UPDATE!

FAIR FOOD
UIT AZIË

FAIR TRADE ORIGINAL

ontmoet onze boeren

INHOUD

FAIR FOOD UIT AZIË

Vijf jaar geleden verschenen onze eerste (wok)sauzen en curry kruidenpasta's op het Nederlandse schap. Daar was veel werk aan voorafgegaan én er volgden nieuwe producten en nieuwe ontwikkelingen in het land van herkomst: Thailand. In deze Update! een momentopname: waar staan we en waar gaan we naartoe?

03 **Op bezoek:** Felice reisde naar Thailand om kennis te maken met de mensen met wie wij werken en hen te vragen wat Fair Trade Original voor hen betekent.

06 **Ons assortiment:** Al onze Aziatische kookproducten voor je uitgestald. En als het aan Lisette ligt, komen er nog veel meer.

08 **Groene curry met pompoen:** Tussendoor lekker aan de slag met onze kruidenpasta en een huiselijk recept van rijstboerin Wilawan.

09 **Onze methode:** Bij voorkeur laten we de fairtrade ingrediënten in het land van oorsprong verwerken tot eindproduct. Onze Aziatische kookproducten zijn van deze werkwijze het beste voorbeeld.

12 **Ontmoet onze boeren:** We stellen vier boerinnen aan je voor die aan de basis staan van ons assortiment.

16 **Interview:** Martin is Development Manager bij Fair Trade Original: 'Ik wil altijd ontwikkelingsplannen zien, de boeren moeten in beweging blijven.'

18 **Goeie vraag!:** Vragen genoeg, zoals over wat nu het resultaat is van ons werk. Heb je ook een vraag? Laat het ons weten!

colofon

FAIR FOOD UIT AZIË

Fair Trade Original
Multatulilaan 12
4103 NM Culemborg
T: 0345 54 51 51
E: info@fairtrade.nl
www.fairtrade.nl

VORMGEVING
Wunder Strategisch Designbureau

TEKST
Fair Trade Original
Vanja van der Leeden
2 in Beweging

FOTO'S
Remko Kraaijveld p 1, 3-5, 8, 9, 12-15, 17, 20
Sjoerd Eickmans p 6-7
Aaron Joel Santos p 18-19
Fair Trade Original p 9, 16, 18

‘Samen koken en eten brengt mensen dichter bij elkaar’

‘De buurvrouw, oma of de chauffeur: wie op bezoek is, helpt mee in de keuken’

Ruim een jaar geleden startte ik bij Fair Trade Original als Marketing Manager. Ik voelde me al snel thuis in het team in Culemborg waar we met 22 collega’s iedere dag met elkaar werken aan nog meer fairtrade. Maar natuurlijk wilde ik ook dolgraag een keer op reis om de mensen te ontmoeten waar we het allemaal voor doen.

Een mooi moment diende zich aan: om een brug te slaan tussen de mensen die onze producten eten en de mensen die ze maken, wilden we portretten maken van de boeren in Thailand. Daarvoor reisde ik vorig jaar met een fotograaf en een journalist naar dit land waar veel van onze producten vandaan komen. Voor mij de ultieme kans om kennis te maken met de mensen met wie wij werken, zelf te ervaren hoe zij leven en hen te vragen wat Fair Trade Original voor hen betekent.

VERRASSENDE KENNISMAKING

Naast bezoeken aan coöperaties, gingen we langs bij vier boerenfamilies en hebben we veel met hen gepraat, gekookt en gegeten. Maar ook stonden we ineens een aerobicles bij te wonen in de buitenlucht, zaten we voor zonsopgang met z’n vijven op een scooter om eten naar de monniken te brengen en luisterden we ’s nachts in bed naar Thaise popliedjes ter ere van een aanstaande monnik. Kortom, een verrassende en bijzondere manier om kennis te maken met een land en haar cultuur en vóór alles: met het dagelijkse leven op het platteland.

Krijg je ook zin om te koken met onze boerinnen in Thailand? Op www.ontmoetonzeboeren.nl vind je recepten, kooktips, video’s en nog veel meer.

VERSCHIL MAKEN

De urgentie van ons werk bij Fair Trade Original werd me heel snel duidelijk: ook het leven van een fairtrade boerin en haar gezin komt neer op hard werken. Ze maken lange dagen, op het land én in huis om het gezin draaiende te houden. Maar het was mooi om uit hun eigen mond te horen dat Fair Trade Original hen continuïteit biedt; de vaste oogstafname voor onze producten brengt een grote mate van zekerheid. Bovendien ontvangen ze een ontwikkelingspremie. De boeren

bouwen met dit alles hun bestaan verder uit, onderhouden de familie en kunnen de kinderen naar school laten gaan. En je voelt en ziet dat ze hun vak, ondanks het harde werken, met veel plezier en toewijding uitoefenen. Ze hebben bewust gekozen voor dit bestaan en zijn trots op wat ze bereiken. Ze vinden het fantastisch dat ze samen met ons stappen kunnen zetten om verder te komen: het toekomstperspectief groeit en er ontstaat ruimte om van de kleine dagelijkse dingen te genieten.

