



QUADERN DE COMERÇ JUST

Número 2 | Maig 2013



**PER
ENDOLCIR LA
TEVA VIDA
NO CAL
AMARGAR
LA VIDA DE
NINGÚ**

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

Redacció: Gonzalo Donaire

Traducció: Clara Cuennet Mas

Fotografies: MCCH

Maquetació: Masgràfica

Impressió: Advantia Comunicación Gráfica

Impressió en paper certificat FSC

Madrid, maig de 2013



Aquesta obra es troba sota una llicència de Creative Commons Reconeixement - NoComercial - CompartirIgual 3.0 Unported (CC BY-NC-SA 3.0).
Per veure una còpia d'aquesta llicència visiteu <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/legalcode>



Aquest quadern, així com la campanya en la qual s'emmarca, forma part d'un projecte finançat per la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID). El contingut d'aquesta publicació és responsabilitat exclusiva dels autors i les autores i no necessàriament reflecteix l'opinió de la AECID.



	INTRODUCCIÓ	2
1	BREU HISTÒRIA DEL SUCRE:	
	UN CAMÍ AMARG PER A UN FINAL DOLÇ	3
	Diferents orígens i procedències per a un mateix producte	3
	Tipus de sucre i processos d'elaboració	4
	El sucre invisible	5
2	LA INDÚSTRIA MUNDIAL DEL SUCRE	6
	Consum i producció de sucre en el món	6
	El preu: una altra muntanya russa especulativa	6
	On es produeix	8
	Aliment o agrocombustible?	9
	Una mirada crítica des del consum responsable	10
	El tractament discriminatori de la UE: una realitat amarga	11
	La producció de sucre a Espanya	12
3	EL SUCRE DE COMERÇ JUST	13
	Local, ecològic, just... Analitzem un debat actual	13
	Una alternativa real i en creixement	14
4	ET DONEM DEU RAONS PER CONSUMIR SUCRE DE COMERÇ JUST	15
	Qui produeix el sucre de Comerç Just?	15
5	ENLLAÇOS D'INTERÈS PER AMPLIAR LA INFORMACIÓ SOBRE EL COMERÇ JUST I LA CAMPANYA	17

Introducció

El Comerç Just

Des que va néixer fa més de cinquanta anys, el Comerç Just a poc a poc s'ha consolidat com una alternativa comercial i com una eina de cooperació per al desenvolupament, la sensibilització i la disminució de la pobresa. Es tracta d'una aposta concreta per la justícia social que atorga el valor degut a la dignitat i a les capacitats productives de les persones que menys compten en aquest sistema comercial internacional tan injust. També és una defensa de les relacions horitzontals i a llarg termini, dels drets laborals i de la igualtat de gènere, així com una defensa del medi ambient.

Les vendes de productes de Comerç Just en tot el món superen avui dia els 5.500 milions d'euros¹. Això es tradueix en impactes decisius sobre mils de grups productors i treballadors de més de 70 països d'Àsia, Àfrica i Amèrica Llatina. A Europa, podem contar avui més de 500 importadores, 4.000 botigues i 100.000 voluntaris que contribueixen de manera decisiva a generar impactes positius que reben 2,5 milions de productors i productores². A escala global, s'estima que més de 5 milions de persones es beneficien d'aquesta manera alternativa, conscient i crítica de produir, comerciar i consumir.

La Coordinadora Estatal de Comercio Justo (CECJ)

És la plataforma de l'Estat espanyol que agrupa trenta organitzacions vinculades al Comerç Just que porten a terme tasques d'importació, venda final i/o sensibilització. La seva tasca se centra en fomentar aquest sistema comercial alternatiu i solidari i en donar suport a les entitats membres. Al seu torn, la CECJ forma part de l'Organització Mundial del Comerç Just (WFTO).

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

Dia Mundial del Comerç Just 2013

Aquest quadern forma part dels materials que ha elaborat la CECJ per celebrar el Dia Mundial del Comerç Just, que enguany és l'11 de maig. Aquest 2013 hem decidit centrar-nos en el sucre, un dels productes de Comerç Just més coneguts, característics i venuts a Espanya.

