

COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

BUONO PER CHI LO PRODUCE,
BUONO PER CHI LO CONSUMA.
BUONO PER CAMBIARE IL MONDO.

100% senza multinazionali, sfruttamento minorile,
disuguaglianze di genere, salari iniqui, OGM,
attacchi all'ambiente e all'identità culturale.



Edizione originale: Coordinadora Estatal Comercio Equo (www.comerciojusto.org)

Edizione italiana: AGICES - Asamblea General Italiana del Comercio Equo e Solidale (www.equogarantito.org)

Redazione: Gonzalo Donaire

Traduzione: Aurora Filpi

Grafica: Altreconomia - www.altreconomia.it

Roma, Settembre 2014

Foto di copertina: <http://www.istockphoto.com/profile/indigolotos>

Quest'opera è pubblicata con licenza Creative Commons
Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 3.0 Unported
Per consultare una copia di questa licenza: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/legalcode>



| | |
|---|-----------|
| 1. INTRODUZIONE. TORNARE ALL'ORIGINE PER COMPRENDERE IL PROCESSO | 2 |
| 2. LA FILIERA DI PRODUZIONE DEL CACAO | 3 |
| Il cacao | 3 |
| Il raccolto | 4 |
| La macinatura | 5 |
| Trasformazione finale | 5 |
| 3. IL MERCATO DEL CACAO | 6 |
| La catena del valore: come si dividono i profitti | 6 |
| Dove si coltiva: i paesi produttori | 8 |
| Dove si produce il cioccolato: paesi importatori e di trasformazione | 9 |
| Dove si consuma il cioccolato: una domanda globale crescente | 10 |
| Cosa si nasconde dietro il prezzo del cacao e del cioccolato: | 10 |
| 4. GLI SQUILIBRI COMMERCIALI: IMPATTI E ALTERNATIVE | |
| Lavoro minorile: una piaga insopportabile | 14 |
| La bacchetta non così magica della produttività | 16 |
| L'inadeguatezza delle certificazioni sostenibili | 17 |
| Il cacao del Commercio Equo: un'alternativa in ascesa | 18 |
| 5. CONOSCERE I GRUPPI DI PRODUTTORI DI CACAO DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE | 19 |
| 6. Approfondimenti | 21 |

1. INTRODUZIONE. TORNARE ALL'ORIGINE PER COMPRENDERE IL PROCESSO

Quando un prodotto raggiunge il punto vendita soffre di un'amnesia che provoca la perdita della memoria del cammino che lo ha portato fino a lì. I consumatori e le consumatrici vedono soltanto il risultato finale di un lungo e complesso processo che rimane occulto e che, nella maggior parte dei casi, è intriso di abusi, ingiustizie e disequilibri, tanto sul piano umano quanto su quello ambientale. Questo non è assolutamente un processo nuovo, ma risulta ancora più lampante nei casi in cui i prodotti sono elaborati molto lontano dal luogo di consumo e devono percorrere migliaia di chilometri e passare attraverso numerose tappe e mani fino ad arrivare nei nostri carrelli della spesa.

Il Commercio Equo non si limita a distribuire prodotti elaborati secondo criteri rispettosi dei diritti umani e dell'ambiente ma costituisce un ampio movimento che, da decenni, lavora per cambiare le leggi ingiuste che reggono il commercio internazionale e per promuovere il consumo critico e responsabile tra la cittadinanza. Vedere la faccia nascosta di ciò che compriamo è il primo passo che, in qualità di consumatori e consumatrici, possiamo e dobbiamo intraprendere per contribuire a generare un commercio, un'economia e un mondo più giusti.

Comprare una tavoletta di cioccolata o bere una tazza di latte caldo con il cacao è una conseguenza di un lungo processo commerciale. Capire quali sono le tappe e cosa nascondono non solo ci permetterà di guardare ciò che consumiamo più informati e con altri occhi ma anche di scegliere le opzioni più responsabili e giuste.

Questo Quaderno offre un breve percorso a ritroso fino alle origini del cioccolato che accompagna i nostri dolci, le nostre merende e le nostre colazioni.

Uno sguardo critico al cammino che le fave di cacao percorrono per arrivare al mercato di destinazione, soffermandoci sugli attori e le tappe che intervengono nella produzione e distribuzione e analizzando alcuni degli impatti e delle sfide che derivano dalla sua commercializzazione.

AGICES - Assemblée Generale Italiana del Commercio Equo e Solidale

AGICES è l'organizzazione che rappresenta e tutela le realtà italiane di Commercio Equo e Solidale attraverso il logo "Equogarantito", attribuito alle organizzazioni che rispettano i criteri e i valori del *fair trade*. AGICES raggruppa 84 organizzazioni presenti a livello nazionale: importatori e botteghe del mondo. AGICES è socia della World Fair Trade Organization (WFTO). Info: www.equogarantito.org •

2. LA FILIERA DI PRODUZIONE DEL CACAO

Il cacao

Le origini

Theobroma cacao è il nome scientifico della pianta che conosciamo colloquialmente come albero del cacao. Originaria dell'Amazzonia, dove cresceva spontaneamente nei bacini dei fiumi, si è poi diffusa, attraverso le rotte commerciali, in tutta l'America centrale, dove le piantagioni sono costanti da più di 3000 anni. Infatti, tanto la parola cacao come cioccolato sono derivate dal náhuatl, una lingua degli Aztechi e di altre popolazioni della Mesoamerica.¹

Quando i colonizzatori castigliani giunsero nei territori che oggi appartengono al Messico, scoprirono questo "cibo degli dèi" che era utilizzato come moneta di scambio e consumato sotto forma di bevanda amara. Una volta giunta nella penisola Iberica, la ricetta si adattò al gusto delle sfere alte della società, riscaldando prima gli ingredienti e aggiungendo lo zucchero, trasformandosi in una versione primitiva dell'attuale cioccolata calda.

Si deve però aspettare fino al XIX secolo per assistere ai principali cambiamenti che fondarono i pilastri dell'industria che conosciamo oggi. L'invenzione della pressa per il cacao permise l'estrazione del burro di cacao, il quale aprì la porta affinché qualche anno più tardi, in Svizzera, si tentasse di aggiungere il latte creando così le prime tavolette di cioccolato solido.

Parallelamente, con la colonizzazione europea dell'Africa si scoprirono nuovi terreni tropicali per la coltivazione di alberi del cacao, inaugurando quella che di lì a poco si sarebbe convertita nella principale regione produttrice di un'industria che oggi è mondiale e milionaria, alimentata da una domanda crescente e globalizzata.



Lorenzo Beccagni / archivio ctm altomercato

Varietà e condizioni di coltivazione

L'albero del cacao è una pianta che richiede un clima caldo (tra i 21 e i 32 gradi centigradi), umido (precipitazioni annuali tra i 1150 e i 2500 mm), suoli ricchi di materia organica e protezione dal vento e dal sole. È per questo motivo che cresce nelle regioni tropicali e normalmente si trova all'ombra di altri alberi più grandi, raggiungendo un'altezza media tra i 5 e i 10 metri.

Al giorno d'oggi si conoscono una decina di varietà genetiche di cacao, anche se tre sono le più frequenti: il criollo, il forastero e l'ibrido di quest'ultimi due (Trinitario).

Il cacao criollo: è la varietà più coltivata in America centrale, nella regione andina, nei Caraibi e nell'Oceano Indiano.

- Gli alberi di cacao sono fragili e di scarso rendimento ma producono cacao di alta qualità, molto aromatico e con un basso contenuto di tannino². È da qui che deriva la varietà più utilizzata per la produzione della cioccolata più fine, ma con poco peso all'interno della produzione mondiale (approssimativamente il 5%).

1. La parola cacao proviene da ka'kaw (pronunciato "cacahua") e cioccolato da xocolatl (derivato dal maya chokolhaa, letteralmente "acqua amara") che originariamente si riferiva alla bevanda estratta dal cacao. Le prime piantagioni di cacao e le forme più primitive di cioccolato risalgono alle civiltà maya e olmeche. Questa coltivazione fu ereditata e perfezionata in seguito dagli Aztechi che, secoli più tardi, occuparono i territori una volta abitati da quelle popolazioni. Gli Aztechi sono una popolazione di origine nahuatl ma meglio conosciuti in Occidente sotto il nome di aztechi, a causa dell'erronea quanto diffusa interpretazione ad opera della storiografia tradizionale di corte colonialista.

2. I tannini sono sostanze organiche con un leggero odore caratteristico ed un sapore amaro e astringente. Di solito è presente nello strato esterno di molti frutti acerbi delle piante. Anche se alcuni sono benefici, la maggior parte sono leggermente tossici e ostacolano la digestione del frutto. Ciò costituisce, infatti, un sistema di protezione delle piante nei confronti degli animali erbivori, creando un effetto di rifiuto del cibo.

- Il cacao forastero: conosciuto anche come cacao con-tadino, è il più coltivato a livello mondiale (intorno al 90%), soprattutto in Brasile e nei grandi paesi produttori dell’Africa Occidentale. Al contrario del cacao criollo, questa varietà si caratterizza per un grano con una scorza spessa e resistente però poco aromatico, una mancanza che si ovvia con una tostatura più lunga.

- Gli ibridi: anche se la commistione delle due varietà si pratica dal XVIII secolo, soltanto negli ultimi decenni sono stati compiuti progressi in questo campo (oggi rappresentano il 5% della produzione mondiale). La commistione ibrida più conosciuta e utilizzata è il trinitario. I frutti che ne risultano mescolano la robustezza del cacao forastero e il sapore più delicato del criollo, creando raccolti di qualità intermedia e di maggior rendimento (fino a 1000 kg per ettaro all’anno, in confronto ai 500 che, in media, rendono le altre due qualità.)

Comunemente si distinguono due tipi di cacao in funzione della loro qualità, che è fissata su standard internazionali: il cacao base o a granelli e il cacao fino de aroma. Questi due tipi corrispondono alle due variazioni genetiche principali viste prima: il cacao criollo, di qualità superiore, è l’origine del cacao fino de aroma, mentre il cacao forastero è la varietà più utilizzata per ottenere il cacao base.

Dalla semina, gli alberi di cacao impiegano almeno 4 anni prima di cominciare a dare frutti e non raggiungono il loro massimo rendimento fino ai 10 anni di vita. Questo comporta un ingente investimento da parte dei coltivatori considerato il costo opportunità del destinare il terreno alle piantagioni di cacao invece che ad altri tipi di coltivazioni che generano frutti molto più velocemente. Questo dato è particolarmente rilevante se consideriamo che le piantagioni di cacao sono di piccole dimensioni a causa della scarsa disponibilità di terreno.



