

# CJ

## CUADERN DE COMERÇ JUST

Monogràfic sobre el cacau

Número 4 | Maig 2014



# Comerç Just

BO PER A QUI EL PRODUEIX. BO PER A QUI EL CONSUMEIX  
**BO PER CANVIAR EL MÓN**

100% LLIURE DE MULTINACIONALS, EXPLOTACIÓ INFANTIL, DESIGUALTAT DE GÈNERE, SALARIS INDIGNES, TRANSGÈNICS,  
AGRESSIONS AL MEDI AMBIENT I A LA IDENTITAT CULTURAL [www.comerciojusto.org](http://www.comerciojusto.org)



COORDINADORA ESTATAL DE  
**COMERCIO JUSTO**

**Edició:** Coordinadora Estatal de Comerç Just ([www.comerciojusto.org](http://www.comerciojusto.org))

**Redacció:** Gonzalo Donaire

**Traducció:** Mondo Agit

**Maquetació:** Masgràfica

**Impressió:** Advantia Comunicación Gráfica

Impressió en paper certificat FSC

Madrid, maig de 2014



Aquesta obra està protegida per una llicència Creative Commons Reconeixement-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported (CC BY-NC-SA 3.0).  
Podeu veure una còpia d'aquesta llicència a través de l'enllaç següent: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/legalcode>



Aquest quadern, així com la campanya en la qual s'emmarca, formen part d'un projecte finançat per l'Agència Espanyola de Cooperació Internacional per al Desenvolupament (AECID). El contingut de la dita publicació és responsabilitat exclusiva dels seus autors i autores i no coincideix, necessàriament, amb l'opinió de l'AECID.



<b>1</b>	<b>INTRODUCCIÓ. TORNAR A L'ORIGEN PER ENTENDRE EL PROCÉS</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>LA CADENA DE PRODUCCIÓ DEL CACAU</b>	<b>3</b>
	El cacau	3
	La collita	4
	La mòlta	5
	L'elaboració final	5
<b>3</b>	<b>EL MERCAT DEL CACAU</b>	<b>6</b>
	La cadena de valor: com es reparteix el pastís	6
	On es cultiva: països productors	8
	On s'elabora la xocolata: països importadors i transformadors	9
	On es consumeix la xocolata: una demanda global creixent	10
	Què hi ha rere el preu del cacau i la xocolata	10
<b>4</b>	<b>ELS DESEQUILIBRIS COMERCIALS: IMPACTES I ALTERNATIVES</b>	<b>14</b>
	Treball infantil: una xacra insuportable	14
	La vareta no tan màgica de la productivitat	16
	La insuficiència dels segells sostenibles	17
	El cacau de Comerç Just: una alternativa en ascens	18
<b>5</b>	<b>CONEIX ELS GRUPS DE PRODUCTORS DE CACAU DE COMERÇ JUST</b>	<b>19</b>
<b>6</b>	<b>ENLLAÇOS D'INTERÈS PER AMPLIAR LA INFORMACIÓ</b>	<b>21</b>

# 1. Introducció. Tornar a l'origen per entendre el procés

Quan un producte arriba a la tenda, sol patir una mena d'amnèsia que li fa perdre la memòria del camí que l'ha portat fins allà. Les i els consumidors només veiem el resultat final d'un llarg i complex procés que roman ocult i que, massa vegades, està infestat d'abusos, injustícies i desequilibris, tant en el pla humà com en el mediambiental. Aquesta *fetitxismació de la mercaderia* no és, en cap cas, un procés nou, però resulta encara més flagrant quan es tracta de productes elaborats molt lluny del seu lloc de consum i que han de recórrer milers de quilòmetres i passar per nombroses etapes i mans fins arribar a les nostres cistelles de la compra.

El Comerç Just no es limita a distribuir productes elaborats amb uns criteris respectuosos amb els Drets Humans i el medi ambient, sinó que constitueix, a més, un ampli moviment que, des de fa dècades, treballa per canviar les injustes lleis que regeixen el comerç internacional, així com per fomentar un consum crític i responsable entre la ciutadania. Així doncs, mirar la cara oculta d'allò que comprem és el primer pas que, com a consumidors i consumidoras, podem i hem de fer per tal de contribuir a generar un comerç, una economia i un món més justs.

Comprar una rajola de xocolata o prendre una tassa de llet calenta amb cacau és la conseqüència d'un llarg procés comercial. Entendre quines són aquestes etapes i què amaguen no només ens permetrà veure allò que consumim des d'uns altres ulls més i més ben informats, sinó que també podrem prendre partit a favor de les opcions més responsables i justes. Aquest quadern ofereix un breu recorregut de retorn a l'origen de la xocolata que acompanya les nostres postres,

berenars i esmorzars. Una mirada crítica al camí que transiten els grans de cacau fins arribar al mercat final, tot aturant-nos ens els actors i les etapes que intervenen en la seva producció i distribució, i tot analitzant alguns dels impactes i reptes que ens planteja la seva comercialització.

## La Coordinadora Estatal de Comerç Just (CECJ)

Aquesta plataforma agrupa 30 organitzacions vinculades al Comerç Just que duen a terme activitats d'importació, venda final i/o sensibilització a l'Estat espanyol. La seva tasca se centra en potenciar aquest sistema comercial alternatiu i solidari, i donar servei a les entitats que en són membres. La CECJ forma part de l'Organització Mundial del Comerç Just (WFTO, per les seves sigles en anglès).

La finalitat de la CECJ és la transformació de la realitat social i les regles del comerç internacional a través de la incidència en les polítiques públiques, la sensibilització i la mobilització de la societat i l'enfortiment del sector del Comerç Just.

## Dia Mundial del Comerç Just 2014

Aquesta publicació forma part dels materials elaborats per la CECJ amb motiu de la commemoració del Dia Mundial del Comerç Just, que aquest any se celebrarà el dia 10 de maig. El 2014 hem decidit centrar-nos en el cacau, un dels productes de Comerç Just més coneguts, característics i consumits a Espanya. ●

# 2. La cadena de producció del cacau

## El cacau

### Orígens

*Theobroma cacao* és el nom científic de la planta que coneixem col·loquialment com a cacauer o arbre del cacau. Originària de l'Amazones, on creixia de manera natural a les conques dels rius, la planta es va expandir a través de les rutes comercials per tota Amèrica Central, on hi ha constància de plantacions des de fa més de 3.000 anys. De fet, tant cacau com xocolata són mots derivats de nàhuatl, la llengua dels mexiques i d'altres pobles indígenes mesoamericans<sup>1</sup>.

Quan els colonitzadors castellans arribaren al territori que avui ocupa Mèxic, varen descobrir que aquest «aliment dels déus» s'utilitzava com a moneda i es prenia en forma de beguda amarga. Un cop va arribar a la Península Ibèrica, la recepta es va modificar per complaure el gust de les altes esferes. Els ingredients eren escalfats prèviament i se li afegia sucre; una beguda que podria considerar-se la versió primitiva de la xocolata calenta actual.

Però no fou fins al segle XIX que no varen arribar els canvis principals que establiren els pilars de la indústria que coneixem avui. La invenció de la premsa per al cacau va permetre l'extracció del llard de cacau i es va obrir així la porta per tal que, anys més tard, a Suïssa, algú provés d'afegir-hi llet i es creessin les primeres rajoles de xocolata sòlida.

Paral·lelament, la colonització europea de l'Àfrica va descobrir noves terrasses tropicals per al cultiu de cacauers i es va inaugurar així el que poc després es convertiria en la principal regió productora d'una indústria que avui és planetària i milionària, impulsada per una demanda creixent i globalitzada.



GUADALUPE DE LA VALLINA MARTÍNEZ-OFAMI INTERMÓN

### Varietats i condicions de cultiu

El cacauer és una planta que vol calor (entre 31 i 32 graus centígrads), humitat (precipitacions anuals d'entre 1.150 i 2.500 mm), sòls rics en matèria orgànica i protecció del vent i del sol. És per això que creix en regions intertropicals i normalment a l'ombra d'altres arbres més grans. Por arribar a una alçada d'entre cinc i deu metres.

Actualment, es coneixen una desena de **varietats** genètiques del cacau, si bé les més habituals en són tres: el crioll, el foraster i els híbrids dels dos anteriors.

- **Cacau crioll:** és la varietat més cultivada a l'Amèrica Central, la regió andina, el Carib i l'Índic. Els cacauers són fràgils i d'escàs rendiment, però ofereixen un cacau de gran qualitat, molt aromàtic i amb un baix contingut de taní<sup>2</sup>. És per això que és la varietat més utilitzada en la fabricació de les xocolates més fines, tot i tenir poc pes en la producció mundial (5% aproximadament).

1. La paraula *cacau* prové de *ka'kaw* (pronunciat «cacahua») i *xocolata* prové de *xocolatl* (mot derivat del maia *chocolhaa*, literalment «aigua amarga»), que originàriament feia referència a la beguda extreta del cacau. Les primeres plantacions de cacau i les formes més primitives de xocolata es remunten a les civilitzacions maia i olmeca. Aquest cultiu va ésser heretat i perfeccionat, posteriorment, pels mexiques que varen ocupar, segles després, els territoris que havien habitat els dits pobles. Els mexiques són un poble indígena de filiació nahua, si bé són més coneguts, en especial a Occident, amb el nom *d'astèques*, a conseqüència de l'errònia, però ben difosa interpretació que en va fer la historiografia tradicional, de caire colonialista.

2. Els tanins són substàncies orgàniques amb una lleugera olor característica i un gust amarg i astringent. Solen estar presents a la capa exterior de molts fruits encara no madurs de les plantes. Si bé alguns tanins són beneficiosos, la majoria són lleugerament tòxics i dificulten la digestió del fruit. De fet, constitueixen un sistema de protecció de les plantes dels animals herbívors, ja que generen un efecte de rebuig de l'aliment.

- **Cacau foraster:** també conegut com a *cacau campeol*, és el més cultivat a nivell mundial (al voltant del 90%), especialment al Brasil i als grans països productors de l'Àfrica Occidental. Contràriament al cacau crioll, aquesta varietat es caracteritza per un gra amb una clofolla gruixuda i resistent, però poc aromàtic, fet que es compensa amb un major grau de torrefacció.
- **Els híbrids:** encara que l'encreuament de les dues varietats anteriors es practica des del segle XVIII, no ha estat fins les últimes dècades que més s'ha avançat en aquest àmbit (actualment, representen el 5% de la producció mundial). L'híbrid més conegut i utilitzat és el *trinitari*. El resultat són fruits que barregen el caràcter robust del cacau foraster amb el gust més fi del crioll, tot generant així uns cultius de qualitat intermèdia i un major rendiment (fins a 1.000 quilograms per hectàrea a l'any, en contraposició als 500 quilograms que rendeixen, de mitjana, les altres dues varietats).

Comunament, es distingeixen dos tipus de cacau en funció de la seva qualitat, que és fixada a partir d'uns estàndards internacionals: el *cacau bàsic* o a granel i el *cacau fi* o d'aroma. Aquests dos tipus se solen correspondre amb les dues varietats genètiques principals vistes anteriorment: el cacau crioll, de millor qualitat, és l'origen del cacau fi i d'aroma, mentre que el cacau foraster és la varietat més utilitzada per obtenir cacau bàsic.