La història i la realitat actual del sucre ens evoquen un sabor, el dolç, i els valors positius que s'hi associen, però també ens remeten als temps de l'esclavitud, a l'explotació laboral de les plantacions de canya o a les desigualtats i a la pobresa amarga que encara avui en caracteritzen la producció i la comercialització. Des de la consolidació del sucre, en el segle passat, com a font important i habitual d'energia en la dieta humana, la producció i el consum d'aquest producte no han deixat de créixer de manera exponencial. Ens hem parat, però, a pensar d'on ve, el sucre? I com s'obté? Són iguals, tots els sucres? La producció i la comercialització del sucre són també dolces?

Aquest quadern pretén aclarir algunes idees sobre el mercat mundial del sucre, les condicions sota les quals es produeix i es distribueix aquest bé i les maneres com el consumim. Mirarem l'altra cara d'aquest producte, recorrerem el camí que fa des del camp fins a la sucrera, i ho aprofitarem per abordar alguns debats més amplis que concerneixen el consum responsable. Evidentment, també parlarem del sucre de Comerç Just: una alternativa real i concreta per endolcir-nos la vida sense amargar-la a ningú. Assaboriu la lectura!

1. Estimacions de la CECJ a partir de les xifres de Fairtrade International i WFTO
2. Segons Fair Trade Advocacy Office (FTAO) www.fairtrade-advocacy.org

1. Breu història del sucre: un camí amarg per a un final dolç

Diferents orígens i procedències per a un mateix producte

Els primers registres de cultius de canya de sucre ens porten a l'illa remota de Nova Guinea, des d'on se'n va estendre el suc com una beguda per altres zones de l'Àsia sud-oriental. A l'Índia es va desenvolupar la tècnica que obté cristalls de sucre, el format sota el qual el coneixem i el consumim avui dia. Des d'allà va arribar per primera vegada a alguns indrets de l'antiga Europa cap al segle IV a.C. amb les tropes d'Alexandre el Gran que, en les seves expedicions per l'Àsia, havien descobert "la planta que produïa mel sense abelles". Tanmateix, fins al segle VIII no es va produir l'extensió progressiva del comerç del sucre, especialment a la conca del Mediterrani i més concretament a la península Ibèrica a través dels pobles àrabs. La producció de sucre es va fer global i va créixer enormement amb l'arribada dels europeus a Amèrica, on van trobar les condicions climàtiques i laborals (mà d'obra esclava, autòctona o portada de l'Àfrica) per augmentar les collites i respondre a una demanda creixent.

Considerat com a producte de luxe en els inicis, el sucre es va convertir progressivament en un bé de consum de masses, present en la nostra dieta quotidiana des de ja

Avui dia, la canya de sucre es cultiva a més de 100 països, en plantacions que arriben a 25 milions d'hectàrees. Això equival a la meitat de l'extensió d'Espanya!

El sucre procedent de la remolatxa representa gairebé el 90% del sucre que es consumeix a Europa

fa molts anys. Avui dia, la canya de sucre es cultiva a més de 100 països, en plantacions situades a zones tropicals, humides i amb molt de sol que, en total, comprenen 25 milions d'hectàrees. Això equival a la meitat de l'extensió d'Espanya! Del premsatge del tronc de la canya s'obté un suc que, una vegada cristal·litzat, esdevé sucre en brut. Aquest és l'origen de gairebé el 80% del sucre que es produeix en tot el món, però no és l'únic. La resta s'obté a partir de la remolatxa sucrera, més concretament de l'arrel. La remolatxa es cultiva en climes temperats i plujosos o amb sistemes de regadiu, i n'existeixen fins i tot algunes varietats de secà.

La dolçor d'aquesta planta es va descobrir en el segle XVIII a Europa, però les primeres plantacions destinades a l'elaboració de sucre no van aparèixer fins un segle més tard. Poc després, arran de les guerres napoleòniques, la producció de sucre de remolatxa es va estendre ràpidament. El tancament del comerç entre l'Europa continental i les Antilles, on es trobaven moltes de les plantacions que proveïen les metròpolis europees, va afavorir l'augment de les collites de remolatxa en el vell continent, per tal de garantir el subministrament intern de sucre.

