

Röda Korsets Folkhögskola, Stockholm
Kurs: Fair Trade

Ekologisk Fairtrade Kakao i Ghana

Fältstudierapport om kakaoböndernas kooperativ, ABOCFA, och dess ekologiska och Fairtrade-certifierade kakaoodling.



Eleanor Cooper
Isabel Hackner
Lovisa Sundström

Innehållsförteckning

1. Inledning

1.1 Syfte och frågeställningar

1.2 Metod

2. Bakgrund om Ghana och kakaoindustrin

3. Bakgrund till ABOCFA:s verksamhet

3.1 Organisationsstruktur

3.2 Försäljningsprocessen av ABOCFA:s ekologisk- och Fairtrade- kakao

3.3 Skötselråd för Fairtrade och ekologisk kakaoodling

3.4 Skördningsprocess av ABOCFA:s ekologiska- och Fairtrade- certifierade kakao

3.5 Fortbildningskurser för ABOCFA:s medlemmar

4. Diskussion kring Fairtrade och ABOCFA, hinder och lösningar

5. Källförteckning

Bilaga 1- Intervjuer med ABOCFA:s anställda, kooperativmedlemmar och bönder

Bilaga 2- Karta över byarna

1. Inledning

Vi läser en kurs om fair trade på Röda korsets folkhögskola och i kursen ingår fältstudier på Fairtrade-certifierade organisationer i Ghana som ett delmoment av kursen. Vi är intresserade av ekologisk odling och därför valde vi att lägga våra fältstudier på en organisation som arbetar med både ekologisk och Fairtrade-certifierad kakao. Organisationen heter ABOCFA och är ett kooperativ för kakaobönder, tidigare kallat Organic något som många av bönderna fortfarande kallar organisationen. De har sitt kontor i en by som heter Aponoapono och är en av de 13 byarna som ingår under ABOCFA:s ekologiska Fairtrade-program. Denna rapport är baserad på våra observationer, intervjuer och upplevelser i fält under de 10 dagarna vi bodde i byn.

1.1 Syfte och frågeställningar

Syftet med rapporten är att belysa vikten av fair trade i praktiken med en fördjupning inom ett område som har stor betydelse för människors livsnäring och ekonomiska utveckling, nämligen Fairtrade kakaoodling i Ghana. Som del av fair trade-kursen vi har deltagit i under året på Röda Korsets folkhögskola, valde vår grupp att utföra våra fältstudier hos den ekologiska- och Fairtrade-certifierade organisationen ABOCFA, i byn Aponoapono.

Frågeställningar:

- Hur går den Fairtrade ekologiska kakaoodlingen till på ABOCFA? Från kakaoplanta till paketerad kakaoböna.
- Vilka hinder finns det för bönderna och kakaoodlingen enligt ABOCFA och i överlag?
- Hur anser ABOCFA att man skulle kunna effektivisera den ekologiska Fairtrade-verksamheten?

1.2 Metod - fältstudier på ABOCFA

Metoden till rapporten bestod av ett tiodagars fältstudiebesök i byn Aponoapono mellan den 8-18 juni 2014, där vår grupp besökte kakaokooperativet ABOCFA, följde deras arbete med den Fairtrade- och ekologiska kakaoodlingen, samt samlade in material till arbetet genom att intervju ABOCFA:s ledning på huvudkontoret, delar av styrelsen och några bönder/ kooperativ-medlemmar. Under fältstudierna fick vi ta del av alla de officiella dokumenten som ABOCFA har skrivit med Fairtrade International, AgroEco och Tony's Chocolonely. Samtidigt tog ledningen oss genom processen kring hur de rekryterar medlemmar, vilken fortbildning bönderna får, vilka krav som ställs, samt hur hela processen går till från kakaoplanta till färdig produkt. För att vi skulle lära oss bättre av det teoretiska, så tog fälthandläggarna med oss ut till olika kakaoplanteringar där vi fick träffa kakaobönder som berättade om sitt arbete, se hur kakaoträden var odlade och de olika stegen i processen från nysådda plantor till torkade bönor i säckar. En viktig del av fältstudierna var att ABOCFA lärde oss praktiskt hur vi skulle bli "kakaobönder" och vi fick själva skörda kakaofrukter, rensa ut och sedan fermentera bönorna på en kakaogård under en fem dagars period. För att komplettera den kunskap vi fått på ABOCFA, bestämde vi oss för att besöka Cocoa Research Institute (CRIG) i New Tafo-Akim för att få en inblick i den forskning som görs av kakaointustrin.

2. Bakgrund om Ghana och kakaoindustrin

Landsfakta Ghana
Officiellt namn: Republic of Ghana/ Republiken Ghana
Antal invånare: 24 652 402 (2012)
Huvudstad: Accra
Valuta: GHC (Ghana Cedi)
Officiellt språk: Engelska
Stadsskick: Republik
Statschef: John Dramani Mahama (2012-)
Religion: Kristna 71,2% , Muslimer 17,6% , Traditionella Inhemska Religioner 5,2%
Klimat: Tropiskt
BNP per invånare USD (2012): 1 136 (Sverige: 55 039)

Ghana blev självständigt från Storbritannien 1957 under ledning av Kwame Nkrumah. Upprepade militärkupper och instabila regimer närmast utarmade ekonomin, men efter reformer i början av 1990-talet har Ghana haft en stadig tillväxt och blivit en av Afrikas stabilaste demokratier. Det finns en klyfta mellan den resursrika södra delen av Ghana och den fattigare nordliga delen av landet.