VERBINDENDE FACTOR

We hebben veel gelachen en de sfeer was optimistisch. Een ding is zeker, samen koken en eten brengt mensen dichter bij elkaar. Ondanks de relatief korte ontmoetingen, waren we al snel echt onderdeel van het gezin. Het afscheid van Nipalin, zij verbouwt voor ons ananassen, was bijzonder en emotioneel. Hoe dat zo kwam? Er was meteen een klik, Fair Trade Original is onze verbindende factor. Het heeft haar vanaf het begin veel gebracht en daar is ze dankbaar voor. En ik was dankbaar voor de warme ontvangst en waardevolle momenten bij haar thuis. Ik verheug me er enorm op dat onze fans in Nederland mensen als Nipalin kunnen leren kennen.

Geen pakjes en zakjes

Koken is een belangrijk onderdeel van het dagelijks leven in Thailand, de families besteden er met gemak een paar uur per dag aan. Alles wordt vers bereid met ingrediënten die grotendeels van eigen land komen. Grappig: wie er ook op bezoek is, helpt mee in de keuken. Of het nu de buurvrouw, oma of de chauffeur is. Men lijkt ook precies te weten waarmee hij bezig is. Met recepten wordt niet gewerkt, alles gebeurt uit het blote hoofd. Nagenoeg alles wordt gebruikt, van de kop van de vis tot en met de staart en de ingewanden. Onze generatie leert het in Nederland nu opnieuw, maar hier is no-waste koken nooit in de vergetelheid geraakt! De vele gerechtjes die op tafel verschijnen, worden gezamenlijk gedeeld, hoewel de familieleden vaak niet allemaal tegelijk aanzitten. Men komt en gaat zoals het uitkomt. En iedereen mag aanschuiven, wat een gastvrijheid!

‘ALS DE EERSTE ZENDING BINNENKOMT, IS HET FEEST’

‘Ons productaanbod uit Thailand is succesvol, waardoor we nu ook over de grens aan het kijken zijn. De nieuwste aanwinsten uit Sri Lanka zijn intussen binnen en Indonesië staat hoog op het lijstje.’

Dit zegt Lisette Brouwers, Product Manager van de culinaire lijn bij Fair Trade Original. Ze weet als geen ander hoeveel er komt kijken bij de ontwikkeling van dit fairtrade assortiment: ‘De producten worden van begin tot eind en onder eerlijke voorwaarden in het land van herkomst geproduceerd. De aanloop is bijna zonder uitzondering lang en intensief; als de eerste zending dan binnenkomt, is het feest.’

Het klassieke duo Sojasaus en Rijstazijn is dé basis voor Oosterse gerechten.
Nu dus fairtrade én biologisch. De Sojasaus is gemaakt met rijst in plaats van tarwe en daardoor glutenvrij.

In 2011 begonnen we met zes culinaire producten uit Thailand,
heel voorzichtig, om te zien hoe het zou gaan lopen. Al snel hebben we dat aantal uitgebreid.

De Thaise ananasboeren, waarmee we sinds 2009 zaken doen, bleken meer potentie te hebben.
Ze leveren naast de grote schijven-op-sap nu ook zacht-zoete mango en ananasstukjes-op-sap.

Als aanvulling op onze basis rijst en Tibetaanse ei-noedels
introduceerden we Thaise rijstnoedels en rijstvariaties met extra kleur en bite.

* De rijst wordt in Europa bewerkt en verpakt, de noedels worden in Thailand en India voor ons geproduceerd.

Onze onbetwiste nummer 1 van dit moment komt uit Sri Lanka; kokosmelk van de allerlekkerste romige kwaliteit.
Sinds een jaar bieden we die ook in biologische kwaliteit aan. Uit hetzelfde land komen onze allernieuwste smaakmakers: twee geurige curry pasta's naar Indiaas recept.

GROENE CURRY MET POMPOEN, KIP EN GEMALEN RIJST

In de groene curry die rijstboerin Wilawan voor haar Nederlandse gasten maakte, stopte ze allerlei exotische bladeren en ook een handje geroosterde rijst. We hebben het recept iets aangepast, tot een makkelijke variant en gebruiken hier ook onze eigen groene currypasta. Lekker en makkelijk!

4 PERSONEN **40 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

1 biologische (fles)pompoen (ca. 500 g)
4 kippendijen
3 el zonnebloemolie
200 g haricots verts
3 el kleefrijst of sushirijst
½ bosje verse koriander

EN VAN FAIR TRADE ORIGINAL:

1 zakje Groene Curry Kruidenpasta
400 ml Kokosmelk
Zilvervliesrijst

BEREIDING

1. Schil de pompoen met een dunschiller, halveer deze en verwijder de pitten. Snijd de pompoen in stukken. In Thailand bereiden ze de pompoen met schil, dan wel even goed wassen.
2. Snijd de kip in stukken.
3. Verhit 3 eetlepels zonnebloemolie in een ruime pan en bak hierin de kip aan met de currypasta.
4. Voeg de kokosmelk en de pompoen toe en breng aan de kook.
5. Voeg de haricots verts toe en laat nog zo'n 10-15 minuten op middelhoog vuur sudderen totdat de groenten beet-gaar zijn.
6. Verhit intussen een koekenpan en rooster hierin de kleefrijst op hoog vuur tot deze mooi bruin is. Roer voortdurend zodat de rijst niet aanbrandt.
7. Maal de rijst fijn in de vijzel en voeg toe aan de curry.
8. Serveer de curry met verse koriander en rijst.