Des de la seva plantació, els cacauers triguen menys de quatre anys en començar a donar fruits i no assoleixen el seu màxim rendiment fins als 10 anys de vida. Això comporta una inversió important per a les i els agricultors, atès el cost d'oportunitat que suposa destinar el terreny a la plantació de cacau en lloc d'altres cultius que donen fruits molt abans. Aquest fet és especialment rellevant si es té present que la majoria de les explotacions de cacau són de petites dimensions, motiu pel qual la disponibilitat del terreny conforma un bé escàs.



IDEAS

Per tal que aquesta planta i els seus fruits puguin arribar a convertir-se en béns de consum, el cacau ha de passar per les tres fases que conformen la seva cadena de producció: la collita, la mòlta i l'elaboració final.

## La collita

El cacau madura durant tot l'any, si bé solen fer-se dues **collites**: una de principal (o *collita gran*) i una altra d'intermèdia (o *collita petita*). La collita principal comença a finals de l'estació de pluges i perdura fins al començament de l'estació seca. La intermèdia arranca al principi del següent període de pluges. Generalment, cada període de collita dura entre dos i tres mesos. Les varietats híbrides estan fent augmentar el rendiment de l'escassa recol·lecció obtinguda entre collita i collita.

El fruit del cacau té una forma allargada, semblant a una panotxa (de fet, en algunes regions productores es coneix amb aquest nom) i pesa al voltant de mig quilo. Durant la collita, és fonamental determinar el grau de maduració exacte del fruit per poder seleccionar aquells que s'han de recollir del cacauer en el moment precís. Gran part de la qualitat final del producte depèn d'aquesta selecció. És per això que es requereix una mà d'obra abundant durant les setmanes de collita, per tal d'evitar que el cacau es faci malbé un cop està llest per a ésser recol·lectat.

Cada fruit té una escorça rugosa i espessa plena d'una polpa rosada i dolça que pot contenir fins a 50 llavors. Aquestes llavors, en forma de fava blanca, carnosa i allargada, són els grans (*marques*) amb els quals s'elabora la xocolata. Quan el fruit és madur, es tallen (*es tomben*) amb cautela les panotxes una a una i, un cop separades del cacauer, s'obren longitudinalment amb un matxet (*es piquen*). Se n'extreuen les llavors (*es buiden*) amb una mena de cullera, juntament amb la polpa que les envolta, s'apilen i s'enrotllen (tradicionalment, amb fulles de plàtan) durant uns dies per tal que fermentin.

Amb la **fermentació**, es vol reduir el gust amarg i astringent característic dels grans de cacau, al mateix temps que s'afavoreix el desenvolupament dels precursors de l'aroma. Tot i així, a vegades s'omet aquest procés per qüestions de gust. Amb fermentació o sense, l'últim pas d'aquesta primera fase és l'**assecatge** dels grans (al sol o mitjançant calor artificial a les plantacions més tecnificades) durant diversos dies mentre es rasclen. De fet, quan es parla, comunament, de grans de cacau, en realitat es fa referència a les llavors un cop fermentades i assecades, procés a través del qual augmenten la seva mida, perden pes i adquireixen el color marró-rogenç que les caracteritza.

## La mòlta

Un cop assecats, els grans de cacau s'envien als molins (*grinders*, nom amb el qual també es coneixen genèricament aquestes empreses), on són seleccionats i separats segons l'ús i el destí que els esperi. Els agricultors no venen la producció directament als *grinders*, sinó a través d'un intermediari (que pot ser la central de compra d'aquestes empreses al país on es cultiva el gra o un altre tipus d'actors privats que fan d'intermediaris entre productors i molins).

La mòlta (o *grinding*) segueix diverses fases: primerament, es **renten, torren i raspallen** els grans per tal que perdin la pell i desprenguin el seu aroma. Les clofolles i altres impureses solen utilitzar-se com a compost per a jardins o per elaborar llards de baixa qualitat (coneguts comercialment com a *cocoa*).

Un cop torrades i sense impureses, les diverses varietats de grans es **barregen** en funció del producte que es vulgui obtenir. Aquest procés és especialment important si el destí dels grans és convertir-se en xocolata, on el gust i la textura resulten més sensibles que en l'elaboració de cacau en pols. Els tipus de grans de cacau que després determinen el tipus de xocolata solen distingir-se entre forts i suaus. En ambdós casos, hi trobem nombroses varietats. La barreja entra al *grinder* on diversos **molins** baten els grans a una temperatura d'entre 60 i 80 graus centígrads, tot produint així **licor de cacau**, la base de tots els derivats del cacau (i que no conté alcohol, malgrat el seu nom).

El licor de cacau es pot refinar i vendre directament com a cacau per cuinar (amarg i greixós), tot i que el més habitual és que continuï el procés i s'utilitzi per a la fabricació de xocolata. En el segon cas, el licor de cacau s'introdueix en unes premses hidràuliques per separar el llard de cacau de la pasta de cacau. El **llard de cacau** és un greix comestible amb un suau aroma i gust a xocolata. La **pasta de cacau** restant és una massa baixa en greixos (no pot contenir més d'un 20% de llard). Un cop solidificada, si es polvoritza la pasta de cacau s'obté **cacau en pols** (que no s'ha de confondre amb la xocolata en pols). En cas contrari, tant el llard com la pasta de cacau passen a la tercera i última fase de producció.



GUADALUPE DE LA VALLINA MARTÍNEZ-OXFAM INTERMÓN

## L'elaboració final

La xocolata resulta de **barrejar** proporcions variables de llard i pasta de cacau amb sucre. La barreja es tritura i refina i s'obté una pasta fina que se sotmet a un procés de **conxatge** a través del qual es bat i estira en uns rodets a temperatures per sobre del punt de fusió del llard (per tal que, així, el llard es mantingui líquid i mal-leable). La temperatura i la durada del conxatge (des d'unes poques hores fins a tres dies sencers) variaran segons el tipus de xocolata i la qualitat que es vulgui obtenir (com més es bati, menys aspra serà la pasta resultant).

Per últim, aquesta pasta se sotmet al **temperament**, procés mitjançant el qual s'escalfa, es refreda i es torna a escalfar per trencar i reagrupar els cristalls del llard. Així, s'obté el cruixit característic i la brillantor que distingeix les bones xocolates.

Pràcticament qualsevol tipus de xocolata porta algun aromatitzant incorporat (normalment, vainilla o algun derivat de la vainilla) i algun emulsionant i estabilitzant (com la lecitina de soja), que no solen sobrepasar l'1% de la composició. Si no se li afegeix cap producte més a la mescla, i sempre que la pasta de cacau representi, com a mínim, el 50% del total (si bé pot arribar al 99%), estarem parlant de **xocolata negra**. Així doncs, quan parlem del percentatge de cacau que conté una xocolata, en realitat estarem fent referència a la proporció que representa la pasta de cacau.

Si se li afegeix llet (fresca, condensada o en pols) i es redueix la proporció de la pasta de cacau (normalment per sota del 40%), obtindrem **xocolata amb llet**, el derivat més popular del cacau. Tant la xocolata negra com la xocolata amb llet poden i solen anar acompanyats d'altres productes (taronja, menta, maduixa, fruits secs, etc.).

La **xocolata de cobertura** que s'utilitza a la pastisseria pot ser negra o amb llet, però conté un percentatge més gran de llard de cacau. La **xocolata en pols** i la **xocolata a la tassa**, ambdues destinades a la seva dissolució amb llet, són una mescla de cacau (normalment, inferior al 50%) amb altres productes, com ara la fècula (farina de blat de moro o productes semblants). Per últim, la **xocolata blanca** és un dolç creat al segle XX i elaborat amb llard de cacau, sucre i llet i, per tant, no porta pasta de cacau (els elements sòlids del licor de cacau que determinen el grau de «puresa» de la xocolata).

A més de la xocolata, el cacau s'utilitza per a produir molts altres productes. Alguns d'ells són ben coneguts, com el cacau en pols que s'utilitza a la indústria alimentària per fer batuts, pastissos, bombons o postres. Però el llard de cacau també es fa servir en la producció de tabac, sabó o cosmètics, així com en la medicina tradicional i la parafarmàcia. ●

## 3. El mercat del cacau

### La cadena de valor: com es reparteix el pastís

Les vendes anuals de xocolata a tot el món superen els 100.000 milions de dòlars estatunidencs, impulsades per una demanda que no deixa de créixer a raó d'un increment anual mig del 3%. Si fossin un país, les vendes de xocolata serien la 60<sup>a</sup> economia mundial, per sobre del PIB de Tunís, Bulgària o Croàcia, així de 130 països més. Si a les vendes finals hi afegim el valor que genera el cultiu de cacauers, la distribució intermèdia del gra, la producció de cacau i l'elaboració i comercialització d'altres derivats diferents a la xocolata, estaríem parlant d'una indústria multimilionària i global.

No obstant això, les tres fases de la producció del cacau que s'han descrit anteriorment (la collita, la mòlta del cacau i l'elaboració de la xocolata i d'altres derivats) no es distribueixen de forma equilibrada, ni geogràficament, ni pel que fa el control del procés o al repartiment del valor afegit que genera.

Es calcula que més del 90% de la producció mundial de cacau prové de petites plantacions de tipus familiar, amb unes extensions mitges de dos a cinc hectàrees que representen la principal activitat i font d'ingressos per a qui les treballen. El cultiu i la collita del cacau ocupa, directament, entre cinc i sis milions de persones, i a 14 milions

**Aproximadament 50 milions de persones arreu del món depenen directament o indirecta del cultiu de cacau**

més de persones indirectament. En total, s'estima que al voltant d'uns 50 milions de persones arreu del món depenen d'aquesta activitat primària.

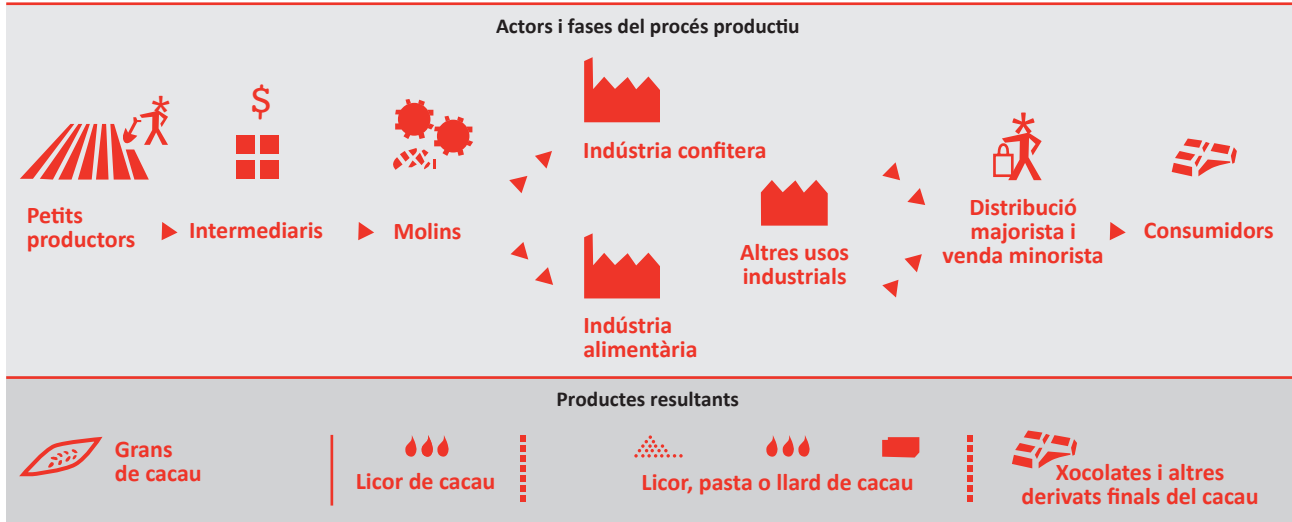
Tot i així, malgrat el seu nombre, aquests milions de petits productors amb prou feines tenen capacitat de decisió sobre les variables que determinen el procés de producció i venda del cacau. Al llarg de la seva cadena de valor hi intervenen diversos actors. Als dos extrems s'hi situen els milions de **petits productors** de cacau i els centenars de milions de **consumidors** que adquireixen xocolata o qualsevol altre producte derivat dels grans rogens.

