

# Chocolade van Tony Chokolonely



Tony's Chokolonely strijdt sinds 2005 voor een slaafvrije chocolade industrie. Het doel is cacaoboeren een sterkere positie geven in de keten en hierdoor ook de mogelijkheid creëren om in hun eigen organisaties en gemeenschappen te investeren, zodat kinderarbeid en (kind)slavernij een halt toe kan worden geroepen. Met name in West Afrika worden kindslaven gebruikt om soms meer dan zestien uur achter elkaar te werken op cacaoplantages. Niet gemakkelijk te herkennen als je zomaar een dorp of stad binnenloopt. Kinderen die meegelokt worden uit dorpen met beloftes van school en beter leven om vervolgens als huisslaafje te dienen of mee te werken op plantages. Het tweede plaatje is een muurschildering bij Kapatchiva in Ivoorkust tegen kinderslavernij.

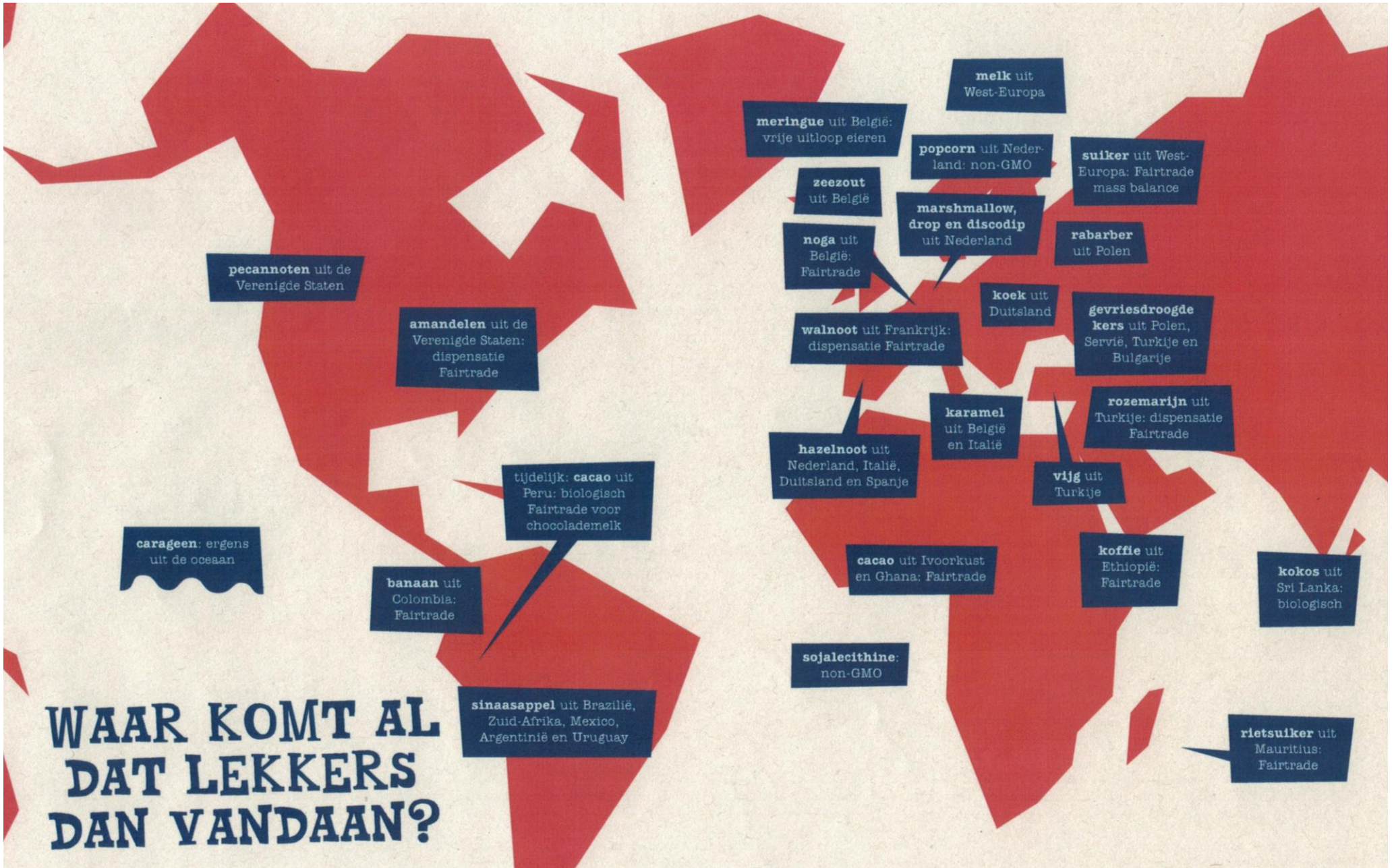
Sinds 2012 wordt onder de naam 'Bean to Bar' de cacao rechtstreeks ingekocht bij 1800 boeren van de coöperaties Abocfa in Ghana en Kapatchiva in Ivoorkust waar Tony's een lange termijn-relatie mee heeft. Voor de boer betekent dit dat hij zeker weet dat hij zijn cacao voor lange tijd en een goede prijs verkopen kan. En Tony's Chokolonely kan precies vertellen waar de cacao vandaan komt. Door een directe lange relatie aan te gaan kan men van elkaar leren en elkaar helpen. Zo wordt bijvoorbeeld de voorlichting gestimuleerd, zodat boeren bewust worden dat kinderarbeid écht niet normaal is en om de positie van vrouwen te verbeteren.

