboom geeft zo'n 20 tot 30 vruchten per jaar. Het is belangrijk dat je precies op tijd oogst, anders is de kwaliteit niet goed.



cacaovrucht

De cacaobonen

De cacaoboer snijdt de vruchten uit de boom. Daarna worden de vruchten ongepakt met een groot mes. Dat is zwaar en gevaarlijk werk. In de vrucht zitten ongeveer 40 witte zaden. Dit zijn de cacaobonen verpakt in vruchtvlees.

Het vruchtvlees van de cacaoboon is zacht. Het smaakt een beetje zoetzuur. Het lijkt nog helemaal niet op cacao!



Cacaobonen in wit vruchtvlees

Fermenteren

De bonen met het vruchtvlees worden ingepakt in bananenbladeren.

Onder de bladeren wordt het heel warm. Wel 50 graden!

Door de warmte rot het vruchtvlees weg. Dit heet met een moeilijk woord: *fermenteren*.

Het fermenteren duurt ongeveer 7 dagen.

Tijdens dit proces krijgen de cacaobonen de typische cacao geur, kleur en smaak.



De cacaobonen worden in bananenbladeren gevouwen.



Na het fermenteren zijn de bonen bruin en ruiken al echt naar cacao.

Drogen en schoonmaken

Na het fermenteren worden de bonen in de zon gelegd om te drogen. Het drogen van de bonen duurt ongeveer 7 dagen. Deze stap is ook heel belangrijk. Als de bonen niet goed droog zijn, kan de cacao'er ze niet verkopen.



Cacaobonen drogen in de hete Afrikaanse zon.

Alle bonen worden goed gecontroleerd. Takjes en steentjes moeten er uit.

Zeven en in de zak!

Als laatste worden de bonen gezeefd, zodat er geen steentjes en zand meer tussen zitten. Dan kunnen de bonen in de zak en zijn ze klaar om verkocht te worden.



DE CACAOKETEN

Voordat je kunt genieten van een chocoladereep, heeft de cacaoboon nog een lange reis voor de boeg. Hieronder vertellen we je over de cacaoketen. Van cacaoboon tot chocoladereep!



Lokale cacaohandelaren

Als de cacaoboer een zak vol cacaobonen heeft, kan hij die verkopen. Hiervoor kan de boer naar een cacaohandelaar. Cacaohandelaren kopen de bonen en verkopen ze door aan bedrijven in Europa.

De meeste cacaoboeren in West-Afrika hebben maar een kleine boerderij en werken alleen. Ze hebben geen grote oogst. Onderhandelen met de cacaohandelaren is daarom moeilijk. Welke prijs kunnen ze vragen voor hun bonen? Wat is eerlijk?

Zo verkopen ze hun bonen vaak voor een veel te lage prijs. Dan verdienen ze niet genoeg geld. De boeren zijn soms zo arm dat ze hun kinderen niet naar school kunnen sturen. De kinderen moeten dan meehelpen op de plantage.

De standaardprijs van cacao wordt vastgesteld door de overheden die weer afhankelijk zijn van de internationale prijzen. Deze prijs is bijna altijd te laag om rond te komen.

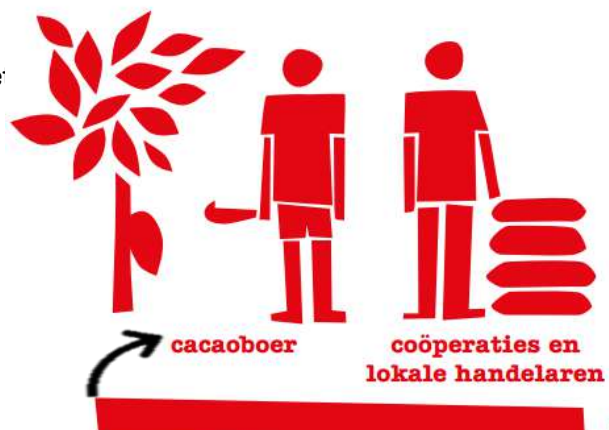
De cacaoboer verkoopt zijn cacaobonen aan lokale handelaren of zijn coöperatie.

