

De fantastische avonturen van Kapitein Cacao



Op zoek naar de bron van chocolademelk

Een lespakket van Oxfam-Wereldwinkels voor de tweede graad van het basisonderwijs



Oxfam
Wereldwinkels

> Handel, uit respect.



Met de steun van de provincie West-Vlaanderen



BIBLIOGRAFIE

- 'Project Profile Cooperativa Coopecañera', 2002, Oxfam-Wereldwinkels vzw
- Plan estrategico Coopecañera. RL, 2003-2006, Coopecañera
- Perfil de propuesta inicial, 2002, Cedeco
- Persoonlijke communicatie Oxfam-Wereldwinkels vzw en Coopecañera, Oxfam-Wereldwinkels vzw
- Reisverslag bezoek aan Coopecañera, Oxfam-Wereldwinkels vzw
- Partnergids Oxfam-Wereldwinkels vzw, 2005, Oxfam-Wereldwinkels vzw
- 'De koffierepubliek', G. Goris, 2004 in Mo*
- 'Werkt eerlijke handel ook in Afrika?' J. Vandaele, 2004 in Mo*
- 'Leve de Commerce', T. Danckaers, 2004 in Mo*
- 'Costa Wat?', educatieve website, Vredeseilanden
- 'Costa Rica', 1989 in Sam-Sam
- 'Costa Rica', 2000 in Sam-Sam
- 'Costa Rica. Bevolking, klimaat, milieu, geschiedenis, dieren, steden en verkeer', 2003, W.J. Bultje in Wereldreeks
- 'Eerlijke handel. Een blik op de wereld van vandaag', 2005, A. Cooper
- 'De feiten over Fair Trade', 2003, D. Ransom
- 'Glopie Kopie Wereldbol. Globalisering voor beginners', 2003, S. Mampaey
- 'Opvoeden tot wereldburger. Handboek voor de leerkracht van de basisschool', 1996, S. Fontain
- Opleiding Intercultureel Onderwijs, P. Paelman, 2006, Ehsal
- Suikerfolder Oxfam-Wereldwinkels vzw, 2005, Oxfam-Wereldwinkels vzw
- www.oww.be
- 'Vrede kan je leren. Praktijkboek voor vredeseducatie', 2005, Kleur Bekennen
- <http://users.telenet.be/ivoorkust/specialiteiten.html>
- Reisverslag bezoek Kavokiva, 2007, Oxfam-Wereldwinkels vzw
- Coopérative Agricole Kavokiva de Daloa, 2006, EFTA
- Report Kavokiva, 2006, FLO international
- www.kavokiva.com
- Cacaofolder Oxfam-Wereldwinkels vzw, 2006, Oxfam-Wereldwinkels vzw
- www.wikipedia.be
- www.kinderrechtswinkel.be

COLOFON

Concept: Oxfam-Wereldwinkels vzw - Magalie Schotte

Illustraties: Bart Vantieghem

Kapitein Cacao en Kaola zijn wettelijk beschermde personages van Marc de Bel

Lay-out: Oxfam-Wereldwinkels vzw

Foto's: Tineke D'haese, Eric De Mildt, Oxfam-Wereldwinkels vzw en Coopecañera.

Verantw. uitgever: Koen Van Bockstal - Ververijstraat 17 - 9000 Gent

Eerste druk maart 2008 - bestelnr. 08378 - 019

VOORWOORD

Beste leerkracht,

Oxfam-Wereldwinkels heeft een lange traditie van samenwerking met scholen. Deze heeft haar wortels in de sterke lokale inbedding van onze beweging. Veel scholen nemen onze producten af voor de leraarskamer, op schoolfeesten of andere activiteiten. Op die manier vervullen ze een deel van de belangrijke maatschappelijke taak die een school in haar omgeving speelt. Ze zijn een rolmodel voor andere organisaties en verenigingen in de gemeente.

Maar Oxfam-Wereldwinkels is meer dan de verkoop van eerlijke producten. Deze verkoop is immers een middel om onze boodschap uit te dragen: een eis voor een rechtvaardige wereldhandel. Vele leerkrachten onderschrijven deze eis en willen ook hun leerlingen bewust maken van de huidige scheve verhoudingen. Oxfam-Wereldwinkels heeft daartoe doorheen de jaren een ruim aanbod aan educatief materiaal ontwikkeld. Materiaal waar de leerkracht zelf mee aan de slag kan.

Dit lespakket past binnen dit kader. De doelgroep van het lespakket zijn leerlingen van de tweede graad basisonderwijs. Ze ontdekken er zelfstandig en begeleid, aan de hand van foto's, een verhaal en spelletjes, de oorsprong van de verschillende ingrediënten van chocomelk van Oxfam Fairtrade en maken kennis met de landen waar deze vandaan komen. Ze zien deze elementen door de bril van leeftijdsgenootjes.

Marc de Bel engageert zich als peter van de chocomelk van Oxfam Fairtrade en ook van dit lespakket. We zijn verheugd dat we de leerlingen mee kunnen nemen op een reis met zijn beroemde figuurtje kapitein Cacao, die groot en sterk wordt van chocolademelk.

Het lespakket kwam tot stand in samenwerking met de provincie West-Vlaanderen. Maar ook de bijdrage van anderen was onontbeerlijk. Wij wensen hen van harte te bedanken. Kinderboerderij Bokkelslot uit Deerlijk, bioboerderij

De Zwaluw, tuinbouwcoöperatieve de Wassende Maan, Het Trappenhuis Gent, melkerij Olympia uit Herfelingen, Max Havelaar, Vredeseilanden, de provincie Antwerpen, Djapo vzw, The Fairtrade Foundation UK, Coopecañera, Alexander, Josué, Eva, Tom, Thorn, Bart, de vrijwilligers van Oxfam-Wereldwinkels, en nog vele anderen.

Alvast veel plezier met jullie lespakket in de klas,

Oxfam-Wereldwinkels vzw



EVENTJES VOORSTELLEN...

■ Oxfam-Wereldwinkels

Oxfam-Wereldwinkels is een democratische vrijwilligersbeweging die door haar strijd voor een rechtvaardige wereldhandel opkomt voor ieders recht op een menswaardig leven.

Oxfam-Wereldwinkels is de voornaamste organisatie voor eerlijke handel in België.

- Via campagnes, acties en educatief materiaal sensibiliseert ze het publiek rond rechtvaardige wereldhandel.
- Ze lobbyt bij overheden en bedrijven om iets aan die onrechtvaardigheid te doen.
- Met Oxfam Fairtrade producten van eerlijke handel biedt ze de consumenten een concreet alternatief.

De chocomelk van Oxfam Fairtrade, de handelsorganisatie van Oxfam-Wereldwinkels slaat een brug tussen boeren in Noord en Zuid. De cacao en de suiker komen van fairtradeproducenten in Ivoorkust en Costa Rica, de melk komt van bij ons.

Meer informatie over Oxfam Fairtrade en Oxfam-Wereldwinkels kan je vinden op www.oww.be of www.oft.be.

■ Provincie West-Vlaanderen

Het Provinciaal Noord-Zuid Centrum realiseert het Noord-Zuidbeleid van de provincie West-Vlaanderen.

De werking steunt op drie pijlers:

- educatie en sensibilisatie: ondersteuning educatief werk, nieuwe educatieve producten, vormingsactiviteiten, tentoonstellingen, Noord-Zuidbeurs,...
- informatie en communicatie: www.west-vlaanderen.be/pnzc, nieuwsbrief, jaarboek,...
- projectenbeleid: jaarlijks ondersteuning van honderdtal kleinschalige projecten in het Zuiden, projectenbeurs

Meer informatie over het Provinciaal Noord-Zuid Centrum kan je vinden op www.west-vlaanderen.be/pnzc.



INHOUD

■ Bibliografie

■ Colofon

■ Voorwoord

■ Eventjes voorstellen

■ Inhoud

■ Algemeen

- Doelgroep
- Werkvormen
- Eindtermen
- Doelstellingen

■ Lesopbouw

- Overzicht activiteiten
- Duur
- Inleiding: Joris' droom
- Op bezoek bij Josué
- Op bezoek bij Sania
- Wil je nog meer?

■ Achtergrondinformatie voor de leerkracht

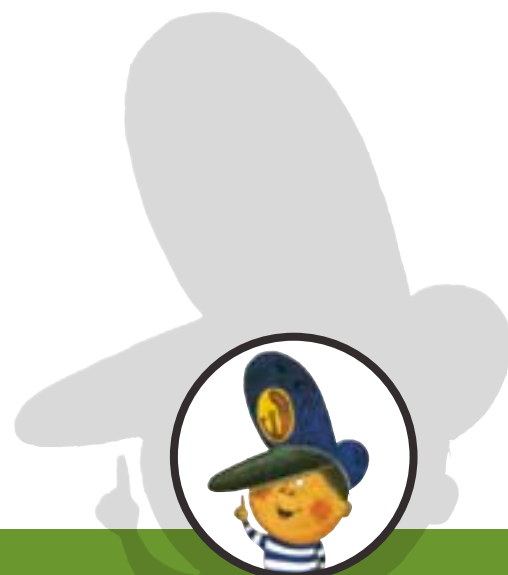
- Wat is eerlijke handel?
- Wat is de missie van Oxfam-Werldwinkels vzw?
- Coopecañera: suikercoöperatie in Costa Rica
- Kavokiva: cacaocoöperatie in Ivoorkust

■ Bijlagen

- Bijlage 1: Joris' droom
- Bijlage 2: Op bezoek bij Josué
- Bijlage 3: Op bezoek bij Sania

■ Extra materiaal voor de leerkracht

- Materiaal voor de leerkracht 1: Foto's en tekeningen bij Joris' droom
- Materiaal voor de leerkracht 2: Geïllustreerde wereldkaart
- Materiaal voor de leerkracht 3: Stripverhaal over Joris' droom
- Materiaal voor de leerkracht 4: Een heerlijk ontbijt van hier en elders
- Materiaal voor de leerkracht 5: Basisregels voor groepswork, rolomschrijvingen en spelregels
- Materiaal voor de leerkracht 6: Kwartetkaarten



ALGEMEEN

■ Doelgroep

Tweede graad basisonderwijs

■ Werkvormen

Bij de keuze van de werkvormen wordt aandacht besteed aan groepswork en zelfstandig werken.

Aan het einde van het lespakket worden een aantal suggesties gedaan voor naverwerkende activiteiten.

■ Eindtermen

Het lespakket voldoet aan een aantal eindtermen voor de tweede graad van het basisonderwijs.

Heel wat van ons werk in scholen kan vallen onder de vakoverschrijdende eindtermen 'leren leren' en 'sociale vaardigheden'. Er zijn ook een aantal vakgebonden eindtermen die leerkrachten aanzetten om een kijkje te gaan nemen in een wereldwinkel of het over eerlijke handel te hebben. Het is een extra stimulans om te werken aan ontwikkelingseducatie.

Vakoverschrijdende eindtermen Leren Leren

3. De leerlingen kunnen op systematische wijze samenhangende informatie (ook andere dan teksten) verwerven en gebruiken.

5. De leerlingen kunnen, eventueel onder begeleiding:

hun lessen, taken en opdrachten plannen en organiseren, hun eigen leerproces controleren en bijsturen.
Houdingen en overtuigingen

6. De leerlingen kunnen op hun niveau leren met:

- nauwkeurigheid
- efficiëntie
- wil tot zelfstandigheid
- voldoende zelfvertrouwen
- houding van openheid
- kritische zin

Vakoverschrijdende eindtermen Sociale vaardigheden

Sociale vaardigheden – Domein relatiewijzen

1.2 De leerlingen kunnen in omgang met anderen respect en waardering opbrengen.

1.3 De leerlingen kunnen zorg opbrengen voor iets of iemand anders.

1.6 De leerlingen kunnen kritisch zijn en een eigen mening formuleren.

Sociale vaardigheden – Domein samenwerking

3.3 De leerlingen kunnen samenwerken met anderen, zonder onderscheid van sociale achtergrond, geslacht of etnische origine.

Eindtermen Wereldoriëntatie

4. Wereldoriëntatie - Maatschappij Sociaal-economische verschijnselen

4.4 De leerlingen kunnen illustreren dat welvaart zowel over de verschillende landen in de wereld als in België ongelijk verdeeld is.

Politieke en juridische verschijnselen

4.15 De leerlingen kunnen illustreren op welke wijze internationale organisaties ernaar streven om het welzijn en/of de vrede in de wereld te bevorderen.

6. Wereldoriëntatie - Ruimte

Ruimtelijke ordening/ bepaaldheid

6.9 De leerlingen kunnen aspecten van het dagelijks leven in een land van een ander cultuurgebied vergelijken met het eigen leven.

Eindtermen Nederlands

Nederlands - Luisteren

1.8 De leerlingen kunnen informatie achterhalen in een discussie met bekende leeftijdgenoten

1.9 De leerlingen kunnen informatie achterhalen in een gesprek met bekende leeftijdgenoten

Nederlands - Spreken

2.10* De leerlingen kunnen het gepaste

taalregister hanteren als ze op basis van vergelijking, hetzij met hun eigen mening, hetzij met andere bronnen, tijdens een discussie met bekende volwassenen over een behandeld onderwerp passende argumenten naar voren brengen.

