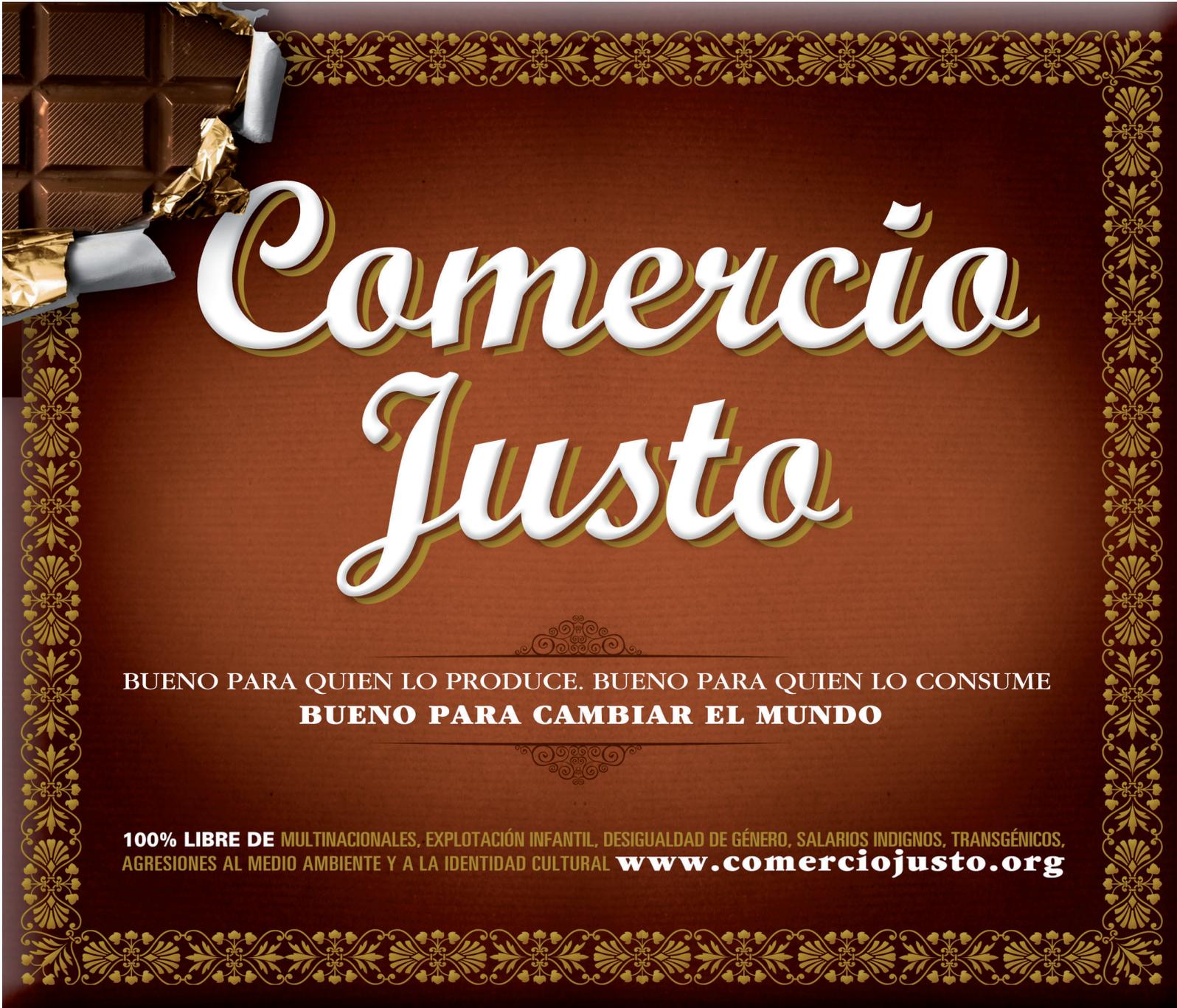


CJ

CUADERNO DE COMERCIO JUSTO

Monográfico sobre el cacao

Número 4 | Mayo 2014



Comercio Justo

BUENO PARA QUIEN LO PRODUCE. BUENO PARA QUIEN LO CONSUME
BUENO PARA CAMBIAR EL MUNDO

100% LIBRE DE MULTINACIONALES, EXPLOTACIÓN INFANTIL, DESIGUALDAD DE GÉNERO, SALARIOS INDIGNOS, TRANSGÉNICOS,
AGRESIONES AL MEDIO AMBIENTE Y A LA IDENTIDAD CULTURAL www.comerciojusto.org



COORDINADORA ESTATAL DE
COMERCIO JUSTO

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

Redacción: Gonzalo Donaire

Maquetación: Masgráfica

Impresión: Advantia Comunicación Gráfica

Impreso en papel certificado FSC®

Madrid, mayo de 2014



Esta obra se encuentra bajo una Licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported (CC BY-NC-SA 3.0).
Para ver una copia de esta licencia, visite <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/legalcode>



Este cuaderno, así como la campaña en el que se enmarca, forman parte de un proyecto financiado por la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID). El contenido de dicha publicación es responsabilidad exclusiva de sus autores y autoras y no refleja necesariamente la opinión de la AECID.



1	INTRODUCCIÓN. VOLVER AL ORIGEN PARA ENTENDER EL PROCESO	2
2	LA CADENA DE PRODUCCIÓN DEL CACAO	3
	El cacao	3
	La cosecha	4
	La molienda	5
	La elaboración final	5
3	EL MERCADO DEL CACAO	6
	La cadena de valor: cómo se reparte la tarta	6
	Dónde se cultiva: países productores	8
	Dónde se elabora el chocolate: países importadores y transformadores	9
	Dónde se consume el chocolate: una demanda global creciente	10
	Qué hay detrás del precio del cacao y del chocolate	10
4	LOS DESEQUILIBRIOS COMERCIALES: IMPACTOS Y ALTERNATIVAS	14
	Trabajo infantil: una lacra insoportable	14
	La varita no tan mágica de la productividad	16
	La insuficiencia de los sellos sostenibles	17
	El cacao de Comercio Justo: una alternativa en ascenso	18
5	CONOCE A LOS GRUPOS PRODUCTORES DE CACAO DE COMERCIO JUSTO	19
6	ENLACES DE INTERÉS PARA AMPLIAR LA INFORMACIÓN	21

1. Introducción. Volver al origen para entender el proceso

Cuando un producto llega a la tienda suele sufrir una especie de amnesia que le hace perder la memoria del camino que le ha llevado hasta allí. Las y los consumidores solo vemos el resultado final de un largo y complejo proceso que se mantiene oculto y que, en demasiadas ocasiones, está plagado de abusos, injusticias y desequilibrios, tanto en el plano humano como en el medioambiental. Esta *fetichización de la mercancía* no es en absoluto un proceso nuevo, pero resulta aún más flagrante cuando se trata de productos elaborados muy lejos de donde se consumen y que tienen que recorrer miles de kilómetros y pasar por numerosas etapas y manos hasta llegar a nuestras cestas de la compra.

El Comercio Justo no se limita a distribuir productos elaborados bajo criterios respetuosos con los Derechos Humanos y con el medioambiente, sino que constituye además un amplio movimiento que, desde hace décadas, trabaja para cambiar las injustas leyes que rigen el comercio internacional y para fomentar entre la ciudadanía un consumo crítico y responsable. Así pues, mirar la cara oculta de aquello que compramos es el primer paso que, como consumidores y consumidoras, podemos y debemos dar para contribuir a generar un comercio, una economía y un mundo más justos.

Comprar una tableta de chocolate o tomar una taza caliente de leche con cacao es la consecuencia de un largo proceso comercial. Entender cuáles son esas etapas y qué esconden no solo nos permitirá mirar aquello que consumimos con otros ojos más y mejor informados, sino también tomar partido por aquellas opciones más responsables y justas. Este cuaderno ofrece un breve recorrido de regreso al origen del chocolate que acompaña nues-

tros postres, meriendas y desayunos. Una mirada crítica al camino que transitan los granos de cacao hasta llegar al mercado final, deteniéndonos en los actores y etapas que intervienen en su producción y distribución, y analizando algunos de los impactos y desafíos que nos plantea su comercialización.

La Coordinadora Estatal de Comercio Justo (CECJ)

Es la plataforma que agrupa a 30 organizaciones vinculadas al Comercio Justo y que realizan tareas de importación, venta final y/o sensibilización en el Estado español. Su trabajo se centra en potenciar este sistema comercial alternativo y solidario, y dar servicio a las entidades miembro. La CECJ forma parte de la Organización Mundial del Comercio Justo (WFTO).

La finalidad de la CECJ es la transformación de la realidad social y las reglas del comercio internacional a través de la incidencia en las políticas públicas, la sensibilización y movilización de la sociedad y el fortalecimiento del sector de Comercio Justo.

Día Mundial del Comercio Justo 2014

Esta publicación forma parte de los materiales elaborados por la CECJ para conmemorar el Día Mundial del Comercio Justo, que este año se celebra el 10 de mayo. En 2014 hemos decidido centrarnos en el cacao, uno de los productos de Comercio Justo más conocidos, característicos y consumidos en España. ●

2. La cadena de producción del cacao

El cacao

Orígenes

Theobroma cacao es el nombre científico de la planta que conocemos coloquialmente como cacaotero o árbol del cacao. Originaria de la Amazonia, donde crecía de forma natural en las cuencas de los ríos, se expandió a través de las rutas comerciales por toda Centroamérica, donde se tiene constancia de plantaciones desde hace más de 3.000 años. De hecho, tanto cacao como chocolate son palabras derivadas del náhuatl, lengua de los mexicas y de otros pueblos indígenas mesoamericanos¹.

Cuando los colonizadores castellanos llegaron a los territorios que hoy ocupa México, descubrieron este «alimento de los dioses» que era utilizado como moneda y tomado en forma de bebida amarga. Una vez en la Península Ibérica, la receta se modificó al gusto de las altas esferas, calentando previamente los ingredientes y añadiéndole azúcar en lo que podría considerarse la versión primitiva del actual chocolate caliente.

Pero hubo que esperar hasta el siglo XIX para ver llegar los principales cambios que establecieron los pilares de la industria que hoy conocemos. La invención de la prensa para cacao permitió la extracción de la manteca de cacao, lo cual abrió la puerta para que años más tarde, en Suiza, se probase a añadir leche y se crearan las primeras tabletas de chocolate sólido.

Paralelamente, la colonización europea de África encontró nuevos terreros tropicales para el cultivo de cacaoteros, inaugurando la que poco después se convertiría en la principal región productora de una industria que hoy es planetaria y millonaria, impulsada por una demanda creciente y globalizada.



