



ČOKOLÁDA: POKRM BOHŮ



Carl Linné nazval kakaovník *Theobroma Cacao* a označil ho tak za „pokrm bohů“. Většina lidstva se s ním určitě shodne na tom, že čokoláda, která se z kakaa vyrábí, je prostě božská pochoutka.

Kolébku kakaa jsou středoamerické civilizace. Aztékové prý nápoji z kakaových bobů říkali „xocoatl“ (ano, podobnost s našim slovem „čokoláda“ není náhodná), z mayského slova „cacao“ pak zkomolením vznikl dnešní název pro kakao. I první konzumenti kakaa si výrobky z něj – třeba nápoje z pražených bobů – dochucovali, například medem, vanilkou, pepřem, hřebíčkem a jiným kořením. Dnešní experimentování s čokoládami s přídavkem mořské soli, chilli nebo zeleného čaje tak má své kořeny už v čokoládové historii.

Vášniví milovníci čokolády se shodují na tom, že čokoláda je jako droga. Vědci skutečně potvrzují, že při její konzumaci se v našem těle uvolňuje dopamin, který hraje roli v budování závislosti. Když ji Španělé přivezli do Evropy, začala také poměrně rychle konkurovat jiným „kratochvilím“: čaji, kávě, ale i tabáku a opiu. Ovšem věda nás zároveň uklidňuje studiemi, které zkoumají příznivé účinky čokolády na naše zdraví: podle některých přispívá přiměřená konzumace čokolády našemu srdci i mozku. Kakaové boby jsou zdrojem železa, mědi, hořčíku, zinku a fosforu, obsahují přírodní antioxidanty a prospěšné flavanoly, které mohou vést k poklesu vysokého tlaku. Záleží samozřejmě na kvalitě čokolády, obsahu kakaa – a pochopitelně i na celkovém množství takto zkonsumovaného všeléku.

Příznivé účinky má čokoláda také na naši náladu. Obsahuje prý substance, které náš mozek stimulují podobně jako cannabis. Údajně však ve velmi nízkých koncentracích, takže skeptici tvrdí, že povzbudivé účinky čokolády má na svědomí spíše cukr, který je v ní obsažen. Kdo by ale pátral po podrobnostech, když to prostě funguje, že?

Žádné chemické analýzy a vědecké studie ale nedokáží postihnout tu nepopíratelnou skutečnost, že čokoláda lidem zkrátka chutná. Přestože původnímu hořkému nápoji Aztéků nebo Mayů, který byl konzumován na počest bohů, je dnešní tabulka třeba mléčné čokolády na hony vzdálená, a díky ní se můžeme aspoň na chvíli cítit jako v sedmém nebi.

HOŘKÉ OTAZNÍKY NAD NEJOBLÍBENĚJŠÍ SLADKOSTÍ

Čokoláda patří mezi nejoblíbenější pochoutky. Příběh čokolády má ale i své stinné stránky. Navzdory rostoucí poptávce po klíčové surovině pro její výrobu – kakau – příjmy pěstitelů často nestačí jejich rodinám na živobytí. Zejména v západní Africe je navíc rozšířená dětská práce, problémem je i ničení životního prostředí. Celosvětově nejoblíbenější sladkost tak může mít pořádně hořké začátky – a tím nenarážíme na chuť nefermentovaných kakaových bobů.

za zvyšováním nákladů na pěstování kakaa i za růstem celkových životních nákladů. Rodiny drobných pěstitelů kakaa nemají ani zdaleka příjmy, které by jim zajistily obživu, a žijí často pod hranicí absolutní chudoby stanovenou Světovou bankou. I proto stále více lidí z kakaových plantáží odchází. Zejména v západní Africe je bohužel rozšířená dětská práce.

