



Fabian Rimfors hoppas kunna väcka liv i kakaoproduktionen i öriket Fiji. Den kakao som odlas är Amelonado, en variant av Forasteros.

Svenskar väcker slumrande **KAKAOPARADIS**

Fiji har perfekta förhållanden för att odla kakao och tillverka choklad. Men det saknas kunskap. I Sverige finns ingen möjlighet att odla kakao men däremot finns kunskap om hållbar odling, förädling och marknadsföring. Fabian Rimfors har initierat ett projekt som ska förena fijianska möjligheter med svensk spetskunskap.

TEXT MALIN JANSSON FOTO FABIAN RIMFORS OCH HAMPUS LINDER

En varm och fuktig dag i slutet av februari 2005 står vi i kakaobonden *Ilai Nabobos* trädgård utanför byn Korovou i Fiji. Han ger oss var sin färsk kokosnöt och vi svalkar oss med den svala kokosmjölken.

Vi har precis varit inne i Ilais kakaoodling. Stolt, men kanske något konfunderad, guidade han de två svenskarna och lät dem fotografera odlingen. Den ene, Fabian Rimfors, förklarade att han ville ha bilder till ett chokladföretag i Sverige.

Än mer konfunderad blir Fabian Rimfors när han frågar, eller snarare förutsätter, att familjen Nabobo måste dricka en hel del choklad. Utanför trädgården växer både vanilj och

kanel och en av Fijis otaliga sockerrörsplantager finns runt hörnet. Utan besvär skulle familjen alltså själva kunna tillreda en kopp choklad, precis som i Mexiko och andra kakaoproducerande länder i Sydamerika.

– Nej, nej, svarar Ilai Nabobo vänligt men avfärdande. Vi kan inte göra choklad här för vi har ju ingen fabrik!

I hans svar fanns en rad föreställningar och missuppfattningar kring den gröda han odlat och livnärt sig på i decennier. Ur samma svar föddes idén om ett utvecklingsprojekt mellan de annars så avlägsna länderna Sverige och Fiji. I Malmö bildades den ideella föreningen *Cocoa Bello* samtidigt som en intensiv korrespondens inleddes mellan Fijis jordbruksdepartement och ett gäng entusiaster i Sverige. →



"NEJ, VI HAR JU INGEN FABRIK HÄR"

Så svarade kakaobonden Ilai Nabobo på Fabian Rimfors fråga om han brukar dricka choklad. Det oväntade svaret blev början till det svensk-fijianska utvecklingsprojektet.



Ilai Nabobos enkla hus ligger inbäddat i den frodiga växtligheten. Miss Wainibuka, dotter till en av plantageägarna, med kakaofrukt.

Projektet går i korthet ut på att få igång en hållbar kakao-produktion i Fiji, utveckla en chokladkultur och få bönderna och deras kooperativ att inse förädlings- och förtjänstmöjligheterna i kakaofrukten.

– I dag exporteras Fijis lilla kakaoproduktion till priser som ligger under världsmarknadspriset. Någon egen förädling existerar inte på ön, säger Fabian Rimfors.

Att ett land med så bra förutsättningar för kakaoodling inte har någon chokladkultur alls kan låta märkligt. Men man ska se Fijis kakaoplantager i ljuset av de engelska koloniserarna. Britterna tog kakaoträden till sin ö i Stilla havet och lät fijianerna odla frukterna för att sedan skeppa över de rostade bönorna till andra kontinenter.

Sedan har det fortsatt på samma sätt – odla och skeppa bort råvaran för att sedan köpa in färdiga förädlade produkter. Men gemene man i Fiji har inte råd att köpa de få importerade chokladprodukter som finns på hyllorna i mataffärerna och gör ingen direkt koppling till sina egna odlingar.

– Sekreteraren hos Fijis enda kakaoexportör berättade att bönderna ofta frågat vad kakaobönorna egentligen användes till efter att de lämnat Fiji, säger Fabian Rimfors.

I MITTEN AV 1980-TALET VAR PRODUKTIONEN som störst. Toppnoteringen är från 1987 då skörden blev 468 ton. Men på grund av en kombination av bland annat miljöpåverkan som cykloner och växtsjukdomar samt sjunkande världsmarknadspriser är produktionen nu nere på oansenliga tio ton per år. Drygt 65 procent av kakaoodlingarna i landet är vilande; träden finns kvar men underhålls och skördas inte.

Den kakao som odlas är *Amelonado*, en variant av *Forastero*. I Fiji går den dock under benämningen *Waimaro*.

Cocoa Bello stöts av Sida och Ungdomsstyrelsens program för utbyte med utvecklingsländer, vilket möjliggjort en förberedelseresa till Fiji. Knappt ett år efter att idén väckts hemma hos Ilais Nabobo återvände Fabian Rimfors till Fiji. Nu för att sätta projektets möjligheter till framgång på prov.

– Jag hade ju haft kontakt med flera på avstånd men det var viktigt att alla på plats delade vår övertygelse om att detta verkligen var ett bra projekt.

”Det är mycket viktigt för oss att det inte blir ett biståndsprojekt där allt faller samman efter att vi lämnat landet, något som det tyvärr finns alltför många exempel på.”

En av de första och viktigaste personerna han träffade var *Joseva Serulagilagi*, ordförande i den systerorganisation som *Cocoa Bello* genomför utbytet med.