GUADALUPE DE LA VALLINA MARTÍNEZ-OFAMI INTERMÓN

Variedades y condiciones de cultivo

El cacaotero es una planta que precisa calor (entre 21 y 32 grados centígrados), humedad (precipitaciones anuales de entre 1150 y 2500 mm), suelos ricos en materia orgánica y protección del viento y del sol. Es por ello que crece en regiones intertropicales y normalmente a la sombra de otros árboles más grandes, alcanzando una altura media de entre cinco y 10 metros.

Actualmente se conocen una decena de **variedades** genéticas de cacao, si bien tres son las más habituales: el criollo, el forastero y los híbridos de los dos anteriores.

- Cacao criollo: la variedad más cultivada en Centroamérica, la región andina, el Caribe y el Índico. Los cacaoteros son frágiles y de escaso rendimiento, pero dan un cacao de gran calidad, muy aromático y con bajo contenido en tanino². De ahí que sea la variedad más utilizada para la fabricación de los chocolates más finos, pero tenga poco peso en la producción mundial (5% aproximadamente).

1. La palabra *cacao* proviene de *ka'kaw* (pronunciado «cacahua») y *chocolate* de *xocolatl* (derivado del maya *chocolhaa*, literalmente «agua amarga»), que originalmente hacía referencia a la bebida extraída del cacao. Las primeras plantaciones de cacao y formas más primitivas de chocolates se remontan a las civilizaciones maya y olmeca. Este cultivo fue heredado y perfeccionado posteriormente por los mexicas que ocuparon, siglos después, los territorios que habían habitado estos pueblos. Los mexicas son un pueblo indígena de filiación nahua, si bien son más conocidos, especialmente en Occidente, bajo el nombre de *aztecas* debido a la errónea pero difundida interpretación que hizo la historiografía tradicional de corte colonialista.

2. Los taninos son sustancias orgánicas con un ligero olor característico y un sabor amargo y astringente que suelen estar presentes en la capa exterior de muchos frutos no maduros de las plantas. Aunque algunos son beneficiosos, la mayoría son ligeramente tóxicos y dificultan la digestión del fruto. Constituyen, de hecho, un sistema de protección de las plantas frente a los animales herbívoros, generando un efecto de rechazo al alimento.

- Cacao forastero: también conocido como cacao *campesino*, es el más cultivado a nivel mundial (en torno al 90%), especialmente en Brasil y en los grandes países productores de África occidental. Al contrario que el cacao criollo, esta variedad se caracteriza por un grano con cáscara gruesa y resistente, pero poco aromático, lo cual se compensa con un tueste mayor.
- Los híbridos: aunque el cruce de las dos variedades anteriores se lleva practicando desde el siglo XVIII, es en las últimas décadas cuando más se ha avanzado en este campo (hoy representan un 5% de la producción mundial). El híbrido más conocido y utilizado es el trinitario. El resultado son frutos que mezclan la robustez del cacao forastero y el sabor más fino del criollo, generando cosechas de calidad intermedia y mayor rendimiento (hasta 1.000 kilogramos por hectárea al año, frente a los 500 que rinden de media las otras dos variedades).

Comúnmente se distinguen dos tipos de cacao en función de su calidad, que se fija a partir de unos estándares internacionales: el *cacao básico* o a granel y el *cacao fino* o de aroma. Estos dos tipos suelen corresponderse con las dos variedades genéticas principales vistas anteriormente: el cacao criollo, de mayor calidad, es el origen del cacao fino y de aroma, mientras que el cacao forastero es la variedad más utilizada para obtener cacao básico.

Desde su plantación, los cacaoteros tardan al menos cuatro años en comenzar a dar frutos y no alcanzan su máximo rendimiento hasta los 10 años de vida. Esto conlleva una inversión importante para las y los agricultores dado el coste de oportunidad que supone destinar terreno a la plantación de cacao en lugar de a otros cultivos que generan frutos mucho antes. Esto es especialmente relevante si tenemos en cuenta que la mayoría de las explotaciones cacaoteras son de pequeño tamaño, por lo que la disponibilidad de terreno resulta un bien escaso.



IDEAS

Para que esta planta y sus frutos lleguen a convertirse en bienes de consumo, el cacao debe pasar por tres fases que conforman su cadena de producción: la cosecha, la molienda y la elaboración final.

La cosecha

El cacao madura durante todo el año, si bien suelen realizarse dos **cosechas**: una principal (o *cosecha grande*) y otra intermedia (*cosecha chica*). La cosecha principal empieza a finales de la estación de lluvias y dura hasta que comienza la estación seca. La intermedia arranca al principio del siguiente periodo de lluvias. Cada periodo de cosecha dura entre dos y tres meses por lo general. Las variedades híbridas están haciendo aumentar el rendimiento de la escasa recolección que se obtiene entre cosecha y cosecha.

El fruto del cacao tiene forma alargada, como de mazorca (bajo este nombre se conoce de hecho en algunas regiones productoras) y pesa en torno al medio kilo. Durante la cosecha, resulta clave determinar el grado de maduración exacto del fruto para seleccionar aquellos que deben ser recogidos del cacaotero en el momento preciso. Gran parte de la calidad final del producto depende de esta selección. De ahí que se requiera abundante mano de obra durante las semanas de cosecha para evitar que el cacao se estropee una vez que está listo para ser recolectado.

Cada fruto tiene una corteza rugosa y espesa rellena de una pulpa rosada y dulce que puede contener hasta 50 semillas. Estas semillas, con forma de haba blanca, carnosas y alargadas, son los granos (*maracas*) con los que se elabora el chocolate. Cuando el fruto está maduro, se corta (*se tumba*) cuidadosamente cada mazorca una a una y, una vez separada del cacaotero, se abre longitudinalmente con un machete (*se pica*). Se extraen las semillas (*se descorazona*) con una especie de cuchara junto con la pulpa que las envuelve, se apilan y se enrollan (tradicionalmente con hojas de plátano) durante varios días para que fermenten.

La **fermentación** busca reducir el sabor amargo y astringente característico de los granos de cacao, favoreciendo además que se desarrollen los precursores del aroma. Sin embargo, en ocasiones se omite este proceso por cuestiones de gusto. Haya o no fermentación, el último paso de esta primera fase es el **secado** de los granos (al sol o mediante calor artificial en las plantaciones más tecnificadas) durante varios días mientras se rastrillan. De hecho, cuando se habla comúnmente de granos de cacao, en realidad se está haciendo referencia a las semillas una vez fermentadas y secadas, proceso a través del cual aumentan su tamaño, pierden peso y adquieren el color marrón-rojizo característico.

La molienda

Una vez secos, los granos de cacao se envían a los molinos (*grinders*, nombre bajo el cual se conoce también genéricamente a estas empresas), donde se seleccionan y separan según el uso y destino que vayan a tener. Los agricultores no venden la producción directamente a los *grinders*, sino a través de un intermediario (puede ser la central de compra de estas empresas en el país donde se cultiva el grano u otro tipo de actores privados que hacen de intermediarios entre productores y molinos).

La molienda (o *grinding*) sigue varias fases: primero, los granos son **lavados, tostados y cepillados** para que pierdan la piel y liberen aroma. La cáscara y otras impurezas suelen usarse como compost para jardines o para elaborar mantecas de baja calidad (conocidas comercialmente como *Cocoa*).

Ya tostadas y libres de impurezas, las distintas variedades de granos se **mezclan** según el producto que se quiera obtener. Este proceso es especialmente importante si el destino de los granos es convertirse en chocolate, donde el gusto y la textura resultan más sensibles que a la hora de elaborar cacao en polvo. Los tipos de granos de cacao que luego determinan el tipo de chocolate suelen distinguirse entre fuertes y suaves, contándose numerosas variedades en cada caso. La mezcla entra en el *grinder* donde varios **molinos** baten los granos a una temperatura de entre 60 y 80 grados centígrados, generando **licor de cacao**, la base de todos los derivados del cacao (y que no contiene alcohol, a pesar de su nombre).

El licor de cacao puede refinarse y venderse directamente como chocolate para cocinar (amargo y graso) o, lo más habitual, continuar el proceso y utilizarse para la fabricación de chocolate. En este último caso, el licor de cacao se introduce en unas prensas hidráulicas para separar la manteca de cacao de la pasta de cacao. La **manteca de cacao** es una grasa comestible con un suave aroma y sabor a chocolate. La **pasta de cacao** restante es una masa baja en grasa (no puede contener más de un 20% de manteca). Una vez solidificada, si se pulveriza esta pasta de cacao se obtiene **cacao en polvo** (no confundir con el chocolate en polvo). En caso contrario, tanto la manteca como la pasta de cacao pasan a la tercera y última fase de producción.



GUADALUPE DE LA VALLINA MARTÍNEZ-OXFAM INTERMÓN

La elaboración final

El chocolate es el resultado de **mezclar** proporciones variables de manteca y de pasta de cacao con azúcar. La mezcla se tritura y refina obteniendo una pasta delgada que se somete a un proceso de **conchado** a través del cual se bate y estira en unos rodillos a temperaturas por encima del punto de fusión de la manteca (para que la mezcla se mantenga líquida y maleable). La temperatura y la duración del conchado (desde unas pocas horas hasta tres días completos) variarán según el tipo de chocolate y la calidad que se quiera obtener (cuanto más se bate, menos áspera es la pasta resultante).

Por último, esta pasta se somete a **templado**, proceso por el cual se calienta, se enfría y se vuelve a calentar para romper y reagrupar los cristales de la manteca, obteniéndose así el característico crujido y brillo que distingue a los buenos chocolates.

Prácticamente cualquier tipo de chocolate lleva incorporado algún aromatizante (normalmente vainilla o algún derivado de esta) y algún emulsionante y estabilizante (como la lecitina de soja), que no suelen superar el 1% de la composición. Si no se le añade ningún otro producto a esta mezcla, y siempre y cuando la pasta de cacao represente al menos el 50% del total (pudiendo llegar hasta el 99%), estaremos hablando de **chocolate negro**. Así pues, cuando hablamos del porcentaje de cacao que contiene un chocolate, nos estamos refiriendo en realidad a la proporción que representa la pasta de cacao.

Si se le añade leche (fresca, condensada o en polvo) y se reduce la proporción de la pasta de cacao (normalmente por debajo del 40%), obtenemos **chocolate con leche**, el derivado más popular del cacao. Tanto el chocolate negro como el chocolate con leche pueden y suelen presentarse acompañados de otros productos (naranja, menta, frambuesa, frutos secos, etc.).

