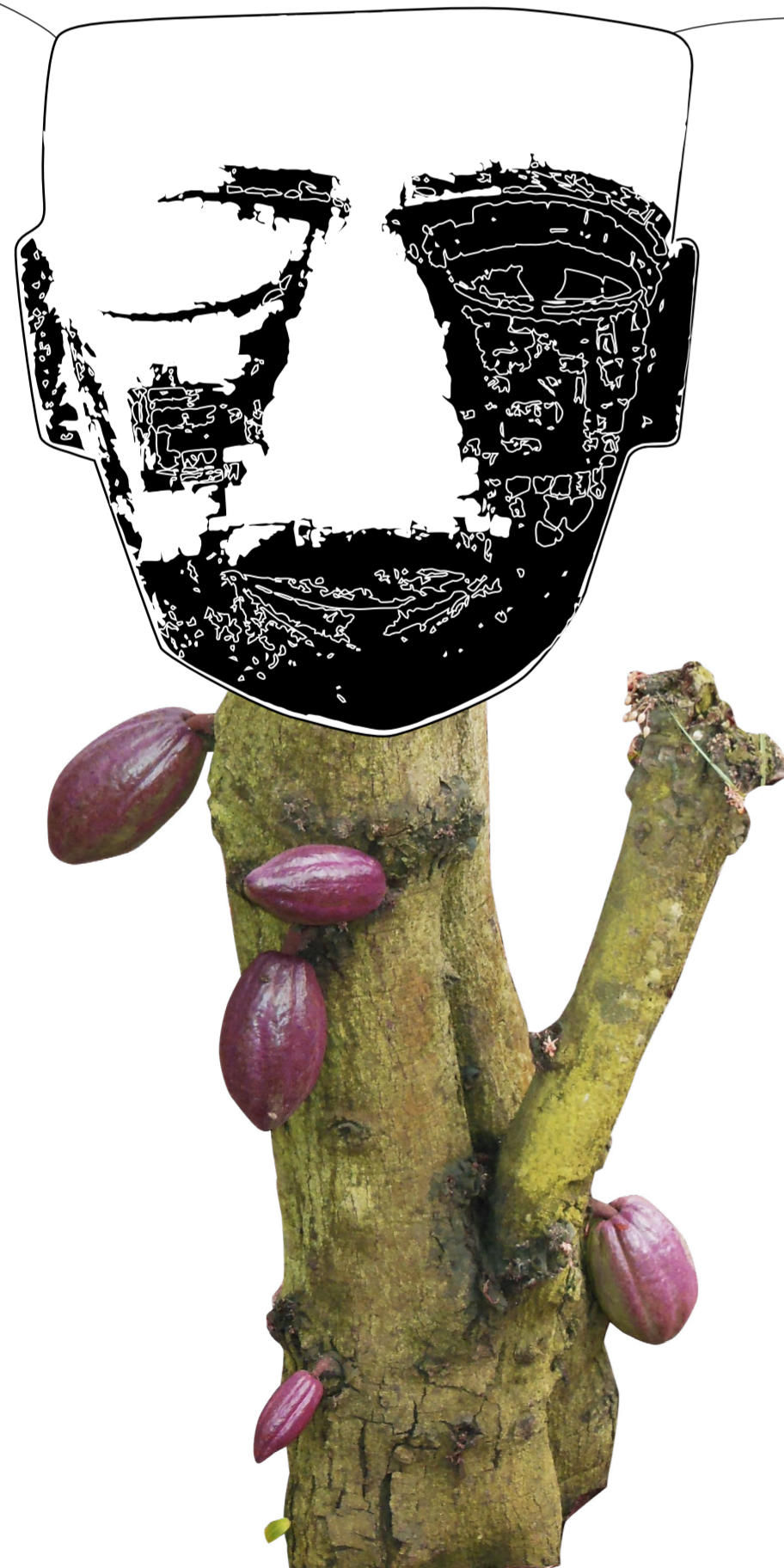


KAKAO KULDNE AJALUGU

Kakao pärineb Kesk-Ameerikast. Asteegid uskusid, et kakao on jumalate jook, ja maiad kasutasid kakaod maksevahendina. 16. sajandil jõudis kakao Euroopasse, kus esialgu tarbisid kakaod külma ja mõru joogina vaid väga rikkad inimesed.

19. sajandi jooksul kasvas kakao järele nõudlus sedavõrd, et Euroopa koloniseeritud aladel Aafrikas ja Aasias loodi suured istandused. Esimene šokolaaditahvel valmistati 1847. aastal.