WIST JE DAT:

- Een groene peper na een maand rijpen op het veld verandert in een rode peper?
- Je verschillende soorten chilipepers hebt die allemaal anders smaken en meer of minder heet zijn?
- Het stofje capsaïcine zorgt voor de hete sensatie?
- Hete pepers maken dat je gaat zweten waardoor je lichaam afkoelt?
- Je een te hete smaak in de pan kunt compenseren met kokosmelk?
- Je pepers in je mond niet blust met water (integendeel!) maar bijvoorbeeld met een hapje rijst of kroepoek?

ONZE GEPEPERDE METHODE

De eerlijke handelsketen van Fair Trade Original

SAMBAL OELEK

KOOKIE
lokaal vertegenwoordiger

MARTIN BOON
Development manager

1. In Thailand op pad. Martin en Kookie slaan de brug tussen de lokale verwerker en de boeren.

2. De peperboeren verenigen zich in een boerengroep om te voldoen aan de fairtrade eisen.Het gaat vooral om versterking van hun organisatie en duurzame landbouw.
Al gedurende dit traject wordt als stimulans een ontwikkelingspremie uitgekeerd.

KHUN ORAPIN
peperboerin

3. Eerst handelaar, later peperboerin. Khun Orapin is gek van chilipepers. 'Je gaat er lekker van zweten en je wordt er sterk van. Pepers zijn bovendien rijk aan vitamine C', vertelt Orapin.

PINDASAUS

Doe naar smaak de volgende Fair Trade Original ingrediënten in een sauspannetje:

- Pindakaas
- Sojasaus
- Sambal Badjak
- Rietsuiker

Goed doorroeren met een flinke scheut melk en verwarmen.

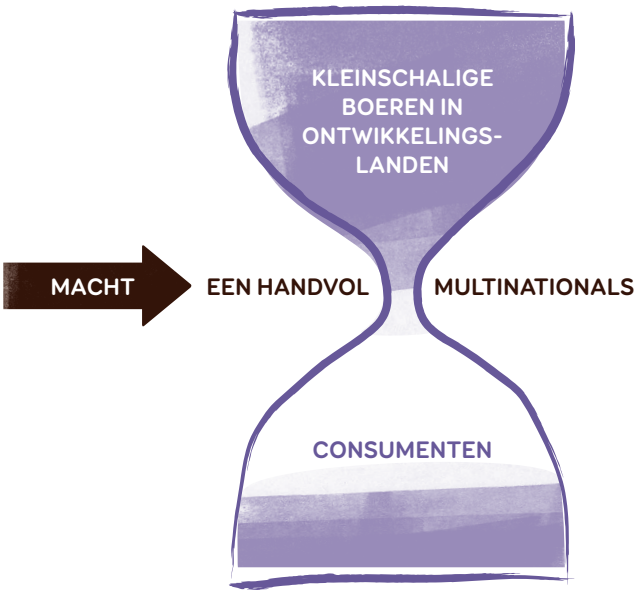
Eet smakelijk!

4. Zodra KRS Spicy Food, het lokale verwerkingsbedrijf, fairtrade gecertificeerd is, start de productie van sambal. Sambal reist in het potje van Thailand naar Nederland. Het eerste potje fairtrade sambal was een wereldprimeur!

Dit is de aller aller eerste fairtrade sambal ter wereld!

WAAR STAAT HET WOORD ‘FAIRTRADE’ VOOR IN ONZE NAAM FAIR TRADE ORIGINAL?

Voor ons is het doel van fairtrade om de gehele keten van de boer tot de consument transparant en eerlijk in te richten en de toegevoegde waarde evenwichtig te verdelen.
Vandaag de dag is dat in reguliere handelsketens niet het geval, met alle consequenties van dien.
Een klein aantal supergrote multinationals maakt de dienst uit. Kleinschalige boeren uit ontwikkelingslanden zijn hiervan de dupe. Zij hebben een slechte onderhandelingspositie en kunnen het hoofd nauwelijks boven water houden.
Hun kinderen trekken liever naar de grote stad dan dat zij zwaar werk verrichten voor een laag inkomen en zijn niet gemotiveerd het boerenbedrijf over te nemen.



WAT DOEN WIJ ANDERS?
Fair Trade Original verbetert de positie van kleinschalige boeren door ketens radicaal anders in te richten volgens de Original Chain methode. Wij willen het boerenbestaan wél de moeite waard maken, ook voor toekomstige generaties. Dit doen we door nieuwe ketens op te zetten waarbij onze producten volledig in het land van herkomst worden gemaakt. De lokale ondernemers waarmee we samenwerken, kopen ingrediënten direct bij fairtrade boeren in en maken daarmee onze fair food. Direct klaar voor de verkoop. Dat stimuleert de lokale economie.

En er is meer. Wij helpen onze lokale ondernemers met het vergroten van hun exportmarkt. Want hoe meer fairtrade producten zij verkopen, des te meer afzet de fairtrade boeren hebben.

De samenwerking met de onderneming KRS Spicy Food en de boeren van Sisaket in Thailand is een mooi voorbeeld van een Original Chain met sociale impact.