El **chocolate de cobertura** que se usa en pastelería puede ser negro o con leche, pero contiene un porcentaje mayor de manteca de cacao. El **chocolate en polvo** y el **chocolate a la taza**, destinados ambos a disolverse en leche, son una mezcla de cacao (por lo general inferior al 50%) con otros productos, entre ellos fécula (harina de maíz o similares). En fin, el **chocolate blanco** es un dulce creado en el siglo XX y elaborado con manteca de cacao, azúcar y leche que, por lo tanto, no cuenta con pasta de cacao (los elementos sólidos del licor de cacao que determinan el grado de «pureza» del chocolate).

Además de chocolate, el cacao es utilizado para producir muchos otros productos. Algunos son de sobra conocidos, como el cacao en polvo que se utiliza en la industria de la alimentación para hacer batidos, pasteles, bombones o postres. Pero la manteca de cacao se utiliza también en la producción de tabaco, jabón o cosméticos, así como en medicina tradicional y parafarmacia. ●

3. El mercado del cacao

La cadena de valor: cómo se reparte la tarta

Las ventas anuales de chocolate en todo el mundo superan los 100.000 millones de dólares estadounidenses, impulsadas por una demanda que no para de crecer a razón de un incremento anual medio del 3%. Si fuesen un país, las ventas de chocolate serían la 60ª economía mundial, por encima del PIB de Túnez, Bulgaria o Croacia, así como de otros 130 países. Si a estas ventas finales les sumamos el valor que genera el cultivo de cacaoteros, la distribución intermedia del grano, la producción de cacao y la elaboración y comercialización de otros derivados distintos del chocolate, estamos hablando de una industria multimillonaria y global.

Sin embargo, las tres fases de la producción del cacao antes descritas (cosecha, molienda del cacao y elaboración del chocolate u otros derivados) no se distribuyen de forma equilibrada, ni geográficamente ni en lo que respecta al control del proceso o al reparto del valor añadido que este genera.

Se calcula que más de un 90% de la producción mundial de cacao procede de pequeñas plantaciones de tipo familiar, con extensiones medias de dos a cinco hectáreas que representan la principal actividad y fuente de ingresos para quienes las trabajan. El cultivo y cosecha del cacao

Aproximadamente 50 millones de personas en todo el mundo dependen directa e indirectamente del cultivo de cacao

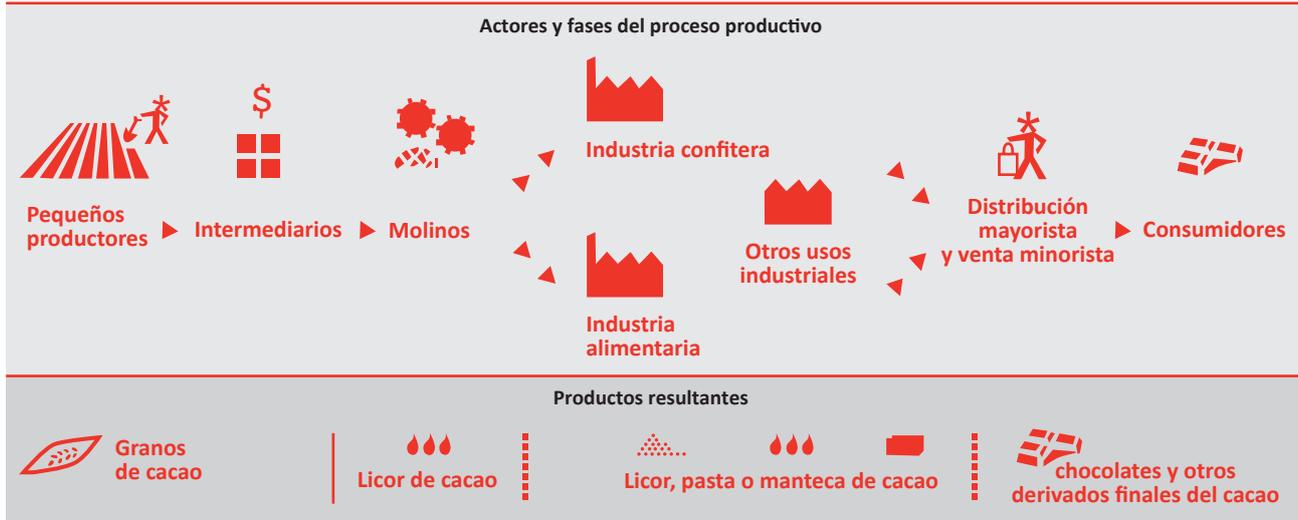
emplea directamente entre cinco y seis millones de personas, e indirectamente a otras 14 millones. En total, se estima que aproximadamente unos 50 millones de personas en todo el mundo dependen de esta actividad primaria.

Sin embargo, a pesar de su número, estos millones de pequeños productores apenas cuentan con capacidad de decisión sobre las variables que determinan el proceso de producción y venta del cacao. En su cadena de valor intervienen diferentes actores. En los dos extremos se sitúan los millones de pequeños productores de cacao y los cientos de millones de consumidores que adquieren chocolate o cualquier otro producto derivado de estos granos rojizos.

Entre estos dos extremos de la cadena encontramos muchos otros actores:

- los intermediarios, ya sean los *traders* que le compran la producción a las y los agricultores para vendérsela a los molinos (*grinders*) o los *brokers* que especulan con el precio de las cosechas en los mercados de futuros;
- los *grinders* que transforman los granos en licor de cacao y, este, en sus dos derivados principales: pasta y manteca de cacao;
- las distintas fábricas que mezclan estos dos derivados para producir chocolate o cualquier otro derivado destinado a la industria alimentaria, cosmética, tabacalera o farmacéutica, encargándose generalmente de su envasado final;
- las empresas distribuidoras mayoristas que llevan estos productos a los canales de venta finales;
- los puntos de venta (tiendas, supermercados, etc.) donde las y los consumidores adquieren estos bienes;
- y, a lo largo de todo este proceso, los transportistas que conectan cada una de las fases y productos intermedios.

Figura 1. La cadena de valor del cacao



Fuente: elaboración propia a partir de Cocoa Barometer 2012

Todos estos eslabones intermedios de la cadena comercial, especialmente los que se corresponden con las dos últimas fases del proceso productivo (*grinders* y chocolateras) se caracterizan por su alta concentración: apenas un puñado de empresas dominan cada una de estas etapas. Siete *grinders* controlan el 76% de la industria de productos semielaborados del cacao en todo el mundo³. De hecho, las cuatro principales empresas de este reducido grupo concentran la mitad de la producción mundial.

Son estas empresas las que compran, a través de intermediarios, los granos de cacao a las y los productores, por lo general desorganizados y con poca información sobre el resto del proceso que se produce lejos de sus plantaciones. Los volúmenes de compra de estas empresas les confieren un enorme poder de negociación sobre los productores de cacao, inclinando a su favor la balanza del reparto de los beneficios que genera esta actividad.

En el caso de la industria chocolatera, la concentración es similar: unas pocas empresas, la mayoría muy conocidas por el gran público, controlan el grueso de la producción final de chocolates y otros derivados del cacao. Las cinco principales firmas⁴ están detrás de más del 60% de las ventas de chocolate en todo el mundo, controlando cada una de ellas decenas de productos diferentes y muy conocidos por el gran público. En ocasio-

nes, la frontera entre *grinders* y chocolateras es difusa, escondiéndose detrás de nombres distintos las mismas corporaciones transnacionales.

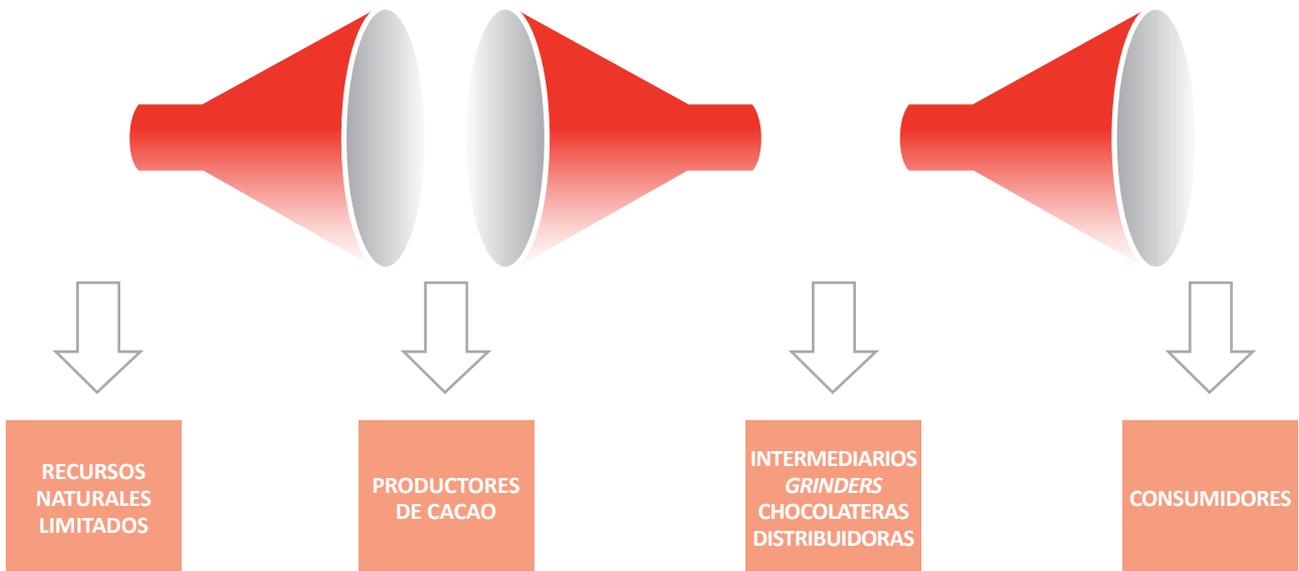
Este reparto desequilibrado del poder y del valor entre eslabones de la cadena productiva también cuenta con una traducción geográfica: mientras que el cultivo de cacao tiene lugar en países tropicales empobrecidos, su transformación intermedia y la elaboración final de chocolate se sitúa por lo general en países enriquecidos. Si bien es cierto que en los últimos años ha aumentado el número de *grinders* situados en regiones cacaocultoras, esto se debe menos a un desarrollo endógeno de la industria local y más a un proceso de deslocalización de los molinos a estos países a través del cual las empresas transnacionales propietarias buscan reducir los costes de producción y ganar competitividad en un mercado ferozmente concentrado⁵.

Poco sentido tiene, de hecho, centrarnos en la supuesta nacionalidad de estas empresas transnacionales o en la localización geográfica de cada uno de los centros de producción de la cadena chocolatera. Desde un enfoque centrado en la justicia comercial, lo que debería importarnos es bajo qué condiciones laborales, sociales y medioambientales tiene lugar el cultivo, producción y comercialización del cacao y de sus derivados, independientemente de dónde se produzcan. El mapa de los

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

4. Las cinco principales empresas transnacionales chocolateras son Mars, Mondelez-Kraft, Nestlé, Hershey y Ferrero. Fuente: Cocoa Barometer 2012 e ICCO (2012).