Coöperaties

Om sterker te staan kunnen boeren samenwerken in een coöperatie. Een coöperatie is een groep van cacaoboeren die een organisatie hebben opgericht.

Boeren in een coöperatie kunnen bijvoorbeeld samen de cacaobonen vervoeren of dingen kopen als kunstmest en snoeischaren. Dat is goedkoper dan alles alleen doen.

Ook kunnen ze samen betere (prijs)afspraken maken met de cacaohandelaren. Hierdoor hebben boeren in een coöperatie het beter dan andere boeren.



DE CACAOKETEN

Fairtrade

Sommige coöperaties werken samen met een speciaal keurmerk, zoals Fairtrade. Dat is Engels voor eerlijke handel. Dit betekent dat bedrijven die de cacaobonen van deze boeren kopen daar een 'eerlijke' prijs voor moeten betalen. Zo verdient de boer meer geld voor zijn gezin en kunnen de kinderen naar school.

Ook krijgt de coöperatie die samenwerkt met Fairtrade een Fairtrade premie. Dat is een moeilijk woord voor een extra geldbedrag. Dit extra geld kan de coöperatie gebruiken om de boeren nog meer te helpen. Bijvoorbeeld met:

- het geven van trainingen over het verbeteren van de cacaoplantage
- het kopen van nieuwe cacaoplantjes en kunstmest
- goede gezondheidszorg en (goede) scholen.

De boeren moeten zich bij een samenwerking met zo'n keurmerk ook aan allemaal regels houden. Zo moet de boer netjes omgaan met het milieu en mag er geen kinderarbeid plaatsvinden op de plantage.

En ze moeten actief bezig zijn met het verminderen van kinderarbeid op cacaoplantages.

Kinderen mogen wel af en toe na schooltijd een handje helpen. Net zoals kinderen hier in Nederland ook wel eens hun ouders moeten helpen. Maar dit mag geen gevaarlijk werk zijn en ze moeten wel naar school.



®



Fairtrade chocoladerepen hebben dit logo op de verpakking.

De coöperatie of lokale handelaar brengen de cacaobonen naar de havens en kopers.



coöperaties en lokale handelaren



exporteurs en cacaooverwerkers

Exporteurs en cacaooverwerkers

De boerencoöperaties of lokale cacaohandelaren vervoeren de cacaobonen naar de havens. Hier zijn de exporteurs. Een exporteur is een handelaar met het buitenland. Hij brengt de cacaobonen met de boot over de hele wereld.

Dan komen de cacaobonen bij de cacaooverwerkers aan. De cacaooverwerkers verwerken de cacaobonen tot vloeibare chocolade.

Er zijn op de hele wereld maar een paar cacaooverwerkers.

Meer dan 70% van alle vloeibare chocolade wordt gemaakt door maar 2 bedrijven: Barry Callebaut en Cargill.

De cacaoketen is dus ongelijk verdeeld

Heel veel boeren verdienen weinig geld. En een paar cacaooverwerkers en chocolademakers verdienen heel veel geld!

Cacaooverwerkers en chocolademakers maken chocolade van de cacaofoon

Cacaooverwerkers & Chocolademakers

Om een lekkere chocoladereep te kunnen maken van de cacaofoonen die uit West-Afrika zijn gekomen moet er nog wel het één en ander gebeuren in de chocoladefabriek. Dit doen de cacaooverwerkers en chocolademakers.

Hieronder lees je precies wat er in de fabriek gebeurt om een melk chocoladereep te maken!

1. Roosteren

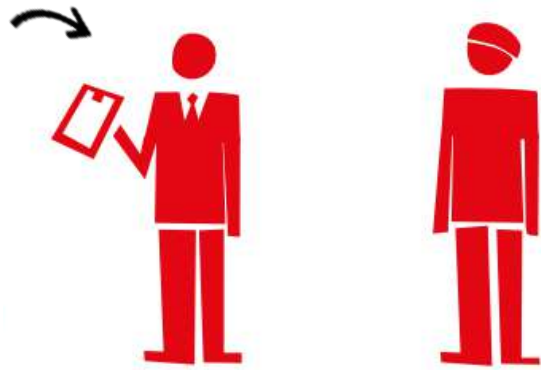
Als eerste worden de bonen geroosterd. Zo krijgen de bonen de juiste smaak en een mooie bruine kleur. Het roosteren gaat op een temperatuur van tussen de 100 en 150 graden Celsius.



