

# L'insostenibile prezzo del cacao

© Luca Rondi



PROMOTED BY  
Comune di  
Milano

**manitese\***  
UN IMPEGNO DI GIUSTIZIA

CASO STUDIO CONDOTTO  
DA MANI TESE ALL'INTERNO DEL  
PROGETTO FOOD WAVE

Coordinamento generale progetto:  
Elisa Lenhard

Autore:  
Luca Rondi/Altreconomia

Editing:  
Duccio Facchini/Altreconomia

Foto:  
Luca Rondi

Accompagnatore sul campo:  
Andrea Mecozzi

Progetto grafico e impaginazione:  
Lilian Visintainer Pinheiro

La missione sul campo è stata  
accompagnata da Eugenio Attard –  
Rappresentante Paese per Mani Tese  
in Burkina Faso



CO-FUNDED BY  
THE EUROPEAN UNION

Questa pubblicazione è stata  
realizzata con il sostegno  
finanziario del Programma di  
Educazione e Sensibilizzazione  
(DEAR) dell'Unione Europea.  
I suoi contenuti sono di esclusiva  
responsabilità di Mani Tese  
e non riflettono necessariamente il  
punto di vista dell'Unione Europea.

# SOMMARIO

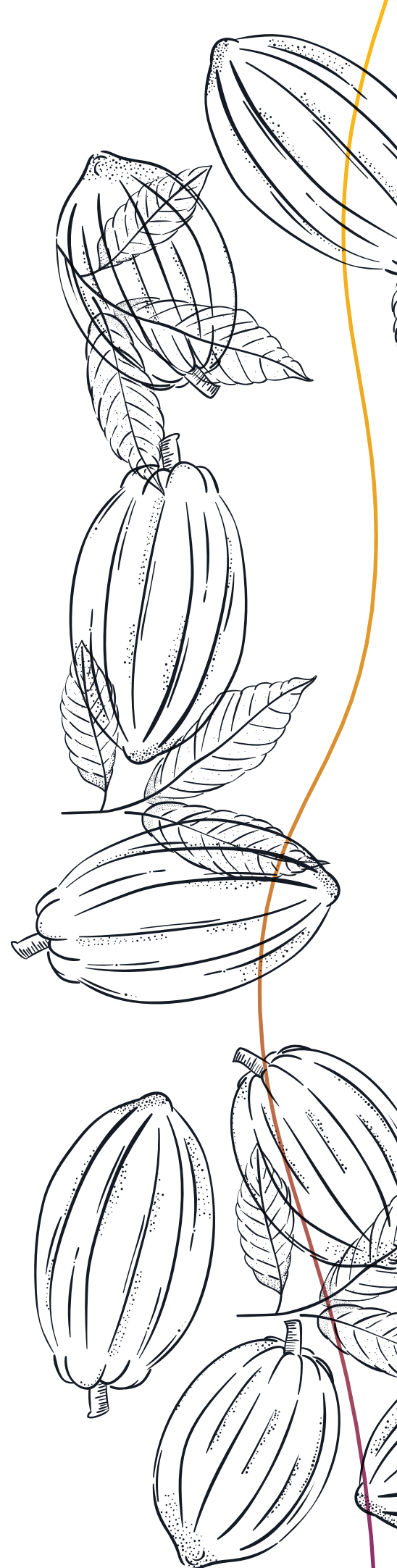
Introduzione	4
Il “prezzo” sociale ed economico del cacao	6
Il contesto: la “regina” Costa d’Avorio	9
Tra agenti patogeni, deforestazione e sfruttamento minorile	11
Dalla piantagione alla tavoletta: le alternative al convenzionale	13
Le alternative ai pesticidi chimici e i vivai	15
Le certificazioni e il ruolo dell’Unione europea	17
Al porto di Abidjan: la fase di esportazione e gli invisibili della filiera del cacao	19
Il lavoro dignitoso: chi prova a invertire rotta	21
Choco +, piccoli passi per la trasformazione del cacao in Costa d’Avorio	23
I sistemi alternativi di tracciamento	26
Le donne del cacao: tre storie di riscatto. E la “responsabilità” dei consumatori	27

# INTRODUZIONE

## “È buonissimo”

grida entusiasta Amina, donna sulla quarantina che vive in un piccolo villaggio vicino a Meaguì, città lungo la “via del cacao” che dal Nord della Costa d’Avorio scende diritta verso San Pedro, uno dei principali porti di esportazione del Paese. Dagli anziani ai bambini più piccoli del villaggio, tutti si affrettano ad agguantare una punta di pasta di cacao ammassata su un piccolo pianale di pietra appoggiato a terra. Il cerchio intorno alla pentola di medie dimensioni, in cui le fave sono appena state tostate e poi ridotte in pasta morbida tramite un mortaio, diventa sempre più stretto. “Non sapevo che gusto avesse il cacao”, spiega Daò, uno degli altri abitanti del villaggio, che da quarant’anni si prende cura della sua piantagione.

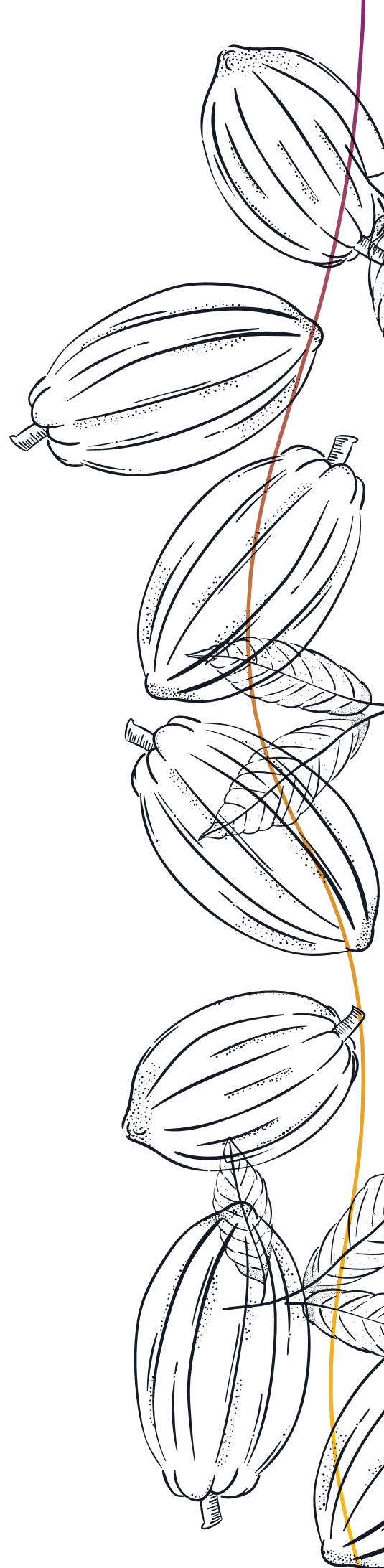
La storia del cacao è una storia di paradossi. E questo rito collettivo a cui prendiamo parte in diverse zone del Paese lo descrive nitidamente: dal punto di raccolta della fava alla tavoletta di cioccolato non è il “sapore” quello che conta. Né per i produttori, che spesso non lo conoscono, né in fin dei conti per i consumatori, per cui l’importante è non spendere troppo per soddisfare un “vizio”: un meccanismo in cui a pagare il conto più alto sono la sostenibilità sociale e ambientale. Nello stupore di Amina e Daò c’è anche, e soprattutto, tanta ingiustizia: perché quella scarsa conoscenza del gusto -ma soprattutto delle potenzialità- di quella pianta così centrale nei bilanci famigliari dei produttori è funzionale al mercato, al sistema, agli interessi di chi,



su quelle piantagioni, ci costruisce imperi economici. E non ha interesse a far diventare “padrone” di un sapere così prezioso le migliaia di agricoltori che stanno alla base della piramide.

