

CJ

CADERNO DE COMERCIO XUSTO

Monográfico sobre o cacao

Número 4 | Maio 2014



Comercia Xusta

BO PARA QUEN O PRODUCE. BO PARA QUEN O CONSOME
BO PARA MUDAR O MUNDO

100% LIBRE DE MULTINACIONAIS, EXPLOTACIÓN INFANTIL, DESIGUALDADE DE XÉNERO, SALARIOS INDIGNOS, TRANSXÉNICOS,
AGRESIÓNS AO MEDIO AMBIENTE E Á IDENTIDADE CULTURAL www.comerciojusto.org



COORDINADORA ESTATAL DE
COMERCIO JUSTO

Edición: Coordinadora Estatal de Comercio Xusto (www.comerciojusto.org)

Redacción: Gonzalo Donaire

Tradución: David Rodríguez

Maquetación: Masgráfica

Impresión: Advantia Comunicación Gráfica

Impresión en papel certificado FSC

Madrid, maio de 2014



Esta obra atópase baixo unha Licenza Creative Commons Recoñecemento-NonComercial-CompartirIgual 3.0 Unported (CC BY-NC-SA 3.0). Para ver unha copia desta licenza, visite <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/legalcode>



Este caderno, así como a campaña no que se enmarca, forman parte dun proxecto financiado pola Axencia Española de Cooperación Internacional para o Desenvolvemento (AECID). O contido da devandita publicación é responsabilidade exclusiva dos seus autores e autoras e non reflicte necesariamente a opinión da AECID.



| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | INTRODUCCIÓN. VOLVER Á ORIXE PARA ENTENDER O PROCESO | 2 |
| 2 | A CADEA DE PRODUCCIÓN DO CACAO | 3 |
| | O cacao | 3 |
| | A colleita | 4 |
| | A moenda | 5 |
| | A elaboración final | 5 |
| 3 | O MERCADO DO CACAO | 6 |
| | A cadea do valor: como se reparte a torta | 6 |
| | Onde se cultiva: países produtores | 8 |
| | Onde se elabora o chocolate: países importadores e transformadores | 9 |
| | Onde se consome o chocolate: unha demanda global crecente | 10 |
| | Que hai detrás do prezo do cacao e do chocolate | 10 |
| 4 | OS DESEQUILIBRIOS COMERCIAIS: IMPACTOS E ALTERNATIVAS | 14 |
| | Traballo infantil: unha lacra insoportable | 14 |
| | A variña non tan máxica da produtividade | 16 |
| | A insuficiencia dos selos sostibles | 17 |
| | O cacao de Comercio Xusto: unha alternativa en ascenso | 18 |
| 5 | COÑECE AOS GRUPOS PRODUTORES DE CACAO DE COMERCIO XUSTO | 19 |
| 6 | ENLACES DE INTERESE PARA AMPLIAR A INFORMACIÓN | 21 |

1. Introducción. Volver á orixe para entender o proceso

Cando un produto chega á tenda adoita sufrir unha especie de amnesia que lle fai perder a memoria do camiño que o levou até alí. As e os consumidores só vemos o resultado final dun longo e complexo proceso que se mantén oculto e que, en demasiadas ocasións, está infestado de abusos, inxustizas e desequilibrios, tanto no plano humano como no ambiental. Esta *fetichización da mercadoría* non é en absoluto un proceso novo, pero resulta aínda máis flagrante cando se trata de produtos elaborados moi lonxe de onde se consomen e que teñen que percorrer milleiros de quilómetros e pasar por numerosas etapas e mans até chegar ás nosas cestas da compra.

O Comercio Xusto non se limita a distribuír produtos elaborados baixo criterios respectuosos cos Dereitos Humanos e co medio ambiente, senón que constitúe ademais un amplo movemento que, desde hai décadas, traballa para cambiar as inxustas leis que rexen o comercio internacional e para fomentar entre a cidadanía un consumo crítico e responsable. Así pois, mirar a cara oculta daquilo que compramos é o primeiro paso que, como consumidores e consumidoras, podemos e debemos dar para contribuír a xerar un comercio, unha economía e un mundo máis xustos.

Comprar unha tableta de chocolate ou tomar unha cunca quente de leite con cacao é a consecuencia dun longo proceso comercial. Entender cales son esas etapas e que esconden permitiranos non só ollar aquilo que consumimos con outros ollos máis e mellor informados, senón tamén tomar partido por aquelas opcións máis responsables e xustas. Este caderno ofrece un breve percorrido de regreso á orixe do chocolate que acompaña as nosas

sobremesas, merendas e almorzos. Unha mirada crítica ao camiño que transitan os grans de cacao até chegar ao mercado final, deténdonos nos actores e etapas que interveñen na súa produción e distribución, e analizando algúns dos impactos e desafíos que nos expón a súa comercialización.

A Coordinadora Estatal de Comercio Xusto (CECJ)

É a plataforma que agrupa a 30 organizacións vinculadas ao Comercio Xusto e que realizan tarefas de importación, venda final e/ou sensibilización no Estado español. O seu traballo céntrase en potenciar este sistema comercial alternativo e solidario e dar servizo ás entidades membro. A CECJ forma parte da Organización Mundial do Comercio Xusto (WFTO).

A finalidade da CECJ é a transformación da realidade social e as regras do comercio internacional a través da incidencia nas políticas públicas, a sensibilización e mobilización da sociedade e o fortalecemento do sector do Comercio Xusto.

Día Mundial do Comercio Xusto 2014

Esta publicación forma parte dos materiais elaborados pola CECJ para conmemorar o Día Mundial do Comercio Xusto, que este ano se celebra o 10 de maio. En 2014 decidimos centrarnos no cacao, un dos produtos de Comercio Xusto máis coñecidos, característicos e consumidos en España. ●

2. A cadea de produción do cacao

O cacao

Orixes

Theobroma cacao é o nome científico da planta que coñecemos coloquialmente como cacaoteiro ou árbore do cacao. Orixinaria da Amazonia, onde crecía de forma natural nas concas dos ríos, expandiuse a través das rutas comerciais por toda Centroamérica, onde se ten constancia de plantacións desde hai máis de 3.000 anos. De feito, tanto cacao como chocolate son palabras derivadas do náhuatl, lingua dos mexicas e doutros pobos indíxenas mesoamericanos¹.

Cando os colonizadores casteláns chegaron aos territorios que hoxe ocupa México, descubriron este «alimento dos deuses» que era utilizado como moeda e tomado en forma de bebida amarga. Unha vez na Península Ibérica, a receita modificouse ao gusto das altas esferas, quentando previamente os ingredientes e engadíndolle azucre no que podería considerarse a versión primitiva do actual chocolate quente.

Pero houbo que esperar até o século XIX para ver chegar os principais cambios que estableceron os alicerces da industria que hoxe coñecemos. A invención da prensa para cacao permitiu a extracción da manteiga de cacao, o cal abriu a porta para que anos máis tarde, en Suíza, se probase a engadir leite e se creasen as primeiras tabletas de chocolate sólido.

Paralelamente, a colonización europea de África atopou novos terreiros tropicais para o cultivo de cacaoteiros, inaugurando a que pouco despois se convertería na principal rexión produtora dunha industria que hoxe é planetaria e millonaria, impulsada por unha demanda crecente e globalizada.



GUADALUPE DE LA VALLINA MARTÍNEZ-OFAMI INTERMÓN

Variedades e condicións de cultivo

O cacaoteiro é unha planta que precisa calor (entre 21 e 32 graos centígrados), humidade (precipitacións anuais de entre 1150 e 2500 mm), chans ricos en materia orgánica e protección do vento e do sol. É por iso que crece en rexións intertropicais e normalmente á sombra doutras árbores máis grandes, acadando unha altura media de entre 5 e 10 metros.

Actualmente coñécense unha decena de variedades xenéticas de cacao, aínda que tres son as máis habituais: o crioulo, o forasteiro e os híbridos dos dous anteriores.

- **Cacao crioulo:** a variedade máis cultivada en Centroamérica, a rexión andina, o Caribe e o Índico. Os cacaoteiros son fráxiles e de escaso rendemento, pero dan un cacao de grande calidade, moi aromático e con baixo contido en tanino². Por iso que sexa a variedade máis utilizada para a fabricación dos chocolates máis finos, pero que teña pouco peso na produción mundial (5% aproximadamente).

1. A palabra *cacao* provén de *ka'kaw* (pronunciado «cacahua») e *chocolate* de *xocolatl* (derivado do maia *chocolhaa*, literalmente «auga amarga»), que orixinalmente facía referencia á bebida extraída do cacao. As primeiras plantacións de cacao e formas máis primitivas de chocolates remóntanse ás civilizacións maia e olmeca. Este cultivo foi herdado e perfeccionado posteriormente polos mexicas que ocuparon, séculos despois, os territorios que habitaran estes pobos. Os mexicas son un pobo indíxena de filiación nahua, aínda que son máis coñecidos, especialmente en Occidente, baixo o nome de *aztecas* debido á errónea pero difundida interpretación que fixo a historiografía tradicional de corte colonialista.

2. Os taninos son sustancias orgánicas cun lixeiro cheiro característico e un sabor amargo e astrinxente que adoitan estar presentes na capa exterior de moitos froitos non maduros das plantas. Aínda que algúns son beneficiosos, a maioría son lixeiramente tóxicos e dificultan a dixestión do froito. Constitúen, de feito, un sistema de protección das plantas fronte os animais herbívoros, xerando un efecto de rexeitamento ao alimento.

- **Cacao forasteiro:** tamén coñecido como *cacao campestre*, é o máis cultivado a nivel mundial (en torno ao 90%), especialmente no Brasil e nos grandes países produtores de África occidental. Ao contrario que o cacao crioulo, esta variedade caracterízase por un gran con casca grosa e resistente, pero pouco aromático, o cal se compensa cun torrado maior.
- **Os híbridos:** aínda que o cruzamento das dúas variedades anteriores lévase practicando desde o século XVIII, é nas últimas décadas cando máis se avanzou neste campo (hoxe representan un 5% da produción mundial). O híbrido máis coñecido e utilizado é o trinitario. O resultado son froitos que mesturan a robustez do cacao forasteiro e o sabor máis fino do crioulo, xerando colleitas de calidade intermedia e maior rendemento (até 1.000 quilogramos por hectárea ao ano, fronte aos 500 que renden de media as outras dúas variedades).