4. Walsen

Aan een gedeelte van de cacaofoona wordt melkpoeder en suiker toegevoegd. Dit maakt de chocolade lekker zoet en romig.

Alle suikerkorreltjes, de melkpoeder en de cacaofoona worden samen helemaal fijn gewreven door grote deegrollers. Zodat je straks geen stukjes in je chocolade proeft.



cacaooverwerkers

chocolademakers



2. Breken

In de chocoladefabriek worden de bonen gemalen tot hele kleine stukjes. Zo komt het schilletje los van het binnenste gedeelte. Dit binnenste gedeelte heet de cacaofoon. Het schilletje wordt weggegooid.

3. Malen

De gemalen cacaofoonen worden gewalst tot een droog, hard deeg.

Dit heet cacaofoona. Dit geeft chocolade zijn smaak en bruine kleur.



5. Persen

Het andere gedeelte van de cacaomassa gaat in een machine die het vet er uit perst. Dat is cacaoboter. De cacaoboter maakt je chocoladereep lekker romig.

De vaste stof die overblijft is cacaopoeder. Dit komt niet in je reep, maar hoef je ook niet weg te gooien. Hier kun je bijvoorbeeld chocolademelk mee maken.



6. Mengen

De cacaomassa mix en de cacaoboter worden gemengd.

Alle ingrediënten moeten met elkaar worden gemengd tot een zachte en romige chocolade.

In elke reep gaat ook een drupje sojalecithine. Dit zorgt ervoor dat de chocoladereep langer houdbaar is.

7. Tempereren

Om chocolade de goede glans en knak te geven wordt het mengsel nu verwarmd, afgekoeld en weer opnieuw licht verwarmd.

Dit heet temperen. Als dit niet goed wordt uitgevoerd kan de chocolade korrelig worden of wit uitslaan. Een belangrijke stap dus!

8. In de mal gieten.

Hierna kan de chocolade in de uiteindelijke vorm gegoten worden, bijvoorbeeld in de mal van een Tony's reep.

Gelijk na het vullen wordt de mal getrild. Zo gaan alle luchtbelletjes uit de chocola.



Dan wordt de chocolade gekoeld. Als de chocolade hard is geworden kan hij uit de mal worden geklopt.

Nu is de reep klaar om ingepakt en verkocht te worden!

De winkeliers en consument

Als de reep is ingepakt kan hij naar de winkels. Daar kunnen chocoliefhebbers de reep kopen.



VERSCHILLENDE SMAKEN

Er zijn verschillende smaken chocolade. De meest bekende smaken zijn: melk, puur en wit. Je hebt net gelezen hoe je een melk chocoladereep maakt. Maar wat zit er in pure reep chocolade? En wat in wit?

PUUR

In een pure reep zit:

- Cacaomassa
- Cacaoboter
- Suiker



In pure chocolade zit het meeste cacao. Om in Nederland een reep puur te mogen noemen moet er minstens 43% cacaomassa in zitten.

MELK

In een melk reep zit:

- Cacaomassa
- Cacaoboter
- Melkpoeder
- Suiker



De melkchocoladereep is de meest gegeten reep. Deze reep heeft minder cacaomassa dan pure chocolade, maar heeft extra melkpoeder. Dat maakt deze reep erg romig van smaak.

