

**P+**  
SPECIAL  
Jaargang 16  
Week 23 | 2018

IDH  
verduurzaamt  
cacaoketen

# Zonder regenwoud geen chocolade



# Zonder regenwoud geen chocolade

Stap voor stap verduurzaamt de teelt van de cacaofoon, die ons chocolade en andere heerlijkheden levert. In de nieuwste fase staat de redding van het tropische regenwoud centraal. Het Initiatief Duurzame Handel (IDH) zette zich in voor het 'Cocoa & Forests Initiative Frameworks for Action'. En leverde in de persoon van Jonas Mwa Mwa een deskundige econoom die ervoor zorgt dat in cacao land Ivoorkust alle partijen in dezelfde richting werken: overheden, bedrijven, cacao boeren en ngo's. Ondertussen helpt Amsterdam als grootste importhaven voor cacao ter wereld mee om de logistiek in de uitvoerhaven San Pedro in Ivoorkust te verbeteren.

**A**ls je weet waar de cacao boom zelf het liefste groeit, geloof je bijna niet hoe het zo fout is kunnen gaan. Hoe kan het dat 70 procent van het regenwoud van Ivoorkust verdween, terwijl de lage *Theobroma cacao* bij voorkeur in de schaduw van hogere bomen groeit? "Armoede", zegt Jonas Mwa Mwa (1956). Hij zag het de afgelopen tientallen jaren gebeuren. "Wat doet een arme boer met vijf kinderen die slechte oogsten heeft? Of een slechte prijs krijgt voor een goede oogst? In beide gevallen probeert hij iets meer inkomen te krijgen. Dus maakt hij een stukje regenwoud kaal om daar een extra lap grond cacao bomen te planten. Dan heeft hij hopelijk een hogere opbrengst dan van een enkel stukje land. Meer opbrengst is ook een verzekering tegen een lage prijs op de wereldmarkt." Cijfers onderstrepen deze ontwikkeling. De productie in Ivoorkust was in 2016-2017 met 600 duizend ton gestegen ten opzichte van enkele jaren daarvoor, een toename van 40 procent. Dat is 15 procent van de wereldproductie. De makers van de Cocoabarometer erkennen dat een deel van deze stijging toe te schrijven is aan betere productiemethoden die een hogere

opbrengst leveren per hectare, een succes van IDH en partnerorganisaties. Deze kritische internationale publicatie wordt onder meer uitgegeven door Nederlandse ngo's als FNV Mondiaal, Oxfam Novib, Hivos en Solidaridad. Toch blijft de vraag: waarom moet het regenwoud plat, als de cacao bomen liever in de schaduw groeien en onder de tropische zon verpieteren? Ook het antwoord hierop is weer akelig voor de hand liggend. Mwa Mwa: "De eerste jaren is de opbrengst van de cacao bomen prima. De grond is nog rijk aan voedingsstoffen die zijn achtergebleven in de bosgrond toen de bomen werden gerooid. Die nutriënten slaat de cacao boom op in zijn bomen, die jullie opeten als chocolade. Maar na een aantal jaren begint de opbrengst terug te lopen en is de grond niet meer zo vruchtbaar als eerst. Dan is er kunstmest nodig."

*"Die voedingsstoffen slaat de cacao boom op in zijn bomen, die jullie opeten als chocolade"*

## Wat is het belang van cacao voor Nederland?

Nederland voert jaarlijks ruim 600 miljoen kilo cacao bonen in, het merendeel (85 procent) uit Ivoorkust en in mindere mate uit andere Afrikaanse landen als Ghana, Kameroen en Nigeria. De handelswaarde bedroeg in het recordjaar 2015 niet minder dan 1,4 miljard euro. Op geen enkel continent wordt zoveel chocolade gegeten als in Europa en Amsterdam is de centrale cacao haven. Hier staan van oudsher de pakhuizen (vemen) waar de cacao bonen worden opgeslagen, tegenwoordig onder ideale klimatologische omstandigheden. Hier zitten ook de verwerkers

