

Cacao van de evenaar tot bij ons

IK HEB NIET ZO'N TREK MEER...





Samen aan de slag voor fatsoenlijk werk

Duurzame productie van cacao betekent ook een fatsoenlijk bestaan voor iedereen die in de cacao-keten werkt. Daarom moeten werknemers internationaal de handen in elkaar slaan.

Als werknemer in de cacao sta je er niet dagelijks bij stil, maar als het niet goed gaat met de cacaoboeren, heeft dat gevolgen voor iedereen die met cacao werkt.

En als vakbondswerk bij een multinational bijvoorbeeld in Polen of in de Verenigde Staten onder druk staat, kunnen werknemers van hetzelfde bedrijf in een ander land ook problemen verwachten: omdat het sociaal beleid vandaag een globaal beleid is. Dit betekent dat alle werknemers in de cacao-keten met elkaar verbonden zijn.

De bedrijven

Iedereen kent de grote multinationals in de cacaoverwerking: Cargill Cocoa, ADM Cocoa, Barry Callebaut, Petra Foods en Blommer. En in de chocolade: Mondelez International, Nestlé, Mars, Hersey en Ferrero. Al deze multinationals verdienen enorm veel geld, maar ze hebben te weinig oog voor het leven en welzijn van de cacaoboeren én van hun werknemers. Ze zien alleen om naar de cacaoboeren als er problemen dreigen met de aanvoer van de cacao. In het Westen krijgt productiviteit en winst voorrang op het welzijn van de werknemers.

De boeren

Drie miljoen van hen, vooral in West-Afrika, leiden een kummervol bestaan. Ze zijn nauwelijks georganiseerd, grotendeels te wijten aan

het ontbreken van een collectieve organisatie. Inkoopcoöperaties, verkoopcoöperaties en gezamenlijke logistieke voorzieningen zijn er wel, maar staan nog in de kinderschoenen.

De boeren willen wel, maar vaak lukt het hen niet.

De infrastructuur en wegen zijn er in slechte staat en er zijn geen financiële middelen. Verder is er gebrek aan degelijk onderwijs en liggen de scholen te veraf.

Zelfs bij een goede cacaoprijs op de wereldmarkt kunnen de boeren daar geen graantje van meepikken, waardoor jongeren massaal uit het platteland wegtrekken.

Als er niet snel wordt ingegrepen zal chocolade tegen 2020 een luxe product geworden zijn.

"Een fatsoenlijk bestaan voor alle werkers in de cacaoketen, van boer tot chocoladewerker. Dat is wat de gezamenlijke vakbonden in Europa willen bereiken."

Kinderen

Omdat boeren geen eerlijke prijs krijgen voor hun cacaobonen en ze geen middelen hebben om landarbeiders te betalen, kopen sommigen onder hen (letterlijk!) kinderen om hun vruchten te oogsten op de plantages. Kindslaven, die werken met machetes, ver weg van hun school en hun ouders. Dit is onaanvaardbaar!

De Europese vakbonden

Wij ijveren voor een fatsoenlijk bestaan voor alle werkers in de cacaoketen. Voor de boer in het Zuiden, maar ook voor jou, arbeider in de productie. De uitdaging bestaat erin te komen tot een eerlijk inkomen voor de cacaoboeren en werkzekerheid en inkomensgarantie voor de werknemers in de bedrijven van de rest van de cacaoketen.

Er zijn al heel wat vakbondsmilitanten die hier van wakker liggen en zich hiervoor inzetten. Zo bestaat er reeds een Europees platform met een gezamenlijke website: **www.cocoanet.eu**

Maar dat is te weinig! We willen meer betrokkenheid van jou, werknemer aan de basis. Zonder jou wordt geen cacaofoon geleverd of chocoladereep gemaakt.

Wij willen de krachten bundelen in sterke vakbondsgroepen, die greep krijgen op het politiek beleid van de bedrijven. Daar gaan we samen aan werken. Laten we samen aan de slag gaan in de cacaoketen!

Veranderingen zijn haalbaar! Bob Geldof, de zanger-liedjesschrijver, zei in juni: "Dit is zo'n kleine sector, met maar een beperkt aantal belanghebbende bedrijven. Het moet mogelijk zijn om hier snel tot resultaat te komen".

Wat kan jij zelf doen?

- Je kan met een gerust geweten chocolade eten die geproduceerd is in België! Maar kies regelmatig voor een chocoladeproduct met een label of certificaat - want dit geeft toch meer garantie dat je chocolade koopt die werd geproduceerd zonder kinderarbeid.
- Maar belangrijker is dat je je werkgever laat weten dat jij je vragen stelt bij de eigen productie.
- Heb jij vragen aan je directie over de aankoop van jullie cacao of chocolade? Je kan hiervoor bij een vakbondsmilitant terecht of vraag hen eventueel ook naar onze handleiding: "duurzaamheid in de cacaoketen". Die is gratis te verkrijgen.
- Heb je interessante informatie of goede voorbeelden in je onderneming? Laat het ons weten en we publiceren dit op onze Europese website!
- Solidariteit creëer je door meer gewicht in de schaal te leggen!
Sluit je aan bij de vakbond!

Contact:

ABVV HORVAL: coördinatrice Silvie Mariën: silvie.marien@horval.be
Of neem contact op met uw afgevaardigde of uw gewestelijk ABVV secretariaat.

ACV Voeding en Diensten: contacteer uw afgevaardigde, vakbondssecretaris of het regionaal secretariaat van ACV Voeding en Diensten.