LorenzoBocagni / Archivioctm altomercato

Affinché questa pianta e i suoi frutti arrivino a convertirsi in beni di consumo, il cacao deve attraversare tre fasi che compongono la sua filiera produttiva: il raccolto, la macinatura e la lavorazione finale.

Il raccolto

Il **cacao** matura durante tutto l’anno anche se solitamente si effettuano due raccolte: una principale (o *raccolta grande*) e un’altra intermedia (*raccolto piccolo*). Il raccolto principale inizia alla fine della stagione delle piogge e dura fino all’inizio della stagione secca. Quello intermedio, invece, inizia nella successiva stagione delle piogge. Ogni periodo di raccolto dura, generalmente, tra i due e i tre mesi. Le varietà ibride fanno aumentare il rendimento del raccolto scarso tra le due fasi.

Il frutto di cacao, chiamato cabossa, ha una forma allungata e pesa intorno a mezzo kilo. Durante il raccolto, è necessario determinare il grado esatto di maturazione del frutto per selezionare quali devono essere raccolti in un dato momento. Gran parte della qualità finale del prodotto dipende da questa selezione. È necessaria, quindi, abbondante mano d’opera durante le settimane di raccolto per evitare che il cacao si rovini una volta pronto per essere raccolto.

Ogni frutto presenta una corteccia rugosa e spessa ripiena di polpa rosea e dolce che può contenere fino a 50 semi. Questi, a forma di fava bianca, polposa e allungata, sono i grani (*maracas*) con i quali si elabora il cioccolato. Quando il frutto è maturo, si taglia con cura ogni cabossa una ad una e, una volta separata dall’albero, si apre longitudinalmente con un machete. Si estraggono i semi insieme alla polpa con una sorta di cucchiaio, si pelano e si avvolgono (tradizionalmente in foglie di platano) per diversi giorni affinché fermenti.

La **fermentazione** ha la funzione di ridurre il sapore amaro e acre caratteristico delle fave di cacao, favorendo lo sviluppo dei precursori dell’aroma. A volte si omette questo processo per questioni di gusto. L’ultimo passo di questa prima fase è l’**essiccazione delle fave** (al sole o con del calore artificiale nel caso delle piantagioni più tecnologiche) per diversi giorni mentre vengono rastrellate. Infatti, quando si parla di fave di cacao, in realtà si fa riferimento ai semi una volta fermentati e seccati, un processo col quale aumentano le dimensioni, perdono peso e acquisiscono un colorito caratteristico marrone rossastro.

La macinatura

Una volta secche, le fave di cacao sono trasferite ai mulini, dove si selezionano e separano in base alla destinazione d'uso. Gli agricoltori non vendono il raccolto direttamente ai mulini, ma ad un intermediario (che può essere il dipartimento centrale degli acquisti delle aziende operanti nel paese in cui si coltiva il cacao o altri tipi di attori privati che fungono da intermediari tra produttori e mulini).

La macinatura (o grinding) segue fasi diverse: in primo luogo, le fave sono lavate, tostate e spazzolate per eliminare la pelle e sprigionarne l'aroma. La scorza e altre impurità si utilizzano come compost per i giardini o per produrre burro di bassa qualità (commercialmente noto come Cocoa).

Una volta tostate e liberate dalle impurità, le diverse varietà di fave si mescolano in base al prodotto che si vuole ottenere. Questo processo è particolarmente importante se l'obiettivo è di convertirle in cioccolato, il cui gusto e struttura risultano più sensibili rispetto al cacao in polvere. I tipi di fave destinate al cioccolato si distinguono in forti e soavi, che al loro interno contengono innumerevoli varietà diverse. La miscela entra nella macina, dove i grani vengono trattati a temperature tra i 60 e gli 80 gradi centigradi, creando così il liquore di cacao, la base di tutti i derivati del cacao (nonostante la denominazione, non contiene alcol).

Il liquore di cacao può essere raffinato e venduto come cioccolato per cucinare (amaro e grasso) o, più frequentemente, continua ad essere trattato dalle industrie per la produzione di cioccolato. In quest'ultimo caso, il liquore di cacao si introduce in una pressa idraulica per separare il burro di cacao dalla pasta di cacao. Il burro di cacao è un tipo di grasso commestibile dall'aroma morbido e dal sapore di cioccolato. La rimanente pasta di cacao è un impasto a basso contenuto di grassi (non può contenere più del 20% di burro). Una volta solidificata, se ridotta in polvere, dalla pasta di cacao si ottiene il cacao in polvere (da non confondere con il cioccolato in polvere). In caso contrario, sia il burro che la pasta di cacao passano alla terza e ultima fase della produzione.



Corrado Bocca / Archivioctm all'immagine

Lavorazione finale

Il cioccolato è il risultato di una commistione di quantità variabili di burro e pasta di cacao con lo zucchero. La miscela si tritura e raffina ottenendo una pasta delicata che si sottopone ad un'operazione di concaggio, attraverso il quale si lavora e stira con dei mattarelli a temperatura fino al punto di fusione del burro (affinché la miscela si mantenga liquida e malleabile). La temperatura e la durata del concaggio (che oscilla tra qualche ora e tre giorni) varieranno a secondo del tipo di cioccolato e di qualità che si desidera ottenere (più si lavora, meno ruvida ne risulta la pasta).

Infine, la pasta si mette a temperaggio, un processo durante il quale si scalda, si raffredda e si scalda nuovamente per rompere e raggruppare i cristalli del burro, ottenendo il tipico aspetto croccante e brillante che contraddistingue il cioccolato di qualità.

Qualunque tipo di cioccolato è dotato di aromi (vaniglia o derivati), emulsionanti e stabilizzanti (come la lecitina di soia) che non superano l'1% della composizione. Se alla miscela non si aggiunge alcun prodotto e se la pasta di cacao presente rappresenta almeno il 50% del totale (può arrivare fino al 99%), si parla di cioccolato fondente. Così, quando si parla di percentuali di cacao contenute nel cioccolato, ci si riferisce alla quantità di pasta di cacao presente.

Se si aggiunge del latte (fresco, condensato o in polvere) e si riduce la percentuale di pasta di cacao (solitamente al di sotto del 40%) otteniamo il cioccolato al latte, il derivato più famoso del cacao. Entrambi, il cioccolato fondente e il cioccolato al latte possono essere accompagnati da altri prodotti (arancia, menta, lampone, frutta secca, ecc.)

Il cioccolato per copertura che si usa in pasticceria può essere fondente o al latte, ma contiene ugualmente una percentuale alta di burro di cacao. Il cacao in polvere e il cioccolato da tazza, destinati entrambi ad essere combinati con il latte, sono una miscela di cacao (generalmente inferiore al 50%) con altri prodotti tra i quali fecola (farina di mais o simili). Infine, il cioccolato bianco è un dolce creato nel XX secolo e lavorato con il burro di cacao, lo zucchero ed il latte e non include la pasta di cacao (cioè gli elementi solidi del liquore di cacao che determinano il grado di "purezza" del cioccolato).

Oltre al cioccolato, il cacao è utilizzato al fine di produrre molti altri prodotti. Alcuni sono già ben noti, come ad esempio il cacao in polvere che si utilizza nell'industria alimentare per frullati, paste e dolci. Il burro di cacao si utilizza anche nella produzione di tabacco, sapone, cosmesi, nella medicina tradizionale e in quella parafarmaceutica. ●

3. IL MERCATO DEL CACAO

La catena del valore: come si ripartiscono i profitti

Le vendite annuali di cioccolato in tutto il mondo superano i 100.000 milioni di dollari statunitensi, spinte da una domanda progressiva che registra un incremento medio annuale pari al 3%. Se fosse un paese, la vendita di cioccolato sarebbe la sessantesima economia mondiale, superiore al PIL della Tunisia, della Bulgaria e della Croazia, così come di altri 130 paesi. Se a queste vendite sommiamo il valore prodotto dalla coltivazione di alberi del cacao, dagli intermediari della distribuzione, la produzione del cacao, l'elaborazione e la commercializzazione degli altri derivati diversi dal cioccolato, parliamo di un'industria multimilionaria e globale.

Tuttavia, le tre fasi della produzione del cacao prima descritte (raccolto, macinatura del cacao ed elaborazione del cioccolato e altri derivati) non si distribuiscono in maniera equilibrata, né geograficamente né per quanto concerne il controllo del processo o la suddivisione del valore aggiunto che genera.

Si calcola che più del 90% della produzione mondiale di cacao proviene da piccole piantagioni a conduzione familiare, con estensioni medie tra i 2 e i 5 ettari, che rappresentano la principale attività e fonte di reddito per chi ci lavora. La coltivazione e il raccolto del cacao danno lavoro ad un numero

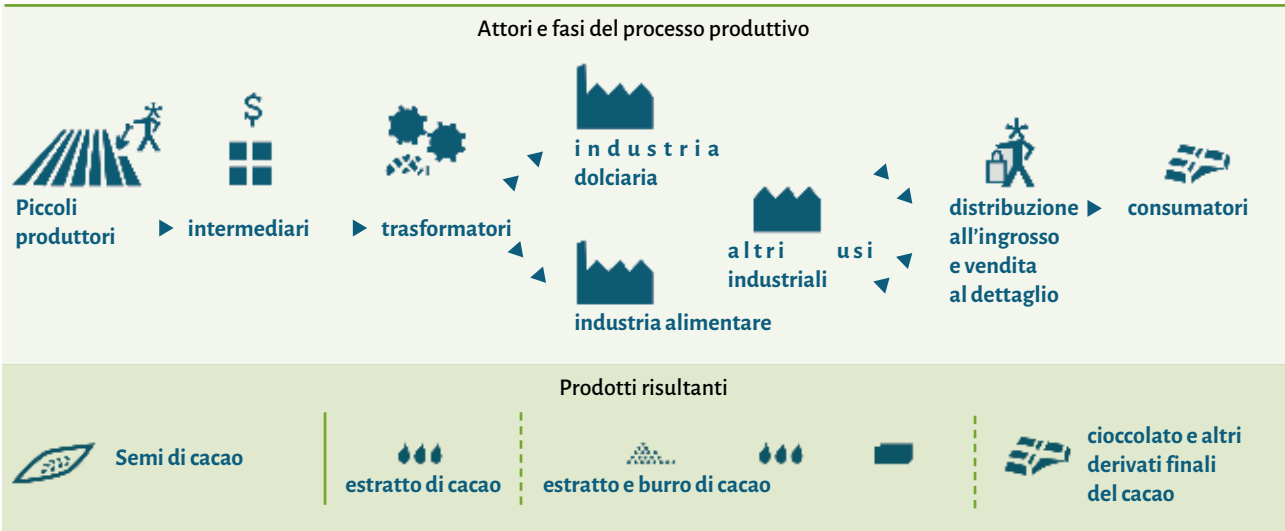
di persone compreso tra i 5 e i 6 milioni e, indirettamente, ad altri 14 milioni. In totale, si calcola che approssimativamente 50 milioni di persone nel mondo dipendono da questa attività.