“La filiera del cacao ci dice tanto del mondo di oggi, dei processi che si verificano: lo scontro è tra due visioni del mondo. Da un lato quello che *standardizza*, figlio del neoliberismo, dall'altro quello che invece esalta la biodiversità, le differenze e la loro armonizzazione”, ci racconta Andrea Mecozzi operatore di filiera che si occupa del cacao ivoriano da oltre dieci anni, mentre visitiamo la piantagione di Bole Ndikro, soprannominato *bioman*, che nel 2021 ha vinto il premio per il miglior cacao biologico della cooperativa Ecam. “Ho visto che si diffondevano tante malattie, sulle piante come su di noi -ci racconta Nrdikro-. Ho abbandonato i pesticidi e sono passato al bio per me, per la mia famiglia e per l'ambiente in cui viviamo”.

In questo *report* vogliamo raccontare le storie di chi, come *bioman*, dimostra che quella “visione del mondo che esalta la biodiversità” è già realtà. In tutto il Paese cooperative più o meno grandi provano a promuovere pratiche agricole all'avanguardia, attente sia alla dimensione ambientale sia sociale. “Abbiamo visto tante soluzioni innovative e di alto livello -racconta Eugenio Attard, capo missione di Mani Tese in Burkina Faso-. Dall'utilizzo del biocompost alle avanzate tecniche di raccolta dei frutti e di protezione delle piantagioni biologiche. Un sapere davvero prezioso”. Che però, spesso rischia di essere soffocato dal “sistema cacao”: dall'incontro con produttori, aziende che si occupano di esportare le fave di cacao, realtà che trasformano in loco il prodotto finito, esperti che si occupano da anni del tema abbiamo ricostruito la filiera del cacao: dalla piantagione fino al prodotto finito. Ecco cosa abbiamo scoperto durante il nostro viaggio.





## Il “prezzo” sociale ed economico del cacao

Per capire a fondo la filiera del cacao di oggi serve fare un passo indietro di un secolo. Il cacao, infatti, non è una pianta autoctona ma importata a fine Ottocento dai coloni che rientravano dall'America Latina -non a caso una delle varietà più diffuse è l'amelonado, che si trova anche in Brasile- con degli effetti visibili ancora oggi. In rari casi, quindi, c'è un elemento “culturale” e identitario. E la scena descritta in apertura, di donne e uomini che producono da quarant'anni le fave ma non sanno quale sia il loro gusto, fotografa perfettamente questo aspetto. “Sono due le ragioni per cui si produce cacao in Costa d'Avorio: una storica e una legata al diritto fondiario -ci spiega Michele Nardella, direttore della Divisione economia e statistica dell'Organizzazione internazionale del cacao (ICCO), con sede ad Abidjan e finanziata da 53 Stati con l'obiettivo di mettere in rete i Paesi che producono, distribuiscono e consumano cacao-. Solo il 2/3% del territorio ivoriano ha un proprietario: il resto è dello Stato che consente a chiunque il diritto di sfruttamento a patto che ci sia una coltura perenne. Chi ha il cacao, spesso piccoli produttori, lo fa esclusivamente per guadagnare denaro, mentre sul resto del terreno insistono le colture necessarie per la sussistenza”. L'analisi di Nardella è fondamentale per capire perché se il prezzo pagato per le fave è troppo basso, il rischio è che i produttori lo sostituiscono via via con altre colture che in quel momento sembrano redditizie: viaggiando lungo il Paese chilometri di monoculture di olio di palma e gomma caratterizzano il paesaggio. Per il primo si è passati da 45mila ettari nel 1961 a più di 362mila nel 2021 (+700%) mentre per il caucciù, invece, da appena 73 ettari a 451mila. Numeri non paragonabili, ancora, alle piantagioni di cacao (oltre quattro milioni di ettari) ma in significativa crescita.

È un segno dei tempi: qualcuno trova in cabosse e fave un elemento identitario - ne parleremo successivamente- per altri, invece, rischia di diventare una pianta come

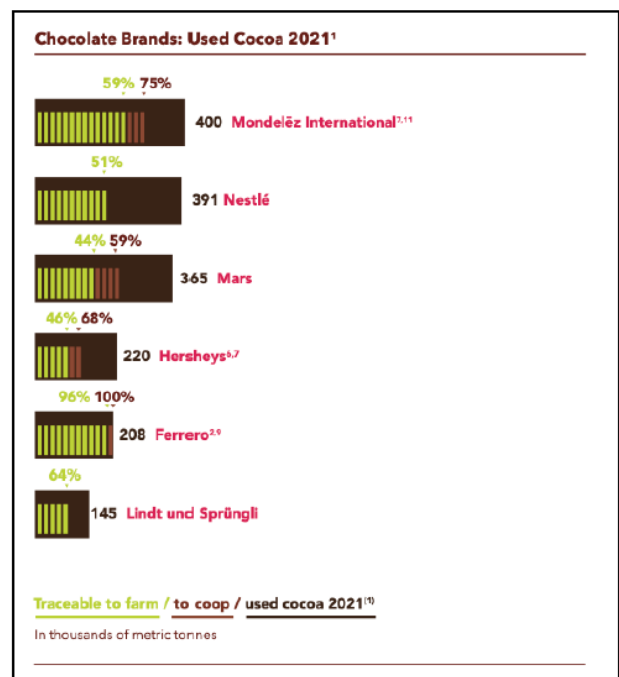
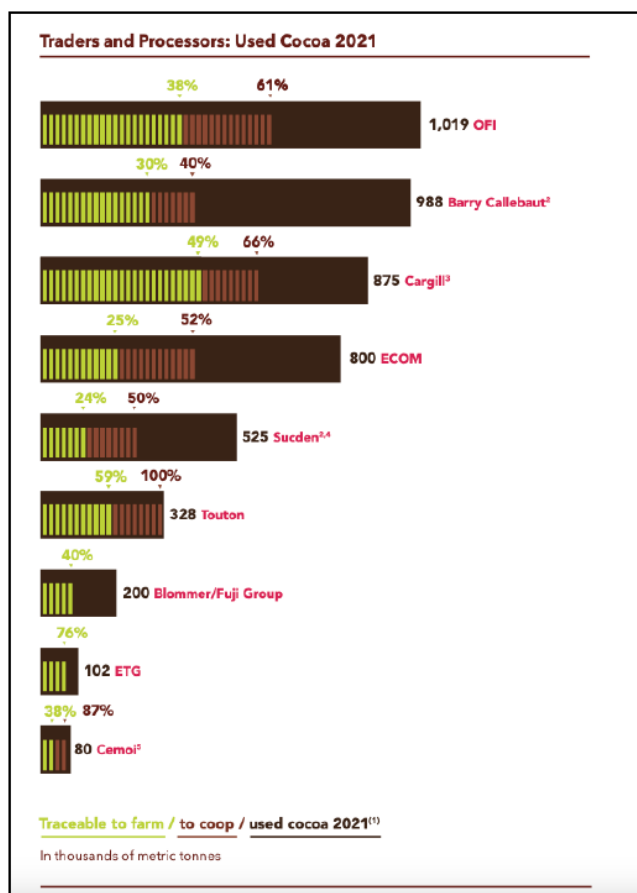
le altre. Soprattutto se la remunerazione per il lavoro svolto continuerà a essere così bassa. “I problemi sociali e ambientali sono legati all’insostenibilità economica e su questo, purtroppo, negli ultimi anni non c’è stato nessun cambiamento rilevante”, sottolinea Nardella.

