



# Cocoa - from farming to retailing

Ett svensk-fijianskt kultur  
och kunskapsutbyte  
- Projektsbeskrivning

Samarbetspartners:



## VARFÖR GÅ ÖVER ÄN EFTER VATTEN?

*Ibland är det de små detaljerna som är värda att ta fäste vid, och ibland är det just de små detaljerna som får allt att falla på plats. För många länder återspeglar motivet på flaggan landets nationella egenheter. Lika så på Fiji, vars flagga på nära håll avslöjar uppenbara karaktäristiska detaljer. På deras nationalflagga återfinns brittiska Union Jack mot en ljusblå bakgrund och skölden från det fijiiska riksvapnet \*. Riksvapnet visar två soldater med klubba och spjut, en takia (fijiansk kanot) och en sköld. Skölden bär symbolerna för grundvalarna och hoppet till Fijis välstånd; sockerröret, en kokospalm, en klase bananer, en vit fredsduva, och sist men inte minst, ett heraldiskt lejon som griper en kakaofrukt mellan klorna.*

*Uppenbarligen så har kakaodling en gång varit en integrerad del av fijiansk kultur. Efter att ha diskuterat angelägenheten med folk runt om i Fiji var svaret tämligen enhetligt, att det tillhör en svunnen tid och att skulle bli svårt att hitta kakaoplantage som fortfarande brukas. Hursomhelst refererade Fijis jordbruksdepartement till området runt Korovou i Tailevu, strax norr om huvudstaden Suva, som det jordbruksdistrikt där man fortfarande kunde finna aktiva kakaoplantager. Herr Ilai Nabobo, som är en av en handfull kakaodlare i området, guidade runt mig i sin odling, som praktiskt taget ligger i regnskogen som en del av ett integrerat självhushållningssystem. Vi ackompanjerades av den dåvarande överordnade chefen från det jordbruksdepartementets lokala kontor i Korovou, Fru Tepola Seniloli. De informerade om kvaliteten på de kakaosorter som odlas i plantagen, skörderutiner och hur de sedan transporterar allt till närbelägna Suva, varifrån det sedan exporteras. Jag frågade om honom om han och hans familj ofta åtnjöt lyxen av nymalen varm choklad. Svaret var förbryllande. När THEOBROMA CACAO introducerades på Fijiöarna åtföljdes det uppenbarligen inte av någon understödjande chokladkultur. Den enda tillgängliga choklad i jordbruksdistriktet Tailevu var importerad choklad i form av Nestlé chokladpulver och chokladkakor som Snickers och Twix. När de hörde om mina erfarenheter från mexikansk chokladtillverkning, där rostade kakaoböner, socker och smaksättare såsom vanilj och kanel används, lät de väldigt förvånade över hur enkelt det verkade vara. Efter en stunds tystnad utbrister kakaodlare Ilai Nabobo: "Vanilj växer ju vilt bakom huset..." Så varför gå över än efter vatten?*

**Fabian Rimfors**  
Projektledare

---

\* Det fijianska riksvapnet presenteras på framsidan av detta dokument.

## Introduktion

Under september månad 2006 företogs en resa till Fiji för att förbereda och planera ett kultur- och kunskapsutbyte inom choklad- och kakaonäringen mellan svenska föreningen **COCOA BELLO** och fijianska **TAILEVU PROVINCE COCOA GROWERS AND PRODUCERS CO-OPERATIVE ASSOCIATION LIMITED**. Ett utbyte som efterlysts under mycket lång tid och som hoppas kunna lägga grunden till en omfattande återhämtning av den sedan drygt 15 år dalande kakaoproduktionen i Fiji. I Sverige ska utbytet bidra till ökad kunskap om chokladens och kakaofruktens agrara förutsättningar och de hälsosamma egenskaper kakaobönan kan erbjuda. Behoven av respektive lands kompetens kompletterar och matchar varandra väl.