die de bonen bewerken tot halffabricaten en eindproducten. Cargill en Ecom zijn twee van deze wereldwijde handelsbedrijven in agrarische grondstoffen die vanuit de hoofdstad opereren. Nergens ter wereld is zo'n grote hub aan gespecialiseerde bedrijven aanwezig. De grote bedrijven kopen ook steeds duurzamer in, het aandeel gecertificeerd steeg van 21 in 2014 naar 30 procent in 2016. Van het totaal komt een kwart in de Nederlandse supermarkt terecht; de cacao in levensmiddelen voor consumenten bestond in 2016 voor 86 procent uit duurzame cacao.

**De bedrijven voegen** zoveel meerwaarde toe dat de totale export van alle verwerkingen in 2015 op 4,5 miljard euro uit kwam. Het eindproduct chocolade was goed voor 750 miljoen euro. Nederland is het belangrijkste exportland van halffabricaten (cacaopasta, cacao boter, cacao poeder) ter wereld. Niet de Belgen, wereldwijd beroemd om hun verwerking van cacao tot bonbons, maar de Duitsers zijn de belangrijkste exporteur ter wereld van het eindproduct chocolade, voor een waarde van meer dan 150 miljoen euro.

Terug naar cacao teelt in het beschermende regenwoud dus? Mwa Mwa: "Er bestaat oude kennis over cacao vriendelijke bomen. Zij gaan de symbiose aan met de cacao bomen en zorgen niet alleen voor vocht en schaduw, maar zelfs voor voeding en kracht. Cacao bomen in een woud zijn minder vatbaar voor ziektes. Dat is dus de toekomst. We moeten het bestaande regenwoud beschermen tegen verdere kap en de cacao plantages weer terugbrengen tot een zo gevarieerd mogelijk bos, met bomen voor schaduw. Daardoor zullen verarmde gronden zich herstellen." Snelle oplossingen zijn echter niet meer mogelijk, zegt Mwa Mwa. "Het zal tijd kosten, maar Ivoorkust kan door bescherming en herstel van het landschap een grote bijdrage leveren aan het Klimaatakkoord van Parijs. Hoe meer bomen, hoe meer extra opname van CO<sub>2</sub>. De wereld moet alleen wel helpen om deze Afrikaanse bijdrage tegen de opwarming van de aarde te realiseren. De kennis voor nieuwe aanplant is er en is er altijd geweest. Het had alleen niet de interesse en het werd niet voorgesteld."

**De cacao specialist Mwa Mwa** van het Initiatief Duurzame Handel (IDH) is een vrolijk man, maar tegelijkertijd een en al nuchterheid. Zelf geboren en getogen in West-Afrika legt de econoom de accenten net even anders dan we hier gewend zijn. Hij wijst geen makkelijke schuldige aan, zoals een bij het grote publiek bekende chocoladefabrikant die de Afrikaanse boeren te weinig betaalt voor de cacao bonen. Het inkomen van deze boeren bedraagt niet meer dan 0,78 dollar per dag, terwijl een 'leefbaar loon' 2,51 dollar 'hoog' zou moeten zijn. Mwa Mwa zelf besloot bij een grote cacao handelaar te gaan werken, om



Jonas Mwa Mwa, programmadirecteur Cocoa bij IDH: "De cacao plantages weer terugbrengen tot een zo gevarieerd mogelijk bos, met bomen die voor schaduw zorgen."

*"Ik ken niet één Afrikaanse cacao boer die zijn kinderen niet naar school wil sturen"*

daar duurzaamheidsbeleid vorm te geven. Hij zag daar dat de wil aanwezig was om de situatie verbeteren. Daar zit ook eigen belang bij. Gelukkige boeren en goed renderende plantages zijn nodig om in de toekomst cacao toevoer te garanderen. Maar daar zitten haken en ogen aan, erkent Mwa Mwa. Zelf brengt hij een nuance aan in de makkelijke veroordeling van de Afrikaan die kinderhandjes toestaan in de cacao teelt. Volgens de Cocoabarometer 2018 zouden er in heel West-Afrika geschat 2,1 miljoen kinderen meehelpen in de cacao teelt. Maar er is een groot verschil tussen 'even meehelpen' en 'niet naar school kunnen' ➤