Jednou z cest k udržitelnosti je Fairtrade

K tomu, aby bylo pěstování kakaa udržitelné, se snaží přispívat systém Fairtrade. Využívá k tomu stanovenou minimální cenu, pod níž se výkupní cena fairtradového kakaa nesmí dostat. Ta činí v současnosti 2000 USD za tunu, od října 2019 se zvýší na základě rozhodnutí Fairtrade International o pětinu na 2400 USD za tunu. Dalším nástrojem pro zlepšování života pěstitelů fairtradových surovin je takzvaný fairtradový příplatek, který mohou pěstitelé investovat do svého podnikání nebo do komunitních projektů. Ten u kakaa činí 200 USD za tunu, od října 2019 se i jeho výše zvýší o 20 procent na 240 USD za tunu. Právě o tom, jak družstva pěstitelů tento příplatek využívají, se dočtete víc na následujících stránkách.

Otazník nad budoucností kakaovníků

Kakao je zranitelná a náročná plodina, jeho pěstitelé musejí kakaovníky chránit před větrem, sluncem, chorobami a škůdci. Pokud je o kakaovníky správně postaráno, začnou maximální výnosy poskytovat v pátém roce po vysazení a vydrží takto plodit zhruba deset let. Za náročnou práci, kterou farmáři s pěstováním kakaa mají, však z výnosného obchodování s ním dostávají jen velmi malý podíl.

Cena kakaa na mezinárodním trhu momentálně roste, a to v reakci na vysokou poptávku po výrobcích, jež kakao obsahují. Z růstu ceny kakaa bohužel samotní farmáři profitují jen nedostatečně a nadále žijí v chudobě. Růst jejich výdělků totiž zaostává

Misí Biopekárny Zemanka je podpora ekologického zemědělství. Vyrábíme sladké sušenky a slané krekry pouze v biokvalitě. Certifikací Fairtrade a označováním některých z našich produktů logem Fairtrade programu pro kakao, jsme deklarovali praxi, kterou již dlouho děláme. Férová spolupráce s dodavateli a využívání pouze nejvyšší surovin. Certifikace Fairtrade je pro nás garancí, že celý systém je důvěryhodný pro naše zákazníky. Stejně jako BIO certifikace.

Jan Zeman, majitel Biopekárny Zemanka



KDE ZAČÍNÁ CESTA K ČOKOLÁDĚ

REPORTÁŽ ZE SKLIZNĚ KAKAA V CÔTE D'IVOIRE

Vydejte se s námi za pěstitele kaka. Zástupci Fairtrade Česko a Slovensko v prosinci 2018 navštívili fairtradová družstva v západoafrické zemi Côte d'Ivoire (Pobřeží slonoviny). Díky nim máte možnost poznat, jak vypadá život pěstitelů z družstva SCOOPRADI v období vrcholu jejich sezóny, kdy sklízí kakaové plody a čeká je nejvíce práce. A seznámit se s tím, co stojí na začátku dlouhé cesty, na jejímž konci je tolik oblíbená čokoláda.

Ráno brzy vstáváme a jedeme do centrály družstva, které sídlí ve městě Divo na jihu země. Ve své kanceláři nás vítá ředitelka družstva Kouma Elise. „Certifikaci Fairtrade jsme získali už v roce 2010. Po každé sklizni tak dostaneme kromě zaručené minimální výkupní ceny navíc fairtradový příplatek, který používáme na rozvoj komunity. Na našem členském shromáždění zjišťujeme potřeby zapojených pěstitelů. Podle jejich podnětů pak stavíme školky, ubytování pro zdravotníky či učitele, budujeme vylepšené studny a pomáháme pěstitelům a jejich rodinám vzdělávat jejich děti,“ vysvětluje nám fungování družstva.

Pěstitelské družstvo SCOOPRADI se zaměřuje na pěstování kaka a kávy. V roce 2017 vypěstovalo 3504 tun kaka, jehož hlavním odběratelem je společnost Olam. Družstvo sdružuje celkem 2363 pěstitelů a pěstitelek. Ti působí v šesti oblastech, jednou z nich je vesnička Krezoukoue, která leží 30 km severně od města Divo. Na mapách ji nenajdete. Má zde žít přes 170 zapojených pěstitelů. Po rozhovoru s ředitelkou družstva nasedáme do nákladního auta a jedeme do Krezoukoue. Ve vesnici se setkáváme se zástupci obce a vzájemně se seznamujeme. Poté vyskakujeme na korbu nákladního auta a míříme ke kakaovým plantážím.