Vikten av att få en helhetsbild inom branschen är lika viktig i båda ändar, i Fiji såväl som i Sverige. Utan denna helhetsbild och ett holistiskt perspektiv går det inte att skapa de förutsättningar som ger en rättvis fördelning på lika villkor vertikalt igenom hela näringen. Något som blir allt viktigare att vidhålla i takt med polariseringen och globaliseringen av dagens samhälle. Av denna anledning är det därför precis lika viktigt att leden *efter exporten* från ursprungslandet är lika väl införstådda med de förutsättningar och villkor råvaran kräver fram till dess, som för leden *innan importen* att få insikt i hur råvaran behandlas och marknaden ser ut vid destinationen.



Isikeli Namoro, kakaodlare, visar upp en mogen amenoladokakaofrukt.

## Bakgrund

På senare tid har chokladkonsumtionen i Sverige och världen över ändrat karaktär. Från att tidigare ha varit en ”godisprodukt” likt många andra har chokladen idag även blivit en lyxkonsumtionsvara. Fler och fler av de internationella chokladbutikskedjorna har slagit upp sina portar även i Sverige. Vi har blivit allt mer bekanta med tidigare okända sätt att använda oss av kvalitetschoklad i gourmématlagning och chokladen har gått från att vara onyttigt godis till hälsosam krydda i tillvaron.

Runt om i Sverige arrangeras det i dag seminarier och kurser i allt från chokladtillverkning till hur man bäst avsmakar choklad. Förvånansvärt lite tid ägnas dock åt att diskutera kakaoodlingen i sig och dess villkor. Få ställer sig frågan kring denna jordbruksprodukts ursprung och framställningsvillkor. Lika lite som ”vi i väst” känner till om kakaon, dess ursprung och odlingsvillkor, känner i regel ”de i tredje världen” till om chokladens förädlingsprocesser och de möjligheter råvaran erbjuder, bland annat i form av nischning. I Fiji finns det oftast mycket liten eller obefintlig kännedom på alla nivåer om hur deras råvaror förädlas och konsumeras vid sin slutdestination.

Fiji är troligen mer känd som paradiso än som kakaoproducent, inte desto mindre finns det en liten produktion med stor potential. Potentialen består i både det faktum att de sorters kakao som odlas här anses vara de mest exklusiva, samt det faktum att endast en liten del av den uppodlade arealen skördas. De relativt fattiga jordbrukare som odlar kakao använder själva inte råvaran i någon större utsträckning, trots att de stundom inhandlar förädlade och importerade chokladprodukter (kakaopulver, chokladkakor, chokladdrycker m.m.). Den förädling som de fijianska bönderna blir föremål för äger rum långt från råvaruproducenten; huvudsakligen i respektive importland.

Att utveckla och etablera förädlingskunskapen bland de fijianska kakaoproducenterna skulle inte bara bidra till minskat beroende av världsmarknadspriser på kakaoböner och ökad tillgänglighet för en bredare krets. Det skulle också minska omotiverad export och de mellanhandspåslag som dagens chokladprodukter är föremål för under sin omväg tillbaka till Fiji. Viktigast av allt är kanske att understryka att det skulle bidra till produktionen av en näringsriktigare choklad av högsta kvalitet med hög kakaohalt, där hela produktionsprocessen sätts i fokus, från ekologisk odling till Rättvisemärkt slutprodukt.

Dessa chokladprodukter skulle med fördel kunna säljas i olika former för att täcka den inhemska efterfrågan och marknaden, både lokalt, regionalt och nationellt. Även den stora mängd turister som årligen besöker Fiji är av stor betydelse, då de i sin jakt på souvenirer och produkter med lokal anknytning erbjuder stödja den inhemska produktionen.

Utöver att bidra till ökad kännedom om produktion och förädling av choklad i olika regioner och kulturer, vill vi med projektet även bidra till att belysa denna sorts choklad och dess hälsosamma egenskaper och rika näringsinnehåll. Förhoppningen är också att kunna förmedla traditionell chokladframställningsteknik till en svensk publik. Här kommer vi att lägga vikt på att belysa just förhållandet mellan näringsinnehåll och råvara i framställningsprocessen.