Över halva Ghanas befolkning försörjer sig på jordbruk, som svarar för nästan en tredjedel av

bruttonationalprodukten (BNP). Merparten av bönderna odlar sina grödor på små privata ägor för självhushållning. 2010 upptäcktes olja i landet, en upptäckt som kommer att säkra Ghanas finansiella oberoende i generationer framåt. Det är dock produktion och export av kakaoböner som historiskt varit den viktigaste inkomstkällan för Ghana och än idag är det en av de viktigaste råvarorna i landets ekonomi. Kakaoindustrin står för cirka 40 % av landets totala exportintäkter. Ghana är idag världens näst största producent av kakao och förespås kunna bli störst år 2015. Tillsammans med Elfenbenskusten (som idag är den största producenten) står de för över 60% av världens kakaoproduktion. En del av Ghanas varaktiga framgång inom produktion och export av kakaoböner kan tillskrivas Ghana Cocoa Board som bildades 1947 och är en organisation som ansvarar för kvalitetskontroll, skydd av miljö och stabilisering av priser.

Samtidigt som chokladkonsumtionen har ökat i världen så har priset på kakaoböner rasat de senaste åren vilket lett till att producenterna tvingats att producera mer för att klara sig. Då kan det hända att de tar till barnarbete för att hålla priserna konkurrenskraftiga. Det är väldigt vanligt att barn i Ghana och andra västafrikanska länder tvingas börja arbeta i tidig ålder för att hjälpa till att försörja sina familjer. Ibland hamnar de då i kakaoindustrin som har sagts vara en av den värsta sortens barnarbete. Det är ett farligt och tungt arbete för ett barn, med vassa verktyg, skadliga kemikalier och tunga lyft och ca 10% av barnarbetarna i Ghana har inte möjlighet att gå i skolan. Trafficking förekommer och ibland hämtas barnen från andra länder så som Mali och Burkina Faso. Få unga människor vill dock bli kakaodlare idag på grund av det hårda arbetet och de dåliga framtidsutsikterna. En av de första produkterna att få utarbetade Fairtradekriterier var just kakao. 2013 fanns det 71st Fairtrade-certifierade små producentorganisationer runt om i världen vilket motsvarar ca 141 800 småbönder. Ca 3.5 miljoner ton kakao produceras världen över varje år. Den Fairtrade-certifierade produktionen står än så länge endast för en liten bråkdel av det.

3. Bakgrund till ABOCFA:s verksamhet

ABOCFA, står för *Aponoapono Biakoye Organic Cocoa Farmer Association*, och är Ghanas första ekologiska- och Fairtrade-certifierade kakaokooperativ, beläget i byn Aponoapono, utanför staden Suhum i östra Ghana, cirka 1.5 timma från huvudstaden Accra. *Biakoye*, som är del av organisationens titel på lokalspråket Twi, betyder "samhörighet", vilket fångar upp andan av organisationens funktion i samhället, att föra samman kakaoböndernas produktion genom ekologisk och Fairtrade odling, och arbeta med utveckling av deras produktion, försäljning, avkastning och arbetsrättigheter. ABOCFA för samman medlemmar/kakaobönder från huvudkontoret i byn Aponoapono med omnejd, vilket utgörs av tretton omkringliggande byar (eller hamlets på engelska), för de kakaobönder som uppfyller kraven av att odla både Fairtrade och ekologiskt genom hela processen från odling, produktion till försäljning. ABOCFA har numera år 2014, 391 medlemmar och 75 medlemmar till som är i med i rekryteringsprocessen.

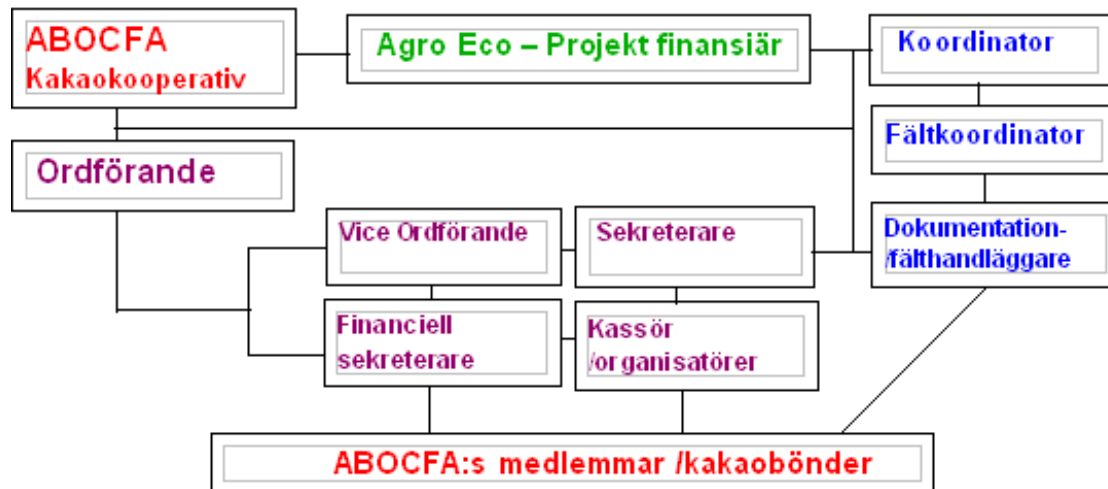
När ABOCFA startades år 2007, hade de endast 188 medlemmar och arbetet samordnades av två fält- och dokumentationshandläggare (T.T och Koffi, se bilagor för intervjuer). De första åren arbetade endast ABOCFA med ekologisk kakao-odling, då organisationen startades upp genom ett AGRO ECO-projekt, med huvudkontor i Accra. Efter tre års ekologisk verksamhet med AGRO ECO:s riktlinjer och bestämmelser, introducerades Fairtrade in i organisationens verksamhet, år 2010. År 2011, när kooperativet blivit både ekologiskt och Fairtrade-certifierade valdes styrelsen in. Sedan år 2012 har Tony's Chocolonely från Nederländerna, köpt upp all de ekologiska och Fairtrade-certifierade kakaobönderna. Innan dess var det Green and Black som köpte upp den ekologiska kakaon.

