



Paspoort

Naam: Erik (Pieter Hans) Sauër
Leeftijd: 47 jaar
Beroep: Landbouwkundige & importeur/distributeur van origine chocolades
Passie en uitdaging: Kleine cacao producenten deel uit laten maken van een kwaliteitsketen.

Topkwaliteit *feel good* chocolade:

Pure smaak

“Ik neem dat chocolaatje bij de koffie niet meer, ook al is het fair trade,” laat chocoladehandelaar Erik Sauër optekenen in weekblad Vrij Nederland. Deze korte, maar diepgaande uitspraak van de absolute kenner op het gebied van chocolade staat symbool voor de ontwikkelingen in de chocobranche. Er is steeds meer vraag naar goede kwaliteit chocolade, die ook nog eens als ‘eerlijke handel’ en ‘biologisch’ bestempeld kan worden. “Ik wil de pure smaak van de boon kunnen proeven én ik wil de boer daar een goede prijs voor betalen.”

HET HUWELIJK TUSSEN FAIR TRADE en kwaliteit valt niet te benijden volgens Sauër. “Voor de consument is fair trade een duidelijk concept, met een heel herkenbaar keurmerk. Toch is mijn indruk, gevoed door de nodige praktijkervaring, dat het

produceren van kwaliteit onvoldoende een rol speelt. Kort door de bocht: de boer krijgt een minimumprijs omdat ‘ie arm is.” Sauër is daarom continu op zoek naar *feel good* producten. Boeren die topkwaliteit produceren krijgen daar een goede prijs voor, consumenten kopen de producten vanwege de kwaliteit én de identiteit: het verhaal achter het product.

“Tweederde van het productieproces naar topchocolade vindt plaats bij de boer. Daarmee is de boer een hele belangrijke schakel in de keten, en die hoort daar ook naar beloofd te worden.” Zo distribueert Sauër ondermeer chocolade gemaakt van cacao uit Congo, een onrustig gebied waar ondanks verschillende oorlogen uitstekende cacao geproduceerd wordt.

CHOCOLADE PROEVERIJ

Regelmatig organiseert Erik Sauër proeverijen om de bijzondere smaak van chocolade te etaleren. Via de Facebookpagina The Chocolate Man blijf je op de hoogte van de laatste acties en evenementen.



100% DUURZAME CACAOCONSUMPTIE

In 2015 moet minimaal 50% van alle cacao bonen die gebruikt worden in cacao producten voor de Nederlandse markt gegarandeerd duurzaam zijn. In 2020 moet dit percentage zijn opgekrikt naar 95%, zodat uiteindelijk in 2025 voor de volle 100% duurzame cacao consumptie is doorgevoerd. Dat staat in een intentieverklaring die de belangrijkste spelers uit de Nederlandse cacao branche in maart 2010 ondertekenden. Ondermeer Albert Heijn, CBL, Friesland Campina, Hema, Mars en Unilever scharen zich achter de plannen. Nederlanders consumeren jaarlijks zo'n 37.000 ton cacao bonen, bijna vijf kilo per persoon. Nederland is internationaal een belangrijke speler, omdat meer dan een kwart van de cacao verwerking wereldwijd zich afspeelt in de Zaanstreek. Amsterdam is de grootste cacao haven ter wereld. De Nederlandse cacao sector heeft een jaarlijkse omzet van 2,5 miljard euro en genereert meer dan tienduizend banen.

Bron: Ministerie van Economische Zaken, Innovatie en Landbouw

KIEZEN VOOR FAIR TRADE ÉN KWALITEIT

Meer en meer raakt de Nederlander doordrongen van het verhaal achter het product, waardoor men kiest voor fair trade en biologisch. Maar dat ook de kwaliteit een rol speelt blijkt bijvoorbeeld op de koffiemarkt, die de afgelopen tien jaar een complete metamorfose heeft ondergaan. “Tien jaar geleden bestonden er twee koffiesoorten: goudmerk en roodmerk. En kijk nu eens. Chocolade kan die weg ook voor een deel bewandelen. Op voedselgebied zit er ontwikkeling in bewust consumeren. Daar kan topchocolade van profiteren.”

De bevlogen chocoladehandelaar veroverd langzaam aan Nederland met diverse merken topchocolade. “Nederland is geen gemakkelijke markt, maar de pioniers zijn overtuigd. De rest kan volgen.” Chocolade is daarmee volgens de landbouwkundige een nieuw product voor de fijnproever. “Ik schat dat ongeveer 15% van het publiek openstaat voor duurdere, betere kwaliteit chocolade dan je in de supermarkt kunt krijgen. De diepte van tonen in dit soort chocolade is uniek. Wat dat betreft is de parallel met koffie en wijn snel gemaakt. De hogere prijs voor goede koffie is nu gewoon, en dat is bij wijn niet anders. Wie de bijzondere chocolade proeft, zal ervaren dat er echt iets gebeurt in je mond. Werkelijk een unieke smaakervaring!”