Entre els dos extrems de la cadena, hi trobem molts d'altres actors:

- Els **intermediaris**, ja siguin *traders* que compren la producció a les i els agricultors per vendre-la als molins (*grinders*) o els *brokers* que especulen amb el preu de les collites als mercats de futurs.
- Els **grinders** que transformen els grans en licor de cacau i, aquest, en els seus dos derivats principals: la pasta i el llard de cacau.
- Les diverses **fàbriques** que mesclen aquests dos derivats per produir xocolata o qualsevol altre derivat destinat a la indústria alimentària, cosmètica, tabaquera o farmacèutica, i que, en general, s'encarreguen també del seu envasament final.
- Les empreses **distribuïdores** majoristes que porten aquests productes als canals de venda finals.
- Els **punts de venda** (botigues, supermercats, etc.) on les i els consumidors adquireixen aquests béns.
- I, al llarg de tot el procés, els **transportistes** que connecten cadascuna de les fases i productes intermedis.



**Figura 1. La cadena de valor del cacau**



Font: elaboració pròpia a partir de Cocoa Barometer 2012

Tots aquests passos intermedis de la cadena comercial, especialment els que es corresponen amb les dues últimes fases del procés productiu (*grinders* i xocolateres) es caracteritzen per la seva elevada concentració: són molt poques les empreses que dominen cadascuna de les etapes. Set *grinders* controlen el 76% de la indústria de productes semielaborats del cacau arreu del món<sup>3</sup>. De fet, les quatre principals empreses d'aquest reduït grup concentren la meitat de la producció mundial.

Són aquestes empreses les que compren, a través d'intermediaris, els grans de cacau als productors, normalment desorganitzats i amb poca informació sobre la resta del procés, que es duu a terme lluny de les seves plantacions. Els volums de compra d'aquestes empreses els atorguen un enorme poder de negociació vers els productors de cacau i inclinen al seu favor la balança del repartiment dels beneficis que genera aquesta activitat.

En el cas de la indústria xocolatera, la concentració és semblant: un grup reduït d'empreses, la majoria d'elles molt conegudes pel gran públic, controlen el gruix de la producció final de xocolates i altres derivats del cacau. Les cinc principals empreses<sup>4</sup> són al darrere de més del 60% de les vendes de xocolata a tot el món i cadascuna d'elles controla desenes de productes diferents i molt coneguts per al gran públic. A vegades, la frontera entre

*grinders* i xocolateres és difosa i rere noms diferents s'hi amaguen les mateixes corporacions transnacionals.

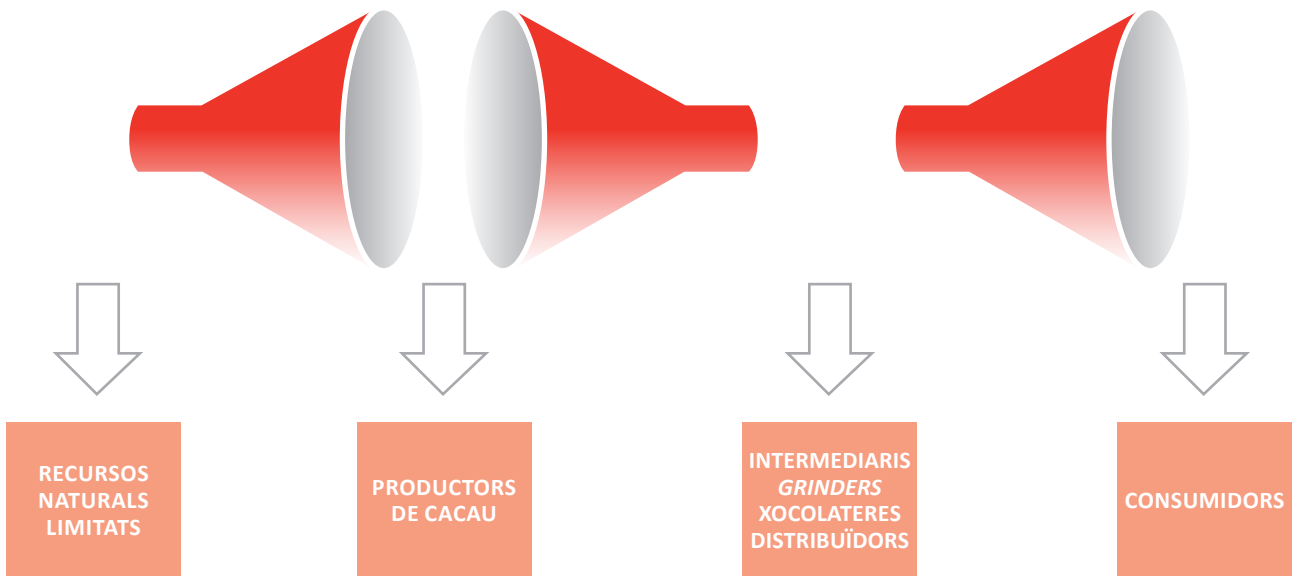
Aquest repartiment desequilibrat del poder i del valor entre esglaons de la cadena productiva també té una traducció geogràfica: mentre que el cultiu del cacau es dona en països tropicals empobrits, la seva transformació intermèdia i l'elaboració final de la xocolata se situen, per norma general, en països enriquits. Si bé és cert que els darrers anys ha augmentat el nombre de *grinders* situats en regions cacaucultores, aquest fet no és tant la conseqüència d'un desenvolupament endogen de la indústria local, sinó d'un procés de deslocalització dels molins cap aquests països, mitjançant el qual les empreses transnacionals cerquen reduir els costos de producció i guanyar competitivitat en un mercat feroçment concentrat<sup>5</sup>.

Té poc sentit, de fet, centrar-nos en la suposada nacionalitat d'aquestes empreses transnacionals o en la localització geogràfica de cadascun dels centres de producció de la cadena xocolatera. Des d'un punt de vista centrat en la justícia comercial, el que hauria d'importar-nos és en quines condicions laborals, socials i mediambientals es produeix el cultiu, la producció i la comercialització del cacau i els seus derivats, independentment d'on es produeixin. El mapa dels drets humans i mediambientals no entén de fronteres geogràfiques ni polítiques, sinó de justícia i injustícia.

3. Bloomer (15%), ECOM (12%), Archer Daniels Midland ADM (11%), Barry Callebaut (10%), OLAM (10%), Armajaro (10%) i Cagill (8%). Font: Cocoa Barometer 2012.

4. Les cinc principals empreses transnacionals xocolateres són Mars, Mondelez-Kraft, Nestlé, Hershey i Ferrero. Font: Cocoa Barometer 2012 i ICCO (2012).

5. Tal com bé assenyala Oxfam Intermón, la UE ha eliminat els aranzels als països catalogats com «menys avançats» mitjançant acords d'associació econòmica (EPA) i altres normatives comercials, sota pretext d'afavorir la seva integració en l'economia global. Al sector del cacau, els dits acords han afavorit la instal·lació de *grinders* del Nord als països africans. Als països exclosos d'aquesta catalogació (principalment, Malàisia, Indonèsia i el Brasil), que sí que han desenvolupat indústries locals, se'ls segueixen aplicant uns forts aranzels amb l'objectiu de protegir la indústria europea. Un cop més, les normatives, vestides de polítiques per al desenvolupament, beneficien a la indústria del Nord, i és que, d'una banda, dificulten la competència de les indústries del Sud i, de l'altra, fomenten la deslocalització de les indústries del Nord i n'abarateixen els costos. Font: Oxfam Intermón (2013)

**Figura 2. El triple embut de la cadena de valor del cacau<sup>6</sup>**

Font: elaboració pròpia

## ***Els baixos ingressos que reben les i els cacaucultors els situen molt per sota del llindar de la pobresa***

El fet que cada cop més empreses transformin el cacau al lloc d'origen i n'exportin els subproductes als països enriquits, o que entre els *grinders* i les empreses xocolateres emergents s'hi trobin empreses amb seu social a algun país del Sud, no canvia res si els desequilibris de la cadena de valor segueixen generant el mateix tipus d'injustícies.

Així doncs, independentment de la seva nacionalitat o localització, l'enorme poder d'un grup reduït d'actors que controlen les etapes intermèdies contrasta amb l'escassa capacitat de decisió dels milions de persones que conformen els extrems de la cadena comercial: els productors

i els consumidors. Tornarem a trobar-nos amb el famós doble embut del comerç internacional, al qual n'hi hauríem d'incloure un altre d'anterior: el dels recursos naturals finits i cada cop més escassos. D'aquesta manera, podríem contemplar la dimensió mediambiental de qual-sevol activitat humana.

### **On es cultiva: països productors**

La Costa d'Ivori i Ghana són l'origen del 50% del cacau que es cultiva a tot el planeta. Els segueixen Indonèsia, Nigèria i el Camerun. Aquests cinc països junts concentren el 82% del cultiu mundial. Pràcticament totes les granges cacaucultores (el 98%) tenen una extensió inferior a cinc hectàrees i són responsables del 90% de la producció mundial de cacau<sup>7</sup>. Petits productors que, rarament proven la xocolata que s'elabora amb el cacau que cultiven amb les seves mans en unes condicions especialment dures i la venda del qual genera uns ingressos ínfims que els situen molt per sota del llindar de la pobresa.

A Ghana, un cacaucultor mig viu amb la meitat dels ingressos que es consideren necessaris per sortir del llindar de la pobresa extrema i amb menys d'una tercera part dels ingressos que necessitaria per superar

6. Els recursos limitats, cada cop més escassos, són cultivats i manipulats per productors (primer embut), però en la seva elaboració final i distribució hi participen només un grup reduït d'empreses (segon embut) que són les responsables de fer arribar els productes als milions de consumidors finals (tercer embut).

7. Cocoa Barometer (2012)

la línia de la pobresa. A la Costa d'Ivori, el principal productor mundial, les i els petits cacaucultors haurien d'ingressar per la venda de la seva collita fins a 10 vegades més que en l'actualitat per tal d'arribar així, com a mínim, a la línia de la pobresa extrema, i fins a 16 vegades més que ara per superar la línia de la pobresa estàndard<sup>8</sup>. Més endavant, parlarem d'alguns dels resultats i implicacions derivats d'aquesta situació de pobresa generalitzada.

## On s'elabora la xocolata: països importadors i transformadors

Actualment, es produeixen al món quatre milions de tones de cacau en gra, una xifra que no ha deixat d'augmentar durant les últimes dècades, si bé el creixement no sempre respon a un patró lineal (els últims anys s'han alternat increments i reduccions de les collites). Per poder il·lustrar millor aquest creixement, cal assenyalar que l'any 1960 es produïa, a tot el món, només un milió de tones de cacau i que fa tot just una dècada, la producció mundial no superava els tres milions<sup>9</sup>.