5. Como bien señala Oxfam Intermón, la UE ha eliminado los aranceles a los países catalogados «menos adelantados» a través de acuerdos de asociación económica (EPA) y otras normativas comerciales bajo el pretexto de favorecer su integración en la economía global. En el sector del cacao estos acuerdos han favorecido la instalación de *grinders* del Norte en los países africanos. A los países fuera de esta catalogación (principalmente Malasia, Indonesia y Brasil), que sí han desarrollado industrias locales, se les sigue aplicando duros aranceles con el objetivo de proteger a la industria europea. Una vez más las normativas, vestidas de políticas para el desarrollo, benefician a la industria del Norte pues, por un lado, dificultan la competencia de las industrias del Sur y, por otro, fomentan la deslocalización de las industrias del Norte y abaratan sus costes. Fuente: Oxfam Intermón (2013)

Figura 2. El triple embudo de la cadena de valor del cacao⁶

Fuente: elaboración propia

Los bajos ingresos que reciben las y los cacaocultores les sitúan muy por debajo del umbral de la pobreza

derechos humanos y medioambientales no entiende de fronteras geográficas ni políticas, sino de justicia e injusticia.

Que cada vez más empresas transformen el cacao en origen y exporten los subproductos a los países enriquecidos, o que entre los *grinders* y las empresas chocolateras emergentes se cuenten firmas con sede social en algún país del Sur, no cambia nada si los desequilibrios en la cadena de valor siguen produciendo el mismo tipo de injusticias.

Así pues, independientemente de su nacionalidad o localización, el enorme poder de unos pocos actores que controlan las etapas intermedias contrasta con la escasa

capacidad de decisión de los millones de personas que conforman los extremos de la cadena comercial: los productores y consumidores. Volvemos a encontrarnos con el famoso doble embudo del comercio internacional, al que habría que incluirle otro más previo, el de los recursos naturales finitos y cada vez más escasos, para contemplar así la dimensión medioambiental de cualquier actividad humana.

Dónde se cultiva: países productores

Costa de Marfil y Ghana son el origen del 59% del cacao que se cultiva en todo el planeta. Les siguen Indonesia, Nigeria y Camerún. Estos cinco países juntos concentran el 82% de la cosecha mundial. La práctica totalidad (el 98%) de las granjas cacaocultoras tienen una extensión inferior a las cinco hectáreas y son responsables del 90% de la producción mundial de cacao⁷. Pequeños productores que rara vez prueban el chocolate que se elabora con el cacao que cosechan con sus manos en condiciones especialmente duras, y cuya venta les genera unos ínfimos ingresos que les sitúan muy por debajo del umbral de pobreza.

En Ghana un cacaocultor medio vive con menos de la mitad del ingreso que se considera necesario para salir

6. Recursos limitados, cada vez más escasos, son cultivados y manipulados por millones de productores (primer embudo), pero de su elaboración final y distribución apenas participan un puñado de empresas (segundo embudo) que son las responsables de hacer llegar los productos a los millones de consumidores finales (tercer embudo).

7. Cocoa Barometer (2012)

del umbral de pobreza extrema, y con menos de una tercera parte del ingreso que precisaría para superar la línea de la pobreza. En Costa de Marfil, el principal productor mundial, las y los pequeños cacaocultores necesitarían ingresar por la venta de su cosecha casi 10 veces más que en la actualidad para alcanzar así al menos la línea de la pobreza extrema, y 16 veces más que ahora para superar la línea de la pobreza estándar⁸. Hablaremos más adelante sobre algunos resultados e implicaciones derivadas de esta situación de pobreza generalizada.

Dónde se elabora el chocolate: países importadores y transformadores

Actualmente se producen en el mundo cuatro millones de toneladas de cacao en grano, cifra que no ha dejado de aumentar en las últimas décadas, si bien el crecimiento no siempre responde a un patrón lineal (en los últimos años se han alternado incrementos y descensos en las cosechas). Para ilustrar mejor este crecimiento, baste señalar que en 1960 se producía en todo el mundo solo un millón de toneladas de cacao y que hace apenas una década la producción mundial no superaba los tres millones⁹.

Mientras que el cacao se cultiva únicamente en zonas tropicales y el grueso de la producción procede de unos pocos países, los molinos se reparten por todo el mundo. Europa, donde no se cultiva ni un solo grano de cacao, concentra sin embargo la mayoría de los *grinders* (el 40% del total). Le sigue Asia (23%), Latinoamérica (22%) y, por último, África (16%), a pesar de que más del 70% de los granos proceden de este último continente. Solo el 40% de la producción mundial de cacao se muele en los países donde se cultiva, si bien esta tendencia se está corrigiendo progresivamente. En el resto de los casos, el grano se exporta directamente a molinos situados en otras latitudes.

Más allá del volumen total, resulta importante analizar hasta qué punto el país productor depende de las exportaciones de cacao, para poder así determinar el impacto que puede llegar a tener cualquier variación en el precio internacional o en la demanda externa, ya no solo entre las y los cacaocultores, sino sobre el conjunto de la economía local. En Costa de Marfil, en Ghana o en Camerún, las exportaciones de cacao representan,

respectivamente, el 34%, el 23% y el 18% de todo su comercio exterior¹⁰. Sin embargo, para Indonesia o Nigeria, los otros dos grandes productores, el cacao apenas representa el 1% de sus exportaciones totales.

El comercio de cacao incluye desde los propios granos hasta alguno de sus productos intermedios (pasta y/o manteca de cacao) o directamente sus derivados finales (principalmente en forma de chocolate). Los principales importadores de granos de cacao son Holanda, Estados Unidos y Alemania. Estados Unidos lidera de lejos la importación de manteca y pasta de cacao, dada su importante industria local de elaboración de chocolates, seguido de Alemania y Francia. Y es precisamente Francia el primer importador mundial de chocolate elaborado y listo para degustar, seguido muy de cerca por Alemania, Reino Unido y Estados Unidos. España es el octavo importador mundial de granos de cacao, el séptimo de manteca y pasta de cacao y el sexto de chocolate¹¹.



8. *Op. cit.*

9. Con una tonelada de cacao se elaboran aproximadamente unas 7.000 tabletas de chocolate de 100 gramos cada una.

10. Datos de FAO citados en ICCO (2012)

11. *Op. cit.*

Dónde se consume el chocolate: una demanda global creciente

El consumo de chocolate y, por lo tanto, de cacao en todo el mundo no deja de aumentar. En la cosecha de 2013 la demanda ya sobrepasó la producción mundial de cacao y se espera que este desfase no deje de aumentar en los próximos años. El resultado es un *stock* cada vez más mermado y una presión creciente sobre la oferta. A la evolución ascendente de las últimas décadas hay que sumarle la demanda al alza prevista para el próximo periodo por todos los análisis del sector, a razón de un incremento anual del 3%.

Las y los europeos consumen la mitad del chocolate que se produce en todo el mundo (48%). Le sigue Norteamérica (20% Estados Unidos y 4% Canadá), Asia (15%) y Latinoamérica (9%). África, principal productor de cacao, solo consume el 3% del chocolate y otros derivados que se elaboran en todo el planeta. Tan paradójico como ilustrativo del actual comercio internacional: quienes realizan el trabajo más amargo no prueban el dulce producto que de él resulta.

En términos per cápita, cada año se consumen de media en todo el mundo 0,61 kilos de chocolate por persona. Evidentemente, esta cifra esconde enormes disparidades territoriales. La demanda de productos derivados del cacao es elevada, consolidada y estable desde hace décadas en Europa occidental y Norteamérica. Según estudios recientes, el 90% de la población británica toma chocolate de forma habitual¹².

Los países más chocolateros del mundo son Alemania, Suiza y Reino Unido, con unos 11 kilos por habitante al año aproximadamente. Les siguen Noruega, Dinamarca y Austria (entre ocho y nueve kilos). En España un ciudadano medio consume 3,6 kilos de chocolate al año, cifra que se ha mantenido estable en la última década¹³.

En África se produce el 73% del cacao mundial pero se consume menos del 3% del chocolate

El impulso actual proviene de una demanda al alza desde países emergentes, tanto asiáticos, como de Europa del Este o Brasil. Este último ha pasado de hecho de ser uno de los principales exportadores históricos a consumir internamente tanto como produce. En Asia, el chocolate ha tenido tradicionalmente un lugar marginal entre los productos dulces preferidos por la población. Actualmente, en India apenas se consumen 165 gramos al año por persona de media, mientras que en China no se superan los 100 gramos anuales de chocolate por habitante¹⁴. Se espera sin embargo que el aumento de las clases medias en estos países emergentes y la globalización de las pautas de consumo occidentales hagan aumentar la demanda de chocolate en estas regiones a medio plazo.

De esta forma, las cuatro millones de toneladas de cacao cosechadas actualmente serán cada vez más insuficientes para responder a una demanda que se espera de cinco millones en 2020. Las empresas chocolateras transnacionales están ya dando los primeros pasos para satisfacer este aumento de la demanda, ya sea intentando incrementar la productividad, las plantaciones o instalando *grinders* en los países productores más cercanos a la demanda emergente (como en el caso de Indonesia para cubrir el mercado asiático). Estas respuestas no están, sin embargo, exentas de desafíos y zonas oscuras para el presente y futuro de las y los cacaocultores, como veremos más adelante.

Qué hay detrás del precio del cacao y del chocolate

Como cualquier otra materia prima, el precio del cacao está sometido a importantes y continuas fluctuaciones. A partir de 1980 comenzó una profunda caída que le llevó a situarse en 2000 en una cuarta parte de su valor inicial. Desde entonces invirtió la tendencia y llegó a doblarse, si bien hoy en día sigue estando a la mitad del precio de hace tres décadas. En paralelo a esta tendencia bajista, los ingresos que perciben las y los cacaocultores por la venta de su producción se han visto reducidos progresivamente¹⁵.