HOE ZIJN WE TE WERK GEGAAN BIJ ONZE FOOD UIT AZIË?

ONZE METHODE	ACTIVITEITEN	RESULTAAT
BOUWEN HANDELSKETEN	**2008: Fair Trade Original** > start ontwikkeling Fairtrade Aziatische keuken. Zoektocht naar, samenwerking met: Lokale onderneming > implementatie fairtrade richtlijnen; afspraken kwaliteitsnormen; afstemmen ambities Boeren > volgen trainingen fairtrade richtlijnen; teelt nieuwe gewassen	Totale investering ketenopbouw tot 2016: € 160.000 **KRS Spicy Food:** Fairtrade gecertificeerd familiebedrijf, produceert curry's, (wok)sauzen, sambal Oprichting **Sisaket Fairtrade Farmer Group;** verbouwt in 2016 **9** Fairtrade gecertificeerde ingrediënten
ONTWIKKELEN PRODUCTEN	Ontwikkelen receptuur, smaaktests en kwaliteitscontroles in Nederland en Thailand KRS Spicy Food en boeren verhogen % Fairtrade ingrediënten	Fair Trade Original introduceert lijn Aziatische keuken; wereldprimeur Fairtrade sambal **9** = alle Fair Trade Original producten dragen Fairtrade keurmerk
ONDERSTEUNEN	Boeren en verwerker maken prijsafspraken; boeren verbeteren democratische besluitvorming en werken aan coöperatie- en farmmanagement	Sisaket Fairtrade Farmer Group: groeit van **20** naar **35** fairtrade boeren. Fairtrade ontwikkelingspremie wordt goed besteed
VERKOPEN	**2011:** introductie lijn Aziatische keuken op schap Nederlandse winkels: Albert Heijn neemt als eerste supermarkt producten op Fair Trade Original samen met retail: promoties met producten. **18** dagen met wokfiets op foodmarkten > meer mensen proeven KRS Spicy Food presenteert zich in samenwerking met Fair Trade Original op foodbeurs SIAL Parijs (2014 en 2016)	**4,3 miljoen** stuks Fair Trade Original producten van KRS Spicy Food verkocht (2011-2016) in supermarkten, Wereldwinkels, Waar, online afzet neemt toe KRS Spicy Food verkoopt aan fairtrade afnemers in Zweden, Zwitserland, Hongkong e.a.
IMPACT	**2016:** Impactonderzoek in Thailand door Avance met alle stakeholders	KRS Spicy Food: fairtrade omzet: **8%** totale omzet > investeringen betalen zich terug. Sisaket Fairtrade Farmer Group 2016: • afzet **62 ton** fairtrade groenten en kruiden. • fairtrade premie: **15%** bovenop inkoopprijs. Toenemende Fairtrade premie > boeren werken milieubewuster, versterken hun organisatie, meer vertrouwen in de toekomst.

VOOR MEER IMPACT, ONTMOET OP DE VOLGENDE PAGINA'S ONZE BOERINNEN IN THAILAND, EN LEES HOE IN HUN OGEN HUN WELVAART IS TOEGENOMEN DANKZIJ FAIRTRADE.

ONTMOET ONZE BOEREN

Maak hier kennis met vier boerinnen in Thailand die aan de basis staan van Fair Trade Original producten. Stuk voor stuk ondernemende vrouwen met heel veel pit!

KHUN ORAPIN

Pittige tante

Khun Orapin maakt als peperboerin onderdeel uit van de Sisaket Fairtrade Farmer Group, een ondernemende groep boeren die sinds 2012 fairtrade groene en rode chili-pepers verbouwen - die je onder andere terugvindt in onze currypasta's. Orapin woont met haar drie volwassen zonen en haar man Sukon in Sisaket, in het Noordoosten van Thailand.

Het geheim van hun succesvolle huwelijk? 'Haar rijstwijn', grijnst Sukon. Volgens hem is ze de beste kokkin van het dorp, ze wordt ook wel ingehuurd om voor ceremonies te koken. Orapin wordt blij van koken. Om het eten te proeven, te ruiken. Deze creatieve kok laat zich leiden door haar instinct. 'Paddenstoelen bijvoorbeeld', legt ze uit, 'laten de Thai altijd gaar koken in soep. Terwijl het veel lekkerder is om ze te frituren. Je krijgt dan een knapperig korstje, terwijl ze binnenin zacht blijven'.

OP REIS

Ook heeft ze nu een regulier wekelijks inkomen, waardoor er geld overblijft om te sparen of om te investeren in de aanschaf van een nieuwe auto. Orapins droom is om ooit volledig biologische chilipepers te verkopen. Daarnaast wil ze heel graag eens op reis, in een vliegtuig zitten. Ze zou het enig vinden de Nederlanders de Thaise keukengeheimen bij te brengen. Wat op het moment van ons bezoek nog niet bekend is, is dat haar droom in april al uitkomt.
Dan bezoekt Orapin Nederland, op uitnodiging van Fair Trade Original. In het verleden was Orapin vooral op zichzelf aangewezen, nu handelt ze vanuit een groep en voelt ze zich gesterkt door gezamenlijk optreden.