Nonostante ciò, questi milioni di piccoli produttori riescono appena ad influenzare le variabili che determinano il processo produttivo e la vendita del cacao. Nella catena del valore intervengono diversi attori. Agli estremi si collocano i milioni di piccoli produttori di cacao e le centinaia di milioni di consumatori che comprano cioccolato o qualsiasi altro prodotto derivato da questi grani rossastri.

Tra questi due estremi della catena troviamo molti altri attori:

- Gli intermediari, siano essi i traders che comprano quanto prodotto dagli agricoltori per rivenderlo ai mulini (*grinders*) o i broker che speculano sul prezzo della raccolta nel mercato dei futures.
- I mulini che trasformano le fave in liquore di cacao e quest'ultimo nei suoi due derivati principali: pasta e burro di cacao;
- Le fabbriche che mescolano questi due derivati per produrre cioccolato o qualsiasi altro derivato destinato all'industria alimentare, farmaceutica, della cosmesi e del tabacco, e che generalmente si occupano anche del confezionamento finale.
- I grandi distributori che immettono questi prodotti nei canali di vendita;
- I punti vendita (negozi, supermercati, ecc.) dove i consumatori comprano questi beni;
- e, nel corso di tutto il processo, le società di trasporti che connettono una fase all'altra.

Circa 50 milioni di persone nel mondo dipendono direttamente o indirettamente dalla coltivazione di cacao.



Fonte: elaborazione a partire da Cocoa Barometer 2012

Tutti questi passaggi intermedi della catena commerciale, specialmente quelli che corrispondono con le ultime due fasi del processo produttivo (*grinders* e industrie del cioccolato) si caratterizzano per l'alta concentrazione del mercato: infatti un ristretto gruppo di imprese dominano ognuna di queste tappe. Sette *grinders* controllano il 76% dell'industria di prodotti semi lavorati di cacao in tutto il mondo³. Le quattro imprese principali di questo gruppo detiene la metà della produzione mondiale.

Sono queste le imprese che comprano, attraverso gli intermediari, le fave di cacao ai produttori, generalmente disorganizzati e poco informati sul resto del processo che si svolge lontano dalle loro piantagioni. I volumi di acquisto conferiscono a queste imprese un potere negoziale superiore rispetto ai produttori di cacao, traendone così ricavi maggiori.

Nel caso dell'industria del cioccolato, la concentrazione è analoga: poche imprese, la maggior parte delle quali molto conosciute al pubblico, controllano il grosso della produzione finale del cioccolato e degli altri derivati dal cacao. Le cinque maggiori imprese⁴ coprono più del 60% delle vendite di cioccolato nel mondo, controllando quindi anche ognuna delle decine di prodotti differenti e più note al pubblico. A volte la linea di demarcazione tra *grinders* ed industria di cioccolato è labile, nascondendo dietro nomi diversi le stesse corporazioni transnazionali.

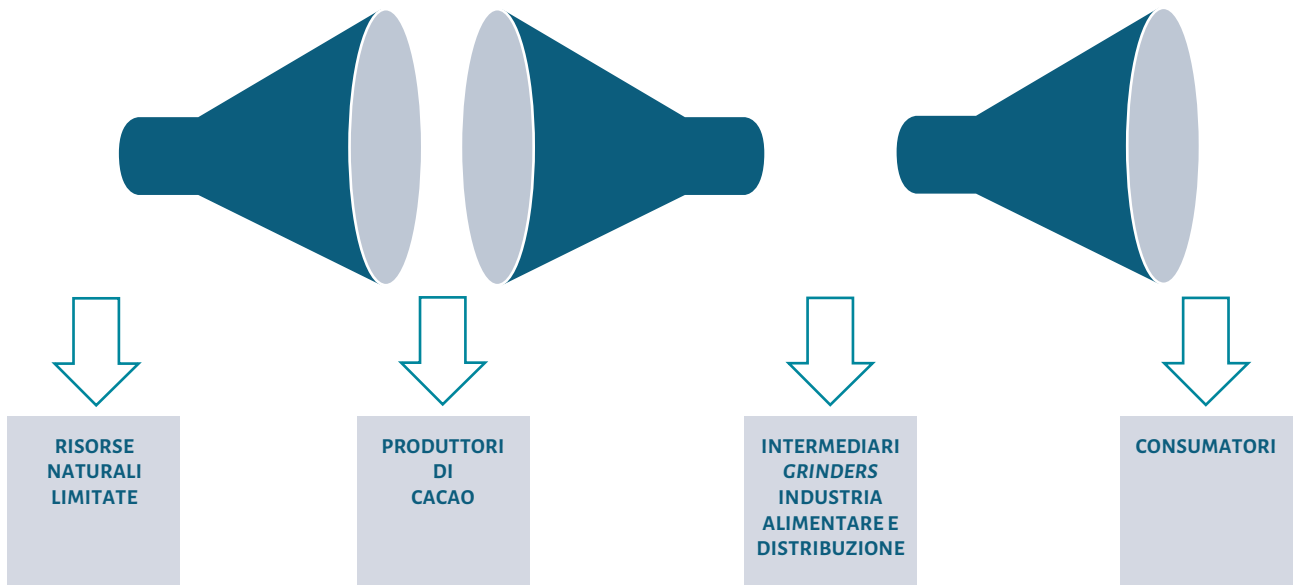
Questa squilibrata ripartizione del potere e del valore tra gli anelli della catena produttiva si riflette anche geograficamente: mentre la coltivazione del cacao ha luogo in paesi tropicali poveri, la sua trasformazione intermedia e la lavorazione finale avvengono generalmente in paesi industrializzati. Se da un lato, negli ultimi anni, il numero di grinder collocati nelle regioni produttrici di cacao è incrementato, ciò non è dovuto allo sviluppo endogeno dell'industria locale ma ad un processo di delocalizzazione dei mulini in questi paesi attraverso il quale le imprese transnazionali cercano di ridurre i costi di produzione, risultando più competitive nel mercato altamente concentrato⁵.

Poco rilievo avrebbe un'analisi sulla presunta nazionalità di queste imprese transnazionali o sulla posizione geografica di ognuno dei centri di produzione della catena della produzione di cacao. Dal punto di vista della giustizia commerciale, ci interessano maggiormente le condizioni lavorative, sociali e ambientali del luogo di coltivazione, produzione e commercializzazione del cacao e dei suoi derivati, indipendentemente da dove si producano.

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

4. Le cinque imprese transnazionali principali del cioccolato sono Mars, Mondelez-Kraft, Nestlé, Hershey e Ferrero. Cocoa Barometer 2012 e ICCO (2012).

5. Come segnala Oxfam, l'Unione Europea ha eliminato i dazi ai paesi "meno sviluppati" attraverso gli accordi economici di associazione (EPA) e altre normative commerciali come pretesto per favorire l'integrazione economica globale. Nel settore del cacao questi accordi hanno favorito la dislocazione dei grinder del Nord nei paesi africani. Ai paesi che non rientrano in questa catalogazione (Malesia, Indonesia e Brasile) e che hanno sviluppato un'industria locale, si continua ad applicare pesanti dazi con l'obiettivo di proteggere l'industria europea. Ancora una volta le normative, camuffate da politiche per lo sviluppo, agevolano l'industria del Nord rallentando da un lato le competenze dell'industria del Sud e dall'altro fomentano la delocalizzazione delle industrie del Nord riducendo i loro costi. Oxfam International, 2013.

FIGURA 2. IL TRIPLO IMBUTO DELLA CATENA DI VALORE DEL CACAO⁶

Fonte: elaborazione propria

I bassi ricavi percepiti dai coltivatori di cacao collocano questi ultimi al di sotto della soglia di povertà

La mappa dei diritti umani e ambientali non conosce frontiere né geografiche né politiche ma solo quelle di giustizia e ingiustizia.

Che sempre più imprese trasformino il cacao nel paese di origine ed esportino i sottoprodotti nei paesi industrializzati, o che tra i grinder e le industrie emergenti del cioccolato si trovino imprese con sede sociale in alcuni paesi del Sud sono elementi di poco rilievo, soprattutto se gli squilibri continuano a creare lo stesso tipo di ingiustizie.

Indipendentemente dalla nazionalità o dalla sua collocazione, l'enorme potere di pochi attori che controllano le tappe intermedie si scontra con la scarsa capacità di decisione di milioni di persone che si trovano agli estremi della cate-

na commerciale: i produttori e i consumatori. Ancora una volta ci troviamo davanti al doppio imbuto del commercio internazionale, al quale bisognerebbe aggiungere quello delle risorse naturali limitate e sempre più scarse, per capire l'impatto ambientale di qualsiasi attività umana.

Dove si coltiva: i paesi produttori

Costa d'Avorio e Ghana rappresentano il 59% della coltivazione di cacao mondiale. Seguono Indonesia, Nigeria e Camerun. Questi cinque paesi insieme raggiungono l'82% del raccolto mondiale.

Quasi la totalità (98%) delle aziende agricole che coltivano cacao ha un'estensione media inferiore ai 5 ettari e producono il 90% dell'output mondiale di cacao. I piccoli produttori raramente assaggiano il cioccolato che deriva dal cacao coltivato con le loro stesse mani in condizioni spesso dure, la cui vendita genera ingressi irrisori collocandoli sotto l'indice di povertà.

In Ghana un coltivatore medio di cacao vive con meno della metà del ricavo che si considera necessario per uscire dalla soglia di povertà estrema e con meno di un terzo della somma necessaria a oltrepassare la linea di povertà.

6. Risorse limitate e sempre più scarse sono coltivate e manipolate da milioni di produttori (primo imbuto) ma dalla fase di elaborazione finale alla distribuzione partecipano solo un pugno di imprese (secondo imbuto), che sono quelle che si occupano di distribuire i prodotti a milioni di consumatori finali.

7. Cocoa Barometer (2012)

In Costa d'Avorio, il maggiore paese produttore mondiale, i piccoli coltivatori di cacao dovrebbero incassare 10 volte di più dalla vendita del raccolto per arrivare almeno alla soglia di povertà estrema e 16 volte di più per superare la linea di povertà standard⁸. Più avanti ci soffermeremo su alcuni risultati ed implicazioni derivate proprio da questa situazione di povertà generalizzata.