### Export halffabrikaten in miljarden euro's:

Cacao boter + vet	1,45
Chocolade	0,65
Cacao poeder	0,54
Cacao bonen	0,47
Cacaopasta	0,45

In 2015 had naar schatting 58 procent van chocolade in supermarkten een duurzaam keurmerk. De Nederlandse cacao sector heeft in 2010 een intentieverklaring getekend om daar in 2025 100 procent van te maken, voor alle

cacao producten. Grootste bedreiging voor de cacao sector is de oproep om de consumptie van suiker en vet te verminderen.

### Wat is het aandeel duurzaamheid van de grootste handelaren ter wereld, gemeten in duurzame certificaten of uit eigen duurzame projecten? In volgorde van tonnages in procenten:

Barry Callebout	36
Olam	26
Cargill	42
Ecom	38

### Het aandeel duurzaamheid van chocolade-fabrikanten in procenten:

Mondelez	35
Nestlé	43
Mars	>50
Ferrero	70

Bron: CBS (cijfers 2015 en 2016) en ICCO

vanwege het werk', geeft Mwa Mwa aan. "Ik ken niet één Afrikaanse cacao-boer die zijn kinderen niet naar school wil sturen. Natuurlijk wil hij dat. Dat een kind daarnaast wel eens meehelpt, wordt in Afrika niet als iets verkeerd gezien. Ik hoor van Nederlanders die op een boerderij zijn opgegroeid dat ze het als kind ook leuk vonden om te mogen helpen. Maar er zijn in Afrika ook rondreizende stammen zijn, die komen meehelpen met de oogst. Uit nog armere buurlanden zoals Burkina Faso komen mensen naar Ivoorkust om geld te verdienen. In die stroom komen natuurlijk ook kinderen mee."

**Partnerorganisaties van IDH** als Nestlé zijn inmiddels veelbelovende pilotprogramma's gestart onder de noemer van Child Labour Monitoring and Remediation Systems (CLMRS). Doel is om uiteindelijk in 2020 zo'n 400 duizend kinderen te bereiken. Op een eerste proefgroep van 1000 kinderen werd een reductie van 50 procent kinderarbeid bereikt. De kinderen werden in een volgsysteem opgenomen dat controleerde of ze naar school gingen. Een ander probleem is de cacao-prijs die de boeren krijgen. De samenstellers van de Cocabarometer richten wat dat betreft hun venijnigste pijlen op speculerende cacao-handelaren, die een grote bedreiging vormen voor de duurzame ontwikkelingen die in de sector gaande zijn. "De duurzaamheidsafdelingen van bedrijven investeerden de afgelopen jaren honderden miljoen in projecten, terwijl hun inkoopafdelingen hooguit 100 dollar per ton cacao-bonen hebben bespaard, door de prijsdalingen van de afgelopen jaren. Ook al ontbreken harde cijfers, je kunt er van uitgaan dat sommige partijen heel wat geld heb-

ben verdiend aan het instorten van de cacao-prijs, terwijl de boeren het nakijken hebben", zo luidt de analyse. De rapporteurs wisten niet alle feiten te achterhalen en blijven zitten met de vraag: 'Waar is dit geld gebleven?'

**Mwa Mwa komt zelf uit Kameroen**, een overwegend Frans-talig land met twee Engels sprekende provincies. Als hij praat zou je denken dat Engels zijn eerste taal is, maar toch is het Frans. Hij studeerde economie in de hoofdstad, aan de Universiteit van Yaoundé, later aangevuld met studies aan Europese universiteiten. Als consultant groeide hij al snel uit tot specialist in de teelt van cacao, waar Ivoorkust de grootste leverancier ter wereld van is. Het land levert inmiddels twee miljoen ton aan cacao-bonen. Ook werkte Mwa Mwa in Ghana. Nadat IDH tien jaar geleden startte werd zijn kennis al snel ontdekt en kreeg hij het aanbod om zijn netwerk in dienst te stellen van de organisatie, die samen met grote wereldspelers de cacao-sector verduurzaamt. Inmiddels is hij een van de krachten achter de nieuwe 'Frameworks for Action'. Programma-directeur cacao Mwa Mwa werkte hiervoor samen met de Britse prins Charles, een van de initiatiefnemers die alle grote spelers in de cacao-keten aan tafel riep: overheden en industrie.