Aandeel Fair Trade Original

Samen sterker

Onder andere door de samenwerking in een fairtrade groep, heeft Orapin het aantal bestrijdingsmiddelen in de chiliteelt fors kunnen terugdringen (100% biologisch telen is nog niet mogelijk) en kunnen al haar zoons nu studeren, iets wat voor de vorige generatie niet mogelijk was.

Beleefd

Khun is een beleefdheidsvorm die je in Thailand altijd gebruikt voor een naam van iemand. Daarmee toon je respect voor deze persoon. Als je iemand goed kent of het is een familielid, dan laat je deze toevoeging weg.

KHUN ORACHAN
De kruidenvrouw

Khun Orachan studeerde landbouwwetenschappen en verbouwt kruiden als laos, gember en geelwortel. Daarnaast werkte ze als docent op een school, maar sinds ze in 2012 lid en secretaris van de Sisaket Fairtrade Farmer Group is, bleek dat lastig te combineren. Doceren doet ze nog wel, maar nu vanuit haar eigen learning center. Daar leert ze andere boeren over cultivatie, planning en niet onbelangrijk: hoe ze moeten verkopen.

GROENE OASE

We lopen van visvijver naar biologische paddenstoelenkwekerij en nemen een kijkje in de kruidenkas. Onderweg verdwijnt Orachan af en toe het bos in om weer tussen het gebladerte vandaan te komen met van alles dat eetbaar is. Van de prachtigste knollen laos met enorm lange stengels tot allerlei plantjes die we in Nederland niet kennen. Haar belangrijkste producten zijn laos, gember, knoflook, sjalotten en geelwortel. Het groeit hier overvloedig en door elkaar, maar daar zit een filosofie achter. 'Het gaat erom dat je alles in balans houdt', zegt Orachan. Dat is de boodschap die ze ook uitdraagt in haar learning center en ze zal het ook haar dochters leren. Zullen ze in haar voetsporen treden? 'Dat hoop ik, maar ze moeten vooral hun eigen weg gaan'.

Aandeel Fair Trade Original
Milieuvriendelijk

Orachan geeft aan dat Fair Trade Original haar groep vanaf het begin gesteund heeft. 'Zonder jullie hadden we niet kunnen bestaan'. Fairtrade is een goed alternatief voor kleine boeren die zich kunnen verenigen. Zo kunnen ze gezamenlijk plannen, en vermijden dat ze hetzelfde verbouwen als collega-boeren, wat de prijs enorm drukt. De arbeidsomstandigheden zijn aanzienlijk verbeterd, er wordt milieuvriendelijker gewerkt en er zijn heldere prijsafspraken. De fairtrade premie die ze krijgen, wordt onder andere besteed aan training en het maken van bio-meststoffen.

KHUN WILAWAN
Rijstvriendin

Khun Wilawan verbouwt samen met haar man en haar zoon Aon rijst in het Noordoosten van Thailand. Ze wonen in de provincie Surin, tegen de grens van Cambodja. Wilawan startte in 2001 met het verbouwen van biologische rijst en werd toen ook lid van de fairtrade coöperatie Ricefund Surin. Ze verbouwt verschillende rijstvarianten.

We bezoeken de biologische rijstcoöperatie waar Wilawan bij is aangesloten. Daar werkt een jong en enthousiast team, dat ons onder andere leert hoe je van zilvervliesrijst witte rijst maakt (dat gaat eigenlijk vrij simpel, door de rijst te slijpen in een daarvoor bestemde molen) en hoe er uit de overgebleven vliezen en kiem voedzame rijstolie geperst wordt. Als we later op de dag met de gehele groep aan tafel gaan (bij wijze van spreken, we zitten op matjes met ontelbare bakjes voor ons, gevuld met pompoencurry, gekruide vispasta met kokos, laab en meer lekkers), binden Wilawan en haar zoon vriendschapsarmbandjes om onze pols. 'Welkom!'

GROENE MARKT

De volgende dag staan we al vroeg op de Groene markt. Deze is vrij uniek voor dit gedeelte van Thailand, er worden alleen biologische producten verkocht. Wat een prettige sfeer hier! Er is veel ruimte, de kraampjes staan op gras en een Thaise muzikant doet een aardige Bob Dylan-imitatie. De bezoekers hebben duidelijk meer te besteden. Zoon Aon verkoopt gebakken banaan, Wilawan zit op een omgekeerd kratje en snijdt fruit: 'Deze markt heeft mij veel goeds gebracht, onder andere een gemiddeld extra weekinkomen van 3.000 baht (zo'n €80).'

Aandeel Fair Trade Original

Zelfstandig investeren

Doordat Wilawan is aangesloten bij de rijstcoöperatie, krijgt ze haar geld sneller en profiteert ze van de fairtrade premie. Daardoor hoeft ze geen geld meer te lenen en kan ze zelfstandig investeren in een tractor, of financieel bijdragen aan gemeenschapsprojecten. Veel vrije tijd heeft Wilawan niet, maar als het even kan, is ze graag in haar tuin bezig. Binnenkort gaat ze er bananenbomen aanplanten.

KHUN NIPALIN

Onze ananaskoningin

Er groeit nog net geen kroontje uit haar hoofd, zo verweven is Khun Nipalin met ananas. Als dertienjarig meisje oogstte ze trots haar eerste, die ze in 12 maanden van een klein ding zag volgroeien tot grote, goudgele vrucht. Nu is de 34-jarige lid van de Raad van Bestuur van de Fairtrade Pineapple Growers Group, een groep van plaatselijke ananasboeren.