Sin embargo, las previsiones de un aumento continuado de la demanda y la dificultad de responder con una oferta similar afectarán con toda probabilidad a este precio. Se estima que, si nada cambia, el exceso de demanda que se generará presionará al alza el precio del

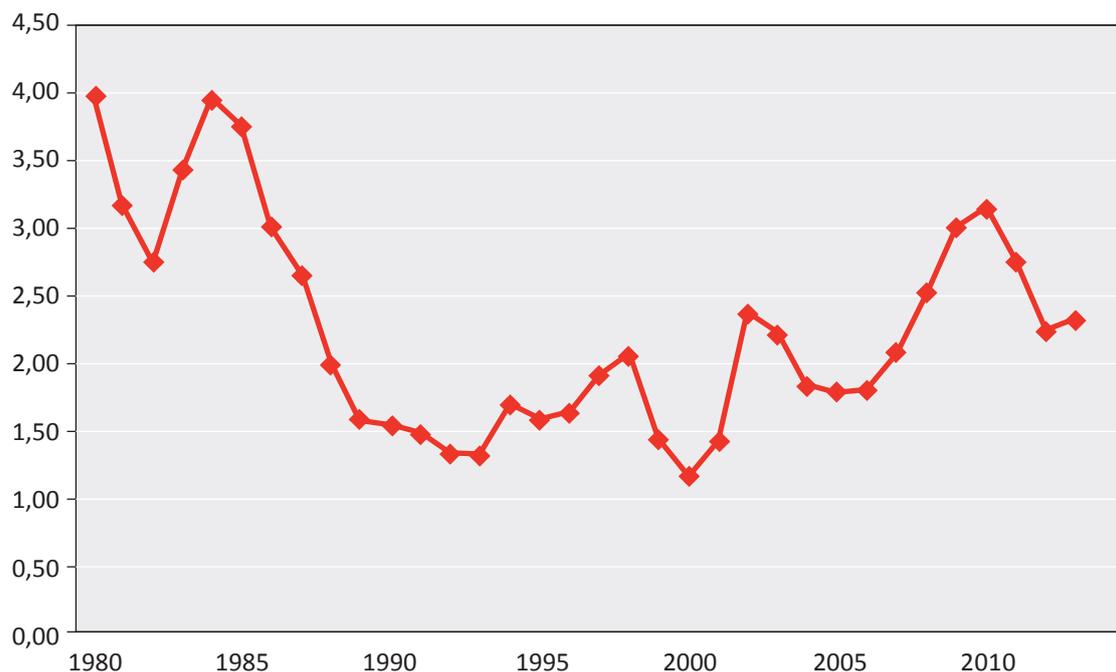
12. www.franchisehelp.com/industry-reports/chocolate-industry-report

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

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

15. Para más información sobre la evolución de los precios del cacao y sus consecuencias, véase Daviron B. y Ponte S. (2005)

**Figura 3. Precio internacional del cacao en grano en las bolsas de Londres y Nueva York
Evolución 1980-2013 (US\$/Kg; precios reales base 2010)**



Fuente: elaboración propia a partir de ICCO y World Bank

cacao hasta doblarse de aquí a 2020, retomando valores de hace 36 años¹⁶. Pero esta tendencia al alza, *a priori* positiva para las y los productores, tiene dos matices importantes que no puede dejar de lado un análisis hecho desde un enfoque de justicia comercial: la volatilidad y la participación en el precio final.

Más allá de la evolución a medio y largo plazo, estas variaciones en los precios se producen prácticamente a diario. Hay días en los que el precio de venta se desvía en más de un 30% con respecto al precio medio de ese año. Esta **volatilidad** genera una situación de extrema inseguridad para todos los actores implicados en la cadena de valor del cacao, pero especialmente para las y los campesinos que no cuentan con la capacidad de invertir en cosechas futuras o adquirir seguros contra las variaciones de los precios como sí hacen las transnacionales que compran el grano. Resulta casi impensable invertir en mejoras de la producción unos ingresos por venta ya de por sí ínfimos cuando ni siquiera se puede planificar qué precio se percibirá por dicha cosecha.

El segundo factor a tener en cuenta es la participación, o más bien **la capacidad de participar que tiene cada actor en el precio final** del producto resultante de toda

la cadena comercial. En el precio que pagamos por una tableta de chocolate se incluyen los ingredientes, la manufactura, el envoltorio, la mano de obra en cada fase de producción, el transporte, la publicidad, los márgenes de beneficio de cada actor y los impuestos. Se suele estimar que el precio que se paga por el cacao incluido en una tableta de chocolate apenas representa el 10% del precio final de esta. Pero las y los cacaocultores perciben incluso menos: apenas entre el 3% y el 6% del precio final de las chocolatinas¹⁷. Hace unas décadas este porcentaje ascendía al 16%. Desde entonces no ha hecho más que caer, mientras aumentaba el trozo del pastel que reciben las empresas manufactureras y distribuidoras que ocupan los últimos eslabones de la cadena comercial.

***El precio del cacao
está sometido
a la volatilidad
de los mercados
internacionales***

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

17. Fairtrade Foundation (2011)

¿Pero quién fija el precio de venta del cacao? Como ocurre con muchos otros productos básicos, el precio del cacao se determina en mercados internacionales, principalmente en las bolsas de Londres y, sobre todo, de Nueva York. Diversos factores influyen en la cotización del cacao: las cosechas (dependientes de variables climáticas, plagas, etc.), la situación política de los países productores (conflictos armados o cambios legislativos que puedan afectar al volumen cosechado o a las exportaciones), la demanda internacional, los factores de producción (disponibilidad de mano de obra, tierras, pesticidas, etc.), la productividad, las inversiones en las plantaciones, el nivel de los *stocks* de grano procedente de cosechas pasadas que acumulan los *grinders*, pero también y cada vez más la especulación en mercados de futuros.

Como ocurre en otros sectores, la paradoja que se esconde detrás de estos desequilibrios es que la balanza se inclina a favor de un puñado de actores y en detrimento de quienes, sin embargo, son amplia mayoría:

los millones de productores de cacao. La dificultad y, a la postre, imposibilidad para condicionar desde la producción el precio de venta se debe principalmente a dos factores: la desorganización de las y los agricultores y la relación de dependencia que mantienen con los compradores. Para el primer factor, valga el ejemplo

La organización en cooperativas campesinas permite obtener mejores precios y condiciones de venta

¿Qué aporta el Comercio Justo?

Frente a las negociaciones feroces de los compradores, que aprovechan su posición casi monopolística para rebajar el precio que pagan a las y los productores, el Comercio Justo impulsa desde hace décadas relaciones comerciales basadas en el diálogo, la transparencia y la horizontalidad entre ambas partes. El **precio justo** que reciben las y los cacaocultores que venden a través de los canales del Comercio Justo se compone de dos elementos fundamentales, tal y como se describe a continuación.

Por un lado, un **precio mínimo** por debajo del cual se considera que las y los productores no podrían cubrir sus necesidades ni vivir dignamente. Este precio mínimo constituye una red de protección en los momentos en los que el precio internacional se desploma, como suele ocurrir continuamente. Cuando se sitúa por encima de este mínimo, el precio que paga el Comercio Justo se adapta a esta referencia pero entra en juego el segundo mecanismo: el pago de una **prima de desarrollo** complementaria destinada a ser invertida en el bienestar de la comunidad a través de los proyectos que los propios productores decidan democráticamente.

Un precio justo se compone de un precio mínimo y de una prima de desarrollo

Pero además de este precio e ingresos más favorables y equitativos para hombres y mujeres, el Comercio Justo aporta otros elementos beneficiosos que tienen que ver con la retribución que reciben las y los cacaocultores por su trabajo. En primer lugar, impulsa **relaciones comerciales estables y duraderas** en las que organizaciones productoras y compradoras negocian las condiciones de venta y que se mantienen durante varios años. Esto constituye una diferencia fundamental comparado con el carácter espasmódico del mercado internacional que desplaza sus inversiones casi a diario siguiendo solamente criterios de máxima rentabilidad, sin importarle las consecuencias de sus movimientos especulativos.

Relaciones comerciales estables, horizontales y transparentes basadas en el diálogo

En segundo lugar, el Comercio Justo adelanta una parte del pago antes incluso de que comience la cosecha, lo cual permite a las y los cacaocultores invertir en mejoras de la producción sin tener que recurrir a los canales de financiación ordinarios, por lo general inexistentes o con condiciones abusivas que les sumergen en espirales de endeudamiento.

Prefinanciación de las cosechas, capacitación técnica y fomento de la organización democrática de las y los productores

En fin, el Comercio Justo aporta a las y los productores **capacitación** en cuestiones técnicas pero también para fomentar su **organización** en cooperativas, ganando así fuerza a la hora de negociar con otros socios comerciales las condiciones de venta de sus cosechas.

de Ghana, segundo productor mundial, donde solo el 10% de las y los cacaocultores están organizados en algún tipo de entidad campesina. Allí donde los productores están unidos, consiguen reequilibrar en parte la balanza y negociar no solo mejores precios de venta, sino también que la relación comercial resulte algo más beneficiosa y equitativa.

El segundo elemento que explica el escaso poder que tienen las y los cacaocultores a la hora de influir en el precio al que venden su cosecha es el grado de dependencia que mantienen con los compradores. Siguiendo

con el ejemplo de Ghana, se calcula que el 80% de las y los productores de cacao venden su cosecha a un único comprador. Y en la mitad de los casos, se trata siempre de la misma empresa. Y, como ya vimos, la venta de cacao es la principal (aunque escasa) fuente de ingresos de estos campesinos. Difícil pues renegociar las injustas condiciones de venta cuando no se cuenta con otras opciones a las que vender la producción y cuando se depende casi por entero de los ingresos que genera su venta. De esta forma, el precio de compra no solo viene impuesto desde fuera, sino que se suele acompañar de un implícito «o lo tomas, o lo dejas». ●

¿Qué son los mercados de futuros?

Cuando hablamos de los precios a los que las y los productores venden sus cosechas, ya sea cacao, café, azúcar o cualquier otra materia prima, sistemáticamente surgen referencias al papel que juegan los mercados de futuros. ¿Pero qué son exactamente y por qué son tan importantes para la vida de las y los campesinos empobrecidos? Los bienes primarios pueden comerciarse principalmente de dos maneras: una vez estén disponibles (cosechados), vendiéndolos a través del mercado o de un intermediario, o alternativamente, a través de un mercado de futuros. Los dos más importantes son el de Londres (Liffe) y el de Nueva York (Intercontinental Exchange o simplemente ICE).

En estos mercados de futuros, como su nombre indica, se firman compromisos de compra o venta de cantidades estandarizadas de materias primas, en este caso granos de cacao, cuyo pago se hará efectivo en un momento futuro fijado en el propio acuerdo. Este mecanismo, que en su forma más primaria existe desde el siglo XVI, fue originalmente concebido para que productores y compradores de materias primas pudiesen protegerse de la incertidumbre e inestabilidad derivada de las posibles y habituales variaciones en los precios de los bienes comerciados, pudiendo así planificar mejor sus compras y ventas en función del presupuesto disponible.