A inizio ottobre 2023 il Consiglio caffè e cacao, l’ente parastatale di regolazione del mercato interno ivoriano che gestisce tutto il processo di produzione e vendita delle fave di cacao in Costa d’Avorio, ha fissato a mille franchi Cfa al chilogrammo (1,52 euro) il prezzo riconosciuto ai produttori per la raccolta principale della stagione che va da settembre a dicembre (la seconda, chiamata la “piccola raccolta”, si fa tra aprile e giugno). Nonostante un aumento dell’11% rispetto al 2021-2022, l’importo resta bassissimo. Il prezzo fissato sul mercato dei futures, a Londra e New York, che subisce l’influenza delle scommesse degli investitori, diventa il parametro di riferimento delle autorità ivoriane che a loro volta stabiliscono le ricompense per ogni soggetto che interviene nella filiera interna al Paese: chi produce, chi gestisce i magazzini di stoccaggio e chi esporta. “Il prezzo fissato dal Consiglio si riferisce alle licenze di esportazione, non al prodotto cacao. Il cliente che vuole acquistarlo -continua Nardella- partecipa a quelle che sono di fatto delle contrattazioni bilaterali in cui compra a un certo importo un volume di fave semilavorate che però ‘fisicamente’ non esiste ancora. Perché sono quelle che verranno raccolte nella campagna successiva”.

Uno stratagemma che permette al governo ivoriano di avere una rendita costante di anno in anno, ma al tempo stesso scarsamente trasparente: non si sa come viene fissato il prezzo né, soprattutto, come viene utilizzato il reddito generato da tasse e



rendite delle esportazioni, che restano nelle tasche del Consiglio. “Tutto quello che fa il Ccc non viene inserito nel bilancio dello Stato -aggiunge Francesca Di Mauro, ambasciatrice dell’Unione europea che incontriamo ad Abidjan- e questo significa che anche noi, a differenza di quanto avviene su altri temi con il governo ivoriano, non abbiamo molte informazioni rispetto a come viene utilizzato questo reddito”. La concentrazione del mercato nelle mani di pochi aggrava ancor di più i problemi descritti. Nel 2021 più di 3,6 milioni di tonnellate di fave di cacao, circa il 75% del totale, sono state vendute e processate da appena quattro tra aziende e grandi gruppi -Ofi, Cargill, Ecom, Barry Callebaut- ma meno del 50% aveva un’origine tracciata. In altre parole, non si conosceva l’origine di buona parte del cacao finito nelle barrette di cioccolato distribuite in Europa: l’obiettivo è la quantità, non la qualità. Anche perché spesso è lo stesso consumatore finale che non è disposto a spendere di più per l’acquisto delle tavolette o dei diversi prodotti a base di cacao (pensiamo ai cosmetici).





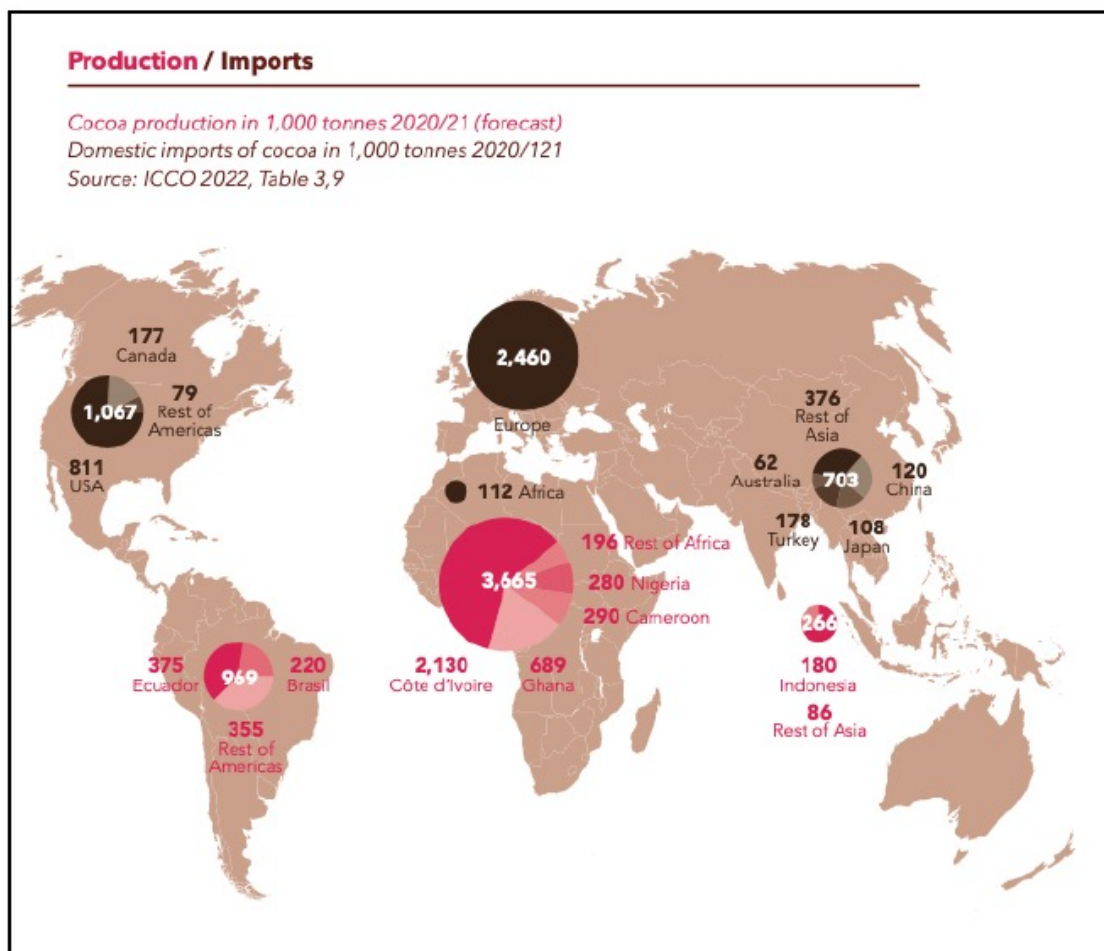


## Il contesto: la “regina” Costa d’Avorio

Fuori dalla cooperativa Ecam, che conta oltre 200 soci nel Comune di Meaguì, nel Nord-Est del Paese, una cinquantina di produttori sono seduti a ridosso dell’ingresso, sotto l’ombra di un grande gazebo. Sono venuti a ritirare il premio della campagna 2021/2022. Sondè Abdullahi, originario del Burkina Faso coltiva il cacao dal 1980. Ci racconta del grande processo di deforestazione che si è verificato in ampie zone del Paese a partire dagli anni Sessanta, perlopiù per mano di aziende europee interessate al legname e soprattutto alla possibilità di coltivare quelle stesse porzioni di terreno. Dal 1950 a oggi la Costa d’Avorio, secondo uno studio pubblicato su Nature, ha perso il 90% della copertura forestale: dal Duemila in avanti il cacao sarebbe responsabile di quasi il 37,4% di questa perdita[1]. Ma ad oggi il fenomeno, secondo quanto visto e ascoltato durante le visite, è ridotto e legato a singole vicende di produttori che, vedendo il terreno che non produce più, decidono di spostarsi nella foresta per avere migliori risultati. “Oggi il problema è che la terra è morta -continua Abdullahi- se nel 1980 sono stato io a piantare il cacao ora sono costretto ad abbandonarlo, almeno in parte. Sono cambiate molte cose: ci sono tante malattie e il terreno non dà le stesse risposte del passato”. Il produttore racconta che inizialmente non metteva alcun fertilizzante sulle piante ma poi, per alzare la produzione, gli è stato consigliato di cominciare a “pompare” anche nel terreno. L’obiettivo era produrre sempre di più per riuscire a soddisfare le richieste di esportazione.

