



bitter sjokolade

■ ■ Om kakaodyrking og norsk sjokoladeproduksjon

Av Leif Tore Trædal



Framtiden i våre hendes forskningsinstitutt (FIFI)

Tittel Bitter sjokolade - Om kakaodyrking og norsk sjokoladeproduksjon	Rapportnummer, utgivelsesdato FIVH-rapport 1/2004, 29.04.2004
Forfatter Leif Tore Trædal	Utgiver Framtiden i våre hender, Fredensborgveien 24G 0177 Oslo
Prosjektstyrer Mekonnen Germiso	Ansvarlig redaktør Arild Hermstad
Faglig kvalitetssikrer Liv Tørres	
Sitat og bruk av opplysninger fra denne rapporten: Oppfordres, forutsatt at Framtiden i våre hender oppgis som kilde	
<p>Denne rapporten er godkjent av Framtiden i våre henders forskningsinstitutt (FIFI). Instituttet har til formål å engasjere eksterne fagfolk med den nødvendige vitenskapelige kompetanse til å utføre prosjekter innen miljø- og utviklingsspørsmål. Prosjektene skal frambringe vitenskapelige utredninger som skal publiseres i FIVHs rapportserie og legges ut til offentlig debatt. Rapportene kvalitetssikres og godkjennes av instituttets styre. FIFIs styre består for tiden av:</p> <p>Cand. oecon. Ingeborg Rasmussen (styreleder) Dr. polit. og siv. øk. Audun Ruud Cand. scient. Marte O. Kittilsen Cand. mag. Bjørn Sandvik</p>	

Rapporten er utgitt med støtte fra NORAD

Sammendrag

Verdens kakaoproduksjon er seksdoblet siden andre verdenskrig, som følge av kraftig vekst i sjokoladekonsumet, et konsum som i all hovedsak foregår i den rike del av verden. Nordmenn er et av verdens mest sjokoladesultne folk, med verdens fjerde høyeste forbruk per innbygger. Sjokoladen er i hovedsak produsert i Norge, og vi har mange sysselsatte i næringsmiddelindustrien som foredler kakaoen. Dette er typisk; foredlingen (og store deler av verdiskapningen) skjer i verdens rike industriland, mens verdens kakaoproduksjon er konsentrert i noen få utviklingsland.

Kakao et typisk eksempel på en tradisjonell kolonialvare, hvor næringsstrukturen med råvareproduksjon i det globale Sør og foredling i Nord er bevart. Ca 70% av kakaoen kommer fra Vest-Afrika. Bøndernes inntekter følger berg- og dalbanen av råvarepriser, som avgjøres på råvarebørsene i London, Paris og New York. Flere utviklingsland med behov for økte eksportinntekter lot seg lokke av høye priser på 1970-tallet, til økt satsing på kakaodyrking. Resultatet av den ukoordinerte eksportsatsingen ble overproduksjon og fallende priser. I 2002 var prisen på kakaobønner redusert til en tredjedel av hva den var i 1982.

Kakao regnes som en av de minst miljøbelastende tropiske jordbruksavlingene, med sitt dyrkingssted inne i den tropiske skogen. Plantasjedrift i monokulturer er forsøkt, men har gitt kakao av dårlig kvalitet og krevd økt bruk av sprøytemidler. Den tradisjonelle kakaodyrkingen har klart seg bedre, men den sliter også med sykdom på plantene. Vi har ikke samlet nok data om sprøytemidler til å gi noen klar konklusjon. Flere ulike kilder oppgir at fremtiden for dyrkingen ligger i å fortsette å bruke den tropiske skogen som voksested, men med framavling av mer robuste kakaosorter med bedre kvalitet og mindre behov for sprøyting.

Satsing på cash-crops for eksport har gjort at eksempelvis Ghanesiske kakaobønder i perioder har hatt relativt gode inntekter. Men det er relativt – til andre bønder. Bønder i utviklingsland er generelt fattige, og med fattigdom følger barnearbeid. I Vest-Afrika regner man med at 284.000 barn er involvert i helsemessig risikofyllt produksjon av kakao. Barnearbeidet har en tendens til å øke når prisene faller. Sjokoladeindustrien har som mål å lage et sporingsystem for kakao innen 2005, slik at kakao som er produsert under (u)akseptable arbeidsforhold kan identifiseres.

Hva kan gjøres for å forbedre situasjonen for kakaobøndene og for utviklingslandene hvor kakaoen dyrkes? Ett forslag er å gi befolkningen i de kakaoproduserende landene en større del av pengene vi betaler i butikken gjennom såkalt *rettferdig handel*. Denne typen innkjøpssystemer for kakao gir produsentene mer penger til mat, helse og utdanning for barna. Dessuten presser rettferdig handel konvensjonelle markedsaktører til en høyere miljømessig og sosial standard, siden de nå måles mot rettferdig handel-produktene. Men rettferdig handel bringer ikke kakaolandene ut av råvareavhengigheten. For å få *det* til må det stimuleres til mer stedlig foredling.

U-land som produserer ferdigvarer tjener langt mer penger enn de som ensidige baserer seg på råvarer. Norske myndigheter har i selskap med blant andre EU og USA innført ordninger som skal stimulere import av ferdigvarer fra u-land, men vi har slett ikke fjernet alle beskyttelsestiltakene. Det er i utgangspunktet vanskelig å komme seg inn på det norske sjokolademarkedet med nye produkter, og det norske beskyttelsessystemet av toll og subsidier er et tilleggshinder. Et produkt som sjokolade er godt egnet til å vise hvordan det norske

tollsystemet er designet for å beskytte norsk landbruk og næringsmiddelindustri mot konkurranse fra produsenter i utviklingsland. Løsningen på problemet ligger i endring av de rike lands tollregler og i målrettet kompetanse- og produktutvikling og økt markedsføring fra utviklingslandenes side.

Innholdsfortegnelse

Innledning.....	6
Bakgrunn	6
Problemstillinger	7
Metodisk tilnærming	7
Kildebruk.....	7
Casestudier	8
Begrepsavklaringer.....	8
Verdens kakaoproduksjon	9
Jeg planter et tre... ..	9
...og høster fruktene.....	10
Jeg selger avlingen... ..	12
...og andre foredler den.....	15
Bærekraft?	17
Sykdom og sprøytemidler - men stort potensial for forbedring	17
Sosiale aspekter: Barnearbeid i sårbare råvareland.....	18
Fattigdom er årsaken	18
Trafficking – et problem i kakaoindustrien?	20
Tiltak mot barnearbeid	21
Pilotprosjekter	21
Erfaringer fra tiltakene	22
Sårbar råvareøkonomi: Konsekvenser av prissvingninger.....	23
Norges rolle i kakaomarkedet	25
Land	25
Norsk sjokolade- og sukkervareindustri.....	26
Norske tollsatser.....	26
GSP-ordningen	27
RÅK-ordningen.....	27
Veien til en mer rettferdig kakaoindustri	31
Rettferdige kakaoprodukter.....	31
Betydningen av ferdigvareindustri for utvikling.....	33
Kakaoindustri i utviklingsland?	33
Konklusjoner og anbefalinger	35
Litteraturliste	37

Innledning

Kakao er et råvareprodukt av internasjonal stor betydning. Årlig produseres i overkant av tre millioner tonn kakao, og mange land, først og fremst i Sør, er svært avhengige av inntektene fra kakaoeksport. Det er imidlertid i de rike landene man finner eierskap til de store sjokoladeprodusentene og kakaobørsene, hvor de virkelig store pengesummene sirkulerer.

Mange rapporter har de siste årene satt søkelys på kritikkverdige forhold i kakaoindustrien. Kritikken har særlig vært rettet mot bruk av barnarbeid, og generelt dårlige arbeidsforhold for de som arbeider i produksjonen. Årsakene til de forverrede forholdene har vært ustabile og generelt lave priser på kakaoen, som har økt presset på de mange småbøndene som har vært avhengig av produksjonen.

Rapporten tar for seg verdens kakaoproduksjon, -industri og -handel, med særlig fokus på økologiske og sosiale aspekter ved disse prosessene. Målet med rapporten er å vise veier framover mot en mer økologisk, økonomisk og sosialt bærekraftig produksjon av kakao, som sikrer inntekter og bærekraftige levekår for kakaoprodusentene i Sør.

Bakgrunn

Nordmenn spiser mye sjokolade, og er glad i å drikke sin varme kakao. Framtiden i våre hender mener det er viktig at informasjon om verdens kakaoproduksjon og –handel blir kjent i Norge. Rapporten har derfor omfanget av norsk import, norske produkter og forbruksmønstre som sentrale tema.

Som mange andre råvarer fra u-land (eksempelvis kaffe og bomull) har kakaoen vært utsatt for store prissvingninger i det internasjonale markedet. Sårbarheten til de kakaoproduserende landene som er avhengige av én kolonialvare vil bli drøftet. Vi vil samtidig argumentere for at kakao har et særlig utviklingspotensial i Vest-Afrika, i og med at den er dominerende i verdensproduksjonen av kakao, både kvalitets- og volummessig (bortimot 70% av verdensmarkedet). I tillegg regnes Vest-Afrika for å ha størst potensial for å tilfredsstille en høy fremtidig etterspørsel etter kakao (LMC International 2001). Næringen har dermed større muligheter enn annen råvareindustri i Vest-Afrika, som for eksempel kaffe og te (Kotecha et al 2003).

Norge er relativt sett en stor importør av kakao og har en solid sjokoladeindustri som produserer under gunstige betingelser. Dette er et typisk eksempel på hvordan det meste av verdiskapingen foregår andre steder enn i landet hvor kakaoen dyrkes. Hvordan kan produsentlandene få større del av overskuddet? Hva slags muligheter finnes for eksempel for å bedre vilkårene for eksport av ferdigforedlet sjokolade til det norske markedet? Hvorvidt tollbarrierer er et hinder for eksport av ferdigvarer fra utviklingsland til Norge vil bli diskutert.

Problemstillinger

1. Hvordan ser verdikjeden ut, fra kakaobonde til sjokoladekjøper?
2. Hvilke sosiale og miljømessige sider har produksjon og handel med kakao og kakaoprodukter?
3. Hvilke rammevilkår har kakao og ferdigvarer av kakao i det norske markedet? I hvilken grad handelsbarrierer et hinder for eksport av foredlede kakaoprodukter fra utviklingsland til det norske markedet?
4. Hvilke tiltak kan iverksettes for at verdens kakaoindustri skal bli økologisk og økonomisk bærekraftig, samtidig som viktige sosiale betingelser sikres for produsentene?

Metodisk tilnærming

Rapporten har en utpreget empirisk del som beskriver internasjonale og norske forhold for kakaoproduksjon og -handel. I tillegg inneholder rapporten drøftinger som viser til veier framover mot en mer rettferdig fordeling av overskuddet fra omsetningen av kakao og kakaoprodukter, særlig i forhold til det norske forbruket.

Vi tar først for oss verdens kakaoproduksjon. Vi gir en kort historisk oversikt over verdens kakaoproduksjon; en beskrivelse av hvordan dagens produksjon og videreføringen av kakao foregår; samt viktige strukturelle forhold og endringer i markedet for kakaoprodukter. Miljømessige og sosiale aspekter ved kakaoproduksjon behandles, særlig relatert til strukturelle endringer i kakaomarkedet og kakaoproduksjonen. Vi ser på norsk import og videreføring av kakao, og diskuterer til slutt mulige veier fremover mot bedre sosiale og økologiske forhold for kakaoprodusentene verden over, samt diskuterer muligheter for å utvikle en bærekraftig kakaoindustri i dyrkingslandene.

Kildebruk

Rapporten baserer seg i stor grad på sekundære informasjonskilder. Viktige i så måte er hjemmesider på Internett til viktige aktører i det internasjonale og norske markedet for kakao, samt artikler som tar for seg viktige aspekter ved kakaoindustrien. *Kvantitativ* informasjon er også samlet inn om norsk import, salg og forbruk av kakaoprodukter gjennom statistiske databaser som Statistisk Sentralbyrå (SSB) og Tollvesenet, samt annen statistikk om globale pris- og produksjonsforhold av kakao på FNs Jordbruksorganisasjon (FAO) sine nettsider (FAOSTAT).

Primære kilder er brukt der dette var hensiktsmessig. For undersøkelsene av norske forhold var det naturlig å kontakte viktige aktører i det norske markedet for samtale eller intervju via telefon eller e-post. Dette ble gjort for å fremskaffe informasjon om det norske kakaomarkedet. Her kan nevnes de to store produsentene av sjokolade Freia (Kraft Foods) og Nidar (Orkla Gruppen), samt distributører og selgere av økologiske og rettferdige produkter, slik som Helios og Max Haavelar. Gjennom intervjuene fremkom informasjon om andre informanter og datakilder. Dette innbefattet intervju med Lederen av Norske Sjokoladefabrikkers Forening, Dag Kjetil Øyna, samt Child Protection Specialist i

Verdensbanken, Anne Kielland. I tillegg ble Norsk Tollvesen kontaktet flere ganger for å fremskaffe informasjon om toll og tollsatser på ulike kakaoprodukter.

Casestudier

For å belyse hvordan den internasjonale kakaoproduksjonen og -markedet organiseres lokalt, presenteres eksempler fra ulike deler av verden. Informasjonen som blir presentert i denne delen er basert på sekundære litterære kilder. Casestudiene har ulike formål: Indonesia er et eksempel på et ekspansivt kakaoproduserende land; Ghana viser hvordan en integrert, kvalitetsbevisst og bærekraftig produksjon er mulig; mens man i Elfenbenskysten har opplevd store problemer med dårlige arbeidsforhold og bruk av barnearbeid i produksjonen.

Begrepsavklaringer

I rapporten skilles det mellom begrepene *kakaoproduksjon* og *kakaoindustri*. *Kakaoproduksjon* referer her til produksjon av råvaren kakao, mens *kakaoindustri* henviser til handel og videreforedling av råvaren i vid forstand (eksempelvis foredlingsprosesser og produksjon av ferdigprodukter som kakaopulver og sjokolade). Når det henvises til norsk kakaoimport vil dette også omfatte typer av halvfabrikata.