Dove si produce il cioccolato: paesi importatori e di trasformazione

Oggi, nel mondo, si producono quattro milioni di tonnellate di cacao in grani, una cifra che ha continuato ad aumentare nel corso degli ultimi decenni, anche se la crescita non sempre risponde a un trend lineare (negli ultimi anni si sono alternati incrementi e contrazioni nel raccolto). Per illustrare questo incremento è sufficiente rilevare che nel 1960 in tutto il mondo si produceva solo un milione di tonnellate di cacao e che dieci anni fa non superava i tre milioni⁹.

Mentre il cacao si coltiva solo in zone tropicali e la fetta più grossa della produzione avviene in pochi paesi, i mulini sono distribuiti in tutto il mondo. In Europa, dove non si coltiva nemmeno una fava di cacao, si concentra la maggior parte dei grinder (circa il 40%). Segue l'Asia (23%), l'America Latina (22%) e infine l'Africa (16%), nonostante il 76% del cacao provenga da quest'ultimo continente. Solo il 40% della produzione mondiale si macina nei paesi dove si coltiva, ma questa è una tendenza che sta variando. Nel resto dei casi, il grano si esporta direttamente nei mulini situati ad altre latitudini.

Più che il volume totale, è importante analizzare quanto il paese produttore dipenda dalle esportazioni di cacao, per determinare l'impatto della variazione del prezzo internazionale o della domanda esterna, non solo sui produttori di cacao ma anche sull'intera economia locale. In Costa d'Avorio, in Ghana o in Camerun, le esportazioni di cacao rappresentano rispettivamente il 34%, il 23% e il 18% di tutto il commercio estero¹⁰. Invece, in Indonesia o in Nigeria, gli altri due grandi paesi produttori, il cacao rappresenta solo l'1% delle esportazioni totali.

Il commercio di cacao include anche i prodotti intermedi (pasta e/o burro di cacao) e i suoi derivati finali (principalmente la sua forma più nota, il cioccolato).

I principali importatori di fave di cacao sono l'Olanda, gli Stati Uniti e la Germania. Gli Stati Uniti sono il principale importatore di burro e pasta di cacao, considerata l'ingente industria locale di rielaborazione del cioccolato, seguiti dalla Germania e dalla Francia. Quest'ultima è la prima importatrice mondiale di cioccolato finito e pronto da consumare, seguita dalla Germania, dal Regno Unito e dagli Stati Uniti.



Loenzo Beccagni / archivio ctm alcomercato

8. Op. cit.

9. Con una tonnellata di cacao si producono circa 7.000 tavolette di cioccolato da 100 grammi.

10. Dati FAO citati in ICCO (2012)

11. Op. cit.

Dove si consuma il cioccolato: una domanda globale crescente

Il consumo di cioccolato e di cacao in tutto il mondo non conosce arresti. Rispetto al raccolto del 2013 la domanda superava la produzione mondiale di cacao e ci si attende che questo squilibrio non si alteri nei prossimi anni. Il risultato è uno stock in continua decrescita e una pressione sull'offerta. Allo sviluppo crescente delle ultime decadi, bisogna sommare una domanda in rialzo prevista dagli analisti del settore per i prossimi raccolti, un aumento annuale pari al 3%.

Gli europei consumano la metà del cioccolato che si produce nel mondo (circa il 48%). Segue l'America settentrionale (Stati Uniti 20% e Canada 4%), l'Asia (15%) e l'America Latina (9%). L'Africa, il principale produttore di cacao, consuma solo il 3% del cioccolato e altri derivati che si producono nel resto del pianeta. Tanto paradossale quanto indicativo della situazione attuale in cui versa il commercio internazionale: chi compie il lavoro più duro, non usufruisce del prodotto che ne risulta.

In termini di pro capite, ogni anno nel mondo si consuma in media 0,61 Kg di cioccolato. Questa cifra, però, nasconde enormi disparità geografiche. La domanda di prodotti derivati dal cacao è elevata, consolidata e stabile da decenni sia in Europa occidentale che in Nord America. Secondo alcuni recenti studi, il 90% della popolazione britannica mangia cioccolato abitualmente¹².

I paesi più golosi di cioccolato sono la Germania, la Svizzera e il Regno Unito con circa 11 Kg per abitante l'anno. Seguono la Norvegia, la Danimarca e l'Austria (tra gli 8 e i 9 chili). In Spagna, un cittadino medio consuma 3,6 Kg di cioccolato l'anno, cifra che si è mantenuta stabile nell'ultimo decennio¹³.

In Africa si produce il 73% del cacao mondiale ma si consuma meno del 3% di cioccolato

Lo stimolo proviene da una domanda in rialzo nei paesi emergenti, tanto da quelli asiatici come anche dall'Europa dell'est e dal Brasile. Quest'ultimo è passato dall'essere uno dei principali esportatori storici, al consumare tanto quanto ne produce. In Asia, tradizionalmente, il cioccolato ha svolto un ruolo marginale tra i prodotti dolci preferiti dalla popolazione.

Oggi, in India si consumano in media 165 grammi all'anno per persona¹⁴, mentre in Cina non si superano i 100 grammi annuali. Ciononostante, ci si attende che la crescita delle classi medie nei paesi emergenti e la diffusione del modello di consumo occidentale vadano ad aumentare la domanda di cioccolato nel medio periodo.

Conseguentemente, i 4 milioni di tonnellate di cacao raccolti oggi risulteranno insufficienti a far fronte alla domanda che si prevede raggiunga i 5 milioni nel 2020. Le imprese di cioccolato transnazionali stanno già muovendo i primi passi per soddisfare questo incremento, aumentando la produttività, le piantagioni o installando grinders nei paesi produttori più vicini alla domanda in crescita (come nel caso dell'Indonesia per coprire il mercato asiatico). Tuttavia, queste azioni di risposta non sono scevre di sfide e zone d'ombra per il presente ed il futuro dei produttori di cacao, come vedremo più avanti.

Cosa si nasconde dietro il prezzo del cacao e del cioccolato

Come qualsiasi altra materia prima, il prezzo del cacao è soggetto a importanti e continue fluttuazioni. Dal 1980 ebbe inizio il crollo del prezzo che portò, nel 2000, a stabilizzarsi a un quarto del suo valore iniziale. Da allora questa tendenza iniziò a cambiare, raddoppiandosi nuovamente, ma tutt'oggi continua a essere venduto alla metà del prezzo di trent'anni fa. Parallelamente a questo trend al ribasso, i ricavi percepiti dai coltivatori si sono ridotti progressivamente¹⁵.

Tuttavia, le previsioni di rialzo continuo della domanda e la difficoltà di rispondere in maniera adeguata, molto probabilmente influenzeranno il prezzo. Si stima che, se tutto rimane invariato, l'eccesso di domanda eserciterà un'influenza sul prezzo tale da raddoppiarlo da qui al 2020, riguadagnando il valore di 36 anni fa. La tendenza al rialzo, comunque positiva per i produttori, porta con sé due aspetti

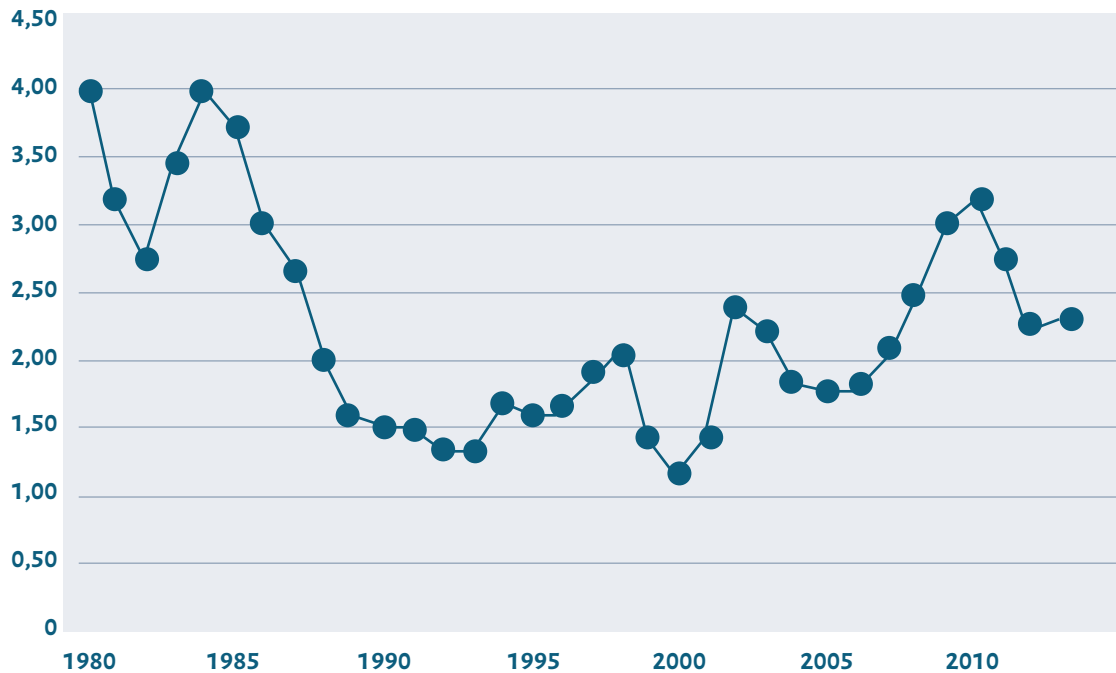
12. www.franchisehelp.com/industry-reports/chocolate-industry-report

13. Datos de CAOIBISCO 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. PREZZO INTERNAZIONALE DEL CACAO IN SEME NELLE BORSE DI LONDRA E NEWYORK
EVOLUZIONE PREZZI 1980/2013 (US\$ / KG)



Fonte: elaborazione propria a partire da ICCO e World Bank

importanti che non possono essere trascurati da un'analisi focalizzata sulla giustizia commerciale: la volatilità e la partecipazione al prezzo finale.

Più che nel medio e lungo termine, queste variazioni di prezzo occorrono quotidianamente. A volte il prezzo di vendita si distacca più del 30% rispetto al prezzo medio annuale¹⁶. Questa volatilità causa una situazione di estrema insicurezza per tutti gli attori implicati nella catena di valore del cacao, specialmente per i contadini che non possiedono alcuna capacità di investire nei raccolti futuri o sottoscrivere assicurazioni contro le variazioni di prezzo, come invece fanno le corporazioni transnazionali che comprano le fave. È quindi impensabile investire nello sviluppo del processo produttivo con i proventi delle vendite, già di per sé esigui, soprattutto se non si può stabilire a priori il prezzo del raccolto.