U hebt Prins Charles persoonlijk ontmoet?  
Mwa Mwa: "Jazeker, wij hebben vergaderd."

Bent u nu de ambassadeur van dit project?  
"Nee, ik ben de facilitator. Ik leid discussie en maak de uitgangspunten van de Frameworks praktisch."

"Ik zou graag een  
Declaratie van Côte  
d'Ivoire hebben"



Waarom kan dit nu wel en een paar jaar geleden niet?  
"We hebben een gezamenlijke vijand gevonden: de opwarming van de aarde. Het Klimaatakkoord van Parijs heeft de partijen samengebracht. Dat heeft echt heel veel verschil gemaakt."

En u loopt gewoon binnen bij ministers in Ivoorkust?  
Mwa Mwa lacht.

**De Frameworks for Action** kenden een korte geschiedenis met tussenstops langs internationale milieutoppen van de Verenigde Naties. Als het aan Mwa Mwa zou liggen, zou de volgende bijeenkomst in een van landen georganiseerd worden waar de cacao vandaan komt. "Het is nu nog wat Europees, allemaal", vindt hij. "Een Declaratie van Parijs, een Declaratie van Bonn. Ik zou graag een Declaratie van Côte d'Ivoire hebben." De naam van dit land spreekt hij dan weer wel op zijn Frans uit. Mwa Mwa zul je niet snel Ivory Coast horen zeggen. Maar nog belangrijker dan papieren beloftes zijn praktische maatregelen: *The proof of the pudding is in the eating*. Zaken als het organiseren van de bewaking van het bestaande regenwoud met de modernste beveiligingstechnologie. Satellieten die signaleren of er ergens rook uit de vastgestelde beschermde natuurgebieden omhoog komt. Overheden die zorgen voor handhaving van de gemaakte afspraken en daadwerkelijk optreden als het misgaat.

**Mwa Mwa blijft mild** over de cacao-boeren. Hij geeft ze niet de schuld van de afname van het regenwoud. Hij spreekt ook niet over de naar schatting miljoen mensen, gevlucht door

burgeroorlogen, die nu in wouden ook cacao zijn gaan produceren. "De boeren van Ivoorkust hebben er belang bij om het resterende regenwoud in stand te houden. Het is een bron van voeding. Zonder regenwoud zijn er ook geen dieren waar je op kunt jagen. Mensen halen hun medicijnen uit het woud. De vraag is steeds: waar is de gezonde balans? Wil je duurzaam opereren dan moet je zowel *protection*, *production* als *inclusion* meenemen in je beleid: PPI. *Protection* van het regenwoud, herstel van verarmde gronden, *production* is verhoging van de cacao-opbrengst van 400 naar 1000 kilo per hectare door betere cacao-planten en betere snoei. En *inclusion* houdt in dat de boer centraal komt te staan als ondernemer, die door de afnemers gesteund wordt om tot een optimaal bedrijfsresultaat te komen. Ook door hulp bij financiering van bedrijfsmiddelen en transport. Er moeten kwekerijen komen om de bomen te leveren waarmee we de cacaostruiken tegen de zon kunnen beschermen", zegt Mwa Mwa.

**De makers van de Cocabarometer** zijn positief over de Frameworks en stellen dit zelfs als voorbeeld voor andere landen. "Dit moratorium op verder afbraak van het regenwoud moet onderdeel vormen van een wereldwijde stop, om te voorkomen dat er vervolgens in andere cacao-producerende landen wel gekapt gaat worden. Ook in landen als Indonesië, Kameroen, Ecuador en Peru is cacao een belangrijke oorzaak van ontbossing."