Comunmente distínguense dous tipos de cacao en función da súa calidade, que se fixa a partir duns estándares internacionais: o *cacao básico* ou a *granel* e o *cacao fino* ou de aroma. Estes dous tipos adoitan corresponderse coas dúas variedades xenéticas principais vistas anteriormente: o cacao crioulo, de maior calidade, é a orixe do cacao fino e de aroma, mentres que o cacao forasteiro é a variedade máis utilizada para obter cacao básico.

Desde a súa plantación, os cacaoteiros tardan polo menos catro anos en comezar a dar froitos e non acadan o seu máximo rendemento até os 10 anos de vida. Isto comporta un investimento importante para as e os labregos dado o custo de oportunidade que supón destinar terreo á plantación de cacao en lugar de a outros cultivos que xeran froitos moito antes. Isto é especialmente relevante se temos en conta que a maioría das explotacións cacaoteiras son de pequeno tamaño, polo que a dispoñibilidade de terreo resulta un ben escaso.



IDEAS

Para que esta planta e os seus froitos cheguen a converterse en bens de consumo, o cacao debe pasar por tres fases que conforman a súa cadea de produción: a colleita, a moenda e a elaboración final.

A colleita

O cacao madura durante todo o ano, aínda que adoitan realizarse dúas **colleitas**: unha principal (ou *colleita grande*) e outra intermedia (*colleita pequena*). A colleita principal empeza a finais da estación de choivas e dura ata que comeza a estación seca. A intermedia arrinca ao principio do seguinte período de choivas. Cada período de colleita dura entre dous e tres meses polo xeral. As variedades híbridas están a facer aumentar o rendemento da escasa recolección que se obtén entre colleita e colleita.

O froito do cacao ten forma alongada, como de mazaroca (baixo este nome coñécese de feito nalgunhas rexións produtoras) e pesa arredor do medio quilo. Durante a colleita, resulta clave determinar o grao de maduración exacto do froito para seleccionar aqueles que deben ser recolectados no momento preciso. Grande parte da calidade final do produto depende desta selección. Por iso é polo que se require abundante man de obra durante as semanas de colleita para evitar que o cacao se estrague unha vez que está listo para ser colleitado.

Cada froito ten unha cortiza rugosa e espesa enchida dunha polpa rosada e doce que pode conter até 50 sementes. Estas sementes, con forma de faba branca, carnosa e alongada, son os *grans* (*maracas*) cos que se elabora o chocolate. Cando o froito está maduro, córtase (*tómbase*) coidadosamente cada mazaroca unha a unha e, unha vez separada do cacaoteiro, ábrese lonxitudinalmente cun machete (*pícase*). Extráense as sementes (*descorazónanse*) cunha especie de culler xunto coa polpa que as envolve, apílanse e enrólanse (tradicionalmente con follas de plátano) durante varios días para que fermenten.

A **fermentación** procura reducir o sabor amargo e astrinxente característico dos grans de cacao, favorecendo ademais que se desenvolvan os precursores do aroma. Con todo, en ocasións omítese este proceso por cuestións de gusto. Haxa ou non fermentación, o último paso desta primeira fase é o **secado** dos grans (ao sol ou mediante calor artificial nas plantacións máis tecnificadas) durante varios días mentres se angazan. De feito, cando se fala comunmente de grans de cacao, en realidade está a facerse referencia ás sementes unha vez fermentadas e secadas, proceso a través do cal aumentan o seu tamaño, perden peso e adquiren a cor marrón-avermellado característica.

A moenda

Unha vez secos, os grans de cacao envíanse aos muíños (*grinders*, nome baixo o cal se coñece tamén xenericamente a estas empresas), onde se seleccionan e separan segundo o uso e destino que vaian ter. Os agricultores non venden a produción directamente aos *grinders*, senón a través dun intermediario (pode ser a central de compra destas empresas no país onde se cultiva o gran ou outro tipo de actores privados que fan de intermediarios entre produtores e muíños).

A moenda (ou *grinding*) segue varias fases: primeiro, os grans son **lavados, torrados e cepillados** para que perdan a pel e liberen aroma. A casca e outras impurezas adoitan usarse como compost para xardíns ou para elaborar manteigas de baixa calidade (coñecidas comercialmente como *Cocoa*).

Xa torradas e libres de impurezas, as distintas variedades de grans **mestúranse** segundo o produto que se queira obter. Este proceso é especialmente importante se o destino dos grans é converterse en chocolate, onde o gusto e a textura resultan máis sensibles que á hora de elaborar cacao en po. Os tipos de grans de cacao que logo determinan o tipo de chocolate adoitan distinguirse entre fortes e suaves, contándose numerosas variedades en cada caso. A mestura entra no *grinder* onde varios **muíños** baten os grans a unha temperatura de entre 60 e 80 graos centígrados, xerando **licor de cacao**, a base de todos os derivados do cacao (e que non contén alcol, a pesar do seu nome).

O licor de cacao pode refinarse e venderse directamente como chocolate para cociñar (amargo e graxo) ou, o máis habitual, continuar o proceso e utilizarse para a fabricación de chocolate. Neste último caso, o licor de cacao introdúcese nunhas prensas hidráulicas para separar a manteiga de cacao da pasta de cacao. A **manteiga de cacao** é unha graxa comestible cun suave aroma e sabor a chocolate. A **pasta de cacao** restante é unha masa baixa en graxa (non pode conter máis dun 20% de manteiga). Unha vez solidificada, se pulveriza esta pasta de cacao obtense **cacao en po** (non confundir co chocolate en po). En caso contrario, tanto a manteiga como a pasta de cacao pasan á terceira e última fase de produción.



GUADALUPE DE LA VALLINA MARTÍNEZ-OXFAM INTERMÓN

A elaboración final

O chocolate é o resultado de **mesturar** proporcións variables de manteiga e de pasta de cacao con azucre. A mestura se tritura e refina obtendo unha pasta delgada que se somete a un proceso de **conchado** a través do cal se bate e estira nuns rodetes a temperaturas por riba do punto de fusión da manteiga (para que a mestura se manteña líquida e maleable). A temperatura e a duración do conchado (desde unhas poucas horas até tres días completos) variarán segundo o tipo de chocolate e a calidade que se queira obter (canto máis se bate, menos áspera é a pasta resultante).

Por último, esta pasta sométese a **tépedo**, proceso polo cal se quenta, arrefríase e vólvese a quentar para romper e reagrupar os cristais da manteiga, obténdose así o característico renxido e brillo que distingue aos bos chocolates.

Practicamente calquera tipo de chocolate leva incorporado algún aromatizante (normalmente vainilla ou algún derivado desta) e algún emulsionante e estabilizante (como a lecitina de soia), que non adoitan superar o 1% da composición. Se non se lle engade ningún outro produto a esta mestura, e a condición de que a pasta de cacao represente polo menos o 50% do total (podendo chegar até o 99%), estaremos a falar de **chocolate negro**. Así pois, cando falamos da porcentaxe de cacao que contén un chocolate, estamos a referirnos en realidade á proporción que representa a pasta de cacao.

Se se lle engade leite (fresco, condensado ou en po) e se reduce a proporción da pasta de cacao (normalmente por baixo do 40%), obtemos chocolate con leite, o derivado máis popular do cacao. Tanto o chocolate negro como o chocolate con leite poden e adoitan presentarse acompañados doutros produtos (laranxa, menta, framboesa, froitos secos, etc.).

O **chocolate de cobertura** que se usa en pastelería pode ser negro ou con leite, pero contén unha porcentaxe maior de manteiga de cacao. O **chocolate en po** e o **chocolate á cunca**, destinados ambos a disolvérense en leite, son unha mestura de cacao (polo xeral inferior ao 50%) con outros produtos, entre eles fécula (fariña de millo ou similares). Por fin, o **chocolate branco** é un doce creado no século XX e elaborado con manteiga de cacao, azucre e leite que, por tanto, non conta con pasta de cacao (os elementos sólidos do licor de cacao que determinan o grao de «pureza» do chocolate).

Ademais de chocolate, o cacao utilízase para producir moitos outros produtos. Algúns son dabondo coñecidos, como o cacao en po que se utiliza na industria da alimentación para facer batidos, pasteis, bombóns ou sobremesas. Pero a manteiga de cacao utilízase tamén na produción de tabaco, xabón ou cosméticos, así como en medicamento tradicional e parafarmacia. ●

3. O mercado do cacao

A cadea de valor: como se reparte a torta

As vendas anuais de chocolate en todo o mundo superan os 100.000 millóns de dólares estadounidenses, impulsadas por unha demanda que non para de crecer a razón dun incremento anual medio do 3%. Se fosen un país, as vendas de chocolate serían a 60ª economía mundial, por riba do PIB de Tunicia, Bulgaria ou Croacia, así como doutros 130 países. Se a estas vendas finais sumámoslles o valor que xera o cultivo de cacaoteiros, a distribución intermedia do gran, a produción de cacao e a elaboración e comercialización doutros derivados distintos do chocolate, estamos a falar dunha industria multimillonaria e global.

Con todo, as tres fases da produción do cacao antes descritas (colleita, moenda do cacao e elaboración do chocolate ou outros derivados) non se distribúen de forma equilibrada, nin xeograficamente nin no que respecta ao control do proceso ou á repartición do valor engadido que este xera.