Fairtrade-premier till samhällsutveckling av Aponoapono med omnejd

Genom att ABOCFA är Fairtrade-certifierade så ingår en del av deras verksamhet att använda Fairtrade-premien, som kommer ut en gång per år, mot samhällsutvecklande projekt (eller community development projects på engelska). 2013 års premie, som var den första premieutbetalningen, gick till byggandet av ett nytt ABOCFA kontor i Aponoapono med bättre faciliteter, toalett, och gästrum. Byggandet började förra året och i nuläget är det endast ett fundament då byggprocessen fick bromsas när årets premieutbetalning blev försenat, på grund av att en bonde brutit mot Fairtrade-principerna och använt sig av barnarbete, som nu har påverkat hela organisationen som arbetar med att återuppfylla kriterierna igen i en beprövningsprocess till Fairtrade International. Delar av premien har använts till "hjälpmedel" åt bönderna i form av besprutningsmaskiner, verktyg (machete) och gummistövlar. När kontoret är färdigbyggt vill de använda premien till att bygga brunnar till en av de tretton byarna som oftast drabbas av torka varje år. Sedan planerar ABOCFA att använda framtida premier till en hälsoförsäkring som ska täcka både ABOCFA-bonden och dess familj. Den aktuella hälsoförsäkringen som finns i Ghana är effektiv, men tyvärr har inte alla tillgång till den pga pengabrist. ABOCFA resonerar att ifall premierna långsiktigt kan gå till hälsoförsäkringen så kan detta långsiktigt bidra till samhällsutvecklingen i Aponoapono med omnejd.

Uppköparna betalar ut premierna per år, och i nuläget innebär det att Tony's betalar ut hela beloppet (genom cocosource). ABOCFA har två premier, en från det ekologiska och den andra från Fairtrade. Eftersom riktlinjer styr verksamheten, får endast en premie tas ut, vilket i praktiken blir den högsta, som oftast är den ekologiska, och den lägre premien, Fairtrade-premien, tas ut procentuellt från den ekologiska.

3.1 ABOCFA:s organisationsstruktur



ABOCFA:s organisationsstruktur är kartlagd i illustrationen ovanför. ABOCFA har tillkommit genom ett projekt finansierat av Agro Eco (grönt), med en extern ledning (blått) som har i princip utformat organisationen och varvat alla medlemmar från dess uppstart 2007. I nuläget finns ingen koordinator, men en fältkoordinator finns, Stephen, samt dokumentations- och fälthandläggarna T.T, Koffi och Alhassan som vi har haft mest kontakt med under fältstudierna. Styrelsen valdes in 2012 och består av ordförande Kingsley Abece, vice ordförande, sekreterare och vikarierande finansiell sekreterare Jacob Kornor, samt kassör/organisatörer. Den 24 juli 2014 skulle en finansiell sekreterare röstas in på ABOCFA:s årsmöte av alla medlemmar både styrelsen (lila) och den externa ledningsgruppen (blått) jobbar direkt med medlemmarna och med varandra.

3.2 Försäljningsprocessen av ABOCFA:s ekologisk- och Fairtradekakao

Bönderna säljer sin kakao till en PC (Purchasing Clerks) som registrerar bondens bönor och ser till att jutesäcken är märkt på rätt sätt och väger 64,2 kg, säcken ska vara spårbar ända tillbaka till odlaren. PC:n förvarar sedan bönrorna i ett förråd, det finns fem sådana förråd runt om i byarna som ABOCFA äger. Det finns fem PC:s i ABOCFA. Bönderna behöver på detta sätt ej transportera säckarna långa sträckor själva utan när det är tillräckligt mycket i förrådet kommer det en bil och hämtar säckarna ute i byarna. Säckarna transporteras till ABOCFA:s förråd där de därifrån transporteras till Suhum och Yara Glover med hjälp av LBC (Licensed Bying Company) som är ett transportföretag som har fått licens av CMC (Cocoa Bord) att köpa upp kakaon i ett specifikt distrikt, och bara de har rättigheter i Ghana att köpa upp de ekologiska bönrorna. Hos Yara Glover görs en första kvalitetsbedömning.