KAKAOKASVATUSE PEAMISED PIIRKONNAD



KAS TEADSID?

Kakao puu teaduslik nimi on *Theobroma cacao*, mis tähendab „jumalate toit“.

Kakao kasvuks sobivad tingimused esinevad ainult ekvaatorist 20 kraadi raadiuses.

KAKAOAST ŠOKOLAADINI

Kakaopuu kasvab troopilises kliimas ja hakkab pärast istutamist vilja kandma umbes 4–5 aasta pärast. Kakaoviljad on suured (15–25 cm) ja kollast, punast, rohelist või pruuni värvi. Iga vili sisaldab umbes 20–50 seemet.



Küpsed kakaoviljad lõigatakse lahti ja vilja seest eemaldatakse kakaoad koos valge viljalihaga.

Seemned asetatakse kaussidesse või banaanilehtedele ja jäetakse paariks päevaks fermenteeruma ehk käärima.

Fermenteeritud seemned kuivatatakse päikese käes.

Kuivatatud kakaoad röstitakse ja röstitud oad purustatakse, et eraldada kakao mass ja kakaoõli.



Kakao mass segatakse suhkruga, piimaga ja muude koostisosadega.

Valmis segu valatakse vormidesse ja sel lastakse jahtuda, et moodustuks tahke šokolaad.

KAS TEADSID?

Toored kakaoad sisaldavad umbes 65% vett.

Ühe kilo šokolaadi valmistamiseks kulub umbes 800 kuivatatud kakaouba.

Aastas toodetakse umbes 5 miljonit tonni kakaod.

KAKAOKASVATAJATE ELU JA VÄLJAKUTSED

Kakaokasvatus on tömahukas protsess, mis nõuab füüsilist pingutust ja hõlmab peamiselt käsitsi tehtavat tööd. Kakaokaunad ei valmi samal ajal – need vajavad pidevat jälgimist, hooldust ja lõikust. Lisaks on kakaopuud kahjurite ja haiguste suhtes väga vastuvõtlikud, mis võib aeg-ajalt põhjustada isegi terve saagi hukkamineku.

Nooremad põlvkonnad ei eelista enam kakaotalunikeks saada, kuna töötingimused on väga karmid ja tasu töö eest väike. Nad rändavad linnadesse või võtavad ette pika ja ohtliku tee Euroopasse. Nii võib šokolaaditööstus jääda varsti ilma oma kõige olulisemast koostisosast.

KAS TEADSID?

Rohkem kui 90% kakaoubadest pärineb 5–6 miljonilt väiketalunikult, kelle jaoks see on peamine sissetulekuallikas.

Keskmise kakaofarmi suurus on 2–5 hektarit (võrdluseks: jalgpalliväljak on umbes ühe hektari suurune). Sellise väikese maa-ala pealt on keeruline teenida piisavat tulu, et katta kõik kulud.

Ghana kakaotalunike keskmine vanus on üle 50 aasta, kusjuures keskmine oodatav eluiga riigis on veidi üle 60 aasta.