Calcúlase que máis dun 90% da produción mundial de cacao procede de pequenas plantacións de tipo familiar, con extensións medias de dúas a cinco hectáreas que representan a principal actividade e fonte de ingresos para quen as traballan. O cultivo e colleita do cacao emprega

***Aproximadamente
50 millóns de persoas
en todo o mundo
dependen directa e
indirectamente do
cultivo de cacao***

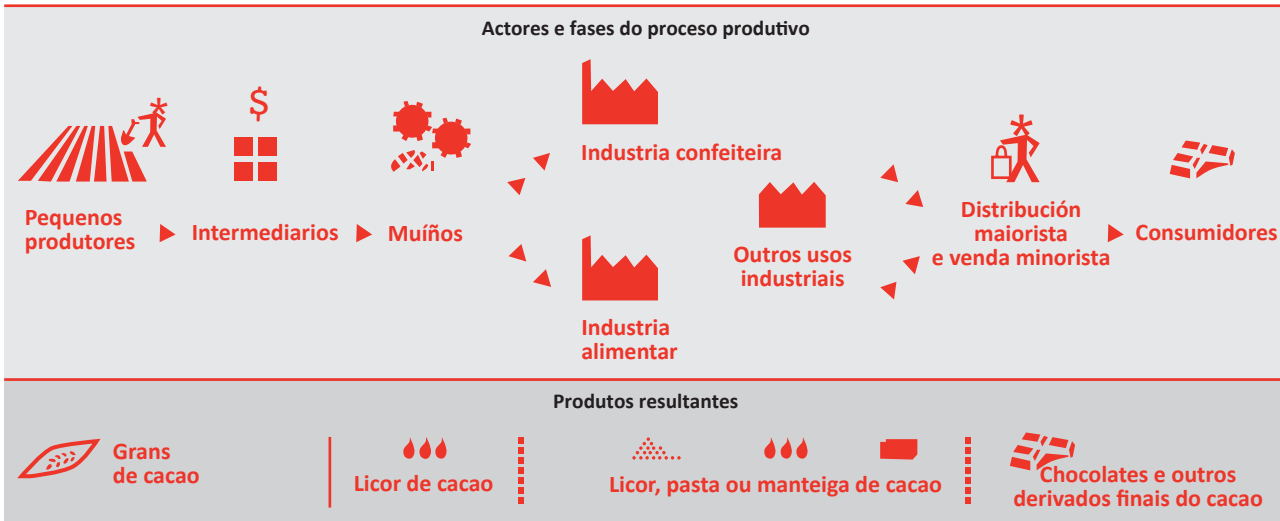
directamente entre cinco e seis millóns de persoas, e indirectamente a outros 14 millóns. En total, estímase que aproximadamente uns 50 millóns de persoas en todo o mundo dependen desta actividade primaria.

Con todo, a pesar do seu número, estes millóns de pequenos produtores apenas contan con capacidade de decisión sobre as variables que determinan o proceso de produción e venda do cacao. Na súa cadea de valor interveñen diferentes actores. Nos dous extremos sitúanse os millóns de **pequenos produtores** de cacao e os centos de millóns de **consumidores** que adquiren chocolate ou calquera outro produto derivado destes grans avermellados.

Entre estes dous extremos da cadea atopamos moitos outros actores:

- os **intermediarios**, xa sexan os *traders* que lle compran a produción ás e aos agricultores para venderlla aos muíños (*grinders*) ou os *brokers* que especulan co prezo das colleitas nos mercados de futuros;
- os ***grinders*** que transforman os grans en licor de cacao e, este, nos seus dous derivados principais: pasta e manteiga de cacao;
- as distintas **fábricas** que mesturan estes dous derivados para producir chocolate ou calquera outro derivado destinado á industria alimentaria, cosmética, tabacaleira ou farmacéutica, encargándose xeralmente do seu envasado final;
- as empresas **distribuidoras** almacenistas que levan estes produtos ás canles de venda finais;
- os **puntos de venda** (tendas, supermercados, etc.) onde as e os consumidores adquiren estes bens;
- e, ao longo de todo este proceso, os **transportistas** que conectan cada unha das fases e produtos intermedios.

Figura 1. A cadea de valor do cacao



Fonte: elaboración propia a partir de Cocoa Barometer 2012.

Todos estes elos intermedios da cadea comercial, especialmente os que se corresponden coas dúas últimas fases do proceso produtivo (*grinders* e chocolateiras) caracterízanse pola súa alta concentración: apenas unha presada de empresas dominan cada unha destas etapas. Sete *grinders* controlan o 76% da industria de produtos semielaborados do cacao en todo o mundo³. De feito, as catro principais empresas deste reducido grupo concentran a metade da produción mundial.

Son estas empresas as que mercan, a través de intermediarios, os grans de cacao aos produtores, polo xeral desorganizados e con pouca información sobre o resto do proceso que se produce lonxe das súas plantacións. Os volumes de compra destas empresas confírenlles un enorme poder de negociación sobre os produtores de cacao, inclinando ao seu favor a balanza da repartición dos beneficios que xera esta actividade.

No caso da industria chocolateira, a concentración é similar: unhas poucas empresas, a maioría moi coñecidas polo gran público, controlan o groso da produción final de chocolates e outros derivados do cacao. As cinco principais firmas⁴ están detrás de máis do 60% das vendas de chocolate en todo o mundo, controlando cada unha delas decenas de produtos diferentes e moi coñecidos polo grande público. En ocasións, a fronteira entre *grinders* e chocolateiras é difusa, agachándose

detrás de nomes distintos as mesmas corporacións transnacionais.

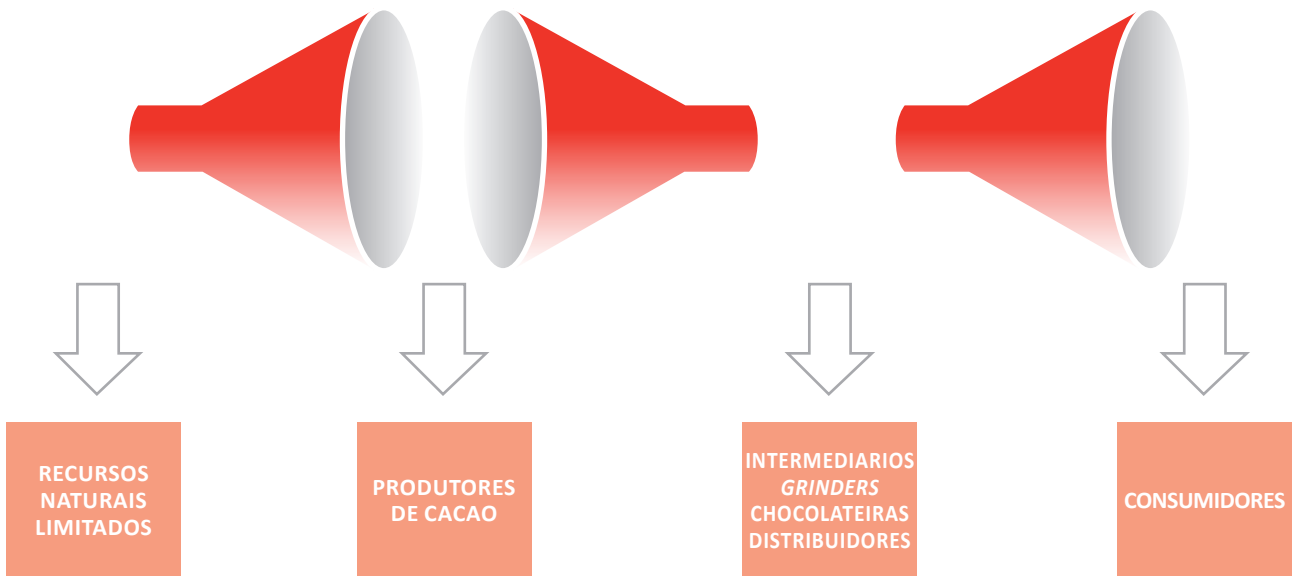
Esta repartición desequilibrada do poder e do valor entre elos da cadea produtiva tamén conta cunha tradución xeográfica: mentres que o cultivo de cacao ten lugar en países tropicais empobrecidos, a súa transformación intermedia e a elaboración final de chocolate sitúase polo xeral en países enriquecidos. Aínda que é certo que nos últimos anos aumentou o número de *grinders* situados en rexións cacaocultoras, isto débese menos a un desenvolvemento endóxeno da industria local e máis a un proceso de deslocalización dos muíños a estes países a través do cal as empresas transnacionais propietarias buscan reducir os custos de produción e gañar competitividade nun mercado ferozmente concentrado⁵.

Pouco sentido ten, de feito, centrarnos na suposta nacionalidade destas empresas transnacionais ou na localización xeográfica de cada un dos centros de produción da cadea chocolateira. Desde un enfoque centrado na xustiza comercial, o que debería importarnos é baixo que condicións laborais, sociais e ambientais ten lugar o cultivo, produción e comercialización do cacao e dos seus derivados, independentemente de onde se produzan. O mapa dos dereitos humanos e ambientais non entende de fronteiras xeográficas nin políticas, senón de xustiza e inxustiza.

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

4. As cinco principais empresas transnacionais chocolateiras son Mars, Mondelez-Kraft, Nestlé, Hershey e Ferrero. Fonte: Cocoa Barometer 2012 e ICCO (2012).

5. Como ben sinala Oxfam Intermón, a UE eliminou os aranceis aos países catalogados como «menos adelantados» a través de acordos de asociación económica (EPA) e outras normativas comerciais baixo o pretexto de favorecer a súa integración na economía global. No sector do cacao estes acordos favoreceron a instalación de *grinders* do Norte nos países africanos. Aos países fóra desta catalogación (principalmente Malaisia, Indonesia e Brasil), que si desenvolveron industrias locais, ségueselles aplicando duros aranceis co obxectivo de protexer á industria europea. Unha vez máis as normativas, vestidas de políticas para o desenvolvemento, benefician á industria do Norte pois, por unha banda, dificultan a competencia das industrias do Sur e, pola outra, fomentan a deslocalización das industrias do Norte e abaratan os seus custos. Fonte: Oxfam Intermón (2013)

Figura 2. O triplo funil da cadea de valor do cacao⁶

Fonte: elaboración propia

Os baixos ingresos que reciben as e os cacaocultores sitúanlles moi por baixo do limiar da pobreza

Que cada vez máis empresas transformen o cacao en orixe e exporten os subprodutos aos países enriquecidos, ou que entre os *grinders* e as empresas chocolateiras emerxentes se conten firmas con sede social nalgún país do Sur, non cambia nada se os desequilibrios na cadea de valor seguen producindo o mesmo tipo de inxustizas.

Así pois, independentemente da súa nacionalidade ou localización, o enorme poder duns poucos actores que controlan as etapas intermedias contrasta coa escasa capacidade de decisión dos millóns de persoas que conforman os extremos da cadea comercial: os

produtores e consumidores. Volvemos atoparnos co famoso dobre funil do comercio internacional, ao que habería que incluírle outro máis previo, o dos recursos naturais finitos e cada vez máis escasos, para contemplar así a dimensión ambiental de calquera actividade humana.

Onde se cultiva: países produtores

Costa do Marfil e Ghana son a orixe do 59% do cacao que se cultiva en todo o planeta. Séguenlles Indonesia, Nixeria e Camerún. Este cinco países xuntos concentran o 82% da colleita mundial. A práctica totalidade (o 98%) das granxas cacaocultoras teñen unha extensión inferior ás cinco hectáreas e son responsables do 90% da produción mundial de cacao⁷. Pequenos produtores que de cando en cando proban o chocolate que se elabora co cacao que cultivan coas súas mans en condicións especialmente duras e cuxa venda lles xera uns ínfimos ingresos que lles sitúan moi por baixo do limiar de pobreza.

