



Kakaodlaren Tevita Niuvou från Fiji provade på att tillverka chokladkakor med en form från anrika Mazetti i Malmö. Sala Senibulu, som ska ta över sina föräldrars kakaoodling, fick lära sig alla steg i chokladhantverket under dagarna i Sverige.

# KAKAOBÖNDER KOM TILL KALLA NORD

För första gången har en grupp kakaobönder besökt Sverige. Som en del i föreningen Cocoa Bellos projekt kom en delegation från Fiji till Skåne för att få kunskap om hur chokladnäringen ser ut på vår sida jordklotet. Men kakaobönderna fick även en inblick i det som kan vara Sveriges motsvarighet till kakaoodling – den svenska äppelnäringen på Österlen.

TEXT MALIN JANSSON FOTO MARTINE CASTORIANO OCH FABIAN RIMFORS



Isikeli Namoro bekantar sig med den specialimporterade mexikanska kakaokvarnen på Lödahus Chokladkultur i Kivik. Några prototyper av drickchokladen från byn Namau i Fiji. Korgarna som chokladtabletterna ligger i tillverkas av flätade palmblad.

**D**et är ett sällsynt ögonblick när den fijianska delegationen landar på Kastrups flygplats en dag i augusti. Dels är det första gången Sverige och Fiji har ett officiellt utbyte, dels är det första gången en grupp kakaobönder beträder svensk mark. Men framför allt är det för majoriteten av de fijianska gästerna allra första gången de besöker ett annat land än Fiji och en annan kultur än den egna.

*Joseva Serulagilagi*, som är ordförande för kakaoodlarkooperativet, är däremot en berest man och får således fungera som något av reseledare tillsammans med *Uraia Waibuta* som är med som representant för Fijis jordbruksdepartement.

Bland de övriga sex kakaobönderna är det bara *Ilai Nabobo* som rest utanför landets gränser förut. Innan han satsade på kakao var han nämligen en av landets främsta rugbyspelare och bland annat en viktig kugge i det legendariska lag som besegrade England strax efter att Fiji blivit självständiga från dem 1970.

Trots att det är drygt 35 år sedan är min-

na därifrån starka och jämförelserna med Sverige blir många.

- Trädgårdarna är välordnade och prydliga här och det är rent, precis som i England, konstaterar han under en promenad bland svenska villor.

Våra organiserade och städade trädgårdar står i stark kontrast mot den frodiga miljö som omger Ilais hus. Fruktar, kryddor, grönsaker och rotfrukter växer fritt överallt - och så alla kakaoträd så klart.

Det är kakaofrukten som fört sällskapet till Sverige och som är i fokus under det utbyte som föreningen Cocoa Bello genomför med sin systergrupp, kakaoodlarkooperativet i Fiji. Den svenska delegationen kom hem från Fiji i början av sommaren efter att ha lärt sig om odlingen i chokladnäringen. Under besöket introducerades också bönderna till förädlingssteget genom att lära sig tillverka drickchoklad enligt mexikansk modell.

- Men nu är det dags för kakaobönderna att bevittna förädlings- och återförsäljningssteget med egna ögon på nära håll. De har aldrig tidigare sett hur choklad konsumeras och marknadsförs i vår del av världen, säger Cocoa Bellos ordförande *Fabian Rimfors*.

Första dagarna innehåller bland annat

en rundvandring i Malmös chokladbutiker där det både provsmakas, fotograferas och antecknas flitigt. På Les Trois Roses bjuder *Maria Escalante* och *Jan Hedb* på varm choklad och lite senare tar Malmö Chokladfabrik emot. Där berättar *Leif Mazetti-Nissen* om såväl svensk chokladhistoria som sin egen familjs forna tillverkning. Som en gåva från Malmö Chokladfabrik får bönderna med sig chokladformar i metall från den gamla fabriken så att de hädanefter kan gjuta "egen" Mazettichoklad i sin lilla by i Fiji.