Det finns tre (fyra) olika grader av kvalitetsmärkning på kakaon i Ghana. Kvalité ett och två exporteras, kvalitité tre stannar kvar i landet och används där (kvalité fyra skickas tillbaka till bönderna).

Kvalitén mäts hos Cocoa Board av speciella kontrollanter, de sticker då ett litet hål i säcken för att få ut 10 st bönor, om sju st är stora och fina är säcken av kvalitité ett och är färre än sju stora blir det någon av de andra graderingarna, beroende på resultatet. Storlek på bönrorna, ytan, eventuella svampangrepp och

spår av andra sjukdomar bedöms. Enbart kvalitét ett och icke konventionellt odlade bönor får säljas som ekologisk kakao.

Yara Glover säljer bönorna vidare till Cocoa Board som är statligt. Cocoa Board säljer bönorna vidare till Cocosource (är de som betalar ut premien) som säljer dem vidare till företaget Geen and Black och därifrån köper Tony's Chocolonely sin kakao. Alla dessa mellanhänder är kontrollerade och har fått tillstånd och utbildning för att hantera den ekologiska och Fairtrade-certifierade kakaon. Det tar ca tre månader för kakaon att komma från bonden hos ABOCFA till Tony's i Nederländerna. Tony's köper upp all kakao från säsongen 2013-2014 vilket förväntas bli 38 ton. Tony's vill köpa mer kakao av ABOCFA, men som det ser ut nu kan de inte producera mer på en säsong. Detta ger ABOCFA stor motivation att värva fler medlemmar.

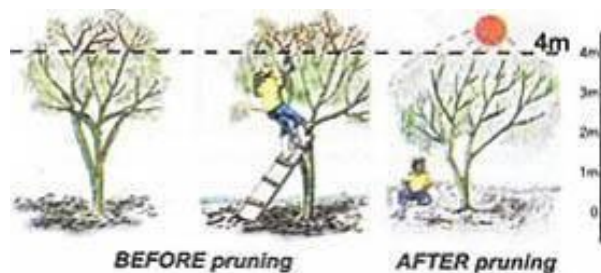
3.3 Skötselråd för Fairtrade och ekologisk kakaodling

Kompost: Vanlig kompostering uppmuntras och ABOCFA har ytterligare en variant som de talar gott om och som har gett stora resultat i form av större avkastning. Denna variant består av mikroorganismer som de har hämtat från närmsta berg. Efter att de har haft på denna form av kompost har de sett goda resultat då det efter tre till fyra månader blir fler blommor på träden. Enligt Fieldbook måste farmen vara välskött och fri från nedskräpning av plast – och icke-återvinningsbara material.



Skuggning: Det ska finnas åtta permanenta skuggträd per acre (en hektar= 2,5 acre) av olika arter, för att de drar till sig olika insekter och djur samt tillför näring till jorden (ifall de antingen ger timmer eller frukt). Skuggträden skyddar även mot solskador och mirids (ängsskinnbagge). Mogna kakaoträd ska ha mellan 30-40 procent skugga och unga träd under 3 år ska ha 70 procent skugga.

Beskärning: Beskärning av kakaoträden främjar luftflöden och minskar risken för Black Pod disease och gör det lättare att komma åt kakaofrukterna. Beskärningen bör ske tidigt på regnsäsongen och trädet bör ej uppnå mer än fyra meter i höjd. När kakaoträdet inte producerar tillräckligt mycket frukt längre, mindre än 10 kakaofrukter på en säsong, bör trädet beskäras eller huggas ner.



Plantering: Småplantorna kan planteras ut när de är mellan 3-6 månader gamla under början på regnsäsongen under de kalla timmarna, och ska planteras med tre meters mellanrum. Detta för att kakaoplantan är känslig för solljus och vattenbrist, bönderna ska helst skugga småplantorna med bananträd, kassava- och majsplanter ifall skuggträden inte är tillräckligt stora. Det finns två alternativ för bönderna att stegvis återplantera och rehabilitera kakaoplantorna. Det första alternativet är en "mellanplantering" som fungerar bäst när träden är gamla, över 30 år, för att de kan agera som skuggträd till de nya plantorna. Mellan de äldre träden planteras alltså nya träd. Det andra alternativet är en "stegvis

återplantering" vilket innebär att man hugger ner alla kakaoträd på ett område och ersätter dessa med nya kakaoplantor.

ABOCFA har en plantskola för kakaoträden och dessa delar de upp till de olika bönderna och deras farmar, de köper även in fler plantor, då många av bönderna har stort behov av att förnygra sina träd. Förra året distribuerade ABOCFA 20 000 kakaoplantor.

Underhåll: Kakaoodlingar bör rensas från ogräs regelbundet samt från mistel, klängväxter och övermogna (svarta) frukter. Det är även viktigt att vara uppmärksam på om träden blir smittade av Black Pod Disease eller Cocoa Swollen Shoot Virus, då dessa är mer allvarliga och kräver mycket arbete att bli av med.