Mentre que el cacau es cultiva únicament en zones tropicals i el gruix de la producció prové d'un grup petit de països, els molins es distribueixen per tot el món. Europa, on no s'hi cultiva ni un sol gra de cacau, concentra, tanmateix, la majoria de *grinders* (el 40% del total). La segueix l'Àsia (23%), Amèrica Llatina (22% i, per últim, l'Àfrica (16%), encara que el 70% dels grans provenen del darrer continent. Només el 40% de la producció mundial de cacau es mol als països on es cultiva, si bé aquesta tendència s'està corregint progressivament. En la resta de casos, el gra s'exporta directament a molins situats en altres latituds.

Més enllà del volum total, és important analitzar fins a quin punt el país productor depèn de les exportacions de cacau, per tal de poder determinar així l'impacte que pot arribar a tenir qualsevol variació del preu internacional o de la demanda externa, ja no només entre les i els cacaucultors, sinó sobre el conjunt de l'economia global. A la Costa d'Ivori, Ghana o el Camerun, les exportacions de cacau representen, respectivament, el 34%, el 23% i el 18% de tot el seu comerç exterior<sup>10</sup>. Tanmateix, per a Indonèsia o Nigèria, els dos altres grans productors, el

cacau amb prou feines representa l'1% de les exportacions totals.

El comerç de cacau inclou des dels propis grans, passant per alguns dels seus productes intermedis (pasta i/o llard de cacau) fins als seus derivats finals (principalment, en forma de xocolata). Els principals importadors de grans de cacau són Holanda, els Estats Units i Alemanya. Estats Units lidera, de lluny, la importació de llard i pasta de cacau, atesa la seva important indústria local d'elaboració de xocolates, seguits d'Alemanya i França. I precisament França és el primer importador mundial de xocolata elaborada i a punt per a degustar, seguida ben de prop d'Alemanya, el Regne Unit i els Estats Units. Espanya és el vuitè importador mundial de grans de cacau, el setè de llard i pasta de cacau i el sisè de xocolata<sup>11</sup>.



IDEAS

8. *Op. cit.*

9. Amb una tona de cacau s'elaboren, aproximadament, unes 7.000 rajoles de xocolata de 100 grams cadascuna.

10. Dades de la FAO citades a l'ICCO (2012)

11. *Op. cit.*

## On es consumeix la xocolata: una demanda global creixent

El consum de xocolata i, per tant, de cacau al món no deixa de créixer. Per a la collita del 2013, la demanda ja va sobrepassar la producció mundial de cacau i s'espera que aquest desfasament no deixi d'augmentar els propers anys. El resultat és un estoc cada cop més minvat i una pressió creixent sobre l'oferta. A l'evolució ascendent de les últimes dècades se li ha de sumar la demanda a l'alça prevista per al proper període per part de totes les anàlisis del sector, a raó d'un creixement anual del 3%.

Les i els ciutadans europeus consumeixen la meitat de la xocolata que es produeix a tot el món (48%). Els segueixen Amèrica del Nord (20% Estats Units i 4% Canadà), l'Àsia (15%) i Amèrica Llatina (9%). L'Àfrica, el principal productor de cacau, només consumeix el 3% de la xocolata i altres derivats que s'elaboren a tot el planeta. Tan paradoxal com il·lustratiu de l'actual comerç internacional: qui fa la feina és amarga no prova el dolç producte que d'ella en resulta.

En termes per càpita, cada any es consumeixen de mitjana a tot el món 0,61 quilos de xocolata per persona. Evidentment, aquesta xifra amaga unes disparitats territorials enormes. La demanda de productes derivats del cacau és elevada, consolidada i estable des de fa dècades a Europa Occidental i Amèrica del Nord. Segons estudis recents, el 90% de la població britànica pren xocolata de forma habitual<sup>12</sup>.

Els països més xocolaters del món són Alemanya, Suïssa i el Regne Unit, amb uns 11 quilos per habitant l'any aproximadament. Els segueixen Noruega, Dinamarca i Àustria (entre vuit i nou quilos). A Espanya, un ciutadà mig consumeix 3,6 quilos de xocolata l'any, una xifra que s'ha mantingut estable durant l'última dècada<sup>13</sup>.

***A l'Àfrica s'hi produeix el 73% del cacau mundial, però s'hi consumeix menys del 3% de la xocolata***

L'impuls actual prové d'una demanda a l'alça procedent de països emergents, tant asiàtics com d'Europa de l'Est o el Brasil. De fet, el Brasil ha passat de ser un dels principals exportadors històrics a consumir internament tant com produeix. A l'Àsia, la xocolata ha tingut, tradicionalment, un paper marginal entre els productes dolços preferits per la població. Actualment, a l'Índia amb prou feines s'hi consumeixen 165 grams l'any per persona de mitjana, mentre que a la Xina no s'hi sobrepassen els 100 grams anuals de xocolata per habitant<sup>14</sup>. No obstant això, s'espera que l'augment de les classes mitjanes en els dits països emergents i la globalització de les pautes de consum occidentals facin augmentar la demanda de xocolata en aquestes regions a mig termini.

Així, els quatre milions de tones de cacau cultivades actualment seran cada cop més insuficients per respondre a una demanda que s'espera que sigui de cinc milions de tones el 2020. Les empreses xocolateres transnacionals ja estan fent els primers passos per satisfer aquest augment de la demanda, bé intentant incrementar la productivitat, les plantacions o instal·lant *grinders* als països productors més propers a la demanda emergent (com en el cas d'Indonèsia per cobrir el mercat asiàtic). Tanmateix, aquestes respostes no queden exemptes de reptes i zones obscures per al present i el futur de les i els cacaucultors, tal com veurem més endavant.

## Què hi ha rere el preu del cacau i la xocolata

Com qualsevol altra matèria prima, el preu del cacau està sotmès a importants fluctuacions contínues. A partir del 1980, va començar una profunda caiguda que el va portar a situar-se l'any 2000 en una quarta part del seu valor inicial. Des d'aleshores, la tendència s'ha invertit i ha arribat a duplicar-se, si bé avui en dia segueix estant a la meitat de preu de fa tres dècades. Paral·lelament a la tendència baixista, els ingressos que perceben les i els cacaucultors per la venda de la seva producció s'han vist reduïts progressivament<sup>15</sup>.

Tanmateix, les previsions d'augment continuat de la demanda i la dificultat de respondre amb una oferta similar afectaran, amb tota probabilitat, aquest preu. S'estima que, si res canvi, l'excés de la demanda que es generarà pressionarà a l'alça el preu del cacau fins a duplicar-se des d'ara fins el 2020, tot recuperant així valors de fa 36

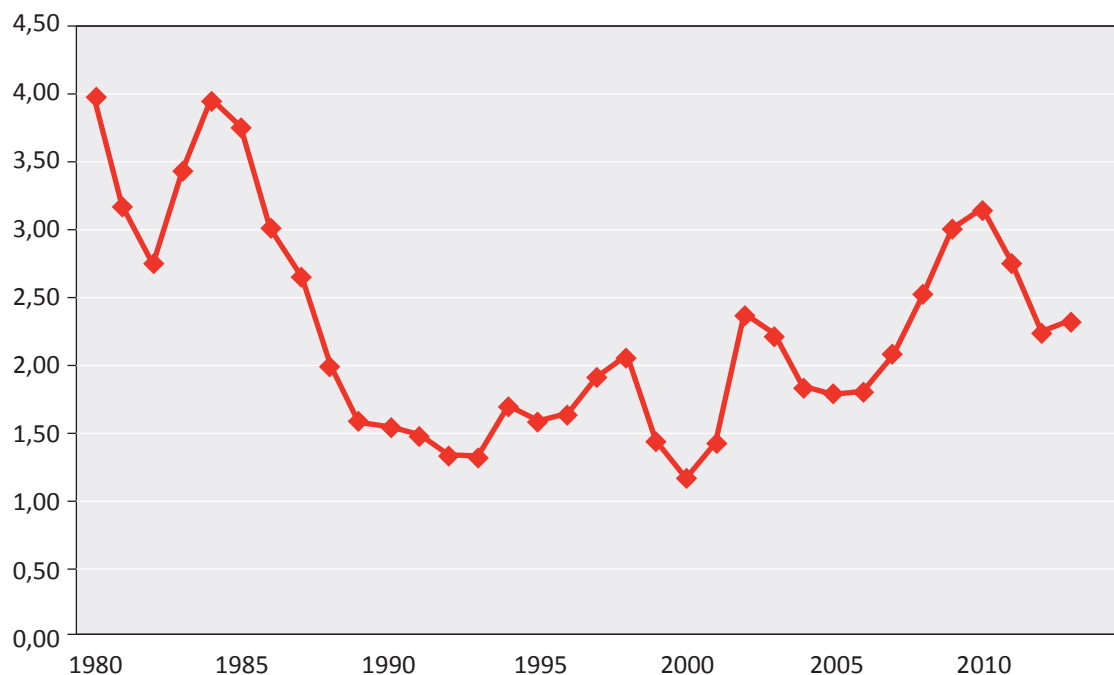
12. [www.franchisehelp.com/industry-reports/chocolate-industry-report](http://www.franchisehelp.com/industry-reports/chocolate-industry-report)

13. Dades de CAOBISCO i la International Confectionery Association (ICA) citats a l'ICCO (2012)

14. [www.franchisehelp.com/industry-reports/chocolate-industry-report](http://www.franchisehelp.com/industry-reports/chocolate-industry-report)

15. Per a més informació sobre l'evolució dels preus del cacau i les seves conseqüències, vegeu Daviron B. i Ponte S. (2005)

**Figura 3. Preu internacional del cacau en gra a les borses de Londres i Nova York  
Evolució 1980-2013 (US\$/quilogram; preus reals base 2010)**



Font: elaboració pròpia a partir de l'ICCO i el World Bank

anys<sup>16</sup>. Però aquesta tendència a l'alça, a priori positiva per a les i els productors, té dos matisos importants que una anàlisi feta des d'un enfocament de justícia comercial no pot deixar de banda: la volatilitat i la participació en el preu final.

Més enllà de l'evolució a mig i llarg termini, aquestes variacions en els preus es produeixen gairebé cada dia. Hi ha dies en què el preu de venda es desvia en més d'un 30% en relació amb el preu mig de l'any. Aquesta **volatilitat** genera una situació d'extrema inseguretat per a tots els actors implicats en la cadena de valor del cacau, però, en especial, per a les i els camperols que no disposen de la capacitat d'invertir en collites futures o adquirir assegurances contra les variacions dels preus, tal com fan les transnacionals que compren el gra. Resulta gairebé impensable invertir en millores de la producció uns ingressos per venda ja per sí mateixos ínfims, quan ni tan sols es pot planificar quin preu es rebrà per la collita.

El segon factor que cal tenir en compte és la participació, o més aviat la **capacitat de participar que té cada actor sobre el preu final** del producte resultant de tota

la cadena comercial. El preu que paguem per una rajola de xocolata inclou els ingredients, la manufactura, l'envàs, la mà d'obra en cada fase de producció, el transport, la publicitat, els marges de benefici de cada actor i els impostos. Se sol estimar que el preu que es paga pel cacau inclòs en una rajola de xocolata amb prou feines representa el 10% del preu final de la rajola. Però les i els cacaucultors reben encara menys: tan sols entre el 3% i el 6% del preu final de les xocolatines<sup>17</sup>. Fa tres dècades, aquest percentatge era del 16%. Des d'aleshores, no ha fet més que caure, mentre augmentava el tros de pastís que reben les empreses manufactureres i distribuïdores que ocupen els últims esglaons de la cadena comercial.