Nipalin is een self-made woman. Ondernemend, ambitieus en sociaal bewogen. Ze woont met haar man, twee zonen van 10 en 13 en haar moeder in het district Samroiyod, een paar uur rijden van Bangkok, een stukje de slurf van Thailand in richting het zuiden. Daar verbouwen Nipalin en haar man naast ananas ook mango - deze is sinds 2014 ook in blik aan het Fair Trade Original assortiment toegevoegd. Als we bij haar aankomen, bestaat het welkomstcomité behalve het gezin uit een schare honden en katten van allerlei formaten.

OP DE BROMMER

Nipalin en haar moeder besteden veel tijd aan het koken, ze zijn er uren zoet mee. Als je nagaat dat voor de kokosmelk in de curry de kokosnoten eerst uit de boom worden gehaald, vervolgens schoongemaakt, geraspt en uitgeperst, begrijp je hoe makkelijk de tijd hier wegtikt. Het grappige is dat het eten an sich heel rap gaat. Nipalin zet alle ingrediënten voor noedelsoep op tafel voor ons, iedereen maakt 'm zelf af. Na een minuut of tien heeft iedereen de tafel al weer verlaten. Het huishouden roept en oma gaat zo aerobicles geven in een naburig openluchtschooltje. Rond 21.00 gaat het licht uit. Om 04.00 floept het alweer aan en wordt er gekookt voor de monniken. Mango met sticky kokosrijst en curry met ananas en geroosterd varkensvlees gaat in plastic tasjes. 'Hup, op de brommer', grijnst Nipalin. En zo tuffen we met z'n allen naar de monniken. En dan is de zon nog maar nauwelijks op.

Aandeel Fair Trade Original

Naar school

De ouders van Nipalin moesten kiezen wie van beide dochters zou gaan studeren, dat werd Nipalins zus. Nipalin is er niet rouwig om, ze is trots op wat ze bereikt heeft en ze wil zich inzetten voor duurzame landbouw, ook voor de komende generaties. Inmiddels werkt ze zeven jaar als fairtrade fruitboerin. Fair Trade Original heeft een belangrijk aandeel gehad in de opzet daarvan, waardoor er een goede band is opgebouwd. Haar beide zonen kunnen naar school. Dankzij de fairtrade premie heeft de school nieuwe instrumenten kunnen aanschaffen en inmiddels bespeelt haar jongste zoon de Kong Wong - een verzameling gongs in cirkelvorm.

MARTIN BOON:

‘Ik zie mijzelf als een druppel die veel gesis veroorzaakt.’

‘Ik ben een druppel op de gloeiende plaat, maar wel een die veel gesis veroorzaakt.’ Martin Boon zet zich al 25 jaar in voor eerlijke handel. De landbouwingenieur met onderwijsbevoegdheid vindt zijn werk als Development Manager bij Fair Trade Original nog steeds enorm uitdagend. ‘Een keten voor fairtrade kokosmelk opzetten in Sri Lanka, de productie op gang krijgen in Thailand, omgaan met droogte bij de ananasteelt, het is geen saai werk. Ik heb een brugfunctie waarin ik boeren en producenten bij elkaar wil brengen.’

Boeren die fairtrade gecertificeerd zijn, krijgen een pluim, maar: ‘Hoe blijven ze het? Ik wil altijd ontwikkelingsplannen zien, de boeren moeten in beweging blijven’. Fairtrade is geen sinecure, wil hij maar gezegd hebben. ‘Boerengemeenschappen moeten aan de fairtrade voorwaarden voldoen, maar binnen drie tot zes jaar ook resultaat boeken met duurzame productieprocessen en erosiebestrijding.’

GOLDEN GIRL VAN THAILAND

Hoe zet Fair Trade Original eigenlijk de eerste stap om een nieuw product te laten ontwikkelen? Het begint altijd met de zoektocht naar een goede verwerker, die rechtop gaat zitten als hij hoort over fairtrade. Al snel komt Manasnan Pongjayavanij, zeg maar Kookie, om de hoek kijken, Martins vaste partner in de fairtrade business in Thailand. Zij gaat contacten leggen met bijvoorbeeld een ananasproducent en treedt in contact met de ananasboeren. ‘Ik noem haar de golden girl van Thailand, we houden elkaar op de been. Want ketens ontstaan met vallen en opstaan, maar je moet erin blijven geloven. ‘’We need more tissues!’’, bericht Kookie regelmatig als ze weer eens is vastgelopen in gesprekken.’

IEDEREEN IN TRANEN!

Te nemen hobbels zijn er altijd. ‘Om de chilipepers in Bangkok te krijgen, werd de eerste keer een pick-up truck volgeladen voor een rit van 8 uur in de brandende zon. Onderweg deed de golden fly zich tegoed aan de chili’s, met als gevolg dat de helft niet bruikbaar was. Iedereen in tranen! Wij helpen dan de aanlevering opnieuw op te zetten. De pepers vervoeren in kratten en verpakt in zakken met gaatjes voor de ventilatie. De golden fly dient bestreden te worden, maar alleen volgens strikte regels. Je ziet dan de kwaliteit met sprongen vooruit gaan. Pure ontwikkeling van de boeren en professionalisering van de keten.’