**TEVITA NIUVOU** ÄR DEN ENDA i gruppen - och i hela Fiji - som odlar kakao på heltid. Han är den som efter svenskarnas besök i Fiji ägnat mest tid och energi åt att utveckla sin egen småskaliga förädling av drickchoklad.

- Under en dag tillverkar vi ett kilo choklad. På helgerna hjälper hela familjen till, då sitter vi och skalar bönor medan vi dricker choklad och pratar, berättar han.

Familjen använder en enkel majskvarn för att om och om igen mala kakaobönorna och sockret tills massan får den trögflytande och lena konsistens han vill ha. Hans mamma *Ana Rokoliku Niuva* flätar små korgar av skruppalm (pandanus veitchii) som förutom

att de blir en vacker och biologiskt nedbrytbar förpackning till chokladen också ger ett mervärde till produkten.

För fijiborna som lämnat drygt 25-gradig värme är den svenska sensommaren en något kylslagen upplevelse. Medan många svenskar fortfarande dristar sig till att bära t-shirt blir mössor, halsdukar och vantar kära följeslagare för fijianerna.

En annan höjdpunkt är besöket hos *Joel Magnusson* på Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU) i Alnarp. Joel, som är verksamhetsansvarig för trädgårdslaboratoriet, föreläser även i marknadsföring och bjuder på en workshop i produktutveckling som sätter fart på idéer hos både svenskar och fijianer.

Diskussioner har inletts med SLU om möjligheten att skicka studenter till Fiji för att bedriva studier kring örrikets kakaonäring.

– Det är ett område som inte varit i fokus för forskning hos oss och jag tror det skulle kunna vara till stor hjälp för oss i framtiden om svenska studenter kom till Fiji och satte den kunskap vi behöver på pränt, säger Joseva Serulagilagi.

Trots, eller kanske tack vare, de upplevelserika dagarna i Malmö var det många i den fijianska gruppen som pustade ut vid ankomsten till Källagården i Brösarp.

– Det här är mer som hemma. I Malmö var det så mycket trafik, hus, bilar och färger, säger *Sala Senibulu*, som är en av de två kvinnliga kakaoodlarna i gruppen.

**FÖRR DREVS FAMILJENS KAKAODLING** på drygt 3 000 träd av Salas föräldrar. Nu är modern gammal och fadern avled en kort tid innan avresan från Fiji. Tanken är att Sala ska sköta kakaoodlingen på egen hand och vara en del av den nya förädlingsindustrin i Fiji.

– Det kommer nog att bli tufft men jag ska klara det. Jag kommer att få hjälp utifrån och då ska det gå, säger hon.

Källagården har en av Österlens större fruktodlingar och vidvorna av äppelträd i bästa skördetid blir ett mäktigt intryck för fijianerna som aldrig förr sett sådana. Givetvis vill de ta med äppelkärnor hem för att odla äpplen, men efter viss överläggning med expertis får de veta att äppelodling är mer komplicerat än så och dessutom inte särskilt lämpligt i Fijis klimat.

Äppelnäringen får sedan gälla som förebild för den fijianska kakaonäringen. Hos odlarkooperativet Äppelriket berättar direktören *Lars-Olof Börjesson* för kakaobönderna om hur deras starka odlarkooperativ byggts upp och fungerar i dag.

Dagen efter är vi hos Kiviks Musteri där laboratorie- och produktutvecklingschefen *Annika Nilsson* berättar om förädlingen av äpplen och även visar upp vilken framgång man kan skapa runt förädlingen med en utvecklad besöksnäring.

– Det är de här intrycken som är viktigast.

## DET HÄR INNEBÄR UTBYTESPROJEKTET

Den ideella föreningen *Cocoa Bello* är ansvarig för utbytesprojektet **Cocoa – from farming to retailing** som bedrivs med stöd av Sida och Ungdomsstyrelsens program Utbyte med utvecklingsländer. Utbytet sker med den fijianska systergruppen *Tailevu Province Cocoa Growers and Producers Co-operative Association Limited*, en regional sammanslutning av kakaobönder.