***El preu del cacau està sotmès a la volatilitat dels mercats internacionals***

16. [www.reuters.com/article/2013/03/26/indonesia-cocoa-deficit-idUSL3N0CI13Q20130326](http://www.reuters.com/article/2013/03/26/indonesia-cocoa-deficit-idUSL3N0CI13Q20130326)

17. Fairtrade Foundation (2011)

Però qui fixa el preu de venda del cacau? Tal com succeeix amb molts altres productes bàsics, el preu del cacau és determinat pels mercats internacionals, principalment, per les borses de Londres i, sobretot, de Nova York. Són diversos els factors que influeixen en la cotització del cacau: les collites (que depenen de variables climàtiques, plagues, etc.), la situació política dels països productors (conflictes armats o canvis legislatius que puguin afectar al volum cultivat o a les exportacions), la demanda internacional, els factors de producció (la disponibilitat de mà d'obra, terres, pesticides, etc.), la productivitat, les inversions en plantacions, el nivell dels estocs de gra procedent de cultius anteriors que acumulen els *grinders*, però també i cada cop més, l'especulació als mercats de futurs.

Tal com ocorre en altres sectors, la paradoxa que s'amaga rere aquests desequilibris és que la balança s'inclina a favor d'un grapat d'actors en detriment d'aquells que, tanmateix, conformen una àmplia ma-

joria: els milions de productors del cacau. La dificultat i, al capdavant, la impossibilitat de condicionar des de la producció el preu de venda es deu, principalment, a dos factors: la desorganització de les i els agricultors i la relació de dependència que mantenen amb els compradors. Pel que fa el primer factor, valgui l'exemple de

## **L'organització en cooperatives camperoles permet obtenir uns preus i unes condicions de venda millors**

### **Què aporta el Comerç Just?**

Davant les negociacions feroçes dels compradors, que aprofiten la seva posició gairebé monopolista per rebaixar el preu que paguen a les i els productors, el Comerç Just impulsa, des de fa dècades, relacions comercials basades en el diàleg, la transparència i l'horitzontalitat entre ambdues parts. El **preu just** que reben les i els cacaucultors que venen a través dels canals de Comerç Just es compon de dos elements fonamentals, tal i com es descriu a continuació.

D'una banda, un **preu mínim** per sota del qual es considera que les i els productors no podrien cobrir les seves necessitats per viure dignament. Aquest preu mínim constitueix una xarxa de protecció en moments en què el preu internacional es desploma, tal com sol succeir contínuament. Quan se situa per sobre d'aquest mínim, el preu que paga el Comerç Just s'adapta a aquesta referència, però entra en joc el segon mecanisme: el pagament d'una **prima de desenvolupament** complementària destinada a ser invertida en el benestar de la comunitat a través dels projectes que els propis productors decideixin democràticament.

#### **Un preu just es compon d'un preu mínim i d'una prima de desenvolupament**

Però, a més d'aquest preu i d'uns ingressos més favorables i equitatius per a homes i dones, el Comerç Just aporta altres elements avantatjats relacionats amb la retribució que reben les i els cacaucultors per la seva feina. En primer lloc, impulsa **relacions comercials estables i duradores** en les que organitzacions productores i compradores negocien les condicions de venda, que es mantenen durant diversos anys. Això conforma una diferència fonamental si es compara amb el caràcter espasmòdic del mercat internacional que desplaça les seves inversions gairebé cada dia, regint-se únicament criteris de màxima rendibilitat, sense importar-li les conseqüències dels seus moviments especulatiu.

#### **Relacions comercials estables, horitzontals i transparents basades en el diàleg**

En segon lloc, el Comerç Just avança una part del pagament fins i tot abans que comenci la collita. Així, les i els cacaucultors poden invertir en millores de la producció sense haver de recórrer als canals de finançament ordinaris, inexistents per norma general o amb unes condicions abusives que els ofeguen en espirals d'endeutament.

#### **Prefinançament de les collites, capacitació tècnica i foment de l'organització democràtica de les i els productors**

Per últim, el Comerç Just aporta a les i els productors **capacitació** en qüestions tècniques, però també amb l'objectiu de fomentar la seva **organització** en cooperatives, tot guanyant així més pes a l'hora de negociar amb altres socis comercials les condicions de venda de les seves collites.

Ghana, segon productor mundial, on només el 10% de les i els cacacultors estan organitzats en algun tipus d'entitat camperola. Allà és on els productors estan més units, aconsegueixen reequilibrar en part la balança i negociar no només uns preus de venda millors, sinó també que la relació comercial sigui més beneficiosa i equitativa.

El segon element que explica l'escàs poder que tenen les i els cacacultors a l'hora d'influir en el preu al que venen la collita és el grau de dependència que mantenen amb els compradors. Continuant amb l'exemple de

Ghana, es calcula que el 80% de les i els productors de cacau venen la collita a un únic comprador. I en la meitat dels casos, es tracta sempre de la mateixa empresa. Tal com ja hem vist anteriorment, la venda de cacau és la principal (si bé escassa) font d'ingressos d'aquests camperols. És difícil, doncs, renegociar les injustes condicions de venda quan no es disposa d'altres opcions a les quals vendre la producció i quan es depèn, gairebé íntegrament, dels ingressos que genera la venda. D'aquesta manera, el preu de compra no només és imposat des de fora, sinó que sol anar acompanyat d'un implícit «o ho prens, o ho deixes». ●

## Què són els mercats de futurs?

Quan es parla dels preus pels quals les i els productors venen les collites, ja sigui cacau, cafè, sucre o qualsevol altra matèria prima, sistemàticament sorgeixen referències al paper que hi tenen els mercats de valors. Però què són exactament i per què són tan importants per a la vida de les i els camperols empobrits? Els béns primaris poden comercialitzar-se principalment de dues maneres: un cop estan disponibles (cultivats), es venen mitjançant un mercat o un intermediari o, amb caràcter alternatiu, a través d'un mercat de futurs. Els dos més rellevants són el de Londres (Liffe) i el de Nova York (Intercontinental Exchange o, simplement, ICE).

En aquests mercats de futurs, tal com el seu nom indica, s'hi firmen compromisos de compra o venda de quantitats estandaritzades de matèries primes, que en aquest cas serien grans de cacau, el pagament de les quals es farà efectiu en un moment futur fixat de mutu acord. Aquest mecanisme, que existeix en la seva versió més primària des del segle XVI, va ésser concebut originàriament per tal que productors i compradors de matèries primes poguessin protegir-se de la incertesa i inestabilitat derivada de les possibles i habituals variacions dels preus dels béns comercials. D'aquesta manera, podien planificar millor les seves compres i vendes en funció del pressupost disponible.

Però des de la dècada dels 1980, els mercats de futurs de matèries primes, com tants d'altres sectors econòmics, s'han anat desregularitzant de manera progressiva, tot permetent així que aquests contractes de compres futures poguessin ésser venuts i recomprats tantes vegades com es volgués, sense necessitat d'haver d'esperar una data pactada, ni que la producció estigués disponible. Aquest fet va obrir la porta a què actors deslliats de la cadena de producció dels dits béns bàsics comencessin a invertir en collites futures mitjançant aquests mercats, ja fos com a refugi per a les seves inversions, o amb l'objectiu d'obtenir beneficis ràpids i suculents amb les fluctuacions dels preus, tot comerciant amb contractes futurs de les matèries primes. És a dir, especulant.

### L'especulació amb matèries primes genera tants beneficis per un grup reduït com riscos per a molts més

Aquest és el cas dels fons d'inversió, fons de pensions o de la banca privada, que no tenen res a veure amb la producció del cacau ni amb l'elaboració de la xocolata, però que es lucren comprant i venent contractes de collites que ni tan sols han estat plantades i on mai hi posaran peu. La FAO estima que, actualment, només el 2% dels contractes de futurs de matèries primes acabaran materialitzant-se finalment en compres efectives de collites. La resta són objecte de transaccions prèvies i abstractes, com si es tractés d'un actiu financer més. Valguin com a exemple il·lustratiu els 5.000 milions de dòlars de benefici que obtingué el banc d'inversions Goldman Sachs l'any 2009 especulant amb matèries primes, una xifra que suposà més d'un terç de tots els seus beneficis nets de l'any.

A més dels beneficis per als inversors, aquests moviments especulatius agreugen encara més la ja de per sí intrínseca volatilitat del preu del cacau, derivada d'altres factors més vinculats a l'oferta i la demanda real, que afecten al preu de venda de les collites actuals. El resultat són fluctuacions encara més violentes i espasmòdiques del preu internacional de referència, així com una major inseguretat per aquells que disposen de menys recursos per seguir aquest joc financer: les i els petits productors empobrits que veuen com la seva feina val més o menys en funció dels interessos dels especuladors que un dia inverteixen en cacau i, el següent, en bons de deute públic d'algun país europeu o en el mercat immobiliari del sud-est asiàtic<sup>18</sup>.

18. Per conèixer amb més profunditat els impactes que té sobre la producció real de cacau l'especulació dels fons d'inversió als mercats de futurs, vegeu l'apartat *Futures markets and speculative trading* de Fairtrade Foundation (2011).

## 4. Els desequilibris comercials: impactes i alternatives

Tots aquests desequilibris de la cadena comercial conformen una font de riscos i desigualtat per als esglaons més dèbils. Els baixos ingressos que reben les i els cacacultors i la pobresa que se'n deriva tenen un resultat doble en primera instància. D'una banda, no deixen cap marge de guanys que puguin invertir en millorar les plantacions, fet que estanca, si no redueix directament, la productivitat de les collites. De l'altra, la pobresa està provocant un èxode rural generalitzat de les zones cacacultores: ningú vol treballar en un sector dur i molt mal pagat, en especial, les generacions més joves. Això explica que actualment, la mitjana d'edat de les persones que es dediquen al cultiu del cacau a l'Àfrica Occidental rondi els 50 anys, en països on l'esperança de vida amb prou feines supera els 60<sup>19</sup>.

Així doncs, com es pot fer front a una demanda creixent de cacau? L'estratègia de les empreses transnacionals se centra en dues vies: augmentar el nombre de plantacions i millorar la productivitat de les ja existents. Tal com veurem a continuació, cap de les dues mesures està exempta de riscos i noves injustícies en potència. I, mentre s'apliquen, el resultat en última instància de tot l'anterior no és cap altre que una major pressió per a les i els cacacultors, per tal que augmentin la producció i responguin a una major demanda. Això implica una altra volta de rosca

en les condicions d'explotació laboral que ja pateixen aquests treballadors i, fins i tot, l'aprofundiment de les formes més aberrants de treball infantil i esclavitud.

### Treball infantil: una xacra insuportable

L'Organització Internacional del Treball (OIT) estima que, en l'actualitat, el treball infantil afecta a 168 milions de nens i nenes arreu del món, 85 milions dels quals treballen en condicions d'explotació laboral<sup>21</sup>. Encara que aquesta xifra sembla que es redueixi, segueix essent una xacra universal que, directament o indirecta, ens afecta a tots, atès el caràcter globalitzat del món on vivim.