– Jag satt vid ett gigantiskt konferensbord mitt emot honom och berättade om projektet så utförligt och entusiastiskt jag kunde. Han sa inte ett ord, nickade knappt, och när jag pratat färdigt var jag riktigt spänd på hans respons. Skulle han säga alltihop?

Men när svaret äntligen kom var det bättre än Fabian Rimfors kunnat hoppas.

– Vet du vad, Fabian. Jag har väntat på det här i över 30 år. *Joseva Serulagilagi* berättade att han bott i Sri Lanka på 1970-talet. Där hade han fått liknande idéer men inte riktigt vetat hur han skulle utveckla och förverkliga dem i Fiji.

När Ilai Nabobo återsåg Fabian Rimfors efter ett år såg han nästan rörd ut:

– Han var nog ändå lite överraskad att jag var där igen. Men han var oerhört glad och tacksam.

Genomgående positiva reaktioner gjorde att projektet nu är väl förankrat hela vägen från kakaobönderna till jordbruks-



Sikeli Namoro är en av de andra kakaobönderna i Korovou.

departementet. Redan har saker börjat hända i de kakaoplantager som legat vilande under flera år.

– Bönderna som lämnat sina odlingar återvänder nu eftersom de hört att de sitter på en guldgruva som bara väntar på att utnyttjas, säger Joseva Serulagilagi.

Målet är att de chokladprodukter som kan framställas i slutet av projektet ska vara både ekologiska och rättvisemärkta. Redan nu drivs Fijis kakajordbruk på detta sätt – även om bönderna själva inte reflekterat över det.

– För de flesta bönderna finns inget annat sätt än att odla ekologiskt, konstaterar Fabian Rimfors.

MED HUNDRATUSENTALS TURISTER ÄRLIGEN är utvecklingsmöjligheterna mycket goda för de lokalproducerade ekologiska chokladprodukterna. Men viktigare än att turisterna ska kunna njuta av Fijis naturrikedomar är att fijianerna själva inte går miste om sina resurser.

– Det är mycket viktigt för oss att detta inte blir ett biståndsprojekt där allt faller samman efter att vi lämnat landet, något som det tyvärr finns alltför många exempel på, säger Fabian Rimfors.

Kopplingen mellan Sverige och Fiji kan tyckas långsökt men han hade sedan tidigare erfarenheter som gjorde projektet mindre osannolikt.

– Jag har sysslat en del med biståndsarbete förut och på senare år har jag också hjälpt min mor *Agneta Sædén*, som driver Lödahus Chokladkultur i Kivik på Österlen. Dessutom har jag bott i Mexiko under ett par år och där har ju chokladkulturen sitt ursprung.

Just erfarenheterna från Mexiko och framförallt deras sätt att mala bönorna i en enkel kvarn ska överföras till Fiji.

– Bönderna kommer att se att det inte alls behövs en stor fabrik för att göra choklad. Dessutom är det mycket viktigt att föra fram chokladdrycken som en näringsrik och hälsosam dryck, vilket den ju faktiskt är i rätt form. ☘

Malin Jansson arbetar som journalist på Kvällsposten i Malmö. Hon är också sekreterare i Cocoa Bello och kommer att berätta om projektets utveckling i Journal Chocolat framöver.

DET HÄR INNEBÄR UTBYTESPROJEKTET

Den ideella föreningen Cocoa Bello ansvarar för utbytesprojektet mellan Sverige och Fiji med stöd av Sida och Ungdomsstyrelsens program för utbyte med utvecklingsländer. Utbytet sker med systergruppen Tailevu Province Cocoa Growers and Producers Cooperative Association Limited, en regional sammanslutning av kakaobönder.

Projektet stöds även av bland andra Fujitsu-Siemens som sponsrar med nödvändig utrustning.

Projektets första del bestod av en förberedelseresa där utbytesprojektet förankrades och förbereddes i Fiji. Projektets andra del består av det faktiska utbytet mellan de båda föreningarna och länderna. Den svenska delegationen, som besöker Fiji i maj, består av representanter från Cocoa Bello, chokladimportören ScandChoco, chokladtillverkaren Lödahus Chokladkultur, Lantbrukarnas Riksförbund samt Coompanion – kooperativ utveckling.

Den fijianska delegationen består av ordförande Joseva Serulagilagi, kakaobönder samt en representant från jordbruksdepartementet. De kommer till Sverige i sommar.

Förhoppningen är att utbytet leder till att kontakter knyts, nätverk skapas samt att kunskap utbyts mellan de olika leden i kakaobranschen.

I ett tredje steg ämnar Cocoa Bello återvända till Fiji under en längre tidsperiod för att utveckla projektets idéer på ett mer konkret sätt. Den tredje delen är en uppföljning av utbytesprojektet och är tänkt att påbörjas under slutet av det här året.

Mer information om projektet finns på Cocoa Bellos hemsida, www.cocoabello.org.

ETT LAND MED 333 ÖAR

Fiji är en stat som omfattar en hel en ögrupp i södra Stilla havet. Landet består av 333 öar, varav 110 är bebodda.

Folkmängd: cirka 906 000 personer.

Huvudstad: Suva.

Statsskick: Republik, brittisk koloni fram till 1970.

Etniska grupper: fijianer 51 procent (mest melanesier), indier 44 procent, andra 5 procent.

Officiella språk: engelska, fijianska, hindi.

Religiös tillhörighet: 52 procent kristna, 38 procent hinduer, 8 procent muslimer, 2 procent annat.



KARTILLUSTRATOR: CHRISTINA JONSSON