Vanaf 2012 zijn de grote repen verdeeld in ongelijke stukjes. Een manier om te laten zien dat het er in de chocoladewereld helemaal niet eerlijk aan toe gaat. De onderkant van de reep stelt de Evenaar voor. De stukjes daarboven vormen de Golf van Guinee. Van links naar rechts zie je Ivoorkust, Ghana, Togo en Benin, Nigeria en een stukje Kameroen.



Jaarlijks doneert Tony's Chokolonely 1% van de netto omzet aan de Chokolonely Foundation. Deze Foundation steunt projecten die een 100% slaafvrije cacaoketen dichterbij brengen, door bij te dragen aan de verbetering van de leefomstandigheden van de cacaoboeren. Daarbij ligt de focus op de achtergrondoorzaken van slavernij, en de randvoorwaarden die nodig zijn om slavernij te voorkomen. Dit wordt gedaan door het financieel ondersteunen van diverse activiteiten zowel in West-Afrika zelf als in Europa. De projecten die momenteel door de Foundation gefinancierd worden, variëren van de bouw van een school tot lobby activiteiten tegen kinderhandel en -arbeid in Europa: school gebouwd en bewustzijnsproject bij Kapatchiva, onderwijsproject en 15 wc's gebouwd bij Abocfa en de leerstoel Sociaal Ondernemerschap aan de Universiteit Utrecht.





# WAAR KOMT AL DAT LEKKERS DAN VANDAAN?

**carageen:** ergens uit de oceaan

**pecannoten** uit de Verenigde Staten

**amandelen** uit de Verenigde Staten: dispensatie Fairtrade

tijdelijk: **cacao** uit Peru: biologisch Fairtrade voor chocolademeik

**banaan** uit Colombia: Fairtrade

**sinaasappel** uit Brazilië, Zuid-Afrika, Mexico, Argentinië en Uruguay

**meringue** uit België: vrije uitloop eieren

**zeezout** uit België

**noga** uit België: Fairtrade

**walnoot** uit Frankrijk: dispensatie Fairtrade

**hazelnoot** uit Nederland, Italië, Duitsland en Spanje

**sojalecithine:** non-GMO

**cacao** uit Ivoorkust en Ghana: Fairtrade

**melk** uit West-Europa

**popcorn** uit Nederland: non-GMO

**marshmallow, drop en discodip** uit Nederland

**koek** uit Duitsland

**karamel** uit België en Italië

**vijg** uit Turkije

**koffie** uit Ethiopië: Fairtrade

**rabarber** uit Polen

**gevriesdroogde kers** uit Polen, Servië, Turkije en Bulgarije

**rozemarijn** uit Turkije: dispensatie Fairtrade

**koko** uit Sri Lanka: biologisch

**suiker** uit West-Europa: Fairtrade mass balance

**rietsuiker** uit Mauritius: Fairtrade