Avui dia, la majoria de plantacions es troben a Europa, a Rússia i als Estats Units i sumen un total de 5 milions d'hectàrees. Encara que és minoritari a escala mundial, el sucre procedent de la remolatxa ens hauria de resultar molt familiar ja que representa gairebé el 90% del sucre que es consumeix a Europa, si bé la tendència indica que va perdent importància, com veurem més endavant.

Tipus de sucre i processos d'elaboració

Sucre de canya, de remolatxa, integral, refinat, roig, blanc, ros, panela, mascobado... Efectivament, no és fàcil orientar-se amb tants termes. Hi ha una gran quantitat de versions i d'opinions, sovint contradictòries, sobre els orígens i les propietats de cada tipus de sucre que podem trobar en el mercat. A continuació intentem aclarir alguns conceptes bàsics per situar-nos millor.

Sucre de canya: poques hores després de tallar-la, la canya s'esmicola i es premsa en molins aplicant-hi aigua calenta per obtenir un suc dens, també conegut com guarapo en castellà. Aquest suc es neteja (fase de clarificació) i s'escalfa (fase d'evaporació) perquè progressivament se'n vagin separant les impureses, s'elimini l'aigua i s'obtingui un xarop, o meladura en castellà. Amb aquest procés, el sucre dissolt en el suc es diposita en forma de cristalls de sacarosa.

Si es deixa que aquesta massa s'assequi fins que se solidifica o qualla, s'obté **panela**, també coneguda com **mascobado** a les Filipines. La cristal·lització d'aquest sucre s'obté només amb la cocció i l'evaporació. Per tant, es tracta d'un procés molt manual i artesanal, molt poc industrialitzat. Com que no està centrifugat, aquest sucre manté l'aspecte de bloc i la capa de mel de canya o melassa, on hi ha la major part dels nutrients. D'aquesta manera, la panela conserva totes les vitamines i els minerals que conté la canya de sucre.

Tant pel consum final en el lloc de producció com per la comercialització, se sol ratllar per tal d'obtenir un producte granulat, semblant als tipus de sucre més coneguts. Està format, però, per grans més humits, menys fins i menys despresos, acompanyats de tros-

sos de melassa. La panela i el mascobado de Comerç Just que podem trobar en els punts de venda més habituals es presenten en paquets amb aquest format granulat.

Si en lloc de detenir aquí el procés, aquesta massa és sotmesa a centrifugació, s'aconsegueix de separar els cristalls de la melassa. Després d'assecar-los i de refredar-los, s'obté **sucre de canya roig integral**, el qual té un aspecte més cristal·litzat i gairebé no té aquest revestit melós que caracteritza la panela. Encara que està més mecanitzat i és més industrial, és possible i habitual (especialment en el cas de l'agricultura ecològica i del Comerç Just) d'obtenir sucre roig integral sense aplicar-hi processos químics.

Tot i així, la majoria del sucre de canya que trobem en el mercat no és integral. Un cop centrifugats, els cristalls es tornen a dissoldre en aigua per repetir part del procés anterior i així obtenir **sucre de canya refinat**. El refinament consisteix en un procés químic mitjançant el qual el sucre roig perd els colorants naturals, que en realitat són la pel·lícula de mel que rodeja els cristalls del sucre integral. Amb aquest procés de refinament, el sucre integral perd progressivament el color fosc i s'obté així **sucre ros o blanc** segons el grau de refinament. De fet, gran part del sucre roig que podem trobar en botigues, cafeteries i supermercats, no és en absolut integral, sinó sucre refinat al qual s'afegeix posteriorment la melassa que havia perdut en el refinament i per això recupera el color i el gust característics, però no les propietats originals.

El procés de refinament és industrial i fa ús de productes químics, per la qual cosa difícilment se'l pot considerar ecològic. Ara bé, la gama de possibles processos químics és molt ampla i va des dels processos menys sintètics i agressius amb el medi ambient i menys nocius per a la salut, fins als més nocius, que fins i tot poden incloure organismes modificats genèticament (transgènics).

Sucre de remolatxa: s'obté directament del refinament i sempre és blanc. Actualment, tant la sembrada com la collita estan mecanitzades, per la qual cosa gairebé no es necessita mà d'obra. És habitual l'aplicació d'herbicides, així com l'ús creixent de varietats transgèniques. El fruit de la remolatxa creix sota terra. Quan és madur, es cull i es transporta a la fàbrica, on es renta i es talla en rodanxes petites i primes. Després se'ls submergeix dins grans tancs d'aigua calenta per dissoldre el sucre concentrat. Se n'obté un suc (o guarapo) ple

El sucre de remolatxa sempre és refinat, industrial i químic. El de canya pot ser integral i ecològic

d'impureses que se sotmet a clarificació, evaporació i centrifugació.