■ Doelstellingen

Algemene doelstellingen

De Noord-Zuidbeweging wil

- kinderen en jongeren op een aangepaste manier informeren, sensibiliseren en hen handelingsperspectieven bieden zodat ze vanuit een houding van respect en openheid kunnen omgaan met diversiteit en ze gevoelig worden voor onrechtvaardigheid.
- opvoeders activeren, educatief ondersteunen en met hen dialogeren, zodat ze voldoende kennis en vaardigheden hebben om met kinderen en jongeren mondiale thema's te behandelen en om hen te stimuleren tot solidair handelen.

Als Oxfam-Wereldwinkels laten we ons inspireren door het 'educatief continuüm'.

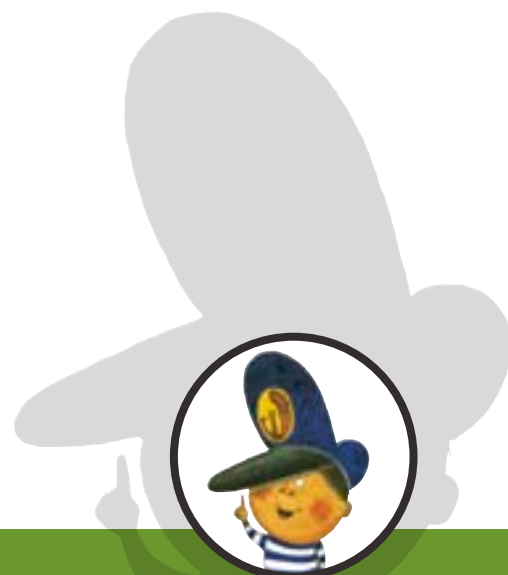
- Sensibilisering
- We laten kinderen kennismaken met het Zuiden waardoor ze een realistisch beeld krijgen van de omgeving van een kind van onze partners of kinderen uit de omgeving van onze partners
- Ze kunnen zich inleven in de leefwereld van hun leeftijdgenootjes uit het Zuiden en kunnen vooroordelen en veralgemeningen doorprikken
- Ze ontwikkelen hierdoor een open, geïnteresseerde en respectvolle houding t.o.v. kinderen/mensen van andere culturen

- Bewustmaking
 - Kinderen kunnen tonen dat mensen uit het Zuiden hun lot in eigen handen (kunnen) nemen door zich bv. te organiseren en te produceren voor eerlijke handel. Kinderen denken ook na over ander mogelijke oplossingen voor problemen rond handel. Ze kunnen ook hun eigen leefwereld bevragen op basis van wat ze aan positieve krachten zien in het Zuiden.
 - Kinderen kunnen uitleggen wat eerlijke handel is
 - Kinderen kennen het verschil tussen noodhulp, hulpprogramma's op langere termijn en eerlijke handel
 - Ze kunnen bovenstaande ook analyseren en hun mening erover formuleren
- Activering/handlingsperspectief
 - Kinderen weten dat eerlijke handelsproducten kopen of meedoen aan een campagne van Oxfam-Wereldwinkels invloed kan hebben op het leven van mensen in het Zuiden
 - Ze kennen organisaties/firma's die eerlijke handelsproducten verkopen en kennen het Max Havelaarlabel
 - Ze denken na over hun eigen consumptiegedrag en zien in wat ze kunnen doen om de boeren in het Zuiden te steunen
 - Ze zijn bereid hun eigen consumptiegedrag aan te passen waar mogelijk en brengen dit over naar hun omgeving; ze nemen deel aan Oxfam-Wereldwinkelcampagnes of voeren zelf acties in de school/omgeving van de school
 - Ze geloven dat ze zelf ook een (klein) verschil kunnen maken, voelen zich niet machteloos t.o.v. grote wereldproblemen
- Waarborging:
 - Kinderen weten waar de wereldwinkel in hun dorp/gemeente/stad is (en nemen zich voor om er af en toe eens langs te gaan)

Specifieke doelstellingen

- Kennis
 - De leerlingen kunnen aspecten van de levenswijze van kinderen en hun familie uit de landen Costa Rica en Ivoorkust opsommen.
 - De leerlingen kunnen in eigen woorden de positieve invloed van eerlijke handel op het leven van boeren in het Zuiden verwoorden.
 - De leerlingen kunnen voorbeelden aanreiken van organisaties die zich engageren in de sector van eerlijke handel.
 - De leerlingen zien de onderlinge afhankelijkheid tussen Noord en Zuid, meer specifiek tussen Costa Rica, Ivoorkust en België.
- Inzicht
 - De leerlingen kunnen de zelfredzaamheid van mensen in Costa Rica en Ivoorkust illustreren met voorbeelden.
 - De leerlingen kunnen de eigen samenleving bevragen.
- Vaardigheden
 - De leerlingen kunnen zich inleven in de wereld van leeftijdsgenoten in Costa Rica en Ivoorkust.
 - De leerlingen kunnen op eigen niveau consumptiegedrag kritisch bevragen, ze kunnen alternatieven voorstellen en de gevolgen van hun gedrag inschatten en evalueren.
- Attitudes
 - De leerlingen hebben een open geïnteresseerde en respectvolle houding tegenover boeren in Noord en Zuid.
 - De leerlingen hebben een hoopvolle kijk op de toekomst, zien zichzelf niet als weerloze slachtoffers van de 'grote' wereldproblemen en zijn bereid praktische acties te ondernemen aangepast aan hun eigen leefwereld.
 - De leerlingen geloven in hun eigen kunnen om positieve veranderingen te bewerkstelligen.

- De leerlingen zien eerlijke handel als een concreet actiemiddel om hun engagement vorm te geven.





Lesopbouw



Overzicht activiteiten

1. Inleiding: Joris' droom
Lesverloop
Groepsgesprek
Individuele opdracht: stripverhaal
2. Op bezoek bij Josué
Lesverloop
Individuele opdracht: een heerlijk ontbijt van hier en elders
Groepsgesprek
Groepswerk: kwartet
3. Op bezoek bij Sania
Lesverloop
Spel: estafette
Link met de kinderrechten
4. Wil je nog meer?
Bezoek aan de wereldwinkel
Eerlijk ontbijt op school
Toneel
Receptjes uit Costa Rica
Receptjes uit Ivoorkust
Verhaal
Op zoek naar eerlijke producten

Legende

- Verwijzingen naar de bijlagen, achterin de bundel zie pp bijlage x.
- Verwijzingen naar het materiaal voor de leerkracht, los in de lesmap (extra x).





Duur
2 x 50 minuten

Benodigde materialen

- Bijlage 1: verhaal Joris' droom
- Materiaal voor de leerkracht 1: foto's en tekeningen bij *Joris droom*
- Materiaal voor de leerkracht 2: geïllustreerde wereldkaart
- Materiaal voor de leerkracht 3: stripverhaal over Joris' droom

Materialen zelf te voorzien

- Gewone wereldkaart (groot)
- Kleurpotloden, stiften of verf
- Eventueel voldoende wereldkaarten per 2 leerlingen (klein)
- Eventueel pc met internetaansluiting
- Eventueel tijdschriften, scharen en lijm



1. Inleiding: Joris' droom

Lesverloop

- Lees het verhaal van Joris' droom voor aan de leerlingen (zie pag. 33 bijlage 1)
- Toon de foto's die bij het verhaal horen (extra 1 foto A tem 1 foto G)

TIP

Hang de tekeningen vooraf aan het bord (extra 1 foto A tem 1 foto G)



Groepsgesprek

Aan de hand van de geïllustreerde wereldkaart (extra 2)

Vragen

- Wie van de leerlingen is al eens op bezoek geweest op een boerderij?
- Zijn er leerlingen die thuis zelf een boerderij hebben? Of bij familie?
- Hebben ze daar koeien?
- Heeft iemand van de leerlingen al eens verse koeienmelk gedronken? Hoe smaakte die?
- Kent iemand de boeken van kapitein Cacao van Marc de Bel?
 - Waarover gaan deze boeken?
- We kijken samen naar de wereldkaart. Zien jullie de boot van kapitein Cacao?

Opdrachten

Laat één van de leerlingen naar voor komen om de boot van kapitein Cacao aan te duiden. Vraag hem/haar wie ze op deze boot herkennen.

Laat een andere leerling naar voor komen en op de geïllustreerde wereldkaart aanduiden waar de boot van kapitein Cacao vertrekt. Dat is in België. Kunnen ze België ook op de gewone wereldkaart terugvinden? Laat ook de andere leerlingen België op de wereldkaart zien.

Laat een andere leerling naar voor komen en aanduiden waar kapitein Cacao naartoe vaart. Kennen ze dat land? Kunnen ze dat land terugvinden op de gewone wereldkaart. Wat is de naam van het land? In welk werelddeel ligt Costa Rica? Laat ook de andere leerlingen Costa Rica op de wereldkaart zien.

Laat een andere leerling naar voor komen en aanduiden waar kapitein Cacao, Kaola en Joris nog koers naar zetten. Kennen ze dat land? Kunnen ze dat land op de gewone wereldkaart terugvinden? Wat is de naam van het land? In welk werelddeel ligt Ivoorkust? Laat ook de andere leerlingen Ivoorkust op de wereldkaart zien.

TIP

Zorg voor een wereldkaart per twee leerlingen. Zo kunnen ze goed volgen naar welke landen kapitein Cacao vaart.

Laat de leerlingen op internet informatie zoeken over Centraal-Amerika en Afrika.

Individuele opdracht: stripverhaal

Maak voor elke leerling een kopie van het stripverhaal (extra 3).

Opdracht:

Laat de leerlingen zelfstandig het stripverhaal over Joris' droom vervolledigen. Ze kunnen tekenen, schilderen of prenten uit tijdschriften kleven. De leerlingen knippen de prentjes uit en maken een boekje. Zorg voor ruimte om bij elk prentje 1 zin te schrijven. De leerlingen mogen zelf een titel voor hun boekje verzinnen.

TIP

Laat de leerlingen in groepjes van 4 een collage maken over melk en alles wat ze daarbij bedenken (koeien, ontbijt, chocomelk, kaas, yoghurt, ...). Hang alle collages op in de klas. Laat de leerlingen tijdens de opdracht een kopje chocomelk van de wereldwinkel proeven.



Duur
2 x 50 minuten

Benodigde materialen

- Bijlage 2: Op bezoek bij Josué
- Materiaal voor de leerkracht 1: tekeningen bij *op bezoek bij Josué*
- Materiaal voor de leerkracht 4: een heerlijk ontbijt van hier en elders
- Materiaal voor de leerkracht 5: Basisregels voor groepswerk en spelregels
- Materiaal voor de leerkracht 6: kwartetkaarten



2. Op bezoek bij Josué

Lesverloop

- Lees het verhaal *Op bezoek bij Josué* voor aan de leerlingen (zie pag. 34-35 bijlage 2)
- Toon de tekeningen die bij het verhaal horen (extra 4 foto H tot K)

TIP

Hang de tekeningen vooraf aan het bord (extra 1 foto A tem 1 foto K)



Individuele opdracht: een heerlijk ontbijt van hier en elders

Maak voor elke leerling een kopie van de ontbijttafel (extra 4).

De leerlingen duiden aan welke producten uit België komen en welke producten van elders. De leerlingen kleuren de producten uit België blauw en die van elders rood.

Antwoord: honing rood of blauw - bananen rood - chocomelk rood en blauw - choco rood - ei blauw - kiwi rood - muesli rood en blauw - appels blauw - kaas blauw - brood blauw - peren blauw - melk blauw - appelsiensap rood

TIP

Laat de leerlingen tijdens de opdracht een kopje chocomelk van de wereldwinkel proeven.

Groepsgesprek

Overloop de verschillende producten die de leerlingen op de ontbijttafel zien en bespreek waar ze vandaan komen. Let wel: er zit een instekertje in; de chocomelk is zowel van hier (melk) als van elders (suiker uit Costa Rica en de cacao uit Ivoorkust).

TIP

Neem er de wereldkaart opnieuw bij om de landen aan te geven.

Groepswerk kwartet

Verdeel de klas in groepjes van 4 leerlingen. Pas ook je klasinrichting aan! Elk groepje speelt het kwartetspel afzonderlijk. Naderhand brengen ze verslag uit van het verloop.

TIP

Groepswerk is een heel waardevolle werkvorm. Kleine groepen bevorderen de actieve deelname van alle leerlingen. Bij het werken in kleine groepen kan een duidelijke taakverdeling nuttig zijn. Beslis vooraf wie de kaarten deelt en wie verslag uitbrengt.

Doel van het spel

Zoveel mogelijk kwartetten (4 kaarten van dezelfde reeks) verzamelen (extra 6).

Elke reeks kan je herkennen aan hun kleur.

De leerlingen kunnen een kaart pas veroveren nadat ze

1. aan de juiste leerling de juiste kaart hebben gevraagd
2. de opdracht op de kaart hebben vervuld.

Spelverloop

Licht het spel toe. De spelregels vind je in extra 5. Overloop de opdrachten op de kwartetkaarten. Opgelet: bij reeks 1, 4 en 5 moeten de leerlingen vooraf een vraag beantwoorden. Bij reeks 2 moeten de leerlingen eerst alle kaarten verzamelen en dan de foto's in de juiste volgorde leggen. Bij reeks 3 moet de leerling die de kaart vraagt, eerst zelf de tekst op zijn of haar eigen kaart van dezelfde reeks voorlezen.