Un risultato raggiunto: attualmente la Costa d’Avorio è il primo Paese produttore nel mondo con 2,2 milioni di tonnellate seguito da Ghana (750mila tonnellate, nella campagna 2021/2022), Camerun (300mila) e Nigeria (280mila). In Africa si concentra il 75% della produzione mondiale: il resto è nelle Americhe (19,2%, soprattutto Brasile ed Ecuador) e in Asia e Oceania (poco meno del 6%, con “in

testa” l’Indonesia e la Papua Nuova Guinea). Tornando al contesto ivoriano, la crescita di cui dava conto Abdullahi è fotografata anche dai dati dell’Agenzia delle Nazioni Unite per l’alimentazione e l’agricoltura (Fao): nel 1961, l’anno successivo all’indipendenza dai coloni francesi, nel Paese si producevano 85mila tonnellate l’anno mentre quindici anni dopo erano già 303mila, diventando per la prima volta leader mondiale. La crescita è continuata fino al 2018 quando il dato ha cominciato ad attestarsi intorno ai 2,2 milioni[2]: ma l’aumento della produzione ha avuto un elevatissimo costo ambientale, sia in termini di foresta perduta, sia di conseguenze sul suolo. “Oggi, anche se aumentiamo le quantità di pesticidi, poco cambia: la terra ormai è morta”, conclude Abdullahi. E su un suolo e una pianta indeboliti, anche gli agenti patogeni hanno effetti molto più gravi.





## Tra agenti patogeni, deforestazione e sfruttamento minorile

“I germogli erano sempre più gonfi, le cabosse, che contengono le fave di cacao, sempre più nere, le foglie macchiate di bianco: all’inizio pensavamo che fosse colpa della siccità ma poi ha cominciato a piovere e il problema non si è risolto. In pochi mesi la malattia si è diffusa portandosi via l’intera piantagione”. Ouatra Bakary indica le sue piante di cacao che sorgono dietro le minute case in muratura sormontate da tetti in lamiera. Siamo in un piccolo villaggio a pochi chilometri dalla città di Méagui. Dall’inizio del 2020 lo swollen shoot, un patogeno presente fin dal 1940 in Ghana, ha iniziato a infettare le piantagioni di tutto il Paese. “Non si può fare altro che andare nella foresta: là il terreno è ancora fertile e non ci sono malattie”, sussurra Daouda, mentre con il machete indica i fusti secchi delle piante. Il distretto di Soubré in cui ci troviamo è uno dei più colpiti dal virus: secondo alcune stime, la riduzione media sulle 2,2 milioni di tonnellate di cacao prodotte in tutta la Costa d’Avorio nel 2021-2022 oscilla tra il 5% e il 10%.



Nel 2020 Bakary e la sua famiglia -25 persone in tutto- guadagnavano circa seimila euro all’anno (quattro milioni di franchi Cfa) oggi appena quattro. “E non solo: tre anni fa, quando le piante sono morte le autorità sono venute a verificare di persona gli effetti di questa infezione -aggiunge- e hanno inviato un rapporto agli enti competenti. Ma da quel giorno non abbiamo visto più nessuno”. La terra è rimasta incolta per quattro anni: una doppia perdita di reddito, perché senza il via libera dell’ente regolatore

non è possibile sostituire la piantagione di cacao con altre colture. “Qualche mese fa abbiamo deciso di cominciare noi a piantare mais, assumendoci la responsabilità”, spiega Doumbia Assata, la presidente della cooperativa Ecam di cui Bakary è socio. Il Consiglio caffè e cacao (Ccc) ha promesso forme di sostegno ai produttori colpiti senza però far seguire alle promesse i fatti. “Si tenta di far finta che il problema non esista, perché fa comodo così”, spiega Andrea Mecozzi. Un problema che ha enormi ricadute sociali. Mentre Bakary racconta come un virus invisibile abbia messo fine alla sua produzione di cacao, i nipoti scorrazzano davanti a lui. Assata cerca di capire quanti di loro frequentano l'anno scolastico appena iniziato. Ancora nessuno dei cinque: i 15mila franchi Cfa (22 euro) per l'iscrizione pesano troppo su un bilancio familiare in difficoltà, senza contare i costi per la mensa. “Sono bambini a rischio sfruttamento: li segnaleremo e monitoreremo la situazione”, spiega la presidente mentre ci allontaniamo dal villaggio.

La cooperativa che dirige ha 15 delegati che, in ogni sezione, controllano l'impiego di manodopera minorile: sulla carta è il sistema statale che si dovrebbe occupare di seguire i casi segnalati, ma spesso sono le Ong e i partner internazionali a investire maggiormente nella presa in carico di queste situazioni attraverso un sostegno diretto alle cooperative. Per la campagna 2022-2023 Ecam ha identificato 200 casi di sfruttamento, in quella precedente erano stati 400. L'International cocoa initiative (Ici), finanziato da tutti i grandi player come Cargill, Ferrero e Barry Callebaut nel rapporto 2022 segnala che su un campione di quasi 800mila produttori, il 26% dei minori intervistati tra Ghana e Costa d'Avorio è stato identificato come vittima di lavoro minorile. “Su questo argomento c'è molta ipocrisia nel discorso pubblico. Un conto è non far studiare i bambini per farli lavorare -aggiunge Assata- peggio ancora la tratta di minori al solo scopo di sfruttarli lavorativamente. Ma un figlio che aiuta il padre nelle piantagioni al termine della giornata di studio va contestualizzato nell'ambito rurale in cui ci troviamo”.

L'esperienza della famiglia di Bakary per quanto “piccola” -le loro piantagioni contribuivano con appena cinque tonnellate sulle 2,2 milioni totali prodotte quell'anno in Costa d'Avorio- aiuta a comprendere i nodi irrisolti dell'insostenibile filiera del cacao ed è una testimonianza concreta di quanto sottolineato da Michele Nardella dell'Icco: quasi tutto ruota attorno alla sostenibilità economica che, se manca, ha gravi conseguenze dal punto di vista sociale e ambientale. Come detto, la maggioranza del prodotto che arriva in Europa è “convenzionale”: significa che è coltivato senza alcuna attenzione né nei confronti dell'ambiente, né della qualità del prodotto. Ma diverse realtà della Costa d'Avorio stanno passando al “biologico”: non solo per adeguarsi, meglio possibile, alle normative dettate, ad esempio, dall'Unione europea. Ma soprattutto perché si sono resi conto che quel tipo di coltura era ormai insostenibile. Raccontare le loro realtà aiuta a comprendere meglio le storture del sistema.