WIT

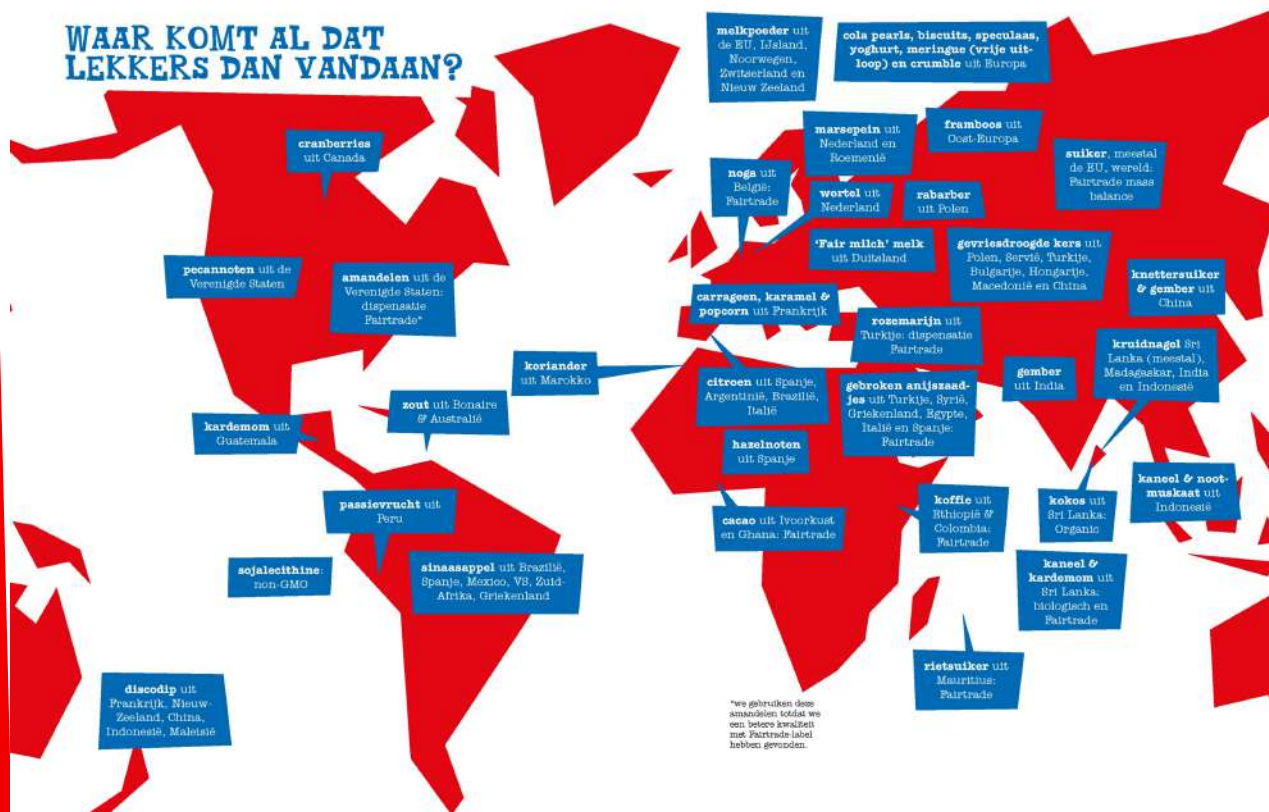
In een witte reep zit:

- Cacaoboter
- Melkpoeder
- Suiker



In een witte chocoladereep zit geen cacaomassa, maar alleen cacaoboter. Daarom is deze reep niet bruin, maar wit!

WAAR KOMT AL DAT LEKKERS DAN VANDAAN?



TONY'S MISSIE 100% SLAAFVRIJE CHOCOLADE

Tony's Chocolonely is niet zomaar een chocoladebedrijf. Wij hebben een missie. Dat is 100% slaafvrij de norm maken in chocolade. Niet alleen onze chocolade, maar alle chocolade wereldwijd! Maar wat bedoelen we daar nou mee?

Betekenis slavernij

Tony's betekenis van slavernij is: elke vorm van gedwongen werk (moderne slavernij) en/of werk waar niet voor betaald wordt. Ook elke vorm van verboden kinderarbeid hoort hierbij.

Kinderarbeid

In Ghana en Ivoorkust zijn ongeveer 2,5 miljoen boerderijen waar cacao verbouwd wordt. Op deze plantages werken ongeveer 2,26 miljoen kinderen. Dat is net zo veel als alle kinderen tussen de 1 en 12 jaar in Nederland!