Opdrachten zie pagina 12 en 13.





Wanneer het spel afgelopen is, vraag je de verslaggever samen met de groep voor te bereiden hoe ze aan de rest van de klas zullen vertellen wat ze gedaan hebben. Op deze manier kan je eventuele verschillen in tijd tussen de groepen opvangen.

TIP

Hou als leerkracht een overzicht over de klas. Loop rond en beantwoord mogelijke vragen.

Opdracht

Verzamel zo veel mogelijk volledige reeksen.

Overzicht reeksen

- het verhaal (extra 6 - reeks 1)
- het productieproces van suiker (extra 6 - reeks 2)
- voorwaarden voor eerlijke handel (extra 6 - reeks 3)
- vrijetijdsbesteding in Costa Rica (extra 6 - reeks 4)
- een dag in het leven van Josué (extra 6 - reeks 5)

Reeks 1: het verhaal

1. Kapitein Cacao, Kaola en Joris komen aan de kust van Costa Rica.

Opdracht: geef het juiste antwoord op de volgende vraag:

Wat betekent Costa Rica?

Antwoord: Rijke kust. Deze naam werd aan het land gegeven door de ontdekkingsreiziger Columbus toen hij er voor het eerst voet aan land zette.

2. Josué biedt Joris de suikerrietstengel aan.

Opdracht: geef het juiste antwoord op de volgende vraag:

Waarop knabbelt Josué wanneer Kapitein Cacao, Kaola en Joris aankomen?

Antwoord: Een suikerrietstengel.

3. De vader van Josué op het veld.

Opdracht: geef het juiste antwoord op de volgende vraag.

Wat betekent coöperatie?

Antwoord: Verschillende boeren werken in Costa Rica samen. Samen staan ze sterker.

4. Kapitein Cacao, Kaola en Joris vertrekken achteraan de wagen. Josué volgt hen een eindje met de fiets.

Opdracht: geef het juiste antwoord op de volgende vraag:

Hoe ver moeten Kapitein Cacao, Kaola en Joris rijden van het dorp van Josué naar de Abazaba boot?

Antwoord: De tocht van San Ramon, het dorp van Josué, tot aan de kust duurt een paar uur.

Reeks 2: het productieproces van suiker

Opdracht: Verzamel de 4 kaarten, het kwartet telt als je ze in de juiste volgorde kan leggen. De volgorde is juist als iedereen er het in je groepje over eens is. Zijn jullie het niet eens, vraag dan de juf of meester of het antwoord juist is.

Antwoord: - oogsten - op de kar laden - geladen kar - afleveren bij de coöperatie





Reeks 3: voorwaarden voor eerlijke handel

1. Oxfam-Wereldwinkels betaalt een rechtvaardige prijs voor de suiker van de papa van Josué. Zo kan hij zorgen dat zijn gezin een mooi huis heeft, Josué naar school kan gaan, hij een fiets heeft en zijn zusje naar de dokter kan als ze ziek is.
Opdracht: Lees de tekst op een kaart van deze reeks voor.
2. Oxfam-Wereldwinkels spreekt vooraf met de papa van Josué af hoeveel suiker ze de volgende oogstperiode zullen aankopen. Zo kan hij weten hoeveel geld hij het volgende jaar zal hebben.
Opdracht: Lees de tekst op een kaart van deze reeks voor.
3. Oxfam-Wereldwinkels betaalt soms een voorschot op de suiker. Zo kon de fabriek van de papa van Josué een machine kopen om van het suikerriet suiker te maken. Dit brengt meer geld op.
Opdracht: Lees de tekst op een kaart van deze reeks voor.
4. De coöperatie van de papa van Josué houdt bij het maken van suiker rekening met de gevolgen ervan op het milieu. Ze respecteren het milieu en de mensen die op de velden werken. Zo gebruiken ze geen pesticiden die de planten, dieren en mensen ziek maken.
Opdracht: Lees de tekst op een kaart van deze reeks voor.



Reeks 4: vrijetijdsbesteding in Costa Rica

1. Josué speelt en wandelt graag met zijn hondje Pepe.
Opdracht: Hoeveel leerlingen in de klas ken je die een hond hebben?
Noem er minstens 3.
2. Josué houdt van voetballen.
Opdracht: Hoeveel leerlingen in de klas ken je die van voetbal houden?
Noem er minstens 3.
3. Josué houdt van fietsen.
Opdracht: Hoeveel leerlingen in de klas ken je die van fietsen houden?
Noem er minstens 3.
4. Josué vindt het leuk om zijn papa te helpen op het suikerrietveld.
Opdracht: Noem minstens 3 taakjes die je thuis soms doet om je mama of papa te helpen.



Reeks 5: een dag in het leven van Josué

1. Josué vertrekt te voet naar school. Papa wuift hem uit.
Opdracht: Om welk uur vertrok je deze morgen naar school? Hoe kwam je naar school? Te voet, met de fiets, met de bus, andere?
2. Josué komt aan in de Escuela Simon Bolivar, zijn school.
Opdracht: Beantwoord volgende vraag:
Wat zou escuela betekenen? Welke taal is dit?
Antwoord: School, de taal is Spaans.
3. Het is middag, de school is uit. Josué haalt het eten voor zijn papa thuis op.
Opdracht: Beantwoord volgende vraag:
Om welk uur eindigt vandaag jullie school? Wanneer eindigt de school bij Josué?
Antwoord: Josué's school is afwisselend in de voor- en in de namiddag.
5. Papa en Josué eten samen de lunch van papa op het veld.
Opdracht: Wat heb je vanmiddag gegeten of wat zal je deze middag eten?





Duur
2 x 50 minuten

Benodigde materialen

- Materiaal voor de leerkracht 1: foto's en tekeningen bij op bezoek bij Sania

Materialen zelf te voorzien

- voldoende emmers
- voldoende muntstukken/kroonkurken
- scorebord met alle namen van de leerlingen en 2 kolommen (spel 1 en spel 2)
 - een blad papier voor elke leerling (lieft kladpapier)
- eventueel affiche kinderrechten van de Kinderrechtswinkel

3. Op bezoek bij Sania

Lesverloop

- Lees het verhaal *op bezoek bij Sania* voor aan de leerlingen (zie pag. 36 bijlage 3)
- Toon de tekeningen en foto's die horen bij het verhaal (extra 1 foto L tot Q)

TIP

Hang de tekeningen vooraf aan het bord (extra 1 foto A tem 1 foto Q)



Spel: estaffette

Doel van het spel

Spel waarbij de leerlingen zijn/haar muntstukken van de ene kant van de zaal/speelplaats naar de andere kant van de zaal/speelplaats moet brengen.

Spelverloop

Verdeel de klas in groepjes van 4 of 5 leerlingen. Plaats voor elke groep een emmer met muntstukken aan de ene kant van de zaal en een lege emmer aan de andere kant van de zaal. Kleef of schrijf de naam van de groep bij de emmers van de groep. Geef elke leerling een blad papier. Vraag de leerlingen zich een plaats te zoeken in de ruimte. Ze mogen er plaatsnemen op het vel papier.

Maak een scorebord met de verschillende groepen en 2 kolommen (spel 1 en spel 2).

Het spel verloopt in twee delen.

Deel 1

Vertel de leerlingen dat ze (cacao)boeren uit Ivoorkust zijn. Om hun cacao te kunnen verkopen moeten ze muntstukken uit de emmer aan de ene kant van de zaal in de emmer aan de andere kant kunnen krijgen. Hierbij mogen ze echter niet van het papier komen. De leerlingen krijgen 5 minuten de tijd om munten in de emmer te krijgen. Het groepje dat de meeste munten in zijn emmer aan de overkant krijgt, heeft het meeste geld verdiend en is gewonnen.

Deel 2

Vertel de leerlingen dat ze hetzelfde spel opnieuw zullen spelen. Wanneer leerlingen dat wensen mogen ze vooraf een aantal afspraken maken. Wijs hen op de mogelijkheid om samen te werken. Laat hen terug plaats nemen in de ruimte en speel het spel opnieuw. Vul ook het scorebord aan.

Opdracht

Breng zoveel mogelijk muntstukken naar de lege emmers. De groep met de meeste muntstukken in de emmer is gewonnen.

Einde van het spel

Vergelijk de opbrengst van beide pogingen.

Nabespreking

Stoom afblazen

- Wat vond je van het spel?
- Vond je het leuk? Waarom wel? Waarom niet?
- Was het een eerlijk spel? Waarom wel? Waarom niet?
- Wat is er tijdens het spel gebeurd?
- Hebben jullie samengewerkt?

Vragen

- Wanneer werden de meeste muntjes verzameld? Hoe zou dat komen?
- Wat zijn de voordelen om samen te werken? In het spel? In de realiteit?

Antwoord

Schaalvoordelen (1 vrachtwagen samen aankopen zodat ze niet langer een beroep moeten doen op een tussenhandelaar - die ze anders ook moeten betalen)

Samen investeringen doen bvb. onderwijs, gezondheidszorg, betere productiemiddelen,

....

- Wat kan er gedaan worden met de opbrengst? Wat zouden ze bij Kavokiva (coöperatie In Ivoorkust waar Oxfam-Wereldwinkels de cacao haalt voor de chocomelk) doen met de opbrengst?

Antwoord

Met de opbrengst kunnen nieuwe machines worden aangekocht, kan Sania een fiets kopen, of een televisie voor het gezin van Sania, kan een nieuw klaslokaal in de school van Sania worden gebouwd en een leraar voor de school van Sania betaald. Er kan ook een ziekenhuis in het dorp van Sania worden gebouwd.

Link met de kinderrechten

Oxfam-Wereldwinkels vzw vindt het belangrijk dat kinderen naar school kunnen gaan of naar de dokter kunnen als ze ziek zijn. Ook moeten kinderen de tijd krijgen om te kunnen spelen. Net als Sania. Dankzij eerlijke handel hoeft ze niet te werken op het veld en kan ze naar school. Gelukkig is het niet Oxfam-Wereldwinkels vzw alleen die dit belangrijk vindt. Meer nog, het zijn dingen waar elk kind recht op heeft, kinderrechten. Deze zijn overal ter wereld geldig en moeten overal worden gerespecteerd.

Groepsgesprek

Vraag: Wat zijn kinderrechten?

Antwoord

Rechten is hetgeen je mag doen en mag hebben zonder er eerst iets voor te hoeven doen. Kinderrechten zijn de speciale rechten van het kind. Bijvoorbeeld, kinderen hebben het recht om gezond eten te krijgen. Iedereen heeft kinderrechten tot 18 jaar. Daar word je mee geboren. Niemand mag een kind zijn rechten voor altijd afnemen. Men mag kinderen bijvoorbeeld verbieden om een tijdje te spelen. Dat is dan een straf. Maar, niemand mag een kind verplichten om nooit meer te spelen. Dat is het recht op spel van dat kind afnemen.

Het Verdrag inzake rechten van het kind is een verdrag dat de Verenigde naties in 1989 heeft opgesteld.

Voorzieningen

- Alle kinderen hebben recht op gratis en goed basisonderwijs
- Alle kinderen hebben recht op goede gezondheidszorg
- Alle kinderen hebben recht op opvang wanneer ze niet thuis kunnen wonen
- Alle kinderen hebben recht om op plekken te kunnen spelen

Bescherming

- Alle kinderen hebben recht op bescherming tegen mishandeling
- Alle kinderen hebben recht op bescherming tegen verwaarlozing
- Alle kinderen hebben recht op bescherming tegen kinderarbeid
- Alle kinderen hebben recht op bescherming tegen oorlogsgeweld
- Alle kinderen hebben recht op bescherming tegen slavernij

Participatie

- Alle kinderen hebben recht om mee te doen in de samenleving
- Alle kinderen hebben recht op informatie
- Alle kinderen hebben recht op vrije meningsuiting
- Alle kinderen hebben recht mee te praten en te beslissen



TIP

Bespreek de kinderrechten aan de hand van de affiche van de rechten van het kind. Je vindt de affiche bij de Kinderrechtswinkel. Hang de affiche vooraan op aan het bord. Vraag de leerlingen de verschillende kinderrechten op te sommen. Vraag de leerlingen welk kinderrechten zij belangrijk vinden? Lijst de kinderrechten vooraan op het bord op. Meer weten? www.kinderrechtswinkel.be



Aansluitend bij bovenstaande activiteiten, geven we nog een aantal suggesties voor naverwerkende activiteiten.



4. Wil je nog meer?

Bezoek aan de wereldwinkel

Het is leuk om het thema eerlijke handel ook buiten de klasmuren ervaringsgericht te ontdekken. De wereldwinkels zetten hun deuren open voor scholen die de wereldwinkel willen bezoeken. Ze krijgen er van een vrijwilliger een woordje uitleg over het wel en wee van de wereldwinkel, over eerlijke handel en over de producten die je in de wereldwinkel kan kopen.

Een overzicht van alle wereldwinkels en hun contactgegevens vind je op www.oww.be/winkels.

TIP

Neem tijdig contact op met de wereldwinkel voor een afspraak. Breng de vrijwilliger ervan op de hoogte dat jullie met dit lespakket werkten.

