



Voeding steeds **DUURDER**

Stijgende cacao Prijzen in de laatste maanden trokken de aandacht, maar er werden wel meer grondstoffen in de voedingsindustrie fors duurder. Dat brengt nogal wat producenten van voeding in de problemen. Ondertussen dringen consumenten en overheden aan op duurzaamheid. Wat de prijs nog verder opdrijft.

TEKST: PETER OOMS | FOTO'S: GF (DEMBOUR & VANDENBULCKE) & ©FAIRTRADE

De prijzen voor grondstoffen voor de voedingsindustrie komen naar beneden van een piek, maar ze blijven wel een stuk hoger dan voor de covidcrisis. Graanprijzen stegen bijvoorbeeld door de oorlog in Oekraïne, maar ook zonnebloemolie werd daarvoor getroffen. Daarnaast zijn cacao, koffie, suiker en zuivel een stuk duurder dan vroeger. “We denken dat dit het nieuwe normaal is. De prijzen zijn wel gedaald van hun piekniveau, maar ze liggen hoger

dan voor de corona-uitbraak. We denken niet dat ze nog veel zullen dalen”, zegt Carole Dembour, senior economic affairs advisor van Fevia, de federatie van de voedingssector. Na de coronacrisis in 2022 voerde de federatie samen met Graydon een onderzoek uit naar de schokbestendigheid van voedingsbedrijven. Toen bleek dat voor 40 procent van de bedrijven uit de



sector de situatie ronduit precair was. Vooral de kleinere bedrijven waren in gevaar. Uit analyses van Fevia zelf bleek ook dat de rendabiliteit van de voedingsbedrijven in die tijd structureel was gedaald. Carole Dembour: “En dat maakt het moeilijk om de buffers weer op te bouwen na corona. We bekijken nu de cijfers van 2023 en die lijken ietsje beter. Maar 2024 dient zich ook niet positief aan. Volgens de FAO-index zouden de grondstoffenprijzen in de eerste maanden van dit jaar weer lichtjes stijgen.”

Volatiliteit

Een probleem voor de voedingsbedrijven is in de eerste plaats de fel gestegen volatiliteit van die grondstoffenprijzen. De klimaatverandering speelt daarin een belangrijke rol. Er zijn meer pieken en dalen. En dat verhoogt dan weer de activiteit van speculanten die inspelen op die plotse bewegingen en de schommelingen nog uitvergroten. Dat maakt het veel moeilijker om die kosten te voorspellen en dat verhoogt de ongerustheid van de bedrijven uit de sector. Carole Dembour: “Waar de voedingsbedrijven vroeger ook rekening moesten houden met prijsschommelingen, waren ze toen toch minder frequent en ook minder extreem. Dat hoorde bij de normale gang van zaken en bedrijven bouwden buffers op om die op te vangen. Ik hoor van onze leden dat dit nu moeilijker is. De buffers zijn opgebruikt en de schokken veel extremer. Je mag

zorgen baarde. Op de wereldmarkt is de prijs voor cacao gestegen tot ongeziene hoogten. Normaal fluctueert die prijs rond de 2000 dollar per ton, maar nu zien de fabrikanten zich geconfronteerd met prijzen tot 8000 en 10.000 dollar. De oorzaak is een mislukte oogst. Die leidt dit jaar tot een sterke daling van de productie en meteen is de prijs op de wereldmarkt de hoogte in geschoten. Jaarlijks produceren zo'n vijf miljoen boeren zo'n vijf miljoen ton cacao. De kleine boeren in Ivoorkust en buurland Ghana staan in voor zo'n 60 procent van de wereldwijde productie. Andere landen in Zuid-Amerika, Kameroen en

Daarnaast groeit het tekort aan arbeidskrachten door de moeilijke omstandigheden van de kleine boeren en hun potentiële werknemers. Velen zijn al gemigreerd. Tegelijk verhoogt de inflatie de kosten voor zaaigoed, kunstmest en lonen voor de arbeiders, zodat de boeren minder middelen hebben om te investeren. Dat is de situatie nu en met Fairtrade gaan we ervan uit dat die toestand alleen maar zal verergeren”, zegt Philippe Weiler, CEO van Fairtrade Belgium. “Belang-

“2024 begon weer met stijgende grondstoffenprijzen volgens de FAO-index.
-Carole Dembour-



overigens niet vergeten dat ook andere zaken duurder zijn geworden: verpakkingen, transport, lonen, enzovoort.”