L'agricultura concentra la major part del treball i l'explotació infantils (59% del total). A l'Àfrica Occidental, la principal regió cacacultora, s'estima que aproximadament 1,8 milions de nens participen d'alguna manera en el cultiu i la collita del cacau<sup>22</sup>, d'entre els quals 284.000 poden considerar-se treballadors segons la pròpia OIT. La major part d'aquest treball infantil es concentra a la Costa d'Ivori, el primer productor mundial de cacau, on es calcula que 12.000 menors d'edat (la majoria menors de 14 d'anys) treballen en condicions d'esclavitud

### La Costa d'Ivori: plantacions tacades de sang

La Costa d'Ivori, principal productora mundial de cacau, porta varies dècades immersa en una situació d'inestabilitat política i conflictivitat social que se ha traduït, en els darrers anys, en diversos enfrontaments armats que s'han cobrat milers de vides. La propietat de la terra i, més concretament, els títols de propietat de les plantacions de cacau, una de les principals exportacions de les quals en depèn l'economia nacional, han estat i segueixen essent en gran mesura el rerefons i l'origen d'aquests disputes civils. Valguin d'exemple els esdeveniments succeïts a Duékoué el març del 2011, on al voltant de 800 persones van ésser assassinades. La causa del conflicte es va relacionar amb la propietat de les finques de cacau<sup>20</sup>.

19. Cocoa Barometer 2012

20. Carro de Combate (2013)

21. L'OIT no considera treball infantil qualsevol activitat laboral duta a terme per nens o adolescents, sinó simplement aquelles que, per la durada de la jornada o per la duresa de la feina, els priven de llur infància, dignitat i potencial de creixement, tot afectant així al seu desenvolupament mental i físic. Per a més informació, vegeu [www.ilo.org/global/topics/child-labour/lang-en/index.htm#a1](http://www.ilo.org/global/topics/child-labour/lang-en/index.htm#a1)

22. [www.childlabor-payson.org/Tulane%20Final%20Report.pdf](http://www.childlabor-payson.org/Tulane%20Final%20Report.pdf)



i d'exploració laboral<sup>23</sup>. Sotmesos a abusos i al tràfic de persones, solen realitzar jornades de 12 hores que els impedeixen assistir regularment a l'escola i que inclouen, entre d'altres tasques, l'ús de pesticides sense cap tipus de protecció per a la seva salut.

Les denúncies per part d'organitzacions de la societat civil, moltes d'elles membres del moviment del Comerç Just, han aconseguit col·locar aquesta realitat a l'agenda pública i atraure l'interès de la ciutadania, els organismes internacionals i els governs, així com obligar a les principals empreses xocolateres a reconèixer l'existència del treball infantil en les plantacions de cacau. El 2001, el Congrés dels Estats Units va aprovar impulsar el disseny i la implementació de sistemes de control que garantissin que la xocolata que s'hi consumeix estigués lliure de treball esclau, en especial, infantil. Però el grup de pressió exercit per les empreses impedí que la proposta arribés al Senat i adoptés forma de llei.

Com a contrapartida, les grans corporacions del sector es varen comprometre a impulsar sistemes voluntaris d'autocontrol que garantissin l'absència únicament de «les pitjors formes de treball infantil»<sup>24</sup> a les plantacions. Aquestes compromisos s'adaptaren a la normativa de l'OIT sobre treball infantil i es traduïren en sis articles que, en el seu conjunt, es coneixen com el *Protocol del Cacau* o *Protocol Harkin-Engel*, pel nom dels dos congressistes impulsors de la proposta legislativa original<sup>25</sup>.

Aquesta referència és important perquè el dit protocol ha estat esgrimit des d'aleshores per les grans empreses xocolateres d'arreu del món en resposta a les acusacions d'exploració laboral i infantil, i com a mostra de l'avenç en el dit camp. Els compromisos d'autocontrol no vinculants s'han traduït en l'aparició de diversos sistemes de garanties i organismes gestors externs impulsats per les pròpies empreses, a través dels quals cerquen verificar el compliment de les seves promeses<sup>26</sup>. Tanmateix, res de tot això s'ha materialitzat, a dia d'avui, en avenços significatius.

El termini per eradicar el treball forçat infantil, que en un principi s'havia fixat pel 2005, va ser posposat per les transnacionals xocolateres, primer al 2008 i, després, al 2010, fins que finalment s'ha concretat l'horitzó 2020, un any en el qual les empreses del sector estimen que hauran aconseguit el 70% de l'objectiu i esperen comptar, aleshores, amb un sistema de certificació independent. Malgrat les declaracions triomfalistes dels centres d'estudi vinculats a les grans empreses, els estudis d'impacte independents no han pogut demostrar avui el compliment de cap dels articles del Protocol<sup>27</sup>.

Un dels arguments que solen esgrimir amb més freqüència les empreses transnacionals per justificar els escassos resultats obtinguts és la dificultat que tenen per identificar l'origen del cacau que utilitzen en l'elaboració de les seves rajoles de xocolata, una condició necessària per

## Què aporta el Comerç Just?

El treball infantil i les formes més salvatges d'exploració i d'esclavitud que pateixen els menors d'edat a les plantacions de cacau no són un fet aïllat ni inevitable, sinó la conseqüència d'un sistema comercial injust que sotmet a les i els camperols a unes condicions laborals penoses i a situacions de pobresa. El baix preu pel qual venen la producció els impedeix contractar mà d'obra assalariada en els moments de major càrrega de treball i, en el seu defecte, recorren als propis membres de la família. Fins i tot quan els menors no treballen, l'absència d'escoles properes o de les infraestructures per poder-hi arribar, així com l'elevat cost que suposa, a vegades, l'escolarització, impedeix que nens i nenes accedeixin amb normalitat a l'educació.

### El Comerç Just garanteix l'absència de treball infantil i combat les causes que el provoquen

El Comerç Just no només assegura que els productes derivats del cacau provenen de plantacions sense treball infantil, sinó que s'adreça directament a les causes que provoquen que nens i nenes hagin de treballar. El Comerç Just proporciona uns ingressos millors i més estables als pares i mares d'aquests nens, així com la capacitació tècnica i el prefinançament que permeten augmentar la productivitat i evitar endeutaments insostenibles, tot desincentivant així haver de recórrer a la força laboral dels seus fills menors durant els mesos de collita. Al mateix temps, el Comerç Just incita a les i els productors per tal que destinin la prima que reben per vendre a través d'aquests canals alternatius a projectes comunitaris. Les escoles i la formació de professorat local són algunes de les iniciatives més habituals. Tots aquests impactes positius s'estenen en el temps i l'espai, més enllà de les i els propis productors que participen en aquest sistema de comercialització alternatiu.

23. [www.ilo.org/public//english//standards/ipecc/themes/cocoa/download/2005\\_02\\_cl\\_cocoa.pdf](http://www.ilo.org/public//english//standards/ipecc/themes/cocoa/download/2005_02_cl_cocoa.pdf)

24. [www.childlabor-payson.org/FirstAnnualReport.pdf](http://www.childlabor-payson.org/FirstAnnualReport.pdf)

25. Podeu consultar el protocol a [www.cocoainitiative.org/images/stories/pdf/harkin%20engel%20protocol.pdf](http://www.cocoainitiative.org/images/stories/pdf/harkin%20engel%20protocol.pdf)

26. Cal destacar la International Cocoa Initiative (ICI), finançada per les grans empreses transnacionals, que desenvolupa projectes de sensibilització a Ghana i la Costa d'Ivori destinats a dissuadir a les i els productors de fer servir els seus fills en les plantacions.

27. Podeu consultar els informes de seguiment realitzats pel Payson Center for International Development and Technology Transfer a [www.childlabor-payson.org](http://www.childlabor-payson.org)

## El Protocol del cacau impulsat per les transnacionals, per tal d'eradicar el treball infantil, no ha donat encara cap resultat

poder distingir les plantacions que fan servir mà d'obra infantil d'aquelles que no ho fan. La traçabilitat i la rendició de comptes quedarien, doncs, compromeses prèviament, per aquesta pràctica dels *grinders*, consistent a mesclar grans d'origens diversos per elaborar la pasta de cacau. No obstant això, aquest argument resulta fal·laç si tenim presents els enormes recursos dels quals disposen les empreses en qüestió per enfrontar-se a un problema que és merament de tipus tècnic i encara més quan, en molts casos, les corporacions al darrere dels *grinders* que molen el cacau són les pròpies empreses xocolateres.

### La vareta no tan màgica de la productivitat

La demanda de xocolata arreu del món creix i, amb ella, ho fa també la pressió sobre les i els camperols per tal que augmentin la producció de cacau. Des del punt de vista de les empreses transnacionals del sector, el repte avui es troba en incrementar la productivitat de les plantacions preexistents<sup>28</sup>. S'estima que a l'Àfrica Occidental les plantacions tenen només entre 30% i el 50% del seu rendiment potencial i que una part important de la collita es perd per problemes de plagues<sup>29</sup>. Segons aquestes corporacions, millorar les pràctiques agrícoles faria augmentar tant la quantitat com la qualitat del cacau produït, tot aconseguint, a més, incrementar els ingressos dels camperols i re-equilibrar al seu favor la cadena comercial<sup>30</sup>.

Algunes d'aquestes mesures són, sens dubte, desitjables des del punt de vista de la justícia comercial, tals com les crides a fomentar l'autoorganització dels cacaucultors en cooperatives o estructures similars que els permetin negociar en condicions més favorables la venda del seu

gra, quelcom que el Comerç Just practica des dels seus orígens i que constitueix una de les seves senyes d'identitat. O, com alternativa per evitar que l'augment de la producció vingui de l'increment del nombre de plantacions, fet que produeix desforestació, acaparament de terres i conflictes civils al voltant de la seva propietat. Però altres mesures, com l'ús de pesticides més potents o de varietats híbrides que millorin la productivitat i l'eficiència de les collites amaguen matisos i riscos evidents. I més enllà de les propostes concretes, el diagnòstic dins del qual s'emmarquen tals propostes es caracteritza per una hipocresia palpable.

En primer lloc, una major productivitat no asseguraria, automàticament, uns preus de venda més elevats i, per tant, uns ingressos superiors per a les i els cacaucultors. Això podria ésser cert en el cas que ens trobéssim amb una situació de mercat perfecte, amb una competència entre iguals on tots els actors disposen de la mateixa informació i capacitat de decisió. Això només succeeix en els manuals d'economia que fan servir els grans centres de poder econòmics. La realitat és ben diferent. Tal com ja hem vist anteriorment, les i els productors no controlen el preu ni les condicions en les que venen les collites. Depenen gairebé en exclusiva d'un únic comprador, fet que genera enormes desequilibris a l'hora de negociar i poder influir en la resta del procés.

D'altra banda, encara que aquest augment del preu de venda s'arribés a produir finalment, comporta greus dubtes sobre si seria suficient per cobrir l'increment dels costos de producció (noves llavors, fertilitzants, eines, més càrrega de feina, etc.) derivat de la major productivitat que l'hauria fet possible. Les variables que intervenen en aquesta equació per tal que uns preus més elevats compensin uns costos més alts són moltes: capacitat de les i els productors en les noves tècniques de producció, accés al finançament en condicions favorables, disponibilitat de materials i insums, marc legal corresponent, absència de corrupció o el cost d'oportunitat d'altres collites alternatives amb una taxa de retorn més gran.

Nombrosos estudis de cas sobre l'impacte real d'aquestes mesures destinades a augmentar la productivitat de les plantacions de cacau han generat dubtes de pes sobre els suposats beneficis i han convidat a aprofundir en l'anàlisi dels riscos associats i en com mitigar-los<sup>31</sup>.