Verdens kakaoproduksjon

Kakaoplanten, *Theobroma cacao*, har sin historiske opprinnelse i skogene i Sør-Amerika, nærmere bestemt Orinoco og Amazonas (Bager-Kim 2003). Mayaindianerne brant allerede for over 1000 år siden kakaobønner til bruk i en aromatisk drikk kalt *xocoatl*. Denne ble brukt i ulike seremonier og ritualer (PANUK 2001). Kakaobønner ble av mayaene og aztekerne også brukt som en valuta ved kjøp og salg av ulike varer (New Agriculturist 2003). Historien forteller at på sine tokter i Mellom-Amerika fikk den spanske erobreren Hernan Cortez smaken på kakao, og han tok siden med seg kakaobønner tilbake til Spania. På det tidspunktet var det imidlertid få som satte pris på kakaoen, som ble servert som vannbasert drikk. Det var først på 1700-tallet at den østerrikske keiserinnen Marie Therese gjorde kakaoen populær i Europa (Bager-Kim 2003). I dag har produksjon, salg og videreforedling av kakao utviklet seg til en stor og verdensomspennende industri. Inntekter fra produksjon av kakaobønner er særlig viktig for mange små og mellomstore jordbrukere verden over, særlig i Vest-Afrika.

Dette kapittelet tar for seg verdens kakaoproduksjon, viktige trekk ved den globale kakaohandelen og strukturelle prosesser og endringer som påvirker produksjon og handel.

Jeg planter et tre...

Kakao er en typisk tropisk skogsplante som trives i skyggefulle omgivelser, og den utvikler seg derfor best under andre vekster som kan gi skygge, eksempelvis banan- eller kokospalmer. I tillegg trenger kakaoplanten mye nedbør, samt fuktig og lett porøs jord for å produsere optimalt.

Selv om kakaoplanten i utgangspunktet trives best i skyggefulle omgivelser, er det noen kakaoprodusenter, særlig i Elfenbenskysten, som produserer kakao i direkte sollys. På kort sikt vil disse kakaoplantene kunne produsere mer enn de ville gjort i mer skyggefulle omgivelser, men forvaltningen krever mer innsats i form av gjødsel og sprøytemidler, og denne produksjonsformen er derfor ikke særlig bærekraftig i det lange løp (PANUK 2001).

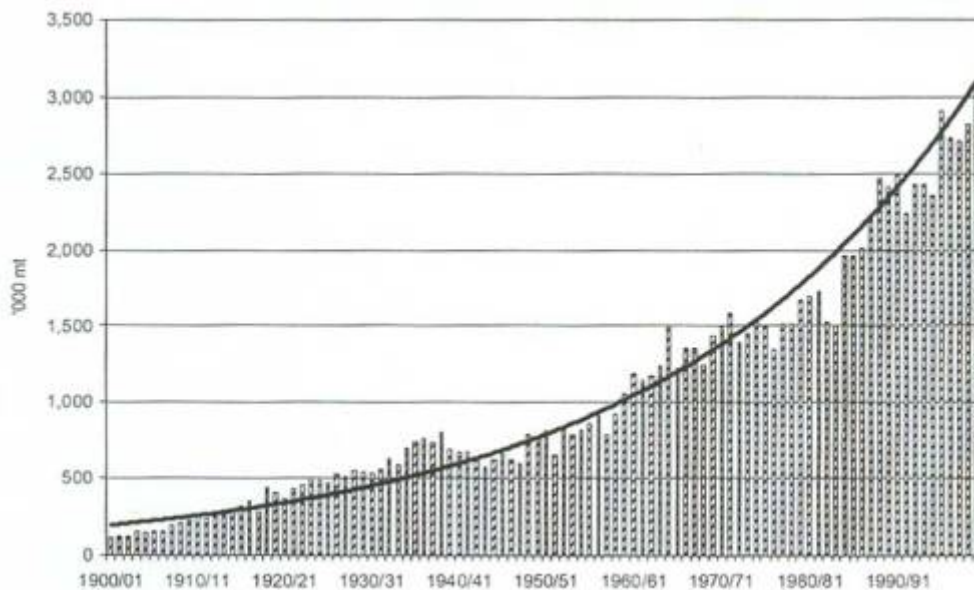
Kakaoproduksjonen er arbeidsintensiv; bare i Vest-Afrika er det beregnet at 10,5 millioner arbeidere er involvert i produksjonen av kakao. Få tekniske hjelpemidler tas i bruk; machetkniver brukes til rydding av underskog og sprøytemidler er mange steder viktig for å kontrollere og forebygge insektangrep og sykdommer plantene.

90% av verdens kakao dyrkes av småskala jordbrukere. Malaysia er et unntakstilfelle. Her praktiseres plantasjedrift i større utstrekning. En typisk kakaodyrker baserer produksjonen på familiens egen arbeidskraft, dyrker et område som er mindre enn seks hektar, og produserer mellom 900 kg og 1.700 kg kakao i året (Kotecha et al. 2003, IITA 2002).

Vekstsyklusen til kakaoplanten er relativt lang; den produserer kakaobønner tre år etter planting, men produserer for fullt først etter fem år. Til gjengjeld fortsetter den å produsere kakao i 20 år. Volumet og kvaliteten på kakaoen bestemmes av fire faktorer: tilgang til land, kvalitet på jord, grad av sykdomsangrep på plantene, og tilgjengelig arbeidskraft (Kotecha et al. 2003).

...og høster fruktene

Når kakaofrukten er moden skjæres den ned fra treet, og bønnene tas ut av fruktkjøttet. Kakaobønnene pakkes så inn i bananblader hvor de ligger i noen dager for å gjæres (fermenteres). Deretter tørkes de et par uker i direkte sollys. Når de er tørre kjøpes de av lokale oppkjøpere eller nasjonale eksportorganer, som frakter dem videre til det vestlige kakaomarkedet (Max Havelaar u.å.).

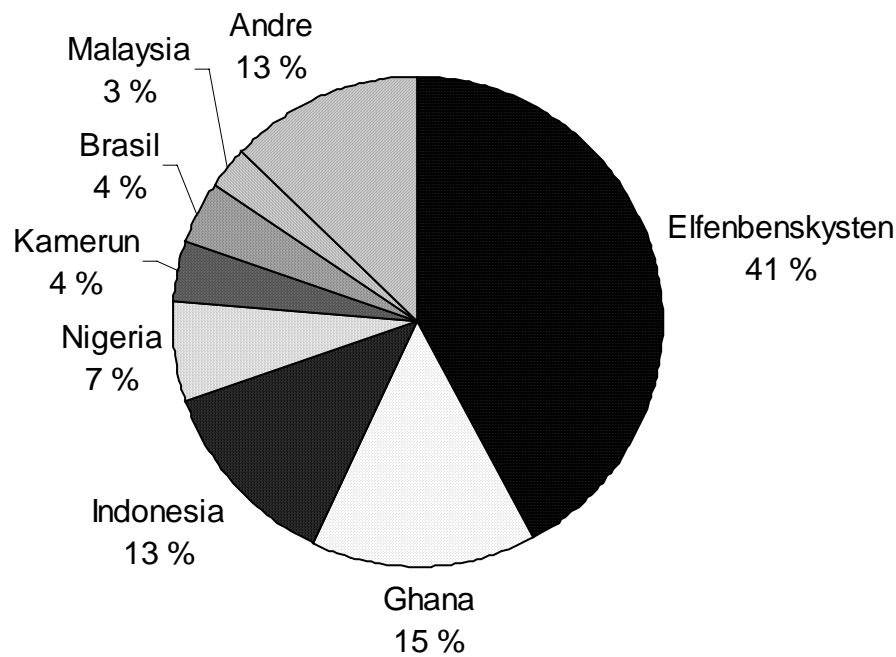


Figur 1: Verdens kakaoproduksjon, år 1900 - 2000 (LMC International 2001).

Som en følge av en eksplosiv økning i konsumet av sjokolade, har også verdens kakaoforbruk eksplodert fra 500.000 tonn på slutten av 1940-tallet til nesten tre millioner tonn i begynnelsen av det nye tusenåret (figur 1).

Verdens kakaoproduksjon er konsentrert i noen få land; hoveddelen (ca 70%) av verdens kakao kommer fra Vest-Afrika: Elfenbenskysten, Ghana, Nigeria og Kamerun er de største kakaoprodusentene i denne regionen (figur 2) (LMC International 2001). Andre store land som produserer større mengder med kakao er Indonesia¹, Brasil og Malaysia. Årsaken til at Elfenbenskysten, Ghana og Indonesia er så dominerende i verdens kakaoproduksjon er lave produksjonskostnader, kakaosens fordeler sammenliknet med andre konkurrerende avlinger; og at man i disse landene har lyktes relativt godt i å begrense sykdomsskader på avlingene (Kotecha et al. 2003).

¹ Ifølge Kotecha et al (2003) har Indonesias produksjon økt siden 2001, og har passert Ghana som verdens nest største kakaoprodusent. Dette finnes det imidlertid ikke sikre tall på.

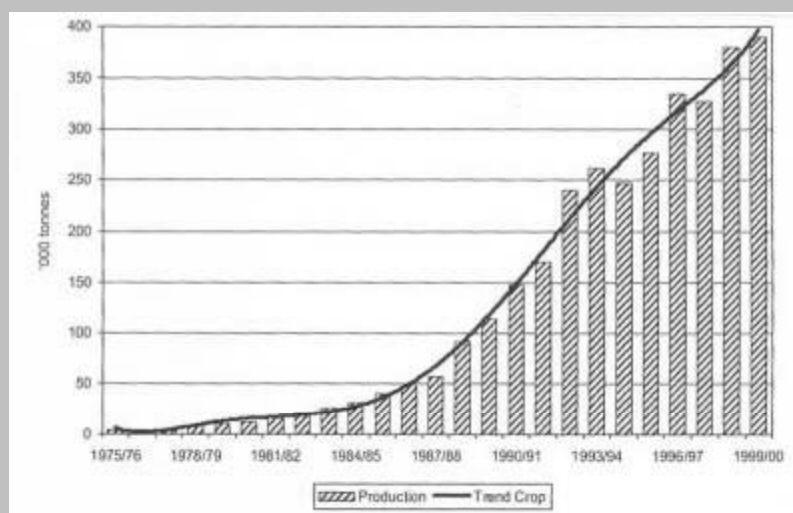


Figur 2: De største kakaoprodusentene (LMC International 2001)

Strukturen i verdens kakaoproduksjon har endret seg kraftig de siste tiårene. Et land som Brasil har som en følge av sykdomsproblemer på kakaoen, opplevd en kraftig nedgang i produksjonen, mens Indonesia utmerker seg som den mest ekspansive kakaoprodusenten i verden. I perioden 1990-2000 økte Indonesia sin kakaoproduksjon med ca 150%, fra 150.000 til 380.000 tonn. Kvaliteten på kakaoen fra Indonesia går imidlertid for å være lavere enn den som kommer fra Vest-Afrika, og har derfor en lavere pris i verdensmarkedet (Se boks 1. for flere detaljer om Indonesias kakaoproduksjon).

Boks 1: Ekspansiv kakaoproduksjon i Indonesia

Produksjonen av kakao i Indonesia foregår i all hovedsak på øya Sulawesi. Indonesia har blitt verdens tredje største kakaoprodusent (se figur 3, under som viser produksjonstrenden fra midten av 1970-tallet og frem til i dag). Incentivet til den kraftige økningen i produksjonen var rekordhøye kakaopriser på 1970-tallet. Det er de små jordbrukerne som i dag er de største produsentene av kakao i Indonesia; deres andel av produksjonen økte i perioden fra 1980 og frem til 1995 fra 10% til 73%. Suksessen kan forklares med rikelig tilgang til jord for kakaoproduksjon; høyt kunnskapsnivå blant produsentene; høy kvalitet på transportsystemet og annen infrastruktur; lave produksjonskostnader; samt et gunstig innovasjonsmiljø og et konkurransedyktig markedssystem (Masterman 1998). Fremtiden er likevel ikke entydig positiv for kakaoproduksjonen i Indonesia. Kakaobønner fra Indonesia har en relativt sett dårligere kvalitet sammenliknet med kakao fra konkurrerende kakaoproduserende land, og bønnene har derfor en jevnt over lavere pris i det internasjonale kakaomarkedet (LMC International 2001). Hovedutfordringen for en fremtidig bærekraftig kakaoproduksjon i Indonesia blir å stimulere produsentene til å forbedre kvaliteten på kakaoen. I tillegg er sykdom på kakaoplanten et problem og en begrensning for den fremtidige produksjonen. Uten effektive midler til å kontrollere skadeinsektet kalt *Cocoa pod borer*, kan den indonesiske kakaoindustrien møte store problemer i fremtiden.



Figur 3: Kakaoproduksjon i Indonesia, 1975/76-1999/00 (LMC International 2001)

Jeg selger avlingen...

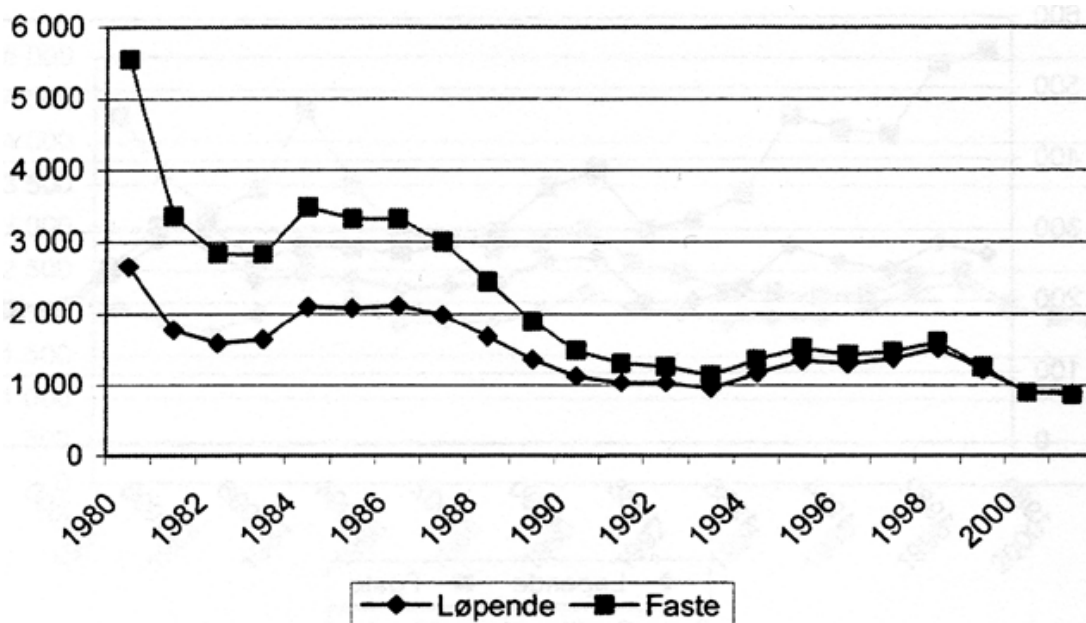
Kakaomarkedene fungerer på ulike måter i ulike land. I Elfenbenskysten blir kakaobønnene kjøpt opp av private oppkjøpere og eksportører. I Ghana står statlige oppkjøps- og eksportorganer fremdeles relativt sterkt. Kakao selges så videre fra oppkjøperne til det internasjonale markedet. Prisene avgjøres på råvarebørsene i London, Paris og New York. Prisene avhenger av flere forhold, men den viktigste faktoren er forventninger om hvor stor kakaohøsten vil bli. De store aktørene har folk i dyrkningsområdene som sjekker hvordan produksjonen ligger an. I tillegg har investorer på kakaobørsene innvirkning på prisene².