Soms helpen deze kinderen alleen na schooltijd en doen ze ongevaarlijk werk. Dat is niet verboden. In Nederland moeten kinderen ook wel eens klusjes doen voor hun vader en moeder. Dat is geen slavernij.

Maar van al die kinderen moet 90% verboden en zwaar werk doen. Dat zijn meer dan 2 miljoen kinderen!

Deze kinderen moeten bijvoorbeeld hele zware spullen dragen. Of ze moeten werken met gevaarlijk gereedschap. Zoals scherpe messen.

Ze gaan vaak ook niet naar school. Dan werken ze de hele dag op de plantage. Soms wel meer dan 9 uur per dag, 7 dagen per week.

Gedwongen werk

Naar schatting zijn op dit moment 30.000 kinderen en volwassenen in West-Afrika slachtoffer van mensenhandel en gedwongen werk. Dit is de ergste vorm van moderne slavernij. Zij krijgen geen geld en moeten zwaar en gevaarlijk werk doen. Kinderen worden soms weg geroofd van hun ouders en gaan niet naar school.

Waarom kinderarbeid?

Er zijn verschillende redenen waarom kinderen moeten werken.

- Als de ouders heel arm zijn moeten kinderen soms werken om te helpen met geld verdienen. Anders is er niet genoeg geld voor eten voor de familie.
- Er zijn ook kinderen die geen ouders meer hebben. Zij moeten werken om geld voor hun eigen eten te verdienen.
- Soms hebben de ouders van de kinderen schulden bij hun baas. Dan moeten kinderen bij die baas werken tot de schuld is afbetaald.

2,26 miljoen kinderen werken,
legaal en illegaal



hiervan zijn ruim 2 miljoen kinderen slachtoffer van
gevaarlijk werk en illegale kinderarbeid

TONY'S ROUTEKAART NAAR 100% SLAAFVRIJE CHOCOLADE

Om chocolade 100% slaafvrij te maken volgen we een stappenplan. Onze routekaart.



Tony's maakt bewust

We willen alle chocolade liefhebbers laten weten dat er een probleem is in de cacao industrie. Als meer mensen weten dat er een probleem is, kunnen meer mensen helpen om het op te lossen. Wij consumenten hebben ook een bepaalde verantwoordelijkheid. Samen kunnen we druk uitoefenen op de industrie door eerlijkere keuzes te maken.

Onze reep is bijvoorbeeld ongelijk verdeeld. Zo maken we chocofans ervan bewust dat het zo ongelijk verdeeld is in de cacao industrie!

Tony's geeft 't voorbeeld

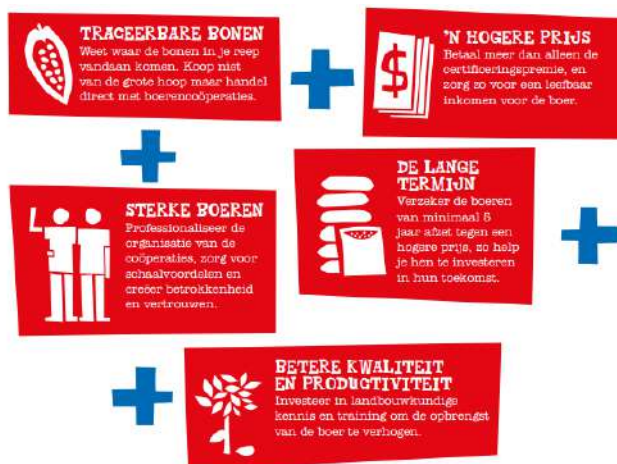
Met onze chocolade laten we zien dat het anders kan. Zonder slavernij. Wij volgen hiervoor vijf spelregels. Op de volgende bladzijde lees je daar meer over.

Goed voorbeeld doet volgen

Tony's Chocolonely wil anderen inspireren om ook in actie te komen. We zoeken andere chocolademakers die ook ons voorbeeld willen volgen. Want alleen samen maken we alle 100% slaafvrij de norm in chocolade!

TONY'S SPELREGELS

Met Tony's Chocolonely willen we het goede voorbeeld geven. Dit zag je net in ons stappenplan. Om het goede voorbeeld te geven hebben wij 5 regels opgesteld.