28. Les grans empreses xocolateres i *grinders* van llançar fa uns anys la World Cocoa Foundation (WCF), una entitat encarregada d'impulsar projectes de formació destinats als cacaucultors per tal que augmentin la productivitat de les collites.

29. A Ghana, per exemple, es perd aproximadament un terç de la collita per problemes de plagues. Font: Hainmueller J., Hiscox M., Tampe M. (2011)

30. Així ho expressava, per exemple, Harold Poelma, director general de Cargill Cocoa & Chocolate, una de les principals empreses del sector (Font:

[www.idhsustainabletrade.com/cocoa](http://www.idhsustainabletrade.com/cocoa))

31. Cocoa Barometer 2012

Així doncs, la crua realitat sembla, de nou, entestada en desmuntar els pulcres models teòrics que manegen els centres d'estudi lligats a les grans empreses xocolateres.

Per últim, l'ús de pesticides i fertilitzants més potents tampoc està exempt de riscos ben coneguts que afecten al medi ambient, la biodiversitat, la seguretat alimentària i la salut d'aquells que cultiven el cacau i dels que consumeixen la xocolata que se n'elabora. A més, poc o res es diu sobre l'explotació laboral que podria resultar d'un augment de la producció, els baixos ingressos estructurals de les i els camperols o els riscos d'aprofundir sistemes de monocultiu-exportador l'impacte negatiu dels quals en termes de dependència coneixement des de fa dècades.

Per si això fos poc, activistes per la justícia comercial d'arreu del món han estat denunciant els últims anys que les propostes estrella presentades per les transnacionals, com a exemple de la seva lluita contra els desequilibris no només no tenen cap mena d'impacte, sinó que en realitat, són mesures cosmètiques i buides. Cal destacar les crítiques al programa *Cocoa Link* de la World Cocoa Foundation impulsat per les grans empreses i que, en la pràctica, es limita a enviar SMS als camperols per recomanar-los tècniques agrícoles millors i per desaconsellar-los que facin ús de la mà d'obra de nens en les plantacions<sup>32</sup>.

El discurs sobre la productivitat no fa més que reflectir cruament la visió que tenen les empreses transnacionals que controlen el mercat mundial del cacau: per tal que es corregeixin els desequilibris en la cadena comercial, les i els agricultors han de millorar (apoderar-se, organitzar-se, augmentar de la seva productivitat). No es diu ni es fa res contra els abusos i injustícies que practiquen la resta d'actors, vertaderes causes d'aquests desequilibris que, tanmateix, semblen caure del cel i no tenir responsables. De fet, es trasllada al camperol, l'esglaó més dèbil de la cadena comercial, tota la responsabilitat del fet que aquesta injusta situació canviï, tot insinuant que, en el fons, ells són els culpables de la seva pròpia pobresa i els únics que poden fer-hi quelcom per sortir-ne.

## La insuficiència dels segells sostenibles

L'explotació laboral, el treball infantil, els baixos salaris o el camperol que viu per sota del llindar de la pobresa

són moneda corrent en la producció del cacau des de fa dècades. En els últims anys, emperò, és cert que ha augmentat la conscienciació ciutadana enfront de les injustícies i la pressió social de les empreses del sector per tal que actuïn. Tal com hem vist anteriorment, part de llur resposta s'ha traduït en compromisos vagues, sistemes d'autocontrol i institucions de seguiment l'impacte real dels quals és més que qüestionable. Però la indústria xocolatera també ha apostat per la certificació externa dels productes com a mesura per fer front als reptes del sector. Des de la seva irrupció, fa menys de dues dècades, els diversos segells que certifiquen cacau han experimentat un creixement exponencial. Les principals empreses del sector s'han compromès, de fet, a certificar el guix o la totalitat de la producció a mig termini.

Actualment, es distingeixen tres grans tipus de certificacions, amb estàndards reconeguts a nivell internacional: els segells sostenibles, els segells *bio* (o ecològics) i els segells de Comerç Just. Malgrat ésser més recents, els dos principals segells sostenibles, Rainforest Alliance i Utz Certified, són els més comuns en el mercat<sup>33</sup>. Se centren en la sostenibilitat i l'augment de la productivitat a les plantacions. Així doncs, responen a l'estratègia actual de la indústria xocolatera analitzada al punt anterior, motiu pel qual són l'aposta privilegiada de les grans empreses. Davant la manca de més estudis d'impacte, les primeres anàlisis han criticat el plantejament productivista d'aquestes dos segells majoritaris i el seu escàs efecte en les condicions de vida de les i els productors<sup>34</sup>. Criden especialment l'atenció les denúncies de casos concrets on zones de bosc tropical desforestat per plantar-hi cacau acaben obtenint la dita certificació, tot ocultant i legitimant a posteriori pràctiques mediambientals nefastes amb la garantia que transmeten aquests segells a les i els consumidors.

Des del punt de vista de la justícia comercial i mediambiental, aquests segells «sostenibles» se'ns apareixen com totalment insuficients. D'una banda, amb prou feines contemplan criteris socials o un preu mínim, contràriament al Comerç Just, que converteix aquest aspecte en un dels seus punts essencials<sup>35</sup>. I, de l'altra, aquestes certificacions sostenibles ni tan sols posen l'accent en les condicions ecològiques del cultiu del cacau, cosa que sí fan els segells *bio* i, en gran mesura, també els de Comerç Just. El seu centre principal és, tanmateix, l'augment de la productivitat i dels rendiments per hectàrea,

32. Trade for Development Centre (2013)

33. És per això que aquests segells són coneguts també com a «certificacions de massa».

34. Ruf, F., N'Dao Y., Lemeilleur S. (2013)

35. Per a una anàlisi comparada més detallada entre els diversos segells sostenibles i els del Comerç Just, així com bibliografia complementària sobre el tema, vegeu Fernández M., Hernández M. (2012)

a través dels quals les i els agricultors comptarien amb unes collites més abundants i uns ingressos més elevats, unes condicions que els assegurarien la «sostenibilitat» de les plantacions i la provisió de cacau que les empreses necessiten per satisfer una demanda mundial creixent.

Un exemple de les dreceres que troba un sistema econòmic injust i l'oligopoli agroindustrial dominant per vendre'ns el capitalisme verd com la solució de tots els problemes i com falsa resposta a consumidors cada cop més conscienciats amb els impactes socials i mediambientals de la nostra compra.

## El cacau de Comerç Just: una alternativa en ascens

Al llarg dels capítols anteriors, hem pogut veure breument fins a quin punt el cacau de Comerç Just representa una alternativa real, pràctica i concreta als diversos aspectes i reptes que caracteritzen l'injust sistema de producció i comercialització de cacau al món. Si bé segurament és el més conegut, el pagament d'un preu just (que combina, al seu torn, un preu mínim de seguretat i una prima de desenvolupament sobre el preu internacional) només és un dels molts mecanismes rellevants que el Comerç Just posa en marxa des de fa dècades per contribuir a canviar l'economia tot situant les persones i el medi ambient al centre de la presa de decisions.

El compromís d'estabilitat d'unes relacions comercials entre grups de productors i importadores, caracteritzades per la seva natura horitzontal, transparent i participativa; el finançament de les collites mitjançant la bestreta de les compres futures; o el recolzament tècnic i organitzatiu a les i els cacautors per tal que prenguin les rendes, de forma democràtica, dels seus propis destins i puguin respondre als reptes del canvi climàtic a partir de pràctiques productives ecològiques, de la diversificació de les collites i de l'autoconsum que limiti els riscos del monocultiu exportador, no són meres senyes d'identitat del Comerç Just, sinó que també conformen pràctiques que el situen a les antípodes del mercat globalitzat, salvatge i especulatiu dominant. I amb tot això, no només contribueix al desenvolupament social, humà i sostenible dels pobles del Sud, sinó que ofereix a les i els consumidors del Nord productes saludables d'altíssima qualitat i sense traces d'injustícia.

Actualment, una mica més de l'1% del cacau que es produeix al món és de Comerç Just<sup>36</sup>. En total, cada any

es venen més de 40.000 tones de grans de cacau de Comerç Just, la majoria amb la certificació del segell Fairtrade, un volum que no deixa de créixer. Aquests grans de cacau són adquirits per empreses convencionals o per importadores de Comerç Just, que els transformen en xocolata que arriba a les i els consumidors finals en formes diverses i a través de múltiples canals, des de grans superfícies fins a tendes gestionades per organitzacions de Comerç Just.

A Espanya, el cacau és el producte de Comerç Just més venut, després del cafè i el sucre. Es distribueix en forma de xocolatines, soluble, en crema o altres productes elaborats, tals com galetes o cereals. De fet, els dolços, on el cacau i el sucre solen tenir-hi presència, són el grup de productes de Comerç Just que més està creixent l'últim període en el mercat espanyol i actualment representa el 40% de les vendes totals.

Els productes elaborats a base de cacau de Comerç Just es venen, principalment, en botigues de les pròpies organitzacions i en supermercats i grans superfícies. Les vendes a través d'altres comerços minoristes, de màquines de distribució automàtica i a empreses són canals un xic menys habituals de distribució d'aquests articles.

El cacau de Comerç Just que es pot trobar en el mercat espanyol prové d'una vintena de grups productors ubicats a la Costa d'Ivori, Ghana, el Perú, República Dominicana, Bolívia, Costa Rica i l'Equador. Al següent apartat hi trobareu informació sobre alguns d'aquests grups, així com dels avantatges que els aporta el Comerç Just.

Que aquests i tants d'altres col·lectius de productors vegin com la seva feina adquireix un valor i rebin uns ingressos dignes per la seva activitat depèn, en part, de les decisions que prenem a l'hora de fer la compra. Però recolzar el Comerç Just no vol dir limitar-se únicament a consumir amb criteris d'equitat i sostenibilitat. L'aposta per la justícia comercial, social i mediambiental també passa per seguir denunciant els desequilibris i atropellaments allà on es produeixen i per exigir a les empreses i governs que actuïn per evitar-los. Consum responsable, sensibilització social i incidència política conformen els tres pilars d'una aposta per la justícia comercial que troba en el Comerç Just un dels seus principals actius. Perquè comerciar amb justícia és bo per a qui produeix, per a qui consumeix i per canviar el món. ●

36. Aquesta dada és una estimació pròpia realitzada a partir del volum de grans de cacau certificats l'any 2012 per Fairtrade International.

# 5. Coneix els grups de productors de cacau de Comerç Just

## Kakokiva (la Costa d'Ivori)

És la cooperativa d'agricultors més gran del país i la primera obtingué la certificació Fairtrade. A més de la producció de fruites i verdures per a l'autoconsum i per al mercat local, cultiven cacau i cafè que distribueixen a través de canals de Comerç Just, fet que els permet vendre fins un 20% per sobre del preu del mercat convencional. Amb aquests beneficis extrems desenvolupen programes de salut, millores en les infraestructures d'aigua potable i projectes de formació en tècniques agrícoles ecològiques. La cooperativa també ofereix beques escolars, recolza la creació d'escoles rurals i duu a terme campanyes informatives sobre la igualtat de gènere. Les decisions sobre els dits projectes comunitaris es prenen democràticament en assemblees periòdiques.

## Kuapa Kokoo (Ghana)

Cooperativa que engloba unes 3.000 famílies. Defensa els drets de les i els camperols i els assegura un preu estable i superior al del mercat per la seva producció, fet que els permet viure de la seva feina. Els beneficis del Comerç Just es reinverteixen en béns i serveis per a la comunitat, tals com habitatges o accés a l'aigua potable, així com projectes formatius per als seus membres sobre temes relacionats amb el procés productiu (qualitat, comptabilitat o gestió). L'organització respon a una estructura de govern participativa, democràtica i transparent, on la presència de dones als òrgans directius hi és garantida.