Eerlijk ontbijt op school

Organiseer voor de leerlingen een eerlijk ontbijt in jullie school.

TIP

Je kan het ontbijt combineren met de methodiek van de scheve tafel. De scheve tafel is een figuurlijke scheve tafel. Het drukt de oneerlijke voedselverhoudingen in de wereld uit. Op het ongelijk banket wordt het voedsel verdeeld volgens de verhoudingen zoals die in de wereld voorhanden zijn. Hierdoor zullen enkelen luxueus eten, een aantal zullen voldoende en gevarieerd eten, velen zullen voldoende maar te weinig gevarieerd eten en een groep zal geen eten ter beschikking hebben en een beroep moeten doen op voedselhulp. De doelstelling is dus de spelers bewust maken van de voedselproblematiek op wereldvlak. De klemtoon ligt op de beleving, het aan den lijve ondervinden hoe het is om arm of rijk te zijn.

Je kan de methodiek vinden bij het Centrum voor Informatieve Spelen; www.spelinfo.be

Toneel

Je kan op basis van het verhaal de kinderen een toneelstukje laten schrijven en spelen. De opvoering kan gebeuren voor de andere klassen, de ouders, Voorzie ook een soort receptie met wereldwinkelproducten en typische producten uit Costa Rica, bv. pipa fria, gallo pinto en/of Ivorkust, bvb. gebakken bakbananen, kedjenou.

Receptjes uit Costa Rica

■ **Pipa Fria**

Kap een kokosnoot half af en steek een rietje in de noot, zodat je kan smullen van de kokosmelk.

■ **Gallo Pinto**

Gallo pinto is het nationale gerecht van Costa Rica. Vaak wordt het geserveerd als ontbijt. Uit 'Costa Rica. Wereldreeks'

Ingrediënten

- 250 gr. zwarte gedroogde bonen (of een blik gekookte)
- 1 laurierblad
- 1 kruidnagel
- 1 kleine ui, heel (geschild)
- 2 teentjes knoflook
- zout
- 250 gr witte biorijst*
- zwarte peper*
- 3 eetlepels extra vierge olijfolie*
- 1 ui fijngehakt

Was de bonen en week ze een nacht in koud water. Spoel ze daarna en zet ze op met 1 liter vers water, de hele ui, het laurierblad, de kruidnagel en de knoflook. Breng langzaam aan de kook en laat ze – zonder deksel – gaar worden op een laag vuur (1 à 1.5 uur). Voeg zout toe naar smaak (niet tijdens het koken). Doe de bonen in een vergiet, spoel ze af met water en laat uitlekken.

Kook ondertussen de rijst en laat hem staan tot het mooie droge rijst is. Verwarm de olie in een grote wok en bak de gehakte ui op een middelhoog vuur. Voeg de bonen en de rijst toe en bak de rijst tot hij een beetje bruin wordt en de bonen en rijst lekker ruiken. Doe er zout en peper bij naar smaak.

Serveer met gebakken eieren en koffie of agua dulce: rietsuiker* opgelost in heet water.

* van Oxfam Fairtrade

Receptjes uit Ivoorkust

■ Gebakken bakbananen

Net als in geheel West-Afrika behoort in Ivoorkust de gebakken bakbanaan tot de basiskeuken. Ze wordt bij veel gerechten opgediend of als basisvoedsel gegeten.

Voor 4 personen neem je:

- 4 grote bakbananen
- 50 gram bruine suiker
- 1 theelepel kaneel
- 50 gram boter

Schil de bakbananen en snijd ze in de lengte doormidden. Smelt de boter in een koekenpan. Voeg de suiker en de helft van de kaneel toe en kook dit tot de suiker is opgelost, maar blijf intussen roeren. Doe de bakbananen in de koekenpan, schep het suikermengsel eroverheen en bak ze 1 minuut. Gebruik een spatel om de bakbananen op borden te scheppen. Strooi de rest van de kaneel eroverheen.

■ Kedjenou

Kip is in Ivoorkust één van de meest gebruikte vleessoorten. De kippen zijn niet zoals bij ons al na enkele maanden slachtrijp, maar worden pas na 2 jaar geslacht zodat ze beter in een stoofpotje gaar worden.

Voor 4 personen neem je:

- 1 stevige kip van 2 tot 2,5 kilo
- 4 middelgrote uien
- 5 rijpe tomaten
- 1/4 klein Spaans pepertje
- 3 grote tenen knoflook
- 1 eetlepel fijngehakte gember
- 1 laurierblad
- zout
- zwarte peper*

*van Oxfam Fairtrade



Snijd de kip in stukken. Pel de ui en hak hem grof. Pel het knoflook en hak fijn. Ontvel de tomaten, verwijder de pitjes en hak ze grof. Doe de kip, de uien, de tomaten, het Spaanse pepertje, het knoflook, de verse gember, het gemberpoeder, het laurierblad en zout en peper naar smaak in een gietijzeren pan. Sluit af met een zwaar, goed passend deksel, zodat er geen stoom kan ontsnappen. Verwarm de pan op middelhoog vuur totdat de inhoud begint te koken. Niet kijken want het deksel mag er tijdens de kooktijd niet af; het gerecht moet in zijn eigen vocht gaar worden. Zet het vuur lager om te voorkomen dat de ingrediënten aanbranden. Verwijder voor het serveren het laurierblad en geef er witte rijst bij.

Verhaal

Laat de leerlingen in kleine groepjes het verhaal van Joris, Josué en Sania navertellen in de andere klassen. Ze kunnen hierbij gebruik maken van de foto's en tekeningen (extra 1).

Op zoek naar eerlijke producten

Ga samen met de leerlingen op bezoek in de supermarkt. Laat de leerlingen er op zoek gaan naar producten van eerlijke handel. Deze kan je herkennen aan het Max Havelaar label. Max Havelaar is het keurmerk voor eerlijke handel. Het heeft je de zekerheid dat het product op een eerlijke manier werd verhandeld. Max Havelaar verkoopt dus zelf geen producten, maar labelt producten die voldoen aan de voorwaarden voor eerlijke handel. Naats producten van Oxfam Fairtrade vind je ook andere producten van eerlijke handel in de supermarkten.

Een overzicht waar je alle fairtradeproducten kan vinden: www.maxhavelaar.be/nl/fairtradeproducten.



Laat de leerlingen klanten in de supermarkt over de gevonden producten interviewen. Kennen zij deze producten, weten ze wat eerlijke handel is, kennen ze Max Havelaar?

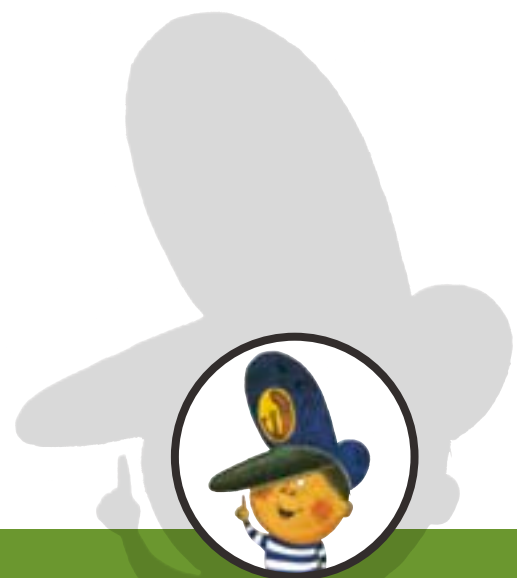


TIP

Je kan de leerlingen de interviews laten noteren, opnemen met een bandrecorder of videocamera. Bespreek de antwoorden achteraf in de klas.



tekeningen: Bart Vantiegheem





Achtergrondinformatie voor de leerkracht



Achtergrondinformatie voor de leerkracht

1. Wat is eerlijke handel?
2. Wat is de missie van Oxfam-Wereldwinkels vzw?
3. Coopecañera: suikercoöperatie in Costa Rica

Achtergrond informatie Costa Rica

Coopecañera

Suiker, een wereldwinkelproduct?

'Sarkara'

Is suiker ongezond?

Riet- en bietsuiker

Noord en Zuid op de wereldmarkt

Het productieproces van suiker

4. Kavokiva: cacaopartner in Ivoorkust

Achtergrond informatie Ivoorkust

Kavokiva

Oorsprong van cacao

Euforisch van chocolade?

Cacao in Afrika

Wie domineert de cacaomarkt?

Gigantische voorraden

Boeren verdienen minder dan in de jaren zestig

Prijs?

Van cacao boon tot chocolade



1. Wat is eerlijke handel?

Eerlijke handel is een handelspartnerschap, gebaseerd op dialoog, transparantie en respect, dat streeft naar meer gelijkheid in de internationale handel. Het draagt bij tot duurzame ontwikkeling door betere handelsvoorwaarden aan te bieden aan en de rechten te verzekeren van gemarginaliseerde producenten en arbeiders, vooral in het Zuiden.

1. Eerlijke Handel is een menswaardig inkomen voor achtergestelde producenten, vooral in het Zuiden

- Door middel van eerlijke handel kunnen de producenten genieten van een menswaardig inkomen. Een inkomen dat productiekosten dekt en verder ook voedsel, kleding, onderdak, onderwijs en medische zorgen kan bekostigen.
- Dat inkomen bereiken we door een prijs te betalen die rekening houdt met de aard van het werk, de geleverde inspanning en de koopkracht van de producent. De prijs die we betalen wordt onderling met de producenten afgesproken. We betalen nooit minder dan de overeengekomen minimumprijs.
- Eerlijke handel betaalt bovenop deze prijs ook een premie! Deze fairtradepremie is bestemd voor de producentengroep, die democratisch beslist hoe de premie zal worden besteed.
- Eerlijke handel handelt met overwegend arme of achtergestelde producenten die voor hun productie samenwerken in een democratisch gestructureerde organisatie. Deze producenten komen hoofdzakelijk uit het Zuiden.

2. Eerlijke handel is een zo rechtstreeks mogelijke aankoop met maximale transparantie.

- Oxfam-Wereldwinkels koopt een deel van de producten rechtstreeks aan bij de producentenorganisaties.
- Soms gebeurt de aankoop en/of

export via een 'tussenhandelaar'. Dat kan een organisatie zijn die verschillende producentengroepen overkoepelt en ondersteunt of een 'maatschappelijk verantwoorde onderneming' (een fabriek, een plantage...) die grondstoffen opkoopt van lokale producentengroepen en verwerkt tot een exporteerbaar product.

- Soms gebeurt de aankoop via een andere organisatie van eerlijke handel met wie Oxfam-Wereldwinkels samenwerkt. We werken enkel samen met organisaties van eerlijke handel die bij internationale koepels zijn aangesloten. Zij garanderen dat de aankoop via zo weinig mogelijk tussenschakels gebeurt en volgens de principes van eerlijke handel verloopt.

3. Eerlijke Handel is kiezen voor capaciteitsopbouw van georganiseerde producenten.

- Oxfam-Wereldwinkels neemt maatregelen om achtergestelde producenten sterker te maken, om hun vaardigheden te versterken.
- Oxfam-Wereldwinkels geeft op lange termijn steun en advies in de vorm van:
 - Investerings- of overbruggingskredieten
 - Voorschotten
 - Vormingsprogramma's
 - Productontwikkeling
 - Begeleiding op maat
 - Bemiddeling
- De steun en het advies gaan rechtstreeks naar 'georganiseerde producenten'.

4. Eerlijke handel is respect voor mens en milieu.

- Eerlijke handel koopt alleen van producenten die in menswaardige omstandigheden werken. De arbeidsomstandigheden mogen nooit in strijd zijn met de normen van de Internationale Arbeidsorganisatie (IAO). Het gaat om respect voor de gezondheid, vakbondsvrijheid, gelijkwaardigheid, het verbod op

kinderarbeid,... op de werkvloer.

- Eerlijke handel heeft aandacht voor duurzame ecologische ontwikkeling. We gaan verstandig om met natuurlijke hulpbronnen. We gebruiken energiebesparende productiemethodes. We streven naar milieuvriendelijk transport. We kiezen voor een efficiënt en duurzaam beleid op het vlak van verpakking en afvalverwerking.

5. Eerlijke handel is een duurzaam partnerschap.

- Eerlijke handel gaat niet over één aankoopje! We bieden producenten een structurele markttoegang en garanderen hen een langetermijnrelatie. Anders gezegd: eerlijke handel staat voor een gegarandeerde minimale afzet op (middel)lange termijn. Alleen door voor een langere periode met producentengroepen in zee te gaan, kunnen ze hun expertise vergroten, hun marktsituatie verbeteren en zich duurzaam ontwikkelen.

6. Eerlijke handel is werken aan rechtvaardige handelsregels op lokaal, nationaal en mondiaal niveau. Eerlijke handel staat ook voor sensibilisatie, educatie, publiekscampagnes, acties en economische en politieke beleidsbeïnvloeding.

- We schudden het publiek wakker over de ongelijke handelsverhoudingen in de wereld. We brengen een 'tegenbeweging' van kritische mensen op gang die kiezen voor solidariteit en respect.
- We zetten de politiek en de bedrijfs wereld onder druk om maatregelen te nemen in het belang van de achtergestelde producentengroepen, vooral in het Zuiden.