En Ghana un cacaocultor medio vive con menos da metade do ingreso que se considera necesario para saír do limiar de pobreza extrema e con menos dunha terceira parte do ingreso que precisaría para superar a liña da

6. Recursos limitados, cada vez máis escasos, son cultivados e manipulados por millóns de produtores (primeiro funil), pero da súa elaboración final e distribución apenas participan unha presada de empresas (segundo funil) que son as responsables de facer chegar os produtos aos millóns de consumidores finais (terceiro funil).

7. Cocoa Barometer (2012)

pobreza. En Costa do Marfil, o principal produtor mundial, as e os pequenos cacaocultores necesitarían ingresar pola venda da súa colleita case 10 veces máis que na actualidade para acadar así polo menos a liña da pobreza extrema e 16 veces máis que agora para superar a liña da pobreza estándar⁸. Falaremos máis adiante sobre algúns resultados e implicacións derivadas desta situación de pobreza xeneralizada.

Onde se elabora o chocolate: países importadores e transformadores

Actualmente prodúcese no mundo catro millóns de toneladas de cacao en gran, cifra que non deixou de aumentar nas últimas décadas, aínda que o crecemento non sempre responde a un patrón lineal (nos últimos anos alternáronse incrementos e descensos nas colleitas). Para ilustrar mellor este crecemento, baste sinalar que en 1960 producíase en todo o mundo só un millón de toneladas de cacao e que hai apenas unha década a produción mundial non superaba os tres millóns⁹.

Mentres que o cacao cultívase unicamente en zonas tropicais e o grosu da produción procede duns poucos países, os muíños repártense por todo o mundo. Europa, onde non se cultiva nin un só gran de cacao, concentra con todo a maioría dos *grinders* (o 40% do total). Séguelle Asia (23%), Latinoamérica (22%) e, por último, África (16%), a pesar de que máis do 70% dos grans proceden deste último continente. Só o 40% da produción mundial de cacao móese nos países onde se cultiva, aínda que esta tendencia está a corrixirse progresivamente. No resto dos casos, o gran expórtase directamente a muíños situados noutras latitudes.

Máis aló do volume total, resulta importante analizar até que punto o país produtor depende das exportacións de cacao, para poder así determinar o impacto que pode chegar a ter calquera variación no prezo internacional ou na demanda externa, xa non só entre as e os cacaocultores, senón sobre o conxunto da economía local. En Costa do Marfil, en Ghana ou en Camerún, as exportacións de cacao representan, respectivamente, o 34%, o 23% e o 18% de todo o seu comercio exterior¹⁰. Con todo, para Indonesia

ou Nixeria, os outros dous grandes produtores, o cacao apenas representa o 1% das súas exportacións totais.

O comercio de cacao inclúe desde os propios grans até algún dos seus produtos intermedios (pasta e/ou manteiga de cacao) ou directamente os seus derivados finais (principalmente en forma de chocolate). Os principais importadores de grans de cacao son Holanda, Estados Unidos e Alemaña. Estados Unidos lidera de lonxe a importación de manteiga e pasta de cacao, dada a súa importante industria local de elaboración de chocolates, seguido de Alemaña e Francia. E é precisamente Francia o primeiro importador mundial de chocolate elaborado e listo para degustar, seguido moi de preto por Alemaña, Reino Unido e Estados Unidos. España é o oitavo importador mundial de grans de cacao, o sétimo de manteiga e pasta de cacao e o sexto de chocolate¹¹.



IDEAS

8. *Op. cit.*

9. Cunha tonelada de cacao elabóranse aproximadamente unhas 7.000 tabletas de chocolate de 100 gramos cada unha.

10. Datos de FAO citados en ICCO (2012)

11. *Op. cit.*

Onde se consome o chocolate: unha demanda global crecente

O consumo de chocolate e, por tanto, de cacao en todo o mundo non deixa de aumentar. Na colleita de 2013 a demanda xa excede a produción mundial de cacao e espérase que este desfase non deixe de aumentar nos próximos anos. O resultado é un *stock* cada vez máis mermado e unha presión crecente sobre a oferta. Á evolución ascendente das últimas décadas hai que sumarlle a demanda á alza prevista para o próximo período por todas as análises do sector, a razón dun incremento anual do 3%.

As e os europeos consomen a metade do chocolate que se produce en todo o mundo (48%). Séguelle Norteamérica (20% Estados Unidos e 4% Canadá), Asia (15%) e Latinoamérica (9%). África, principal produtor de cacao, só consome o 3% do chocolate e outros derivados que se elaboran en todo o planeta. Tan paradoxal como ilustrativo do actual comercio internacional: quen realizan o traballo máis amargo non proban o doce produto que del resulta.

En termos per cápita, cada ano consómense de media en todo o mundo 0,61 quilos de chocolate por persoa. Evidentemente, esta cifra agacha enormes disparidades territoriais. A demanda de produtos derivados do cacao é elevada, consolidada e estable desde hai décadas en Europa occidental e Norteamérica. Segundo estudos recentes, o 90% da poboación británica toma chocolate de forma habitual¹².

Os países máis chocolateiros do mundo son Alemaña, Suíza e Reino Unido, cuns 11 quilos por habitante ao ano aproximadamente. Séguenlles Noruega, Dinamarca e Austria (entre oito e nove quilos). En España un cidadán

En África prodúcese o 73% do cacao mundial pero consómese menos do 3% do chocolate

medio consome 3,6 quilos de chocolate ao ano, cifra que se mantivo estable na última década¹³.

O impulso actual provén dunha demanda á alza desde países emerxentes, tanto asiáticos, como de Europa do Leste ou Brasil. Este último pasou de feito de ser un dos principais exportadores históricos a consumir internamente tanto como produce. En Asia, o chocolate tivo tradicionalmente un lugar marxinal entre os produtos doces preferidos pola poboación. Actualmente, en India apenas se consomen 165 gramos ao ano por persoa de media, mentres que en China non se superan os 100 gramos anuais de chocolate por habitante¹⁴. Espérase con todo que o aumento das clases medias nestes países emerxentes e a globalización das pautas de consumo occidentais fagan aumentar a demanda de chocolate nestas rexións a medio prazo.

Desta forma, as catro millóns de toneladas de cacao cultivadas actualmente serán cada vez máis insuficientes para responder a unha demanda que se espera de cinco millóns en 2020. As empresas chocolateiras transnacionais están xa dando os primeiros pasos para satisfacer este aumento da demanda, xa sexa tentando incrementar a produtividade, as plantacións ou instalando *grinders* nos países produtores máis próximos á demanda emerxente (como no caso de Indonesia para cubrir o mercado asiático). Estas respostas non están, con todo, exentas de desafíos e zonas escuras para o presente e futuro das e dos cacaocultores, como veremos máis adiante.

Que hai detrás do prezo do cacao e do chocolate

Como calquera outra materia prima, o prezo do cacao está sometido a importantes e continuas flutuacións. A partir de 1980 comezou unha profunda caída que o levou a situarse en 2000 nunha cuarta parte do seu valor inicial. Desde entón inverteu a tendencia e chegou a dobrarse, aínda que hoxe en día segue estando á metade do prezo de hai tres décadas. En paralelo a esta tendencia baixista, os ingresos que perciben as e os cacaocultores pola venda da súa produción víronse reducidos progresivamente¹⁵.

Con todo, as previsións dun aumento continuado da demanda e a dificultade de responder cunha oferta similar afectarán con toda probabilidade a este prezo. Estímase

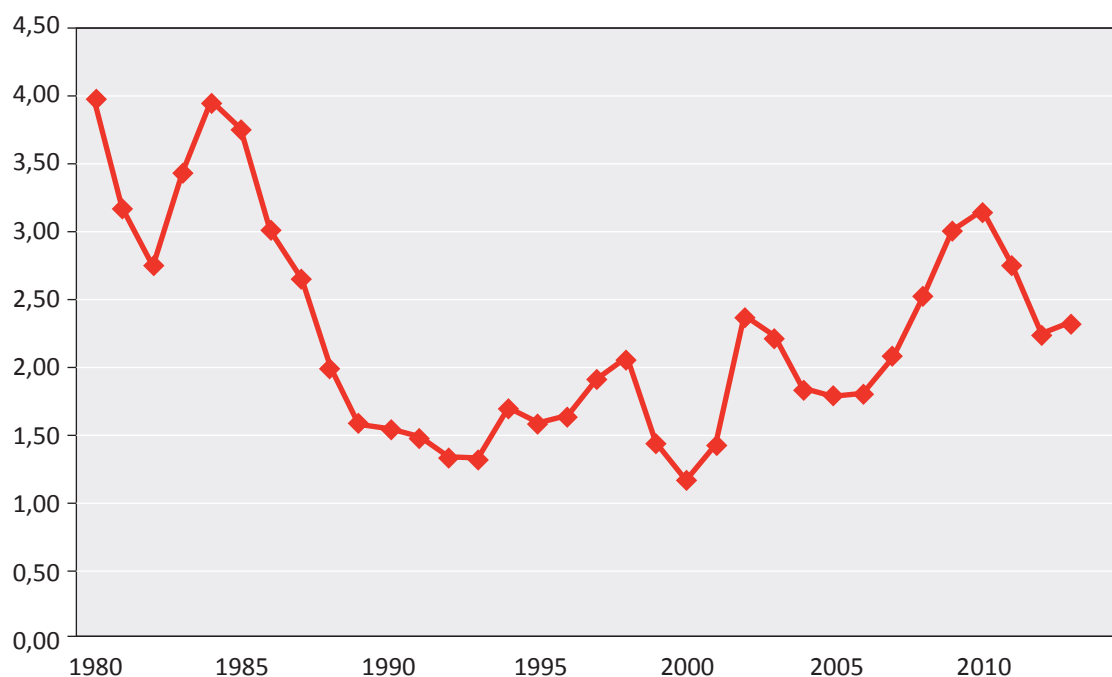
12 www.franchisehelp.com/industry-reports/chocolate-industry-report

13 Datos de CAOBISCO e International Confectionery Association (ICA) citados en ICCO (2012)

14. www.franchisehelp.com/industry-reports/chocolate-industry-report

15. Para máis información sobre a evolución dos prezos do cacao e as súas consecuencias, véxase Daviron B. e Ponte S. (2005)

**Figura 3. Prezo internacional do cacao en gran nas bolsas de Londres e Nova York
Evolución 1980-2013 (US\$/Kg; prezos reais base 2010)**



Fonte: elaboración propia a partir de ICCO e World Bank

que, se nada cambia, o exceso de demanda que se xerará presionará á alza o prezo do cacao até dobrarse de aquí a 2020, retomando valores de hai 36 anos¹⁶. Pero esta tendencia á alza, *a priori* positiva para as e os produtores, ten dous matices importantes que non pode deixar de lado unha análise feita desde un enfoque de xustiza comercial: a volatilidade e a participación no prezo final.