² Telefonintervju med Eirik Gjertsen, Innkjøpssjef Nidar, 15.12.2003.

Disse har av mange blitt beskyldt for en uansvarlig manipulering av markedet som skaper en overdreven ustabilitet på prisene. Svært mye av omsetningen utgjøres av futureskontrakter og opsjonene som innløses før den avtalte leveringsdatoen (Kotecha et al. 2003). Dette illustrerer i hvor stor grad kakaomarkedet er et verdipapirmarked, og ikke bare vareomsetning slik vi tenker på den i tradisjonell forstand.

Politiske kriser skaper prisstigninger ut fra forventninger om redusert tilbud av kakao. Som en følge av politisk krise i Elfenbenskysten var det høsten 2002 en pristopp på om lag 20.000 kroner³ per tonn kakao. Prisene stabiliserte seg imidlertid ganske raskt, da man innså at urolighetene ikke hadde særlig negativ innvirkning på produksjonsvolumet. Prisen i dag ligger på om lag 12.000 kroner per tonn⁴. Men påvirkningen går også andre veien – fra pris til politisk uro. I land hvor kakaoen er særlig viktig for økonomien, har man sett hvordan lave priser på kakao ofte har blitt etterfulgt av politiske kriser. For eksempel var en kraftig prisnedgang på kakao en viktig medvirkende årsak til at presidenten i Ghana, Kwame Nkrumah, ble styrtet i 1966. Dette understreker kakaos betydning som økonomisk og dermed politisk faktor i en del vestafrikanske land.

Etter en topp i 1980, opplevde man en kraftig prisnedgang utover 80-tallet (se figur 4). Årsaken var først og fremst at produksjonen økte kraftig ettersom flere land prøvde å tjene på den høye prisen. Etterspørselen økte imidlertid ikke like raskt, og man fikk overproduksjon (Kotecha et al. 2003). Prisnedgangen førte til at kakaoprodusenter i mange land utover 1990-tallet nedprioriterte kakao i jordbruksproduksjonen og i en del tilfeller helt gav opp å produsere.



Figur 4: Eksportpris for kakaobønner på verdensmarkedet 1980-2001. US dollar per tonn⁵ (Lømo & Eldby 2004)

³ Dette er omregnet til verdi til norske av 1600 Britiske Pund som er standard valuta i kakaohandelen. Her er det omregnet til dagens verdier, 04.02.2004.

⁴ Telefonintervju med Eirik Gjertsen, Innkjøpssjef Nidar, 15.12.2003.

⁵ Løpende priser hentet fra FAOSTAT. Beregninger av fast pris er basert på USAs konsumprisindeks med år 2000 som referanseår.

Nedprioriteringen og lave investeringsrater i kakaoproduksjonen har mange steder ført til nedgang i produksjonen, og kvaliteten på kakaoen hevdes av mange å ha blitt dårligere som følge av dette. Det hevdes at det lave prisnivået på kakao har ført til at kakaoprodusentene ikke har råd eller kapasitet til å bekjempe sykdomsangrepene på plantene og at det er en medvirkende årsak til den dårligere kvaliteten på kakaoen (PANUK 2001).

Som en følge av en generell omstrukturering til markedsøkonomi i mange av de kakaoproduserende landene, er kakaohandelen blitt liberalisert. Målsetningen med liberaliseringen var å redusere statens involvering og skattlegging. Man regnet med dette ville dermed bidra til å øke produsentenes andel av eksportinntektene. Tidligere var prisene i større grad kontrollert av statlige markedsstyrer. Systemet sikret lik minstepris på kakaoen for de ulike produsentene i landet. Minsteprissystemet er fjernet, men mange steder øver staten fremdeles stor innflytelse på kakaosektoren gjennom kvalitetskontroll og skattlegging, og gjennom reguleringer, forskning og veiledning av produsentene.

Omleggingene har stort sett gitt større del av eksportinntektene til produsentene. Samtidig har omleggingen gjort produsentene mer sårbare overfor svingninger i markedet, og mange føler at de har mistet en del av den beskyttelsen de hadde med den gamle minsteprisordningen (Kotecha et al. 2003).

Strukturen med oppkjøpere av kakao og prisfastsetting gjennom børser er nokså lik som i andre jordbrukssektorer (eksempelvis tobakk, kaffe, banan, etc.), en struktur som gjør at kakaoindustrien ikke tar ansvar for risiko i *produksjonen*. Risiko knyttet til produksjonssvikt (eksempelvis som en følge av dårlig vær, sykdom på planten, etc.) eller prissvikt i markedet, må håndteres av bøndene selv.

Samtidig som kakaoproduksjonen liberaliseres i de kakaoproduserende landene, finner man en sterk markedskonsentrasjon og monopolisering på internasjonalt plan. Som en følge av de strukturelle endringer (markedsliberalisering, vertikal integrasjon (se boks 2.) og forbedret forsynings- og distribusjonsteknologi) domineres derfor dagens kakaohandel av svært få aktører. Antallet aktører i verdenshandelen med kakao har sunket kraftig de siste tiårene. Eksempelvis sank antallet kakaohandlere på LIFFE (The London International Financial Futures Exchange) fra 145 i 1985 til 49 i 1995 (Kotecha et al 2003). Det har dermed blitt vanskeligere for nye og mindre aktører å etablere seg i markedet. I et fritt markedsystem preges den internasjonale handelen med kakao i stor grad av monopolisering.

Boks 2: Vertikal integrasjon

Når ett og samme firma eier alle bedriftene i verdikjeden fra råvare til ferdig solgt produkt, har man *vertikal integrasjon*. Formålet er bedre lønnsomhet gjennom kontroll med kvalitet og vareflyt, samt storskalafordeler og bedre kontroll med prisene. Et eksempel er *Kraft Foods*, som kjøper alle kakaobønnene sine gjennom store fellesinnkjøp. Det lages kakaosmør og kakaomasse av bønnene på Krafts egen fabrikk i Storbritannia. Krafts datterselskap *Freia* kjøper disse halvfabrikatene og lager sjokolade av dem, som blant annet selges gjennom Kraft Foods' bedrifter i andre europeiske land.

(Borgen et al. 2001)

...og andre foredler den

De store internasjonale kakaohandlerene har ansvar for kvalitetskontroll, finansiering og tollklarering før kakaoen når fabrikantene som videreforedler kakaoen (Kotecha et al. 2003). Store oppkjøpere i det internasjonale kakaomarkedet som fabrikkere kakao er selskaper som Gerkins (Kargil), ADM Cocoa og Berry Calabout⁶.

I den første fasen males kakaobønnene til en kakaomasse (*cocoa liquor*). Gjennom å presse kakaomasse skilles fett og tørrstoff fra hverandre, og man får kakaosmør og kakaopulver. Kakaomasse, kakaosmør og kakaopulver er relativt lett å transportere og lagre (Kotecha et al 2003). Containertransport av kakaosmør kan være problematisk da det trenger kontrollerte temperaturforhold. Eksempelvis har et norsk selskap som Nidar relativt strenge krav for å sikre kvaliteten på kakaoen gjennom transportfasen. Kakaomasse og kakaosmør transporteres til Norge i tankbiler fra Europa⁷.

På den norske fabrikken blandes kakaomasse og kakaosmør sammen igjen og mikses med melkepulver, sukker og glukose til man får en ferdig sjokolade. I Norge har så godt som alt melkepulveret og hoveddelen av glukosen norsk opprinnelse. Sistnevnte utvinnes av poteter. Hvilke blandingsforhold det er mellom de ulike komponentene avhenger av om det skal lages mørk eller en lys sjokolade. Mye kakao tørrstoff gir mørk sjokolade, mens mye kakaosmør og melk gir lys sjokolade.

Sjokolade står for hoveddelen av verdens kakaoforbruk. Utviklingen av sjokoladeprodukter utenom den tradisjonelle sjokoladepata har stått for hoveddelen av økningen i kakaoforbruket. Introduksjonen av sjokolade med fyll var en revolusjon for industrien. Dette, sammen med en kraftig økning i folks inntekter, gjorde at sjokoladen fikk et mye større marked. I dag står sjokoladeprodukter med lavt kakaoinnhold (dvs. fylte sjokoladeprodukter med høyt melke- og sukkerinnhold) for 70% av verdens sjokoladekonsum. Produkter med høyt kakaoinnhold (mørk sjokolade uten fyll, med lite sukker og melketilsetningsstoffer) har en mye lavere markedsandel (mindre enn 1%) (LMC International 2001).

Et nytt EU-direktiv, med ikrafttreden fra 2003, innebærer at inntil 5% av kakaosmøret kan erstattes med vegetabilsk fett. I de kakaoproduserende landene fryktes det at den nye ordningen vil få katastrofale følger for deres økonomi. Ordningen kan medføre økonomiske tap på opptil 5,6 mrd kroner for de kakaoproduserende landene, og true levebrødet til 11 millioner vestafrikanske kakaoprodusenter dersom sjokoladeprodusentene utnytter muligheten fullt ut (Sarno 2003).

I hvor stor grad kakaoerstatningen vil finne sted avhenger av flere forhold. Fordelene med erstatningsstoffene er hovedsakelig av økonomisk og industriell karakter. Prisene på kakaosmør vurderes som relativt høye og ustabile sammenliknet med prisene på raps-, palme- eller soyaolje, som er eksempler på erstatningsprodukt. Erstatningsproduktene er også lettere å lagre (Karlshamns Årsredovising 1999).

I det siste har det blitt dokumentert positive helseeffekter av kakao. Dette henger sammen med kakaosens høye innhold av stoffene *polyphenol antioksidanter*, som også finnes i produkter som frukt, grønnsaker og rødvin. Konsum av dette stoffet er dokumentert å ha en forbyggende effekt på hjerte- og karsykdommer og enkelte former for kreft, samt at det sies å

⁶ Telefonintervju med Eirik Gjertsen, Innkjøpssjef Nidar, 15.12.2003.

⁷ Ibid

forsinke aldringsprosesser hos mennesket (LMC International 2001). De positive effektene kan imidlertid oppveies av større risiko for fedme og diabetes knyttet til sukkerinnholdet i sjokolade og andre kakaoprodukter.

Bærekraft?

Dette kapitlet tar for seg miljømessige og sosiale aspekter ved kakaoproduksjonen, blant annet relatert til barnarbeid og diskusjonen omkring trafficking av arbeidskraft.

Sykdom og sprøytemidler - men stort potensial for forbedring

Siden kakaoplanten er avhengig av å vokse under skyggegivende trær for optimal vekst og avling, er produksjon av kakao regnet for å være blant de mest miljøvennlige av de typiske tropiske jordbruksavlingene. Likevel er det steder i verden hvor man produserer kakao på plantasjer i direkte sollys. Dette kan gi en kortsiktig produksjonsgevinst, men samtidig utsettes plantene for sykdomsproblemer som krever mye sprøyting⁸. Produksjonsformen er derfor være lite bærekraftig over tid. Man finner plantasjedrift særlig i Malaysia og til en viss grad i Elfenbenskysten.

Det er beregnet at ca 30% av kakaoproduksjonen verden over går tapt som en følge av sykdom. Sykdom på kakao representerer derfor mange steder en trussel mot fremtidens kakaoproduksjon. De kostbare plantevernmidlene er dyre for den jevne kakaoprodusenten, som dermed får en ekstra kostnadsbyrde i husholdningsøkonomien. Sprøytemidlene har i tillegg gitt økt helserisiko for mennesker og miljø

EUFIC (2003), som er en europeisk basert organisasjon som jobber med å spre informasjon relatert til mat og matsikkerhet, hevder at bruken av kjemiske midler for å bekjempe sykdom og insektangrep på kakao bør minimeres for å skåne mennesker og miljø for potensielle skadelige virkninger. Eksempler fra blant annet Ghana viser også at en mer bærekraftig produksjon av kakao er mulig. Ett eksempel er å introdusere sykdomsresistente kakaosorter (se boks 3. for flere detaljer om Ghanas kakaoproduksjon).

Siden kakaoproduksjonen blir stimulert av skygge i skog, er det muligheter for bruk av karbonkvotesystemer i kakaoindustrien. Den ”grønne utviklingsmekanismen” (CDM) under Kyoto-protokollen er en potensiell inntektskilde og bidrag til en bærekraftig utvikling for kakaoprodusenter i Vest-Afrika. CDM gir bedrifter mulighet til å tjene karbonkreditter ved å investere i klimareduserende tiltak i utviklingsland, for eksempel lagring av karbon i skog. Målsetningen med CDM er å gjøre det lettere for i-land å oppfylle sine utslippsforpliktelser, og samtidig bidra til en bærekraftig utvikling i fattige land. En av mulighetene er å investere i prosjekter som binder karbon i vegetasjon (såkalte sinks-projects). Problemet har imidlertid vært at man har ønsket å investere i rene skogplantasjer, som lukker ute mennesker som er avhengig av disse områdene for sitt utkomme. Kakaoproduksjon kan være en mulighet til å investere i karbonbindingsprosjekt som samtidig sikrer et levebrød for lokalbefolkningen⁹.