## Mål och genomförande

Cocoa Bellos syfte med samarbetet är att överbrygga dagens kunskapsklyftor både i Sverige och i utvecklingslandet, och att skapa ett heltäckande nätverk länderna emellan som understödjer vidare utveckling. Samarbetet skall på så sätt bidra till att lokala småskaliga jordbruk genom sitt kooperativ upprättar en hållbar utvecklingsplan (miljöekonomiskt såväl som socioekonomiskt) för produktion och försäljning av förstklassiga chokladprodukter. Föreningens vidare syfte är även att erhålla och sprida utökad kunskap om hållbar och småskalig jordbruksproduktion i utvecklingsländer med fokus på den globala marknadens möjligheter att stödja, utveckla och bejaka en hållbar och rättvis utveckling.

Samarbetet kommer framöver att intensifieras för att utmynna i ett kunskaps- och erfarenhetsutbyte mellan Fiji och Sverige, *Utbyte med utvecklingsländer*. Utbytet kommer att innefatta delegationsbesök i respektive land, där utvalda representanter från ”chokladnäringen” (och därmed besläktad industri) i Sverige besöker lokala kakaoproducenter i Fiji, som sedermera kommer till Sverige för motsvarande besök.

Förhoppningen med utbytet är att det skall skapas en större förståelse för behovet av hållbart jordbruk, mervärdesförädling av egna råvaror, samt betydelsen och vikten av rättvis handel. Genom att skapa en plattform för möten mellan lokala producenter i utvecklingslandet och representanter för den växande chokladnäringen i Sverige hoppas vi kunna bidra till att konsumentledet skall få möjlighet att genom sina köp stödja lokal samhällsutveckling och välbefinnande i utvecklingslandet, samtidigt som utvecklingslandet i fråga stärker sitt oberoende förhållande till världsmarknadspriser på råvaror.

Utbytet kommer vara under 14 dagar i respektive land. I samband med delegationernas besök kommer det att arrangeras seminarier och föreläsningar kring lokala seder och bruk i relation till chokladproduktion och konsumtion. De kommer även att ske dagliga studiebesök till platser och industrier/butiker som rör sig inom detta fält. Varje dag avslutas med diskussioner på dagens ämne och aktivitet (besök/seminarium etc.). Under hela vistelsen i respektive land kommer aktiviteter och samtal att dokumenteras på film. Denna film skall fungera både som ett verktyg för framtida diskussioner och som en spridningsmekanism av de erfarenheter som görs under utbytet.

## Förutsättningar för utbyte

Cocoa Bello har i samverkan med Tailevus kakaodlarkooperativ och Fijis Jordbruksdepartement tagit fram strategier för hur samarbetet skall fortlöpa och för hur man skall uppnå projektets förväntade långsiktiga effekter. Utbytesprojektets kvalitet säkras genom bred och vertikal förankring i samtliga berörda instanser, såväl lokalt och regionalt som nationellt och internationellt. Samförståndet vad gäller både projektets idé och dess utförande har från första stund varit överraskande starkt, trots omfattande skillnader i samhällsstruktur, kultur och tradition. Förutsättningarna för ett lyckat utfall av utbytet bedöms således vara optimala under rådande förhållanden. Vidare delas en stark ambition att utbytet länderna emellan ger varaktiga långtgående effekter och samtidigt fungerar som en grogrund och en språngbräda till framtida samarbeten och initiativ.

## Tidsplan

### Oktober 2005 – Augusti 2006

Kontakt med systergrupp på Fiji, planering av förberedelseresa och utbytesresa i samband med utbytesprojektet: **Cocoa – from farming to retailing, ett kultur- och kunskapsutbyte.**

### September 2006

Förberedelseresa till Fiji.

### Oktober 2006

Redovisning av förberedelseresan i Fiji.

### November 2006 – Januari 2007

Fastställande av utbytesprogram

### Maj – Juni 2007

Utbytesresa 1: Sverige→Fiji

### Augusti - September 2007

Utbytesresa 2: Fiji→Sverige

### September 2007

Utvärdering och redovisning av utbytet



Officiell IT-sponsor



© 2006 Föreningen Cocoa Bello • [www.cocoabello.org](http://www.cocoabello.org) • Org.nr. 802428-6794