ŠOKOLAADI TARNEAHEL



Väiketootjad

Vahendajad

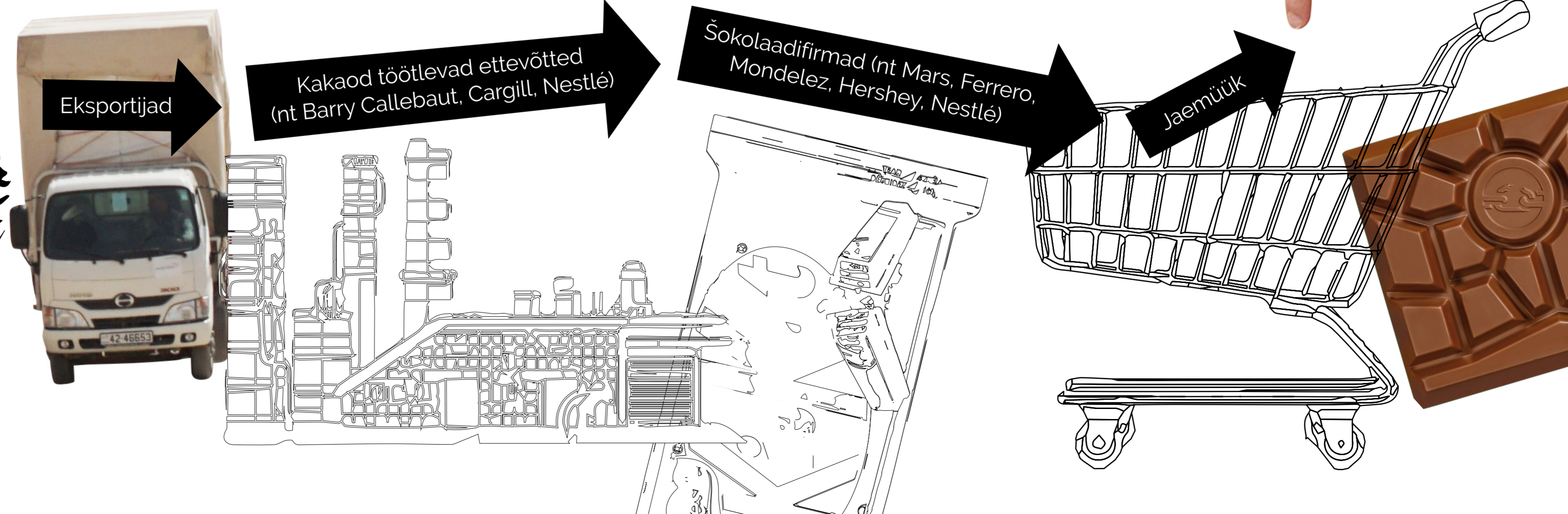
Eksportijad

Kakaod töötlevad ettevõtted
(nt Barry Callebaut, Cargill, Nestlé)

Šokolaadifirmad (nt Mars, Ferrero,
Mondelez, Hershey, Nestlé)