Cacaoprijs piekt

In het recente verleden was het vooral de cacaoprijs die

Togo zijn verantwoordelijk voor de rest. “Een stuk van de verklaring voor die mislukte oogst is gerelateerd aan weerfenomenen zoals droogte of te grote vochtigheid. Beide leiden tot ziektes bij de cacaoboom.

rijk daarbij is de invloed van de klimaatverandering. De temperatuur stijgt ook in het productieareal van de cacao en versterkt fenomenen als *El Niño* en *La Niña* met extreme droogte en regens in verschillende gebieden. Dat

zal ook een effect hebben op die oogsten. We denken dat dit effect nog groter is voor de koffieproductie. Dat is uiteindelijk een plant uit de bergen die ook voldoende koelte nodig heeft. De opwarming van de aarde zal ertoe leiden dat de boeren de koffie steeds hoger aanplanten. Logischerwijs vermindert dan het geschikte areaal.”

Wie betaalt die prijzen aan wie?

“De boeren worden er alvast niet beter van. En uit eerdere ervaring in de distributiesector (bij Lidl, nvdr) weet ik dat ook daar niet of amper kan geprofiteerd worden van de prijsverhogingen. Die sector overleeft op marges van enkele procenten. Blijven dus de traders en de producenten. Daarnaast zijn er bij elke grondstoffencrisis speculanten in het spel die hun voordeel doen met de plotse prijsveranderingen”, aldus Philippe Weiler. Het overgrote deel van de cacaoboeren ontvangt geen cent meer door deze prijshausse. De twee grootste productielanden — Ivoorkust en Ghana — hanteren een systeem van vaste prijzen

voor hun boeren. Omdat deze landen goed zijn voor zestig procent van de wereldproductie, zijn ze ook in staat om prijsafspraken te maken om zo hun

“Fairtrade gaat ervan uit dat die toestand van de cacaoboer alleen maar zal verergeren.

-Philippe Weiler-

boeren te beschermen. Die minimumprijs ligt nu op zo'n 2400 dollar op basis van de markt van vorig jaar. De boeren leveren dus nu cacao aan die prijs. Het is de overheid die een deel van het verschil op zak kan steken. Begin april hebben

de overheden van Ivoorkust en Ghana de minimumprijs voor volgend jaar bepaald en zoals verwacht zal die de helft hoger liggen (1500 in plaats van 1000 Ivoiriaanse frank). De cacaoprijs daalde na die aankondiging. De wereldmarkt gaat er blijkbaar van uit dat door de stijging van hun inkomsten de kleine boeren hun productie zullen opdrijven door vernieuwingen op de plantages. Philippe Weiler: “Of dat werkt, is maar de vraag. Die boeren leven van de hand in de tand. Als ze geld hebben, kunnen ze inderdaad kunstmest kopen of investeren in hun plantages. Maar is dat nu al het geval? Hun oogst is gedeeltelijk mislukt zodat ze minder kunnen verkopen, weliswaar tegen een beter tarief dan voorheen.

Dat is uiteindelijk een nuloperatie.”

In Zuid-Amerika kunnen de boeren wél gedeeltelijk meegenieten van de prijsverhoging. Philippe Weiler: “In die landen wordt de cacaoprijs niet gereguleerd door de overheid. Bovendien hebben de boeren zich vaker georganiseerd in grote coöperaties, waardoor ze een stuk sterker staan. Mede daardoor hebben ze minder te lijden onder de extreme armoede die nog wel bestaat in Afrika.”