2. Wat is de missie van Oxfam-Wereldwinkels vzw?

Oxfam-Wereldwinkels is een democratische vrijwilligersbeweging die door haar strijd voor een rechtvaardige wereldhandel opkomt voor ieders recht op een menswaardig leven.

Doelstellingen

1. Oxfam-Wereldwinkels wil concrete maatregelen afdwingen die structureel bijdragen tot een rechtvaardige wereldhandel. Dat doen we door gericht te communiceren met alle instanties en individuen die een politieke invloed op het nationale en internationale handelsbeleid hebben. Waar het kan, doen we dat samen met anderen.

2. Oxfam-Wereldwinkels wil werk maken van een rechtvaardige wereldhandel door bedrijven ertoe aan te zetten verantwoordelijkheid in hun handelspolitiek op te nemen. Oxfam-Wereldwinkels wil bedrijven ertoe bewegen hun contractbepalingen aan te passen en na te leven.

3. Door nationaal en internationaal

samen te werken met producenten en gelijkgestemde organisaties wil Oxfam-Wereldwinkels een brede beweging uitbouwen die ijvert voor een andere, duurzame wereld.

4. Door eerlijke handel te drijven, wil Oxfam-Wereldwinkels de organisatie en marktpositie van handelspartners versterken. Die handelspartners zijn producenten, voornamelijk uit het Zuiden, die beantwoorden aan de criteria van Oxfam-Wereldwinkels.

5. Oxfam-Wereldwinkels biedt de consument fairtradeproducten aan en wil hem zo de kans geven actief mee te werken aan een eerlijke wereldhandel.

6. Oxfam-Wereldwinkels wil de Vlaamse bevolking aanzetten tot een groter engagement in de strijd voor een rechtvaardige wereldhandel, om zo onder meer druk uit te oefenen op het politieke en economische beleid.

7. Oxfam-Wereldwinkels wil haar slagkracht blijvend vergroten door haar vele vrijwilligers en groepen voortdurend te motiveren en met de nodige middelen te ondersteunen.



3. Coopecañera: suikercoöperatie in Costa Rica

Achtergrondinformatie Costa Rica

Costa Rica ligt op de landengte van Centraal-Amerika, ingesloten tussen de Grote Oceaan in het Westen en de Caribische Zee in het Oosten. De totale oppervlakte bedraagt 51.100 km². Het land is overwegend vlak, maar in het midden loopt een bergketen die deel uitmaakt van de Centraal-Amerikaanse Cordilleras. Costa Rica herbergt mooie uitgestrekte nationale parken en reservaten, waarvan sommige hun naam ontleen aan vulkanen. Costa Rica heeft in totaal negen vulkanen, waarvan de Arenal en Poás de bekendste zijn. De natuurpracht van Costa Rica is adembenemend, er is een zeer grote biodiversiteit, een enorme rijkdom aan fauna en flora. Het is dan ook niet verwonderlijk dat Costa Rica jaarlijks door vele toeristen bezocht wordt.

Het land kent een relatief lange democratische traditie en politieke stabiliteit, zeker in vergelijking met nabijgelegen landen als Honduras, Guatemala en Nicaragua. Costa Rica werd in de 16de eeuw door de Spanjaarden onderworpen. In 1821 werd het een deel van het onafhankelijke Mexicaanse Rijk, maar pas in 1899 vonden de eerste werkelijk democratische verkiezingen plaats. Sindsdien is het land maar twee keer door politiek geweld geplaagd. President José Figueres Ferrer, schafte na de korte burgeroorlog van 1948 het leger af. Sindsdien is Costa Rica gevrijwaard gebleven van het geweld dat veel van zijn buurlanden heeft geteisterd. Het is een van de welvarendste landen van Latijns-Amerika geworden en staat daarom ook wel bekend als "het Zwitserland van Centraal-Amerika".

Maar ook in Costa Rica zijn er grenzen aan de groei, en komen er barsten in het neoliberale ontwikkelingsmodel. De socio-economische en politieke kloof tussen arm en rijk groeit. Welgestelde immigranten van over de hele wereld drijven de vastgoedprijzen de hoogte in. Een doorgedreven overheids campagne 'Si al TLC' kon nog nipt verhinderen dat het nakende vrijhandelsakkoord (TLC) met de Verenigde Staten in het referendum van oktober 2007 werd verworpen. De onschatbare rijkdom aan biodiversiteit en ecosystemen wordt vaak in ere gehouden, door onder andere duurzame projecten van biolandbouw, toerisme en wetenschappelijk onderzoek. Anderzijds is de Costa Ricaanse exporteconomie in hoofdzaak gebaseerd op een overbezetting van Moeder Aarde, en dan nog vaak op de onderbetaalde rug van (illegale) seizoensarbeiders uit de buurlanden. In 2006 was meer dan zestig procent van de export naar de Europese Unie, in totaal 1,28 miljard Amerikaanse dollar, afkomstig van landbouwproducten als bananen, ananas, koffie, suiker, palmharten en meloen. Vooral de immense bananen- en ananasplantages zijn zeer milieubelastend en leggen een hypotheek op de toekomst van het land.

Coopecañera

In de regio van San Ramón, op 80 km ten westen van de hoofdstad San José, wordt nog heel wat suikerriet geproduceerd door kleine familiale producenten. De regio van San Ramón leent zich dan ook uiterst goed voor de productie van suikerriet. De opbrengst per ha. is gemiddeld, maar men is er in staat om suikerriet te produceren met een erg hoog suikergehalte (110-120 kg suiker per ton suikerriet), terwijl het rendement in de kustregio's

slechts rond de 95 kg per ton ligt. San Ramón is een streek waar vooral kleine producenten actief zijn die zeer gevoelig zijn aan lage prijzen. Een 3 tot 5 tal jaren geleden waren de prijzen van suiker slecht, vele boeren hebben hun productie destijds omgeschakeld met vanzelfsprekend dramatische gevolgen vandaag.

Om sterker te staan, werken de boeren van San Ramón samen in de coöperatie van Coopecañera. Ze beschikken nu ook over hun eigen verwerkingsfabriek, waardoor ze uit de rietsuikerstengels bruine suiker kunnen produceren. Het witten van de suiker gebeurt nog in een ander bedrijf. Ze verkopen het afgewerkte product aan een overheidsorganisatie (LAICA), die instaat voor de export en toekijkt op de kwaliteit. Dankzij de coöperatie worden de aangesloten boeren minder afhankelijk van commerciële opkopers. De coöperatie richt zich in de eerste plaats naar de eigen leden, maar verliest ook de onafhankelijke producenten niet uit het oog. Het aantal leden ligt rond de 300; maar in totaal hebben meer dan 2.500 mensen op een of andere manier belang bij de werking van de coöperatie.

De oorspronkelijke doelstellingen van de coöperatie waren: een hogere productie, een goedkoper productieproces, meer milieuvriendelijke productie en opbouw van kapitaal. De coöperatie betekent voor de leden van Coopecañera echter veel meer. Ze krijgen technische bijstand en kunnen beroep doen op het kredietprogramma om zaaigoed aan te kopen. Dit is zeer belangrijk, want voor de meeste gezinnen betekent het begin van het teeltseizoen het einde van de spaarcenten, en is het nog maanden wachten vooraleer de oogst

geld opbrengt. Coopecañera biedt de boeren gecertificeerd zaaigoed aan, en voorziet een 'totale dienstverlening' voor de oogst, zoals hulp bij het kappen, laadfaciliteiten en transport. Ervaringen tussen de boeren worden uitgewisseld. Coopecañera financierde met de inkomsten van de Fairtrade premies verschillende projecten voor de omringende gemeenschappen, zoals investeringen in schooltjes, gezondheidsposten en lokale infrastructuur.

Het kappen van suikerriet is een mannenzaak. Slechts zelden vindt men vrouwen aan het werk. In de Raad van Beheer en in het Waakzaamheidscomité zat geen enkele vrouw. Onder impuls van Fair Trade is een genderplan opgesteld. Gevolg is dat nu meer vrouwen aan bod komen in de beheersstructuur van Coopecañera. Er is de Algemene Vergadering, een Raad van Beheer, een Waakzaamheids- en een Vormingscomité. De administratieve structuur is vrij eenvoudig. In de kantoren werken een 10-tal personen. In de fabriek werken 37 mensen het hele jaar door. Tijdens de oogstperiode kan dit echter oplopen tot een 60-tal werknemers.

Coopecañera heeft verschillende stappen gezet om het gebruik van chemische stoffen te verminderen. Men kiest bijvoorbeeld voor de productie van bruine suiker; daarvoor heeft men minder anorganische stoffen nodig dan om de suiker wit te krijgen. In de toekomst willen ze een volledig technologisch pakket ontwikkelen en promoten voor de producenten, opdat ze organische stoffen zouden gebruiken.



Door de sterke inflatie, het schommelende suikerrendement en de agressieve houding van omliggende suikerraffinaderijen kampte Coopecañera enkele jaren met verschillende problemen. Maar de laatste jaren hebben ze opnieuw een stabiel evenwicht gevonden en hebben ze zich ontwikkeld tot een dynamisch producentenbedrijf. De samenwerking met Oxfam-Wereldwinkels, met een gegarandeerde afzet en een degelijke prijs, heeft hier zeker een invloed gehad en zal ook in de toekomst zeker nodig zijn.

Suiker, een wereldwinkelproduct

Net als koffie, cacao en bananen kan suiker tot de tropische landbouwgewassen gerekend worden. De wereldsuikermarkt wordt, net als de andere grondstoffenmarkten geteisterd door onstabiele prijzen. Dat maakt het voor de kleine producent in het Zuiden erg moeilijk om te leven van de landbouw. Arbeiders op grote suikerrietplantages hebben vaak af te rekenen met slechte leef- en werkomstandigheden.

“Sarkara”

Iedereen heeft in de keukenkast wel een potje, busje of doosje suiker. Was er eigenlijk ooit een tijd dat we het zonder suiker moesten stellen? Het zoet maken van eten en drinken gebeurde evenwel niet altijd met suiker. In de Oudheid gebruikten de mensen zoete sappen van planten en vruchten zoals palmen en dadels. 8.000 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 als eersten 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”. Dit woord in het Sanskriet is het stamwoord van ‘suiker’ in bijna alle talen ter wereld.

Via India en Perzië is suiker in de Arabische wereld beland. De Arabieren introduceerden het suikerriet vanaf de negende eeuw in Spanje. “Het suiker volgde de koran”, zegt een Marokkaans spreekwoord. Lange tijd was suiker een luxeproduct. 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.

Is suiker ongezond?

De ‘fit- en gezondheidschriften’ sabelen suiker genadeloos neer: je verdikt van suiker, je tanden gaan er stuk van, het product speelt een rol bij het ontstaan van ernstige aandoeningen zoals diabetes, hartziekten en kanker. Toch is ‘natuurlijke suiker’ niet zo ongezond als doorgaans wordt beweerd. Wel haalt de industriële verwerking van suiker (‘raffineren’) de gezonde onderdelen eruit. Hoe geraffineerder de suiker, hoe slechter voor het lichaam. En dat geldt zowel voor witte als voor bruine suiker. Wat overblijft na de raffinage is immers pure sucrose of sacharose, een chemisch product zonder vitaminen en mineralen. Ons lichaam heeft dergelijke ‘suiker’ absoluut niet nodig. Eten we geraffineerde suiker, dan moet het lichaam zelf voor eiwitten, vitaminen

en mineralen zorgen om de sucrose te verteren. Alle voedingsstoffen die een mens nodig heeft, verkrijgt hij zonder ook maar één eetlepel suiker tot zich te nemen. Eén vijfde van ons dagelijks calorieënverbruik bestaat uit witte gekristalliseerde suiker, die grotendeels in gebak, snoep, confituur, frisdranken en andere voedingsmiddelen verwerkt wordt.

Riet- en Bietsuiker

70 % van de suiker in de wereld is rietsuiker; en die komt vooral uit het Zuiden. 30 % van de suiker in de wereld is bietsuiker; veelal afkomstig uit gematigde klimaatzones (zoals de Europese) in het Noorden. Kwalitatief is er geen verschil: de scheikundige formule van beide soorten suiker is dezelfde. Tot de ontdekking van de bietsuiker was het sap uit suikerriet de enige bron voor suiker. Suikerriet wordt in meer dan 100 landen verbouwd. Wereldwijd gaat het om zo’n 130.000 km². De twintig belangrijkste producenten oogstten in 2003 1220, 2004 1206 en in 2005 1169 miljoen ton, dat is meer dan zes keer de hoeveelheid suikerbieten. De grootste producenten zijn Brazilië, India, en China.

Noord en Zuid op de wereldmarkt

Op de wereldsuikermarkt komen boeren uit Noord en Zuid mekaar tegen. De link met het Europees landbouwbeleid en zijn impact op het Zuiden is daarom snel gelegd. Suikerdumping is, ondanks de hervorming van de Europese marktregeling, helaas een nog steeds bestaande praktijk die kleine boeren in ontwikkelingslanden uit hun eigen markt concurreert. Daar moet dringend

een eind aan komen. Tegelijkertijd zou het volledig openstellen van de Europese markt echter het failliet betekenen van vele Europese boeren. Ook zij krijgen immers een veel te lage prijs voor hun suikerbieten, een prijs die hun productiekosten niet dekt.