Pest och sjukdomar: För att förebygga sjukdomar bör sanitära förhållanden gälla genom att främja biodiversiteten och tillhandahålla en god balans mellan icke-skadliga och skadliga insekter. För att behålla fruktsamheten så att träden håller sig starka och motståndskraftiga när det saknas näring, är skuggskydd nödvändigt.

Black Pod disease (Phytophthora)

En av de vanligaste sjukdomarna som kan drabba kakaoplantan är Black Pod disease. Sjukdomen kan motverkas genom bra sanitära förhållanden, och att plocka bort alla smittade frukter från mark och träd minst en gång i veckan, helst så tidigt som möjligt under regnperioden. Alla ruttna och torkade frukter bör tas bort, inklusive de med fläckar på, och ska avlägsnas bort från farmen och eldas upp. Om ej någon annan möjlighet finns ska de grävas ner minst 60 cm ner i jorden för att minska smittospridning.



Bekämpningsmedel

Enligt Fairtrade får bönderna inte använda sig av vissa typer av besprutningsmedel men enligt den ekologiska certifieringen är allt förbjudet förutom Neem trädsextrakt, som bönderna kan göra själva och det besprutningsmedlet som de får från Cocoa Board. Black Pod disease och mirids kan besprutas. Om den angränsande odlingen inte odlar ekologiskt måste en buffertzona införas. Denna ska vara på 9-11 meter. Det som växer inom skyddszonen räknas inte som ekologiskt odlat men däremot som Fairtrade. Bönderna får ej bespruta vid vattendrag, även om det är ekologisk besprutning, detta för att förhindra spridning av bekämpningsmedlet. Enligt Fieldbook måste kakaobönderna ta vara på den kringliggande naturen och den inom deras odlingsfält vad gäller växt- och djurliv.

3.4 Skördeprocess av ABOCFA:s ekologiska- och Fairtrade-certifierad kakao

Skörd: Från att det blommar på träden till att kakaofrukten ska skördas tar det ungefär nio månader, kakaofrukten ska skördas när den är helt gul eller till hälften gul, och detta sker 1-2 gånger i veckan i högsäsong och varannan/var tredje vecka under lågsäsong. Ofta hjälps bönderna åt och tar en farm i taget under högsäsong när de skördar. Kakaofrukterna samlas i en hög och nästa dag eller så träffas de igen för att ta ut kakaon ur frukterna. Detta görs oftast med hjälp av en machete men det går även bra med en kraftig pinne. Kvinnor och barn rekommenderas att använda pinnen, då skaderisken är för stor med

machete. Frukterna knäcks och bönorna tas ut och bort tas placentan, detta är oftast kvinnögöra och de spar ofta placentan till att göra soppa på.

Fermenteringsprocessen: Man placerar ut de blöta, vita bönorna i en hög på banan- eller plantainblad (matbanan) och varje hög bör innehålla minst 20 kg bönor för att fermenteringen ska bli bra. Sedan ska högen täckas med samma sorts blad, ej plast. Hål görs i de understa bananbladen för att vätska från bönorna ska rinna ut. Sedan ska högen vändas varannan dag i 5-7 dagar. När högen är färdigfermenterad har det vita höljet fått en brun färg, på utsidan och insidan. Traditionellt sett är det mannen som är bonden men på några punkter är kvinnan delaktig (om nu inte det är en kvinnlig bonde). Det räknas alltså som kvinnögöra att bära de fermenterade bönorna till torkningsplatsen.

Torkning: De färdigfermenterade bönorna läggs ut på en upphöjd matta så att luften fritt kan cirkulera under. Under torkningsprocessen ska kakaobönorna vändas varannan timme i 6-7 dagar. De får ej torkas med hjälp av eld då bönorna kan få smak av röken. Torkningslängden varierar med luftfuktigheten. Bönorna får endast läggas i märkta jutesäckar. När bönorna är tillräckligt torkade knastrar de om man trycker dem i handen. Bönorna packas i jutesäckar som är märkta med kooperativet, byn, uppköparen och bondens nummer så att bönorna är helt och hållet spårbara. Säckarna väger 64.2kg och de transporteras till ett förråd. ABOCFA har fem förråd i de olika byarna. Det är fälthandläggarna som märker säckarna och bönderna hämtar dem som är märkta med sitt specifika nummer. Man måste skilja den ekologiska odlingen från den icke-ekologiska. Dessa får ej kontamineras och samma utrustning, verktyg, torkställningar, säckar och samma förvaringsutrymme får ej förekomma.

3.5 Fortbildningskurser för ABOCFA:s medlemmar

Det finns en organisatör i varje by som fälthandläggarna talar om för när nästa utbildning kommer att vara och det är dennes ansvar att se till att alla bönder får reda på informationen. De bönder som deltar under utbildningarna får någon form av traktamente eller lunch, lite beroende på hur länge de håller på åt gången. De som inte kan delta när just deras by ska ha fortbildning kan delta vid nästa tillfälle. Det är många av bönderna som går på fortbildningarna, ca 70 procent och de tycker att det är ett bra sätt att få ta till sig ny information. Inför varje säsong görs ett schema med de olika fortbildningarna och dess olika teman som handlar om stort till smått, det blir många utbildningstillfällen under varje säsong, minst en i månaden och alla går flera gånger. Varje ny bonde som går med i kooperativet får en liten bok där de kan läsa om bestämmelser, riktlinjer och tips för en bättre skörd- Fieldbook: Fairtrade- Organic Rainforest Alliance Cocoa.