Pero desde la década de 1980 los mercados de futuros de materias primas, como tantos otros sectores económicos, han sido progresivamente desregularizados, permitiendo que estos contratos de compras futuras pudiesen ser vendidos y recomprados tantas veces como se quisiese sin necesidad de esperar a ninguna fecha pactada ni a que la producción estuviese disponible. Esto abrió la puerta a que actores desligados de la cadena de producción de estos bienes básicos comenzasen a invertir en cosechas futuras a través de estos mercados, ya sea como refugio para sus inversiones o con el objetivo de obtener rápidos y jugosos beneficios con las fluctuaciones de los precios, comerciando para ello con los contratos futuros de las materias primas. Esto es, especulando.

La especulación con materias primas genera tantos beneficios para unos pocos como riesgos para muchos otros

Este es el caso de los fondos de inversión, fondos de pensiones o de la banca privada, que nada tienen que ver con la producción de cacao ni con la elaboración de chocolate, pero que se lucran comprando y vendiendo contratos de cosechas que aún ni siquiera han sido plantadas y en las que nunca pondrán un pie. La FAO estima que actualmente solo el 2% de los contratos de futuros de materias primas terminan materializándose finalmente en compras efectivas de cosechas. El resto son objeto de transacciones previas y abstractas como si se tratase de otro activo financiero más. Valga como ejemplo ilustrativo los 5.000 millones de dólares de beneficio que obtuvo el banco de inversiones Goldman Sachs en 2009 especulando con materias primas, cifra que supuso más de un tercio de todos sus beneficios netos durante ese año.

Además de beneficios para los inversores, estos movimientos especulativos ahondan aún más la ya de por sí intrínseca volatilidad del precio del cacao derivada de otros factores más ligados a la oferta y la demanda real, afectando al precio de venta de las cosechas actuales. El resultado son fluctuaciones aún más violentas y espasmódicas del precio internacional de referencia y mayor inseguridad para quienes cuentan con menos recursos para seguir este juego financiero: las y los pequeños productores empobrecidos que ven cómo su trabajo vale más o menos según los intereses de especuladores que un día invierten en cacao y al día siguiente en bonos de deuda pública de algún país europeo o en el mercado inmobiliario del sudeste asiático¹⁸.

18. Para conocer más en detalle los impactos que tiene sobre la producción real de cacao la especulación de los fondos de inversión en los mercados de futuro, se puede consultar el apartado *Futures markets and speculative trading* en Fairtrade Foundation (2011).

4. Los desequilibrios comerciales: impactos y alternativas

Todos estos desequilibrios en la cadena comercial son fuente de riesgos, dependencia y desigualdad para sus eslabones más débiles. Los bajos ingresos que perciben las y los cacaocultores y la pobreza que se deriva de ello tienen un doble resultado en primera instancia. Por un lado, no deja ningún margen de ganancia para que puedan invertir en mejorar las plantaciones, lo cual estanca, cuando no reduce directamente, la productividad de las cosechas. Por otro lado, la pobreza está provocando un éxodo rural generalizado de las zonas cacaocultoras: nadie quiere trabajar en un sector duro y muy mal pagado, especialmente las generaciones más jóvenes. Esto explica que actualmente la edad media de las personas que se dedican al cultivo del cacao en África occidental ronde los 50 años, en países donde la esperanza de vida apenas supera los 60¹⁹.

¿Cómo hacer frente entonces a una demanda creciente de cacao? La estrategia de las empresas transnacionales se centra en dos vías: aumentar el número de plantaciones y mejorar la productividad de las ya existentes. Como veremos a continuación, ambas medidas no están exentas de riesgos y de nuevas injusticias en potencia. Y mientras se aplican, el resultado en última instancia de todo lo anterior no es otro que una mayor presión para las y los cacaocultores para que aumenten su producción y respondan a la mayor demanda. Esto implica

otra vuelta de tuerca en las condiciones de explotación laboral que ya sufren estos trabajadores, e incluso la profundización de las formas más aberrantes de trabajo infantil y de esclavitud.

Trabajo infantil: una lacra insoportable

La Organización Internacional del Trabajo (OIT) estima que actualmente el trabajo infantil afecta a 168 millones de niños y niñas en todo el mundo, 85 millones de ellos en condiciones de explotación laboral²¹. Aunque esta cifra parece estar descendiendo, sigue siendo una lacra universal que, directa o indirectamente, nos compete a todos dado el carácter globalizado del mundo que habitamos.

La agricultura concentra la mayoría de este trabajo y explotación infantil (59% del total). En África occidental, principal región cacaocultora, se estima que unos 1,8 millones de niños participan de alguna forma en el cultivo y cosecha del cacao²², de los cuales 284.000 pueden considerarse trabajadores según la propia OIT. La mayoría de este trabajo infantil se concentra en Costa de Marfil, el primer productor mundial de cacao, donde se calcula que 12.000 menores de edad (la mayoría menores de 14 años) son empleados en condiciones de esclavitud y

Costa de Marfil: plantaciones manchadas de sangre

Costa de Marfil, principal productor mundial de cacao, lleva varias décadas inmerso en una situación de inestabilidad política y conflictividad social que se ha traducido durante los últimos años en diferentes enfrentamientos armados que se han cobrado miles de vidas. La propiedad de la tierra, y más concretamente los títulos de propiedad de las plantaciones de cacao, una de las principales exportaciones de las que depende la economía nacional, han sido y son en gran medida el trasfondo y origen de estas disputas civiles. Valga como ejemplo los sucesos ocurridos en Duékoué en marzo de 2011, en los que fueron asesinadas alrededor de 800 personas, y cuya causa ha sido relacionada con la propiedad de las fincas de cacao²⁰.

19. Cocoa Barometer 2012

20. Carro de Combate (2013)

21. La OIT no considera trabajo infantil cualquier actividad laboral llevada a cabo por niños o adolescentes, sino simplemente aquellas que, por la duración de la jornada o por la dureza del trabajo, les privan de su infancia, de su dignidad y de su potencial de crecimiento, afectando a su desarrollo mental y físico. Más información en www.ilo.org/global/topics/child-labour/lang-en/index.htm#a1

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

explotación laboral²³. Sometidos a abusos y a trata de personas, suelen realizar jornadas de 12 horas que les impiden asistir regularmente a la escuela y que incluyen, entre otras labores, el uso de pesticidas sin ningún tipo de protección para su salud.

Las denuncias impulsadas por organizaciones de la sociedad civil, muchas de ellas pertenecientes al movimiento del Comercio Justo, consiguieron colocar esta realidad en la agenda pública, centrando el interés de la ciudadanía, organismos internacionales y gobiernos, y obligando a las principales empresas chocolateras a reconocer la existencia del trabajo infantil en las plantaciones de cacao. En 2001 en Estados Unidos, el Congreso aprobó impulsar el diseño e implementación de sistemas de control que garantizaran que el chocolate allí consumido estaba libre de trabajo esclavo, especialmente infantil. Pero el *lobby* ejercido por las empresas impidió que la propuesta llegase al Senado y tomase la forma de ley.

Como contrapartida, las grandes corporaciones del sector se comprometieron a impulsar sistemas voluntarios de autocontrol que garantizaran la ausencia únicamente de «las peores formas de trabajo infantil» en las plantaciones. Estos compromisos se adaptaron a la normativa de la OIT sobre trabajo infantil y se tradujeron en seis artículos que, en su conjunto, se conoce como *Protocolo del Cacao* o *Protocolo Harkin-Engel*, por el nombre de los dos congresistas impulsores de la propuesta legislativa original²⁵.

Esta referencia es importante porque dicho protocolo ha sido esgrimido desde entonces por las grandes empresas chocolateras de todo el mundo como respuesta a las acusaciones de explotación laboral e infantil, y como muestra del avance en dicho campo. Los compromisos de autocontrol no vinculantes se han traducido en la aparición de diversos sistemas de garantías y organismos gestores anexos impulsados por las propias empresas, a través de los cuales buscan verificar el cumplimiento de sus promesas²⁶. Sin embargo, nada de esto se ha traducido a día de hoy en avances significativos.

El plazo para erradicar el trabajo forzado infantil, inicialmente fijado para 2005, fue pospuesto por las transnacionales chocolateras, primero a 2008, luego a 2010 y finalmente hasta el horizonte 2020, año en el que las empresas del sector estiman haber alcanzado el 70% del objetivo y contar para entonces con un sistema de certificación independiente. A pesar de las triunfalistas declaraciones de los centros de estudio ligados a estas grandes empresas, los estudios de impacto independientes no han podido demostrar a día de hoy el cumplimiento de ninguno de los artículos del Protocolo²⁷.

Uno de los argumentos que más suelen esgrimir las transnacionales para justificar los escasos resultados obtenidos es la dificultad que encuentran a la hora de identificar el origen del cacao que utilizan en la elaboración de sus tabletas de chocolate, condición necesaria para

¿Qué aporta el Comercio Justo?

El trabajo infantil y las formas más salvajes de explotación y esclavitud que sufren menores de edad en las plantaciones de cacao no son un hecho aislado ni inevitable, sino la consecuencia de un sistema comercial injusto que somete a las y los campesinos a penosas condiciones laborales y a situaciones de pobreza. El bajo precio al que venden su producción les impide contratar mano de obra asalariada en los momentos de mayor carga de trabajo, recurriendo en su defecto a los propios miembros de su familia. E incluso cuando los menores no son empleados, la ausencia de escuelas cercanas o de infraestructuras para llegar hasta ellas, así como el elevado coste que en ocasiones conlleva la escolarización, impide que las y los niños accedan con normalidad a la educación.

El Comercio Justo garantiza la ausencia de trabajo infantil y combate las causas que lo generan

El Comercio Justo no solo asegura que los productos derivados del cacao provienen de plantaciones libres de trabajo infantil, sino que se dirige directamente a las causas que provocan que niños y niñas estén empleados. El Comercio Justo provee de mejores y más estables ingresos a los padres y madres de estos niños, así como de capacitación técnica y prefinanciación que permiten aumentar la productividad y evitar endeudamientos insostenibles, desincentivando de esta forma tener que recurrir a la fuerza de trabajo de sus hijos menores durante los meses de cosecha. En paralelo, el Comercio Justo incita a las y los productores a que destinen la prima que reciben por vender a través de estos canales alternativos en proyectos comunitarios, siendo las escuelas y la formación de profesorado local unas de las iniciativas más habituales. Todos estos impactos positivos se extienden en el tiempo y en el espacio más allá de las y los propios productores que participan de este 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. El protocolo puede consultarse en www.cocoainitiative.org/images/stories/pdf/harkin%20engel%20protocol.pdf

26. Destaca la International Cocoa Initiative (ICI), financiada por las grandes empresas transnacionales y que desarrolla proyectos de sensibilización en Ghana y en Costa de Marfil destinados a disuadir a las y los productores de que empleen a sus hijos en las plantaciones.

