

Горечь африканского шоколада



Bitterness African chocolate

Кот-д'Ивуар (или Берег Слоновой Кости) – небольшая страна в Западной Африке с населением 20 миллионов жителей – является крупнейшим производителем и экспортером бобов какао в мире. Шоколадная индустрия в этой стране оказалась под пристальным вниманием общественности из-за эксплуатации детского труда – поговаривали даже о детском рабстве. Однако правительство говорит, что уладило все проблемы.

#пища #африка #шоколад #food #africa #chocolate



1. Мальчики раскалывают плоды шоколадного дерева во время сбора какао на ферме в Кот-д'Ивуар в феврале 2007 года. (Jessica Dimmock / VII Network)



2. Ежегодно только в США продажи шоколада приносят 13 миллиардов долларов. Однако происхождение шоколада не так чарующе, как те конфеты, которые ваш любимый подарит вам на День святого Валентина. Бобы какао представляют собой сладкий сочный фрукт в твердой коже – плоде. Фермер сбивает плод с дерева, а затем раскалывает кожуру с помощью большого мачете. Затем бобы какао отделяют от мякоти и оставляют сушиться, после чего готовят к экспорту. Около 70% шоколада во всем мире привозят из Западной Африки, около 40% из них – с небольшой плантации Кот-д’Ивуар. (Jessica Dimmock / VII Network)



3. Эти любящие тень плоды растут во влажной тропической зоне в южной части страны. Около 10,5 миллионов человек в Западной Африке работают на небольших семейных плантациях бобов какао, площадь которых обычно составляет 7-12 акров. Рабочие отправляются вглубь лесов, чтобы купить бобы какао у фермеров и перепродать их экспортерам. Зачастую рабочие попадают вот в такие передряги со сломанным автомобилем. (Jessica Dimmock / VII Network)



4. Люди идут в городе Тоуи, Кот-д'Ивуар, где находится несколько фирм по добыче бобов какао. Какао – один из двух главных источников дохода Кот-д'Ивуар. Второй – кофе, но этот бизнес не очень прибыльный, а жизнь фермеров нелегка. Во многих деревнях нет электричества, воды, минимальных санитарных условий и школ. Цены на какао довольно чувствительны к экономическим колебаниям, и фермеры Кот-д'Ивуар получают всего 40% от той прибыли, что возвращается в Лондоне и Нью-Йорке. (Jessica Dimmock / VII Network)



5. Кот-д'Ивуар оказалась под пристальным вниманием общественности из-за эксплуатации детского труда. Многие семьи не могут позволить себе платить за школу, так что вместо учебы их дети работают на полях, размахивая мачете и целыми днями таская тяжести. 11-летний Траоур Кассум демонстрирует шрамы на ногах, полученные во время работы в поле, где его заставляли работать одного, но откуда он сбежал. Он живет в приюте для бездомных в финансовой столице Кот-д'Ивуар – Абиджане. (Jessica Dimmock / VII Network)



6. Здание компании «Каргилл» – одного из нескольких крупных экспортеров в Кот-д’Ивуар – за высокими стенами. В «Каргилле» запрещена эксплуатация детского труда – официальный рабочий возраст 18 лет. Однако этот закон игнорируют. Шоколадная индустрия, правительства и организации по защите гражданских прав создали международную кампанию, направленную на решение проблемы, однако детский труд по-прежнему эксплуатируют. Крупные компании вроде «Каргилла» не владеют плантациями, так что официально они не нанимают работников. Они просто скупают бобы какао у рабочих. И все же борцы за права человека говорят, что ответственность за улучшение условий труда лежит как раз на подобных компаниях. (Jessica Dimmock / VII Network)



7. 17-летний Коменан Доминик стоит в приюте для бездомных в Абиджане, Кот-д'Ивуар. Он начал работать на плантации какао в 14 лет, но ушел из-за невероятно жестких условий. Так называемый «протокол какао», созданный в 2001 году, направлен на запрет эксплуатации детского труда на производстве, но многие критики, включая Международный профсоюз говорит об обратном. Согласно отчетам 2008 года, многие дети все еще работают на плантациях, прогуливают школу и получают травмы на производстве. (Jessica Dimmock / VII Network)



8. После сбора бобов какао, мякоть и семена оставляют сушиться на солнце несколько дней. Рабочие из Ле Ссири, Кот-д'Ивуар, стряхивают бобы в кучу на брезенте, чтобы ускорить процесс сушки и подготовить к отправке. Каждый год в мире производится около 3 миллионов тонн какао – и около 1,3 миллиона из них – в Кот-д'Ивуар. (Jessica Dimmock / VII Network)



9. Сначала какао проходит несколько стадий отбора, а затем уже отправляется к 4 крупнейшим скупщикам Кот-д'Ивуар – компаниям «Саф-какао», «Каргилл», «Арчер Дэниелс Мидлэнд» и «Барри Колебо». (Jessica Dimmock / VII Network)



10. Мальчик подметает рассыпанные какао-бобы на складе компании «Саф-какао» в Сан Педро – одном из главных центров экспорта Кот-д’Ивуар. (Jessica Dimmock / VII Network)

[Источник](#)

[Читать статью полностью на сайте Не стыдно маме рассказать](#)