Máis aló da evolución a medio e longo prazo, estas variacións nos prezos prodúcense practicamente a diario. Hai días nos que o prezo de venda desvíase en máis dun 30% con respecto ao prezo medio dese ano. Esta **volatilidade** xera unha situación de extrema inseguridade para todos os actores implicados na cadea de valor do cacao, pero especialmente para as e os campesiños que non contan coa capacidade de investir en colleitas futuras ou de adquirir seguros contra as variacións dos prezos como si fan as transnacionais que mercan o gran. Resulta case impensable investir en melloras da produción uns ingresos por venda xa de seu ínfimos cando nin sequera se pode planificar que prezo se percibirá pola devandita colleita.

O segundo factor a ter en conta é a participación, ou máis ben **a capacidade de participar que ten cada actor**

no prezo final do produto resultante de toda a cadea comercial. No prezo que pagamos por unha tableta de chocolate inclúense os ingredientes, a manufactura, o envoltorio, a man de obra en cada fase de produción, o transporte, a publicidade, as marxes de beneficio de cada actor e os impostos. Adóitase estimar que o prezo que se paga polo cacao incluído nunha tableta de chocolate apenas representa o 10% do prezo final desta. Pero as e os cacaocultores perciben mesmo menos: apenas entre o 3% e o 6% do prezo final das chocolatinas¹⁷. Hai unhas décadas esta porcentaxe ascendía ao 16%. Desde entón non fixo máis que caer, mentres aumentaba o anaco do pastel que reciben as empresas manufactureiras e distribuidoras que ocupan os últimos elos da cadea comercial.

***O prezo do cacao
está sometido
á volatilidade
dos mercados
internacionais***

16. www.reuters.com/article/2013/03/26/indonesia-cocoa-deficit-idUSL3N0CI13Q20130326

17. Fairtrade Foundation (2011)

Pero quen fixa o prezo de venda do cacao? Como ocorre con moitos outros produtos básicos, o prezo do cacao determínase en mercados internacionais, principalmente nas bolsas de Londres e, sobre todo, de Nova York. Diversos factores inflúen na cotización do cacao: as colleitas (dependentes de variables climáticas, pragas, etc.), a situación política dos países produtores (conflitos armados ou cambios lexislativos que poidan afectar o volume cultivado ou ás exportacións), a demanda internacional, os factores de produción (dispoñibilidade de man de obra, terras, pesticidas, etc.), a produtividade, os investimentos nas plantacións, o nivel dos stocks de gran procedente de colleitas pasadas que acumulan os *grinders*, pero tamén e cada vez máis a especulación en mercados de futuros.

Como ocorre noutros sectores, o paradoxo que se agacha detrás destes desequilibrios é que a balanza se inclina a favor dunha presada de actores e en detrimento

de quen, con todo, son ampla maioría: os millóns de produtores de cacao. A dificultade e, ao cabo, imposibilidade para condicionar desde a produción o prezo de venda débese principalmente a dous factores: a desorganización das e dos agricultores e a relación de dependencia que manteñen cos compradores. Para o primeiro

A organización en cooperativas campesiñas permite obter mellores prezos e condicións de venda

Que achega o Comercio Xusto?

Fronte ás negociacións feroces dos compradores, que aproveitan a súa posición case monopolística para rebaixar o prezo que pagan ás e ós produtores, o Comercio Xusto impulsa desde hai décadas relacións comerciais baseadas no diálogo, a transparencia e a horizontalidade entre ambas partes. O **prezo xusto** que reciben as e os cacaocultores que venden a través das canles do Comercio Xusto componse de dous elementos fundamentais, tal e como se describe a continuación.

Por unha banda, un **prezo mínimo** por baixo do cal se considera que as e os produtores non poderían cubrir as súas necesidades nin vivir dignamente. Este prezo mínimo constitúe unha rede de protección nos momentos nos que o prezo internacional esborrállase, como adoita ocorrer continuamente. Cando se sitúa por riba deste mínimo, o prezo que paga o Comercio Xusto adáptase a esta referencia pero entra en xogo o segundo mecanismo: o pago dunha **prima de desenvolvemento** complementaria destinada a ser investida no benestar da comunidade a través dos proxectos que os propios produtores decidan democraticamente.

Un prezo xusto componse dun prezo mínimo e dunha prima de desenvolvemento

Pero ademais deste prezo e ingresos máis favorables e equitativos para homes e mulleres, o Comercio Xusto achega outros elementos beneficiosos que teñen que ver coa retribución que reciben as e os cacaocultores polo seu traballo. En primeiro lugar, impulsa **relacións comerciais estables** e duradeiras nas que organizacións produtoras e compradoras negocian as condicións de venda e que se manteñen durante varios anos. Isto constitúe unha diferenza fundamental comparado co carácter espasmódico do mercado internacional que despraza os seus investimentos case a diario seguindo soamente criterios de máxima rendibilidade, sen importarlle as consecuencias dos seus movementos especulativos.

Relacións comerciais estables, horizontais e transparentes baseadas no diálogo

En segundo lugar, o Comercio Xusto adianta unha parte do pago antes mesmo de que comece a colleita, o cal permite ás e aos cacaocultores investir en melloras da produción sen ter que recorrer ás canles de financiamento ordinarios, polo xeral inexistentes ou con condicións abusivas que lles mergullan en espirais de endebedamento.

Prefinanciamento das colleitas, capacitación técnica e fomento da organización democrática das e dos produtores

En fin, o Comercio Xusto achega ás e aos produtores capacitación en cuestións técnicas pero tamén para fomentar a súa organización en cooperativas, gañando así forza á hora de negociar con outros socios comerciais as condicións de venda das súas colleitas.

factor, valla o exemplo de Ghana, segundo produtor mundial, onde só o 10% das e dos cacaocultores están organizados nalgún tipo de entidade campesiña. Alí onde os produtores están unidos, conseguen reequilibrar en parte a balanza e negociar non só mellores prezos de venda, senón tamén que a relación comercial resulte algo máis beneficiosa e equitativa.

O segundo elemento que explica o escaso poder que teñen as e os cacaocultores á hora de influír no prezo ao que venden a súa colleita é o grao de dependencia que manteñen cos compradores. Seguindo co exemplo

de Ghana, calcúlase que o 80% das e dos produtores de cacao venden a súa colleita a un único comprador. E na metade dos casos, trátase sempre da mesma empresa. E, como xa vimos, a venda de cacao é a principal (aínda que escasa) fonte de ingresos destes campesiños. Difícil pois renegociar as inxustas condicións de venda cando non se conta con outras opcións ás que vender a produción e cando se depende case de maneira total dos ingresos que xera a súa venda. Desta forma, o prezo de compra non só vén imposto desde fóra, senón que se adoita acompañar dun implícito «tómalo, ou déixalo». ●

Que son os mercados de futuros?

Cando falamos dos prezos aos que as e os produtores venden as súas colleitas, xa sexa cacao, café, azucre ou calquera outra materia prima, sistematicamente xorden referencias ao papel que xogan os mercados de futuros. Pero que son exactamente e por que son tan importantes para a vida das e dos campesiños empobrecidos? Os bens primarios poden comerciarse principalmente de dúas maneiras: unha vez estean dispoñibles (cultivados), vendéndose a través do mercado ou dun intermediario, ou alternativamente, a través dun mercado de futuros. Os dous máis importantes son o de Londres (Liffe) e o de Nova York (Intercontinental Exchange ou simplemente ICE).

Nestes mercados de futuros, como o seu nome indica, asínanse compromisos de compra ou venda de cantidades estandarizadas de materias primas, neste caso grans de cacao, cuxo pago se fará efectivo nun momento futuro fixado no propio acordo. Este mecanismo, que na súa forma máis primaria existe desde o século XVI, foi orixinalmente concibido para que produtores e compradores de materias primas puidesen protexerse da incerteza e inestabilidade derivada das posibles e habituais variacións nos prezos dos bens comerciados, podendo así planificar mellor as súas compras e vendas en función do orzamento dispoñible.

Pero desde a década de 1980 os mercados de futuros de materias primas, como tantos outros sectores económicos, foron progresivamente desregularizados, permitindo que estes contratos de compras futuras puidesen ser vendidos e recomprados tantas veces como se quixese sen necesidade de esperar a ningunha data pactada nin a que a produción estivese dispoñible. Isto abriu a porta a que actores desligados da cadea de produción destes bens básicos comezasen a investir en colleitas futuras a través destes mercados, xa sexa como refuxio para os seus investimentos ou co obxectivo de obter rápidos e gorentosos beneficios coas fluctuacións dos prezos, comerciando para iso cos contratos futuros das materias primas. Isto é, especulando.

A especulación con materias primas xera tantos beneficios para uns poucos como riscos para moitos outros

Este é o caso dos fondos de investimento, fondos de pensións ou da banca privada, que nada teñen que ver coa produción de cacao nin coa elaboración de chocolate, pero que se lucran comprando e vendendo contratos de colleitas que aínda nin sequera foron plantadas e nas que nunca porán un pé. A FAO estima que actualmente só o 2% dos contratos de futuros de materias primas terminan materializándose finalmente en compras efectivas de colleitas. O resto son obxecto de transaccións previas e abstractas coma se se tratase doutro activo financeiro máis. Valga como exemplo ilustrativo os 5.000 millóns de dólares de beneficio que obtivo o banco de investimentos Goldman Sachs en 2009 especulando con materias primas, cifra que supuxo máis dun terzo de todos os seus beneficios netos durante ese ano.

Ademais de beneficios para os investidores, estes movementos especulativos profundan aínda máis a xa de seu intrínseca volatilidade do prezo do cacao derivada doutros factores máis ligados á oferta e á demanda real, afectando ao prezo de venda das colleitas actuais. O resultado son fluctuacións aínda máis violentas e espasmódicas do prezo internacional de referencia e maior inseguridade para quen contan con menos recursos para seguir este xogo financeiro: as e os pequenos produtores empobrecidos que ven como o seu traballo vale máis ou menos segundo os intereses de especuladores que un día invisten en cacao e ao día seguinte en bonos de débeda pública dalgún país europeo ou no mercado inmobiliario do sueste asiático¹⁸.