4. Diskussion kring Fairtrade och ABOCFA, hinder och lösningar

Arbetet har ämnat besvara de frågeställningar om hur processen går till genom ABOCFA:s samordning av kakaobönderna i kooperativ, samordning, utbildning, resurserna och premierna, samt bidragandet till samhällsutvecklingen i närkommunen och den personliga ekonomin. Målen och syftena med ekologisk Fairtrade har varit tydliga från ledningens och styrelsen sida som har både kunnat argumentera för maximeringen av den personliga ekonomin för bonden, till det långsiktiga försäkrandet av

arbetsrättigheter och motverkandet av barnarbete som tillåter barnen att få tillräcklig skolgång istället för att arbeta på odlingarna.

När vi intervjuade de olika medlemmarna i ledningen och styrelsen fick vi ett bättre grepp om hur omfattningen av de små "utmaningarna" som hittades i ABOCFA, ner till den individuella bonden, kunde kopplas till en större samhällskontext som präglas av Ghanas fattigdomsutmaningar till utvecklingsländernas ojämna råvaruhandel med industriländerna. Denna koppling har vi gjort i vår analys för att se hur de ojämna resursfördelningarna i världen påverkar den lilla bonden på Ghanas landsbygd. Av den anledningen har vi sett att vikten av den globala Fairtrade-rörelsen är ännu viktigare för att praktiskt taget försäkra de barn som vi såg varje dag i Aponapono möjligheten att få gå i skolan, med förhoppning om en alternativ framtid annat än att ta över föräldrarnas kakaoodling i det skick som de är utan kooperativets utbildning och kraft, resursfattiga.

Ett av hindren som Stephen, fältkoordinator utmålade var den stora frågan gällande *resurser*. Resurserna styrde vid stor utsträckning hur effektivt hela ABOCFA:s verksamhet fungerar. Först och främst så saknar ABOCFA resurser att betala ut lön till styrelsemedlemmarna som i nuläget arbetar volontärt, vilket har inneburit att styrelsemedlemmarna behövt lägga fler timmar på skötseln av sina kakaoodlingar än att kunna anställa andra att göra det, där utan tvivel effektiviteten i styrelseuppdraget blir mer lidande än nödvändigt. Samtidigt är styrelsemedlemmarna, som vi träffade och intervjuade vid flera tillfällen, både resurskraftiga i sig själva och måna om kooperativets framtid men i en organisation som omfattar 391 bönder och 10 personer i ledningen, behövs det löner för att få det att gå runt.

Ett annat hinder som målades upp av Stephen med flera, är kostnaderna för att vara med i Fairtrade, då avgifterna är väldigt höga och där måste avkastningen av försäljningen öka ifall det ska vara lönsamt i framtiden.

Ett tredje resurshinder som förklarades var att årets premieutbetalning, som stod för bygget av det nya kontoret, hade försenats på grund av en enskild incident då en bonde använt sig av barnarbete som gjorde att Fairtrade-certifieringen och arbetet fick omprövas från Fairtrade International. En kedjeeffekt av enskilda incidenter som påverkar hela samhället till slut: om inte ABOCFA kan bygga kontoret måste de betala hög hyra på det nuvarande kontoret, och de pengarna måste tas från någonstans som skär ner på den eventuella lönen som styrelsen borde få, till mindre tid att arbeta med kapacitetsutveckling och mindre pengar som kan läggas på samhällsutvecklingen och bygga brunnar i torkområdena och ordna med hälsoförsäkringar.

För övrigt, har premien inte kunnat utnyttjas till fullo, med (periodvis) låga avkastningar av ekologisk Fairtrade-kakaoböner eftersom bönderna ibland har förbisett ABOCFA:s kriterier av att hela processen måste omfatta ekologisk Fairtrade, från odling till produkt. Detta innebär i praktiken att en del kakaobönder har haft brist på pengar och sålt direkt till statliga PC:s som betalar ut pengar i förskott.

Det hjälpte inte heller att dessa statliga PC:s etablerat egna lager varuhus mitt i byn. Denna situation skulle kunna förbättras ifall (kortsiktigt) ekologiskt Fairtrade inte behövt vänta för länge på utbetalningen till bönderna.

Den långsiktiga lösningen är att fler bönder har tillgång till utbildning, till vetskapen om hur samarbete med de andra bönderna gynnar hela samhället, kakaoproduktionen i närområdet, och till och med den

individuella lönen och livsstilen. Detta långsiktiga perspektiv verkar vara något som vi märkte inte alltid fanns där, om det nu vore fattigdomen som drev folk att tänka för dagen, nöden som gjorde sig påmind när pengar behövdes fort. I intervjuerna fick vi höra att många bönder slutat "fermentera kakaoböner direkt i skogen" som de varit vana att göra, eftersom det fanns risk att andra bönder skulle stjäla det på natten. Detta innebär stora, tunga lyft utan maskiner till hjälp, med tillkommande arbetsskador, som skulle kunna undvikas om det kunde göras på plats.