27. Los informes de seguimiento realizados por el Payson Center for International Development and Technology Transfer pueden consultarse en www.childlabor-payson.org

El Protocolo del Cacao impulsado por las transnacionales para erradicar el trabajo infantil no ha dado aún ningún resultado

poder distinguir las plantaciones que utilizan mano de obra infantil de aquellas que no lo hacen. La trazabilidad y la rendición de cuentas estarían por lo tanto comprometidas de antemano por esta práctica de los *grinders* de mezclar granos de orígenes diversos para elaborar la pasta de cacao. Este argumento resulta, sin embargo, falaz si tenemos en cuenta los enormes recursos con los que cuentan estas empresas para afrontar un problema que simplemente es de naturaleza técnica, más aún cuando, en muchos casos, las corporaciones que están detrás de los *grinders* que muelen el cacao son las propias empresas chocolateras.

La varita no tan mágica de la productividad

Crece la demanda de chocolate en todo el mundo y, con ella, la presión sobre las y los campesinos para que aumenten la producción de cacao. Desde el punto de vista de las empresas transnacionales del sector, el reto hoy está en aumentar la productividad de las plantaciones ya existentes²⁸. Se estima que en África Occidental las plantaciones están solo entre el 30 y el 50% de su rendimiento potencial y que una parte importante de la cosecha se pierde por problemas de plagas²⁹. Según estas corporaciones, mejorar las prácticas agrícolas aumentaría tanto la cantidad como la calidad del cacao producido, consiguiendo además elevar los ingresos del campesinado y reequilibrar a su favor la cadena comercial³⁰.

Algunas de estas medidas son sin duda deseables desde el punto de vista de la justicia comercial, como los llamamientos a fomentar la auto-organización de los cacaocultores en cooperativas o estructuras similares que les permitan negociar en condiciones más favorables la

venta de su grano, algo que el Comercio Justo practica desde sus orígenes y que constituye una de sus señas de identidad. O como alternativa para evitar que el aumento de la producción venga del incremento del número de plantaciones, lo cual genera deforestación, acaparamiento de tierras y conflictos civiles en torno a su propiedad. Pero otras medidas, como el uso de pesticidas más potentes o de variedades híbridas que mejoren la productividad y la eficiencia de las cosechas, esconden matices y riesgos evidentes. Y más allá de las propuestas concretas, el diagnóstico en el que se enmarcan estas propuestas se caracteriza por una hipocresía palpable.

En primer lugar, una mayor productividad no aseguraría automáticamente unos precios de venta más elevados y, por lo tanto, unos ingresos mayores para las y los cacaocultores. Eso podría ser cierto en el caso de que estuviésemos en una situación de mercado perfecto, con una competencia entre iguales donde todos los actores contasen con la misma información y capacidad de decisión. Esto solo ocurre en los manuales de economía que manejan quienes rigen los grandes centros de poder económicos. La realidad es muy distinta. Como ya hemos visto anteriormente, las y los productores no controlan ni el precio ni las condiciones en las que venden su cosecha. Dependen casi en exclusiva de un único comprador, lo cual genera enormes desequilibrios a la hora de negociar y poder influir en el resto del proceso.

Por otro lado, aunque este aumento del precio de venta llegase a tener lugar, alberga serias dudas sobre si sería suficiente para cubrir el incremento de costes de producción (nuevas semillas, fertilizantes, herramientas, mayor carga de trabajo, etc.) derivado de esta mayor productividad que lo habría hecho posible. Muchas son las variables que intervienen en esta ecuación para que unos precios más elevados compensen unos costes mayores: capacitación de las y los productores en las nuevas técnicas de producción, acceso a financiación en condiciones favorables, disponibilidad de materiales e insumos, marco legal acorde, ausencia de corrupción o el coste de oportunidad de otras cosechas alternativas con mayores tasas de retorno.

Numerosos estudios de caso sobre el impacto real de estas medidas destinadas a aumentar la productividad de las plantaciones de cacao han arrojado serias dudas sobre sus supuestos beneficios y han invitado a profundizar en el análisis de los riesgos asociados y en cómo mitigarlos³¹. Así pues, la

28. Las grandes empresas chocolateras y *grinders* lanzaron hace unos años la World Cocoa Foundation (WCF), entidad encargada de impulsar proyectos de formación destinados a los cacaocultores para que aumenten la productividad de las cosechas.

29. En Ghana, por ejemplo, se pierde aproximadamente un tercio de la cosecha por problemas de plagas. Fuente: Hainmueller J., Hiscox M., Tampe M. (2011)

30. Así lo expresaba, por ejemplo, Harold Poelma, director general de Cargill Cocoa & Chocolate, una de las principales empresas del sector

(Fuente: www.idhsustainabletrade.com/cocoa)

31. Cocoa Barometer 2012

cruda realidad parece nuevamente empeñada en desmontar los pulcros modelos teóricos que manejan los centros de estudio ligados a las grandes empresas chocolateras.

En fin, el uso de pesticidas y fertilizantes más potentes tampoco está exento de riesgos bien conocidos sobre el medioambiente, la biodiversidad, la seguridad alimentaria y la salud de quienes cultivan el cacao y de quienes consumen el chocolate que se elabora a partir de él. Además, poco o nada se dice sobre la explotación laboral que podría derivarse de un aumento de la producción, los bajos ingresos estructurales de las y los campesinos o los riesgos de profundizar sistemas de monocultivo-exportador cuyos impactos negativos en términos de dependencia conocemos desde hace décadas.

Por si fuera poco, activistas por la justicia comercial de todo el mundo vienen denunciando en los últimos años que las propuestas estrella presentadas por las transnacionales como ejemplo de su lucha contra estos desequilibrios no solo no tienen impacto, sino que son en realidad medidas cosméticas y vacías. Destacan las críticas al programa Cocoa Link de la World Cocoa Foundation impulsado por las grandes empresas y que, en la práctica, se limita a enviar SMS a los campesinos para recomendarles mejores técnicas agrícolas y para desaconsejarles que empleen a niños en sus plantaciones³².

El discurso sobre la productividad no hace más que reflejar crudamente la visión que tienen las empresas transnacionales que controlan el mercado mundial del cacao: para que se corrijan los desequilibrios en la cadena comercial, las y los agricultores tienen que mejorar (empoderarse, organizarse, aumentar su productividad). Nada se dice ni se hace contra los abusos e injusticias que practican los demás actores, verdaderas causas de estos desequilibrios que, sin embargo, parecen caer del cielo y no tener responsables. De hecho, se traslada al campesinado, el eslabón más débil de la cadena comercial, toda la responsabilidad de que esta injusta situación cambie, insinuando que, en el fondo, son ellos los culpables de su propia pobreza y los únicos que pueden hacer algo para salir de ella.

La insuficiencia de los sellos sostenibles

La explotación laboral, el trabajo infantil, los bajos salarios o el campesinado viviendo por debajo del umbral de la

pobreza son moneda corriente en la producción de cacao desde hace décadas. Lo que ha cambiado en los últimos años ha sido el aumento de la concienciación ciudadana ante estas injusticias y la presión social sobre las empresas del sector para que actúen. Como hemos visto anteriormente, parte de su respuesta se ha traducido en compromisos vagos, sistemas de autocontrol e instituciones de seguimiento cuyo impacto real está hoy más que cuestionado. Pero la industria chocolatera también ha apostado por la certificación externa de sus productos como medida para hacer frente a los desafíos del sector. Desde que hicieron irrupción hace menos de dos décadas, los distintos sellos que certifican cacao han conocido un aumento exponencial. Las principales empresas del sector se han comprometido, de hecho, a certificar el grueso o la totalidad de su producción en el medio plazo.

Actualmente podemos distinguir tres grandes tipos de certificaciones, con estándares reconocidos internacionalmente: los sellos sostenibles, los sellos *bio* (o ecológicos) y los sellos de Comercio Justo. Aunque más recientes, los dos principales sellos sostenibles, Rainforest Alliance y Utz Certified, son hoy los más extendidos en el mercado³³. Su foco se centra en la sostenibilidad y en el aumento de la productividad de las plantaciones. Responden pues a la estrategia actual de la industria chocolatera analizada en el punto anterior, de ahí que estén siendo la apuesta privilegiada de las grandes empresas. A falta de más estudios de impacto, los primeros análisis han criticado el enfoque productivista de estos dos sellos mayoritarios y su escaso efecto en las condiciones de vida de las y los productores³⁴. Llamamos especialmente la atención las denuncias de casos concretos en los que zonas de bosque tropical deforestado para plantar cacao terminan obteniendo esta certificación, ocultando y legitimando *a posteriori* prácticas medioambientales nefastas a través de la garantía que transmiten estos sellos a las y los consumidores.

Desde el punto de vista de la justicia comercial y medioambiental, estos sellos «sostenibles» aparecen como totalmente insuficientes. Por un lado, apenas contemplan criterios sociales ni un precio mínimo, contrariamente al Comercio Justo que hace de estos aspectos uno de sus puntos esenciales³⁵. Y, por otro, estas certificaciones sostenibles ni siquiera ponen el acento en las condiciones ecológicas del cultivo del cacao, como sí hacen los sellos *bio* y en gran medida también los de Comercio

32. Trade for Development Centre (2013)

33. De ahí que a estos sellos se les conozca también como «certificaciones de masa».

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

35. Para un análisis comparado más detallado entre estos sellos sostenibles y los de Comercio Justo, así como bibliografía complementaria al respecto, véase Fernández M., Hernández M. (2012)

Justo. Su foco principal es, sin embargo, el aumento de la productividad y de los rendimientos por hectárea, a través de los cuales las y los agricultores contarían con mayores cosechas y con ingresos más elevados, condiciones que asegurarían la «sostenibilidad» de las plantaciones y la provisión de cacao que las empresas necesitan para satisfacer una demanda mundial creciente.

Un ejemplo más de los atajos que encuentra un sistema económico injusto y el oligopolio agroindustrial dominante para vendernos *capitalismo verde* como solución a todos los problemas y como falsa respuesta a consumidores cada vez más concienciados con los impactos sociales y medioambientales de nuestras compras.

El cacao de Comercio Justo: una alternativa en ascenso

A lo largo de los anteriores capítulos hemos podido ver brevemente en qué medida el cacao de Comercio Justo representa una alternativa real, práctica y concreta a los distintos aspectos y desafíos que caracterizan al injusto sistema de producción y comercialización del cacao en el mundo. Aunque seguramente sea el más conocido, el pago de un precio justo (que combina a la vez un precio mínimo de seguridad y una prima de desarrollo sobre el precio internacional) solo es uno más de los importantes mecanismos que el Comercio Justo pone en marcha desde hace décadas para contribuir a cambiar la economía colocando a las personas y al medioambiente en el centro de la toma de decisiones.