18. Para coñecer máis en detalle os impactos que ten sobre a produción real de cacao a especulación dos fondos de inversión nos mercados de futuro, pódese consultar o apartado *Futures markets and speculative trading* en Fairtrade Foundation (2011).

4. Os desequilibrios comerciais: impactos e alternativas

Todos estes desequilibrios na cadea comercial son fonte de riscos, dependencia e desigualdade para os seus elos máis débiles. Os baixos ingresos que perciben as e os cacaocultores e a pobreza que se deriva diso teñen un dobre resultado en primeira instancia. Por unha banda, non deixa ningunha marxe de ganancia para que poidan investir en mellorar as plantacións, o cal estanca, cando non reduce directamente, a produtividade das colleitas. Doutra banda, a pobreza está a provocar un éxodo rural xeneralizado das zonas cacaocultoras: ningún quere traballar nun sector duro e moi mal pago, especialmente as xeracións máis novas. Isto explica que actualmente a idade media das persoas que se dedican ao cultivo do cacao en África occidental rode os 50 anos, en países onde a esperanza de vida apenas supera os 60¹⁹.

Como facer fronte entón a unha demanda crecente de cacao? A estratexia das empresas transnacionais céntrase en dúas vías: aumentar o número de plantacións e mellorar a produtividade das xa existentes. Como veremos a continuación, ambas medidas non están exentas de riscos e de novas inxustizas en potencia. E mentres se aplican, o resultado en última instancia de todo o anterior non é outro que unha maior presión para as e os cacaocultores para que aumenten a súa produción e respondan á maior demanda. Isto implica outra volta

de porca nas condicións de explotación laboral que xa sofren estes traballadores, e mesmo a profundización das formas máis aberrantes de traballo infantil e de escravitude.

Traballo infantil: unha lacra insoportable

A Organización Internacional do Traballo (OIT) estima que actualmente o traballo infantil afecta a 168 millóns de nenos e nenas en todo o mundo, 85 millóns deles en condicións de explotación laboral²¹. Aínda que esta cifra semella estar a descender, segue sendo unha secuela universal que, directa ou indirectamente, compétenos a todos dado o carácter globalizado do mundo que habitamos.

A agricultura concentra a maioría deste traballo e explotación infantil (59% do total). En África occidental, principal rexión cacaocultora, estímase que uns 1,8 millóns de nenos participan dalgunha forma no cultivo e colleita do cacao²², dos cales 284.000 poden considerarse traballadores segundo a propia OIT. A maioría deste traballo infantil concéntrase en Costa do Marfil, o primeiro produtor mundial de cacao, onde se calcula que 12.000 menores de idade (a maioría menores de 14 anos) son empregados en

Costa do Marfil: plantacións manchadas de sangue

Costa do Marfil, principal produtor mundial de cacao, leva varias décadas inmerso nunha situación de inestabilidade política e conflictividade social que se traduciu durante os últimos anos en diferentes enfrontamentos armados que se cobraron milleiros de vidas. A propiedade da terra, e máis concretamente os títulos de propiedade das plantacións de cacao, unha das principais exportacións das que depende a economía nacional, foron e son en grande medida o trasfondo e orixe destas disputas civís. Valga como exemplo os sucesos ocorridos en Duékoué en marzo de 2011, nos que foron asasinadas ao redor de 800 persoas, e cuxa causa foi relacionada coa propiedade das leiras de cacao²⁰.

19. Cocoa Barometer 2012

20. Carro de Combate (2013)

21. A OIT non considera traballo infantil calquera actividade laboral levada a cabo por nenos ou adolescentes, senón simplemente aquelas que, pola duración da xornada ou pola dureza do traballo, privánnos da súa infancia, da súa dignidade e do seu potencial de crecemento, afectando ao seu desenvolvemento mental e físico. Máis información en www.ilo.org/global/topics/child-labour/lang-en/index.htm#a1

22. www.childlabor-payson.org/Tulane%20Final%20Report.pdf

condicións de escravitude e explotación laboral²³. Sometidos a abusos e a trata de persoas, adoitan realizar xornadas de 12 horas que lles impiden asistir regularmente á escola e que inclúen, entre outros labores, o uso de pesticidas sen ningún tipo de protección para a súa saúde.

As denuncias impulsadas por organizacións da sociedade civil, moitas delas pertencentes ao movemento do Comercio Xusto, conseguiron colocar esta realidade na axenda pública, centrando o interese da cidadanía, organismos internacionais e gobernos, e obrigando ás principais empresas chocolateiras a recoñecer a existencia do traballo infantil nas plantacións de cacao. En 2001 en Estados Unidos, o Congreso aprobou impulsar o deseño e implementación de sistemas de control que garantisen que o chocolate alí consumido estaba libre de traballo escravo, especialmente infantil. Pero o *lobby* exercido polas empresas impediu que a proposta chegase ao Senado e tomase a forma de lei.

Como contrapartida, as grandes corporacións do sector comprometéronse a impulsar sistemas voluntarios de autocontrol que garantisen a ausencia unicamente «das peores formas de traballo infantil»²⁴ nas plantacións. Estes compromisos adaptáronse á normativa da OIT sobre traballo infantil e traducíronse en seis artigos que, no seu conxunto, coñécese como *Protocolo do Cacao ou Protocolo Harkin-Engel*, polo nome dos dous congresistas impulsores da proposta legislativa orixinal²⁵.

Esta referencia é importante porque devandito protocolo foi esgrimido desde entón polas grandes empresas chocolateiras de todo o mundo como resposta ás acusacións de explotación laboral e infantil, e como mostra do avance no devandito campo. Os compromisos de autocontrol non vinculantes traducíronse na aparición de diversos sistemas de garantías e organismos xestores anexos impulsados polas propias empresas, a través dos cales buscan verificar o cumprimento das súas promesas²⁶. Con todo, nada disto se traduciu a día de hoxe en avances significativos.

O prazo para erradicar o traballo forzado infantil, inicialmente fixado para 2005, foi posposto polas transnacionais chocolateiras, primeiro a 2008, logo a 2010 e finalmente até o horizonte 2020, ano no que as empresas do sector estiman alcanzar o 70% do obxectivo e contar para entón cun sistema de certificación independente. A pesar das triunfalistas declaracións dos centros de estudo ligados a estas grandes empresas, os estudos de impacto independentes non puideron demostrar a día de hoxe o cumprimento de ningún dos artigos do Protocolo²⁷.

Un dos argumentos que máis adoitan esgrimir as transnacionais para xustificar os escasos resultados obtidos é a dificultade que atopan á hora de identificar a orixe do cacao que utilizan na elaboración das súas tabletas de chocolate, condición necesaria para poder distinguir as plantacións que utilizan man de obra infantil daque-

Que achega o Comercio Xusto?

O traballo infantil e as formas máis salvaxes de explotación e escravitude que sofren menores de idade nas plantacións de cacao non son un feito illado nin inevitable, senón a consecuencia dun sistema comercial inxusto que somete ás e aos campesiños a penosas condicións laborais e a situacións de pobreza. O baixo prezo ao que venden a súa produción impídelle contratar man de obra asalariada nos momentos de maior carga de traballo, recorrendo, na súa falta, aos propios membros da familia. E mesmo cando os menores non son empregados, a ausencia de escolas próximas ou de infraestruturas para chegar até elas, así como o elevado custo que en ocasións leva a escolarización, impide que as e os nenos accedan con normalidade á educación.

O Comercio Xusto garante a ausencia de traballo infantil e combate as causas que o xeran

O Comercio Xusto non só asegura que os produtos derivados do cacao proveñen de plantacións libres de traballo infantil, senón que se dirixe directamente ás causas que provocan que nenos e nenas estean empregados. O Comercio Xusto prové de mellores e máis estables ingresos aos pais e nais destes nenos, así como de capacitación técnica e prefinanciamento que permiten aumentar a produtividade e evitar endebedamentos insustentables, desincentivando desta forma ter que recorrer á forza de traballo dos seus fillos menores durante os meses de colleita. En paralelo, o Comercio Xusto incita ás e aos produtores a que destinen a prima que reciben por venderen a través destas canles alternativas en proxectos comunitarios, sendo as escolas e a formación de profesorado local unhas das iniciativas máis habituais. Todos estes impactos positivos esténdense no tempo e no espazo máis aló das e dos propios produtores que participan deste sistema de comercialización alternativo.

23. www.ilo.org/public//english//standards/ipecc/themes/cocoa/download/2005_02_cl_cocoa.pdf

24. www.childlabor-payson.org/FirstAnnualReport.pdf

25. O protocolo pódese consultar en www.cocoainitiative.org/images/stories/pdf/harkin%20engel%20protocol.pdf

26. Destaca a International Cocoa Initiative (ICI), financiada polas grandes empresas transnacionais e que desenvolve proxectos de sensibilización en Ghana e en Costa do Marfil destinados a disuadir ás e os produtores de que empreguen aos seus fillos nas plantacións.

27. Os informes de seguimento realizados polo Payson Center for International Development and Technology Transfer pódense consultar en www.childlabor-payson.org

O Protocolo do Cacao impulsado polas transnacionais para erradicar o traballo infantil non deu aínda ningún resultado

las que non o fan. A trazabilidade e a rendición de contas estarían por tanto comprometidas de antemán por esta práctica dos *grinders* de mesturar grans de orixes diversas para elaborar a pasta de cacao. Este argumento resulta, con todo, falaz se temos en conta os enormes recursos cos que contan estas empresas para afrontar un problema que simplemente é de natureza técnica, máis aínda cando, en moitos casos, as corporacións que están detrás dos *grinders* que moen o cacao son as propias empresas chocolateiras.

A variña non tan máxica da produtividade

Crece a demanda de chocolate en todo o mundo e, con ela, a presión sobre as e os labregos para que aumenten a produción de cacao. Desde o punto de vista das empresas transnacionais do sector, o reto hoxe está en aumentar a produtividade das plantacións xa existentes²⁸. Estímase que en África Occidental as plantacións están só entre o 30 e o 50% do seu rendemento potencial e que unha parte importante da colleita pérdese por problemas de pragas²⁹. Segundo estas corporacións, mellorar as prácticas agrícolas aumentaría tanto a cantidade como a calidade do cacao producido, conseguindo ademais elevar os ingresos do campesiñado e reequilibrar ao seu favor a cadea comercial³⁰.