## Dalla piantagione alla tavoletta: le alternative al convenzionale

I produttori della cooperativa Yosran, che conta 152 soci per una rendita totale di 250/300 tonnellate all'anno su circa 418 ettari di terreno, ci guidano all'interno di una delle piantagioni di Sokrogbo, un piccolo villaggio nel Nord-Est del Paese, nella Regione di Tiassalé. Siamo nel cuore della Costa d'Avorio che è stata fondata proprio dagli abitanti di questa zona. Prima della raccolta le cabosse, di diverso colore a seconda delle diverse varietà di cacao, vengono già selezionate: la raccolta avviene circa ogni due settimane, con grande attenzione allo stato di maturazione del frutto. Nel bio il machete, una sorta di accetta in ferro, viene utilizzato solamente per staccare il frutto dalla pianta ma non per il "decabossaggio" per cui viene usato solitamente un bastone. A questo punto i semi -simili a grappoli d'uva di colore bianco - vengono adagiati su foglie di banano e viene raccolto il succo di cacao che "cola" dal traliccio su cui sono appoggiate le fave. Verranno lasciate riposare per circa sei giorni e ogni due girate da sopra o sotto. È il processo della fermentazione al termine del quale la fava assume il suo tipico colore marrone e può avvenire in diversi modi.

"Ogni produttore conosce la sua pianta e i suoi tempi", ci spiega Bole Ndrikro, vincitore del premio per il miglior cacao bio della cooperativa Ecam di Meagui nel 2021. Nel suo caso, ad esempio, la fermentazione avviene all'esterno della piantagione: in una sorta di "recinto", sempre su alcune foglie di banano, le fave vengono fatte riposare per circa sei giorni e ogni tre vengono mosse a mani nude dal basso verso l'alto. Una volta pronte -l'odore è uno degli indicatori che permettono di capire quando sono da spostare- vengono adagate su "letti", nuovamente ricoperti di cannizzi ottenuti dal midollo delle foglie di banano, alti circa un metro. Di giorno vengono lasciati scoperti, di sera chiusi

e protetti dall'umidità. Bisogna essere sicuri che tutta l'area sia calda: appoggiando la mano, infatti, è possibile sentire al tatto il calore che si alza dal letto di fave. "La modalità di raccolta e la tipologia di fermentazione è fondamentale, soprattutto nel bio, perché incide sulla qualità", ci spiega Ndrikro.

È sempre lui ad accompagnarci nella sua piantagione che si estende per 2,5 ettari e ha circa 1.300 piante per ettaro. Utilizza un metodo di coltivazione che viene definito "sistema in agro-forestale": significa che nello stesso spazio si affiancano piante ad alto e basso fusto. Questo aiuta a ripristinare una superficie ombreggiata che assorbe più anidride carbonica e favorisce maggior vitalità nel terreno. Nella piantagione di Ndrikro accanto al cacao ci sono infatti anche aranci e mango. E poi il pollame, libero di circolare dentro la piantagione. "Ho deciso di fare bio perché ho visto tante malattie che colpivano le piante



e anche su di noi. Era colpa dei prodotti chimici: la transizione l'ho fatta innanzitutto per me e per la mia famiglia". Lo chiamano bioman, per questo motivo, da quando nel 2016 ha smesso di fare il convenzionale che aveva dal 1983. "I produttori sono pronti a intraprendere la mia stessa strada e capiscono i vantaggi, per tutti, ma manca un'adeguata commercializzazione". Ci spiega poi che i costi spesso sono a carico del produttore: la pulizia del sottobosco, per esempio, necessaria per implementare il bio è interamente a loro carico e non è riconosciuta da alcun premio. "Guadagno circa 900 franchi per chilogrammo. Non è sufficiente: siamo io, mia moglie e quattro figli -ci spiega-. Il governo fissa i prezzi ma per me è complicato capire dove sia il problema". La zona bio è segnalata da una bandella giallo-nera: tra queste piante e quelle in convenzionale deve esserci una zona cuscinetto che eviti contaminazioni. Prima di poter far ingresso nella zona, le mani vengono sanificate con acqua e cenere. Ndrikro ci mostra poi le "fourmi rouge": le guardiane delle cabosse, che "puntano" verso qualsiasi oggetto che si avvicini al frutto. "Uno dei gravi effetti dei pesticidi è la morte anche di queste formiche ed è molto grave", conclude il produttore.



## Le alternative ai pesticidi chimici e i vivai

La cura dell'ambiente come idea di "casa comune" la si vede anche nelle avanzatissime tecniche di creazione di compost biologico che incontriamo in diverse realtà. La cooperativa Yosran, ad esempio, ha implementato l'utilizzo di un sito di compostaggio collettivo: un produttore ha messo a disposizione il proprio terreno dove si trovano cinque "zone" in cui il concime fatto di foglie fresche e morte, cabosse di cacao e poi escrementi di capre e pollame, viene ricoperto da teli impermeabili neri. Ciclicamente viene mescolato per far sì che tutti gli insetti potenzialmente dannosi per il cacao vengano uccisi dalla fermentazione del compost. Poi, di volta in volta, i produttori lo utilizzano prima della semina del cacao e durante la fase di produzione: sia in stato liquido sia solido. "L'obiettivo è che ogni produttore abbia il suo - spiega la direttrice della cooperativa Estelle Konan- ma siamo ancora in fase di sperimentazione. Stiamo formando delle persone che poi a loro volta insegneranno agli altri membri della cooperativa questa tecnica. Si creano anche dei meccanismi di collaborazione: chi contribuisce mettendo a disposizione gli escrementi del proprio pollame viene pagato per questa attività. Anche la cooperativa Sceb, fondata nel 2010 da Ethiquable, la centrale del Commercio equo e solidale francese sempre nella zona di Tiassalé, lungo le sponde del fiume Bandama, ha favorito negli anni la creazione di tecniche avanzatissime di creazione di compostaggio e repellenti bio. Una vera e propria biofabbrica che è stata implementata dal 2016 e oggi offre soluzioni avanzatissime ai produttori. "Studiamo la parcella, la pianta che è il nostro paziente -ci spiega uno socio della cooperativa- e in base alle necessità creiamo una ricetta ad hoc. La base è sempre costituita da funghi che arrivano direttamente dallo strato superficiale della foresta. Poi, a seconda del prodotto che vogliamo ottenere, aggiungeremo diversi 'ingredienti". L'obiettivo è uno: "Chiamiamo questo prodotto repellente per gli insetti, non insetticida, perché ha un effetto riducente, non li uccide. Alcuni sono

utili al terreno”. La “teoria” diventa poi pratica nella piantagione che è stata divisa in sei differenti zone ognuna delle quali è caratterizzata da un diverso dosaggio di biocompost. “Vediamo quale sia il migliore dosaggio e quale può essere utilizzato”, spiega George Kufi, responsabile dei progetti di durabilità della cooperativa. Inoltre, sempre nella piantagione, Kufi spiega che hanno piantato diversi fusti di albizia, un albero alto tra i cinque e i dodici metri, perché crea ombra e perché, cedendo azoto al terreno, favorisce anche la possibilità di piantare peperoncino che a sua volta protegge il terreno dal sole e fa sì che la fotosintesi delle piante infestanti sia interrotta e non sia necessario pulire. Tra le attività più importanti delle cooperative vi è per questo motivo anche quella di favorire la creazione e la cura di vivai a disposizione dei produttori con diversi obiettivi.

Rimpiazzare le piante di cacao che magari sono ormai deboli; allargare il perimetro della piantagione; favorire la crescita di altre piante in agro-forestale come nel caso della cooperativa Sceb oppure ancora, lo abbiamo visto nel vivaio della cooperativa Yosran, favorire il “ripristino” di antiche specie di cacao oggi andate perdute. Quale che sia l'obiettivo, questa attività è estremamente importante anche per favorire sistemi “agro-ecologici” che mirano alla sostenibilità economica della comunità: nella stessa parcella di terreno viene coltivato sia il cacao -ad esempio- sia quelle coltivazioni che producono alimenti necessari alla sussistenza. Come la cooperativa Ecam che regala le piante cresciute nel grande vivaio che si sviluppa a lato della sede centrale, proprio per aiutare i produttori a favorire sistemi di questo genere.