Il secondo fattore da tenere in considerazione è la partecipazione, o meglio l'influenza di ogni singolo attore nel determinare il prezzo finale del prodotto. Nel prezzo che

paghiamo acquistando una tavoletta di cioccolato sono inclusi gli ingredienti, la manifattura, il packaging, la mano d'opera in ogni fase della produzione, il trasporto, la pubblicità, i margini di guadagno di ogni attore e le tasse. Si stima che il prezzo che si paga per il cacao incluso nella tavoletta di cioccolato rappresenta appena il 10% del prezzo finale. I produttori di cacao ricevono ancora meno: cioè tra il 3% e il 6% del prezzo finale della cioccolata¹⁷. Dieci anni fa questa percentuale era del 16%. Da allora non ha smesso di decrescere, mentre aumentava la fetta di ricavi delle industrie manifatturiere e dei distributori che occupano gli ultimi anelli della catena commerciale.

***Il prezzo del cacao è
sottomesso alla volatilità
dei mercati internazionali***

16. www.reuters.com/article/2013/03/26/indonesia-cocoa-deficit-idUSL3NoC13Q20130326

17. Fairtrade Foundation (2011)

Chi fissa il prezzo di vendita del cacao? Come accade con molte altre materie prime, il prezzo del cacao si determina a livello internazionale, principalmente nelle borse di Londra e New York. Diversi fattori influiscono sulla quotazione del cacao: il raccolto (che dipende da variabili climatiche, calamità naturali, ecc.), la situazione politica dei paesi produttori (conflitti armati o cambiamenti legislativi che possono condizionare il volume raccolto o le esportazioni), la domanda internazionale, i fattori della produzione (disponibilità di mano d'opera, terra, pesticidi, ecc.), la produttività, gli investimenti nelle piantagioni, il livello di scorte di fave accumulate dai grinders, ma anche e sempre di più le speculazioni nei mercati dei futures.

Come accade in altri settori, il paradosso che si nasconde dietro questi squilibri consiste nel fatto che il piatto della bilancia pende a favore di un pugno di attori a scapito degli altri che ne rappresentano la maggioranza: i milioni di

produttori di cacao. Inoltre, la difficoltà e l'impossibilità di condizionare il prezzo di vendita si devono principalmente a due fattori: la disorganizzazione degli agricoltori e le relazioni di dipendenza che intercorrono con i buyers. Per quanto riguarda il primo fattore, è rappresentativo l'esempio

L'organizzazione nelle cooperative contadine permette di ottenere prezzi e condizioni migliori di vendita.

Come contribuisce il Commercio Equo e Solidale?

In contrapposizione alle feroci negoziazioni dei buyer, i quali approfittano della loro posizione quasi monopolistica per abbassare i prezzi pagati ai produttori, il Commercio Equo da decenni si batte per delle relazioni commerciali basate sul dialogo, la trasparenza e la parità tra le parti. Il prezzo equo pagato ai coltivatori di cacao che vendono attraverso i canali del Commercio Equo è formato da due elementi fondamentali, come si descrive in seguito.

Da un lato, il prezzo minimo sotto il quale i produttori non potrebbero affrontare i propri bisogni o vivere dignitosamente. Questo prezzo minimo costituisce una rete di protezione nei momenti in cui il prezzo internazionale scende, come accade continuamente. Quando si fissa sopra quello minimo, il prezzo pagato dal Commercio Equo si adatta a questa soglia di riferimento ed entra in gioco anche il secondo elemento: il pagamento di un premio per lo sviluppo, destinato ad investimenti mirati al benessere della comunità attraverso progetti scelti democraticamente dai produttori stessi.

Un prezzo equo si compone di un prezzo minimo e di un incentivo allo sviluppo

Al di là di questo prezzo e dei ricavi più favorevoli ed equi per uomini e donne, il Commercio Equo apporta altri benefici che riguardano la retribuzione che i coltivatori di cacao ricevono per il loro lavoro. In primo luogo, si adopera al fine di istituire relazioni commerciali che siano stabili e durature, nelle quali le organizzazioni dei produttori e i compratori contrattano insieme le condizioni di vendita di lungo termine. Ciò costituisce una differenza fondamentale se comparato con il carattere spasmodico del mercato internazionale che disloca i suoi investimenti seguendo solo i criteri della massima redditività, senza curarsi delle conseguenze della speculazione.

Relazioni commerciali stabili, orizzontali e trasparenti basate sul dialogo:

In secondo luogo, il Commercio Equo prevede un pagamento anticipato da effettuare prima che inizi il raccolto, permettendo ai coltivatori di investire in migliorie della produzione senza dover ricorrere ai canali tradizionali di finanziamento, in generale inesistenti o accompagnati da condizioni illegali che li inducono in spirali di indebitamento.

Prefinanziamento del raccolto, formazione tecnica e spinta verso l'organizzazione democratica tra produttori

Infine, il Commercio Equo forma i produttori dal punto di vista tecnico e professionale e, al tempo stesso, li esorta ad assumere una forma organizzativa di cooperative, incrementando il loro potere negoziale al tavolo delle trattative sulle condizioni di vendita del raccolto.

del Ghana, secondo produttore mondiale, dove solo il 10% dei coltivatori di cacao sono organizzati in qualche tipologia di entità contadina. Dove i coltivatori costituiscono una rete, riescono ad acquisire un peso maggiore e negoziare non solo migliori prezzi di vendita, ma anche una relazione commerciale più equa e benefica.

Il secondo elemento, che spiega lo scarso potere dei coltivatori di influire sul prezzo di vendita del raccolto, è il rapporto di dipendenza istituito con i buyers. Continuando con l'esempio del Ghana, si calcola che l'80% dei produttori

di cacao vende il proprio raccolto ad un unico compratore. Nella metà dei casi, si tratta sempre della stessa azienda. E, come abbiamo già visto, la vendita di cacao è la principale (per quanto scarsa) fonte di guadagno di questi contadini. È quindi difficile negoziare le inique condizioni di vendita quando non si hanno altre possibilità di vendita e quando si è quasi interamente dipendenti da questi ricavi. Così, il prezzo di acquisto non solo è imposto esternamente, ma è accompagnato da un implicito "prendere o lasciare". ●

Cos'è il mercato dei futures?

Quando parliamo di prezzi ai quali i produttori vendono il loro raccolto che sia cacao, caffè, zucchero o qualsiasi altra materia prima, sorgono sistematicamente dei punti in comune con il gioco del mercato dei futures. Che cosa sono esattamente e perché sono tanto importanti per la vita dei contadini impoveriti? I beni primari possono commerciarci principalmente in due modi: una volta disponibili, sono venduti attraverso il mercato o un intermediario, oppure attraverso il mercato dei futures. I due più importanti sono quelli di Londra (Liffe) e di New York (Intercontinental Exchange o solo ICE).

In questi mercati, come indica il nome, si firmano promesse di compravendita di quantità standardizzate di materie prime, in questo caso di fave di cacao, il cui pagamento sarà eseguito in un momento futuro fissato dall'accordo. Questo meccanismo, la cui forma primaria esiste dal 16° secolo, fu concepito originariamente affinché i produttori e i compratori di materie prime potessero proteggersi dall'incertezza e instabilità derivata dalle possibili e abituali variazioni nei prezzi dei beni commerciati, potendo quindi facilmente pianificare le vendite e gli acquisti in funzione del budget disponibile.

Dal 1980 i futures delle materie prime, come tanti altri settori economici, sono stati progressivamente deregolamentati, permettendo che questi contratti di compravendita futura possano essere venduti e ricomprati tante volte quante si voglia senza dover attendere alcuna data fissata né che la produzione sia disponibile. Tutto ciò aprì le porte agli attori esterni alla catena di produzione di questi beni primari che iniziarono a investire in raccolti futuri attraverso questi strumenti finanziari, sia come salvagente per i loro investimenti o con l'obiettivo di ottenere rapidi e consistenti benefici dalla fluttuazione dei prezzi, scambiandoli con i contratti futures delle materie prime. Questo è speculare.

La speculazione sulle materie prime genera tanti benefici per pochi come rischi per molti altri

Questo è il caso dei fondi d'investimento, fondi pensione o delle banche private, che non hanno niente a che fare con la produzione di cacao né con la lavorazione del cioccolato, ma che lucrano comprando e vendendo contratti di raccolti che ancora non sono stati nemmeno seminati e nei quali non metteranno mai piede. Attualmente la FAO calcola che solo il 2% dei contratti futures di materie prime finiscono per materializzarsi in compravendita effettiva di raccolti. Il resto è soggetto a transazioni a priori e astratte come se si trattasse di un altro guadagno finanziario aggiuntivo. Si prenda come esempio i 5.000 milioni di dollari di ricavo che la banca d'investimento Goldman Sachs ha ottenuto nel 2009 speculando sulle materie prime, cifra che ha superato più di un terzo di tutti i suoi ricavi netti durante quell'anno.

Oltre che i ricavi per gli investitori, questi movimenti speculativi affondano l'intrinseca volatilità del prezzo del cacao derivata da fattori legati alla domanda ed offerta reali, influenzando il prezzo di vendita del raccolto corrente. Ne risultano fluttuazioni sempre più forti e spasmodiche del prezzo internazionale e maggiore incertezza per chi ha meno risorse a disposizione per partecipare a questo gioco finanziario: i piccoli produttori impoveriti che vedono valutare il proprio lavoro secondo gli interessi degli speculatori che un giorno investono nel cacao, il giorno seguente nei buoni del tesoro di qualche paese europeo oppure nel mercato immobiliare del Sud Est asiatico.

18. Per maggiori dettagli sugli impatti delle speculazioni dei fondi di investimento nei mercati dei futures sulla produzione del cacao, si veda Futures markets and speculative trading in Fairtrade Foundation, 2011.

4. GLI SQUILIBRI COMMERCIALI: IMPATTI E ALTERNATIVE

Gli squilibri della catena commerciale sono fonte di rischi, dipendenza e disuguaglianza per i suoi anelli più deboli. I bassi ricavi che ne traggono i coltivatori e le coltivatrici di cacao e la povertà che da essi deriva producono in prima istanza due risultati. Da un lato, non lascia alcun margine di guadagno da investire nello sviluppo tecnologico delle piantagioni, impedendo l'incremento della produttività del raccolto, se non addirittura una sua riduzione. Dall'altro lato, la povertà sta provocando un esodo rurale generalizzato nelle zone dove si coltiva il cacao: nessuno vuole lavorare in un settore difficile e poco remunerativo, specialmente le ultime generazioni. Questo spiega perché, in Africa Occidentale, l'età media delle persone che si dedicano alla coltivazione del cacao si aggira intorno ai 50 anni, in paesi in cui l'aspettativa di vita non supera i 60 anni¹⁹.