Jaemüük

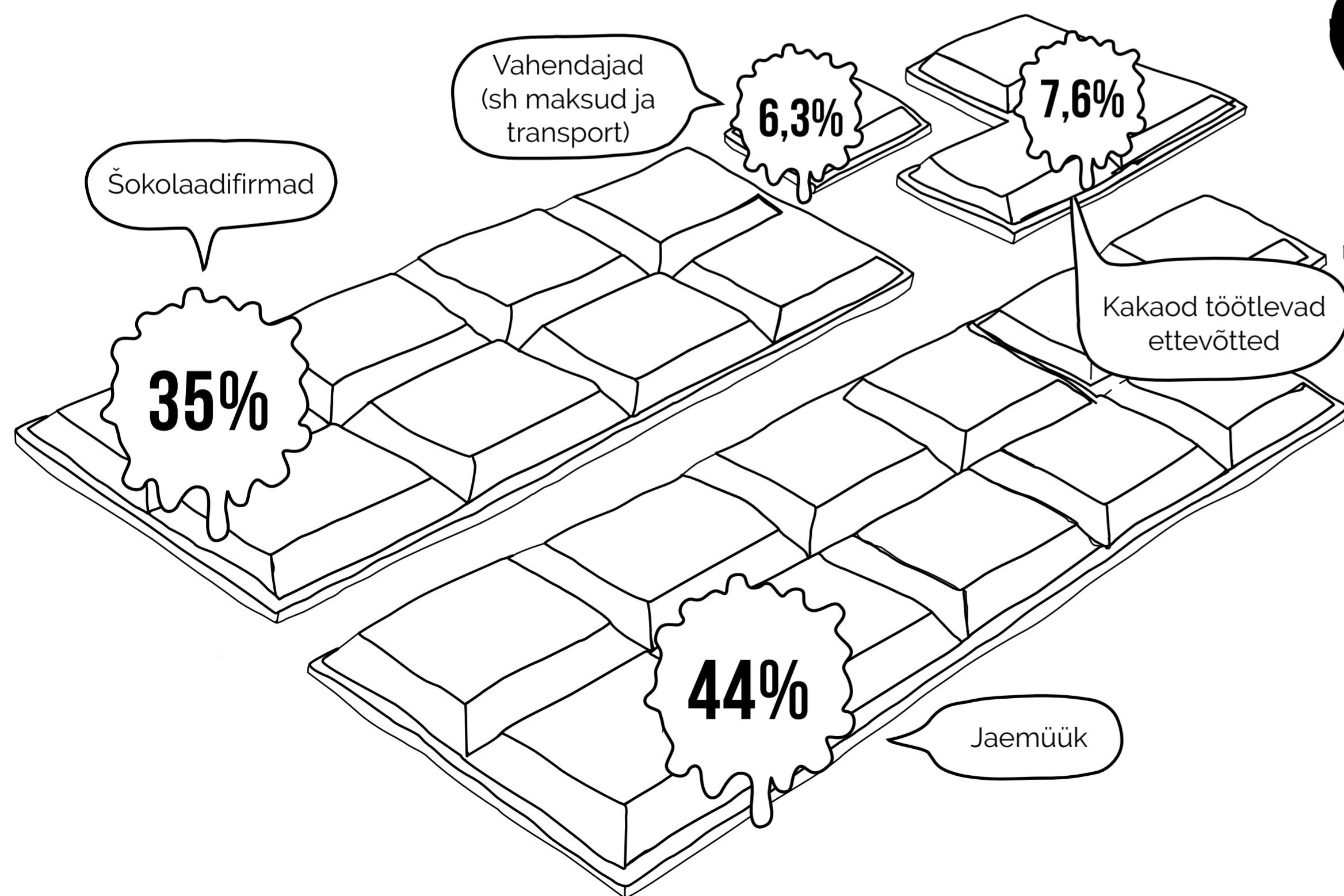
TARBIJAD



ŠOKOLAADI TUME POOL

Lisaks kehvadele töötingimustele on probleem ka ebaõiglane töötasu. Kakaotalunikud teenivad liiga vähe, et nad saaksid töölisele piisavat palka maksta – nii rikutakse iga päev šokolaaditööstuses inimõigusi ja rahvusvahelisi tööstandardeid. Töölise igapäevane reaalsus on töö ohtlike kemikaalidega, liigsed ületunnid, viletsad elutingimused ja kehv toitumine.

Lääne-Aafrika kakaoistandustes töötab hinnanguliselt üle 1,5 miljoni lapse, kellest osa ka orjanduslikes tingimustes. Probleemi sügavam põhjus on vaesus.



KAS TEADSID?

Šokolaadifirmad lubasid juba 2001. aastal Harkin-Engeli protokollis kõrvaldada kakao kasvatuses laps- ja sunnitöö, kuid seda eesmärki pole suudetud siiani täita.

Üleilmse šokolaadimaiustuste turu väärtuseks hinnati 2023. aastal 140,4 miljardit USA dollarit. Samas elab enamik 5,5 miljonist kakaotalunikust alla vaesuspiiri, teenides vähem kui 2,15 USA dollarit päevas. Sellega on raske katta põhivajadusi, nagu peavari, toit, joogivesi, tervishoid ja laste haridus.

Kakaotootmise ahelas saavad rahvusvahelised kaubamärgid ja poed peaaegu kogu kasumi – 90%. Kakaotootjad saavad vaid ligi 7% šokolaaditahvli jaehinnast.

KESKKONNA- JA KLIIMAKRIISI LAASTAVAD TAGAJÄRJED

Kakaokasvatus on kliimamuutuste suhtes tundlik, kuna äärmuslikud ilmastikunähtused ja kahjurid võivad põhjustada saagikuse vähenemist ning taimede suremist. Kuna kakaoostjate pealesurutud ostuhind on väga madal, siis ei ole paljudel kakaokasvatajatel piisavalt vahendeid, et investeerida oma istanduse kaitsmisesse. Seega peavad nad leppima vähese saagiga või on sunnitud kliimamuutuste tõttu oma põlde ümber kolima.

Selleks, et hakkama saada ja saaki siiski võimalikult kiiresti suurendada, kasutavad talunikud mõnikord karme kemikaale ja keskkonnaaenulikke võtteid. Liigne põlluharimine vähendab elurikkust, halvendab joogivee kvaliteeti ja suurendab kahjurite levikut. Talunikel puuduvad nõuanded ja rahalised vahendid, et eemaldada vanad ja haiged puud, kasutada väetisi jätkusuutlikult ning edendada mahepõllundust.

KAS TEADSID?