⁸ De vanligste sykdommene på kakao er kartlagt av Pesticide Action Network UK (2001): *Black pod* er en sopp sykdom som man finner utelukkende i Afrika, og det er beregnet at denne sykdommen fører til et tap på 44 % av verdens kakaonavling. Andre sykdommer på kakao inkluderer andre sopp- og virussykdommer som *Brown pod rot*, *Cocoa swollen shoot virus*, og *Witches broom*, og insektangrep av bladteger (*Cocoa capsids*), skjoldlus (*mealybugs*), breiteger (*shield bugs*), sikader (*leaf hoppers*), *trips*, bladmøll (*pod borers*), m.m.

⁹ For mer informasjon om CDM, se FIVH-rapport 2/02 *Klima til salgs! Om smutthull i Kyotoprotokollens grønne utviklingsmekanisme (CDM)*, og FIVH-rapport 7/01 *Kull og grønne skoger. Om karbonbinding i skog som klimatilak*.

Boks 3: Rehabilitering av kakaoproduksjonen i Ghana

Ghana har tradisjonelt vært den største kakaoprodusenten i verden. Ifølge historiske kilder ble kakaoplanter smuglet inn i Ghana av en ghanesisk snekker ved navn Tetteh Quarshie så tidlig som i 1878, og landet utviklet seg allerede tidlig på 1900-tallet til verdens ledende kakaoprodusent. På slutten av 1970-tallet opplevde imidlertid landet en stor nedgang i produksjonen som en følge av en kraftig prisnedgang på kakao i verdensmarkedet. Mange bønder valgte å slutte å produsere kakao, mens andre manglet kapasitet og midler til å vedlikeholde kakaoplanterne skikkelig. Følgelig sank både mengde og kvalitet i kakaoproduksjonen. I dag opplever imidlertid produksjonen i Ghana et oppsving som følge av høyere priser og en statlig rehabiliteringsplan (LMC International 2001).

Cocobod er et statlig markedsføringsorgan, som i tillegg både kvalitetssikrer kakaoen og driver med veiledning av kakaodyrkerne. Ved Cocobods forskningsinstitutt har man utviklet en hybridsort som både er bedre i smak, mer sykdomsresistent og har høyere modningshastighet enn vanlig. Forskningsinstituttet er viktig for de ghanesiske småbøndene; herfra får de viktig informasjon om sykdom- og skadedyrskontroll. Ghanesisk kakao er nå regnet som den beste i verden.

På eget initiativ har mange kakaoprodusenter organisert seg gjennom Kuapa Kokoo, et kakaokooperativ som både fungerer som salgsselskap og sparebank. Kooperativet bidrar til å sikre produksjon og inntekter til bøndene. 11 % av produksjonen selges til europeiske organisasjoner for rettferdig handel. Gjennom kooperativet skal man sikre en helhetlig samfunnsutvikling for produsentene, og man har ansatt rådgivere som skal veilede bøndene i helhetlig økologisk plantevern.

Kilde: D. Ransom 2001

Sosiale aspekter: Barnearbeid i sårbare råvareland

Verdens kakaoprodusenter er i all hovedsak småskala jordbrukere, som er svært avhengige av inntekter fra salg av kakao for å sikre sitt levebrød. Flere forhold har gjort at produksjonen av kakao har endret seg i løpet av de siste tiårene. Strukturelle endringer i markedet etterfulgt av økt press for effektivisering av produksjonen har i mange tilfeller vært negativt for kakaoprodusentene.

Denne delen tar for seg to sentrale aspekter ved endringsprosessene: 1) økt bruk av barnearbeid i produksjonen, og 2) økt sårbarhet blant produsentene på grunn av prissvingninger i markedet.

Fattigdom er årsaken

UNICEF gjennomførte i 1998 en studie som viste at bruk av barnearbeid var økende i Elfenbenskysten, som er det største kakaoproduserende landet i verden (Se boks 5.). Anti-Slavery (2002) regnet sammen tallene fra rapporten "Child Labor in the Cocoa Sector of West Africa" (IITA 2002), og kom fram til at ca 284.000 barn er involvert i helsemessig risikofyllt produksjon av kakao.

Boks 4: ILOs definisjon av ”verste former for barnearbeid”

- Slavearbeid, eller slavelignende former for arbeid som for eksempel salg og ”trafficking” av barn, gjeldsslaveri og livegenskap, tvangsarbeid og obligatorisk arbeid inkludert tvungen eller obligatorisk rekruttering av barn til bruk i væpnet konflikt.
- Bruk, fremskaffelse av, eller tilbud av barn for prostitusjon, for produksjon av pornografi eller pornografisk opptreden.
- Bruk, fremskaffelse av, eller tilbud av barn for ulovlige handlinger, spesielt i narkotikaproduksjon og kurervirksomhet som beskrevet i relevante internasjonale avtaler.
- Arbeid som etter sin art eller under de omstendigheter det er utført, kan være til skade for barnets helse, sikkerhet eller moral.

Kilde: ILO 1999

International Labour Organization (ILO) definerer barnearbeid slik: Når barn under obligatorisk skolealder (normalt 15 år) utfører arbeid som hindrer egenutvikling gjennom skole og utdanning (ILO 2002a)¹⁰. ILO omtaler barnearbeid i ”sin verste form” i Kjernekonvensjon 182, som arbeid som utsetter barn for forhold som truer deres fysiske, intellektuelle eller moralske utvikling (ibid) (Se boks 4.).

Barn er involvert i jordbruksproduksjon på ulike måter; noen arbeider på sin egen families jord for direkte å bidra til familiens matsikkerhet, mens andre deltar i kommersiell plantasjedrift. En rekke studier viser at den viktigste bakenforliggende årsaken til bruk av barnearbeid er fattigdom. Rapporten *Child Labor in the Cocoa Sector of West Africa* (IITA 2002)¹¹ viste at økt bruk av familiebasert arbeidskraft er et vanlig svar på fall i kakaoprisen og synkende inntekter fra salg av kakao. Rapporten hevder også at det mange steder er forhold for barn og unge i kakaoproduksjonen som kommer inn under ILOs definisjoner av barnearbeid i sin verste form. Barn utsettes i stor grad for tungt og belastende arbeid, samt bruk av farlig produksjonsutstyr, som machetkniver og sprøytemidler. I utgangspunktet er kakaoproduksjonen i stor grad husholdsbasert, noe som vanligvis betyr at alle medlemmer av husholdet er involvert - også barn. Inntektstap og manglende muligheter for alternative inntekter betyr at familiene må sette inn enda mer arbeidskraft i håp om å tjene nok penger.

Studien viste også at:

- Det er flere gutter enn jenter involvert (59% gutter og 41% jenter);
- 87% av den permanente arbeidskraften er familiebasert;
- Jo større område som dyrkes, jo mer utstrakt er bruken av familiebasert barnearbeid;
- Midlertidig ansatte barn uten andre bånd til produsenten enn arbeidsrelasjonen, er mer utsatt for overgrep og risikofyllt arbeid enn barn som arbeider på egen families jord

¹⁰ ILO konvensjonene relatert til barnearbeid er Kjernekonvensjon nr. 138 (”tillatt minimumsalder for arbeid”) og nr. 182 (”forbud og umiddelbar handling mot de verste formene for barnearbeid”) (ILO 2002a).

¹¹ IITA = *The International Institute of Tropical Agriculture*. Studien ble igangsatt på bakgrunn av rapporter om dårlige arbeidsforhold i produksjonen. Utført i samarbeid med afrikanske nasjonale forskningsinstitutter i Kamerun, Elfenbenskysten, Ghana og Nigeria. Finansiert av *US Agency of International Development* (USAID), *US Department of Labor* (DOL) og den globale kakaoindustrien. ILO bidro med teknisk støtte i gjennomføringen av studien.

Trafficking – et problem i kakaoindustrien?

I juni 2001 utgav ILO en rapport som hevdet at trafficking og barneslaveri var et stort problem i Vest-Afrika, også i kakaoproduksjonen (ILO 2001). I sin definisjon av trafficking legger ILO vekt på at det må skilles mellom tradisjonell arbeidsmigrasjon og transaksjoner av arbeidskraft som involverer mellommenn, som har til hensikt å tjene penger på transaksjonen (ILO 2001).

IITA-rapporten modifierer noen av synspunktene presentert i ILO-rapporten fra 2001 om trafficking (Kotecha et al 2003). Som vi så, rapporterte denne at 87% av arbeidskraften kommer fra egen familie, og at rekruttering av arbeidskraft utenfor familien og husholdet dermed er relativt uvanlig i kakaoindustrien i Vest-Afrika (IITA 2002). En studie av Kielland og Sanogo (2002) viser dessuten at de aller fattigste husholdene vanligvis ikke har kapasitet til å sende barn og unge bort for å arbeide. Å reise koster penger, og blir av de fleste vurdert som en investering for fremtiden. I følge denne studien kan derfor ikke arbeidsmigrasjon ses på som en respons på akutt nød og fattigdom.

Kakaoindustrien, blant annet i Norge, bruker IITA-studien som bekreftelse på at trafficking ikke er et problem i kakaoproduksjonen. Men det er grunn til å stille spørsmålsteget ved studiens metodiske tilnærming. For det første var det jordeierne/bøndene som var de viktigste intervjuobjektene, ikke barnearbeidere. For det andre ble intervjuene gjort ved hovedbygningene, og ikke ved boligene nær åkeren, hvor den eksterne arbeidskraften bor. Dermed fikk man mindre mulighet til å komme i kontakt med arbeiderne. For det tredje ble undersøkelsen ikke utført i innhøstingssesongen, når behovet for ekstra arbeidskraft er størst. Dermed var sannsynligvis ikke alle arbeiderne tilstede. Dette blir også påpekt i rapporten (IITA 2002).

På den internasjonale arenaen er det faglig uenighet om hvordan trafficking skal defineres og hvilke tiltak som skal iverksettes for å bekjempe problemet. Tiltakene som har vært iverksatt inntil nå har hovedsaklig vært juridiske, der all virksomhet som involverer bruk av mellommenn forbys.

Castle og Diarra (2003) hevder i sin studie *The international migration of young Malians: Tradition, necessity or rite of passage?*, at det eksisterer mange svakheter ved konvensjonelle internasjonale definisjoner av trafficking og operasjonaliseringen av disse for kakaoproduksjonen i Vest-Afrika¹². De argumenterer for at den vestafrikanske kulturens tradisjonelle arbeidsmigrasjon ofte feiltolkes som nettopp trafficking. Selv om arbeidsmigrasjonen bunner i et økonomisk behov har den ofte andre aspekter i seg enn de rent økonomiske. Castle og Diarra hevder også at å reise fra landsbyen for å arbeide kan karakteriseres som et slags overgangsritual fra barne- til voksenstatus. Personen oppnår respekt og verdighet, og det er en mulighet til å se nye steder og skaffe seg nye erfaringer, i tillegg til at det er en mulighet til å skaffe seg symbolsk viktige eiendeler som bekrefter gruppetilhørighet.

Arbeidsmigrasjon og grensepasseringer har i Vest-Afrika tradisjonelt gått via mellommenn, som passer på at barna kommer trygt frem¹³. Tiltakene mot mellommennene ofte har ført til barna har mistet sin eneste sikkerhet. Castle og Diarra viser at barn og unge som reiser uten mellommenn i større grad er utsatt for utnyttelse og overgrep fra arbeidsgiveren enn de som

¹² Merk at Castle og Diarras studie ikke undersøker kakaodyrking spesielt.

¹³ Telefonintervju med Anne Kielland, Child Protection Specialist, Verdensbanken, 04.12.2003.

reiser med. Tiltakene rettet mot trafficking av barn har i tillegg ført til at et korrump politisystem har utnyttet muligheten for ekstra inntekter. En forfalskningsindustri for reisedokumenter (pass, fødselsattester, vaksinasjonskort, etc.) har utviklet seg. Kostnadene for barna og de som sender dem har dermed økt.

Tiltak mot barnearbeid

På grunn av mye negativ omtale og fokus rundt barnearbeid, tas nå problemet på alvor av mange lands regjeringer og deler av kakaoindustrien. Eksempelvis har mange av de vestafrikanske kakaoproduserende landene sammen med den Europeiske handelsassosiasjonen for sjokolade, CAOBISCO, iverksatt tiltak for å bekjempe bruk av barnearbeid.

Etter rapporter om bruk av tvang mot barn i kakaoproduksjonen i Vest-Afrika, skrev den globale kakaoindustrien i 2001 under på en avtale med den internasjonale fagbevegelsen, en avtale som skulle fjerne de verste utslagene (CAOBISCO 2002). Fagbevegelsen var representert i avtalen gjennom organisasjonene *Free the Slaves* og *National Consumers League* (NCL) (CAOBISCO 2002b).

Avtalen ble i 2002 fulgt opp av et regionalt initiativ, *The International Cocoa Initiative - Working Towards Responsible Labour Standards for Cocoa Growing*, for å fremme forsvarlige arbeidsforhold og bærekraftig produksjon av kakao i Vest-Afrika. Dette ble gjort blant annet i partnerskap med ILO, USAID og nasjonale myndigheter i regionen. Partnerskapet mellom industri, NGOer, fagorganisasjoner, myndigheter og eksperter, ble her sett på som essensielt for å lykkes i bekjempelsen av barnearbeid. Initiativet skulle støtte opp om ILOs kampanje for å sikre gode arbeidsforhold i kakaoindustrien (ILO 2002b). Målsetningen med initiativet er at innen 2005 skal all kakaoproduksjon foregå uten utnyttning av barn og bruk tvungen arbeidskraft (Global Alliance of Chocolate and Cocoa Manufacturers 2003) – med andre ord en ambisiøs målsetning.

Pilotprosjekter

Det ovennevnte initiativet førte til at en del pilotprosjekter ble iverksatt som skulle bidra til å forbedre forholdene i kakaoindustrien, og da særlig i forhold til problemet med bruk av barn som arbeidskraft. Prosjektene skulle sikre gode arbeidsforhold, og var særlig rettet mot bruk av barnearbeid i kakaoproduksjonen i Elfenbenskysten, Kamerun, Ghana og Nigeria (CAOBISCO 2002). Pilotprosjektene har vært delt i to hovedgrupper:

- 1) **Promotering av forsvarlig arbeidspraksis**, særlig rettet mot utnyttende barnearbeid og bruk av tvungen arbeidskraft. Arbeidet har vært gjort i regi av ILO, og omfatter sosial beskyttelse, kapasitetsbygging, overvåking av barnearbeid, kunnskapsformidling og generell bevisstgjøring blant jordbrukerne.
- 2) **Generell kapasitetsbygging og styrking av jordbruksamfunnene**; rettet mot underliggende årsaker til uforsvarlig arbeidspraksis, særlig rettet mot helse- og inntektsstimulering. Virkemidler er styrking av lokale jordbruksorganisasjoner, forbedring av markedsinformasjon og teknologi- og kunnskapsspredning, blant annet gjennom radio.