Lösningen är delvis fortbildning i hur odlingarna bäst effektiviseras, men även den fysiska tillgången till tekniska hjälpmedel, och den sociala aspekten av stöd, råd och att kunna ta in extra hjälp till kakaoodlingarna.

Det krävs ett helhetsperspektiv för att kakaoindustrin ska bli den lukrativa industri som den har potential till att bli. Samtidigt tycker vi att ABOCFA har en bra potential till kapacitetsutveckling då de har ett transparent och funktionellt dokumentationssystem för att fånga upp enskilda och samhällsenliga hinder. Samtidigt har de bra arbetskraft till arbetet på marken, då styrelsen är med i kontinuerliga utbildningar och består av representanter som har en stark koppling i samhället, invalda av medlemmarna/bönderna. Fattigdomsbekämpningen på ghanansk samhällsnivå är a och o att satsa på för att utöka kapacitetsutvecklingen på en lokal nivå på landsbygden.

Att köpa Fairtrade-certifierade varor är ett bra sätt för den enskilde individen att stödja bättre levnadsförhållanden för bönderna som vi har träffat inom ABOCFA men även för mängder med andra bönder runt om i världen.

5. Källförteckning

www.fairtrade.se

The AGRO ECO Louis Bolk Institute. "Making Cocoa more Sustainable",

<http://www.louisbolk.org/downloads/2603.pdf>

Fairtrade Africa's Quarterly Newsletter. 2011. "Fairpost Africa", Issue 5, December 2011,

Sänkt pris kort datum, grundkurs i globalisering ISBN 91-7343-059-5 Leopard förlag

<http://www.fairtradeafrica.net/wp-content/uploads/2011/05/FAIR-POST-ENGLISH-DEC-20111.pdf>

<http://www.rattvishandel.net/>

<http://www.gepcghana.com/cocoa.php>

<http://www.foodispower.org/slavery-chocolate/>

<http://fairtrade.se/produkter/kakao-drickchoklad/>

<http://www.fairtrade.net/cocoa.html>

Agro Eco- Louis Bolk Institute. 2007. *Fieldbook: Fairtrade - Organic Rainforest Alliance Cocoa*



6. Bilaga 1

Intervjuer med ABOCFA:s anställda, styrelsemedlemmar och kooperativmedlemmar

Osubroni “T.T” Laanor: Dokumentations- och fälthandläggare på ABOCFA och kakaoboende

T.T blev involverad i ABOCFA redan från uppstarten, då han och Koffi hade varit de första volontärerna att bistå med sin ovärderliga hjälp att starta ABOCFA, rekryteringen av medlemmar och etableringen av organic /ekologisk odling inom ett kooperativt arbete. T.T berättar för oss att det var 2007, när hans framlidna far, den regionala hövdingen för Aponoapono med omnejd, satt i sitt ämbete. T.T började studera på universitet inom samhällsvetenskap men fick hoppa av sina studier på grund av att han inte kunde betala utbildningsavgifterna. T.T har arbetat sju år inom ABOCFA och är en av eldsjälarna bakom organisationen som är beläget i hans hemby, och där han och Olu (Koffi) arbetade utan lön i flera års tid och endast med ett litet bidrag. T.T har barn och är gift och den knappa lönen går till att försörja familjen i Suhum, medan han drömmer om att få möjlighet att studera en “Agricultural programme” på distans på två år. Med entusiasm berättar han för oss hur dessa helgkurser skulle kunna göra att han kan fortsätta att arbeta heltid och bidra till att hans position och lön kan uppgraderas till en nivå att han kan spara pengar till universitetsstudier. Han har för övrigt en väldigt bra överblick och förankring i



samhället och ser potential till utveckling på många områden.



Koffi “Olu” Asante: Fälthandläggare på ABOCFA och kakaobonde

Koffi Asante arbetar som fälthandläggare på ABOCFA sedan uppstarten 2007. Han var den första som erbjöd sig att frivilligt registrera bönderna till ABOCFA:s första projekt, kallat Organic. Tillsammans med T.T registrerade de flera hundra bönder under två veckors tid, utan någon betalning. De första tre åren arbetade de volontärt mot en liten dagspenning, tills det tredje året då traktamentet höjdes till 150 GhC

och i år får Koffi 220 GhC.

Koffi har gått 10 år i grundskolan samt en 3-års utbildning inom jordbruk (Agricultural training). Han föddes 1945 i byn Akrapim Akropong men flyttade till Winneba och arbetade inom Ministry of Agriculture fram till sin pension. Han höll i fortbildning till bönder om förbättrade odlingsmetoder och en ny form av majs som skulle ge snabbare och större avkastning per skörd. Han bor numera i Aponapono som änklings, har fyra barn och fyra barnbarn. Koffis odlingsmark ligger i farfaderns by, Safosa, där han har 8 acres kakao, 3 acres majs och 3 acres kassava. Koffi har en caretaker som sköter hans kakaofarm, medan kassava- och majsfarmen sköter han på egen hand.



Stephen Ashia: Direktör på ABOCFA

Stephen är född 1977, är gift och har ett barn. Efter grundskolan läste Stephen en kandidatexamen i jordbruk vid Univeristy of Cape Coast och sedan en masterexamen i Agroforestry vid Kwame Nkromah University of Science and Technology. Han har även en lärarexamen. Stephen sökte tjänsten som direktör på ABOCFA medan han jobbade på Agro Eco. Han flyttade till Suhum när han fick jobbet i Aponoapono.