Zpracování začíná vydlabáním kakaových bobů

Když vystoupíme z auta, klikujeme úzkou cestičkou mezi kakaovníky, pomerančovými a papájami až dojdeme ke skupině pěstitelů, kteří sedí v kruhu a vydlabávají právě sklizené

kakaové plody. Ty vypadají jako ragbyové míče, jsou dlouhé přes 25 cm a uvnitř skrývají ten pravý poklad - kakaové boby.

V každém plodu jich je kolem 30, jsou obalené sladkou bílou lepkavou šťávou a po rozkousnutí mají uvnitř fialovou barvu. Známost chuť a čokoládově hnědou barvu jim dodává až následná fermentace a sušení.

U hromady nasbíraných plodů sedí i Zale Ibrahim. S ostatními muži v kruhu buší do plodů klackem a po rozbití plodu vydlabává jednotlivé boby. Sklizeň je vrcholem sezóny, letos to není žádná sláva, posteskuje si Zale: „Kakao pěstuji už 25 let. Starám se o necelé tři hektary. Běžně vypěstuji dvě až tři tuny kaka. Letos se toho moc neurodilo, kvůli klimatickým změnám.“

Zale nám vysvětluje, že pokud má někdo do tří hektarů půdy, zvládne se o plantáž postarat sám. Ráno vstane, vezme mačetu s brouskem a vyráží pracovat na pole. Stejně to během roku dělá i Belem Hamadou: „Snažím se mít čistou plantáž, prosekávám a vytrhávám plevele. Když je pole čisté a dobře udržované, pak dává dobrou úrodu.“ Belem si také pochvaluje zapojení do fairtradového družstva: „Od té doby, co jsme ve Fairtrade, postavili nám tu školu a studny. Žije se nám tu lépe.“

Dnes pomůžu já tobě, zítra ty mně

Ve východnějších oblastech Côte d'Ivoire si pěstitelé při sklizni a pro práci na větších plantážích najímají námezdní dělníky. Ti na pozemcích i se svými rodinami často také žijí. Tady v Krezoukoue je situace jiná, funguje tu větší soudržnost pěstitelů. „Vzájemně si pomáháme. Jeden člověk na vytloukání kakaových bobů nestačí. Jakmile má někdo sklizenou, zavolá si další pěstitele. Sejdeme se, vytloukáme a vydlabáváme. Udělá se také jídlo pro všechny, abychom společně i jedli,“ vysvětluje Tonde Ali. Pěstitelé v Krezoukoue si často kakaové boby společně i nakládají a převáží je. „Zavoláme si a přijdeme si pomoci. Když někdo pomůže mně a pak sám něco potřebuje, pomůžu mu. Tak to tu chodí.“

Pěstitelé sedí v kruhu, tlučou klacky do posledních kakaových plodů a vydlabané boby sypou na hromadu. Tu vytvořili na natrhaných listech banánovníku. Boby pak na závěr přikryjí a nechávají je zde v teple kvasit. Fermentace trvá většinou šest dní. Fermentované boby pak rozloží na čistou zem nebo rošty a nechají 2 týdny sušit na slunci.



ABAOGOU PIERRE Z FAIRTRADOVÉHO DRUŽSTVA SCOOPRADI.

Z příplatku pořídí sazenice, ale také zdravotní středisko

Na tomto poli je hotovo. Kakaové boby začínají kvasit a my se můžeme přesunout na další plantáž. Bliží se poledne, a tak i čas modlitby. Většina místních pěstitelů jsou muslimové. Odchází do stínu kakaovníků a obrací se směrem k Mekce. Po modlitebním rituálu se vrací na pole, kam mezitím přišly i ženy a začaly vařit. Pod velkým litinovým hrncem rozdělaly oheň a postupně uvařily rýži s rybí omáčkou. Z hrnce jídlo přelijí do velkého lavoru, kolem kterého se schází pětice až šestice pěstitelů. Pravou rukou si nandávají rýži s omáčkou, povídají si a společně užívají obědový čas. Přidáváme se a po jídle míříme zpět do vesnice.