Boks 5: Bruk av barnearbeid i kakaoidustrien i Elfenbenskysten

Bruk av tvungen barnearbeid i kakaoidustrien i Elfenbenskysten har fått økt oppmerksomhet den senere tiden. IITA (2002) slår i en rapport fast at omkring 200.000 barn er involvert i produksjon av kakao i Elfenbenskysten, og 64% av disse barna er under 14 år. Barna som rekrutteres kommer ofte fra fattige familier, og får sjelden eller aldri noen form for skolegang. Det er uklart hvor utstrakt kjøp og salg av barn som arbeidskraft i kakaoidustrien er, men IITA-studien viste at i kakaoidustrien i Elfenbenskysten arbeider omtrent 12.000 barn uten familietilknytning til produsenten. Bruk av barn i kakaoidustrien involverer ofte bruk av farlige sprøytemidler og produksjonsutstyr, som machetkniver til rydding av underskog, og annet belastende arbeid, noe som utsetter barna for stor helserisiko.

Barna som utnyttes i kakaoidustrien kommer ofte fra andre vestafrikanske land som Burkina Faso og Mali. Historiene om brutal utnyttelse av barn fra andre land er mange (se for eksempel *Anti-Slavery International Homepage* – historien om Take Drissa fra Mali som reiste fra hjemlandet til Elfenbenskysten for å arbeide i kakaoidustrien).

Myndighetene i Elfenbenskysten tar problemet med barnearbeid i kakaoidustrien alvorlig, og har inngått et regionalt samarbeid sammen med Kamerun, Ghana, Guinea og Nigeria, i regi av *ILO – IPEC's West-Africa Cocoa Commercial Agriculture Program* for bekjempelse av farlig og utnyttende barnearbeid. I november 2001 kom myndighetene i Elfenbenskysten sammen med NGOer og industri, med en felleserklæring der man forpliktet seg til å samarbeide om å fjerne de verste formene for barnearbeid i kakaoidustrien. Tiltakene har imidlertid noen steder blitt innstilt som en følge av krig og uroligheter. Tiden vil vise om tiltakene lykkes.

Erfaringer fra tiltakene

Som en følge av dårlige kontakter og mangel på vilje til å gjennomføre tiltakene hos myndighetene i de kakaoproduiserende landene, har erfaringene fra pilotprosjektene vært varierende. Man opplever mange steder at prosjektene går sakte.¹⁴ I tillegg har krig og uroligheter i Elfenbenskysten ført til at prosjektene her har blitt utsatt. Prosjektene er imidlertid kommet i gang i Ghana, men forholdene for barn i kakaoidustrien er helt annerledes her; barn går på skole, og de behandles generelt sett bedre enn barn i Elfenbenskysten¹⁵.

ILO påpeker sammenheng mellom utdanningsnivå, generelt utviklingsnivå og bruk av barnearbeid. Det er essensielt at eventuelle nye tiltak i større grad bør fokusere på utdanning, informasjonsarbeid, helse og generell kapasitetsbygging blant befolkningen i områder som er særlig utsatt for emigrering av barn og unge. Skolegang og utdanning har vist seg å forsinke migrasjonsprosesser slik at de unge er eldre og mer modne når de reiser bort for å arbeide (Kielland og Sanogo 2002). I tillegg bør tiltak mot arbeidsmigrasjon blant unge ikke utelukkende være rettet mot de fattigste delene av befolkningen, da det ikke nødvendigvis er denne delen av befolkningen som er mest utsatt for arbeidsmigrasjon (Castle og Diarra 2003).

¹⁴ Telefonintervju med Irene Gulbransen, Informasjonssjef i Kraft Foods Norge, 03.12.2003.

¹⁵ Telefonintervju med Anne Kielland, Child Protection Specialist, Verdensbanken, 04.12.2003.

Bruk av familiebasert barnearbeidskraft, som er den vanligste formen for barnearbeid, har en klar sammenheng med utviklingen i husholdets inntekter. Erfaringer fra arbeid med barnearbeid innen andre jordbrukssektorer, viser at å sikre en minstepris på produktet er veldig sentralt for å få bukt med problemet. Tiltakene som har vært iverksatt inntil nå har i begrenset grad fokusert på å sikre bøndene en minsteinntekt fra kakaoproduksjonen. Gjennom de iverksatte pilotprosjektene har man oppfordret bøndene til å organisere seg i grupper, og gi dem opplæring i finans og markedsføring, samt forbedre tilgangen til kreditter, tiltak som ikke direkte tar sikte på å sikre bøndene en minstepris for kakaoen.

Sårbar råvareøkonomi: Konsekvenser av prissvingninger

Utviklingslandene fortsatte i stor grad å produsere sine kolonivarer etter frigjøringsprosessene fra 1950-tallet og framover. Eksporten foregikk gjennom statlige eksportorganer og skatteinntektene fra eksporten var i mange tilfeller svært viktige for utviklingslandenes skatteinntekter. I Ghana kanaliserte landets leder Nkruma i årene etter frigjøringen penger fra kakaоекспорten inn blant annet utbygging av skolevesenet. I perioder hadde også mange av kakaobøndene relativt gode inntekter. Ghanas egen fattigdomsstatistikk viser at mens andelen fattige blant eksportorienterte bønder (først og fremst kakaobønder) i løpet av 1990-tallet falt med 25 prosentpoeng fra 64% til 39%, opplevde bøndene som produserte mat for hjemmemarkedet ikke den samme gunstige utviklingen. Fattigdomsandelen blant disse var fortsatt 58% på slutten av tiåret, etter å ha vært på 68% i starten. Kakaobøndenes inntekter gjorde mange av dem i stand til å spare penger til utdanning for barna sine. Mange blant denne unge generasjonen har nå fått bedre betalte jobber andre steder, først og fremst i byene, og sender penger hjem til foreldrene. Det er vanskelig å vurdere hvor mye av fattigdomsreduksjonen på 1990-tallet som skyldes direkte inntekter fra kakaodyrkingen, og hvor mye som skyldes innflyt av penger fra kakaobøndenes utdannede etterkommere (Lømo og Eldby 2004).

Foreldregenerasjonen bekymrer seg over at de unge ikke ønsker å dra hjem og ta over kakaodyrkingen. Den gjennomsnittlige kakaobonden blir stadig eldre, og bøndene må ofte finne folk utenfor den nærmeste familien til å ta over gården (ibid).

Nå skyldes ikke den manglende rekrutteringen til kakaodyrkingen utelukkende at den yngre generasjon har fått flere muligheter. Kakaoprodusentenes inntekter har sunket de siste årene. Dette skyldes først og fremst fallende råvarepris. Som følge av omstruktureringstiltak har bøndenes *andel* av eksportinntektene økt. Prisnivået er også mye mer differensiert, blant annet etter avstand til utskipingshavnene. Prissvingningene har gjort småprodusentene mer utsatt. I det gamle systemet hadde produsentene en garantert minstepris fra de statlige og/eller kooperative oppkjøpsordningene, noe som mangler i det liberaliserte markedet (Kotecha et al. 2003).

Det er vanskelig å bedømme i hvor stor grad omstruktureringstiltakene i sum har kompensert for det generelle prisfallet på verdensmarkedet. Det som er åpenbart er at statens inntekter fra kakaоекспорten har falt kraftig.

Andre konsekvenser av prisnedgangen har vært:

- 1) At mange av produsentene måttet effektivisere produksjonen, særlig gjennom å kutte kostnadene på bruk av innsatsvarer, som plantevernmidler mot sykdoms- og insektsangrep på kakaoplanten. Mange hevder dette er grunnen til at kvaliteten på kakaoen mange steder gått ned.

- 2) At mange kakaoprodusenter har blitt tvunget til å legge større vekt på selvforsyningsjordbruk, som i en usikker hverdag gir husholdet større matsikkerhet.

Liberaliseringssprosesser og vertikal integrering i handel og videreforedlingsindustrien, har endret markedsstrukturene og prismekanismene i markedet (Kotecha et al. 2003). En følge av dette er en større grad av differensiering av prisene mellom produsentene i det enkelte land. Det gamle systemet med markedsføringsstyret (marketing boards) gav lik pris på kakaoen til alle produsentene. Nå differensieres prisen i mye større grad etter produsentens geografiske posisjon (avstand til markedet) og produksjonskapasitet. Inntektene blant kakaoprodusentene i Elfenbenskysten varierer nå mellom ca 200 og 750 kroner per husholdsmedlem per år (IITA 2002), mye avhengig av husholdets geografiske plassering kakaoens og kvalitet.

Norges rolle i kakaomarkedet

Ifølge tall fra FNs Jordbruksorganisasjon (FAO) importerte Norge i 2001 kakaoprodukter tilsvarende 17.626¹⁶ tonn kakaobønner (FAOSTAT 2003). Selv om kakao er en viktig eksportartikkel for mange vestafrikanske land, kommer kun ubetydelige mengder direkte fra u-land til Norge (godt under en mill kr, se for eksempel Hille 2003b, Flatlandsmo og Bay 2002). Kakaoen handles istedet via mellomledd, som hovedsakelig befinner seg i Europa eller i USA. Norge importerer mest halvfabrikater av kakao; kakaomasse (*cocoa liquor*), kakaopulver og kakaosmør, som hovedsakelig brukes i sjokoladeproduksjon (se nedenfor). Hovedmengden importeres fra Nederland og Storbritannia (se tabell 1).

Land	mill kroner
Nederland	76,8
Storbritannia	70,4
Frankrike	11,2
Tyskland	2,1
Danmark	1,2
Sverige	1,2
Sveits	0,7
Belgia	0,1

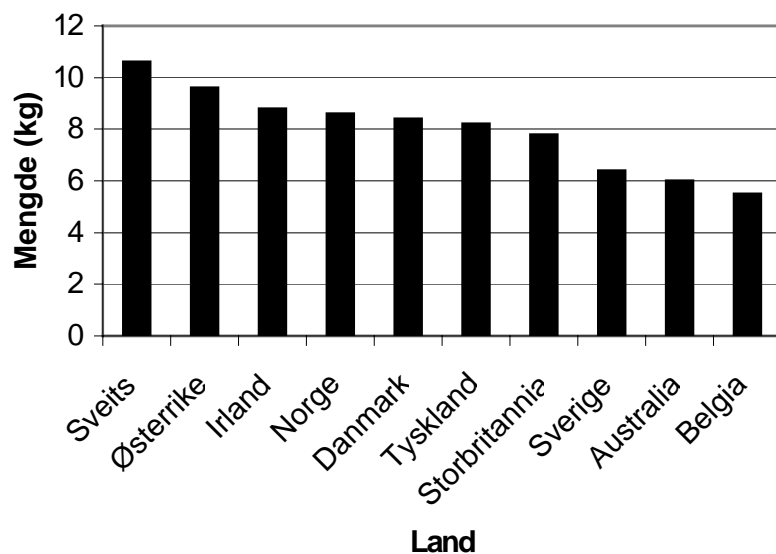
Tabell 1: Norsk import av kakao halvfabrikata¹⁷, snitt 1999-2003 (SSB 2004)

Det er flere årsaker til fraværet av direkteimportert kakao i norsk sjokoladeindustri. En grunn som oppgis er at kakaobønnene forringes raskt i fuktig tropisk klima, slik at det av klimatiske grunner er gunstig å ha de store kakaolagrene i kaldere klima, som i Europa og Nord-Amerika (Kotecha et al 2003). Den viktigste grunnen til at det meste av lagring og foredlingen skjer i Europa og i USA er nok likevel at det er her sjokoladekonsumet historisk sett har funnet sted, og at kapital, teknologi og kunnskap er større her. I tillegg er det viktig for sjokoladeprodusentene å være nær markedene og innenfor tollmurene, noe som fører til at strukturen med råvareproduksjon i u-land og ferdigvareindustri i i-land vedlikeholdes.

Nordmenn er storforbrukere av sjokolade, med verdens fjerde høyeste forbruk. I 2001 spiste gjennomsnittsnordmannen 8,6 kilo sjokolade, (se figur 5). Ferdig sjokolade importerer vi i hovedsak fra våre nordiske naboland Sverige, Danmark og Finland, samt fra Tyskland og Belgia. Samtidig eksporteres norskprodusert sjokolade tilbake til de samme landene, og til Frankrike og Canada (Borgen et al 2001).

¹⁶ Dette tallet gjelder både import av ren kakao og andre næringsmidler (som sjokolade) der kakao er en del av ingrediensene, omregnet til ren kakao.

¹⁷ SSB: "18031000 Kakaomasse, ikke avfettet", "18032000 Kakaomasse, helt eller delvis avfettet", "18040000 Kakaosmør, kakaofett og kakaoolje", "18050000 Kakaopulver, uten tilsetn av sukker eller annet søtningsstoff".



Figur 5: Sjokoladeforbruk per person i 2001 (Caobisco 2003)

Norsk sjokolade- og sukkervareindustri

De største kakaokjøperne	Omsetning, sjokolade og sukkervarer (1999/2000)
Freia (Kraft Foods)	1.500 mill kroner (hvorav sjokolade 1100 mill)
Nidar (Orkla)	915 mill kroner
Brynild gruppen	124 mill kroner
Hval sjokoladefabrikk	11 mill kroner

Tabell 2: Største norske kakaokjøpere og deres omsetning (Borgen et al. 2001)

Norsk sjokolade- og sukkervareindustri sysselsetter omkring 2000 arbeidstagere (Mjelde et al. 2001). Alle sjokoladefabrikantene unntatt Freia har norske eierinteresser. Som nevnt ovenfor importerer produsentene prosesserte råvarer som kakaomasse, kakaosmør og kakaopulver fra fabrikker i Europa (tabell 1). Kakaoen differensieres ikke etter hvor den er produsert, men etter kvalitet. I og med at prosesseringen finner sted før kakaoen kommer til Norge, er det vanskelig å spore den tilbake til produksjonslandet. En av industriens målsetninger er å lage et sporingssystem for kakao innen 2005¹⁸. Et slikt system kan muliggjøre identifisering av kakao produsert under akseptable arbeidsforhold og økonomisk rettferdige og stabile produksjonsbetingelser.

