

Suikerfolder

foto: Lieve Blancquaert



Oxfam
Wereldwinkels



Handel, uit respect.

owww.be



Een 'puur' wereldwinkelproduct

> De 'fit en gezond'-tijdschriften sabelen suiker genadeloos neer: je verdikt van suiker, je tanden gaan er stuk van, het product speelt een rol bij het ontstaan van diabetes, hartziekten en kanker. Toch is suiker in elke keukenkast aanwezig en ligt het verfoeide product al dertig jaar in de rekken van Oxfam-Wereldwinkels. Niet alleen als 'puur' product. Ook als ingrediënt in chocolade en snoep, en als product-aan-de-oorsprong van rum. De wereldhandel in suiker is immers een schoolvoorbeeld van protectionisme en ongelijke handelsverhoudingen. Praktijken waar Oxfam-Wereldwinkels tegen vecht. In het belang van de achtergestelde suikerboeren in het Zuiden.



“Sarkara”

Achtduizend jaar voor Christus kende men in Papoea-Nieuw-Guinea al suikerriet. Vandaar belandde het gewas in India en China. Aanvankelijk werd er op de ‘suikerstengels’ enkel gekauwd. De Hindoes ontdekten dat je de rietstengels kon persen en het sap kon laten verdampen. Als men de bruine en kleverige brij liet afkoelen, ontstonden er kristallen. De Hindoes noemden deze gekristalliseerde massa “Sarkara”.



Het witte goud

Via Perzië is ‘sarkara’ in de Arabische wereld beland. De Arabieren introduceerden het suikerriet vanaf de negende eeuw in Spanje. “Het suiker volgde de koran”, zegt een spreekwoord. Lange tijd was suiker een luxeproduct van de rijken. Vanaf de zestiende eeuw werd “het witte goud” een typisch koloniaal goed. Spanjaarden, Portugezen en Engelsen legden in hun overzeese kolonies gigantische suikerplantages aan. Vooral de Caribische eilanden werden wingewesten van Europese suikerbaronnen. Voor de exploitatie van de plantages werden slaven uit Afrika aangevoerd.



Riet & Biet

70 procent van de suiker in de wereld is rietsuiker en wordt vooral in het Zuiden geteeld. 30 procent is bietsuiker en wordt vooral in het Noorden gekweekt. Kwalitatief is er geen verschil: de scheikundige formule van beide soorten suiker is dezelfde.



foto: Tineke D'haese

Hoe (on)gezond is suiker?



“Vermijd zoveel mogelijk suiker”, luidt de aanbeveling van gezondheidswerkers. Toch is enige nuancering hier op zijn plaats. Ons lichaam heeft immers suikers nodig. Daaruit halen we onze energie.

De boosdoener is de industriële verwerking van suiker. Tijdens het ‘raffineren’ wordt sacharose (of sucrose) geleidelijk afgesplitst van de andere bestanddelen van de plant. Op die manier haalt men de gezonde delen eruit. Hoe geraffineerder de suiker, hoe meer sacharose overblijft. Ruwe suiker bevat ongeveer 90 procent sacharose. Witte suiker is de meest geraffineerde en bestaat voor minstens 97 procent uit sacharose.

Sacharose is een chemisch product zonder vitaminen en mineralen. Dergelijke ‘suiker’ heeft ons lichaam absoluut niet nodig. Als we deze suiker eten, moet het lichaam zelf voor eiwitten, vitaminen en mineralen zorgen om de sacharose te verteren. Op deze manier worden reserves uit het lichaam verbruikt. Eén vijfde van ons dagelijks calorieënverbruik bestaat uit witte suiker, die grotendeels als zoetmaker in gebak, snoep, confituur, frisdranken en andere voedingsmiddelen verwerkt wordt.

Oxfam Fairtrade kiest bij voorkeur voor ongeraffineerde suiker.



Bio Mascobado

Ongeraffineerde suiker uit de Filippijnen. Mascobado bewaart het volle aroma en alle natuurlijke ingrediënten van de plant. Hij is een volwaardig voedingsproduct.

- 1 kg (los)



Biorietsuiker

Ongeraffineerde suiker uit Paraguay

- 5 kg (los)

- 0,5 kg (klontjes)

- 5g (sticks)



Voor bepaalde producten zoals cacao- en chocoladeproducten, snoeprepen, cruncho en muesli, gebruikt Oxfam Fairtrade suiker als ingrediënt. Om smaakredenen is dit soms geraffineerde rietsuiker. Lekker, maar helaas niet gezond.

Suiker is ook de basis van rum (Cuba).