## Le certificazioni e il ruolo dell'Unione europea

Purtroppo quanto di positivo raccontato fino a qui non trova un adeguato “premio” ai produttori, nonostante il lavoro in più che le colture in bio richiedono, sia in termini di manodopera sia di competenze. Le diverse modalità di coltivare il cacao vengono valorizzate, ma solo sulla carta, attraverso un complesso meccanismo di certificazioni che garantisce dei “premi” ai produttori, a seconda delle modalità con cui coltivano il cacao. Sono degli enti privati. Secondo quanto riferito dalle cooperative, il premio delle certificazioni (che non fanno un controllo sul prodotto ma sulle procedure seguite o meno nella produzione delle fave) come Fair Trade o rainforest alliance si aggira intorno ai 160 franchi Cfa al chilogrammo ma solo 80-120 arriveranno netti al produttore. Fairtrade Italia -una delle certificazioni internazionali di Ecam- ha fatto sapere ad Altreconomia che “questa somma” (ovvero l’ammontare del premio) viene corrisposta alle cooperative per la realizzazione di beneficio collettivo e non ai singoli contadini “in alcuni casi, e solo in percentuali limitate, il denaro può arrivare direttamente a soci della cooperativa sotto forma di contante. Complessivamente nel 2021 il Premio Fairtrade è stato pari a 34,6 milioni di euro”. Mentre per il biologico (che invece richiede dei veri e propri esami sul prodotto finale, per vagliare la qualità) si arriva ai 400 franchi al chilogrammo riconosciuti alla cooperativa. Importi irrisori anche a fronte dei costi dei “bollini” rilasciati da Ecocert, l’ente certificatore biologico autorizzato dall’Ue. La cooperativa Sceb ha speso quattro milioni di franchi per la campagna 2022/2023 (il doppio rispetto a quella precedente) per vedere certificato il suo cacao come bio. Altri cinque milioni di franchi serviranno a implementare un sistema di tracciamento: la nuova normativa europea, infatti, prevede che dal 2024 il produttore dovrà dimostrare che le fave sono state raccolte su un territorio che, dal dicembre 2020 in poi, non è stato deforestato. “Nel complesso questi costi incidono per il 15% sul nostro fatturato. È insostenibile”, commenta il direttore generale di Sceb Mark Amon Tanouh.

Le certificazioni costano molto, dunque, e ogni importatore può mchiederne di differenti, anche se le richieste rivolte al produttore sono le stesse. La normativa europea, molto stringente, ha fatto sì che il Consiglio caffè e cacao, l'ente regolatore di cui abbiamo parlato in precedenza che fissa il "prezzo" per ogni tassello della filiera, istituisse un sistema di tracciabilità del cacao. Per conoscere davvero da dove arrivano le fave di cacao, anche in vista dell'approvazione definitivo del testo della nuova Direttiva sulla Due diligence, in fase di negoziazione quando questo report viene pubblicato, che prevederebbe il divieto di commercializzazione per prodotti che non rispettano certi standard di sostenibilità.



Il Ccc sta conducendo un censimento per distribuire "carte del produttore", ognuna personale, con un iban su cui ricevere i pagamenti, per facilitare il tracciamento dalle piantagioni ai porti di esportazione. Etienne Konan Kouakou, della cooperativa Sceb, ci ha mostrato la sua. "L'idea è quella di stanare i produttori e le cooperative che 'rivendono' il cacao su canali informali, scappando dal tracciamento. Ma ci sono grossi problemi -spiega- perché non sempre le aree di competenza dei diversi uffici del Consiglio coincidono con le aree amministrative regionali. Alcuni dei nostri soci non possono continuare a far parte della cooperativa". A fine settembre 2023 il Ccc ha dichiarato di essere a buon punto con la distribuzione delle carte, ma l'osservazione sul campo fotografa una realtà molto diversa.



## Al porto di Abidjan: la fase di esportazione e gli invisibili della filiera del cacao

L'ultimo tassello, prima dell'arrivo in Europa, è il passaggio dai porti. Quello di Abidjan è lungo quasi 15 chilometri, si distende lungo la laguna ed è il più grande della Costa d'Avorio ma non il principale per il volume di cacao che vi transita. Il primato è del porto di San Pedro, più a Ovest, verso il confine con la Liberia, per anni il punto di snodo per il legname, poi il caffè e infine da circa quarant'anni il cacao. Alcune grandi compagnie occidentali, però, come Olam e Cargill, preferiscono mantenere il nodo logistico nella capitale economica del Paese soprattutto perché le strade per arrivarci sono in condizioni migliori. Nell'immenso porto incontriamo Thomas De la Serna, general manager di Ocean Sa, un'azienda esportatrice che per ogni campagna di raccolta gestisce circa 15mila tonnellate di cacao: almeno 11mila vengono esportate verso l'Europa, altre 4mila invece rivendute localmente. "Il nostro obiettivo è assicurarci di avere il prodotto per far sì che arrivi nei porti europei in tempo -spiega De La Serna-. È una grande sfida: spesso molti agricoltori vivono in zone remote del Paese e trasportare il cacao nel luogo dove il buyer riesca a comprarglielo. Considerando che mancano infrastrutture adeguate, soprattutto le strade, questa procedura è sempre molto complessa". La Ocean si occupa di aiutare le cooperative proprio a far sì che ogni tassello si incastri in un mosaico fatto di tempi dettati dalle aziende che in Europa aspettano le fave. "Siamo in costante contatto con le cooperative per aiutarle nel rispettare gli standard di produzione richiesti dalla certificazioni e anche a svolgere tutti gli adempimenti burocratici per ottenerle", spiega Jean Louis Tanoh, responsabile certificazione, pianificazione e approvvigionamento della società, accompagnandoci nella stanza antistante al magazzino, che può contenere fino a 6mila tonnellate di cacao, dove Hamadou sta timbrando uno a uno i sacchi pronti ad essere riempiti. "Servono chiare indicazioni sul contenuto che trasportano e sul loro peso: il numero di lotto di ogni sacco è come se fosse la sua carta di identità", continua De la Serna.

Informazioni fondamentali viste le nuove regole legate alla commercializzazione del prodotto. “Ogni produttore ha inoltre un sistema Gps che mostra dov'è la piantagione e da un anno all'altro è possibile monitorare la sua produzione, quanto è stato il prodotto dato alla cooperativa: questo permette di fare dei controlli incrociati per capire parte del cacao, ad esempio, è stato contrabbandato, venduto altri e così via”. Il prodotto viene analizzato allo scarico del Tir e successiva di pochi giorni appena prima dell'export per valutare la qualità del cacao. In questo caso il cacao viene esaminato da due diversi tecnici, uno lavora per la società venditrice, l'altro per il Consiglio caffè e cacao. Passato questo controllo il cacao viene “ripulito” in un grosso macchinario e poi collocato nei sacchi timbrati. Il cacao bio, invece, segue un iter differente e ovviamente non viene lavorato nel macchinario per evitare la contaminazione. Per lo stesso motivo, i sacchi vengono stoccati in un ambiente separato.