ESSENTIE

De essentie van fairtrade is in de ogen van Martin de wereld tussen de boer op het land en de consument aan tafel beter in balans brengen. Maar het opzetten van fairtrade handelsketens gaat niet over rozen, benadrukt hij. ‘Neem de chilipepers in Thailand. Pas bij de vierde boerengroep die we benaderden , Sisaket, zijn we eruit gekomen. Fairtrade bestaat omwille van het sterker maken van kleine boeren en coöperaties. Het management binnen de boerencoöperatie moet deugdelijk zijn. En de totale opbrengst van het land mag niet te bescheiden zijn. Anders zet de ontwikkelingspremie geen zoden aan de dijk.’ Met Sisaket werd verder gepraat, trainingen gegeven, prognoses besproken. ‘Dan is het mooi om te zien dat het vertrouwen groeit.’ Openheid over de supply chain is een andere voorwaarde om zaken te gaan doen. Traceerbaarheid is de basis. Voor de ananas was slechts een van de zeven benaderde bedrijven bereid transparant te zijn in de keten en aan te willen geven welke boeren de ananassen leveren.

FAIRTRADE PREDICAAT AAN DE KRAAM

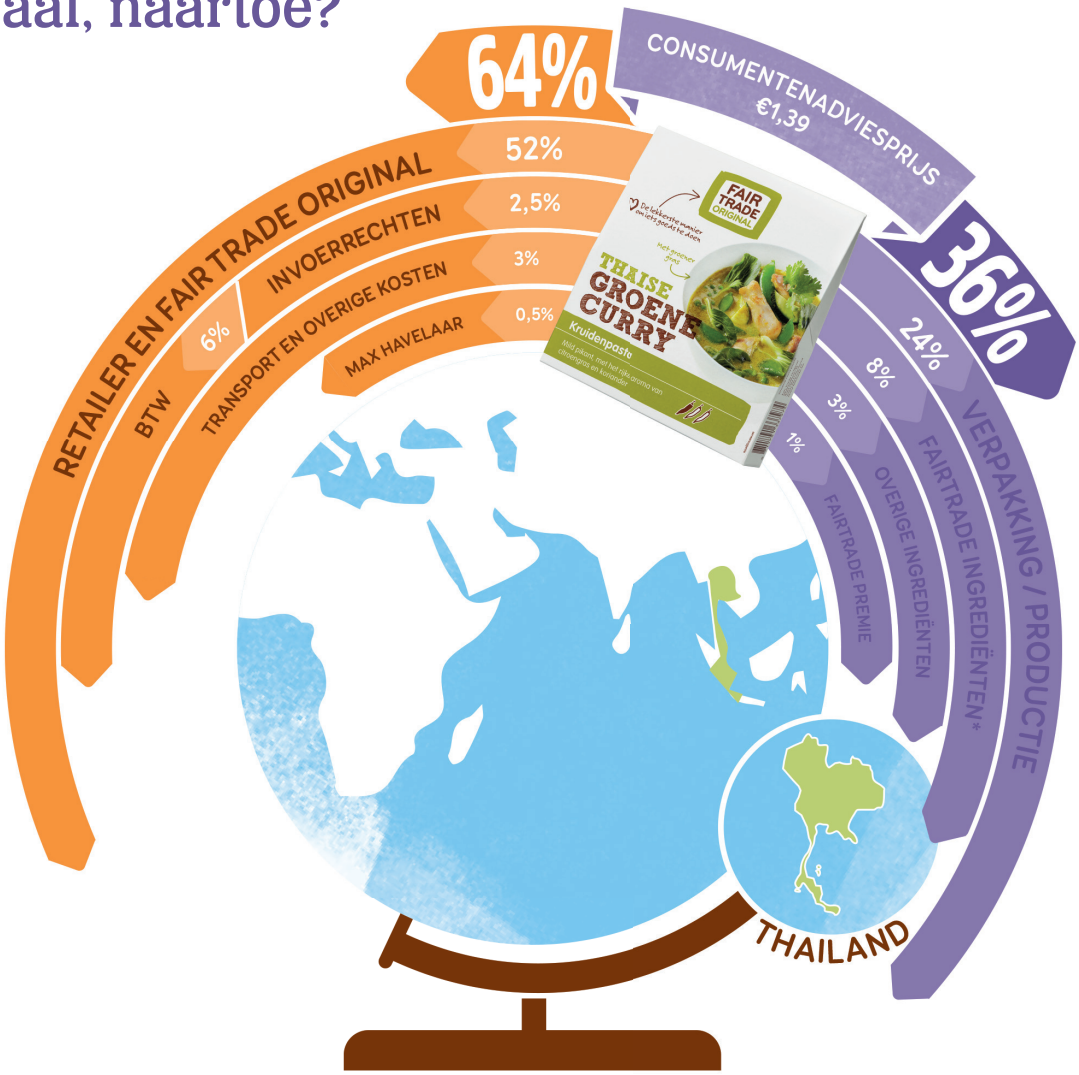
De volgende stap is Fairtrade certificering, vooral ingewikkeld voor samengestelde producten zoals de gele en rode curry. 'We zijn in Thailand begonnen ondanks dat nog niet alle ingrediënten het fairtrade certificaat droegen. De boeren en de verwerker beseffen maar al te goed wat het fairtrade predicaat hen waard is, en zijn daarom bereid erin te investeren. Naast de fairtrade prijs en de ontwikkelingspremie maakt het onafhankelijke garantiestempel ze extra aantrekkelijk voor andere klanten uit Europa. Ik zeg altijd: je moet het niet alleen voor ons doen. Wanneer producenten op de grote foodbeurs in Parijs staan, kunnen ze het fairtrade predicaat aan hun kraam hangen.'