De suikerberg van Europa

Veel verliezers, één winnaar

> **Suikerreus Brazilië**

De grootste suikerproducenten zijn Brazilië, de Europese Unie, India, China en Thailand. De meeste landen produceren suiker voor de eigen markt. Amper één derde van de globale productie wordt verhandeld. Met een marktaandeel van ongeveer 25 procent is Brazilië de grootste exporteur.

Tweederde van de totale suikerproductie is afkomstig uit ontwikkelingslanden. Die hebben niet allemaal dezelfde belangen. Brazilië kan tegen een suikerstootje, omdat het ook uit andere producten belangrijke inkomsten haalt. Maar voor bescheiden exporteurs zoals Cuba, Fiji, Belize, Guyana, Mauritius en de Dominicaanse Republiek is suiker een belangrijke bron van deviezen.



foto: Tineke D'haese

> **Protectionistisch Europa**

Tot 2006 voerde de Europese Unie een protectionistische suikerpolitiek, waardoor ze kon uitgroeien tot 's werelds grootste exporteur van witte suiker. De politiek was gebaseerd op gegarandeerde prijzen aan de eigen boeren, een quotasysteem en exportsubsidies.

De EU heeft decennialang de suikermarkt verziekt. Haar politiek leidde immers tot jaarlijkse overschotten, waarvan een deel op de wereldmarkt

werd gedumpt. De gevolgen van deze praktijken voor de suikerproducerende landen in het Zuiden waren rampzalig: hun eigen suiker kon niet meer concurreren met de op hun markt gedumpte Europese suiker.

In juni 2006 kwam er een einde aan het dubbelzinnige suikerregime van de Europese Unie. Onder druk van de Wereldhandelsorganisatie en enkele grote producenten zoals Brazilië liberaliseerde Europa de suikersector en -handel.



Veel verliezers

De grootste slachtoffers van de Europese suikerhervorming zijn de producenten, zowel in het Noorden als in het Zuiden. Onder het suikerregime ontving een Europese producent voor een ton witte suiker 632 euro. Vanaf 2009 is dat 404 euro per ton. Maar ook de producenten in het Zuiden zitten in het verliezende kamp. Europa zal in de toekomst beduidend minder betalen voor de suiker die het invoert, en de gegarandeerde afzetmarkt voor ACP-landen geleidelijk afbouwen (ACP = landen in Afrika, de Cariben en de Stille Oceaan). Enkel de Minst Ontwikkelde Landen en ACP-landen die een Economisch Partnerschapsakkoord (EPA) met de EU afsluiten, zullen vanaf oktober 2009 nog een vrije toegang tot de Europese markt hebben, zij het aan veel lagere prijzen.



Eén winnaar

Grote winnaar van de Europese suikerhervorming is de suikerverwerkende industrie. Voor de multinationale concerns is de suiker die ze in hun voedingsproducten verwerken, een stuk goedkoper geworden.



De uitdagingen voor de suikerwereld

> **Toenemende concurrentie = lage prijs**

De toenemende vrijhandel in suiker leidt tot meer concurrentie tussen producenten uit het Noorden en het Zuiden. De kleine suikerboer blijft geconfronteerd met een wereldmarkt van lage en volatiele prijzen. Suikerproducenten in het Zuiden staan voor de keuze: meer suiker uitvoeren aan een lagere prijs of ophouden met de suikerproductie?

De vrijmaking van de suikermarkt is ook een uitdaging voor de grote plantages die Europa van suiker willen voorzien. Het gat dat op de suikermarkt is gevallen doordat Europa er niet langer suiker dumpen, wordt moeiteloos opgevuld, vooral door Braziliaanse plantages. De grote suikerbedrijven in Europa passen hun strategie aan de nieuwe marktsituatie aan. Ze globaliseren hun activiteiten in de ontwikkelingslanden die vanaf 2009 suiker in de EU mogen blijven invoeren. Of ze kiezen voor fair trade: sinds 2004 is het volume fairtradesuiker elk jaar ongeveer verdubbeld, en in 2008 zelfs verviervoudigd.

foto's: Tineke D'haese



> **Hard labeur = geen zoete beloning**

Om aan de toenemende vraag naar suiker te voldoen, beknibbelen plantages en bedrijven op de arbeidsomstandigheden. De suikerrietteelt is seizoensgebonden, dus nemen ze arbeiders maar tijdelijk in dienst. Bovendien betalen plantages steeds meer op basis van het geoogste volume. Dat verhoogt de werkdruk: in de jaren 1980 kapte

een arbeider vijf tot acht ton suikerriet per dag, nu eisen bedrijven een rendement van twaalf tot vijftien ton per dag. De toenemende druk leidt ook tot kinder- en slavenarbeid: eind 2008 werden meer dan 4600 slaven bevrijd uit suikerrietplantages in Brazilië.

Heel wat landen nemen het niet nauw met de vakbondsrechten op suikerrietplantages.



