

# Cocio Chokolademælk A/S

## **Denne case beskriver, hvordan Cocio gennem samarbejde og dialog med leverandører, NGO'er og certificeringsorganisationen UTZ har bidraget til aktivt at fremme menneskerettigheder i forbindelse med produktion af kakaobønner i Elfenbenskysten.**

Cocio har siden 1951 produceret chokolademælk på en mindre fabrik lidt uden for Esbjerg. Virksomheden køber sin kakao fra Elfenbenskysten via den store amerikanske leverandør Cargill. Det har man gjort i en årrække.

Hos Cocio har man længe været opmærksom på, at der er visse risici forbundet med at source kakaobønner. Allerede i 2009 besluttede virksomheden, der nu var en del af Arla koncernen, at alt kakaopkøb skulle være certificeret. Problemet var bare, at kun 0,2 procent af kakaoen i Elfenbenskysten på daværende tidspunkt var certificeret.

Cocio havde desuden underskrevet en leverandøraftale med Cargill. Aftalen indbefattede nultolerance over for børnearbejde samt en garanti for, at 40 procent af kakaobønnerne til Arlas produkter stammer fra farmerkooperativer. Arla sendte deres CSR konsulent til Elfenbenskysten for at tjekke forholdene på de plantager, hvorfra virksomheden får sine kakaobønner, og det har ikke givet anledning til alarm. Derfor havde Cocio fuld tiltro til, at Cargill havde styr på produktionsforholdene i kakaoplantagerne.

Virkeligheden skulle vise sig at være en anden.

### **Afsløringer om brug af børnearbejde i kakaoproduktion**

16. marts 2010 viser DR 2 filmen "Chokoladens Mørke Side". Filmen fortæller, hvordan børn på Elfenbenskysten producerer kakaobønner under slavelignende forhold. Der bliver handlet med børn, som smugles over grænsen fra Burkino Faso og Mali til Elfenbenskysten, hvor de arbejder i kakaoplantagerne under umenneskelige forhold.

Filmen er instrueret af Ekstrabladets journalist Miki Mastrati, og der var ikke fokus på hverken Cocio, Arla eller Toms i filmen – faktisk blev de kun nævnt i en bisætning til sidst. Det var der derimod på deres amerikanske leverandør Cargill, hvilket igangsatte en lavine af kritik mod både Cocio, Arla og Toms.

I ugerne efter filmen var aviserne fyldt med overskrifter som "Føj – din kakaomælk stinker", "Brian Mikkelsen: Væmmes ved børneslaveri", "Cocio først helt børnevenlig i 2012" og "Cocio kædes sammen med børnearbejde".

Cocio – og Arla – var rystede over de afsløringer, filmen dokumenterede. Tilsammen importerer de to danske virksomheder årligt 700 ton kakao fra Elfenbenskysten gennem Cargill.

Filmen, den efterfølgende kritik samt afdækningen af de horrible forhold i kakaoplantagerne satte turbo på Cocios arbejde med ansvarlig leverandørstyring. Det blev helt tydeligt for den lille Esbjerg-virksomhed, at det kræver meget andet end en god opskrift på chokolademælk at drive en moderne virksomhed.

### **Cocio søger rådgivning hos NGO'er**

Spørgsmålet var derfor: hvordan griber vi det her hensigtsmæssigt an?

Der er ingen tvivl hos Cocio om, at man som virksomhed har et ansvar. Der er samtidig også en realistisk forståelse for, at en lille dansk virksomhed i Esbjerg ikke har kapacitet til at forandre ret meget alene. Heller ikke selvom Cocio siden 2008 har været en del af Arla-koncernen, for set i et globalt perspektiv er Arla en relativ lille spiller inden for kakaosourcing.

For at få en dybere forståelse for de komplekse forhold i Elfenbenskysten tog Cocio kontakt til både Red Barnet Danmark og Amnesty International Danmark for at søge professionel rådgivning om, hvordan de kan agere hensigtsmæssigt i forhold til at fremme menneskerettigheder og levevilkår for kakaofarmerne og deres børn.

Hverken Red Barnet Danmark eller Amnesty International Danmark anbefalede Arla og Cocio at stoppe med at indkøbe kakaobønner fra Elfenbenskysten. Det vil nemlig ikke ændre børnenes barske arbejds- og levevilkår. I stedet anbefalede begge NGO'er, at Cocio skulle gå ind i et tæt samarbejde med Cargill og lokale NGO'er om at forbedre levevilkårene for kakaofarmerne og dermed udrydde børnearbejde.

Cocio valgte desuden at gå ind i et netværk under Dansk Initiativ for Etisk Handel for at blive klogere på, hvordan man bedst adresserer leverandørstyring og menneskerettigheder til gavn for børnenes vilkår.

### **Certificeringssystem på plads**

Cocio mødtes med Cargill for at drøfte problemstillingen omkring børnearbejde, trafficking og tvangsarbejde.

Sammen med en række andre virksomheder og den hollandske certificeringsorganisation UTZ var Cargill allerede godt i gang med at udvikle et certificeringsprogram til forbedring af levevilkår for kakaofarmerne, forhindre børnearbejde og fremme skolegang. Programmet skal også bidrage til at sikre forsyningsikkerheden af kakaobønner på lang sigt.