1. Traceerbare bonen

Alle cacaobonen van Tony's Chocolonely zijn traceerbaar. Dat betekent dat we precies weten waar ze vandaan komen. Dat klinkt logisch, maar het is heel bijzonder. De meeste chocolademerken weten dat niet. Die kopen de cacaobonen van een handelaar en kennen de boeren niet persoonlijk. Wij werken direct samen met 5 boerencoöperaties. In Ivoorkust met Kapatchiva, Ecojad, Socoopacdi en ECAM. In Ghana met ABOCFA.



Onze ketenregisseur Arjen op bezoek bij de coöperatie Kapatchiva in Ivoorkust.

2. Sterke boeren

We proberen de coöperaties te helpen waar het kan om nog sterker te worden. Denk bijvoorbeeld aan trainingen over hoe ze beter leiding kunnen geven. Of Engelse les.

TONY'S SPELREGELS



Tony's Arjen & Femke betalen de Tony's premie aan een boer van Kapatchiva, in Ivoorkust.

4. Betere kwaliteit en productiviteit

We helpen de boer om meer en betere cacao bonen te krijgen. Veel cacao boeren produceren nu minder cacao bonen dan ze zouden kunnen. Zo lopen ze ook geld mis. Door de extra premie kunnen we de boeren in contact brengen met experts die kennis met de boeren delen. Hoe meer cacao bonen de boer kan verkopen, hoe meer hij verdient.



Tony's Arjen geeft een nieuw cacao plantje. Dit plantje kan uitgroeien tot een mooie cacao boom.

3. 'n Hogere prijs

We betalen de boeren een extra geldbedrag voor onze cacao bonen, een premie heet dat. Zo krijgen de boeren van de coöperatie:

1. Het geld voor de cacao bonen,
2. de Fairtrade premie
3. de Tony's Chocolonely additionele premie

Met dit geld kan de boer genoeg verdienen om zijn gezin te kunnen onderhouden. Dan hoeven kinderen niet te helpen en kunnen die gewoon naar school!

5. De lange termijn

Wij werken minimaal 5 jaar samen met de cacao boeren. De cacao boeren weten zo zeker dat ze 5 jaar lang hun oogst aan Tony's Chocolonely kunnen verkopen.

Dat is fijn voor de boer. Als hij zeker weet dat hij geld krijgt, kan hij ook makkelijker geld uitgeven aan belangrijke dingen. Zoals landbouw gereedschap of trainingen.

Daarnaast kennen we de boeren goed. We bezoeken ze een paar keer per jaar.



Een Tony's cacao boer in Ghana met zijn hele familie.

WERKEN BIJ TONY'S



Dit is Femke onze ketenredacteur

Wat doe je bij Tony's

Ik ben verantwoordelijk voor onze relaties met cacaoboeren in Ghana en Ivoorkust. Ik koop daar de cacao's en ik leg daar sterke banden met onze partnercoöperaties.

Moet je daar veel voor reizen

Ja! Elke jaar reis ik ongeveer 6 keer naar West-Afrika.

Welke taal spreek je met de boeren

In Ghana spreken we Engels met de boeren en in Ivoorkust Frans.

Welke reep is je lievelings?

Vooral melk, maar ik lust ze eigenlijk allemaal.

Wat vind je het leukst aan je werk?

Ik vind het leuk dat ik met veel verschillende mensen mag werken, veel mag reizen en ook mijn steentje bij kan dragen aan een betere wereld.

CRAZY ABOUT CHOCOLATE, SERIOUS ABOUT PEOPLE

Tony's slogan. Dit is Engels voor: Gek op chocolade, Serieus met mensen.



En? Is onze belofte uitgekomen? We hopen van wel! We hopen dat je nu van alles kan vertellen over waar chocolade vandaan komt, hoe de cacao's in elkaar zit en wat wij doen bij Tony's Chocolonely.

Nu is het jouw beurt om een hele mooie spreekbeurt te maken. Is ie af? Deel hem dan met ons! Dat vinden we hartstikke leuk.

Succes!