Monocultuur = waterspilling

Suikerrietteelt is meestal een zaak van grootschalige monocultuur. Dat leidt tot bodemerosie en verminderde bodemkwaliteit. De productie van suikerriet vergt zeer veel water. In steeds meer landen leidt dat tot druk op de watervoorraden. Ook door inefficiënte irrigatiesystemen en bij de verwerking gaat veel water verloren: om één kilogram suiker te raffineren, is ongeveer 1500 liter water nodig.



Voedsel of brandstof?

De sterk toenemende vraag naar biobrandstoffen sinds 2003 zorgt ervoor dat steeds meer landen suiker telen voor ethanolproductie. Over een periode van vijf jaar is de handel in ethanol verdrievoudigd. De biobrandstofindustrie is grootschalig en exportgericht. Dergelijk productiemodel draagt weinig bij tot duurzame ontwikkeling.

foto: Tineke D'haese



Fair trade in suiker


Meer dan een eerlijke prijs

In 2008 schommelde de suikerprijs rond \$265/ton (ruwe suiker) en \$330/ton (witte suiker). Oxfam Fairtrade betaalde aan de producenten van ongeraffineerde rietsuiker uit Costa Rica \$480/ton. In Paraguay kwam daar nog eens een biopremie van \$120/ton bovenop. Een eerlijke prijs dus van \$600/ton. Eerlijke handel is echter meer dan een eerlijke prijs. Dat lees je op de volgende bladzijden, waar we de suikerpartners van Oxfam-Wereldwinkels aan je voorstellen.

Het antwoord van de eerlijke handel op 'de uitdagingen'

- We streven naar een zo groot mogelijke impact op zoveel mogelijk kleine producentenorganisaties.
- We lobbyen bij de Europese Unie om ook vrije toegang te verlenen aan fairtradesuiker uit landen die niet tot de MOL behoren en geen ACP-land zijn.
- Samen met internationale ngo's klagen we de slechte arbeidsomstandigheden en de wantoestanden in de suikerteelt aan.
- Alle fairtradesuiker wordt in correcte arbeidsomstandigheden geproduceerd.
- We houden rekening met de milieuaspecten van de suikerrietteelt.

Eerlijke handel =

- 
- een bijdrage tot een menswaardig inkomen voor achtergestelde producenten vooral in het Zuiden
 - zo rechtstreeks mogelijke aankoop met maximale transparantie
 - kiezen voor capaciteitsopbouw van achtergestelde producenten
 - respect voor mens en milieu
 - duurzaam partnerschap
 - werken aan rechtvaardige handelsregels op lokaal, nationaal en mondiaal niveau



➤ **Costa Rica: suiker uit de eigen raffinaderij**

Door een coöperatie te vormen, zijn de achthonderd leden van Coopecañera in San Ramon niet meer afhankelijk van commerciële opkopers. In de eigen raffinaderij verwerken de boeren hun oogst tot bruine suiker. Ze verkopen het afgewerkte product aan de overheid, die toekijkt op de kwaliteit en instaat voor de export. Leden van Coopecañera hebben recht op technische bijstand en goedkoop krediet om hun velden oogstklaar te maken en zaaigoed aan te kopen. De coöperatie doet ook inspanningen om de boeren tot biologische producenten om te schakelen, onder andere door te zorgen voor bio-zaaigoed.

➤ **Filippijnen: Mascobado van het suikereiland**

Sinds 1989 koopt Oxfam-Wereldwinkels mascobado van de organisaties Alter Trade en Panay Fair Trade Centre op het suikereiland Negros. De twee organisaties verschaffen achtergestelde boeren een eerlijk inkomen via voorfinanciering en een gegarandeerde, stabiele afzetmarkt aan redelijke prijzen. Ze kopen de suiker rechtstreeks van kleine producenten en coöperaties. Dankzij de steun van de eerlijke handel konden de Filippijnse suikerrietkappers deels overschakelen op biologische teelt en verbeterde de kwaliteit van het eindproduct aanzienlijk. Romeo Malalay, voorzitter van één van de coöperaties: “We delen alle kosten, we verdienen meer en we beslissen zelf wat we met het geld willen doen.”



foto: Isabel Vertriest

Suiker uit Paraguay

Fair trade is meer dan zoethouder

➤ Paraguay is voor Oxfam-Wereldwinkels het belangrijkste suikerland. We hebben er drie partners in de regio Arroyos y Esteros (“schorren en kreken”) in het noordoosten van het land: El Arroyense, Montillo en Manduvira. Alle suiker uit Paraguay is fair trade én biologisch. De producenten krijgen het dubbele van de gemiddelde marktprijs voor hun biologisch suikerriet. Daarbovenop komt nog een fairtradepremie. De helft ervan gaat rechtstreeks naar de boeren. Met de andere helft financiert de coöperatie allerlei projecten. Dankzij fair trade hebben de boeren steeds meer onderdelen van het productieproces in eigen handen kunnen nemen. Ze exporteren zelf hun suiker, en ze hopen op korte termijn hun suiker ook zelf te verwerken. Onze samenwerking met drie Paraguayaanse suikercoöperaties is een mooi voorbeeld van ontwikkeling waar de hele gemeenschap beter van wordt.