Come far fronte, quindi, a una domanda crescente di cacao? La strategia delle imprese transnazionali si concentra su due obiettivi: aumentare il numero di piantagioni e migliorare la produttività di quelle già esistenti. Come vedremo in seguito, entrambe queste misure non sono immuni da rischi e nuove potenziali ingiustizie. E mentre si applicano queste misure, il risultato in ultima istanza non è altro che un'ulteriore pressione per gli agricoltori ad aumentare la loro produzione e rispondere all'aumento della domanda. Questo implica un ulteriore giro di vite alle condizioni di sfruttamento lavorativo che già

soffrono i coltivatori, incluso il peggioramento delle forme più aberranti di sfruttamento del lavoro minorile e di schiavitù.

Lavoro minorile: una conseguenza insostenibile

L'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO) calcola che oggi il lavoro minorile concerne 168 milioni di minorenni in tutto il mondo, 85 milioni dei quali lavorano in condizioni di sfruttamento lavorativo²¹. Nonostante questa cifra sembra decrescere, continua ad essere una piaga universale che, direttamente o indirettamente, riguarda tutti visto il carattere globalizzato del Mondo nel quale viviamo.

L'agricoltura è il settore che concentra la maggior parte di questo lavoro e dello sfruttamento minorile (59% del totale). In Africa Occidentale, la principale regione coltivatrice di cacao, si stima che circa 1,8 milioni di minorenni partecipano in qualche modo alla coltivazione e al raccolto del cacao, dei quali 284.000 possono considerarsi lavoratori minorenni secondo i criteri dell'ILO. Gran parte del lavoro minorile si concentra in Costa d'Avorio, il primo produttore mondiale di cacao²², dove si calcola che 12.000 minori (la maggioranza minori di 14 anni) sono impiegati in condizioni di schiavitù e sfruttamento²³. Sottomessi agli abusi e alla tratta di persone,

Costa d'Avorio: piantagioni macchiate di sangue:

La Costa D'Avorio, maggiore produttore mondiale di cacao, è afflitta da anni dall'instabilità politica e da conflitti sociali culminati in conflitti armati che hanno prodotto migliaia di vittime. La proprietà della terra ed in particolare i titoli di proprietà delle piantagioni di cacao, uno dei pochi prodotti dalla quale dipende l'intero sistema di esportazione del paese, è stato ed è tuttora origine delle dispute civili. Un esempio sono gli accadimenti di Duékoué del Marzo 2011, durante i quali furono assassinate circa 800 persone, tutte per cause correlate alla proprietà di piantagioni di cacao.²⁰

19. Cocoa Barometer, 2012.

20. Carro de Combate, 2013.

21. L'ILO non considera lavoro minorile qualsiasi attività lavorativa svolta da bambini o adolescenti ma solo quelle che, in base alla durata o alla difficoltà dell'attività, compromettono la loro infanzia, la loro dignità e la loro crescita ed infine anche il loro sviluppo mentale e fisico. Maggiori informazioni sono disponibili su www.ilo.org/global/topics/child-labour/lang-en/index.htm#a1

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

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

portano a termine giornate lavorative di 12 ore che impedisce loro di frequentare regolarmente la scuola e prevedono, tra le altre attività, l'utilizzo di pesticidi senza alcun tipo di protezione per la loro salute.

Le denunce da parte delle organizzazioni della società civile, molte di loro appartenenti al movimento del Commercio Equo, hanno portato all'inserimento di questa realtà all'ordine del giorno dell'agenda pubblica, focalizzando l'interesse dei cittadini, degli organismi internazionali e dei governi, obbligando anche le principali imprese di cioccolato a riconoscere l'esistenza del lavoro minorile nelle piantagioni di cacao. Nel 2001, il Congresso degli Stati Uniti ha approvato il disegno e l'implementazione di un sistema di controllo che garantisce che il cioccolato consumato sul territorio americano non sia prodotto sfruttando i lavoratori, specialmente minori. Il lobbismo esercitato dalle imprese impedì alla proposta di arrivare al Senato e assumere lo status di legge.

Per controbilanciare la mancata attuazione del disegno di legge, le grandi corporazioni del settore s'impegnarono a implementare un sistema volontario di autocontrollo che garantisce unicamente l'assenza delle "forme peggiori di lavoro minorile" nelle piantagioni. Questi impegni furono adattati alla normativa dell'ILO riguardante il lavoro minorile e si tradussero in sei articoli, raccolti nel Protocollo del Cacao o Protocollo

Harkin-Engel, dal nome dei due senatori autori del disegno di legge originario²⁵.

Il riferimento a questo protocollo è importante perché, da allora, è stato brandito dalle grandi imprese del cioccolato di tutto il mondo come risposta alle accuse di sfruttamento lavorativo e minorile e a riprova dei progressi in questo campo. I codici di autocontrollo non vincolante si sono tradotti nella formazione di diversi sistemi di garanzia e organismi di gestione promossi dalle stesse imprese, attraverso le quali cercano di dimostrare il raggiungimento degli obiettivi promessi²⁶. Ciò nonostante, niente di tutto questo ha prodotto significativi passi in avanti.

Il termine per sradicare il lavoro minorile, inizialmente fissato per il 2005, fu posposto dalle transnazionali del cioccolato dapprima al 2008, dopo al 2010 e infine al 2020, anno in cui le imprese del settore prevedono di aver raggiunto il 70% dell'obiettivo e, da quel momento, si farà affidamento ad un sistema di certificazione indipendente. Nonostante le dichiarazioni trionfali dei centri di studio legati a queste imprese, le analisi sull'impatto portate avanti da organismi indipendenti non hanno potuto dimostrare a tutt'oggi il raggiungimento di alcun articolo del Protocollo²⁷.

Una delle argomentazioni ribadite dalle transnazionali per giustificare gli scarsi risultati ottenuti è la difficoltà nell'identi-

Come contribuisce il Commercio Equo?

Il lavoro minorile e le forme più selvagge di sfruttamento e schiavitù dei minorenni nelle piantagioni di cacao non sono un fenomeno isolato ed inevitabile, ma la conseguenza di un sistema commerciale ingiusto che costringe i contadini alla povertà e a condizioni di lavoro deprecabili. Il basso prezzo a cui vendono i loro prodotti impedisce loro di assumere mano d'opera equamente remunerata nei periodi di maggior lavoro, ripiegando quindi sui membri della famiglia. Anche quando i minori non sono impiegati, l'assenza di scuole in aree limitrofe o di infrastrutture per rendere accessibili quelle lontane, insieme all'elevato costo di scolarizzazione, inibiscono l'accesso all'educazione.

Il Commercio Equo garantisce l'assenza di lavoro minorile e combatte le cause che lo generano

Il Commercio Equo non solo si assicura che i prodotti derivati del cacao provengano da piantagioni che non impiegano minori, ma affronta direttamente le cause che portano a questo sfruttamento. Il Commercio Equo fornisce migliori e stabili ricavi ai genitori di questi ragazzi. Si occupa della formazione delle competenze tecniche e di pre-finanziamento che permettono di aumentare la produttività, di evitare metodi di indebitamento insostenibili, disincentivando la tendenza a ricorrere alla mano d'opera dei figli minori nei mesi di raccolto. Parallelamente, il Commercio Equo incita i produttori affinché destinino i premi, ricevuti attraverso i canali alternativi, in progetti comunitari, essendo le scuole e la formazione alcune delle iniziative più ricorrenti. Questi impatti positivi si estendono nel tempo e nello spazio al di là dei produttori che partecipano al sistema di commercio alternativo.

25. Per consultare il protocollo: www.cocoinitiative.org/images/stories/pdf/harkin%20engel%20protocol.pdf

26. La International Cocoa Initiative (ICI), finanziata dalle grandi imprese transnazionali che sviluppa progetti di sensibilizzazione in Ghana e in Costa d'Avorio al fine di dissuadere i produttori dall'impiegare i propri figli nelle piantagioni.

27. Il report di monitoraggio realizzato dal Payson Center for International Development and Technology Transfer possono essere consultati su www.childlabor-payson.org

Il protocollo del Cacao implementato dalle imprese transnazionali per sradicare il lavoro minorile non ha prodotto alcun risultato

ficare l'origine del cacao che utilizzano per realizzare le loro tavolette di cioccolato, condizione necessaria per distinguere le piantagioni che ricorrono alla mano d'opera di minori da quelle che non ne impiegano per alcuna attività. La tracciabilità e la rendicontazione sono quindi compromesse già all'origine a causa della consuetudine dei grinders di mescolare fave di provenienza diversa per produrre la pasta di cacao. Quest'argomentazione, tuttavia, risulta fallace se teniamo conto delle ingenti risorse a disposizione di queste imprese per far fronte ad un problema di natura tecnica, soprattutto quando le corporazioni dietro i grinders che macinano il cacao sono le stesse imprese del cioccolato.

La bacchetta non così magica della produttività

Aumenta la domanda di cioccolato in tutto il mondo e, con essa, la pressione sui contadini affinché aumentino la produzione di cacao. Dal punto di vista delle imprese transnazionali del settore, la sfida oggi consiste nell'aumentare la produttività delle piantagioni già esistenti²⁸. Si calcola che in Africa Occidentale le piantagioni siano coltivate tra il 30 e il 50% rispetto al loro rendimento potenziale e che una parte considerevole del raccolto si perde a causa di calamità naturali²⁹. Secondo queste corporazioni, migliorare le pratiche agricole aumenterebbe tanto la quantità quanto la qualità del cacao prodotto, ottenendo l'aumento dei ricavi dei contadini e il riequilibrio della catena commerciale a loro favore³⁰.

Alcune di queste misure sono senza dubbio auspicabili dal punto di vista della giustizia commerciale, come gli appelli all'auto-organizzazione dei coltivatori di cacao in cooperative

e strutture simili che permettano di negoziare le condizioni più favorevoli per la vendita delle fave, tutte attività che il Commercio Equo pratica da sempre e che ne definiscono l'identità. Altrettanto importante è evitare che l'aumento della produzione provenga dall'incremento del numero di piantagioni causando la deforestazione, l'appropriazione illegale delle terre e i conflitti civili che ne derivano. Altre misure, come l'utilizzo di pesticidi più potenti o varietà ibride che incrementano la produttività e l'efficienza dei raccolti, nascondono rischi evidenti. Al di là delle proposte concrete, l'analisi dalla quale emergono queste proposte si caratterizza per una forte ipocrisia.