Norske tollsatser

Det blir hevdet at rike lands toll på ferdigvarer fungerer som en barriere mot at de kakaoproduserende landene starter opp ferdigvareproduksjon (Ransom 2001). Eksempelvis produserer Ghana en sjokolade som er internasjonalt anerkjent for sin kvalitet, uten at dette er et produkt som er tilgjengelig i det europeiske (inkludert det norske) sjokolademarkedet (se for eksempel boks 6. side 31). Vi velger oss derfor Ghana som eksempel på et potensielt eksportland for ferdig sjokolade til Norge.

¹⁸ Telefonintervju med Irene Gulbransen, Informasjonssjef i Kraft Foods Norge, 03.12.2003.

Formålet med norsk toll er å beskytte deler av norsk landbruk, industri og annen næringsvirksomhet mot konkurranse fra utlandet. Det er ingen toll på import av kakao som råvare til Norge. Dette er logisk, siden det ikke finnes noen kakaodyrking i Norge som kan trues av import. Kakaoen er i tillegg en sentral råvare for norsk næringsmiddelindustri, slik at toll i sum ville virket negativt for norsk næringsliv. Ferdigvareprodukter av kakao, for eksempel sjokolade, konkurrerer derimot med den norske industrien, og som vi skal se, indirekte også med norsk landbruk. Ferdigvare sjokolade er derfor tollbelagt. Skillet mellom råvare og ferdigvare baseres på sukkerinnhold og produktets bearbeidingsgrad. I utgangspunktet har man en maksimal tollsats på sjokolade på 6,84 kr/kg (TAD 2004). Land som Norge har frihandelsavtaler med (for eksempel EØS) har redusert tollsats. Norge gir også unilaterale tollettelser til de fleste utviklingsland.

GSP-ordningen

Norge etablerte sin GSP-ordning (Generalized System of Preferences) i 1971. Dette består av reduserte tollsatser for produkter fra utvalgte utviklingsland¹⁹, og gjennomføres uten krav til motytelser i form av liberalisering i u-land. Som man skjønner av det engelske navnet, er det ikke noen særnorsk ordning. En rekke industriland, inkludert USA og EU, har innført egne GSP. Formålet med GSP er å stimulere til næringsutvikling i- og økt eksport fra utviklingsland gjennom å styrke konkurransekraften for disse varer. Antall land, vareutvalget og det konkrete nivået på tollettelser er opp til det enkelte industriland å velge selv. GSP er et akseptert unntak fra WTOs *most favored nation* prinsipp, som ellers sier at et land skal gi alle eksportører like gode tollvilkår. I praksis gjør ønsket om å beskytte egne næringer at GSP først og fremst legges opp slik at man styrker u-landene vis a vis andre land man importerer fra, og ikke vis a vis egen industri. Det sistnevnte skal vi også få se når det kommer til Norge og sjokoladeimport.

Import av varer fra de viktigste kakaoproduserende landene (Elfenbenskysten, Ghana, Indonesia, Brasil, Kamerun, Nigeria og Malaysia) er lagt inn under den norske GSP-ordningen. Sjokolade har dermed 100% fritak for toll på industrielementet (TAD 2000). Man kan derfor fristes til å tro at sjokolade fra et land som Ghana²⁰ kan importeres tollfritt til Norge. Men sjokolade er mer enn industrielementet (*foredling* av kakao). Som vi så bruker man også melkepulver og glukose for å lage sjokolade, og i Norge arbeider mennesker med å lage melkepulver av norsk melk, og glukose av norske poteter. For å beskytte norsk landbruk og næringsmiddelindustrien som foredler landbruksvarene, har man derfor lagt toll på melkepulveret og glukosen i den ghanesiske sjokoladen. Dette gjøres i en ordning som kalles *råvarepriskompensasjon* (RÅK) (Borgen et al 2001).

RÅK-ordningen

Handelen med bearbejdede næringsmidler som for eksempel iskrem, frossenpizza og sjokolade er delvis blitt liberalisert. Dette skjedde gjennom etableringen av frihandelsområdet EFTA, og senere EØS-avtalen. I tillegg har som nevnt utviklingslandene fått tollettelser

¹⁹ Fra 1995 diversifiserte Norge GSP-systemet ved å innføre spesielt gunstige tollvilkår for varer fra landene på FN's liste over minst utviklede land (MUL). Dette spesielle "underkapittelet" om MUL har etter hvert blitt mer kjent enn GSP-ordningen den er en del av. Alle de store kakaоекспортørerne er såpass "velstående" at de ikke kvalifiserer til MUL-status. Så vidt forfatteren har bragt på det rene har ingen MUL-land på dette tidspunkt noen kakaodyrking eller sjokoladeindustri av betydning. Derfor drøfter vi ikke MUL-ordningen nærmere her.

²⁰ Ghana har egne sjokoladefabriker, og landet forsøker bevisst å øke verdiskapingen av sin egen kakao gjennom å foredle råvaren selv, men deler av kapasiteten står ubrukt (Lømo og Eldby 2004). Mer om ferdigvareindustri senere i rapporten.

gjennom GSP-systemet. RÅK ble etablert som motvekt mot liberaliseringen, for å beskytte norsk næringsmiddelindustri, samt norsk landbruk som dennes underleverandører mot effektene. Målet for RÅK er at norsk næringsmiddelindustri skal kunne fortsette norsk verdiskaping og sysselsetting, og fortsette å kjøpe norske landbruksprodukter uten å bli utkonkurrert av utenlandske fabrikker. RÅK ordningen ble forhandlet fram med EU og noen få andre land. Borgen et al. (2001) beskriver hensikten som *”to level out national price differences for commodities used as ingredients in processed foods.enable fair competition between the Norwegian and European (EU) food industry, while at the same time protecting the underlying agricultural production from the effects of free competition”*. Samtidig har man anvendt RÅK-virkemidlene også overfor GSP-landene, men med litt andre nivåer på beskyttelsen. Ved å legge RÅK inn som modifikasjon i GSP-ordningen har man altså gjort en ordning som skulle beskytte norsk næringsmiddelindustri (og indirekte norsk landbruk) mot konkurranse fra EU, til en bremse på ordningen (GSP) som skulle stimulere til økt import fra u-land.

RÅK-toll

RÅK inneholder tre elementer: *toll, prisnedskrivning og eksportstøtte*. Det første og enkleste virkemidlet man bruker for å beskytte norsk næringsmiddelindustri mot import er *toll*. RÅK-tollen legges på den enkelte landbruksvare som inngår som råvare i et produkt. Statens Landbruksforvaltning avgjør tollsatsene basert på en vurdering av beskyttelsesbehovet for norsk landbruk. Importøren må sende deklarerer med dokumentasjon av innholdet av de ulike ingrediensene for hvert nytt sjokoladeprodukt som skal importeres. På bakgrunn av innholdsfortegnelsen bestemmer Statens Landbruksforvaltning den endelige tollsatsen på sjokoladen. Hvis eksportørlandets fabrikk endrer oppskriften, må sjokoladen deklarerer på nytt for at man skal få fortsette å importere. Tabell 3 viser de nåværende tollsatsene²¹ for noen av de mest aktuelle ingrediensene i sjokolade.

Råvare	Import fra GSP-land	Import fra EØS-land
Glykose (20400)	5,87 kr/kg	4,41 kr/kg
Helmelkpulver (1600)	17,66 kr/kg	11,43 kr/kg
Skummetmelkpulver (1700)	17,75 kr/kg	12,16 kr/kg
Sukker (40100)	0,00 kr/kg	0,00 kr/kg

Tabell 3: RÅK-toll på ingredienser i sjokolade fra hhv GSP- og EØS-land. Tollvarenummer i parentes (SLF 2003, vedleggstabellene 4 og 7)

Som vi ser av tabellen, er det ikke RÅK-toll på sukker, noe som er naturlig så lenge norsk landbruk ikke produserer sukker, og derfor ikke trenger beskyttelse mot sukkerimport²². Den tidligere nevnte glykosen og melkepulveret er det derimot toll på. Som Lømo og Eldby (2004) påpeker i rapporten *Eksport av landbruksvarer: En vei til utvikling i Sør?*, er tollsatsene på ingrediensene i ghanesiske sjokolade høyere enn for ingrediensene i sjokolade fra for eksempel EU-landet Belgia. Når man går tollsatsene på sjokolade nærmere etter i sømmene, melder spørsmålet seg: Er egentlig GSP-ordningen så u-landsvennlig som Norge liker å gi inntrykk av?

²¹ Tollsatser gjeldende fra 1.september 2003 til 31.august 2004 (SLF 2003).

²² At sukker fra EU og GSP-land har lik tollbelastning må ikke mistolkes som at de to områdene stiller likt i konkurransen. Sukkerproduksjonen i EU mottar store subsidier som sukkerbøndene i GSP-landene ikke mottar. Dette er sannsynligvis den viktigste årsaken til at anslagsvis 75% av det sukkeret som importeres til Norge er produsert av sukkerroer dyrket i EU, og ikke av sukkerrør dyrket i u-land (Hille 2003b).

Prisnedskriving

Freia, Nidar og andre norske sjokoladeprodusenter kan også søke Statens Landbruksforvaltning om støtte til såkalt *prisnedskriving* for norske råvarer som de bruker i produksjonen (Borgen et al 2001). Tilskuddet er et kronebeløp per kilo norsk råvare som brukes. ”Formålet med tilskuddsordningen er å bidra til at norsk næringsmiddelindustri kan produsere og levere industrielt bearbejdede jordbruksprodukter basert på bruk av norske jordbruksråvarer” (LD 2000, §1). Ordningen skal kompensere for den ekstra kostnaden som påføres næringsmiddelindustrien som følge av at norske råvarer - for eksempel melkepulver - er dyrere enn råvarene i konkurrerende sjokoladeproduserende land, som for eksempel Belgia eller Ghana.

Eksempel på råvare	Prisnedskrivingstilskudd
Glykose (20400)	2,96 kr/kg
Helmelkpulver (1600)	5,75 kr/kg
Skummetmelkpulver (1700)	6,07 kr/kg

Tabell 4: Tilskudd til prisnedskriving for norske råvarer under RÅK-ordningen. Tollvarenummer i parentes. (SLF 2004)

RÅK-ordningens støtte til prisnedskriving gjør sammen med RÅK-tollen at norsk sjokolade styrkes i konkurransen med sjokolade fra andre land. Dette svekker mulighetene for sjokoladeprodusenter i GSP-land til å komme inn på det norske markedet. Om de i det hele tatt gjør det må de, siden de ikke får eksportsubsidier, redusere sin fortjenestemargin for å kompensere den norske tollene og støtten.

Eksportsubsidier i RÅK

Den norske sjokoladeprodusenten kan få ekstra støtte dersom sjokoladen går til eksport. Økt eksport gir økt omsetning i næringsmiddelindustrien og tar unna deler av en eventuell norsk overskuddsproduksjon av landbruksvarer²³. På samme måten som ved prisnedskriving søker produsenten tilskudd per kilo norsk råvare som er benyttet i produktet.

Eksempel på råvare	Med prisnedskriving*	Uten prisnedskriving*
Glykose (20400)	5,05 kr/kg	5,87 kr/kg
Helmelkpulver (1600)	7,46 kr/kg	13,21 kr/kg
Skummetmelkpulver (1700)	7,85 kr/kg	13,92 kr/kg

Tabell 5: RÅK-eksportsubsidier for noen av råvarene i sjokolade. Tollvarenummer i parentes (SLF 2004) *støttenivået settes til laveste eller høyeste sats alt etter hvorvidt produsenten allerede har søkt/fått støtte til prisnedskriving eller ikke.

Norsk sjokolade eksporteres først og fremst til EU, men også til for eksempel USA, og det har foregått norsk sjokoladeeksport til Canada (Borgen et al. 2001). I perioden 1999 til 2003 ble det i snitt eksportert 6.480 tonn sjokolade²⁴ fra Norge i året, til verdi av 242 millioner kroner

²³ Til forskjell fra USAs og EUs landbruk er norsk landbruk relativt godt regulert, for eksempel ved hjelp av melkekvoter, slik at det er lite overskuddsproduksjon. Noe er det likevel, og dette avhjelpest blant annet gjennom eksportsubsidier på ost (norsk Jarlsbergost eksporteres til blant annet Sverige, USA og Australia) eller som her nevnt, sjokolade.

²⁴ Varer under posisjon 18.06. med varenummer 18.06.3100 ”Sjokolade i blokker, plater eller stenger, med fyll...”, 18.06.3200 ”...uten fyll...” og 18.06.9010 ”Sjokolade, herunder sukkervarer med innhold av kakao...”.

(SSB 2004). I tilfellet norske eksportsubsidier på sjokolade blir det litt mer diffust hvordan dette påvirker mulighetene for utviklingsland til å utvikle en egen sjokoladeindustri, siden reglene i hvert enkelt land vi eksporterer til vil ha sterk påvirkning på hvorvidt landet velger en norsk eller ghanesisk sjokolade. Men vi ser at den norske staten har råd til å bruke et ikke ubetydelig beløp per kilo sjokolade for å støtte norsk sjokoladeeksport i konkurranse med andre lands industri. Slike eksportsubsidier påvirker konkurransesituasjonen på det internasjonale markedet for sjokolade og landbruksprodukter som inngår som råvarer ved siden av kakaoen.