Algunhas destas medidas son sen dúbida desexables desde o punto de vista da xustiza comercial, como os chamamentos a fomentar o auto-organización dos cacaocultores en cooperativas ou estruturas similares que lles permitan negociar en condicións máis favorables a venda do seu gran, algo que o Comercio Xusto practica desde as súas orixes e que constitúe unha das súas sinais

de identidade. Ou como alternativa para evitar que o aumento da produción veña do incremento do número de plantacións, o cal xera deforestación, acaparamento de terras e conflitos civís ao redor da súa propiedade. Pero outras medidas, como o uso de pesticidas máis potentes ou de variedades híbridas que melloren a produtividade e a eficiencia das colleitas esconden matices e riscos evidentes. E máis aló das propostas concretas, o diagnóstico no que se enmarcan estas propostas caracterízase por unha hipocrísia palpable.

En primeiro lugar, unha maior produtividade non aseguraría automaticamente uns prezos de venda máis elevados e, por tanto, uns ingresos maiores para as e os cacaocultores. Iso podería ser certo no caso de que estivésemos nunha situación de mercado perfecto, cunha competencia entre iguais onde todos os actores contasen coa mesma información e capacidade de decisión. Isto só ocorre nos manuais de economía que manexan quen rexen os grandes centros de poder económicos. A realidade é moi distinta. Como xa vimos anteriormente, as e os produtores non controlan nin o prezo nin as condicións nas que venden a súa colleita. Dependেন case en exclusiva dun único comprador, o cal xera enormes desequilibrios á hora de negociar e poder influír no resto do proceso.

Doutra banda, aínda que este aumento do prezo de venda chegase a ter lugar, alberga serias dúbidas sobre se sería suficiente para cubrir o incremento de custos de produción (novas sementes, fertilizantes, ferramentas, maior carga de traballo, etc.) derivado desta maior produtividade que o fixo posible. Moitas son as variables que interveñen nesta ecuación para que uns prezos máis elevados compensen uns custos maiores: capacitación das e dos produtores nas novas técnicas de produción, acceso a financiamento en condicións favorables, dispoñibilidade de materiais e insumos, marco legal acorde, ausencia de corrupción ou o custo de oportunidade doutras colleitas alternativas con maiores taxas de retorno.

Numerosos estudos de caso sobre o impacto real destas medidas destinadas a aumentar a produtividade das plantacións de cacao arroxaron serias dúbidas sobre os seus supostos beneficios e convidaron a profundar na análise dos riscos asociados e en como mitígalos³¹. Así pois, a crúa realidade parece novamente empeñada en desmontar os pulcros modelos teóricos que manexan os

28. As grandes empresas chocolateiras e *grinders* lanzaron hai uns anos a World Cocoa Foundation (WCF), entidade encargada de impulsar proxectos de formación destinados aos cacaocultores para que aumenten a produtividade das colleitas.

29. En Ghana, por exemplo, pérdese aproximadamente un terzo da colleita por problemas de pragas. Fonte: Hainmueller J., Hiscox M., Tampe M. (2011)

30. Expresábo así, por exemplo, Harold Poelma, director xeral de Cargill Cocoa & Chocolate, unha das principais empresas do sector

(Fonte: www.idhsustainabletrade.com/cocoa)

31. Cocoa Barometer 2012

centros de estudo ligados ás grandes empresas chocateiras.

En fin, o uso de pesticidas e fertilizantes máis potentes tampouco está exento de riscos ben coñecidos sobre o medioambiente, a biodiversidade, a seguridade alimentaria e a saúde de quen cultivan o cacao e de quen consomen o chocolate que se elabora a partir del. Ademais, pouco ou nada se di sobre a explotación laboral que podería derivarse dun aumento da produción, os baixos ingresos estruturais das e dos campesiños ou os riscos de profundar sistemas de monocultivo-exportador cuxos impactos negativos en termos de dependencia coñecemos desde hai décadas.

Aínda por riba, activistas pola xustiza comercial de todo o mundo veñen denunciando nos últimos anos que as propostas estrela presentadas polas transnacionais como exemplo da súa loita contra estes desequilibrios non só non teñen impacto, senón que son en realidade medidas cosméticas e baleiras. Destacan as críticas ao programa Cocoa Link da World Cocoa Foundation impulsado polas grandes empresas e que, na práctica, limitábase a enviar SMS aos campesiños para recomendarlles mellores técnicas agrícolas e para desaconsellarlles que empreguen a nenos nas súas plantacións³².

O discurso sobre a produtividade non fai máis que reflectir cruamente a visión que teñen as empresas transnacionais que controlan o mercado mundial do cacao: para que se corrixan os desequilibrios na cadea comercial, as e os agricultores teñen que mellorar (empoderárense, organizárense, aumentaren a súa produtividade). Nada se di nin se fai contra os abusos e inxustizas que practican os demais actores, verdadeiras causas destes desequilibrios que, con todo, parecen caer do ceo e non ter responsables. De feito, trasládase ao campesiñado, o elo máis débil da cadea comercial, toda a responsabilidade de que esta inxusta situación cambie, insinuando que, no fondo, son eles os culpables da súa propia pobreza e os únicos que poden facer algo para saíren dela.

A insuficiencia dos selos sostibles

A explotación laboral, o traballo infantil, os baixos salarios ou o campesiñado vivindo por baixo do limiar da pobreza son moeda corrente na produción de cacao desde

hai décadas. O que cambiou nos últimos anos foi o aumento da concienciación cidadá ante estas inxustizas e a presión social sobre as empresas do sector para que actúen. Como vimos anteriormente, parte da súa resposta traducíuse en compromisos vagos, sistemas de autocontrol e institucións de seguimento cuxo impacto real está hoxe máis que cuestionado. Pero a industria chocateira tamén apostou pola certificación externa dos seus produtos como medida para facer fronte aos desafíos do sector. Desde que fixeron irrupción hai menos de dúas décadas, os distintos selos que certifican cacao coñeceron un aumento exponencial. As principais empresas do sector comprometéronse, de feito, a certificar o groso ou a totalidade da súa produción no medio prazo.

Actualmente podemos distinguir tres grandes tipos de certificacións, con estándares recoñecidos internacionalmente: os selos sustentables, os selos bio (ou ecolóxicos) e os selos de Comercio Xusto. Aínda que máis recentes, os dous principais selos sostibles, Rainforest Alliance e Utz Certified, son hoxe os máis estendidos no mercado³³. O seu foco céntrase na sustentabilidade e no aumento da produtividade das plantacións. Responden pois á estratexia actual da industria chocateira analizada no punto anterior, por iso é polo que están a ser a aposta privilexiada das grandes empresas. A falta de máis estudos de impacto, as primeiras análises criticaron o enfoque productivista destes dous selos maioritarios e o seu escaso efecto nas condicións de vida das e dos produtores³⁴. Chaman especialmente a atención as denuncias de casos concretos nos que zonas de bosque tropical deforestado para plantar cacao rematan obtendo esta certificación, ocultando e lexitimando *a posteriori* prácticas ambientais nefastas a través da garantía que transmiten estes selos ás e aos consumidores.

Desde o punto de vista da xustiza comercial e ambiental, estes selos «sostibles» aparecen como totalmente insuficientes. Por unha banda, apenas contemplan criterios sociais nin un prezo mínimo, contrariamente ao Comercio Xusto que fai destes aspectos uno dos seus puntos esenciais³⁵. E, por outro, estas certificacións sustentables nin sequera pon o acento nas condicións ecolóxicas do cultivo do cacao, como si fan os selos bio e en gran medida tamén os de Comercio Xusto. O seu foco principal é, con todo, o aumento da produtividade e dos rendementos por hectárea, a través dos cales as e os agricultores contarían con maiores colleitas e con ingresos máis elevados, condicións

32. Trade for Development Centre (2013)

33. De aí que estes selos coñézanse tamén como «certificacións de masa».

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

35. Para unha análise comparada máis detallado entre estes selos sostibles e os de Comercio Xusto, así como bibliografía complementaria ao respecto, véxase Fernández M., Hernández M. (2012)

que asegurarían a «sustentabilidade» das plantacións e a provisión de cacao que as empresas necesitan para satisfacer unha demanda mundial crecente.

Un exemplo máis dos atallos que atopa un sistema económico inxusto e o oligopolio agroindustrial dominante para vendernos capitalismo verde como solución a todos os problemas e como falsa resposta a consumidores cada vez máis concienciados cos impactos sociais e ambientais das nosas compras.

O cacao de Comercio Xusto: unha alternativa en ascenso

Ao longo dos anteriores capítulos puidemos ver brevemente en que medida o cacao de Comercio Xusto representa unha alternativa real, práctica e concreta aos distintos aspectos e desafíos que caracterizan ao inxusto sistema de produción e comercialización do cacao no mundo. Aínda que seguramente sexa o máis coñecido, o pago dun prezo xusto (que combina á vez un prezo mínimo de seguridade e unha prima de desenvolvemento sobre o prezo internacional) só é un máis dos importantes mecanismos que o Comercio Xusto pon en marcha desde hai décadas para contribuír a cambiar a economía colocando ás persoas e ao medioambiente no centro da toma de decisións.

O compromiso de estabilidade dunhas relacións comerciais entre grupos produtores e importadoras caracterizadas pola súa natureza horizontal, transparente e participativa; o prefinanciamiento das colleitas a través do adianto das compras futuras; ou o apoio técnico e organizativo ás e aos cacaocultores para que tomen democraticamente as rendas dos seus propios destinos e poidan responder aos desafíos da mudanza climática a través de prácticas produtivas ecolóxicas, da diversificación de colleitas e do autoconsumo que limite os riscos do monocultivo exportador, non son só sinais de identidade do Comercio Xusto, senón tamén prácticas que o sitúan nos antípodas do mercado globalizado, salvaxe e especulativo dominante. E con todo, isto non só contribúe ao desenvolvemento social, humano e sustentable dos pobos do Sur, senón que ofrece ás e aos consumidores do Norte produtos saudables de altísima calidade e libres de trazos de inxustiza.

Actualmente algo máis do 1% de todo o cacao que se produce no mundo é de Comercio Xusto. En total, vén-

dense cada ano máis de 40.000 toneladas de grans de cacao de Comercio Xusto³⁶, a maioría certificado polo selo Fairtrade, un volume que non deixa de crecer. Estes grans de cacao son adquiridos por empresas convencionais ou por importadoras de Comercio Xusto, quen os transforman en chocolate que chega ás e aos consumidores finais baixo formas diversas e a través de múltiples canles, desde grandes superficies até tendas xestionadas por organizacións de Comercio Xusto.