In primo luogo, una maggiore produttività non assicurerebbe automaticamente prezzi di vendita più elevati e, quindi, ricavi maggiori per i coltivatori. Questo è certamente il caso se fossimo in regime di mercato perfetto, di concorrenza tra eguali dove tutti gli attori possiedono le stesse informazioni e capacità decisionali. Questo accade solo nei manuali di economia, manipolati da chi detiene i centri di potere economico. La realtà è ben diversa. Come abbiamo già visto, i produttori non controllano né il prezzo né le condizioni di vendita. Questi ultimi dipendono quasi esclusivamente da un unico compratore, il quale causa enormi disparità al momento della negoziazione e della possibilità di influire sul resto del processo.

Dall'altro lato, anche se l'aumento del prezzo di vendita dovesse verificarsi, esistono forti dubbi che sia sufficiente per coprire l'incremento dei costi di produzione derivati dalla maggiore produttività (nuovi semi, fertilizzanti, strumenti, maggior carico di lavoro, ecc.). Sono molte le variabili che intervengono in una tale situazione affinché i prezzi coprano i costi aumentati: fornire competenze tecniche ai coltivatori da applicare a tecniche di produzione più avanzate, garantire l'accesso a strumenti di finanziamento favorevoli, favorire la disponibilità di materiali e merce di rifornimento, un quadro normativo armonioso, assenza di corruzione o del costo di opportunità di piantagioni alternative e più remunerative.

Molti studi di settore sull'impatto delle misure atte ad aumentare la produttività delle piantagioni hanno sollevato seri dubbi circa i loro presunti benefici e hanno invitato ad approfondire, nel corso delle ricerche, i rischi associati e le soluzioni per mitigarli³¹. Così, la cruda verità sembra minare nuovamente le basi dei modelli teorici ad opera dei centri di ricerca legati alle grandi industrie del cioccolato.

28. Le grandi imprese del cioccolato e i grinders fondarono qualche anno fa la World Cocoa Foundation (WCF), un'entità incaricata di promuovere progetti di formazione destinati ai coltivatori di cacao affinché aumentino la produttività del raccolto.

29. In Ghana, per esempio, si perde approssimativamente un terzo del raccolto a causa di calamità naturali. Fonte: Hainmueller J., Hiscox M., Tampe M. (2011)

30. Lo dichiarava, per esempio, Harold Poelma, direttore generale della Cargill Cocoa & Chocolate, una delle imprese principali del settore (www.idhsustainabletrade.com/cocoa).

31. Cocoa Barometer 2012

Infine, l'uso di pesticidi e fertilizzanti più potenti non è privo di rischi ben conosciuti relativi all'ambiente, la biodiversità, la sicurezza alimentare e la salute di chi coltiva il cacao e di chi consuma il cioccolato che ne deriva. Inoltre, si parla poco sullo sfruttamento lavorativo che deriverebbe dall'aumento della produzione, gli esigui ricavi dei contadini o i rischi derivanti dal potenziamento di un sistema di monoculture da esportazione, i cui impatti negativi in termini di dipendenza sono noti da anni.

Come se non bastasse, gli attivisti per la giustizia commerciale di tutto il mondo sostengono che le proposte principali presentate dalle imprese transnazionali, a prova della loro lotta contro gli squilibri, non solo non hanno alcun impatto effettivo, ma che in realtà si tratta di misure vuote volte a rifarsi il trucco. Risaltano le critiche lanciate al programma Cocoa Link della Fondazione Mondiale del Cacao sponsorizzata dalle grandi imprese che, in pratica, si limita ad inviare SMS ai contadini per consigliare le migliori tecniche agricole e sconsigliare l'impiego dei minori nelle loro piantagioni³².

Il discorso sulla produttività riflette oggettivamente la visione delle imprese transnazionali che controllano il mercato mondiale del cacao: affinché si correggano le disparità all'interno della catena commerciale, gli agricoltori devono migliorarsi (potenziarsi, organizzarsi, aumentare la loro produttività). Non sono menzionati e non si fa nulla riguardo agli abusi e alle ingiustizie che attuano la maggioranza degli attori, vere cause di questi squilibri ma che sembrano non avere alcuna responsabilità a riguardo. Di fatto, si trasferisce ai contadini, l'anello più debole della catena commerciale, tutta la responsabilità del ribaltamento di questa situazione ingiusta, insinuando che sono essi stessi gli artefici della loro povertà e gli unici che possono porvi rimedio.

L'inadeguatezza di certificazioni sostenibili

Lo sfruttamento, il lavoro minorile, i salari bassi, gli agricoltori al di sotto della soglia di povertà sono moneta corrente nella produzione di cacao da decenni. Ciò che è cambiato negli anni è la crescente consapevolezza delle ingiustizie da parte dei cittadini e la pressione sociale di questi ultimi sulle imprese del settore.

Come abbiamo già visto, parte della risposta delle imprese si è tradotta in impegni vaghi, sistemi di autocontrollo e

istituzioni operative il cui impatto oggi è molto contestato. L'industria del cioccolato ha fatto ricorso a certificazioni esterne per garantire l'eticità dei propri prodotti e per far fronte a queste nuove sfide del settore. Da quando sono stati creati, in meno di due decenni, i marchi di certificazione del cacao hanno conosciuto un aumento esponenziale. Le principali aziende del settore si sono impegnate a certificare la maggioranza o la totalità della loro produzione nel medio termine.

Oggi distinguiamo tre tipi di certificazioni, con standard riconosciuti a livello internazionale: le certificazioni di sostenibilità, del biologico (o ecologici) e le certificazioni del Commercio Equo e Solidale. Anche se più recenti, i due principali marchi di sostenibilità, Rainforest Alliance e Utz Certified, sono oggi i più diffusi nel mercato³³: essi si focalizzano sulla sostenibilità e sull'aumento della produttività delle piantagioni. Seguono, dunque, la strategia dell'industria del cioccolato analizzata nel punto precedente, trattandosi di certificazioni create dalle grandi imprese³⁴. A fronte della mancanza di studi di impatto, le prime analisi hanno criticato l'accento sulla produttività di questi certificati e il loro scarso impatto sulle condizioni di vita dei produttori. Casi evidenti della loro incongruità si hanno nelle zone dei boschi tropicali deforestati per coltivare cacao che, nonostante ciò, ottengono le certificazioni, nascondendo e legittimando a posteriori pratiche nefaste per l'ambiente attraverso la garanzia che essi rappresentano agli occhi dei consumatori.

Dal punto di vista della giustizia commerciale ed ambientale, questi marchi "sostenibili" risultano spesso inadeguati. Da una lato, non contemplano né criteri sociali né un prezzo minimo, contrariamente al Commercio Equo e Solidale che fa di questi i suoi cardini operativi. Dall'altro, non pongono l'accento sulle condizioni ecologiche della coltivazione del cacao come invece si propongono i marchi bio e in gran parte quelli del Commercio Equo³⁵. Il loro obiettivo principale è l'aumento della produttività e del rendimento per ettaro, attraverso il quale gli agricoltori aumentano il raccolto e quindi i ricavi, condizioni che assicurerebbero la sostenibilità delle piantagioni e l'approvvigionamento di cacao di cui necessitano le imprese per far fronte alla crescente domanda globale.

Un altro escamotage attraverso il quale il sistema economico ingiusto e l'oligopolio industriale dominante ci vendono il capitalismo verde come soluzione a tutti i problemi e come

32. Trade for Development Centre (2013)

33. Da allora questi marchi si conoscono come "certificazioni di massa".

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

35. Per un'analisi comparata più dettagliata di questi marchi sostenibili e quelli del Commercio Equo e Solidale, come anche per una relativa bibliografia complementare si consulti Fernández M., Hernández M. (2012)

falsa risposta ai consumatori sempre più consapevoli degli impatti sociali e ambientali dei loro consumi.

Il cacao del Commercio Equo: un'alternativa in ascesa

Nel corso dei precedenti capitoli abbiamo visto brevemente in che misura il cacao del Commercio Equo rappresenti un'alternativa reale, pratica e concreta agli aspetti e alle sfide che caratterizzano il sistema ingiusto di produzione e commercializzazione del cacao nel mondo. Pagare un prezzo equo (che comprenda un prezzo minimo di sicurezza e un incentivo allo sviluppo sul prezzo internazionale), anche se tra i più conosciuti, è solo uno dei meccanismi più diffusi che il Commercio Equo e Solidale ha messo in moto da decenni per contribuire al cambiamento dell'economia, ponendo le persone e l'ambiente al centro delle decisioni.

L'impegno a creare rapporti commerciali trasparenti, partecipativi e orizzontali tra i gruppi di produttori e importatori; il pre-finanziamento del raccolto attraverso il pagamento anticipato di parte degli acquisti futuri; il supporto tecnico e organizzativo ai coltivatori affinché prendano in mano democraticamente le redini del proprio destino e possano affrontare le sfide del cambiamento climatico con l'ausilio di pratiche produttive ecologiche, la diversificazione del raccolto e dell'autoconsumo che limitano i rischi dell'esportazione monocoltura, non solo sono tratti dell'identità del Commercio Equo e Solidale, ma lo rendono un antagonista del mercato globalizzato dominante, selvaggio e speculativo. Tutto questo non contribuisce solo allo sviluppo sociale, umano e sostenibile dei popoli del Sud, ma offre anche ai consumatori del Nord prodotti salutari di altissima qualità e senza traccia di ingiustizia.

Oggi poco più dell'1% del cacao che si produce nel mondo è inserito nella rete del Commercio Equo e Solidale. In totale,

si vendono ogni anno più di 40.000 tonnellate di fave di cacao del Commercio Equo³⁶, un volume in continua crescita. Le fave di cacao sono acquistate da organizzazioni del Commercio Equo e Solidale o da imprese che vogliono intraprendere un percorso di giustizia e responsabilità sociale, che lo trasformano in cioccolato e arriva ai consumatori in forme diverse, principalmente attraverso le botteghe del Commercio Equo e Solidale, i negozi del biologico e alcuni supermercati. Il cioccolato Equo e Solidale è presente anche in numerosi distributori automatici sotto forma di snack o cioccolata calda.

In Italia, il cacao è uno dei prodotti principali del Commercio Equo e Solidale. Si distribuisce sotto forma di cioccolato, cioccolatini, solubile, in crema o in altri prodotti derivati come biscotti o dolci.