Dalla raccolta, come visto, il cacao viene fatto prima fermentare e poi essiccare per un totale di circa tre settimane. Poi viene venduto alla cooperativa che dovrà raggiungere la quantità necessaria per riempire un camion di 25 o 40 tonnellate. Passano all'incirca altre tre settimane prima che il tir possa partire per Abidjan. Da qui in 15 giorni le fave vengono caricate su un container prima di arrivare nei porti europei in circa due settimane. E in questa procedura a rimetterci sono soprattutto i lavoratori portuali, assunti da aziende che gestiscono la logistica portuale, che caricano e scaricano i sacchi. “Sono gli invisibili della filiera del cacao -osserva De la Serna-. Perché se delle condizioni dei produttori almeno un po' se ne parla, di loro si dimenticano tutti nonostante sia uno dei lavori più faticosi all'interno della catena”. Guadagnano circa 20 centesimi per ogni sacco, pesante più o meno 65 chili, che caricano. “Spesso sono lavoratori stranieri soprattutto dal Burkina Faso, che vengono da altri Paesi e ci sono anche tanti minorenni con documenti falsi che attestano la maggiore età”, aggiunge De la Serna. Lo scorso anno, dopo una serie di proteste nei due principali porti ivoriani, i lavoratori hanno ottenuto un piccolo aumento della retribuzione. “Ma non abbastanza: il problema è che il Consiglio caffè e cacao fissa il prezzo per ogni 'segmento', dal produttore all'export. Se io volessi dargli un premio dovrei prendere i soldi dal mio margine di guadagno, e non potrei recuperarli dagli acquirenti europei -conclude De la Serna-. Allo stesso tempo non posso neanche assumerli internamente, perché sono lavori stagionali. Così continuano a lavorare a condizioni vergognose”.





## **Il lavoro dignitoso: chi prova a invertire rotta**

Ad Ayamé, nella Costa d'Avorio occidentale, a poche decine di chilometri dal confine con il Ghana, la Fondazione Magni, gestita da un noto imprenditore di Pavia, Franco, ha dapprima dato vita a un'associazione locale nel 2010 per poi allargare gli orizzonti dell'attività e fondare, nel 2018, una società agricola. Lo scopo di queste attività è duplice: garantire un prezzo dignitoso agli abitanti della cittadina ivoriana e sostenere le attività di un orfanotrofio nato per accogliere i bambini malati da HIV che venivano abbandonati dalle famiglie. Oggi, la struttura, gestita da Emilie, infermiera italiana che ha dato il via al progetto, ospita 58 bambini di cui 20 sono sotto l'anno. Ben 31 dipendenti seguono le attività dei piccoli.

“Tutti dicono che la Costa d'Avorio è diventata ‘grande’ grazie al cacao, pochi sottolineano il fatto che la forza lavoro che ha permesso questa crescita era tutta straniera”, spiega il direttore generale della società agricola Moussa Bannaba. È lui, originario del Burkina Faso, a raccontarci le dinamiche di un territorio molto complesso, uno dei più poveri dell'intero Paese che ha il 30% dei residenti originari da vari Paesi limitrofi come Burkina Faso, Mali, Guinea. “Spesso chi coltiva la terra qui ha scarsissima conoscenza della coltura: questo genera sul lungo termine rendimenti molto bassi. Perché poi magari le piante muoiono”, spiega. Così Agrimagni prova a invertire la rotta: i lavoratori assunti tramite contratti regolari sono 25, 81 a giornata. L'85% sono persone provenienti da Mali, Burkina Faso, Niger e Guinea. “Non solo garantiamo contratti di lavoro adeguati ma forniamo anche un alloggio dignitoso a queste persone: questo è fondamentale per dare stabilità alla vita delle persone”, aggiunge Bannaba.

E questo aiuto anche rispetto al miglioramento delle colture. Poco più di 10 ettari di cacao stavano per essere abbandonati a favore della gomma ma l'incontro con la

cooperativa di Choco+, una realtà di Grand Bassam che trasforma la massa di cacao in loco, ha fatto invertire la rotta. “L’idea di coltivare in bio, quindi procedere con una transizione delle nostre piantagioni ci ha spinto a mantenere una coltura che oggi, in questa zona, in tantissimi stanno abbandonando: perché non rende più, i terreni sono morti e non hanno la possibilità di stare senza reddito nella fase di transizione dal convenzionale -continua il direttore generale di Agrimagni- e per questo, in un contesto come il nostro che garantisce uno stipendio stabile è possibile farlo”. L’azienda ha come obiettivo quello di lavorare già in loco le fave così da trasmettere a Choco+ già un prodotto semilavorato. E migliorare così la sostenibilità anche dell’orfanotrofio e degli interventi sociali nella città di Ayamé.





## **Choco +, piccoli passi per la trasformazione del cacao in Costa d'Avorio**

“Fino a quando non riusciremo a trasformare le nostre materie prime in prodotti semifiniti o finiti, perderemo tempo a descrivere il deterioramento delle condizioni di scambio”. C'è chi ha preso sul serio questa celebre frase del primo presidente della Costa d'Avorio Felix Houphouet Boigny deceduto il 7 dicembre 1993. A Grand Bassam, ex capitale francese a qualche decina di chilometri di Abidjan e simbolo della colonizzazione, all'interno del Centre Abel, gestito dalla Fondazione Gruppo Abele di Torino, una grossa insegna di “Choco+” affissa sul portone d'ingresso ci apre le porte accoglie i lavoratori in una delle rare realtà locali che trasformano le fave di cacao in prodotto finito in loco. Il pain au chocolat che si rivende nei bar delle città arriva principalmente dalla Francia; le tavolette, a prezzi inarrivabili, idem: un inutile viaggio di andata e ritorno di migliaia di chilometri. “È assurdo”, commenta Andrea Mecozzi. L'idea di un laboratorio di produzione di cioccolato nasce nel 2012 quando tramite un progetto vengono finanziati a sei studenti (tre ragazzi e tre ragazze) un corso di formazione di un anno che prevedeva due periodi da due settimane a Modica, in Sicilia, per focus specifici sulla produzione, il marketing, la promozione, il packaging e il turismo legato al cacao. Al rientro a Grand Bassam, poi, si concludeva un periodo di approfondimento dal punto di vista dell'imprenditoria. Solo nel 2018, però, anche grazie al sostegno dei Valdesi e dell'Ases vengono acquistati i macchinari necessari per una produzione che superasse lo stadio “artigianale” che fino a quel momento aveva caratterizzato la produzione. Nasce così Choco+, una società di proprietà del Gruppo Abele di Torino con scopi benefit che attualmente ha in organico 12 lavoratori e lavoratrici, più altri a cottimo per le relazioni commerciali. Tre delle persone assunte arrivano direttamente dalla casa mamma-bambino del Carrefour jeunesse, che vivevano in condizioni di grave marginalità.

All'interno del laboratorio, nella stanza, all'ingresso avviene la prima fase di lavorazione: vengono selezionate solo alcune fave di cacao, quelle più piccole e difettose si scartano. Si posizionano poi su teglie forate e vengono inserite in un forno ventilato. Una volta tostate alcune si sbucciano e la pellicina viene utilizzata anche per fare il tè. A quel punto le fave intere vengono pre-raffinate. Altre invece non vengono sbucciate a mano ma lavorate nel frangidepellicolatore che meccanicamente divide la granella e la buccia. L'impianto processa circa 30/40 chili di fave a ciclo, dal seme intero si perde il 25% del prodotto iniziale. La granella viene passata in un pre-raffinaio: due dischi che macinano e da cui esce la pasta di cacao grezza. A questo punto si inserisce nella "mulazza": un raffinaio a pietra dove viene aggiunto lo zucchero, poi si scioglie a bagnomaria, si fa il temperaggio e a seconda del prodotto finito di cui si necessita si mette o negli stampi oppure mischiato con il baobab per fare una bevanda tipica, prodotta solo da Choco+.