Efter en grundig screening af en række internationale certificeringsprogrammer vurderede Cocio, at UTZ arbejdede på at opbygge det mest robuste certificeringsprogram. Hos Cocios besluttede man derfor, at det mest rigtige for Cocio var at indgå i et forpligtende partnerskab med Cargill og UTZ.

I Elfenbenskysten er der mellem 800.000 og 1.000.000 familielandbrug med små jordlodder i ofte ufremkommelige jungleområder. Kakaofarmerne er typisk meget fattige, og hele familien er nødsaget til at hjælpe med arbejdet for at overleve. Det betyder, at rigtig mange børn udfører farligt arbejde eller arbejder så meget, at de ikke har mulighed for at komme i skole.

Gennem UTZ-programmet bliver kakaofarmerne uddannet og opkvalificeret til at drive landbrug efter gode, landbrugsfaglige principper. Med disse nye kompetencer bliver de i stand til at forbedre deres produktion af kakaobønner, så det foregår mere effektivt, giver et højere udbytte og en bedre kvalitet. Der er i UTZ-programmet også fokus på, at arbejdsmiljøet skal være sikkert, at der ikke foregår ulovligt børnearbejde, at der er skolegang for børn, og at miljøet beskyttes gennem reduktion og bedre håndtering af sprøjtemidler.

Programmet overvåges af eksterne kontrollører, der årligt tjekker uddannelsesprogrammets kvalitet, ligesom de sikrer sig, at der ikke foregår børnearbejde og at kakaoen kan spores tilbage til certificerede farmerkooperativer. Bønderne i UTZ-programmet er organiseret i lokale kooperativer, der sælger kakaobønner direkte til Cargill. Kooperativerne opnår UTZ-certificering ved at deltage i undervisningsprogrammet og overholde det etiske og faglige regelsæt, som er en del af uddannelsen.

Fra 2010 blev det muligt at indkøbe certificeret kakao fra Elfenbenskysten i tilstrækkelige mængder. Cocio besluttede sig sammen med Arla-koncernen at sætte nogle kvantificerbare mål om, hvor stor en andel af Cocios og Arlas kakao, der skal være certificeret. Målet er, at fra slutningen af 2012 skal al kakao til Cocio og Arlas produkter være certificeret.

I slutningen af 2012 var målet nået, idet 97 procent af hele Arla-koncernens kakao er certificeret. De resterende 3 procent består blandt andet af økologisk kakao, som endnu ikke kan købes med certificering.

Det har været – og er stadig – en lang og krævende proces. Én gang årligt mødes Cocio med Cargill og UTZ for at evaluere programmet og vurdere effekten af indsatsen.

### **Cocios tilgang til CSR**

Cocio måtte i 2010 erkende, at de som en integreret del af de globale markedsmekanismer også er del af en kompleks verden – en verden som man hos Cocio skulle lære at operere i på en mere professional måde.

Selvom Cocio blev opkøbt af Arla i 2008, var virksomheden i 2010 endnu ikke fuldt integreret i koncernens CSR-procedurer. Det er der nu lavet om på, og Arla arbejder nu med et “forbedret program for bæredygtige indkøb”, der skal gælde hele koncernen, og som indbefatter risikovurdering, evaluering og kontrolbesøg.

Cocios CSR-arbejdsgruppe består fortsat. Gruppen overvåger, hvorvidt der opstår nye forhold, som Cocio skal være opmærksom på. Hos Cocio vurderer man selv, at virksomheden er blevet mere professionel i sin håndtering af CSR.

### **Hvad har vi lært?**

Hos Cocio er ledelsen på mange måder godt tilfreds med den måde, hvorpå virksomheden har håndteret de grove overtrædelser af menneskerettigheder, som ”Chokoladens Mørke Side” dokumenterede.

En af de vigtigste lærdomme er at forstå og respektere den kompleksitet, der er forbundet med børnearbejde i udviklingslande. Hvis man ønsker at skabe reelle forbedringer for farmerne og deres børn, må man have både viljen og evnen til at forstå, hvad der foregår. Derfor er man hos Cocio glade for den rådgivning, virksomheden modtog fra danske og lokale NGO'er med en dyb indsigt i omstændighederne omkring børnearbejde og menneskerettigheder.

Det er vigtigt at tænke langsigtet, når det handler om sourcing fra udviklingslande. Det ville være let at vise handlekraft over for mediernes angreb ved øjeblikkelig at stoppe samarbejdet med leverandøren. Det ville bare ikke ændre noget for kakaofarmerne og deres børn på den lange bane, mener Cocio. Derfor er det langt mere hensigtsmæssigt at indgå i tæt partnerskab med leverandøren frem for at stoppe samarbejdet eller for eksempel flytte til Ghana, hvor en højere andel af kakaoen er certificeret.

Det er vigtigt for Cocio at understrege, at det for dem handler mere om at tage et reelt medansvar, når der sources kakao, end at benytte UTZ-certificeringen som et konkurrenceparameter. Cocio betragter ansvarlig sourcing som en såkaldt hygiejnefaktor – noget som bare skal være i orden.