Duurzaamheid drijft de prijs op

In de sector van de chocolade speelt duurzaamheid ook een steeds grotere rol. Maakt dat de producten niet nog eens duurder? Jelle Vandenbulcke, CEO of chocolate executive



officer van Chocolatier Vandenbulcke: “Dat is maar gedeeltelijk zo. Er zijn zeker markten waar je geen chocolade of pralines kan verkopen als je niet duurzaam bent. Denk aan Scandinavië of Japan. Maar in de VS speelt dat veel minder een rol. Met Vandenbulcke zijn we wel overtuigd van het belang van duurzaamheid. We hebben al heel lang een specifiek aanbod van duurzame chocolade. Daar hadden we trouwens een eigen label voor: Bulckies World. En we werkten ook in functie van andere labels zoals Rainforest Alliance, Fairtrade, Cocoa-trace en andere.”

Die labels richten zich op een eerlijke vergoeding voor de boeren. Fairtrade doet dat met een marktmechanisme dat boeren een rechtvaardige prijs garandeert voor hun productie als ze aan een aantal voorwaarden voldoen. Dat gaat dan om sociale criteria zoals het recht op vakbondsbescherming en het verbod op kinderarbeid. Daarnaast zijn er milieueisen, zoals het correct gebruiken van pesticiden en het tegengaan van ontbossing. Uiteindelijk moet dat hele systeem ook transparant en traceerbaar zijn. Philippe Weiler: “Om die reden werkt Fairtrade niet met individuele boeren, maar met landbouwcoöperaties of boerenorganisaties. Dat zie je ook in de vergoeding. Ons prijsmechanisme voorziet in een minimumprijs die minstens de productiekosten moet opvangen. Voor cacao bedraagt die nu 2.400 dollar per ton. Daarbovenop ontvangen de coöperatieven een premie van 240 dollar per ton, zodat ze ruimte hebben voor gemeenschappelijke investeringen. Op dit ogenblik treedt de minimumprijs niet in werking, omdat de huidige cacaoprijs een stuk hoger ligt. Maar in zeven van de laatste negen oogsten werd de Fairtrade-minimumprijs wel gehanteerd en kon de cacao-boer op z'n minst uit de kosten geraken en bijgevolg ook uit de extreme armoede.”



De producten die op deze manier zijn aangekocht, volgen nadien de klassieke weg naar de handelaren en verwerkers. Bijvoorbeeld de grootse chocoladefabrikant ter wereld — Barry Callebaut — heeft ook een Fairtrade-gamma.

De fabrikant lost het op

Jelle Vandenbulcke: “Die hoge grondstoffenprijzen zijn een constante sinds de coronapandemie. Daarna zijn er nog de oorlog in Oekraïne en de mislukte

cacao-oogst bijgekomen. Het houdt gewoon niet op. Het belangrijkste effect daarvan is de toegenomen onzekerheid, die het voor ons moeilijk maakt om te plannen. We zijn langetermijncontracten met de leverancier van onze chocolade gewoon, zodat we voor een lange periode kunnen rekenen op een vaste prijs. Maar daarbij is het belangrijk om het juiste moment te bepalen om die condities vast te leggen. Doen we het nu, dan zitten we opgescheept met een zeer hoge prijs voor lange tijd. We willen liever wachten tot we de eerste berichten krijgen over de oogst van dit jaar. Daarmee lopen we wel het risico dat die oogst wéér mislukt en de prijs nog verder stijgt. Het is een erg delicate operatie voor ons bedrijf.”