## Hoe wil Ivoorkust het regenwoud beschermen?

Nadat in maart 2017 cacao-bedrijven, bijeengeroepen door de Britse prins Charles, een intentieverklaring hadden getekend, lukte het IDH om binnen zeven maanden de bedrijven en overheden van Ivoorkust en Ghana op één lijn te krijgen. Er volgden afspraken over wat er concreet moet gebeuren om ontbossing door cacao-teelt tegen te gaan, inclusief afspraken over wie voor welke actie verantwoordelijk is. Deze 'Joint Frameworks of Action' voor Ivoorkust en Ghana werden in november op COP23 in Bonn door de betrokken bedrijven en overheden ondertekend. Een ongekend resultaat. Sindsdien is IDH druk aan het werk om de afspraken om te zetten in concrete actie. In januari van dit jaar kwamen ministers van Ivoorkust, cacao-bedrijven en IDH bij elkaar om werkafspraken te maken over de acht principes, van deze 'Cocoa & Forests Initiative Frameworks for Action', zoals het programma volledig heet.

- + Verbied en voorkom activiteiten in de cacao-sector die leiden tot of bijdragen aan verdere ontbossing of aantasting van het bos in beschermde gebieden
- + Respecteer de rechten van cacao-boeren, identificeer en verzacht de sociale risico's, geef uitvoering aan acties om potentiële nadelige sociale en economische gevolgen te minimaliseren
- + Bevorder het effectieve herstel en behoud op lange termijn van Nationale Parken en Reservaten, bossenreservaten en geclassificeerde bossen
- + Versterk het in kaart brengen van de keten van toelevering, met als einddoel volledige traceerbaarheid tot aan de cacao-boeren
- + Implementeer verifieerbare acties en getimede doelen op basis van goede kaarten, degelijke

gegevens, degelijke analyse, organiseer raadpleging van belanghebbenden en realistische tijdsbestekken

- + Voer overeengekomen acties uit in de context van een bredere aanpak op landschapsniveau, met sterke links naar vergelijkbare initiatieven in andere grondstoffen, en in lijn met de nationale REDD+ -strategie (bosbehoud) en andere relevante nationale strategieën en plannen
- + Werk nauw samen met de regering en andere partners om de acties van deze Frameworks uit te voeren, en de World Cocoa Foundation zal helpen bij het mobiliseren van de nodige financiering, middelen en technische ondersteuning voor implementatie
- + Zorg voor effectieve monitoring en rapportage over de voortgang van verslaglegging en acties om transparantie en verantwoording te garanderen.

# Cacao als duurzaam boegbeeld

Niet alleen de cacao teelt verduurzaamt, maar ook de keten. En die leidt naar de haven van Amsterdam, de grootste importhaven voor cacao ter wereld. Het havenbedrijf Port of Amsterdam heeft de uitdaging opgepakt en is een partnerschap aangegaan met de haven van San Pedro in Ivoorkust, waar de cacaobonen voor transport naar Europa worden ingescheept.

**H**et Havenbedrijf Amsterdam heeft geen invloed op de duurzame teelt van cacao. De expertise ligt vooral op het vlak van logistiek. Er komt jaarlijks zo'n 600 duizend ton aan cacaobonen binnen, die verspreid wordt over opslaghuizen (vemen) en verwerkers in de Zaanstreek, zoals de handelsbedrijven Cargill en Ecom.