In Europa en Noord-Amerika stagneert het suikerverbruik, onder andere omdat de verwerkende industrie (chocolade, Coca-Cola, ...) suiker steeds vaker vervangt door (goedkopere) kunstmatige zoetstoffen. Men verwacht de komende jaren wel een aanzienlijke stijging van de consumptie in Azië en Latijns-Amerika. Suiker is vooral een product voor eigen verbruik. De grote producenten India en China exporteren bijvoorbeeld weinig suiker. Een kwart van de productie komt terecht in de internationale suikerhandel. De grootste uitvoerders zijn Brazilië (25 procent van de handel), de Europese Unie (14 procent) en Thailand (8 procent). De ontwikkelingslanden zorgen samen voor 60 procent van de export. Maar ze hebben niet allemaal dezelfde belangen. Grote uitvoerders zoals Brazilië kunnen tegen een suikerstootje, omdat zij ook uit andere producten belangrijke inkomsten halen. Maar voor bescheiden exporteurs zoals Cuba, Fiji, Belize, Guyana, Mauritius en de Dominicaanse Republiek is suiker een belangrijke bron van deviezen.

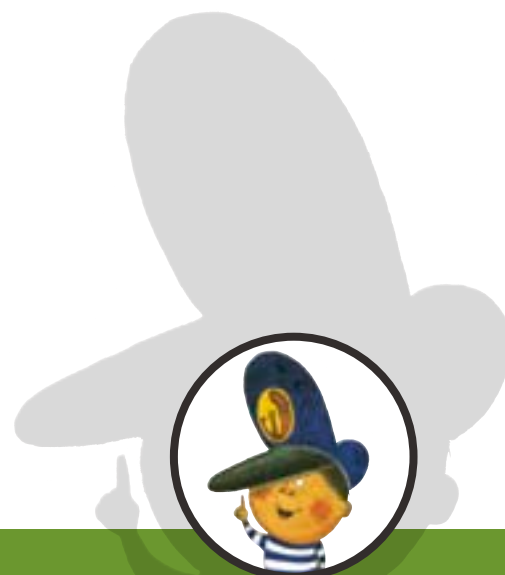
Het productieproces van rietsuiker

Suikerriet is de bron van rietsuiker en daarvan afgeleide producten. De stengels kunnen tot 3 m lang en 5 cm dik in doorsnee worden, ze zijn na een jaar oogstrijp. Tijdens de oogst wordt de plant vlak bij de grond afgehakt. Vers suikerriet wordt soms in kleine

stukjes gekauwd, maar meestal wordt het geogste suikerriet in een suikerfabriek verwerkt door het sap er uit te persen. Vervolgens wordt de suiker uitgekristalliseerd, waarna een dikke stroop achterblijft (melasse), die nog een deel van de suiker bevat. Het suikerriet wordt zowel voor de suikerproductie gebruikt als om er alcohol uit te winnen. De melasse wordt vaak gebruikt voor het maken van rum, maar belangrijker nog voor het produceren van een mengsel van benzine en alcohol. Ook biodiesel kan ermee worden gemaakt. De overblijvende stengelresten worden bagasse genoemd, en worden gebruikt als grondstof voor papier, als brandstof, of als veevoeder. In Brazilië, één van de grootste producenten van suikerriet ter wereld, zorgt de teelt voor veel milieuvervuiling doordat het riet vlak voor de oogst in brand wordt gestoken, hierbij verbranden alleen de bladeren. De opkomst van de biobrandstoffen heeft de productie van suikerriet een nieuwe impuls gegeven. Méér suiker? www.suikerinfo.nl



tekeningen: Bart Vantieghem



4. Kavokiva, een cacaoöperatie in Ivoorkust

Achtergrondinformatie Ivoorkust

Ivoorkust ligt in West-Afrika en grenst aan Ghana, Liberia, Guinee, Mali en Burkina Faso. De officiële naam van Ivoorkust is Cote d'Ivoire. Frans is de officiële taal in Ivoorkust, maar daarnaast bestaan nog een 60-tal plaatselijke dialecten.

Yamousoukro is de hoofdstad van Ivoorkust, tot voor 1983 was Abidjan nog de hoofdstad, daarom zijn heel wat ambassades en overheidsgebouwen nog steeds daar gelokaliseerd. Abidjan heeft de skyline van een Westerse stad, heel modern en in de hoogte gebouwd.

Ivoorkust behoort niet tot één van de minst ontwikkelde landen in Afrika, er is sprake van een rijke elite, maar er is wel een grote kloof tussen rijk en arm. Ivoorkust is rijk aan grondstoffen en een groot deel van het land is vruchtbaar gebied.

De belangrijkste exportproducten in Ivoorkust zijn cacao, koffie en palmolie. Meer zelfs, Ivoorkust is het grootste cacao-exporterende land ter wereld.

Ivoorkust heeft net als de meeste Afrikaanse landen een geschiedenis van kolonisatie achter de rug. In de 15de eeuw werd Ivoorkust gekoloniseerd door de Portugezen. In de 18de en 19de eeuw kwamen heel wat Fransen zich vestigen in Ivoorkust. In 1893 werd Ivoorkust uiteindelijk afgescheiden van Burkina Faso en viel het in handen van de Fransen. In 1960 werd Ivoorkust een volledig onafhankelijke republiek, en in 1987 kreeg het de officiële naam Cote d'Ivoire.

Momenteel is een deel van Ivoorkust onder het gezag van de VN-Blauwhelmen, nadat in 2002 een burgeroorlog uitbrak tussen het regeringsleger uit het Katholieke Zuiden

en Moslimrebellens uit het Noorden van Ivoorkust.

Kavokiva

De coöperatie Kavokiva werd opgericht in 1999 in de regio Daloa. Deze regio is het belangrijkste productiegebied van koffie en cacao in Ivoorkust. Kavokiva telt 5817 leden en legt zich toe op de productie en commercialisering van koffie en cacao.

Kavokiva is een coöperatie die rechtstreeks uitvoert, dus minder afhankelijk is van tussenhandelaars of 'pisteurs' en zo betere prijzen kan bedingen.

In het zeer geliberaliseerde Ivoorkust hebben zij een belangrijke ontvoogdende kracht, en zijn ze een voorbeeld voor vele andere coöperaties. Dankzij de fairtradepremie die aangevuld wordt met eigen middelen, kunnen zij hun leden belangrijke diensten aanbieden zoals kwaliteitsvoorlichting, vernieuwing van plantages, introductie van duurzame productietechnieken, transport, magazijnen. Op sociaal vlak werken ze aan de bouw van een gezondheidscentrum, alfabetisering van volwassenen, aidsvoorlichting, preventie van kinderarbeid en onderwijs.

Oorsprong van cacao

De cacaoboom heet wetenschappelijk 'theobroma cacao'. 'Theobroma' is Grieks en betekent 'voedsel van de goden'. 'Cacao' is een woord van de Azteken, samen met de Olmeken de aartsvaders van de cacao. Ze dronken 'tchocoatl' (of 'xocolatl' of 'cacahuatl') - letterlijk vertaald 'een bittere drank' - op basis van gedroogde cacao bonen, peper, honing en vanille.

De Spaanse 'conquistadores' voegden

aan het bittere Indianendrankje suiker en room toe in plaats van peper. Ze introduceerden de cacao in Europa, waar het lange tijd de exclusieve drank van de adel en de rijken bleef. Pas in de 19de eeuw werd chocolade een belangrijk consumptieartikel. Dat is vooral te danken aan de uitvinding van de cacaoers door de Nederlander Conrad van Houten. Dankzij de pers kon men het vet uit de cacaonoten persen en een chocoladedrank maken die veel beter verteerbaar was. De eerste chocolade in tabletvorm werd in 1847 in Engeland op de markt gebracht.

Euforisch van chocolade?

Vroeger dacht men dat het 'voedsel van de goden' een erotische werking had. Naar verluidt liet de maîtresse van Lodewijk XV haar minnaars chocolade drinken en gebruikte ook Casanova cacao als liefdesdrank.

Nonsens? Misschien niet. Chocolade bevat fenylethylamine, een stof in onze hersenen die ons euforisch maakt. En euforie wordt vaak geassocieerd met verliefdheid.

Bovendien bevat een reep chocolade ongeveer 6 mg cafeïne: een fractie van wat in een kop koffie zit, maar genoeg om van op te kikkeren.

Cacao in Afrika

De belangrijkste cacao regio is West-Afrika, goed voor 70 procent van de wereldproductie. Landen als Ivoorkust, Ghana, Nigeria en Kameroen leveren de beste cacao, maar zijn ook extreem afhankelijk van het product.

Toen in de jaren tachtig de prijs van cacao sterk daalde, kregen deze landen het knap moeilijk om hun schulden en renten nog langer af te betalen. Het Internationaal Muntfonds

en de Wereldbank eisten dat het staatsmonopolie op de cacaohandel werd afgeschaft. Deze gedwongen liberalisering leidde tot chaos en tastte de kwaliteit aan.

De productie in Latijns-Amerika gaat met rasse schreden achteruit. Momenteel vertegenwoordigt de bakermat van de cacao nog maar 13 procent van de wereldproductie, een halvering sinds de jaren tachtig. Zuidoost-Azië produceert momenteel 17 procent van de wereldproductie. In Afrika is de cacaoteelt een zaak van kleine, familiale bedrijven. In Brazilië en in de Aziatische cacaomachten, Indonesië en Maleisië, gebeurt de productie vooral op grote plantages. Voor de economie van deze drie grote producenten is cacao slechts van marginaal belang. Maar hun goedkoop geproduceerde cacao van minderwaardige kwaliteit duwt wel de wereldmarktprijzen naar omlaag.

De miljoenen cacaoboeren in het Zuiden zijn in de eerste plaats producenten. De meeste cacaoboeren verbouwen hun hele leven cacao, maar hebben nooit één stukje chocolade geproefd. De acht grootste producentenlanden nemen samen 95 procent van alle cacao in de wereld voor hun rekening, maar verwerken slechts een derde van hun productie zelf.

De geringe verwerking in de productielanden heeft twee soorten oorzaken.

- Ten eerste technische. Er is heel wat knowhow nodig om cacao ter plaatse te verwerken. Bovendien hangt de verwerking van het lokale aanbod af. En dat aanbod is seizoensgebonden (de producenten hebben niet de mogelijkheden om de oogst op te slaan) en eenzijdig van kwaliteit (verwerkers in het Noorden kunnen



verschillende soorten bonen mengen).

- Ten tweede politieke. De cacaoconsumerende landen in het Noorden beschermen hun markten tegen de invoer van verwerkte producten. Ze heffen een hoger invoertarief op producten die meer bewerkingen hebben ondergaan of concurrenten voor hun eigen industrie zijn.

Wie domineert de cacaomarkt?

De verhandeling en de verwerking van cacao bonen (kortom: de dingen waarmee het meeste geld te verdienen valt) zijn in handen van het Noorden. Pardon: in handen van enkele zeer machtige firma's in het Noorden. Vijf bedrijven controleren 80 procent van de wereldhandel, vijf (andere) bedrijven beheersen 70 procent van de verwerking, zes multinationals bezetten 80 procent van de chocolademarkt. De namen van handelaars en verwerkers doen het grote publiek nauwelijks opkijken. Maar de namen van de zes chocolademultinationals klinken wel als een klok. De Amerikaanse firma's Hershey, Mars en Altria (eigenaar van Kraft-Jakobs-Suchard-Cote d'Or) en de Europese giganten Nestlé (Zwitserland), Cadbury-Schweppes (VK) en Ferrero (Italië) zijn trouwens met veel meer producten dan cacao en chocolade bezig. Daarom voelen ze de prijsschommelingen op de cacao markt amper. Ze hebben grote volumes cacao van hoge kwaliteit aan scherpe prijzen nodig en drukken de aankoopkosten door een gedeelte van de cacao boter door plantaardige vetten te vervangen. En vooral hebben ze een machtig wapen in handen: hun voorraden.

Gigantische voorraden

Overschotten en tekorten zijn typisch voor cacao. Dat heeft meerdere

oorzaken.

- De cacao boom is een vrij kwetsbare boom. Goed of slecht weer en eventuele ziektes beslissen vaak over de omvang en de kwaliteit van de oogst.
- De producenten kunnen niet een-twee-drie ingrijpen in de productie. Pas na zeven jaar draagt een nieuwe boom vruchten. Als boeren bomen bijplanten (bijvoorbeeld omdat de prijzen hoog zijn), dan voelen ze het effect ervan pas zeven jaar later. Maar op dat moment zijn de prijzen misschien alweer gezakt. Waardoor er nieuwe overschotten zijn ontstaan. Die lange cyclus maakt het de productielanden moeilijk om alert te reageren op de grillen van de markt.
- De productielanden zijn niet in staat om voorraden aan te leggen. Het is er te warm en te vochtig. De oogst wordt zo vlug mogelijk verhandeld naar landen in het Noorden.
- De voorraden zijn gigantisch groot: meer dan 1,25 miljoen ton, genoeg om het bijna een half jaar uit te houden. De consumptielanden gebruiken die voorraden om de prijzen te manipuleren. De cacao bonen van het Zuiden zijn machtige wapens voor het Noorden.