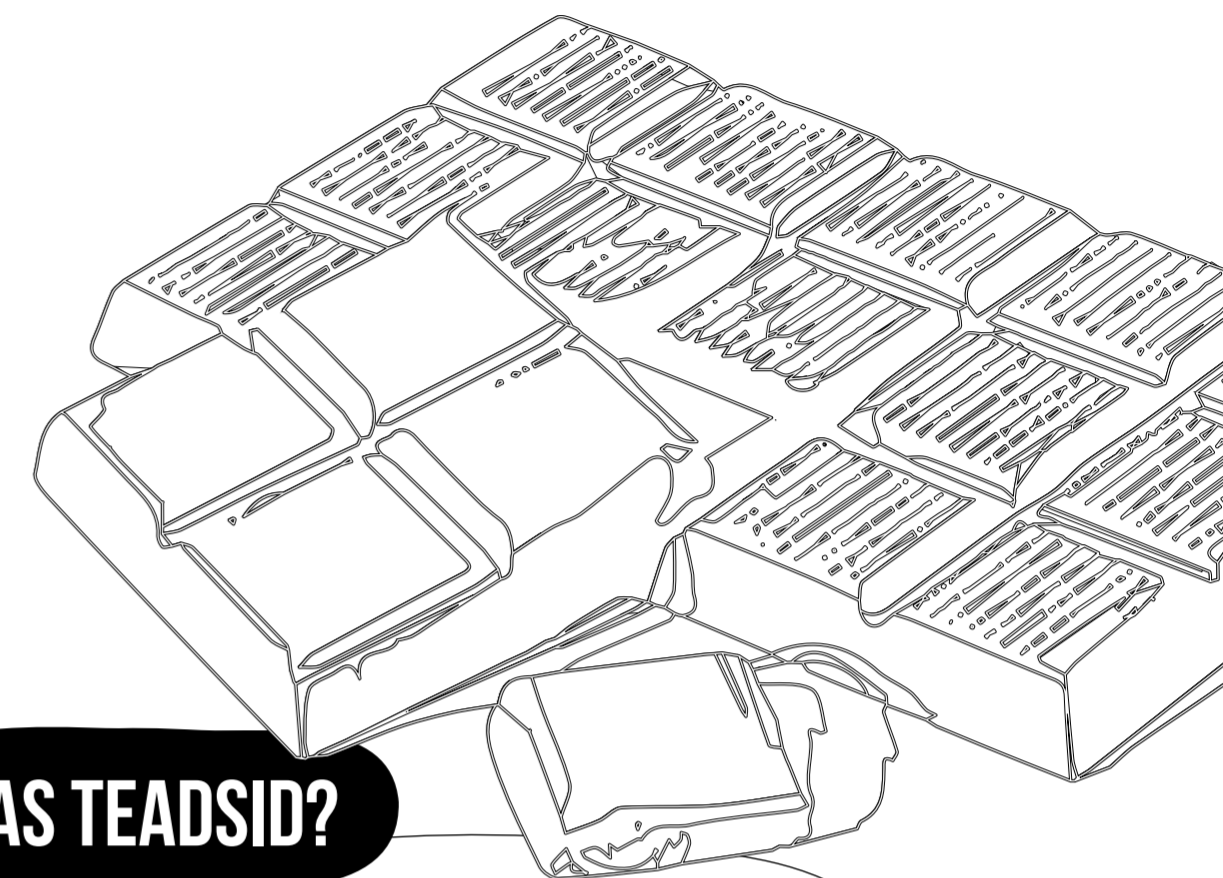
Viimase 30 aasta jooksul on Ghanas ja Elevandiluurannikul kakaoistanduste jaoks maha võetud 65–90% vihmametsadest.

Kakaotööstus on nõiaringis, kus kliimamuutused vähendavad kakao kasvatamiseks sobiva maa hulka, mis sunnib põllumehi uute kakao põldude jaoks raiuma rohkem metsa. Laiulatuslik metsaraie aga kiirendab kliimamuutusi.

TEEL ÕIGLASEMA JA JÄTKUSUUTLIKUMA ŠOKOLAADI POOLE

Kakaokasvatuses mängivad olulist rolli sertifitseerimissüsteemid või märgised – näiteks Fairtrade –, mis aitavad edendada sotsiaalset ja keskkonnaalast vastutustunnet. Sertifitseerimise eesmärk on parandada töötingimusi, toetada kohalikke kogukondi ja pakkuda koolitusi, mis käsitlevad olulisi teemasid, nagu lapstööjõud ja kestlik põllumajandus.

See süsteem ei pruugi probleeme täielikult lahendada, aga on oluline samm positiivsete muutuste suunas.



KAS TEADSID?

Fairtrade on ainus sertifitseerimise süsteem, kus 50% kaasomanikest on farmerid ise, tagades, et nende vajadusi ja soove on otsuste tegemisel päriselt arvesse võetud.

