



Les 3 Fair Trade



Doelen

De leerlingen:

- weten dat Fair Trade eerlijke handel betekent
- kunnen uitleggen wat zij van Fair Trade vinden
- herkennen het Fair Trade keurmerk
- kennen de termen "seizoensproducten" en "streekproducten"
- ontdekken dat eten soms van heel ver komt en dat dit vervoer invloed heeft op het milieu

Materialen

- gewone pure chocoladereep, voor alle leerlingen een blokje
- Fair Trade pure chocoladereep, voor alle leerlingen een blokje
- bonnetje van de chocoladerepen
- wereldkaart
- post-its of punaises
- [kopieerblad 6](#), voor iedere leerling één

Inleiding

Cacaoketen

Laat de gewone chocoladereep zien. Wat is het belangrijkste ingrediënt van chocola? Op [kopieerblad 6](#) ontdek je er alles over: cacao. Lees de tekst klassikaal en bespreek deze met de groep.

Vraagsuggesties

- Uit welke landen komt cacao? Zoek deze op de wereldkaart en plak op die plekken *post-its* of prik er *punaises* in.
- Wat hebben deze landen gemeen? Ze zijn vaak arm en warm.
- Hoeveel dagen is cacao onderweg naar Nederland? Drie weken.
- Wat betekent dat voor het milieu? Schepen verbruiken brandstof die het milieu belasten.
- Wat denk je dat de cacaoboeren verdienen?
- Zouden ze net zoveel verdienen als de boeren in Nederland?
- Ken je het Fair Trade keurmerk? Laat de Fair Trade chocoladereep zien met het Fair Trade logo. ➡ ([eten & weten](#))

Kern

Filmpje over Fair Trade

Kijk met de leerlingen naar het filmpje "Fair Trade" op de Schooltv-beeldbank. ➡ ([de wereld](#)) Vraag ze hierop te letten:

- Wat betekent het woord Fair Trade?
 - Wat betekent Fair Trade voor boeren in arme landen?
- Bespreek daarna wat ze ontdekt hebben.

Vraagsuggesties

- Wat betekent Fair Trade? Eerlijke handel.
- Waarom is een stuk grond voor een boer in bijvoorbeeld Peru zo belangrijk? Om eten voor zijn gezin te verbouwen, om het overige voedsel te verkopen en geld te verdienen.
- Wat betekent Fair Trade voor die boeren? Dat ze een eerlijke prijs krijgen voor hun voedingsmiddelen, zodat ze hun gezin kunnen onderhouden.
- Wat vind jij van Fair Trade voedingsmiddelen?
- Koop jij die wel eens?
- Zou je die willen kopen?
- Zou je ze ook willen kopen als het meer geld kost?



Milieu en eten

Eten uit de buurt is bijna altijd beter voor het milieu. Het hoeft niet ver te worden vervoerd. Hierdoor bespaar je brandstof. Als je eten koopt dat net geoogst is, dan hoeft het niet eerst gekoeld te worden om het lang te kunnen bewaren. Ook dat scheelt energie. Maar: sommige voedingsmiddelen zijn bij ons niet te verbouwen, zoals cacao, koffie en bananen. Die moeten we wel uit andere landen halen. Er zijn ook voedingsmiddelen die bij ons wel kunnen groeien, alleen niet het hele jaar door. Zoals aardbeien.

Streekproducten en seizoensproducten

Voor het milieu zijn producten van het seizoen en uit de buurt vaak het beste. Je hebt dan weinig transport nodig of energie om het te koelen. Producten uit de buurt noemen we ook wel streekproducten. Producten die net geoogst zijn noemen we ook wel seizoensproducten. Asperges groeien bijvoorbeeld alleen in het voorjaar in Nederland. In het voorjaar zijn asperges een seizoensproduct in Nederland. Wil je in een ander seizoen verse asperges eten, dan moeten deze vervoerd worden uit Zuid-Europese landen. Je kunt dan beter iets anders kiezen.

Duurzaam = gezond

Als je kiest voor het milieu, is dat vaak ook goed voor je lijf. Dierlijke producten, zoals kaas en worst, kosten veel grond, energie en water om te produceren. Dat geldt ook voor veel verpakte soorten snoep en snacks. Fruit en groente zijn betere keuzes voor je lijf en de planeet, zeker als je dingen uit de buurt kiest en van het seizoen.

Afsluiting

Proef de verschillen

Pak nu de Fair Trade chocolade en de gewone chocolade er weer bij. Pak de repen uit en breek ze in blokjes. Geef alle leerlingen een blokje gewone en Fair Trade chocolade.