➤ **El Arroyense en Montillo exporteren zelf**

In Arroyense en Montillo zijn een 300-tal boeren aangesloten bij de lokale suikercoöperaties. In de zomer van 2007 verscheepten de coöperaties voor het eerst een lading rietsuiker onder eigen beheer. 290 ton biologische rietsuiker met bestemming Oxfam-Wereldwinkels, Belgica. 290 ton rietsuiker die ze niet hoeven te verkopen aan een tussenhandelaar. de triomf was groot. "Eerlijke handel gaf de coöperaties het vertrouwen en de hoop om hun zaken in eigen handen te nemen", zegt Hugo Olmedo Dinatale, die het project begeleidde. "De oudere leden, die jarenlang onder een dictatuur hebben geleefd, hebben pas recent gevoeld hoe ze via eerlijke handel aan hun eigen ontwikkeling kunnen werken."

➤ **Manduvira: bio is beter**

Jan en Katrien, wereldwinkeliers uit Brussel, bezochten in januari 2009 de suikerboeren van Manduvira. "De boer legde ons uit dat de ganse productie van rietsuiker biologisch verloopt. We kregen te zien hoe boeren erosie van de landbouwgrond tegengaan door de bodem te bedekken met het afval van het suikerriet. We

foto: Panay





foto's: Isabel Vertriest

zagen ook een proefveld waar de coöperatie lokale producenten ecologisch verantwoorde technieken aanleert. De coöperatie zorgt ook voor de administratieve rompslomp rond het verkrijgen van het biolabel. Zonder de hulp van de coöperatie zijn dergelijke zaken voor een individuele producent onhaalbaar.”

Door om te schakelen naar biologische rietsuiker hebben ze voor zichzelf een nieuwe markt met een meerwaarde kunnen creëren. Het is immers zeer moeilijk om met conventionele rietsuiker competitief te zijn met de grote buur Brazilië.

> **“Eerlijke handel redt hier mensenlevens”**

50 procent van de premie gaat rechtstreeks naar de boeren. Dit extra inkomen geeft hen vaak de mogelijkheid om hun kinderen te laten verder studeren.

Met de andere helft van de premie financiert de coöperatie projecten waar de hele gemeenschap beter van wordt. Dankzij de fairtradepremie is er nu een medische post met een pediatr, een gynaecoloog en een laboratorium voor bloedanalyse. “Vroeger moest men bloedanalyses laten verrichten in de hoofdstad Asuncion”, vertellen Jan en Katrien, “waardoor men vaak niet

snel genoeg een diagnose kon stellen. Kortom: eerlijke handel redt hier mensenlevens.” De coöperatie beschikt dankzij de premie ook over een educatieve ruimte waar de jongeren muziekles, Engels en onderricht over eerlijke handel krijgen.



Manduvira's droom van eigen suiker: bijna werkelijkheid!

“Zelf onze suiker maken en verkopen, dat is onze droom“, zeiden de mensen van Manduvira, toen we met hen begonnen samen te werken.

“Wij willen niet meer afhankelijk zijn van een private suikerraffinaderij.” Een mooie droom, die Manduvira volop aan het waarmaken is. Dat bleek uit een gesprek met Hugo Olmedo Dinatale in de zomer van 2009.

“Voor de kleine coöperaties Montillo en El Arroyense is een eigen suikerraffinaderij nog wat hoog gegrepen, maar voor Manduvira wordt ze binnenkort realiteit! De financiering is rond. Manduvira kocht een oude raffinaderij op in Costa Rica. Die zal stuk voor stuk worden afgebroken en opnieuw opgebouwd in Paraguay. De bouw van een eigen suikerraffinaderij zal ook voor Montillo en El Arroyense een voordeel bieden. De drie coöperaties onderhouden goede relaties, en Manduvira kan zelf onvoldoende suikerriet aanleveren om de raffinaderij rendabel te maken.”



oww.be

Méér suiker

www.suikerinfo.nl

verantw. uitgever:
Koen Van Bockstal
Ververijstraat 17
B-9000 Gent
Niet op de openbare
weg gooien aub



foto: Codes

120 • artnr. 00502
oww-ed. 09-2009
100% kringloop-
papier