Fins aquí, el procés és similar al de la canya. A diferència de la panela o del sucre de canya roig integral, però, el procés d'elaboració del sucre de remolatxa no pot aturar-se aquí: el producte que en resulta no es pot consumir en aquest estat, ja que les melasses de la remolatxa no són aptes per a l'alimentació. És necessari de refinar-lo per extreure'n tot el sucre possible sense que quedin restes de la planta. Per això, com dèiem, el sucre de remolatxa sempre és blanc i refinat: per la necessitat de passar per aquesta segona fase industrial i química.

El sucre invisible

No tota la producció de canya i de remolatxa es destina a l'elaboració de sucre: com passa amb altres productes alimentaris, en els darrers anys ha crescut el percentatge de cultius dedicats a la producció d'etanol, un agrocomestible, de la qual cosa parlarem més en

En les últimes dècades el consum de sucre a Espanya ha crescut més d'un 20%



El 75% del sucre que consumim ens arriba per via indirecta i moltes vegades de manera inconscient

davant. A la inversa, tampoc tot el sucre que consumim ens arriba sota aquest format visible. Parem-nos un moment per considerar una paradoxa curiosa que, segurament, ens resultarà molt propera. En els darrers anys, a Espanya, el consum i la despesa directes que fan les llars en sucre ha disminuït progressivament i dràstica. Les recomanacions sanitàries i la "febre dels productes *light*" són, en gran mesura, responsables d'aquesta baixada de consum.

Els productes "baixos en sucre" cada vegada pesen més en els cistells d'anar a comprar mentre el sucre de taula veu com es qüestiona la omnipresència de la qual gaudia fins fa poc a les cases i a les cafeteries, en benefici dels edulcorants substitutius. Les dades avalen aquest canvi d'hàbit: des de finals de la dècada de 1980 el consum mitjà de sucre de taula per habitant a Espanya ha disminuït fins a la meitat. Tanmateix, el consum total de sucre (i per tant, el consum de sucre per habitant) a Espanya va créixer més d'un 20% durant el mateix període³. Com és possible?

La resposta és senzilla: el sucre ens desapareix de la vista però no de la dieta. Avui, més del 75% del sucre que ingerim ens arriba incorporat en aliments elaborats, mentre que fa vint anys aquesta via indirecta representava menys de la meitat del consum. Amb l'expressió "aliments elaborats" no ens referim exclusivament a dolços i llaminadures, sinó també a embotits, envinagrats, làctics, refrescs o brous preparats, entre molts altres productes quotidians. Així doncs, el sucre que consumim no es limita als cristalls que trobem en terrossos, sobrets o paquets, allò que habitualment anomenem "sucre de taula". Aquest és el format de només un de cada cinc grams que prenem. Avui dia, la immensa majoria ens arriba per formats i vies invisibles i, en molts casos, de manera inconscient.

3. Opcions (2009)

2. La indústria mundial del sucre

La indústria del sucre és avui dia un sistema comercial complex en el qual intervenen, entre molts altres actors i etapes, la pagesia, molins, refineries, exportadores, importadores, distribuïdores de tot tipus, normatives, acords comercials, empreses multinacionals i mercats financers on es fixa el preu internacional del producte. El comerç global del sucre i dels seus derivats genera 70.000 milions de dòlars anuals i està monopolitzat per un grapat d'empreses multinacionals, algunes de les quals existeixen des dels temps de l'esclavitud. Resulta sorprenent que tot aquest procés i un mateix producte resultant puguin provenir de dues matèries primeres diferents i que puguin amagar realitats tan diverses pel que fa a les condicions de producció i comercialització.