Veien til en mer rettferdig kakaoindustri

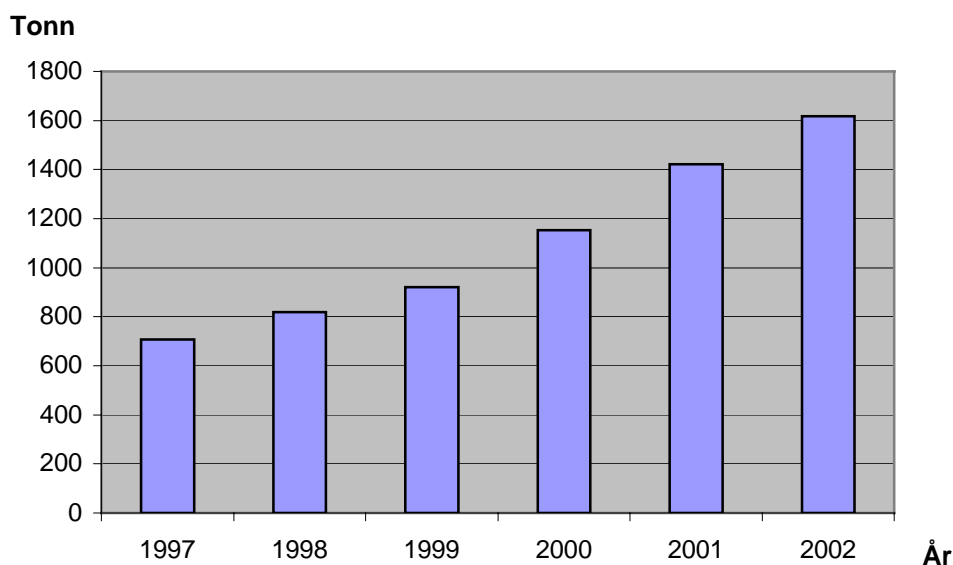
I denne rapporten brukes to hovedtilnæringer til hvordan en mer rettferdig fordeling av kakaokonsumet kan sikres:

- 1) sikre gode arbeidsforhold og inntekter for kakaoprodusentene ved å introdusere rettferdige kakaoprodukter i det norske markedet
- 2) stimulere framveksten av en foredlingsindustri i de kakaoproduserende landene. Det er viktig å understreke at disse to tilnærmingene ikke utelukker hverandre, og at kombinasjoner av de to kanskje er den mest hensiktsmessige og ønskelige løsningen.

Rettferdige kakaoprodukter

I Norge er vi godt kjent med såkalt *rettferdige* utgaver av u-landsprodukt som kaffe, te og bananer. Målsetningen med rettferdig handel er at småprodusentene i utviklingslandene skal sikres høyere og mer stabile priser på produktene sine enn det som eksisterer innenfor det rådende verdensmarkedet (Hille 2003). Rettferdig handel-bevegelsen innbefatter flere organisasjoner med ulike strategier. Noen driver direkte oppkjøp av rettferdige produkter; enkelte kontrollerer og merker produkter som firmaer importerer; andre driver direkte kampanjer mot selskaper som de mener grovt utnytter leverandører og arbeidere i Sør (ibid).

I dag eksisterer det nesten ingen rettferdige kakaoprodukter i Norge. Helios selger økologisk rettferdig handel kakaopulver i butikkene sine, og en del av Body Shops hudpleieprodukter inneholder kakosmør kjøpt gjennom deres rettferdig handel-program *Community Trade* (The Body Shop 2004). Tall viser at verdenskonsumet av rettferdig kakao har økt kraftig de siste årene, nærmere bestemt med 128% i perioden fra 1997 til 2002 (Figur 6). Rettferdig kakao utgjør likevel fortsatt en forsvinnende liten del av verdenskonsumet (under en promille), og ingen av de store kakaoimportørene i Norge, slik som Kraft Foods og Nidar, har til nå tatt i bruk rettferdig kakao i sin produksjon.



Figur 6. Utviklingen i verdenshandelen med rettferdig kakao

Kilde: FLO International 2003

Rettferdig handel foregår gjennom kooperativer, som muliggjør en sporing av kakaoen tilbake til bøndene. Kravet er at produksjonen har foregått under sosialt forsvarlige og økonomisk rettferdige betingelser. Det største og mest kjente kooperativet er Kuapa Kokoo i Ghana. Dette ble etablert etter liberaliseringen av det internasjonale kakaomarkedet i 1993, for å sørge for en ”fysisk, økonomisk, sosialt og mentalt sunn struktur for kakaoprodusentene” (Kuapa Kokoo 2003). I dag omfatter kooperativet 35.000 kakaoprodusenter i fem av seks kakaoproduserende regioner i Ghana. 11% av produksjonen til Kuapa Kokoo blir solgt til europeiske organisasjoner for rettferdig handel, eksempelvis Day Chocolate Company og Body Shop. De etiske handelsleddene betaler det dobbelte til kakaoprodusentene sammenliknet med det konvensjonelle markedet. Overskuddet og bonusen fra kooperativhandelen går til fond som øremerkes utvikling av lokal infrastrukturen og helsemessige tiltak blant produsentene (Ransom 2001: 64-65).

Ting tyder på at rettferdig sjokolade kommer til å introduseres i Norge, men det er usikkert når (Max Havelaar Norge 2003). Stiftelsen har vært i kontakt med aktører i det norske markedet for et mulig samarbeid om dette. Interessen har imidlertid vært lunken. Dagligvarebransjen har så langt vært skeptisk. De henviser til at det allerede er mange nisjeprodukter i markedet.²⁵

Den viktigste innvendingen mot rettferdig handel-konseptet er at produktene bare representerer en markedsnisje med begrenset positiv effekt for kakaoproduksjonen som helhet. Informasjonssjef i Kraft Foods Norge, Irene Gulbransen, uttrykte følgende:

[Rettferdig kakao] vil bare være en nisje i markedet. [Kraft Foods] mener at all sjokolade burde vært rettferdig. Det er vår målsetning å foreta større grep som bidrar til en forbedring for alle kakaoprodusentene²⁶.

Uttalelsen er med på å vise at *rettferdig handel* til tross for et foreløpig begrenset volum allerede har en viktig rolle: Den etablerer en standard som konvensjonelle produsenter måles mot, både av dem selv og av kundene.

Som tidligere nevnt gjør manglende rettferdig handel-produkter og manglende sporingmuligheter i det konvensjonelle kakaomarkedet det umulig for norske forbrukere å vite om kakaoen i sjokoladen de spiser er produsert ved hjelp av barnearbeid eller under andre kritikkverdige arbeidsforhold. Dersom varer produsert under økonomisk og sosialt akseptable forhold skal kunne introduseres, må det sannsynligvis skje ganske store endringer i organiseringen av handelen.

Det er liten tvil om at rettferdig handel kan ha stor betydning for den enkelte jordbrukeren i de kakaoproduserende landene, men få ser på rettferdig handel som en løsning på underutviklingsproblematikken. Rettferdig handel har et potensial, men som den fungerer i dag vil den sannsynligvis ha en begrenset innvirkning på utviklingsprosesser i de kakaoproduserende landene (Kotecha et al. 2003).

²⁵ Telefonintervju med Ragnhild Hammer, Informasjonsansvarlig i Max Havelaar Norge, 02.12.2003.

²⁶ Telefonintervju med Irene Gulbransen, Informasjonssjef i Kraft Foods Norge, 03.12.2003.

Betydningen av ferdigvareindustri for utvikling

Vi har allerede slått fast den viktige rollen kakao har i Vest-Afrika, og potensialet den representerer for den økonomiske og sosiale utviklingen i regionen. For mange land i regionen vil nøkkelen til en mer økonomisk og sosialt bærekraftig utvikling ligge i utvikling av en egen industri for videreforedling av kakao.

Framtiden i våre henders rapport *I-hjelpen: Hva Norge tjener på lave priser på utvalgte u-landsvarer i 2002* (Hille 2003), slår fast at u-land som har utviklet sin egen ferdigvareindustri har opplevd sterkest økonomisk vekst de siste årene, mens de som fremdeles har en råvarebasert økonomi opplever stagnasjon eller økonomisk tilbakegang. Både Kotecha et al (2003) og Ransom (2001) peker på viktigheten av å utvikle en ferdigvareindustri for kakao i de kakaoproduserende landene. De mener at det er her det største potensialet er for at kakao kan bidra vesentlig til utvikling i den vestafrikanske landene. I dag er kakaoforedlingsindustri så og si ikke-eksisterende i regionen.

Kakaoidustri i utviklingsland?

Nedbygging av overordnede strukturelle barrierer i verdenshandelen, blant annet høy toll på ferdigvarer, blir av mange sett på som en forutsetning for å få til en egen foredlingsindustri i de kakaoproduserende landene. Den norske regjeringens utviklings- og handelspolitikk har økt markedsadgang for produkter fra landene i GSP-ordningen som et sentralt tiltak i handlingsplanen for fattigdomsbekjempelse (Landbruksdepartementet 2002). Det Norske Direktoratet for Utviklingssamarbeid (NORAD) peker på viktigheten av og utfordringene i å utvikle næringsstrukturene og integrere de minst utviklede landene i den internasjonale handelen for å få til økonomisk utvikling (NORAD 2003b). Historisk sett har produkter produsert lokalt for nye markeder ha en relativt lav kvalitet (LMC International 2001). Gode

Boks 6: Golden Tree sjokolade

Ghanesiske Golden Tree sjokoladefabrikk er et eksempel på hvordan utvikling av ferdigvareindustri er mulig i et kakaoproduserende land. Råvaren i produksjonen til Golden Tree er soltørket ghanesisk kakao av *Amelonado Cocoa* hybrid. Kakaosorten er særlig tilpasset og resistent mot sykdommer, og derfor også velegnet til en bærekraftig og integrert produksjon av kakao. Sjokoladen er belønnet med internasjonale priser ved konkurranser i Wien, Genève og London, og regnes som en sjokolade av høy kvalitet.

Golden Tree har tross alle sine foredeler ikke funnet veien til det europeiske markedet i særlig grad. Sjokoladen møter tollbarrierer i EU (for ghanesisk sjokolade f.t. 12,9% av verdien) og beskyttelsestiltak i andre land (som den tidligere nevnte RÅK i Norge). I tillegg er lave sukkerpriser i EU og Norge som følge av subsidieringen av EUs sukkerproduksjon med på å svekke konkurransevnen til sjokoladeprodukter fra eksempelvis Afrika. I tillegg kommer den harde og ressurskrevende kampen om merkevarepopularitet og markedsandeler. Selv om sjokoladen til en viss grad markedsføres internasjonalt, blant annet over Internett, har sjokoladen først og fremst vært et produkt for det lille ghanesiske luksusmarkedet.

(Borgen et al. 2001, CPC 2004, GAIN 2003, Ransom 2001)

rammevilkår for investering og produktutvikling, bedre infrastruktur og høyere kompetanse er nødvendige forutsetninger for å etablere en stabil industri som produserer sjokolade av tilfredsstillende kvalitet. Lav kvalitet er likevel slett ikke alltid problemet (se boks 6.).

Dersom en grossist i Norge ønsker å importere sjokolade fra GSP-land ville firmaet måtte betale mer i toll enn om sjokoladen kom fra EU. Men tollbarrierer i industrilandene er ikke det eneste hinderet mot etablering av en sjokoladeindustri i Vest-Afrika. Markedene, eksempelvis i Norge, er allerede utsatt for sterk indre konkurranse, hvor firmaer kun klarer å øke sine markedsandeler gjennom å kjøpe opp andre, eksisterende produsenter (Borgen et al. 2001). Muligheten for å bryte gjennom på markedet for helt nye produsenter vurderes som liten. De norske sjokoladekundene er mer merkebevisste enn prisbevisste, slik at det langt fra er nok å konkurrere på pris (ibid). De etablerte norske sjokolademerkeene har slik sett en solid fordel. Norske konsumenters holdning er at norske produkter er tryggere enn andre, og man har en tilsvarende skepsis mot utenlandsk produserte matvarer. Dette vil også være en utfordring for sjokolademerker fra utviklingsland.

Skal en sjokolade som Golden Tree (se boks 6.) komme inn på det norske markedet må det finnes en norsk aktør som ønsker å ta den økonomiske risikoen som ligger i ressurser til lansering og markedsføring. I snitt lykkes bare 10% av produktlanseringene i norsk detaljhandel med bearbeidede landbruksvarer (Borgen et al. 2001). Kan en afrikansk sjokolade komme inn under en rettferdig handel-merkeordning, slik som Max Havelaar, ville det sannsynligvis være en stor fordel, da man kan få en innpass i nisjen for etisk bevisste forbrukere. Samtidig må man passe seg for å låse produktet inne i rettferdig handel-segmentet. En annen løsning er om en av de store matvarekjedene tar inn produktet, enten den stadig voksende omsetningen av varer under egne merkenavn, eller som spesialprodukt. Den mest effektive måten å få solgt sjokoladen i Norge på ville sannsynligvis være å selge den i "norsk" emballasje, tilpasset norsk designhverdag, slik at kundene ble tryggere på produktet. Dette ville kreve et relativt tett samarbeid mellom importør og industriaktøren i eksportørlandet.

Konklusjoner og anbefalinger

Garantert minstepris

Det er et stort behov for å sikre og stabilisere kakaobøndernes inntekter gjennom en garantert minstepris på kakaoen. Det er også i norsk kakaoindustris interesse at kakaobønderne har stabile og gode inntekter fra produksjonen, da høy og stabil pris er et insentiv for bønderne til å opprettholde produksjonen og vedlikeholde kvaliteten²⁷. Bedre priser på kakaoen til produksjonsleddet gjennom garantert minstepris kan på sikt også være et viktig bidrag til en kompetanseheving i industriens arbeidsstokkreserve, ved at høyere husholdsinntekter kan frigi familiebasert arbeidskraft til utdanning og opplæring, som på sikt kan produsere kompetanse til en mer diversifisert kakaosektor.

Barnearbeid

Det er bred enighet om at kritikkverdige forhold for barn i kakaoproduksjonen, (spesielt omfattende i Vest-Afrika) må bekjempes. Rapporten argumenterer for at en grundig og kontekstuell forståelse av problemene rundt barnearbeid og særlig "trafficking" er nødvendig for at rasjonelle og effektive avgjørelser kan tas. Noen anbefalinger for effektive tiltak mot barnearbeid er:

- Siden fattigdom er den viktigste årsaken til at barn brukes i kakaoproduksjonen, vil generell utvikling og fattigdomsbekjempelse være det viktigste middelet
- Et skikkelig utdanningstilbud forsinker tidspunktet for arbeidsmigrasjon, slik at barna er eldre og mer modne når det skjer
- Kommunikasjon og informasjonsarbeid er viktig for å utvikle en forståelse av problemet i de berørte gruppene.
- Det er viktig at det utvikles effektive springssystemer for kakaoen, som kan garantere konsumentene av kakaoprodukter at de er framstilt under sosialt og økonomisk akseptable forhold.

