

EKSTRA BLADET AFSLØRER

Det kan du spise med god samvittighed

TAG STILLING
 Se ekstrabladet.dk/chokolade

➔ **Undgå dårlig eftersmag:** Chokolade-ekspert Tom Hansen giver sit bud på, hvordan du undgår børneslave-chokolade

Astrid Højbjerg

Det kan være nærmest umuligt af finde rundt i, hvilken chokolade man skal putte i kurven, hvis man vil sikre sig, at den ikke er produceret af børneslaver.

Det bekræfter Tom Hansen, der er formand for Danmarks eneste interesseorganisation for chokoladeelskere, Chokoladeselskabet.

Han har ikke selv besøgt de omtalte kakao-plantager, og han kan derfor ikke stille garantier. Men da han i mere end 20 år har interesseret sig for, læst om og smagt på alverdens chokolader, føler han sig alligevel sikker:

– De eneste, der har fuldstændig styr på det, er franske Valrhona og colombianske Santander. De lover selv, at der ikke er børneslaver involveret i chokolade-produktionen.

Uddanner børnene

Ifølge Tom Hansen er Santanders hovedformål ikke at producere chokolade, men at forbedre colombianske børns uddannelsesmuligheder og skaffe arbejdspladser til befolkningen.

Derfor er der meget skarp kontrol med, at forholdene er i orden på de plantager. Santander køber kakao fra. Det kan ikke udelukkes, at børn hjælper til på de ofte familieejede plantager, men der føres intens kontrol med, at de ikke arbejder under slavelignede forhold.

– De bliver ikke udsat for farligt eller hårdt fysisk arbejde, og børnene går i skole ved siden af arbejdet. Derudover går en stor del af overskuddet til bl.a. skolebøger til de colombianske børn, siger Tom Hansen.

– Så både smagsmæssigt og etisk er den i toppen. Det er en rigtig fin chokolade.

Skarpe kontrakter

En anden chokolade, der ifølge Tom Hansen er garanteret slavefri, er franske Valrhona.

Valrhona holder skarpt øje med, at forholdene på kakao-plantagerne er i top. Udnyttelse af børn accepteres ikke, og i de kontrakter, Valrhona indgår med plantageejerne, er det et krav, at børn ikke arbejder under slavelignende forhold.

– Og de krav overholder plantageejerne, for Valrhona betaler en ret høj pris for kakaoen, siger Tom Hansen.

astrid@eb.dk



Tom Hansen mener kun, at Valrhona og Santander kan levere 100 pct. børneslave-fri chokolade.

FOTO: RHONDA, DK

Ekstra Bladets forside torsdag.

AFSLØRING
BØRNESLAVER
LAVER VORES CHOKOLADE

Børneslave-frit

Den franske chokoladeproducent Valrhona betaler ekstra for kakaobønnerne og kræver til gengæld sikkerhed for, at plantageejerne ikke udnytter børn. FOTO: RUMLE SKAFTE

Priserne

- 75 gram Valrhona kroner 40 kroner.
- 70 gram Santander koster 35 kroner.
- Til sammenligning koster en Toms Guldbarre på 45 gram 10 kroner. Priserne er vejledende.

SANTANDER:

Vi har intet at skjule

Ronny Aisinger, der er dansk forhandler af Santander-chokolade fra Colombia, tør godt garantere, at der ikke bruges børneslaver i produktionen af hans produkt.

– Det kan jeg sige uden at blinke. Risikoen for, at det ville ske hos Santander, er lige så lille som i Danmark, siger han.

– Men hvordan kan du være så sikker på det?

– Jeg er selv på kontrolbesøg i vores plantager minimum en gang om året, og det

samme er mit personale. Desuden har Santander certificeringen 'Committed To Farmers'. Det betyder, at den colombianske stat kontrollerer, at Santander lever op til kravene om, at bønderne lever og arbejder under gode forhold.

– Vi har intet at skjule, og derfor er alle vores plantager og vores fabrikker åbne. Alle kan komme ind og se, hvordan det foregår. Der er ingen hemmelighedskræmmeri her.



Santander-chokolade fra Colombia produceres med det formål at skabe en bedre fremtid for kakaobøndernes børn. PR-FOTO