Boeren verdienen minder dan in de jaren zestig

De voorraden ontstonden in de jaren tachtig. Toen kelderden de prijzen, nadat de Aziatische cacao 'boomers' de Internationale Cacaoakkoorden hadden opgezegd. De akkoorden hadden jarenlang de cacao prijs stabiel gehouden door exportquota of productie beperkingen op te leggen en buffervoorraden te creëren.

Pas de laatste jaren gaat de prijscurve weer in klimmende lijn. Maar nog altijd blijft de prijs een stuk onder het niveau

van de 'golden sixties'. De boeren verdienen nu minder dan 30 jaar geleden!

Nog andere elementen bepalen de evolutie van de cacao prijs: de speculanten op de cacao beurs, de algemene trend van de grondstofprijzen, de economische toestand in de wereld, gewapende conflicten in cacao regio's (zoals in 2002 in Ivoorkust), ...

Oxfam-Wereldwinkels koopt cacao van vijf producentengroepen: MCCO in Ecuador, El Ceibo in Bolivia, Conacado in de Dominicaanse Republiek, Kuapa Kokoo in Ghana en Kavokiva in Ivoorkust. Ze leveren ons cacao van hoge kwaliteit. We betalen hiervoor een eerlijke prijs.

In het verzet tegen de Europese 'chocoladerichtlijn' was Oxfam-Wereldwinkels de voornaamste bondgenoot en de eerste spreekbuis van de cacao producenten. Lobbyen voor zuivere chocolade: ook dat is eerlijke handel.

Prijs?

In de commerciële cacao handel gaat ongeveer driekwart van de verkoopprijs van een reep chocolade naar de opkopers, de handelaars en de chocolade-industrie. Voor de boeren blijft vaak minder dan 5 procent over. Oxfam-Wereldwinkels betaalt de cacao boeren minimum 1600 dollar per ton, vermeerderd met een premie van 150 dollar (bestemd voor de organisatie waartoe de boeren behoren) en nog eens 200 dollar erbovenop voor cacao van biologische kwaliteit.

Van cacao boom tot chocolade

De schitterende, maar kwetsbare cacao boom vraagt een heet en vochtig klimaat. Hij groeit in de schaduw van

grote bomen en kan tot twintig meter hoog worden. De cacaoboom is het hele jaar door getooid met honderden witte of roze bloemen op de stam en de takken. Twee keer per jaar ontwikkelen een deel van de bloemen zich tot grote, langwerpige vruchten: de cacao kolven. Slechts twintig tot zestig van die kolven groeien uit tot rijpe vruchten.

In de witte, geleachtige pulp van de kolf zitten 25 tot 75 zaden: de cacao bonen. Ze worden er met de hand uitgeschraapt, op hopen gelegd en bedekt met bananenbladeren. Na enkele dagen gisten krijgen ze hun mahoniekleur en typische smaak. De bonen worden vervolgens op de grond uitgespreid en in de zon gedroogd. Voor één kilogram bonen moet je een twintigtal kolven openen.

De gedroogde bonen worden in stukjes gebroken en gemalen, waardoor een stroperige cacao massa ontstaat.

Door deze massa te persen verkrijgt je zowel de vaste cacao perskoek (bruin) als de vloeibare cacao boter (geelwit). De koeken worden vermaald tot cacao poeder. Dat poeder wordt verwerkt in onze chocomelk.

De cacao boter en de niet geperste cacao massa zijn grondstoffen voor de chocolade.



tekeningen: Bart Vantieghem





Bijlagen



Overzicht bijlagen

Bijlage 1: Joris' droom

Bijlage 2: op bezoek bij Josué

Bijlage 3: op bezoek bij Sania



Bijlage 1: Joris' droom

Het is 4u30. De school is uit. Joris stormt het huis binnen en gooit zijn boekentas aan de kant.

'Mama, mama!', schreeuwt hij. 'We waren vandaag met de klas op bezoek op de kinderboerderij!'

Hij struikelt bijna over zijn woorden.

'Ja? En wat hebben jullie daar allemaal gedaan?'

'We gingen op een tractor zitten en hebben in de bomen geklommen.'

(extra 1 - foto A en foto B)

'Mocht dat wel van de juf?', plaagt mama.

'Ja, hoor! We mochten ook helpen met het voeren van de koeien. Met hooi! En spelen op de hooizolder.'

(extra 1 - foto C)

Eén van de koeien had net een kalfje gekregen. (extra 1 - foto D)

We hebben ook geleerd hoe de koeien worden gemolken. Wist je, mama, dat daar machines voor bestaan?'

Mama lacht.

'Natuurlijk, als je bedenkt hoeveel melk jij drinkt op een dag, dan kan een boer dat toch niet allemaal met de hand doen.'

Joris kijkt verbaasd.

'Melk? Zoveel melk drink ik toch niet.'

'Nee, en al die chocomelk van de wereldwinkel die je zo lekker vindt?'

'Ach ja', zegt Joris, 'die was ik al helemaal vergeten'.

'Kom nu maar aan tafel zitten. Dan eten we boterhammen.' (extra 1 - foto E)

Na het eten gaat Joris naar zijn kamer. Hij wil nog een beetje spelen met zijn boerderij. Hij gaat helemaal op in zijn spel en droomt al snel van de kinderboerderij waar hij vandaag speelde met zijn klasgenootjes, Tom en Elise.

Om 7u30 komt papa in de kamer.

'Kom, grote jongen', zegt hij. 'We gaan je pyjama aantrekken, dan krijg je nog

een tas chocomelk en mag je je tanden poetsen'.

Joris is moe, hij wil wel snel slapen.

Maar dan toch nog eerst zo een heerlijke kop chocomelk. Nadat Joris zijn tanden heeft gepoetst, gaan hij en papa naar de kamer. Papa leest Joris elke avond voor uit zijn favoriete boek over kapitein Cacao. Joris kent de verhalen al uit het hoofd en leest ze ook zelf, maar het blijft erg leuk als papa eruit voorleest. Joris doet telkens alsof hij nog niet weet wat er zal gebeuren.

(extra 1 - foto F)

Kapitein Cacao drinkt net als Joris graag chocomelk. Hij zegt daar groot en sterk van te worden. Samen lezen Joris en papa het verhaal. Kapitein Cacao beleeft spannende avonturen in zijn Abazaba-boot samen met zijn scheepsmaatje Kaola. Joris' ogen vallen dicht. Plotseling schiet hij recht. Vragend kijkt hij papa aan.

'Papa? Vandaag waren we op bezoek op de kinderboerderij. We mochten er kijken hoe de boer de koeien molk.'

Papa luistert aandachtig.

'En?', vraagt hij.

'Wel', zegt Joris. 'De melk die uit de koeien komt is toch wit.'

Papa kijkt onbegrijpend.

'Ja. Dat wist je toch wel.'

'Ja', zegt Joris, 'maar chocomelk is toch bruin. En bovendien smaakt chocomelk anders dan gewone melk. Bestaan er misschien ook koeien die chocomelk geven?'

Papa lacht.

'Zeker: witte koeien geven witte melk en bruine koeien geven chocomelk.'

Joris zet grote ogen op.

'Echt?'

'Maar nee, ik maak een grapje,' lacht papa. 'Chocomelk is melk met cacao en suiker. De cacao komt uit Ivoorkust en de suiker uit Costa Rica.'

Joris knikt ...

'Cacao en suiker, Ivoorkust, Costa Rica'

'Morgen vertel ik je er alles over', zegt papa. 'Nu is het al laat. Ga maar slapen.'

Joris sluit de ogen, maar slapen zit er nog niet echt in. Papa gaat de kamer uit en dooft de lichten.

'Cacao en suiker ...', denkt Joris. 'Waar komen die dan vandaan?'

Ineens springen de lichten weer aan.

Het licht is zo fel dat Joris eerst niet goed in zijn kamer kan zien. Wat beweegt daar toch? Opeens springt iemand op Joris' bed. Joris wrijft zijn ogen uit.

'Wie is daar?', vraagt hij met een bang stemmetje.

'Niet bang zijn', antwoordt de jongen op zijn bed. 'Ik ben het, Kapitein Cacao en hier is ook Kaola'.

Joris' ogen beginnen te wennen aan het licht. En ja hoor, daar zit hij, in levende lijve, kapitein Cacao. Bij Joris in de kamer. (extra 1 - foto G)

'Kapitein Cacao?', vraagt Joris nog eens om toch helemaal zeker te zijn. Hij herkende hem immers al aan zijn pet.

'Ja, ben je nou klaar?', vraagt kapitein Cacao.

'Klaar?'

Joris begrijpt er niks meer van.

'Klaar? Waarvoor?'

'Om mee te varen, natuurlijk!'

'Mee te varen. Naar waar dan?'

'Wou je niet weten waar cacao en suiker vandaan komen?', vraagt kapitein Cacao ongeduldig. 'Je weet toch dat kapiteins alles weten, dus ook waardoor die chocomelk zo een bruine kleur heeft en zo zoet smaakt. Kom maar mee, spring op mijn Abazaba-boot.'

'Wacht even', zegt Joris en hij trekt zijn pantoffels aan.

Na enkele seconden scheuren Joris, Kaola en kapitein Cacao over de zee. Op zoek naar de bron van de chocomelk.

Bijlage 2: Op bezoek bij Josué

Kapitein Cacao, Kaola en Joris naderen na een snelle vaart een prachtige kustlijn. Joris heeft nog nooit zo een mooie kust gezien. (extra 1 - foto H) Kapitein Cacao legt uit:

'Dit is Costa Rica. Letterlijk betekent dat 'rijke kust'. Je bent niet de eerste die de schoonheid van deze kust bewondert. De ontdekker van Costa Rica was Columbus. Hij vond het land zo mooi en de juwelen van de oorspronkelijke bewoners zo rijkelijk, dat hij het land Costa Rica doopte. Het heet nu nog altijd zo.'

Joris kijkt zijn ogen uit. Hij voelt zichzelf een grote ontdekkingsreiziger op bezoek in verre, onbekende landen. Joris tuurt de kustlijn af. Wat ziet hij daar? Een jongetje van zijn leeftijd staat uitbundig te zwaaien.

"Capitán, capitán Cacao, aquí!"

"Wat schreeuwt die jongen toch?", vraagt Joris benieuwd.

"Dat is Josué", zegt Kapitein Cacao, "een vriend van me. Hij spreekt Spaans en woont hier in Costa Rica. Hij wacht ons al eventjes op. Hij zal ons de geheimen van de chocomelk onthullen."

De Abazaba boot meert zonder problemen aan. Kaola, Joris en Kapitein Cacao springen eruit.

"Hola, ik ben Alexander Josué Rojas", zegt de jongen, terwijl hij op een vreemde stengel kauwt.

"Hallo", antwoordt Joris.

"Wil jij eens op deze stengel kauwen?". (extra 1 - foto I)

Joris aarzelt. Het ziet er allemaal een beetje vreemd uit. En bovendien kwam hij niet om op vreemde stengels te gaan kauwen. Hij kwam zijn lievelingsdrankje zoeken. Hij besluit maar meteen met de deur in huis te vallen.

"Nee, dank je. Ik ben, samen met Kapitein Cacao, op zoek naar de bron van chocolademelk. Kan jij ons die

tonen?".

Josué lacht.

'De bron van de chocomelk kan ik je niet laten zien. Wel maken wij hier één van de ingrediënten van de chocolademelk; suiker. En dit is de bron van de suiker.'

Josué wijst naar de stengel in zijn hand. Joris vertrouwt Josué niet. Wat bedoelt hij? Gelukkig is Kapitein Cacao bij hem, anders zou Joris wel een beetje bang worden. "Kom", zegt Josué en hij lacht breed naar Joris. "Ik zal het jullie laten zien."

Josué neemt hen mee naar zijn dorp San Ramon. Ze maken de reis achteraan in de laadbak van een grote wagen. Het is warm en de zon schijnt. Joris geniet met volle teugen van de mooie natuur die hij rondom zich heen ziet. Na een paar uur rijden komen ze aan in San Ramon. Josué gaat eerst naar zijn huis. Onderweg passeren ze een voetbalveld waar veel kinderen aan het voetballen zijn, jongens en meisjes door elkaar. Josué vraagt Joris: "Spelen jullie in België ook voetbal?"

"Tuurlijk", zegt Joris, "Voetbal is één van mijn favoriete sporten".

Joris is onder de indruk. Hij heeft thuis een plakboek met voetballers. Hij begint Josué wel leuk te vinden.

Joris en Kapitein Cacao gaan met Josué op bezoek bij de papa van Josué. Zijn naam is Alexander. Hij werkt vandaag op het veld. Josué neemt een lunchpakket voor hem mee. Onderweg vertelt Josué: "Hier in Costa Rica gaan alle kinderen naar school. Afwisselend gaan we in de voormiddag en in de namiddag naar school."