Sykdom og skadedyr

Det er en utfordring for kakaoprodusentene å kontrollere sykdomsangrep og skadedyr. Disse er et stadig økende problem, noe som dels skyldes nye produsentlands plantasjedrift, og dels redusert vedlikehold av plantene som følge av lave kakaopriser. Sprøytemidler er en utfordring, både i forhold til bøndernes helse, eventuelle miljøeffekter, og de direkte økonomiske kostnadene knyttet til innkjøp av kjemikaliene. Vi har ikke nok data til å gi noen samlet oppsummering eller konklusjon på omfang og skadevirkninger av sprøytemiddelbruken. Siden kakaoen trives godt i skyggefulle omgivelser sammen med andre trær, er den i utgangspunktet velegnet for integrerte former for sykdomskontroll. Dersom tilstrekkelige ressurser skaffes til veie, finnes det fortsatt et betydelig potensial for forskning og utvikling av mer robuste kakaovarianter, med sikte på avlinger av høy kvalitet med redusert sprøytemiddelbruk.

²⁷ Telefonintervju med Dag Kjetil Øyna, Norske Sjokoladefabrikkers Forening, 03.12.2003.

Utvikling av egen ferdigvareindustri

Egen ferdigvareindustri ser ut til å være det beste redskapet for utvikling. Det er derfor en stor utfordring for de kakaoproduserende landene å stimulere utviklingen av foredling av egne råvarer. Norske økonomiske handelsbarrierer kan derfor ikke sies å være et vesentlig hinder for eksport til Norge, men manglende eksportmuligheter til andre store i-landene begrenser også mulighetene for konkurransekraft på det norske markedet, samtidig som det er en tung vei å gå, både kommersielt i markedet og til dels også holdningsmessig hos forbrukerne før sjokolade fra Vest-Afrika – som faktisk produserer kakaoen sjokolade lages av, blir populært blant norske forbrukere. Dersom norske myndigheter er interessert i å styrke ferdigvareindustrien i utviklingsland, bør de gi bearbeidede landbruksprodukter fra u-land bedre tollbetingelser enn de samme varene fra for eksempel EU har.

Litteraturliste

Anti-Slavery 2002: *284,000 children work in hazardous conditions on West Africa's cocoa farms*. Tilgjengelig: <http://www.antislavery.org/homepage/news/cocoareport290702.htm>, besøkt 01.04.2004.

Bager-Kim 2003: *Chokolade – Gudernes Gave*, *bager-kim.dk*. Tilgjengelig: http://www.bager-kim.dk/historie/chokolade/gudernes_gave.htm, besøkt 11.12.2003.

Berntsen, H. 2001: *Fattigmannsklubben teller 49 land* Tilgjengelig: <http://fn-sambandet.no/article/articleview/1452/1/304> Besøkt 24.02.2004

Borgen, S.O., M.Svennerud og M.Vengnes 2001: *Konkurranseskraft i norsk RÅK-industri*. NILF-rapport 2001-4, Norsk institutt for landbruksøkonomisk forskning, Oslo Tilgjengelig: <http://www.nilf.no/Publikasjoner/Rapporter/Bm/2001/R200104Innhold.shtml>

CAOBISCO 2002: *Global Chocolate/Cocoa Industry, Partners Meet in Ghana to Launch Region-wide Programme to Promote Responsible COCOA Labour Practices*, Press Release, Tilgjengelig: <http://www.caobisco.com/english/press-releases-full.asp?ID=22>, besøkt 03.12.2003.

Castle, S. and Diarra, A. 2003: *The international migration of young Malians: Tradition, necessity or rite of passage?* London School of Hygiene and Tropical Medicine, London.

CPC 2004: *Cocoa Processing Company Ltd*. <http://www.africaonline.com.gh/CPC/index.html> , besøkt 18.02.04

FAOSTAT 2003: *Cocoa beans production*. Tilgjengelig: <http://apps.fao.org/page/collections?subset=agriculture>, besøkt 17.11.2003.

Flatlandsmo og Bay 2002: *I-hjelpe 2002. Kva Noreg tente på låge prisar på utvalde u-landsvarer i 2001*. Framtiden i våre hender, Oslo

FLO International 2003: *FLO cocoa sales*, på *Fairtrade Labelling Organisations International Homepage*. Tilgjengelig: <http://www.fairtrade.net/sites/products/cocoa/cocoasales.htm>, besøkt 17.11.2003.

GAIN 2003: *European Union Trade Policy Monitoring Tariff Escalation 2003*, GAIN Report E23155, USDA Foreign Agricultural Service - Global Agriculture Information Network, Brussel

Global alliance of chocolate and cocoa manufacturers 2003: *Industry, Partners Move to Address Labour Issues, Encouraging Sustainable Farming Practices*. Tilgjengelig: http://www.fhfdc.com/cocoa/industry_moves.asp, besøkt 04.12.2003.

Gudem, R. 2000: *Mat og industri 2000 - Status og utvikling i norsk nærings- og nytelsesmiddelindustri, Sammendrag av rapport*, Norsk institutt for landbruksøkonomisk forskning. Tilgjengelig: <http://www.nilf.no/Publikasjoner/MatOgIndustri/Bm/2000/Sammendrag.shtml>, besøkt 02.12.2003.

Haugen, J.M. og Nagoda, D. 2002: *Klima til salgs! Om smutthull i Kyotoprotokollens grønne utviklingsmekanisme (CDM)*, Rapport nr. 2/02, Framtiden i våre henders forskningsinstitutt, Oslo.

Hille, J. 2003a: *Hva er rettferdig handel?* Tilgjengelig: <http://ide.idebanken.no/Redskapsbua/handelinnhold.html>, besøkt 17.11.2003.

Hille, J. 2003b: *I-hjelpen: Hva Norge tjener på lave priser på utvalgte u-landsvarer i 2002*. Framtiden i våre henders forskningsinstitutt, Oslo.

IITA 2002: *Child Labor in the Cocoa Sector in West Africa. A synthesis of findings in Cameroon, Côte d'Ivoire, Ghana, and Nigeria*. Sustainable Tree Crops Program (STCP) and International Institute of Tropical Agriculture, USAID/USDOL/ILO.

ILO 2001: *Combating trafficking in children for labour exploitation in West and Central Africa*, International Labour Organization (ILO)

ILO 2002a: ILO Core Conventions, International Labour Organization. Tilgjengelig: <http://www.ilo.org/public/english/region/asro/jakarta/convention/core.htm>, besøkt 17.12.2003.

ILO 2002b: ILO welcomes new foundation to eliminate abusive child and forced labour practices in cocoa farming, i *Press Release (ILO/02/34)*. Tilgjengelig: <http://www.ilo.org/public/english/bureau/inf/pr/2002/34.htm>, besøkt 16.12.2003.

IPEC 2003: *Facts on Trafficking of children*. International Programme on the Elimination of Child Labour (IPEC), International Labour Office, Geneva. Tilgjengelig: http://www.ilo.org/public/english/standards/ipecc/publ/download/factsheets/fs_trafficking_0303.pdf, besøkt 17.12.2003.

Karlshamns Årsredovisning 1999: Tilgjengelig: <http://www.karlshamns.com/financial/docbase/arsredovisning-1999.pdf>, besøkt 11.12.2003.

Kielland, A. and Sanogo I. 2002: *Burkina Faso: Child Labour Migration from Rural Areas. The Magnitude and Determinants*. Analysis of findings, with incorporated comments, from the workshop of interpretation and validation in Ouagadougou July 16-17 2002. World Bank.

Kommunal- og Regionaldepartementet 2000: Recommendation 190: Recommendation concerning the prohibition and immediate action for the elimination of the worst forms of child labour, Vedlegg 2, i *St.prp. nr. 79 (1999-2000)*.

Kotecha, D. Kerr, B. and Thomas, Y. 2003: *Cocoa Production and Marketing in Africa*. Africa Beverages Project Report Number 4, UK Department for International Development (DFID).

Kraft Foods i Norden 2002: *Kraft Foods imot barnarbeid*. Tilgjengelig: <http://www.kraftfoods nordic.com/newsroom/pressreleases/dbaFile1112.html>, besøkt 03.12.2003.

Kuapa Kokoo 2003: *Kuapa Kokoo Homepage*. Tilgjengelig: <http://www.kuapakokoo.com/index.htm>, 09.12.03.

LD 2000: *Forskrift om tilskudd i form av prisnedskrivning til industrielt bearbejdede jordbruksvarer*. Landbruksdepartementet, Oslo.

LD 2002: *Høring: Vedrørende forslag til forskrift om sikkerhetsmekanisme og overvåkningssystem for toll- og kvotefri import av korn, mel og kraftfôr fra de minst utviklede land (MUL)*. Landbruksdepartementet, Oslo. Tilgjengelig: <http://odin.dep.no/ld/norsk/aktuelt/hoeringssaker/ferdigbehandlede/020031-080013/index-ram001-b-n-a.html>, besøkt 19.11.2003.

LMC International 2001: *The World Cocoa Market Outlook*, LMC International Ltd.

Lømo, Aa og H. Eldby 2004: *Eksport av landbruksvarer: En vei til utvikling i sør?*, Occasional Paper #43, Samfunnsgeografi, Institutt for sosiologi og samfunnsgeografi. Universitetet i Oslo

Masterman, M.L. 1998: *Returning to the Land: Prospects for Agricultural Exports and Rural Development in Indonesia*. University of Michigan Business School, Michigan.

Max Havelaar – Norge 2003: *Om Max Havelaar Norge*. Tilgjengelig: <http://www.maxhavelaar.no/?module=Articles:action=ArticleFolder:publicOpenFolder:ID=330:lang=nor>, besøkt 18.11.2003.

Max Havelaar – Norge u.å: "Sjokolade til de søte og syndige øyeblikk" i *Garantert god handel* – Informasjonshefte.

Mjelde, H., M.Svennerud og M.Vengnes 2001: *Importkonkurransen for bakervarer* –

økt konkurransekraft for norsk mel- og bakerbransje. NILF-rapport 2001-1, Norsk institutt for landbruksøkonomisk forskning, Oslo Tilgjengelig: <http://www.nilf.no/Publikasjoner/Rapporter/Bm/2001/R200101Innhold.shtml>

New Agriculturalist 2003: *Focus on...Cocoa*. Tilgjengelig: <http://www.new-agri.co.uk/99-2/focuson.html>, besøkt 18.11.2003.

NORAD, 2003a: *Afrika trenger både handel, bistand og - bedre politikk*. Direktoratet for Utviklingssamarbeid (Norad). Tilgjengelig: http://www.norad.no/default.asp?V_ITEM_ID=809, besøkt 18.11.2003.

NORAD 2003b: *næringsutvikling*, NORADfakta. Tilgjengelig: <http://www.norad.no/norsk/files/faktaark%20naeringsutvikling.pdf>, besøkt 08.12.2003.

Norges Eksportråd 2003: *Bruk av det norske GSP-systemet til bedriftens fordel*, Nyhetsbrev fra Norges Eksportråd, i *Eksport-Aktuelt Nr. 5, 2003*. Tilgjengelig: http://www.eksportaktuelt.no/servlet/dokumenter/551feltnummer8.pdf/pdf%20nr%2005_11.pdf, 28.11.2003.

Norsk Tollvesen 2003: *Tolltariffen*. Norsk Tollvesen, Oslo. Tilgjengelig: <http://www.toll.no/tariff/index.html>, besøkt 12.12.2003.

PANUK 2001: *Sustainable cocoa production systems. A briefing for the IPM in Developing Countries Project funded by the European Commission*, i *Pest Management Notes 12*. Pest Action Network UK, London.

Ransom, D. 2001: *Kakao i Ghana: En livsform*, i *Rettferdig Handel – kort og godt*, Kap. 3 (ss. 53-66), Forlaget Fritt Vilt, Skien.

Sarno, N. 2003: *EU Chocolate Vote Threatens Cocoa Producers*, Third World Network. Tilgjengelig: <http://www.twinside.org.sg/title/vote.htm>, besøkt 18.11.2003.

SLF 2003: *Tollsatser ved import av bearbejdede landbruksvarer med frihandelsstatus (RÅK-varer)*, Rundskriv 77/2003, Statens Landbruksforvaltning med vedlegg, Oslo

SLF 2004: *Kunngjøring av satser for eksportstøtte og prisnedskrivning for industrielt bearbejdede jordbruksvarer (RÅK-ordningen)*, Rundskriv 17/2004 med vedlegg, Statens Landbruksforvaltning, Oslo

SSB 2004: 0905 Utenrikshandel 2003, tabell 09.05.03057 i *Statistikkbanken*. Statistisk Sentralbyrå. Tilgjengelig: http://statbank.ssb.no/statistikkbanken/default_fr.asp?PLanguage=0, besøkt 18.02.2004.

TAD 2000: *Generelle Tollpreferanser for Import av Varer fra Utviklingsland – GSP. Toll- og Avgiftsdirektoratet Melding Nr. 6A / 2000. Til Tollvesenet og Næringslivet*. Toll- og Avgiftsdirektoratet, Økonomiseksjonen, Oslo.

TAD 2004: *Tollsatser, avgifter og restriksjoner for sjokolade*; <http://tass.interpost.no/toll/> og <http://www.toll.no/tvinndata/main.html> Varenummer 18.06.9010 og 18.06.3100 brukt som eksempel.

The Body Shop 2004: *Our Values* – Tilgjengelig: http://www.thebodyshop.com/web/tbsgl/values_sct.jsp Besøkt 23.02.2004

World Cocoa Foundation 2003: *About Us*. Tilgjengelig: <http://www.chocolateandcocoa.org/WCF/wcfindex.htm>, besøkt 18.11.2003.



Framtiden i våre hendes forskningsinstitutt (FIFI)

Siden 1996 har Framtiden i våre hendes Forskningsinstitutt (FIFI) utgitt over 70 utredninger. Gjennom utredningene beskriver vi problematiske sider ved dagens samfunnsutvikling når det gjelder miljø og retteferdig fordeling av ressurser - og vi foreslår løsninger. Utredningene våre skaper debatt og brukes av beslutningstakere på alle nivåer i samfunnet.

FIFIs utredninger kvalitetssikres av et styre med høy faglig kompetanse innen miljø- og utviklingsspørsmål.

Fredensborgvn. 24 G
0177 OSLO
Telefon: 22 03 31 50
Telefaks: 22 03 31 51
fivh@fivh.no