Hans arbetsuppgifter på ABOCFA är att ta hand om det administrativa och att träna upp styrelsen till att kunna ta över och sköta organisationen helt självständigt. 2016 är det tänkt att hans tid ska vara klar på ABOCFA och styrelsen ska vara självständig, då kommer Stephen att få nya arbetsuppgifter inom Agro Eco och bli utstationerad på någon annan organisation.

Stephen säger att han har en bra relation med Agro Eco och Fairtrade och att de kommunicerar ofta. Agro Eco är ofta i kontakt med ABOCFA för att hålla i utbildningar för bönderna, anställda och LBC:s (Licens Buying Company) och för att välja nya personer som kan hålla i utbildningar åt dem. Stephen tycker att ABOCFA har en bra relation med både Fairtrade Ghana, Fairtrade Africa och Fairtrade international inom de olika områdena. Samtidigt som Stephen är kontaktperson för ABOCFA kan Fairtrade ha direktkontakt med ordförande, sekreterare och kassör.

Janet Aframea: Lärare i byn Kokoano, kakaoboende och medlem i ABOCFA.

Janet bor i byn Kokoano. Hon jobbade förut som lärare i en större stad och när är hennes man gick bort kunde hon inte längre leva på lärarlönen och försörja sina tre barn själv, så hon flyttade till Kokoano och tog jobb som lärare och tog även över de 3,5 halv acres som familjen ägde sedan tidigare. Hon har nyligen investerat i ytterligare 2,5 acres dit hon bland annat har köpt nya kakaoplantor från en plantskola. Janet har varit



medlem i ABOCFA i fyra år och odlar både Fairtrade och ekologiskt. Hon har en låg lärarlön, men klarar sig bra ändå tack vare sina goda kunskaper inom kakaoodling som hon har lärt sig av familjen som ung. Hon hinner bara jobba på kakaoodlingen på lördagar men hon har hjälp av sex stycken tillfälligt anställda som kommer och hjälper henne vid behov.

Janet säger att ekologisk odling är bra, för att de utbildar oss i att inte använda kemikalier vid besprutning av kakaoträden och att de måste rensa odlingen från ogräs regelbundet och skördar varannan till var tredje vecka och påbörja fermenteringen av kakaobönorna. Janet berättar vidare att Fairtrade också är bra, premien är bra, då får hon råd att betala sina tillfälligt anställda vid kakaoodlingen. Även om kakaoskörden blir dålig så kan hon ändå betala de tillfälliga arbetarna genom Fairtrade premien som betalas ut en gång per år. Janet berättar att sedan ABOCFA startade har bönderna slutat använda kemiska besprutningsmedel som är farliga för hälsan vid kakaoodlingarna och även vid odling av andra grödor. Janet berättar även att de får hjälp om de behöver bespruta sin kakao mot angrepp. Hon tycker om utbildningarna de får från ABOCFA och hon får då ta ledigt från sitt jobb som lärare för att vara med. I februari fick Janet åka till Nederländerna och även representera ABOCFA på BIOFAC, en mäsas för ekologiska produkter. Hon berättar vidare med ett leende att hon har träffat Tony's och provsmakat chokladen.

Jacob Kornor: Sekreterare på ABOCFA, vikarierande ekonomisekreterare, PC (purchising clerk) och kakaobonde.

Jacob föddes i Aponoapono 1956. Han är gift och har sex pojkar. Jacob har gått 10 år i grundskola och efter det flyttade han till Nsawam och jobbade som lagerarbetare inom kakaobranschen och tog hand om den tredje gradens kakaobönor och även distribuerade besprutningsapparater med tillbehör under fyra års tid. Efter detta flyttade han till Nigeria och jobbade med lergods, keramik, i två år. När Jacobs far dog flyttade han hem till Aponoapono och tog över kakaofarmen som är på fyra acres, där odlar han även lite banan, matbanan och kassava. Jacob arbetar på sin farm några timmar varje lördag och skulle han inte ha tid så tar han hjälp av labourers (tillfällig arbetskraft) som han betalar. När Agro Eco kom och introducerade sin idé till Aponoapono gick Jacob genast med då han tycker det är viktigt med ekologisk odling. När det blev dags att välja en styrelse till ABOCFA ställde han upp och blev vald tillsammans med tio stycken andra personer. Han valdes till ABOCFAs sekreterare men har nu även posten som vikarierande ekonomi sekreterare. Tills dess att posten skall tillsättas på deras Annual financial Meeting (AGM) den 24 juli i år kommer Jacob att ha två poster. Jacob får ingen lön för sitt jobb på ABOCFA, men tack vare sin kakaofarm och jobbet som PC får han en inkomst. Att han och de andra i styrelsen inte får någon lön för sitt arbete ska de ta upp på det årliga mötet AGM. Jacob tycker om att ha många saker att göra och tycker om att vara bonde. Jacob representerade ABOCFA på BIOFACH 2013 och fick då även åka till Nederländerna och träffa Tony's.



Bilaga 2

Karta över de tretton byarna som är medlemmar i ABOCFA.