Setkáváme se ředitelem místní školy. Ta zde funguje už několik let, ale díky podpoře družstva mohli postavit novou budovu. Ředitel Yaddiomande Vado si spolupráci pochvaluje: „Družstvo nám pomáhá i s údržbou. Máme zde v Krezoukoue pěknou přírodu, ale jsme daleko od města. Je potřeba, aby škola fungovala přímo tady a děti měly možnost se naučit



číst a psát.“ Družstvo SCOOPRADI z fairtradového příplatku zajišťuje pěstitelům také sazenice, nakupuje pro společnou potřebu sklady, nákladní auta, motorky a mačety. Přispívá na stavby škol a na léky lidem ve vesnicích. Členové družstva také sami rozhodli o finan-

cování stavby zdravotního střediska pro lékaře v Koffesso a placení lékařské péče v Divo pro všechny členy družstva a jejich rodiny.

Stanislav Kominek
Fairtrade Česko a Slovensko



KAKAOVÉ BOBY PĚSTITELÉ NECHAJÍ ZHRUBA ŠEST DNÍ KVASIT NA LISTECH BANÁNOVNÍKU



PĚSTITEL TONDE ALI POSÍLÁ DO ČESKÉ REPUBLIKY JEDNODUCHÝ VZKAZ.



PLODY SE Z KAKAOVNÍKŮ ODSEKÁVÁJÍ MAČETOU

CÔTE D'IVOIRE: INFORMACE Z PRVNÍ RUKY

Náš kolega Stanislav Komínek se spolu s Lukášem Matěnou vydali na konci roku 2018 do Côte d'Ivoire (Pobřeží slonoviny), aby se přímo na místě seznámili s podmínkami pěstování kakaa v této kakaové velmoci a z první ruky získali informace o fungování systému Fairtrade. V těchto Kakaových novinách tak čerpáme mimo jiné i ze zkušeností z jejich studijní cesty.

„V Côte d'Ivoire lidé vypěstují rekordní dva milióny tun kakaa ročně. Okolnosti zvyšující se produkce jsou bolestné a i přes úsilí tamní vlády a čokoládových firem se za posledních deset let nezlepšily: chudoba pěstitelů, dětská práce a ničení životního prostředí“, říká Standa Komínek. Základním problémem je chudoba pěstitelů, ti si průměrně nevydělají ani 1 USD na den. To je 2,5x méně než by potřebovali

na důstojný život: pokrytí nákladů vyvážené stravy, pitnou vodu, bydlení, zdravotní péči, náklady na vzdělávání dětí a šetření si pro nenadálé příhody.

„Výkupní cena pro pěstitele je teď 750 západoafrických franků, to je asi 30 Kč za kilo kakaových bobů. Z toho se nedá důstojně žít, pěstitelé si musí najímat nejlevnější pracovní sílu. Tu dodnes tvoří i děti, které jsou dokonce za otrockou práci unášeny z okolních zemí“, pokračuje Standa a dodává: „Pro život na naší planetě je tragická i poslední okolnost spojená s pěstováním kakaa. Vytváří se pro něj prostor v místech deštných pralesů. Ty zabíraly ještě v roce 1960 téměř 80 procent území země a nyní tvoří jen 4 procenta území. Kácení deštných pralesů přitom zrychluje dopady klimatických změn.“



STANISLAV KOMÍNEK A LUKÁŠ MATĚNA MĚLI MOŽNOST HOVOŘIT S FARMÁŘI Z NĚKOLIKA FAIRTRADOVÝCH I KONVENČNÍCH DRUŽSTEV, ČASTO PŘÍMO PŘI SKLIZNI KAKAA.