Projektets första del bestod av en förberedelseresa där utbytesprojektet förankrades och förbereddes i Fiji.

Projektets andra del bestod av det faktiska utbytet mellan de båda föreningarna. Den svenska delegationen som besökte Fiji i somras bestod förutom av *Cocoa Bellos* styrelse också av expertis inom chokladnäring och närliggande intresseområden. Den fijianska delegationen besökte nyligen Sverige.

Målen med utbytet var att knyta kontakter, skapa nätverk samt att utbyta kunskap mellan olika led i kakaobranchen. Dessa mål överträffades med råge mycket tack vare det stora stöd projektet fått på hemmaplan av bland annat följande aktörer: Fujitsu-Siemens, Kiviks Musteri, Lödahus Chokladkultur, Källagårdens Frukt, SLU, Quality Hotel Malmö, Ica Supermarket i Brösarp, En smak av Österlen, Syncentrum i Tomelilla, Brösarps Gästgifveri och många fler.

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 blir den naturliga följden på utbytesprojektet och är planerad att påbörjas under slutet av 2007.

Läs mer om projektet på [www.cocobello.org](http://www.cocobello.org).



Joseva Serulagilagi, ordförande för kakaoodlar-kooperativet och Fabian Rimfors, ordförande för *Cocoa Bello*. Joseva tyckte det var kyligt i Skåne.

Nu ska vi se till att ha 20 till 30 hektar mark där vi bygger vår chokladfabrik för att få plats att bygga saker runt omkring som att-rahärer besökare, säger *Tevita Niuvou*.

Föreningen *Cocoa Bellos* avsikt är nu att tillsammans med kakaoodlar-kooperativet bygga upp en chokladfabrik i Fiji under de kommande åren. Efter vistelsen i Sverige är också Fijis regering med på tåget på allvar genom *Uraia Waibuta*, som är jordbruksdepartementets förlängda arm i *Tailevu* provin- sen där bönderna kommer ifrån.

– När jag kommer hem ska jag skriva rapport och ge rekommendationer till regeringen om hur vi ska agera. Jag tycker att vi ska starta direkt med ett rehabiliteringspro-

gram för kakaonäringen i Fiji, säger *Uraia*.

Tre dagar tillbringas hos *Agneta Sædén* på *Lödahus Chokladkultur* i Kivik. Där testas hennes kakaokvarn från Mexiko på allvar. Efter det svenska besöket i Fiji är samtliga bekanta med rostning, malning och framställning av drickchoklad.

– Men det är ändå det experimentella som ligger i fokus. För att kunna utveckla framgångsrika produkter måste bönderna våga testa för att sedan kunna komma fram till rätt slutsatser, säger *Fabian Rimfors*.

**EFTER TVÅ INTENSIVA VECKOR** i Sverige upprepar ordförande Joseva Serulagilagi gång på gång vilken uppmuntran projektet är för det fijianska folket.

– Jag tvivlar inte på att vi kommer att lyckas med detta i Fiji. Nu vet vi vilken kvalitet vi behöver komma upp till – men också att det är något vi klarar av.

Några veckor efter att de fijianska kakaobönderna lämnat Sverige kommer ett mycket glädjande mejl från ordförande Joseva Serulagilagi:

”Häromdagen såg jag *Ilai Nabobo* på besök i staden *Korovou*. Han berättade för en stor samling människor på gatan om sina erfarenheter i Sverige. Många finner nu intresse i vårt projekt. Den allmänna kännedomen om projektet ökar tack vare *the good word of mouth* som *Nabobo*, *Tevita* och de andra sprider, speciellt bland bönderna som tidigare övergett sina kakaoodlingar. Många av bönderna återvänder nu till sina odlingar för att röja och föryngra med förväntningar om en mer lovande framtid.” ❀