[www.kuapakokoo.com](http://www.kuapakokoo.com)

## El Ceibo (Bolívia)

Cooperativa de segon nivell fundada l'any 1977 amb l'objectiu de trencar el monopoli del transport i dels intermediaris. Agrupa 850 famílies organitzades en 38 cooperatives que cultiven el cacau en petites parcel·les, la majoria d'elles procedent de cultius ecològics. Cada cooperativa és destinatària de programes que cobreixen

des de formació tècnica gratuïta, fins la possibilitat de disposar d'un fons rotatiu per a l'escolarització de les i els fills o la disponibilitat d'un subsidi en cas de malaltia. El Ceibo compta amb una xarxa de comercialització pròpia, sense intermediaris, que els permet generar una rendibilitat més gran per als seus associats. El seu sistema organitzatiu és democràtic i participatiu: les cooperatives local escullen els seus representants que participen en l'Assemblea General de Socis, la màxima autoritat i l'en-carregada de decidir la finalitat dels beneficis obtinguts.

[www.elceibo.com](http://www.elceibo.com)

## Cooperativa Agrària Industrial Naranjillo (El Perú)

Creada l'any 1964 per 32 socis amb la finalitat de combatre els intermediaris que pagaven preus baixos pels seus productes. Compta amb certificacions orgàniques de diferents organismes. Amb els beneficis extraordinaris del Comerç Just, la cooperativa va poder accedir l'any 1985 a una planta industrial de cacau que li permeté aconseguir un valor agregat dels seus productes. Actualment, duen a terme programes per promoure l'agricultura orgànica. Naranjillo promou una participació més gran de la dona dins de l'empresa cooperativa i disposa d'un consultori mèdic que treballa per a la prevenció, diagnòstic i tractament dels socis i llurs famílies. A més, compta amb una cooperativa d'estalvi que facilita el finançament als socis.

[www.naranjillo.com](http://www.naranjillo.com)

## CEPICAFÉ (El Perú)

Cooperativa de segon nivell que aglutina més de 7.000 productors que cultiven cafè, cacau, sucre (panela) o melmelades. Des de 1996, subministren una part de la seva producció a través de xarxes de Comerç Just, fet que els assegura un preu de venda estable que cobreix els costos de producció i els proporciona uns ingressos addicionals. Els beneficis obtinguts per aquestes vendes es destinen a projectes de suport tècnic a productors i a beques per a l'escolarització dels seus fills i filles. Paral·le-

lament, treballen per a la consolidació de mercats locals per a la seva producció i en la incidència per la definició de polítiques a favor de la petita agricultura.

[www.cepicafe.com.pe](http://www.cepicafe.com.pe)

### **Cacvra: Cooperativa Agrària Cafetera de la Vall Río Apurímac (El Perú)**

Organització de petits productors de cacau i cafè ubicada a Ayacucho, a la vall del riu Apurimac. Compta amb 2.750 membres que distribueixen la seva producció a través de canals de Comerç Just des de fa més d'una dècada. A més de projectes educatius i socials, els ingressos derivats d'aquesta comercialització justa es destinen, principalment, a programes de millora del cultiu ecològic: compra de fertilitzants orgànics i eines, construcció de plantes d'assecatge o inversions per a la millora de l'emmagatzematge i el transport. Els programes de lideratge específics per a dones són un dels trets característics de la cooperativa.

### **COOPROAGRO (República Dominicana)**

Fou la primera cooperativa de petits grups productors de cacau del país. La seva producció és orgànica i la prima del Comerç Just es destina equitativament a projectes centrals i comuns de la cooperativa i a d'altres projectes específics destinats als grups membres. Aquests ingressos majors permeten augmentar i millorar els múltiples serveis oferts a les i els socis: assistència tècnica a la producció, inversions per a la millora de la qualitat del cacau (vivers, fermentadors, carros assecadors, etc.), programes d'estalvi i préstec de baix interès, beques educatives o construcció d'infraestructures escolars, sanitàries i comunitàries (electrificació, centres comunals o potabilització).

<http://cooproagro.org>

### **CONACADO: Confederació Nacional de Cacaucultors Dominicans (República Dominicana)**

Formada per uns 9.200 petits agricultors organitzats en 126 grups de base que donen vida a nou cooperatives. El 90% de les i els camperols cultiven menys de 3 hectàrees de terreny i la pràctica totalitat de la producció és ecològica. La venda a través de canals de Comerç Just ha permès establir un important sistema de microcrèdits que es reinverteixen en els estructures de les cooperatives, tot contribuint, fonamentalment, a l'ocupació de les dones. Al mateix temps, es duen a terme projectes socials de desenvolupament comunitari dirigits a millorar les condicions de vida de les i els cooperativistes.

<http://conacado.com.do>

### **Coopeagri (Costa Rica)**

Nascuda l'any 1962 com alternativa de producció i comercialització fora dels canals i les condicions injustes i abusives imposades per les grans companyies. El grup pioner, format per uns centenars de productors de canya i cafè situats a la Vall de El General es va anar ampliant progressivament amb la inclusió de noves àrees d'activitat agrícola, industrial, comercial i financera. Actualment, compta amb més de 10.000 persones associades i s'erigeix com una cooperativa de referència en el desenvolupament econòmic del sud del país. El preu mínim i la prima de desenvolupament garantida pel Comerç Just permeten a les i els productors realitzar inversions vitals per al seu futur, com ara l'adquisició de tecnologia moderna, l'optimització dels processos productius o la capacització dels joves líders comunitaris. ●

[www.coopeagri.co.cr](http://www.coopeagri.co.cr)

# 6. Enllaços d'interès per ampliar la informació

## Referències bibliogràfiques i estadístiques

- Carro de Combate (2013). *Informes de Combate: Cacao* [www.carrodecombate.com](http://www.carrodecombate.com)
- Cocoa Barometer 2012 (VOICE Network, Solidaridad, Hivos) [www.cocoabarometer.org/Cocoa\\_Barometer/Welcome.html](http://www.cocoabarometer.org/Cocoa_Barometer/Welcome.html)
- Daviron B., Ponte S. (2005). *The coffee paradox: global markets, commodity trade and the elusive promise of development*. Zed Books
- Fairtrade Foundation (2011). *Fairtrade and Cocoa* [www.fairtrade.org.uk/includes/documents/cm\\_docs/2011/C/Cocoa%20Briefing%20FINAL%208Sept11.pdf](http://www.fairtrade.org.uk/includes/documents/cm_docs/2011/C/Cocoa%20Briefing%20FINAL%208Sept11.pdf)
- Fernández M., Hernández M. (2012). *La Sombra y El Guapotal: dos realidades distintas de afrontar los problemas de la industria del café y cómo el Comercio Justo aumenta la calidad de vida de los/as pequeños/as productores/as*. Tesina de la Universitat de Barcelona. Mon-3. [blogcomerciojusto.files.wordpress.com/2013/05/tesis-cj-maribel-maria.pdf](http://blogcomerciojusto.files.wordpress.com/2013/05/tesis-cj-maribel-maria.pdf)
- Hainmueller J., Hiscox M., Tampe M. (2011). *Sustainable Development for Cocoa Farmers in Ghana* [www.responsibleagroinvestment.org/sites/responsibleagroinvestment.org/files/Ghana%20Cocoa%20Baseline%20Report\\_Jan%202011.pdf](http://www.responsibleagroinvestment.org/sites/responsibleagroinvestment.org/files/Ghana%20Cocoa%20Baseline%20Report_Jan%202011.pdf)
- Infocomm: información de mercado sobre productos básicos de la Conferencia de Naciones Unidas sobre comercio y desarrollo (UNCTAD). Cacao <http://r0.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/mercado.htm>
- International Cocoa Initiative (ICI) [www.cocoainitiative.org](http://www.cocoainitiative.org)
- International Cocoa Organization (ICCO) [www.icco.org](http://www.icco.org)
- ICCO (2012). *The World Cocoa Economy: Past and Present* [www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat\\_view/30-related-documents/45-statistics-other-statistics.html](http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/30-related-documents/45-statistics-other-statistics.html)
- IPEC / ILO (2005). *Combating child labour in cocoa growing* [www.ilo.org/public//english//standards/ipec/themes/cocoa/download/2005\\_02\\_cl\\_cocoa.pdf](http://www.ilo.org/public//english//standards/ipec/themes/cocoa/download/2005_02_cl_cocoa.pdf)
- Oxfam Intermón (2013). *Estudio sobre el Cacao de Comercio Justo en República Dominicana. La experiencia de Cooprogro*
- Payson Center for International Development and Technology Transfer (Tulane University). Informes de evaluación del impacto del Protocolo del Cacao [www.childlabor-payson.org](http://www.childlabor-payson.org)
- Programa Internacional de la OIT para la Eliminación del Trabajo Infantil (IPEC) [www.ilo.org/childlabour](http://www.ilo.org/childlabour)
- Ruf. F, N'Dao Y., Lemeilleur S. (2013). *Certification du cacao, stratégie à hauts risques* [www.inter-reseaux.org/IMG/pdf/Certification\\_du\\_cacao\\_Ruf\\_juin2013.pdf](http://www.inter-reseaux.org/IMG/pdf/Certification_du_cacao_Ruf_juin2013.pdf)
- The Sustainable Trade Initiative [www.idhsustainabletrade.com/cocoa](http://www.idhsustainabletrade.com/cocoa)
- Trade for Development Centre (2013). *Plus d'éthique dans la filière du cacao d'ici 2020 : rien qu'une promesse?* [www.befair.be/fr/content/plus-d%E2%80%99C3%A9thique-dans-la-fili%C3%A8re-du-cacao-d%E2%80%99ici-2020-rien-qu%E2%80%99une-promesse](http://www.befair.be/fr/content/plus-d%E2%80%99C3%A9thique-dans-la-fili%C3%A8re-du-cacao-d%E2%80%99ici-2020-rien-qu%E2%80%99une-promesse)
- World Cocoa Foundation (WCF) [worldcocoafoundation.org](http://worldcocoafoundation.org)

## Enllaços

- Coordinadora Estatal de Comerç Just [www.comerciojusto.org](http://www.comerciojusto.org)
- Organització Mundial del Comerç Just [www.wfto.com](http://www.wfto.com)
- Organització Mundial del Comerç Just - Europa [www.wfto-europe.org](http://www.wfto-europe.org)

«El Comerç Just és un sistema comercial basat en el diàleg, la transparència i el respecte, que cerca una major equitat en el comerç internacional, amb especial atenció als criteris socials i mediambientals. Contribueix al desenvolupament sostenible tot oferint unes millors condicions comercials i garantint els drets de productors/es i treballadors/es desfavorits, especialment al Sud».

## Definició de l'Organització Mundial del Comerç Just



### Segueix-nos a:



[www.facebook.com/CEComercioJusto](http://www.facebook.com/CEComercioJusto)



[@CEComercioJusto](https://twitter.com/CEComercioJusto)



[www.linkedin.com/company/coordinadora-estatal-de-comercio-justo](http://www.linkedin.com/company/coordinadora-estatal-de-comercio-justo)



[CEComercioJusto](https://www.youtube.com/CEComercioJusto)

### Amb el recolzament de:



cooperación  
española