In centro città, al Carrefour jeunesse, uno spazio pubblico gestito dal Gruppo Abele in cui si svolgono diverse attività di svago e formazione rivolte alla cittadinanza, si trova il punto di rivendita locale della cooperativa. Ad accoglierci è Kone Aichatou, giovane lavoratrice che da circa un anno si occupa della produzione di cacao. Ci mostra lo stesso processo visto nel laboratorio di Grand Bassam, che non assorbe l'intera produzione, e poi la tecnica di aromatizzazione (arancia e noce moscata). "Se il cacao è già stato raffinato viene sciolto nuovamente e messo a temperare, poi a seconda della 'linea' di produzione, tavolette, bevanda o cioccolatini, creme di cioccolato si procede in diversi modi -spiega Kone-. Una volta pronto, il prodotto finito viene poi confezionato a mano". Negli ultimi anni si è sviluppata anche una linea produttiva di cosmetici: dal burro di cacao, utilizzabile in vari prodotti da olio per i capelli, alle saponette. "L'obiettivo è anche di produrre tisane con l'artemisia e la citronella",





aggiunge Aichatou. E non solo. Un altro progetto della cooperativa si concentra sulla sensibilizzazione, di villaggio in villaggio, nella lavorazione della massa di cacao come alimento energetico e dalle buone proprietà nutritive. “Nelle aree rurali ogni persona deve sapere come trasformare il cioccolato, questo è necessario. Ed è giusto così: serve far aumentare la cultura della materia prima”, spiega Mecozzi.

Choco+ ha una produzione di circa duemila chilogrammi di cioccolato trasformato all'anno e paga due euro al chilo il cacao che arriva da Agrimagni e Yosran, le cooperative di cui abbiamo parlato precedentemente. Un prezzo riconosciuto più alto rispetto alla media che è circa di 1,60 euro. Non solo. I lavoratori di Choco+ guadagnano il 40% in più rispetto al salario minimo garantito nel Paese che è di 60mila franchi mensili: una rarità, ma nonostante questo, per i lavoratori del laboratorio la vita è molto difficile. “Guadagno 100mila franchi al mese -ci spiega Roland, uno dei dipendenti, calcolatrice del telefono alla mano- ma purtroppo è troppo poco. Togliete 30mila per l'affitto, 10mila per la corrente e l'acqua, 12mila per il trasporto per andare a lavorare. Il costo per la spesa settimanale, per tre pasti al giorno, è di 15mila”. Il saldo del conto sulla calcolatrice del telefono è già in negativo. “A volte si cerca di risparmiare sul cibo -conclude-. Da qui, i giovani partono perché fanno fatica a vivere. Ed è colpa della politica: anche con uno stipendio dignitoso e sopra la media il costo della vita è inarrivabile”, racconta.





## I sistemi alternativi di tracciamento

Un Qr code stampato sull'imballaggio della tavoletta di cioccolato di Choco+ permette, attraverso lo smartphone, di conoscere tutte le informazioni del prodotto: individuare da dove arrivano le fave di cacao, quanto è durato il processo di fermentazione, quando sono state portate nei magazzini, quando è cominciata la trasformazione. Questo sistema ha una particolarità: le informazioni sono in mano ai produttori, ai "locali". E queste modalità di tracciamento sono state implementate ovviamente anche nelle cooperative che riforniscono le fave al laboratorio: Yosran, nel Nord-Est, attraverso una specifica interfaccia, permette ai produttori di caricare offline le informazioni sulla piantagione, sul numero di cabosse e tutte le informazioni necessarie. Agrimagni, a sua volta, ha implementato il sistema di registrazione delle informazioni. "Gli enti certificatori rimano contro a questi sistemi, perché così sarebbe tutto controllabile online e il loro ruolo verrebbe meno", racconta un importante dirigente di una cooperativa del Paese. Non solo gli enti certificatori, ma anche i grandi gruppi: Nestlé e Cargill hanno i loro sistemi di tracciamento, ma il dato in quel caso resta a loro che decidono se e quando dare le informazioni. In questi casi, invece, la proprietà dell'informazione può essere condivisa: dalla cooperativa, dall'esportatore e magari anche dalla realtà che trasforma la materia prima.



## Le donne del cacao: tre storie di riscatto. E la “responsabilità” dei consumatori

“La scuola mi ha salvato”. Assata Doumbia non ha dubbi. Oggi, a capo di una cooperativa dal fatturato milionario, riconosce l’importanza dell’accesso all’istruzione che spesso viene negato alle figlie, per cui la “strada” della vita casalinga sembra prescritta in partenza. Prescrizioni contro cui Assata ha lottato tutta la vita. “Ho resistito alle pressioni della mia famiglia che mi voleva sposa quando ero ancora giovanissima, ho resistito all’invidia di tanti e alle facce contrariate degli uomini che non accettavano di dovermi ascoltare. Una donna, anche se è proprietaria di una piantagione, non ha il diritto di andare a ritirare il denaro, il guadagno”. Così, di villaggio in villaggio, l’occhio della presidentessa è sempre attentissimo all’istruzione, soprattutto delle bambine. A qualche decina di chilometri di distanza Estelle Konan, direttrice generale di Yosran è un’imprenditrice e mamma coraggiosa. Qui, nel Paese, non è scontato esserlo. E davanti ai produttori, soci della cooperativa, che oggi la riconoscono come una guida, traccia la via del futuro: “Noi coltiviamo in biologico non solo perché rispetta metodi naturali ma anche perché rispetta il suolo che abitiamo. Vogliamo lasciare le cose come e laddove le abbiamo trovate, nel loro habitat naturale. E siamo qua per assicurarci che questo succeda”. Abiba, colonna portante del laboratorio di Choco+, nel 2018 lavorava come domestica: lo faceva per 30mila franchi al mese che non bastavano per prendersi cura di suo figlio, che oggi ha nove anni. Lo faceva per dovere. “Poi sono stata assunta nel laboratorio: qui ho imparato finalmente un mestiere e la prima volta che ho ricevuto lo stipendio mi sono messa a piangere. Non bastano ancora, 95mila franchi, ma è un sospiro di sollievo per me e mio figlio. Oggi ho cominciato anche una mia piccola attività in cui rivendo alcuni prodotti”. Oltre che nel laboratorio, Abiba settimanalmente va nei villaggi vicini a Grand Bassam, dove abita, per insegnare alle donne come si cucinano le fave di cacao. “Insegno loro perché è importante consumare anche

questo alimento. E un giorno sogno di poter produrre delle tavolette che costino poco, al massimo cento franchi. Così che tutti i bambini possano assaggiare quel cacao che mi ha cambiato la vita". Queste non sono solo tre storie di donne coraggiose, capaci di sfidare le tradizioni locali, di mettere in discussione il ruolo di potere dei mariti, compagni, degli uomini dei loro villaggi, ma sono delle feritoie che aprono varchi di giustizia in una filiera, quella del cacao, incapace di differenziare, di premiare il "buono", di dare il giusto spazio e riconoscimento alle loro grandi conquiste. E a quelle di tanti e tante che, come loro, continuano su una strada tracciata nel solco di un ambiente visto come casa comune di cui prendersi cura con professionalità e cura. Un cioccolato dal sapore giusto non è solo "possibile". "Ci sono realtà solide che lavorano verso questa direzione -conclude Mecozzi-. Sta allora al consumatore europeo di oggi non accontentarsi più e fare la stessa scelta di tanti produttori: per sé, i propri figli e l'ambiente".