Vraagsuggesties

- Zien de stukjes chocolade er anders uit als ze zijn uitgepakt? Nee, ze zijn precies hetzelfde.
- Proef je verschil? Als het goed is smaken beide repen hetzelfde.
- Wat denk je dat de repen per stuk kosten? Laat de leerlingen op het bonnetje kijken.
- Waarom denk je dat de Fair Trade reep duurder is dan de gewone reep? Dit komt omdat de producent garandeert dat de boer een eerlijke prijs heeft gekregen voor de cacao.
- Vergelijk de reep chocola met een extra die je met een Nederlands product kunt maken, zoals chips van een aardappel. Welk product kun je beter kiezen voor het milieu? Waarom?

Werkvormen

Klassikaal

groepsgeprek, film, proeven, nabespreken

Combinatietip +

Ga tijdens de les in op het klimaat van de verschillende landen waar Fair Trade producten vandaan komen. Vergelijk dit met Nederland. Denk hierbij aan de groeiomstandigheden die bij de producten horen. Waarom groeit een ananas bijvoorbeeld niet in Nederland, maar wel op een plantage in Costa Rica? (Vak: aardrijkskunde, biologie)

Lessuggesties uit het online inspiratieboek

Doe de opdracht Fair Trade is fair of bekijk met uw klas uit welke landen veel van ons voedsel komt met de opdracht Uit welk land komt dat?



Kopieerblad 6

Fair Trade

Waar komt chocolade vandaan?

Chocolade wordt gemaakt van cacao. Cacao komt van de cacaoboom. Een cacaoboom moet drie of vier jaar groeien voordat er vruchten aan groeien. Vruchten groeien 5 maanden voordat ze geplukt kunnen worden. In iedere vrucht zitten ongeveer 40 zaden. Deze zaden zijn de cacaobonen. Van deze bonen maken we cacao.

Waar groeit cacao?

De cacaoboom houdt van veel warmte en vocht. Hij groeit in tropische landen. In Afrika zijn veel cacaoplantages, bijvoorbeeld in Ivoorkust, Nigeria, Ghana en Kameroen. Uit Zuid-Amerika komt ook veel cacao: uit Brazilië en Ecuador. In Azië wordt cacao onder andere in Maleisië verbouwd.

Hoe leven cacaoboeren?

Het oogsten van de cacaovruchten gebeurt met de hand. De boer snijdt met een groot mes de cacaovrucht van de boom af. Daarna hakt hij de vruchten open en haalt de bonen eruit. De meeste cacaoboeren zijn arm. Ze hebben een klein bedrijf. Het hele gezin moet meewerken, de kinderen ook.

Hoe worden cacao en chocola uit de cacaoboom gemaakt?

Twee keer per jaar kunnen de rijpe cacaovruchten worden geoogst. Ze worden geplukt en opengehakt. De bonen zijn taai, paars van kleur en smaken heel bitter. De bonen worden met het vruchtvlees op een hoop in de grond gestopt, op een bedje van bananenbladeren. Het wordt daar zo warm dat het vruchtvlees gaat rotten. Dit duurt ongeveer vijf dagen. Daarna zijn de bonen bruin, minder taai en ze smaken veel minder bitter.

Dan worden de bonen in de zon gedroogd. Na het drogen doet de boer de bonen in zakken van 60 kilo. Die zakken gaan naar een cacao-fabriek. Bijvoorbeeld in Nederland. Want in Nederland staan veel cacao-fabrieken.

Hoe komt cacao naar Nederland?

De cacaobonen gaan met vrachtwagens naar een haven. Daarna gaan ze met een vrachtschip naar Nederland. De tocht van Brazilië naar Nederland duurt ongeveer drie weken.

Hoe wordt chocolade gemaakt?

In de fabriek moeten eerst de doppen van de bonen af. Dan worden de bonen in stukken gebroken en gebrand. De bonen worden platgewalst zodat er een vloeibare massa uitkomt: de cacaomassa. Deze massa is één van de bestanddelen van chocola. De cacaomassa wordt geperst. Er komt vet uit: de cacaoboter. En er blijft een harde bruine koek over. Die koek wordt vermalen tot cacaopoeder. Chocola maak je uit een mengsel van cacaomassa, suiker en cacaoboter.

Wie verdienen er aan cacao en hoeveel?

De prijs van cacao hangt af van de vraag naar cacao en de hoeveelheid die er is. Hoe meer cacao er verbouwd is, hoe lager de prijs. Van de prijs die jij in winkel betaalt voor een chocoladereep, gaat uiteindelijk maar een paar cent naar de cacaoboer. Daarvan moet hij zijn cacaobomen laten groeien en zijn familie onderhouden. Bedrijven die Fair Trade chocolade verkopen, beloven dat de boer een eerlijke prijs voor de cacao heeft gekregen.

