

Шоколад без какао | Chocolat sans cacao

Автор: Заррина Салимова, [Берн](#), 29.05.2024.



Фото: Tamas Pap, Unsplash

Могут ли альтернативы шоколаду спасти оказавшуюся в кризисе какао-индустрию?

|

Les alternatives au chocolat peuvent-elles sauver l'industrie du cacao en crise?

Chocolat sans cacao

Шоколад – любимое лакомство миллионов людей. Однако, беззаботно покупая

шоколадную плитку в магазине, лишь немногие отдают себе отчет в том, что по количеству социальных, экологических и этических проблем выращивание какао-бобов можно сравнить, наверное, только с добычей алмазов.

Вырубка лесов, использование пестицидов, избыточное потребление воды, нарушение прав человека, копеечная оплата работы фермеров, тяжелый детский труд и солидные прибыли компаний-производителей – шоколадной индустрии есть за что стыдиться. И за примерами далеко ходить не надо.

В начале года телеканал SRF сообщил об обнаружении случаев незаконного использования детского труда в цепочке поставок Lindt на какао-плантациях в Гане. «В деревне Мфенибу шестилетний Кеннеди и его восьмилетний брат Эбенезер таскают стручки какао. В деревне Акваси Аси пятилетний Блессинг пошатывается под тяжестью какао, которым его нагружает отец. Учительница начальной школы в Кокофу рассказывает о многих детях, которые пропускают уроки, потому что им приходится работать в качестве дешевых разнорабочих на уборке урожая», - говорится в расследовании швейцарских журналистов.

Lindt закупает какао примерно у 80 000 фермеров в Гане, что делает его одним из самых важных покупателей какао в стране. В письменном ответе телеканалу SRF представители Lindt отметили, что на системные факторы, приводящие к детскому труду, повлиять очень сложно, и эта борьба требует усилий со стороны властей, неправительственных организаций, компаний, местных учреждений, школ и фермеров. Компания ведет мониторинг детского труда с 2016 года, но этих усилий явно недостаточно.

Очевидно, что эта проблема касается не только Lindt. Согласно исследованию Чикагского университета, в Гане детский труд встречается более чем в половине фермерских хозяйств, выращивающих какао. Неудивительно поэтому, что отрасль регулярно подвергается критике со стороны общественности.

Как же можно сделать шоколад более этичным? Одни бренды пытаются полностью контролировать цепочки поставок: как правило, это не очень крупные предприятия, которые производят шоколад небольшими партиями по цене выше среднего. Другие же компании идут новаторским путем, находя альтернативы какао-бобам.

Лидером в сфере производства шоколада без какао считается лондонский стартап Win-Win, использующий вместо какао-бобов британский ячмень и итальянский кэроб (порошок из высушенных плодов рожкового дерева, которое уже давно культивируется в Европе). В марке Носоа используется овес, который сначала ферментируют, а затем обжаривают – так же, как какао-бобы. Planet A Foods в Германии и Voyage Foods в США также выпускают альтернативные шоколаду продукты.

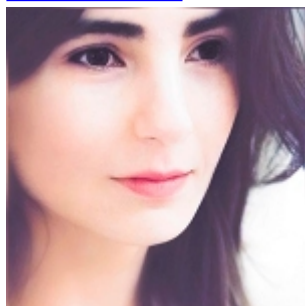
Те, кто уже успел попробовать шоколад без какао, признаются, что вкус варьируется в зависимости от используемых ингредиентов. Одни продукты имеют сливочный аромат, другие отличаются насыщенными ореховыми нотками, но все они – сладкие. Строго говоря, шоколад без какао – это и не шоколад вовсе. Согласно европейским нормам, шоколадом может называться продукт, содержащий не менее 35% какао (какао тертое и/или какао-масло). При этом свои требования к содержанию какао установлены для каждого вида шоколада, например, темного, молочного или белого.

В связи с [кризисом](#), повлиявшим на производство какао и цены на него, новыми разработками заинтересовались и производители классического шоколада. Как поясняет Le Temps, Гана и Кот-д'Ивуар, на которые приходится более 60% мирового производства какао, сильно пострадали от разрушительных последствий погодного явления Эль-Ниньо: урожаи оказались катастрофическими, что привело к дефициту какао на мировом рынке и росту цен до исторических максимумов. В частности, за год цена на какао поднялась почти в четыре раза, а рекордная отметка была достигнута в апреле в Нью-Йорке – 11 700 долларов за тонну.

По мнению экспертов, новые методы производства шоколада имеют экономический смысл только в том случае, если их можно масштабировать за счет открытия каналов сбыта и производства для других брендов. С этой точки зрения, интерес к этим технологиям должны были бы проявлять промышленные производители шоколада, такие как Barry Callebaut или Cargill.

В целом, шоколад без какао, подобно сыру без молока и бургерам без мяса, скорее всего, останется нишевым продуктом. Но то же самое можно сказать и о классическом шоколаде: может быть, если подходить к его употреблению осознанно и помнить о том, что каждая маленькая плитка содержит ценные ресурсы и труд многих людей, мы научимся ценить его и наслаждаться им в меру.

[швейцарский шоколад](#)
[производители швейцарского шоколада](#)
[какао бобы](#)



[Зарина Салимова](#)

Zaryna Salimava

Статьи по теме

[«Шоколадная карта» Швейцарии](#)

[Больше шоколада: производят, едят и продают швейцарцы](#)

[Шоколадные маршруты Швейцарии: Шарме, Люцерн, Невшатель](#)

[Lindt & Sprüngli снова в шоколаде](#)

[Швейцарцы стали равнодушнее к шоколаду](#)

[Швейцарскому шоколаду «Тоблерон» исполнилось 100 лет](#)

[Чудеса в музее шоколада Camille Bloch](#)

[Горькая цена шоколада](#)

[Цена швейцарского шоколада](#)

Source URL: <https://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shokolad-bez-kakao>