FAIRTRADOVÝ PŘÍPLATEK VZROSTE O PĚTINU

V reakci na zjištění, že stávající minimální výkupní cena stále nestačí k tomu, aby rodiny pěstitelů měly důstojný příjem, se Fairtrade International rozhodla od října 2019 minimální cenu pro výkup fairtradového kakaa zvýšit. U konvenčního kakaa vzroste z 2000 USD za tunu na 2400 USD za tunu, za bio fairtradové kakao dostanou družstva ještě o 300 USD za tunu víc.

Stejně navýšení – tedy o pětinu – se bude týkat také fairtradového příplatku. Namísto 200 USD za tunu budou družstva od října 2019 dostávat 240 USD za tunu. Příplatek za kakao tak bude ze všech certifikovaných fairtradových surovin nejvyšší.

Zvýšení fairtradového příplatku umožní družstvům více investovat do služeb pro své členy, do komunitních projektů a do posilování vlastní organizace včetně rozvíjení dlouhodobých obchodních vztahů s firmami, které kakao vykupují. Fairtrade navíc nepolevuje ve své snaze dosáhnout díky spolupráci se značkami a maloobchodníky toho, aby se prodeje výrobků s fairtradovým kakaem – a tedy i obchodní příležitosti pro fairtradová družstva – nadále zvyšovaly.

DŮSTOJNÝ ŽIVOT DÍKY FAIRTRADE

KOUADIO AGNES JE ŘEDITELKOU PĚSTITELSKÉHO DRUŽSTVA CANN A POVÍDALA SI S NÁMI O PŘÍNOSU FAIRTRADE PRO ROZVOJ VENKOVSKÝCH OBLASTÍ I O AKTUÁLNĚ SNIŽUJÍCÍCH SE NÁKUPECH KAKAA ZA FAIRTRADE PODMÍNEK.

Družstvo CANN sídlí ve městě Ndouci na jihu Pobřeží Slonoviny v západní Africe. Spojuje celkem 1000 drobných pěstitelů, kteří na svých pozemcích vypěstují ročně 2700 tun kakaa. Fairtradový příplatek využili například na stavbu školy se šesti třídami ve vesnici Agnikro, opravu studny a výstavbu školy s jídelnou v Tiemokoko a postavení pumpy na pitnou vodu v Kofessou.

Jak dlouho družstvo CANN funguje?

Existujeme od roku 2005. Při vzniku jsme měli 300 členů. Dnes už družstvo čítá 1000 členů. Od roku 2011 jsme certifikováni Fairtrade.

Jaké dopady na životy pěstitelů má zapojení družstva do Fairtrade?

Ve Fairtrade má družstvo nad rámec zaručené minimální výkupní ceny navíc ještě fairtradový příplatek

na rozvoj. Necertifikované družstvo nemůže využívat tyto bonusové prostředky z prodeje své produkce. Díky zapojení do Fairtrade mohou pěstitelé žít důstojně. Využívají sociální projekty realizované přímo ve vesnicích, kde žijí. Například v zapojených vesnicích jsme postavili z fairtradového příplatku pumpy na vodu, protože pěstitelé neměli přístup k pitné vodě. Příplatek umožnil družstvu postavit studnu pro celou vesnici. Družstvo také postavilo ve vesnicích školy, aby děti už nemusely chodit daleko do školy. Dnes se mohou vzdělávat přímo na místě, kde žijí, a nemusí chodit kilometry, aby se dostaly do školy.

S čím se nyní potýkáte?

Kakao od nás odebírá společnost Cargill. Za fairtradových podmínek ale prodáme jen část produkce. Cargill od nás odebírá za fairtradových podmínek kolem 40 procent produkce, nyní to je jen 20 procent. Tím se pro družstvo snižuje i bonusový příjem prostřednictvím fairtradového příplatku. Když není prodej v rámci systému Fairtrade, není příplatek.

Proč si nákupci z Cargill od vás neodebírají více Fairtrade kakaa?

Nedali nám přesné vysvětlení, ale řekli, že není trh pro Fairtrade. Že mezi výrobci a spotřebiteli není o Fairtrade dostatečný zájem.

V čem byste chtěli podpořit?