SUCCESVERHAAL

Ananas is een van Martins succesverhalen. 'Nadat wij ze hebben geholpen in de fase van pionieren, heeft de fabriek waarmee we in 2007 begonnen z'n klantenkring sterk uitgebreid. De fairtrade ananasblikjes worden inmiddels geëxporteerd naar Duitsland, Zwitserland, Italië en zelfs Mexico. De boerengroep is toegenomen van 20 boeren in 2007 naar 55 boeren in 2015. Zij hebben enorm veel geleerd van elkaar en zijn sterker geworden als groep. En - niet onbelangrijk - de ontwikkelingspremie is omhoog geschoten!'

GOEIE VRAAG!

Waar gaat de prijs die ik in de winkel voor een pakje Groene Curry Kruidenpasta betaal, naartoe?



* 8 van de 14 ingrediënten zijn Fairtrade = 70% van totale volume

Dit nummer van Update! gaat over de resultaten die we met onze handelsinspanningen boeken bij de boeren en de verwerkers in Thailand. Impact heet dat in vakjargon, en daar zijn best wat goede vragen over te stellen:

Hoe meet Fair Trade Original wat eerlijke handel oplevert voor de boeren?

Het is onze ambitie om positieve impact te realiseren voor boeren, hun gezinnen en de lokale gemeenschap met als uiteindelijk doel dat hun welvaart toeneemt. Om inzicht te krijgen in hoeverre wij hier succesvol in zijn, lieten we in Thailand onderzoek doen door Avance, een bureau dat gespecialiseerd is in impactmeting.

Zijn de peperboeren er op vooruitgegaan?

Uit het onderzoek blijkt onder andere dat de fairtrade afzet van de boeren van de Sisaket Fairtrade Farmer Group toeneemt. In 2016 namen wij 62 ton groenten en kruiden van hen af. De groep van inmiddels 35 boeren (bijna de helft vrouwen) is uitgegroeid tot een goede en betrouwbare eerste schakel in de internationale keten. De vaste prijsafspraken en de afnamezekerheid leveren hen een stabiel inkomen op. Daar bovenop ontvangen ze als groep een ontwikkelingspremie van 15% , die ze gebruiken voor belangrijke investeringen in hun bedrijfsvoering. Ze voelen zich meer verbonden met elkaar en met de partners in de handelsketen.

Niets dan goeds voor de boeren, dus?

Nee, niet alles loopt zoals gehoopt, de studie heeft ons ook enkele belangrijke lessen geleerd. Zo hadden boeren die nog maar kort lid zijn van de coöperatie in het eerste jaar te maken met tegenvallende oogsten van gewassen die voor hen nieuw zijn. Hierdoor bleven hun inkomsten achter bij de verwachtingen. De instroom van nieuwe boeren vraagt duidelijk meer begeleiding dan nu het geval is geweest, iets waar in de toekomst meer aandacht voor komt.

Zijn de boeren tevreden met de prijs die ze ontvangen?

Jaarlijks maken de boeren een prijsafspraak met de verwerker over de prijs voor hun pepers en andere groenten en kruiden. Deze prijs is stabiel, maar de boeren hebben aangegeven dat deze voor bepaalde gewassen te laag is. Tegenvallende oogsten door droogte en hoge kosten voor alle werkzaamheden voordat de producten naar de verwerker gaan, maken dat de boeren er per saldo onvoldoende aan overhouden. Fair Trade Original is daarom samen met alle betrokkenen en de Universiteit van Ubon een onderzoek gestart om de kosten/baten van duurzame productie in kaart te brengen. Uit de eerste peiling blijkt dat het ene lid van de coöperatie opmerkelijk veel beter 'boert' dan de ander. Dat is gunstig, want de boeren tonen zich erg bereid om van elkaar te leren.

En hoe nu verder?

Vijf jaar na introductie is het Oosterse assortiment van Fair Trade Original een succes. In de productieketens is veel in gang gezet en het assortiment breidt zich snel uit. Maar er blijft nog genoeg te doen. Met het impactonderzoek in de hand kunnen we met alle partijen - in Thailand en in andere regio's - werken aan nog betere resultaten. Vanaf hier gaan we met de verschillende schakels in de keten nieuwe doelen formuleren in onze ontwikkelingsplannen en kijken welke instrumenten daarvoor nodig zijn. Met alles wat we nu weten, gaan we zeer gemotiveerd de volgende fase in.

OOK EEN VRAAG?
STEL 'M AAN
INFO@FAIRTRADE.NL

‘Door het ontwikkelen van internationale handelsketens maken wij eerlijk eten en drinken bereikbaar voor iedereen’