"Wij gaan een volledige dag, behalve op woensdag. Dan hoeven we maar een halve dag te gaan.", vult Joris aan. Josué kijkt geïnteresseerd. "Hebben jullie dan ook veel saai huiswerk?",

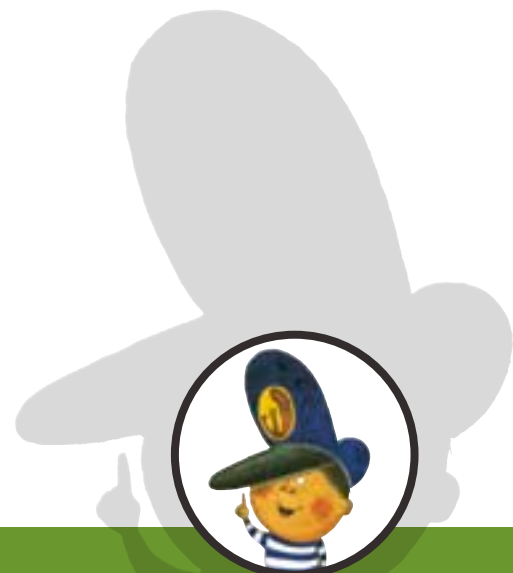
vraagt Josué. Joris trekt bevestigend een verveeld gezicht.

"Tussen januari en mei oogsten we de rietsuiker. Dan ga ik na school mijn papa soms helpen op het veld. Ik vind dat eigenlijk wel leuk. Mijn papa sloot zich aan bij de coöperatie Coopecañera. Dat is een organisatie van boeren die geen grote velden hebben en die samen hun rietsuiker tot suiker verwerken. Die suiker verkopen we dan voor een rechtvaardige prijs aan Oxfam-Wereldwinkels. Zij verwerken deze in hun chocomelk. Zo zie je maar, Joris. Misschien heb je wel al eens van onze suiker geproefd."

Joris kijkt verwonderd. "Dus, die vreemde stengel, dat is suiker. Mag ik toch eens proeven?"

Josué geeft Joris de stengel. Joris kauwt langzaam. Het sap loopt Joris in de mond. "Mmm, da's lekker. Het smaakt net naar suikerwater!"

Kapitein Cacao wijst Joris de papa van Josué aan. Hij is het suikerriet aan het oogsten. Hij zwaait naar de vrolijke



bende die daar aankomt.

(extra 7 - foto J)

“Hola, Josué. Wie heb jij allemaal meegebracht?”

“Dag papa. Dit zijn mijn vrienden uit België. Ze zijn op zoek naar de ingrediënten van chocomelk. Ik vertelde hen van de coöperatie en Oxfam-Wereldwinkels.”

De papa van Josué wordt ernstig.

“Het is erg belangrijk dat boeren degelijk worden betaald voor hun werk. Dat is niet altijd het geval. Soms werken boeren heel hard, maar krijgen ze niet eens voldoende inkomsten om hun kosten te dekken. Vooral boeren kunnen oogsten, moeten we immers de velden verzorgen. We kunnen enkel na de oogst onze suiker verkopen. Wij verkopen onze suiker aan de voorwaarden van eerlijke handel. Oxfam-Wereldwinkels belooft ons hoeveel suiker ze dat jaar zullen kopen, zo kunnen we beter plannen hoeveel onze suiker zal opbrengen. Goed hé? Met de coöperatie verwerken we ook de suiker. Die is veel meer waard dan enkel de rietstengels. Dankzij de samenwerking met Oxfam-Wereldwinkels konden we onze fabriek uitbouwen. Maar het belangrijkste is dat we samen werken. Hier met de boeren samen, maar ook met de mensen uit België. Zij willen immers ook kwaliteit van de suiker en wij willen goede suiker verkopen. Zo komen we overeen. Grote bedrijven proberen een steeds lagere prijs te krijgen van de boeren, zodat ze meer winst kunnen maken. Ik vind dat niet eerlijk en ik denk de mensen die onze lekkere suiker in de chocomelk proeven ook niet.”

Joris knikt bevestigend. Zo had hij er nog nooit over gedacht. Voor hem was het normaal dat de suiker in de chocomelk lekker is en hij vindt het ook

normaal dat wanneer mensen werken ze er centjes voor krijgen. Hij zou ook niet willen dat zijn papa voor niets elke dag naar het werk zou moeten gaan. Hoe zou hij dan de chocomelk voor Joris moeten kopen?

“Kom nu”, lacht de papa van Josué. “Ik laat je mijn veld zien.”

De papa van Josué is heel trots op zijn suikerriet. En Josué is heel trots op zijn papa. Na een rondleiding op het veld keren ze terug naar het dorp. Joris weet nu hoe suiker wordt gemaakt. Hij zal nog een echte kapitein worden. Immers, echte kapiteins weten alles.

Terug aangekomen in het dorp zwaait Josué Kapitein Cacao, Kaola en Joris uit. Zij keren terug naar de Abazaba boot. Josué fietst nog even mee achter de wagen, maar wordt dan een klein stipje in de verte. (extra 7 - foto K) Joris denkt nog even na over de chocomelk. Hij weet nu waar die zoete smaak vandaan komt. Maar de bruine kleur, dat heeft hij nog niet ontdekt. Hun reis is duidelijk nog niet om. Waar zou Kapitein Cacao hem nog allemaal heen brengen? Joris kan bijna niet wachten. Kapitein Cacao en Kaola hijsen het zeil en voor Joris het weet, scheuren ze alweer over het water. Joris zwaait nog even naar de rijke

Bijlage 3 Op bezoek bij Sania

kust. Costa Rica, hier wil hij wel nog eens terugkomen.

Wanneer Joris nog eens omkijkt, dan ziet hij dat het mooie Costa Rica slechts een vlekje aan de horizon geworden is.

‘Kapitein, waar gaan we eigenlijk naar toe?’: vraagt Joris nieuwsgierig.

“Ha! We steken de grote Atlantische Oceaan over en we varen naar Afrika, naar Ivoorkust”.

Joris heeft er al zin in. Af en toe neemt hij het roer over van Kapitein Cacao en is hij even Kapitein Joris. Ondertussen doet Kapitein Cacao een middagdutje in de zon.

“Later wil ik ook een boot”, denkt Joris. Even later ontwaakt Kapitein Cacao. Hij neemt het roer weer over. Ondertussen is de zee al heel wat wilder geworden, de golven zijn bijna zo groot als Joris. Nu voelt Joris het suikerriet toch een beetje heen en weer bewegen in zijn buik. Maar Joris kan wel tegen een stootje, want later wil hij ook een stoere kapitein worden zoals Kapitein Cacao. Ineens springt Joris een gat in de lucht. “Kapitein, Kapitein Cacao!, roept Joris. “Land in zicht!”

“Goed gezien, jongen! We zijn er over een uurtje”, zegt de Kapitein.

Even later komen Joris, De Abazaba-boot, Kaola en Kapitein Cacao veilig aan in Abidjan, de grootste stad van Ivoorkust. Joris voelt zich even alsof hij Brussel binnen rijdt, overal hoge en moderne gebouwen.

Er is een grote haven in de stad, de Abazaba-boot ligt aangemeerd naast een hele grote boot. Met grote kranen brengen arbeiders containers naar de kant. (extra 1 - foto L)

Daar staat een meisje glunderend te kijken naar het hele gebeuren.

Na een tijdje, krijgt het meisje Joris, de gekke Kapitein Cacao en Kaola in de gaten.

“Bonjour!”, zegt het meisje.

“Hé, in Ivoorkust spreken ze ook Frans, net zoals in België en Frankrijk”, ontdekt Joris.

Joris stelt zichzelf, Kaola en Kapitein Cacao voor aan het meisje. “Hoi, ik heet Sania”, antwoord het meisje.

Ik ben meegekomen met mijn papa en mijn broertje Konan naar Abidjan. Onze cacaobonen worden met deze boot naar Europa gebracht om er daar chocomelk en chocolade mee te maken. Straks vertrekken we weer terug naar Kavokiva, de coöperatie van mijn papa. Hebben jullie zin om mee te gaan?”

Joris, Kaola en Kapitein Cacao hebben daar wel zin in!

Even later rijden ze richting Kavokiva.

(extra 1 - foto M)

Onderweg komen ze voorbij een stad met een moeilijk naam, Yamoussoukro, dat is de hoofdstad van Ivoorkust.

Een beetje later komen Joris, Kaola, Kapitein Cacao, Sania, Konan en hun papa toe op de boerderij van Sania.

Ondertussen vertelt Joris honderduit over zijn avonturen in Costa Rica en hoe de coöperatie Coopecañera daar werkt. De papa van Sania en Konan vertelt dat de boeren van Kavokiva op dezelfde manier werken en ook hun oogst verkopen aan Oxfam-Wereldwinkels, zo zijn ze zeker dat ze aan een vaste en rechtvaardige prijs kunnen verkopen.

Sania en Joris spelen verstoppertje tussen de bomen, ondertussen telt Konan tot 100. (extra 1 - foto M)

Joris komt verschillende soorten planten tegen, planten met rode besjes en bomen met grote rare gele vruchten aan.

Joris vraagt aan Sania of je die rare gele vruchten en besjes kan opeten. Nu moet Sania erg lachen.

“Maar Joris toch, binnenin die vruchten zitten de cacaobonen. In elke vrucht

zit er 25 tot 75 cacaobonen. Als de bonen net uit de vrucht komen zijn ze wit, daarna leggen we de bonen op hoopjes en bedekken we ze met bananenbladeren. Eigenlijk gaan ze dan een beetje rotten onder de bananenbladeren, maar alleen zo krijgen ze hun lekkere smaak en bruine kleur. Daarna worden ze gedroogd in de zon en dan brengen we ze naar de haven en dan gaan ze met de boot naar België. En die rode besjes, dat zijn koffiebesjes. De pitjes van die besjes zijn de koffiebonen. Zo verkopen we met de coöperatie zowel koffiebonen als cacaobonen.”

Kapitein Cacao vindt dat heel slim en gelijk heeft hij! Als er eens een slechte oogst is van de koffiebonen, dan is er nog steeds de oogst van de cacaobonen. Daar bovenop krijgen we ook nog een extra geld van Oxfam-Wereldwinkels om bijvoorbeeld schooltjes te bouwen zodat we niet te ver moeten lopen om naar school te gaan.

Sania en Konan gaan 4 dagen in de week naar school. Om 6u 's ochtends begint de les al, maar om één uur 's middags stoppen ze, want dan wordt het veel te warm om op school te zijn. “Hé Joris, weet jij hoe groot alle gronden van de boeren van Kavokiva



samen zijn?”

Joris heeft geen idee.

“Ongeveer zo groot als Brussel, Antwerpen en Gent samen”, zegt Kapitein Cacao.

Stel je voor: Brussel, Antwerpen en Gent vol met cacaobomen en koffieplanten.

“Tijd om te gaan”, zegt Kapitein Cacao.

“Nu ben je bijna slim genoeg om Kapitein te worden.”

Een leuke gedachte, vindt Joris.

Ze worden uitgezwaaid door Sania, Konan en hun papa.

Joris, Kaola en Kapitein Cacao gaan terug naar de Abazaba-boot, die ligt trouw op hen te wachten in Abidjan. Ondertussen is de grote cacaoboot al vertrokken maar Kapitein Cacao en

co gaan dezelfde richting uit. Richting België en op weg naar de lekkere chocomelk. (extra 1 - foto O)

Ineens ziet Joris een enorm fel licht!

“Wat nu?!”

“Wakker worden, Joris! Tijd om op te staan!” Mama staat naast zijn bed.

“Mmm chocomelk”, denkt Joris.

Hij rept zich naar beneden naar de ontbijttafel.

Daar drinkt zijn zus net het laatste

beetje chocomelk op. “Oh nee!”

“Geen nood”, zegt papa.

Even later staat Joris met zijn papa in de Wereldwinkel en ze kopen een lekkere fles chocomelk en een heerlijk pakje koffie en thee voor papa en mama. (extra 1 - foto P en Q)

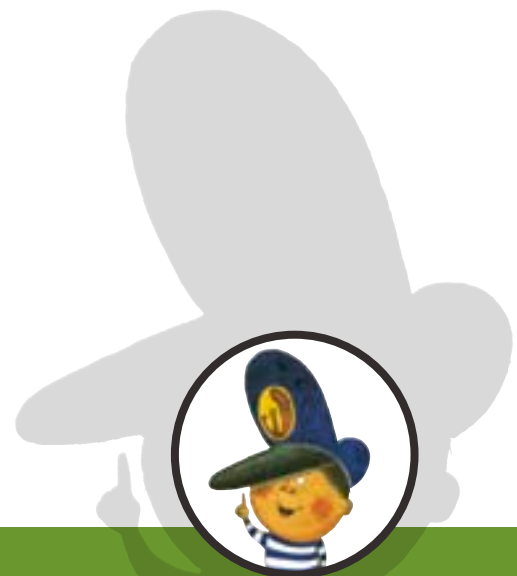
Ondertussen droomt Joris weg en denkt aan zijn avonturen met Kapitein Cacao.

Waar zou die thee toch vandaan komen? Zou de Kapitein dat ook weten?.....

Kapitein Cacao en Kaola zijn wettelijk beschermde personages van Marc de Bel



tekeningen: Bart Vantieghem





tekening: Bart Vantieghem

artikelnr. 08378 - maart 2008 - 019
verantw. uitgever: Koen Van Bockstal, Ververijstraat 17, B-9000 Gent

 **Oxfam**
Wereldwinkels



5 400164 193207