*“De samenwerking tussen de haven van Amsterdam en die in Ivoorkust is uitgebreid om de logistiek daar efficiënter, effectiever en duurzamer te maken”*

**Je zou verwachten** dat de aanvoer via de zeesluis van IJmuiden in Amsterdam terecht komt, maar dat blijkt een plaatje uit vervlogen tijden te zijn. “Cacao komt vandaag in containers naar Europa, vooral naar de havens van Rotterdam en Antwerpen”, corrigeert Eric Warners (1986) het romantische beeld. De consultant strategie en innovatie: “De containers worden in Rotterdam op binnenvaartschepen gezet, die hier hun vracht hier komen lossen.” Op het terrein worden containers uitgekierd. Zijn collega Linda van Waveren (1980) vult aan: “De verduurzaming van de cacaoketen gaat verder dan alleen de omstandigheden bij de teelt en de oogst. Het gaat ook om de verduurzaming van de logistiek. Een mooi voorbeeld is de ontwikkeling, waarbij de cacao met traditionele zeilschepen

naar Amsterdam wordt gevaren. De Tres Hombres is zo'n boot, die voor klanten speciale vrachten vervoert, zonder enige CO<sub>2</sub>-uitstoot tijdens het transport te veroorzaken.” Van Waveren is in de haven programmamanager MVO, oud-duurzaamheidsmanager bij de Rabobank.

**Maar als de containerschepen** in Rotterdam lossen, waarom zou de cacao dan nog naar Amsterdam moeten komen? “Omdat de cacao-industrie hier van oudsher al zit en de kwaliteit van opslag en verwerking nergens ter wereld zo hoog is,” stelt Warners. Anders dan bij koffie vergen cacaobonen een goede klimaatcontrole. Het is een natuurproduct dat in de tropen een proces van fermentatie heeft ondergaan. Net als in andere vruchten is de pit omhuld door vruchtvlies. In het geval van de cacao boon draagt deze zoete witte massa bij aan de smaak en kwaliteit van de boon. Om deze te beschermen is een snelle verschepping van de bonen essentieel.

Deze deskundigheid is een van de redenen waarom Amsterdam en San Pedro als 'partnerhavens' een Memorandum Of Understanding (MOU) ondertekenden. Inmiddels is deze verbinding begin dit jaar omgezet in een overeenkomst. Formeel is het de Port of Amsterdam International B.V., een 100 procent dochterbedrijf van Port of Amsterdam, die met de Port Autonome de San Pedro de samenwerking is aangegaan. Het is een logische stap: de havens delen dezelfde klanten en moeten beiden meebewegen in dezelfde duurzame ontwikkelingen in de mondiale cacao industrie. San Pedro voerde in 2015 zo'n 150 duizend ton

cacao uit, vooral door het bedrijf Bolleré Ports, gespecialiseerd in containervervoer.

Warners legt uit dat Nederland vooral zal helpen om de logistiek in de Afrikaanse haven te verbeteren. “Zo heeft Port of Amsterdam International in opdracht van de Nederlandse ambassade in Abidjan en in samenwerking met de Nederlandse ontwikkelingsbank FMO een analyse verricht van de logistieke cacaoketen in Ivoorkust. Op basis daarvan wordt de samenwerking tussen beide havens uitgebreid, met de inrichting van de havenlogistiek. Op deze manier wordt bijgedragen aan het efficiënter, effectiever en duurzamer maken van de activiteiten in de uitvoerhaven van Ivoorkust. Ook het starten van duurzame initiatieven is onderwerp van onderzoek.” Wat ook meespeelt is dat de haven van San Pedro de afgelopen jaren een enorme groei in verwerking heeft gerealiseerd.

Opnieuw vult Van Waveren aan: “Ondertussen helpen we ook hier in Nederland bedrijven die zich toeleggen op cacao. We vestigen koplopers zoals Chocolatemakers in het Amsterdamse havengebied. Het bedrijf gaat als eerste helemaal over op duurzame energie. En hier gaat het zeilschip Tres Hombres ook cacaobonen aanvoeren.” Chocolatemakers wil de productie in de nieuwe vestiging opvoeren van 40 naar 200 ton per jaar. Het bedrijf is nu nog in Amsterdam-Noord gevestigd. Chocolatemakers werd in 2014 nog uitgeroepen tot het duurzaamste mkb-bedrijf in Amsterdam.