El compromiso de estabilidad de unas relaciones comerciales entre grupos productores e importadoras caracterizadas por su naturaleza horizontal, transparente y participativa; la prefinanciación de las cosechas a través del adelanto de las compras futuras; o el apoyo técnico y organizativo a las y los cacaocultores para que tomen democráticamente las riendas de sus propios destinos y puedan responder a los desafíos del cambio climático a través de prácticas productivas ecológicas, de la diversificación de cosechas y del autoconsumo que limite los riesgos del monocultivo exportador, no son solo señas de identidad del Comercio Justo, sino también prácticas que le sitúan en las antípodas del mercado globalizado, salvaje y especulativo dominante. Y todo esto no solo contribuye al desarrollo social, humano y sostenible de los pueblos del Sur, sino que ofrece a las y los consumidores del Norte productos saludables de altísima calidad y libres de trazos de injusticia.

Actualmente algo más del 1% de todo el cacao que se produce en el mundo es de Comercio Justo. En total, se venden cada año más de 40.000 toneladas de granos de cacao de Comercio Justo³⁶, la mayoría certificado por el sello Fairtrade, un volumen que no deja de crecer. Estos granos de cacao son adquiridos por empresas convencionales o por importadoras de Comercio Justo, quienes los transforman en chocolate que llega a las y los consumidores finales bajo formas diversas y a través de múltiples canales, desde grandes superficies hasta tiendas gestionadas por organizaciones de Comercio Justo.

En España, el cacao es el producto de Comercio Justo más vendido tras el café y el azúcar. Se distribuye en forma de chocolatinas, soluble, en crema o en otros productos elaborados como galletas o cereales. De hecho, los dulces, en los que el cacao y el azúcar suelen estar presentes, son el grupo de productos de Comercio Justo que más está creciendo en el último periodo en el mercado español, representando actualmente más del 40% de las ventas totales.

Los productos elaborados a base de cacao de Comercio Justo se venden principalmente en tiendas de las propias organizaciones y en supermercados y grandes superficies. Las ventas a través de otros comercios minoristas, de máquinas de vending y a empresas son canales algo menos habituales de distribución de estos artículos.

El cacao de Comercio Justo que podemos encontrar en el mercado español procede de una veintena de grupos productores situados en Costa de Marfil, Ghana, Perú, República Dominicana, Bolivia, Costa Rica y Ecuador. En el siguiente apartado se ofrece información sobre algunos de estos grupos, así como sobre los beneficios que les está aportando el Comercio Justo.

Que estos y tantos otros colectivos de productores vean cómo su trabajo se pone en valor y reciban unos ingresos dignos por su actividad depende en parte de las decisiones que tomamos cuando hacemos nuestras compras. Pero apoyar el Comercio Justo no se limita únicamente a consumir con criterios de equidad y sostenibilidad. La apuesta por la justicia comercial, social y medioambiental también pasa por seguir denunciando los desequilibrios y atropellos allí donde se producen, y por exigir a las empresas y gobiernos que actúen para evitarlos. Consumo responsable, sensibilización social e incidencia política conforman las tres patas de una apuesta por la justicia comercial que tiene en el Comercio Justo uno de sus principales activos. Porque comerciar con justicia es bueno para quien lo produce, para quien lo consume y para cambiar el mundo. ●

36. Este dato es una estimación propia a partir del volumen de granos de cacao certificados en 2012 por Fairtrade International.

5. Conoce a los grupos productores de cacao de Comercio Justo

Kakokiva (Costa de Marfil)

Es la cooperativa de agricultores más grande del país y la primera que obtuvo la certificación Fairtrade. Además de la producción de frutas y verduras para autoconsumo y para el mercado local, cultivan cacao y café que distribuyen a través de canales de Comercio Justo, lo que les permite vender hasta un 20% por encima del precio del mercado convencional. Con estos beneficios extra desarrollan programas de salud, mejoras en infraestructuras de agua potable y proyectos de formación en técnicas agrícolas ecológicas. La cooperativa ofrece también becas escolares, apoya la creación de escuelas rurales y lleva a cabo campañas formativas sobre igualdad de género. Las decisiones sobre estos proyectos comunitarios son tomadas democráticamente en asambleas periódicas.

Kuapa Kokoo (Ghana)

Cooperativa que engloba a unas 3.000 familias. Defiende los derechos de las y los campesinos y les asegura un precio estable y superior al del mercado por su producción, lo cual les permite vivir de su trabajo. Los beneficios del Comercio Justo se reinvierten en bienes y servicios para la comunidad, tales como viviendas o acceso al agua potable, así como en proyectos formativos para sus miembros en temas relacionados con el proceso productivo (calidad, contabilidad, gestión). La organización cuenta con una estructura de gobierno participativa, democrática y transparente, donde la presencia de mujeres está asegurada en los órganos de dirección.

www.kuapakokoo.com

El Ceibo (Bolivia)

Cooperativa de segundo nivel fundada en 1977 con el fin de romper el monopolio del transporte y los intermediarios. Agrupa a 850 familias organizadas en 38 cooperativas que cultivan el cacao en pequeñas parcelas, la mayoría procedente de cultivos ecológicos. Cada cooperativa es destinataria de programas que cubren

desde formación técnica gratuita, hasta la posibilidad de disponer de un fondo rotativo para la escolarización de las y los hijos o la disponibilidad de un subsidio en caso de enfermedad. El Ceibo cuenta con una red de comercialización propia, sin intermediarios, lo que genera una mayor rentabilidad para sus asociados. Su sistema organizativo es democrático y participativo: las cooperativas locales eligen a sus representantes que participan en la Asamblea General de Socios, máxima autoridad y la encargada de decidir la finalidad de los beneficios obtenidos.

www.elceibo.com

Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo (Perú)

Creada en 1964 por 32 socios para combatir a los intermediarios que pagaban precios bajos por sus productos. Cuenta con certificaciones orgánicas de diferentes organismos. Con los beneficios extra del Comercio Justo, la cooperativa pudo acceder en 1985 a una planta industrial de cacao que le permitió lograr un valor agregado a sus productos. Actualmente desarrollan programas para promover la agricultura orgánica. Naranjillo promueve una mayor participación de la mujer dentro de la empresa cooperativa y cuenta con un consultorio médico que trabaja en la prevención, diagnóstico y tratamiento de los socios y sus familias. Además, cuenta con una cooperativa de ahorro y créditos que facilita la financiación a sus socios.

www.naranjillo.com

CEPICAFÉ (Perú)

Cooperativa de segundo nivel que aglutina a más de 7.000 productores que cultivan café, cacao, azúcar (panela) o mermeladas. Desde 1996 suministran una parte de su producción a través de redes de Comercio Justo, lo que les asegura un precio de venta estable que cubre los costes de producción y les genera ingresos adicionales. Los beneficios obtenidos por estas ventas se destinan a proyectos de apoyo técnico a productores y a becas para

la escolarización de sus hijos e hijas. Paralelamente, trabajan por la consolidación de mercados locales para su producción y en la incidencia para la definición de políticas a favor de la pequeña agricultura.

www.cepicafe.com.pe

Cacvra: Cooperativa Agraria Cafetalera Valle Río Apurímac (Perú)

Organización de pequeños productores de cacao y café ubicada en Ayacucho, en el valle del río Apurímac. Cuenta con 2.750 miembros que distribuyen su producción a través de canales de Comercio Justo desde hace más de un década. Además de a proyectos educativos y sociales, los ingresos derivados de esta comercialización justa se destinan principalmente a programas de mejora del cultivo ecológico: compra de fertilizantes orgánicos y herramientas, construcción de plantas de secado o inversiones para la mejora del almacenamiento y del transporte. Los programas de liderazgo específicos para mujeres son uno de los signos característicos de la cooperativa.

COOPROAGRO (República Dominicana)

Fue la primera cooperativa de pequeños grupos productores de cacao del país. Su producción es orgánica y la prima de Comercio Justo se destina equitativamente a proyectos centrales y comunes de la cooperativa y a otros específicos destinados a los grupos miembros. Estos mayores ingresos permiten aumentar y mejorar los múltiples servicios ofrecidos a las y los socios: asistencia técnica a la producción, inversiones para la mejora de la calidad de cacao (viveros, fermentadores, carros secaderos, etc.), programas de ahorro y préstamo a bajo interés, becas educativas o construcción de infraestructuras escolares, sanitarias y comunitarias (electrificación, centros comunales, potabilización).

<http://cooproagro.org>

CONACADO: Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos (República Dominicana)

Compuesta por unos 9.200 pequeños agricultores organizados en 126 grupos de base que dan vida a nueve cooperativas. El 90% de las y los campesinos cultiva menos de 3 hectáreas de terreno y la práctica totalidad de la producción es ecológica. La venta a través de canales de Comercio Justo ha permitido generar un importante sistema de microcréditos que se reinvierten en las estructuras de las cooperativas, contribuyendo fundamentalmente a la empleabilidad de las mujeres. Paralelamente, se desarrollan proyectos sociales de desarrollo comunitario destinados a mejorar las condiciones de vida de las y los cooperativistas.

<http://conacado.com.do>

Coopeagri (Costa Rica)

Nació en 1962 como alternativa de producción y comercialización fuera de los canales y condiciones injustas y abusivas impuestas por las grandes compañías. El grupo pionero de unos pocos cientos de productores de caña y café situados en el Valle de El General fue ampliándose progresivamente, incluyendo nuevas áreas de actividad agrícola, industrial, comercial y financiera. Actualmente cuenta con más de 10.000 personas asociadas, erigiéndose como una cooperativa de referencia en el desarrollo económico del sur del país. El precio mínimo y la prima de desarrollo garantizada por el Comercio Justo permiten a las y los productores realizar inversiones vitales para su futuro, como la adquisición de tecnología moderna, la optimización de los procesos productivos o la capacitación de jóvenes líderes comunitarios.

www.coopeagri.co.cr ●

6. Enlaces de interés para ampliar la información

Referencias bibliográficas y 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*. Tesina Universidad 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 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
- 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/ipcc/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
- Programa Internacional de la OIT para la Eliminación del Trabajo 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%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

Enlaces

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

“El Comercio Justo es un sistema comercial basado en el diálogo, la transparencia y el respeto, que busca una mayor equidad en el comercio internacional prestando especial atención a criterios sociales y medioambientales. Contribuye al desarrollo sostenible ofreciendo mejores condiciones comerciales y asegurando los derechos de productores/as y trabajadores/as desfavorecidos, especialmente en el Sur.”

Definición de la Organización Mundial del Comercio Justo



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