Experten beweren dat de volatiliteit van de cacaoprijzen ook in de toekomst nog zal toenemen, bijvoorbeeld door de verdere opwarming van het klimaat. Jelle Vandenbulcke: “Daar houden wij ook rekening mee. We vangen dit op in onze strategie door niet in te zetten op producten met lage toegevoegde waarde. Door veel te innoveren kan je wel een meerwaarde creëren en dan daalt het aandeel van de grondstoffen in onze verkoop-

“Bij elke grondstoffen-crisis spelen speculanten in op plotse prijsveranderingen.”
-Philippe Weiler-

prijs. We zullen in de nabije toekomst trouwens nog met nieuwe producten naar buiten komen. Daarnaast doen we er nu alles aan om onze activiteiten verder te verbeteren en efficiënter te maken en zo de kosten te laten dalen, bijvoorbeeld in de productie of het transport.”

Innovatie

Dat gaat niet gepaard met aanpassingen aan de producten zelf? Jelle Vandenbulcke: “Wanneer we producten aanpassen, doen we dat altijd in overleg met de klanten. Zij bepalen wat ze willen op het vlak van kwaliteit en prijs. Onze belangrijkste producten zijn het resultaat van innovaties met een hogere toegevoegde waarde. We hebben bijvoorbeeld de *Petit Melo* en de *Pulp 'n Choc* (gemaakt

balans tussen de verkoop- én de kostprijs.” Dit jaar heeft Vandenbulcke in functie van zijn 75-jarig bestaan een *rebranding* doorgevoerd waarbij het heeft beslist om voortaan nog

alleen Fairtrade-chocolade aan te kopen. “Dat biedt voor ons vooral het voordeel van de eenvoud: we moeten maar werken volgens één systeem. Fairtrade is ook heel herkenbaar voor de consument en dat over de hele wereld.”

Green claims

De landbouworganisaties leveren op dit ogenblik 700.000 ton cacao per jaar die voldoet aan de regels van Fairtrade. Uiteindelijk wordt er slechts 250.000 ton verkocht als Fairtrade. Ook voor koffie blijft dat slechts een minderheid. Daar ziet Philippe Weiler stilaan verandering in komen. “Onder druk van een maatschappelijke evolutie en wettelijke verplichtingen rond de Green Deal en de zorgplichtwet in de supplychain, zien we dat heel wat Belgische bedrijven op zoek zijn naar een manier om hun steentje bij te dragen aan een betere wereld en tegelijk te voldoen aan de verwachtingen van de overheid én de consumenten.” Internationale bedrijven blijven vasthouden aan eigen labels en systemen. Bekende voorbeelden zijn Cocoa Horizons van Barry Callebaut

of Cocoa Life van Mondelez. Maar ook kleinere fabrikanten zoals Vandenbulcke hadden tot voor kort hun eigen systeem (Bulckies). Die eigen labels komen wel onder druk van de *Green Claims Directive* die momenteel besproken wordt in het Europees Parlement. Die laat niet meer toe dat een bedrijf claimt groen of duurzaam te zijn zonder dat een externe organisatie dat heeft gecontroleerd. “In dat opzicht biedt Fairtrade een alternatief met een bestaande oplossing die haar goede werking heeft bewezen. We hebben een sterk merk dat inzet op doelstellingen rond eerlijke handel en tegelijk de volledige scope van ESG afdekt, ook de governance”, zegt Philippe Weiler. ■



JELLE VANDENBULCKE SAMEN MET ZIJN NEVEN BERT EN LUK (CHOCOLATIER VANDENBULCKE) BIJ DE ONDERTEKENING VAN HET BEYOND CHOCOLATE CHARTER, HET DUURZAAMHEIDSPROGRAMMA VOOR DE CHOCOLADESECTOR DAT DOOR DE BELGISCHE OVERHEID WORDT GESTEUND.

“Onze belangrijkste producten zijn van innovaties met een hogere toegevoegde waarde.

-Jelle Vandenbulcke-

met het vruchtvlies dat rond de cacaoboon zit en door het duurzame aspect populair is in Japan, nvdr) geïntroduceerd waar we niet meteen veranderingen aan zullen doen. Vandenbulcke beperkt ook zijn voorraad aan pralines en produceert pas nadat er een bestelling is van de klanten. Op die manier hebben we veel meer controle op de