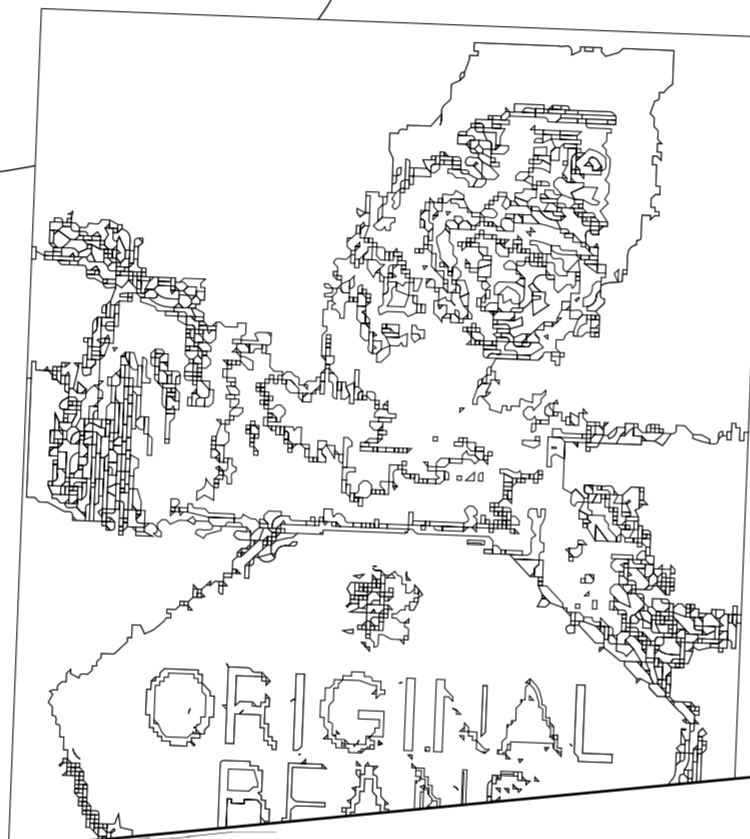
Fairtrade'i sertifitseeritud kakaokasvatajad saavad kakao eest kindlat sätestatud hinda ja lisatasu. See võimaldab neil investeerida oma kogukondadesse, sealhulgas koolide ja haiglate ehitamisse.

Fairtrade on käivitanud mitu projekti, mis toetavad kakaokasvatajaid kliimamuutustega kohanemisel ja sissetulekute tõstmisel. Projektides tegeletakse ka laps- ja sunnitöö monitoorimise, ennetamise ja vähendamisega.



SINA SAAD OLUKORDA MUUTA!

Iga ost avaldab šokolaaditööstusele mõju. Kui valid Fairtrade'i või teise vastutustundliku tootmise märgisega šokolaadi, aitad kakaokasvatajatel saada tehtud töö eest õiglast tasu ja paremaid töötingimusi. Saame ka kutsuda ettevõtteid üles olema läbipaistvad ja vastutustundlikud.



TEAVITA ENNAST JA TEISI.

Räägi perele ja sõpradele, mis sa oled õiglasest kaubandusest õppinud ja miks on vastutustundlik šokolaad oluline. Mida rohkem inimesi teab õiglase kaubanduse ja keskkonnasõbralike valikute olulisusest, seda suurem on surve ettevõtetele ja valitsustele, et nad tegutseksid vastutustundlikumalt.

VÄHENDA TARBIMIST JA OSTA VÄHEM, AGA TEADLIKULT.

Tarbimise vähendamine mõjutab otseselt nõudlust ja sellega seotud tootmismahu, mis omakorda tähendab väiksemat keskkonnajalajälge. Kui siiski tarbid, eelista Fairtrade'i ja/või mahemärgisega tooteid, et toetada vastutustundlikku tootmist. Kui ostad Fairtrade'i märgisega tooteid, näitad sellega poodidele, et neile toodetele on nõudlust, ja aitad nügida kaupluseid rohkem vastutustundlikke kaupu pakkuma.

KIRJUTA POODIDELE JA KOHVIKUTELE, ET NAD MÜÜKSID FAIRTRADE'I TOOTEID.

Meie huvi vastutustundlike toodete vastu aitab kaasa, et õiglase kaubanduse tooted oleksid laiemalt kättesaadavad. Uuri oma kodukoha või kooli kohvikult, kas neil on vastutustundlikkuse märgisega tooted juba valikus, ja kui ei ole, kirjutage neile klassiga ühine kiri.