Il cacao del Commercio Equo venduto in Italia proviene da una ventina di gruppi di produttori situati in Ecuador, Ghana, Repubblica Dominicana, Bolivia. Nel pagine seguenti sono riportate informazioni su alcuni di questi gruppi, insieme ai benefici generati dal Commercio Equo e Solidale.

La possibilità che questi ed altri gruppi di produttori vedano il valore del loro lavoro e ne ricavano il giusto compenso per le loro attività, dipende in parte dalle decisioni che prendiamo quando acquistiamo qualsiasi prodotto. Appoggiare il Commercio Equo non significa solamente consumare secondo i criteri di equità e sostenibilità. La scommessa della giustizia commerciale, sociale e ambientale consiste nel continuare a denunciare gli squilibri e stroncarli dove nascono, ed esigere dalle imprese e dal governo che si adoperino per evitarle. Consumo responsabile, sensibilizzazione sociale e influenza a livello politico sono i tre aspetti della sfida della giustizia commerciale, della quale il Commercio Equo e Solidale è un attivo promotore. Commerciano equamente fa bene a chi lo produce, a chi lo consuma e può cambiare il mondo". ●

Il cioccolato equosolidale è prodotto dalle organizzazioni italiane di Commercio Equo e Solidale e/o certificato a Fairtrade Italia.



36. Questo dato è il risultato di una stima interna in base al volume di fave di cacao certificate nel 2012 da Fairtrade International.

5. I GRUPPI PRODUTTORI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE:

Kuapa Kokoo (Ghana)

È una cooperativa che ingloba circa 3.000 famiglie. Difende i diritti dei contadini e assicura un prezzo stabile e superiore a quello del mercato della produzione, permettendo di vivere con i frutti del proprio lavoro. I ricavi ottenuti attraverso il Commercio Equo sono investiti in beni e servizi per la comunità, come approvvigionamenti o accesso all'acqua potabile ma anche in progetti formativi per i suoi membri che approfondiscono il tema del processo produttivo (qualità, contabilità, gestione). L'organizzazione è retta da una struttura di governo partecipativa, democratica e trasparente, dove la presenza di donne negli organi direttivi è garantita. www.kuapakokoo.com

El Ceibo (Bolivia)

È una cooperativa di secondo livello fondata nel 1977 allo scopo di rompere con il monopolio dei trasportatori e degli intermediari. Raggruppa 850 famiglie organizzate in 38 cooperative che coltivano il cacao in piccoli appezzamenti di terreno, la maggior parte con tecniche di coltivazione ecologiche. Ogni cooperativa è destinataria di programmi che offrono servizi che vanno dalla formazione tecnica gratuita alla possibilità di accedere ad un fondo rotativo per la scolarizzazione dei figli o di sussidi in caso di malattie. Il Ceibo ha una rete propria di commercializzazione senza intermediari, generando maggiori introiti per i suoi associati. Il suo sistema organizzativo è democratico e partecipativo: le cooperative locali eleggono i loro rappresentanti che partecipano all'Assemblea Generale dei soci, l'organo con più autorità e incaricato di stabilire le finalità dei guadagni ottenuti. www.elceibo.com

Cooperativa Agraria Industriale Naranjillo (Perù)

Creata nel 1964 da 32 soci per combattere gli intermediari che pagavano prezzi bassi per i loro prodotti. È certificata

bio da diversi organismi. Nel 1985, con i ricavi extra ottenuti tramite il Commercio Equo, le cooperative ebbero accesso ad un impianto industriale che conferì un valore aggiunto ai loro prodotti. Attualmente sviluppano programmi per promuovere l'agricoltura biologica. Naranjillo promuove una maggiore partecipazione delle donne alle imprese cooperative ed è dotato di un consultorio medico che lavora per la prevenzione, la diagnosi e la cura dei soci e delle loro famiglie. Inoltre, ha al suo interno una cooperativa di risparmio e credito che facilita il finanziamento dei suoi soci. www.naranjillo.com

CONACADO: Confederazione Nazionale di Coltivatori di Cacao Dominicani (Repubblica Dominicana)

Composta da 9.200 piccoli agricoltori organizzati in 126 gruppi che danno vita a 9 cooperative. Il 90% dei contadini coltiva meno di 3 ettari di terreno e la quasi totalità della produzione è ecologica. La vendita attraverso i canali del Commercio Equo ha permesso di creare un importante sistema di micro credito che si reinveste nelle strutture delle cooperative, contribuendo in particolar modo al potenziamento e all'impiego delle donne. Parallelamente, portano avanti progetti di sviluppo sociale destinati a migliorare le condizioni di vita dei membri. <http://conacado.com.do>

Salinas - Ecuador

Il territorio di Salinas, nella provincia di Bolívar nella zona centrale dell'Ecuador, si estende dai 600 agli oltre 4.000 metri e comprende circa trenta diverse comunità. Il paese di Salinas si trova ai piedi del vulcano Chimborazo. Il nome deriva dalla presenza di miniere di sale presenti sul territorio, le quali nel tempo passato appartenevano agli indios Tommabelas. La prima associazione creata era formata da appena 15 soci che vivevano nel centro della parrocchia. Attualmente le microimprese di Salinas, riunite nel Gruppo Salinas, generano circa 500 posti di lavoro. La carta vincente

di questa organizzazione è stato migliorare le condizioni di vita delle famiglie dando soluzione al problema economico e adottare inizialmente la politica di non ripartire gli utili, allo scopo di investirli per il benessere della comunità. Gli scopi raggiunti dalla Fondazione Famiglia Salesiana di Salinas sono particolarmente evidenti nei settori dell'educazione, della sanità, formazione professionale, salubrità delle abitazioni di Salinas, nella disponibilità per tutti di acqua corrente e energia elettrica, nelle strade più sicure. Ma soprattutto nel fatto che gli abitanti di questo villaggio rurale (in particolare i giovani) non hanno più necessità di emigrare verso le città per trovare un lavoro. Oggi, le attività del Gruppo Salinas possono offrire opportunità di lavoro anche a giovani che provengono da altre località dell'Ecuador.

I prodotti del Gruppo Salinas sono molto diversi tra loro, vista la varietà di comunità coinvolte: infusi, torroni, funghi secchi, prodotti caseari, zucchero, cacao, succo di mirtillo, confetture, formaggi, salumi, oli essenziali e artigianato (maglioni, guanti, berretti, scarpe in lana). Molti prodotti vengono venduti nelle botteghe comunitarie della zona e sono commercializzati con successo in tutto il paese. I consumatori ecuadoriani conoscono la marca Salinerito, che rappresenta l'economia solidale e il riscatto delle popolazioni di Salinas.

<http://www.ponlecaraalcomerciojusto.org>

MCCH - Ecuador

L'acronimo MCCH significa "Diamoci una mano commercializzando come fratelli", ed è un buon riassunto delle motivazioni che hanno portato alla nascita di questa organizzazione. Nata nel 1985 in una delle zone più povere della città di Quito, con l'obiettivo di creare una rete comune di commercializzazione interna di generi alimentari, la cooperativa ha assunto una dimensione notevolissima ed è ramificata in tutto il paese. A oggi, infatti, si contano 400

organizzazioni, grandi e piccole, associate a MCCH, ognuna con un proprio punto vendita, le ormai famose "Tiendas Populares" o "Tiendas Campesinas". Le persone coinvolte nell'attività dell'organizzazione sono circa 260.000, sparse in 21 province del paese. La partecipazione democratica dei gruppi alla gestione avviene grazie alle assemblee regionali e all'assemblea generale, a cui partecipano i rappresentanti eletti da ogni gruppo.

I settori di intervento sono ormai piuttosto differenziati:

- coordinamento commerciale e gestione di 17 spacci popolari;
- trasformazione dei prodotti (vengono gestiti, ad esempio, 11 mulini);
- fondo comunitario, con fondi, depositati dai soci, destinati a progetti di sviluppo comunitario;
- "Coordinación de Mujeres", un coordinamento di donne che ha l'obiettivo di valorizzare i tessuti e i capi di abbigliamento prodotti da 126 gruppi diversi: è attivo sul mercato interno e nell'ambito del commercio equo e solidale;
- turismo popolare.

Nel 1987 sono stati avviati i rapporti commerciali con l'estero, attraverso la rete del commercio equo e solidale. Attualmente, i prodotti alimentari e artigianali di MCCH raggiungono molti paesi europei, e la loro diffusione nel commercio equo italiano è quanto mai intensa e capillare. Dal 1992 è operante il "Programma Cacao", per venire incontro a numerosi piccoli produttori residenti nella regione di "Esmeraldas", stanchi di dover dipendere, per le loro vendite, agli intermediari locali (i "coyotes"). La Agroexportadora Maquita gestisce un magazzino per la raccolta delle fave di cacao e la commercializzazione diretta sui mercati esteri, compreso il commercio equo e solidale. Tra le attività del "Progetto Cacao" vanno ricordate l'assistenza tecnica ai contadini, l'organizzazione di corsi professionali e l'informazione costante sui prezzi e sul mercato del cacao.

<http://www.fundmcch.com.ec/>

Bibliografia:

- 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*. Tesi dell' Università di Barcellona. 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/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 Coopagro*
- Payson Center for International Development and Technology Transfer (Tulane University). Informes de evaluación del impacto del Protocolo del Cacao www.childlabor-payson.org
- Programma Internazionale dell'ILO per l'eliminazione del lavoro minorile (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

Link:

- AGICES Assemblée Generale Italiana del Commercio Equo e Solidale www.equogarantito.org
- Coordinadora Estatal de Comercio Justo www.comerciojusto.org
- Organización Mundial del Comercio Justo www.wfto.com
- Fairtrade italia - www.fairtradeitalia.it

“Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l’ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l’educazione, l’informazione e l’azione politica.

Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori”

Carta italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale

**EQUO
garantito®**
www.equogarantito.org

AGICES
Assemblea Generale Italiana
del Commercio Equo e Solidale



WORLD FAIR TRADE WEEK
MILANO 2015


Altrocioccolato
DOVE LA GIUSTIZIA SA DI CACAO

Fanno parte della stessa collana:

- *Quaderno del commercio equo e solidale - Monografia sul TTIP / Gennaio 2015*
- *Quaderno del commercio equo e solidale - Monografia sul tessile / Febbraio 2015*


CONTRIBUTO
REGIONE DEL VENETO

**VENETO
EQUO**
IL COMMERCIO
EQUO E SOLIDALE
IN VENETO