

Там, где растет швейцарский шоколад | Where the Swiss chocolate grows

Auteur: Людмила Клот, [Цюрих](#), 26.01.2012.



Сбор какао в Гане (© Panos)

Чем проще всего испортить наслаждение от такого великолепного продукта, как шоколад? Подозрениями, что при производстве какао используется детский труд. Чтобы их не возникало, швейцарские марки шоколада вкладывают средства в обучение африканских фермеров новым технологиям выращивания и сбора этого ценного сырья.

What may spoil the pleasure of tasting a good chocolate? The suspicions that producers employ children. Swiss chocolate brands invest in the education of the African farmers.
Where the Swiss chocolate grows

В Гане трудится порядка миллиона мелких фермеров – раньше их называли бы крестьянами. Они обрабатывают по два гектара плантаций какао. В результате Гана собрала в 2011 году более одного миллиона тонн продукции, став вторым в мире крупнейшим производителем после Кот-д’Ивуара, и покрыла больше половины потребности в какао для производителей швейцарского шоколада.

Еще несколько лет назад доход фермеров-крестьян был здесь низок, методы выращивания деревьев оставляли желать лучшего, плантации старели. Но затем

спрос на какао на мировом рынке вырос, и одновременно к его производству стало выдвигаться гораздо больше требований. Грамотные потребители захотели удостовериться, что при изготовлении шоколада соблюдаются позиции социальной приемлемости продукта. Обвинения общественных организаций, таких, как Бернская декларация, в том, что за красивой оберткой скрывается эксплуатация детей, не по вкусу шоколадным фирмам Конфедерации, которые стараются контролировать условия жизни и работы сборщиков какао.



Компания Lindt & Sprüngli с 2007 года начала совместный проект с Armajaro, ведущим дилером какао в Гане. Проект затрагивает больше 100 тысяч фермеров, задействованных в сборе какао-бобов, их хранении и транспортировке. «Благодаря постоянным контактам Armajaro с фермерами и нашим регулярным визитам в регион мы прекрасно знаем условия производства, - заявил для газеты Neue Zurich Zeitung (NZZ) Камилло Китцмантель, глава дочерней фирмы Lindt Schweiz, работающей в городе Кьекьевере, столице центрального округа в Гане. - И за это мы готовы платить больше».

Какао в Гане - бизнес государственной важности. Регулирует его правительство, закупая у фермеров весь урожай по твердой цене, которая определяется в начале года, независимо от колебаний рынка. В 2011 году она составляла 2200 долларов за тонну, что значительно больше, чем получили фермеры в других странах. «Гана может себе позволить платить эти деньги, - пишет NZZ, - при условии, что качество какао-бобов будет оставаться стабильно высоким. Продукция подвергается строгому государственному контролю - те зерна, что не отвечают стандартам, контролерами выбрасываются».

Из этой суммы 60 долларов на тонну, или порядка 3%, приходится на так называемый «бонус от Lindt». Швейцарская компания покупает 27 000 тонн какао в год. Половина бонусных средств идет в созданный Lindt и Armajaro фонд под названием Source Trust. Из него финансируются образовательные проекты для фермеров. Консультанты регулярно проводят для них курсы: о выявлении и лечении заболеваний растений, об оптимальном подходе к ферментации и сушке. Целевые средства идут на приобретение последних сортов семян, субсидирование покупки удобрений и инструментов. Кроме того, за последние четыре года 4 млн. долларов было выделено Lindt в виде премий и потрачено, по просьбе фермеров, на обустройство водных скважин, школ и покупку противомоскитных сеток.



Фонд Source Trust информирует фермеров о том, что эксплуатация детского труда в государстве запрещена. Для неграмотных крестьян с помощью рисунков поясняется, какие именно виды работ для детей опасны (перенос тяжестей, срубание плодов мачете, обработка пестицидами), а какие считаются легкой помощью – например, поливка и сбор урожая...

Модель, первой предложенная Lindt, нашла последователей среди других производителей шоколада. С фондом Source Trust начали работать компании Camille Bloch, Unilever, Ferrero и другие. Появился и второй проект со швейцарским участием: Лайра Гловер, гражданка Ганы и Швейцарии, занимается в округе Сухум на северо-западе от Аккры биологическим производством какао. Она собирает порядка 2000 тонн какао, которые получают био-сертификат, их закупает фирма из Швица Max Felchlin, которая также выплачивает фермерам Ганы премию за высокое качество продукции и за их усилия в соблюдении социальных стандартов производства.

В Гане, где половина населения занята в выращивании какао, а государство уже давно обещает мировому сообществу изжить проблему использования детского труда, такое участие со стороны швейцарских компаний только приветствуется.

[швейцарский шоколад](#)

Статьи по теме

[Горячий шоколад – напиток настоящих гурманов](#)

[Гадкий Жоржик в шоколадном раю](#)

[Lindt & Sprüngli снова в шоколаде](#)

[Массаж шоколадом](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/node/12885>