Jsmo producenti kakaa, prodáváme ho, ale nedokážeme komunikovat s koncovým spotřebitelem. Chtěli bychom s nimi komunikovat o problémech, které zažíváme. Potřebujeme vzkázat zpracovatelům, že když nakupují kakao pro výrobu čokolády, je potřeba myslet i na pěstitele. Nám jako družstvu se nedaří efektivně prodávat plody práce našich pěstitelů. Chceme prodávat víc kakaa za fairtradových podmínek.



KOUADIO AGNES SE SPOLUPRACOVNÍKY Z FAIRTRADOVÉHO PĚSTITELSKÉHO DRUŽSTVA CANN



KAKAO – FAIRTRADOVÝ „SKOKAN ROKU“

Kakao spolu s kávou, bavlnou nebo banány vždycky patřilo mezi významné fairtradové komodity. Pokud jde o objemy prodeje, je v současné době dokonce nejrychleji rostoucím fairtradovým produktem. V roce 2017 se celosvětově prodalo 214 tisíc tun fairtradového kakaa, což znamená meziroční nárůst o 57 procent. Nárůst prodeje se týkal jak konvenčního fairtradového kakaa, které pochází převážně ze západní Afriky, tak bio fairtradového kakaa, jež se pěstuje především v Latinské Americe. To je skvělá zpráva hlavně pro pěstitele kakaa, kteří díky tomu získali

fairtradový příplatek v celkové výši téměř 43 milionů dolarů (zhruba 950 milionů Kč). Ten si v plné výši rozdělila družstva pěstitelů a využila ho tak, jak rozhodla shromáždění jejich členů. 37 procent z této sumy bylo investováno do projektů a programů směřujících ke zvýšení kvality a produktivity pěstování kakaa, zhruba čtvrtina byla využita k pokrytí základních potřeb pěstitelů a jejich rodin. Komunitní programy, které byly z fairtradového příplatku financovány, zahrnovaly například investice do škol, do zajištění lékařské péče nebo nezávadné pitné vody.

ZÁJEM O FAIRTRADOVÉ KAKAO ROSTE I V ČESKU

Nárůst prodeje fairtradového kakaa se týká i České republiky. Ve zmíněném roce 2017 vzrostla na českém trhu spotřeba fairtradového kakaa o 135 %. Je to především důsledek zavedení Fairtrade programu pro kakao (Fairtrade cocoa programme), který funguje již od roku 2014, zjednodušuje zpracovatelům podmínky při výrobě produktů z fairtradového kakaa a pěstitelům kakaa dává více příležitosti k uplatnění jejich produkce za podmínek Fairtrade. Díky tomu si výrobky s fairtradovým

kakaem nacházejí cestu stále častěji i do velkých obchodních řetězců. Například společnost Kaufland, která začala zavádět výrobky v rámci Fairtrade programu pro kakao již v roce 2015, prodala v roce 2017 výrobky obsahující fairtradové kakao vyrobené ze 136 tun kakaových bobů, což je o 65 % více než v roce předšlém. Lídrem v oblasti fairtradového kakaa se stala jednoznačně společnost Lidl, která se k programu Fairtrade pro kakao připojila až v roce 2017 a během tohoto roku prodala

výrobky vyrobené ze 194 tun fairtradových kakaových bobů. Z ostatních obchodních řetězců se do programu zapojily i společnosti Penny market a Norma. Mezi ostatní společnosti, které v roce 2017 přispěly významně k nárůstu spotřeby fairtradového kakaa v ČR, patří zejména společnosti Hans Riegelein a WAWI Schokolade, které dodávají na český trh sezónní vánoční a velikonoční čokoládové figurky. Údaje za rok 2018 zveřejní Fairtrade Česko a Slovensko na konci léta 2019.



DÍKY VYŠŠÍM PRODEJŮM FAIRTRADOVÉHO KAKAA MOHOU PĚSTITELÉ VÍCE INVESTOVAT MIMO JINÉ DO VZDĚLÁNÍ SVÝCH DĚTÍ.

KDE NEJVÍC KAKAA VYPĚSTUJÍ A KDE ZKONZUMUJÍ?