En España, o cacao é o produto de Comercio Xusto máis vendido tras o café e o azucre. Distribúese en forma de chocolatinas, soluble, en crema ou noutros produtos elaborados como galletas ou cereais. De feito, os doces, nos que o cacao e o azucre adoitan estar presentes, son o grupo de produtos de Comercio Xusto que máis está a crecer no último período no mercado español, representando actualmente máis do 40% das vendas totais.

Os produtos elaborados a base de cacao de Comercio Xusto véndense principalmente en tendas das propias organizacións e en supermercados e grandes superficies. As vendas a través doutros comercios minoristas, de máquinas de vending e a empresas son canles algo menos habituais de distribución destes artigos.

O cacao de Comercio Xusto que podemos atopar no mercado español procede dunha vintena de grupos produtores situados en Costa do Marfil, Ghana, Perú, República Dominicana, Bolivia, Costa Rica e Ecuador. No seguinte apartado ofrécese información sobre algúns destes grupos, así como sobre os beneficios que lles está achegando ao Comercio Xusto.

Que estes e tantos outros colectivos de produtores vexan como o seu traballo se pon en valor e reciban uns ingresos dignos pola súa actividade depende en parte das decisións que tomamos cando facemos as nosas compras. Pero apoiar o Comercio Xusto non se limita unicamente a consumir con criterios de equidade e sustentabilidade. A aposta pola xustiza comercial, social e ambiental tamén pasa por seguir denunciando os desequilibrios e atropellos alí onde se producen e por esixir ás empresas e gobernos que actúen para evitalos. Consumo responsable, sensibilización social e incidencia política conforman o tres patas dunha aposta pola xustiza comercial que ten no Comercio Xusto un dos seus principais activos. Porque comerciar con xustiza é bo para quen o produce, para quen o consome e para cambiar o mundo. ●

36. Este dato é unha estimación propia a partir do volume de graos de cacao certificados en 2012 por Fairtrade International.

5. Coñece aos grupos produtores de cacao de Comercio Xusto

Kakokiva (Costa do Marfil)

É a cooperativa de agricultores máis grande do país e a primeira que obtivo a certificación Fairtrade. Ademais da produción de froitas e verduras para autoconsumo e para o mercado local, cultivan cacao e café que distribúen a través de canles de Comercio Xusto, o que lles permite vender até un 20% por riba do prezo do mercado convencional. Con estes beneficios extra desenvolven programas de saúde, melloras en infraestruturas de auga potable e proxectos de formación en técnicas agrícolas ecolóxicas. A cooperativa ofrece tamén bolsas escolares, apoia a creación de escolas rurais e leva a cabo campañas formativas sobre igualdade de xénero. As decisións sobre estes proxectos comunitarios son tomadas democraticamente en asembleas periódicas.

Kuapa Kokoo (Ghana)

Cooperativa que engloba a unhas 3.000 familias. Defende os dereitos das e dos campesiños e asegúralles un prezo estable e superior ao do mercado pola súa produción, o cal lles permite vivir do seu traballo. Os beneficios do Comercio Xusto reinvéstense en bens e servizos para a comunidade, tales como vivendas ou acceso á auga potable, así como en proxectos formativos para os seus membros en temas relacionados co proceso produtivo (calidade, contabilidade, xestión). A organización conta cunha estrutura de goberno participativa, democrática e transparente, onde a presenza de mulleres está asegurada nos órganos de dirección.

www.kuapakokoo.com

El Ceibo (Bolivia)

Cooperativa de segundo nivel fundada en 1977 co fin de romper o monopolio do transporte e dos intermediarios. Agrupa a 850 familias organizadas en 38 cooperativas que cultivan o cacao en pequenas parcelas, a maioría procedente de cultivos ecolóxicos. Cada cooperativa é destinataria de programas que cobren desde formación

técnica gratuíta, até a posibilidade de dispor dun fondo rotativo para a escolarización das e dos fillos ou a dispoñibilidade dun subsidio en caso de enfermidade. El Ceibo conta cunha rede de comercialización propia, sen intermediarios, o que xera unha maior rendibilidade para os seus asociados. O seu sistema organizativo é democrático e participativo: as cooperativas locais elixen os seus representantes que participan na Asemblea Xeral de Socios, máxima autoridade e a encargada de decidir a finalidade dos beneficios obtidos.

www.elceibo.com

Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo (Perú)

Creada en 1964 por 32 socios para combater aos intermediarios que pagaban prezos baixos polos seus produtos. Conta con certificacións orgánicas de diferentes organismos. Cos beneficios extra do Comercio Xusto, a cooperativa puido acceder en 1985 a unha planta industrial de cacao que lle permitiu lograr un valor agregado aos seus produtos. Actualmente desenvolven programas para promover a agricultura orgánica. Naranjillo promove unha maior participación da muller dentro da empresa cooperativa e conta cun consultorio médico que traballa na prevención, diagnóstico e tratamento dos socios e as súas familias. Ademais, conta cunha cooperativa de aforro e créditos que facilita o financiamento aos seus socios.

www.naranjillo.com

CEPICAFÉ (Perú)

Cooperativa de segundo nivel que aglutina a máis de 7.000 produtores que cultivan café, cacao, azucre (panela) ou marmeladas. Desde 1996 fornecen unha parte da súa produción a través de redes de Comercio Xusto, o que lles asegura un prezo de venda estable que cobre os custos de produción e xéralles ingresos adicionais. Os beneficios obtidos por estas vendas destínanse a proxectos de apoio técnico a produtores e a bolsas para a escola-

rización dos seus fillos e fillas. Paralelamente, traballan pola consolidación de mercados locais para a súa produción e pola incidencia para a definición de políticas a favor da pequena agricultura.

www.cepicafe.com.pe

Cacvra: Cooperativa Agraria Cafetalera Vale Río Apurímac (Perú)

Organización de pequenos produtores de cacao e café situada en Ayacucho, no val do río Apurímac. Conta con 2.750 membros que distribúen a súa produción a través de canles de Comercio Xusto desde fai máis dunha década. Ademais de a proxectos educativos e sociais, os ingresos derivados desta comercialización xusta destínanse principalmente a programas de mellora do cultivo ecolóxico: compra de fertilizantes orgánicos e ferramentas, construción de plantas de secado ou investimentos para a mellora do almacenamento e do transporte. Os programas de liderado específicos para mulleres son un dos signos característicos da cooperativa.

COOPROAGRO (República Dominicana)

Foi a primeira cooperativa de pequenos grupos produtores de cacao do país. A súa produción é orgánica e a prima de Comercio Xusto destínase equitativamente a proxectos centrais e comúns da cooperativa e a outros específicos destinados aos grupos membros. Estes maiores ingresos permiten aumentar e mellorar os múltiples servizos ofrecidos ás e aos socios: asistencia técnica á produción, investimentos para a mellora da calidade de cacao (viveiros, fermentadores, carros secadoiros, etc.), programas de aforro e préstamo a baixo interese, bolsas educativas ou construción de infraestruturas escolares, sanitarias e comunitarias (electrificación, centros comunais, potabilización).

<http://cooproagro.org>

CONACADO: Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos (República Dominicana)

Composta por uns 9.200 pequenos agricultores organizados en 126 grupos de base que dan vida a nove cooperativas. O 90% das e dos labregos cultiva menos de 3 hectáreas de terreo e a práctica totalidade da produción é ecolóxico. A venda a través de canles de Comercio Xusto permitiu xerar un importante sistema de microcréditos que se reinvesten nas estruturas das cooperativas, contribuíndo fundamentalmente á empregabilidade das mulleres. Paralelamente, desenvólvense proxectos sociais de desenvolvemento comunitario destinados a mellorar as condicións de vida das e dos cooperativistas.

<http://conacado.com.do>

Coopeagri (Costa Rica)

Naceu en 1962 como alternativa de produción e comercialización fóra das canles e condicións inxustas e abusivas impostas polas grandes compañías. O grupo pioneiro duns poucos centos de produtores de cana e café situados no Valle de El General foi ampliándose progresivamente, incluíndo novas áreas de actividade agrícola, industrial, comercial e financeira. Actualmente conta con máis de 10.000 persoas asociadas, erixíndose como unha cooperativa de referencia no desenvolvemento económico do sur do país. O prezo mínimo e a prima de desenvolvemento garantida polo Comercio Xusto permiten ás e aos produtores realizar investimentos vitais para o seu futuro, como a adquisición de tecnoloxía moderna, a optimización dos procesos produtivos ou a capacitación de novos líderes comunitarios.

www.coopeagri.co.cr ●

6. Enlaces de interés para ampliar a información

Referencias bibliográficas e estadísticas

- Carro de Combate (2013). *Informes de Combate: Cacao* www.carrodecombate.com
- Cocoa Barometer 2012 (VOICE Network, Solidaridad, Hivos) 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
- 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*. Tesiña Universidade de Barcelona. Mon-3 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
- Infocomm: información de mercado sobre productos básicos da Conferencia de Naciones Unidas sobre comercio e desenvolvimento (UNCTAD). Cacao <http://r0.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/mercado.htm>
- International Cocoa Initiative (ICI) www.cocoainitiative.org
- International Cocoa Organization (ICCO) 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
- IPEC / ILO (2005). *Combating child labour in cocoa growing* 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 Coopragro*
- Payson Center for International Development and Technology Transfer (Tulane University). Informes de evaluación do impacto do Protocolo do Cacao www.childlabor-payson.org
- Programa Internacional da OIT para a Eliminación do Traballo Infantil (IPEC) 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
- The Sustainable Trade Initiative 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%99%C3%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

Enlaces

- Coordinadora Estatal de Comercio Xusto www.comerciojusto.org
- Organización Mundial do Comercio Xusto www.wfto.com
- Organización Mundial do Comercio Xusto – Europa www.wfto-europe.org

“O Comercio Xusto é un sistema comercial baseado no diálogo, a transparencia e o respecto, que busca unha maior equidade no comercio internacional prestando especial atención a criterios sociais e ambientais. Contribúe ao desenvolvemento sustentable ofrecendo mellores condicións comerciais e asegurando os dereitos de produtores/as e traballadores/as desfavorecidos, especialmente no Sur”.

Definición da Organización Mundial do Comercio Xusto



Síguenos en:



www.facebook.com/CEComercioJusto



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



www.linkedin.com/company/coordinadora-estatal-de-comercio-justo



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

Con el apoyo de:



cooperación
española