**Van Waveren:** “Ook sponsorden we als Havenbedrijf het Chocofestival in de Beurs van Berlage.” Het Havenbedrijf nam een van de 75 stands op deze beurs in beslag, waar bezoekers zowel konden proeven of alles konden horen over de duurzame toekomst van chocolade. En uiteraard is ook het dit voorjaar tot duurzaamste merk van Nederland uitgeroepen bedrijf in Amsterdam gevestigd: Tony's Chocolonely. ■



Linda van Waveren en Eric Warners van Port of Amsterdam: “De kwaliteit van opslag en verwerking van cacao is nergens ter wereld zo hoog.”



## Websites

**IDH over Framework for Action**

**Cocoabarometer 2018**

[www.portofamsterdam.com/duurzaamheid](http://www.portofamsterdam.com/duurzaamheid)

✦ TEKST JAN BOM

✦ FOTOGRAFIE VOLLERS, PUSCH, ED SEEDER,

P+ PEOPLE PLANET PROFIT EN PORT OF AMSTERDAM

✦ ART DIRECTION BUREAU BOUDEWIJN BOER EN STUDIO 10

✦ UITGEVERIJ ATTICUS BV

✦ [WWW.P-PLUS.NL](http://WWW.P-PLUS.NL)

## Maakt duurzame cacao de haven van Amsterdam duurzamer?

Hoe duurzamer de cacao, hoe duurzamer de haven van Amsterdam. Waar of niet waar? Het antwoord zou natuurlijk 'ja' moeten zijn. Eric Warners en Linda van Waveren van het Havenbedrijf Amsterdam komen uiteindelijk na een omweg op dit positieve antwoord uit. Maar cacao is natuurlijk niet de enige grondstof die verwerkt wordt. En het is qua volume ook niet de grootste stroom, ook al staat Amsterdam te boek als de 'grootste cacaohaven ter wereld'. Er zijn nog wel

wat andere ijkpunten die de duurzaamheid van de haven van de hoofdstad bepalen, een gebied waar ruim 68 duizend mensen werk vinden.

**Een graadmeter** voor duurzaamheid die eind vorig jaar veel meer in het oog liep was de beslissing om in 2030 in Amsterdam te stoppen met de overslag van kolen. Dat is geen geringe stap. Eind 2015 bestond de op- en overslag in Amsterdam nog voor 77 procent uit kolen en olie. De betrokken

bedrijven OBA en Rietlanden krijgen daarom de nodige tijd om over te stappen op andere grondstoffen.

**Anders dan in Rotterdam** ligt de Amsterdamse haven veel dichterbij woonwijken aan, zodat de Port of Amsterdam ook geur-, geluid- en stofoverlast in de gaten houdt. Rondom het Noordzeekanaal staan 41 geurdetectoren, oftewel e-noses. Komen er klachten over cacao? Nee, het

zijn vooral de recyclingbedrijven, agri-verwerkers en scheepsdampen die voor klachten zorgen. In overleg met de betrokken bedrijven is er al voor 100 miljoen geïnvesteerd om aan milieuregels te voldoen. Port of Amsterdam betreft milieuorganisaties bij projecten die de CO<sub>2</sub>-uitstoot moeten verminderen, zoals de aanleg van walstrooppunten. Schepen kunnen dan hun generatoren in de haven uitzetten. “Het duurzaamheidsbeleid is nooit af”, zeggen de twee

medewerkers van de haven. Een belangrijke operatie wordt de overgang van (binnenvaart) schepen, die nu varen op fossiele brandstoffen, naar elektrisch vervoer. “Het zal wel wat tijd kosten, vanwege de lange afschrijvingstermijn en de hoge investeringen”, waarschuwt Warners voor de hoop op een snelle realisatie.

**Andere ontwikkelingen** zullen in wat hoger tempo gaan, zoals het onderling uitwisselen van warmte

en energie door bedrijven die zich in de haven hebben gevestigd. MVO-manager Van Waveren kan nog veel meer inspanningen op duurzaamheidsgebied noemen, maar dit verhaal gaat over cacao. Voor wie er meer over wil weten, staat op de website Port of Amsterdam een uitvoerige brochure.