Consum i producció de sucre en el món

S'estima que, actualment, el consum mundial mitjà de sucre per habitant ronda els 24 quilograms l'any. En els països rics, aquest consum supera els 30 quilograms. A més a més, tot indica que aquesta xifra seguirà creixent en els anys vinents a mesura que noves zones del planeta, especialment els països emergents asiàtics (que

avui dia tenen nivells de consum que oscil·len entre els 15 i els 19 quilograms per habitant a l'any), s'incorporin als nivells de consum de sucre occidentals, a l'hora que, com es preveu, augmenti la demanda de sucre per a la producció d'etanol. Com demostren les dades, la producció s'afanya per respondre a aquesta demanda creixent.

La collita del 2011 va batre rècords històrics, amb més de 170 milions de tones, un 10% més que l'any anterior i gairebé un 30% per damunt dels nivells de producció mundial de tan sols una dècada abans. L'Organització Internacional del Sucre (ISO) estima que el consum mundial d'aquest producte superarà els 201 milions de tones l'any 2020, la qual cosa suposarà un augment mitjà d'un 2% cada any fins llavors. Més de la meitat d'aquest creixement tindrà lloc precisament a l'Àsia.

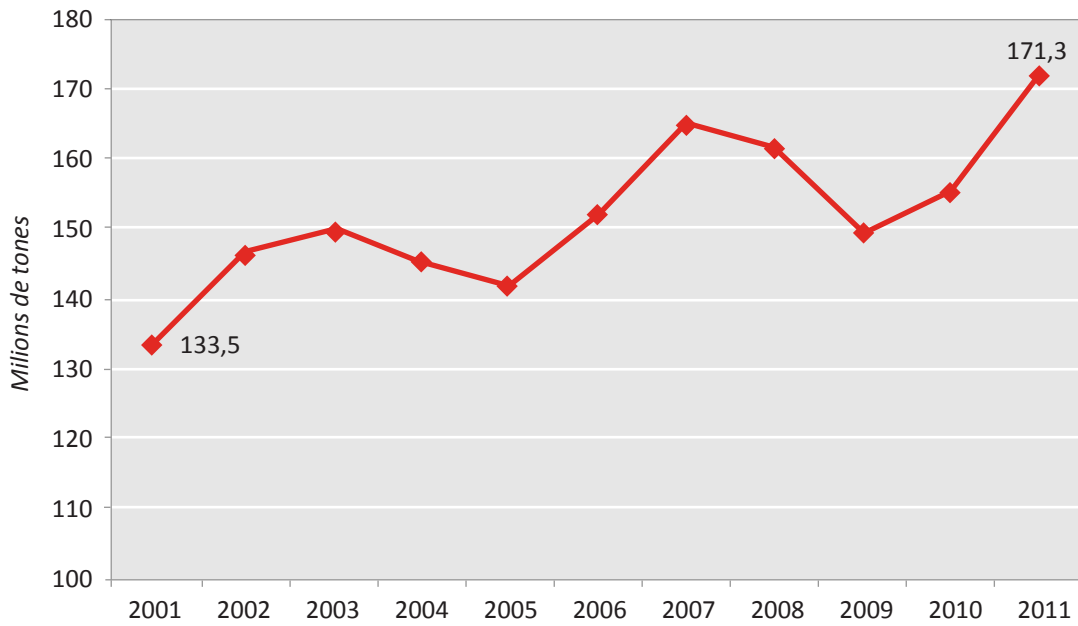
Amb el creixement enregistrat en l'última collita, la indústria del sucre va tornar a produir excedents l'any 2011, després de diversos anys de dèficit. La producció mundial aquell any gairebé va superar de 10 milions de tones el consum real, tant l'humà com el destinat a la producció d'etanol. Si sumem aquest excedent anual rècord, l'*stock* de sucre acumulat a principis de 2012 en tot el món era gairebé de 80 milions de tones, quantitat suficient per a donar resposta gairebé a la meitat del consum anual mundial. Amb aquest augment dels *stocks* de sucre es preveu una reducció dels preus internacionals durant els anys vinents.

El preu: una altra muntanya russa especulativa

El preu internacional del sucre, el que s'utilitza en les exportacions i les importacions, es fixa en els mercats financers internacionals. Els principals punts de compra i venda de collites futures són les borses de Nova York (on es comercia sucre cru – no refinat – valorat en cèntims de dòlar dels EUA per lliura de sucre) i de Londres (on el producte cotitzat és el sucre blanc i es valora en dòlars dels EUA per tona).

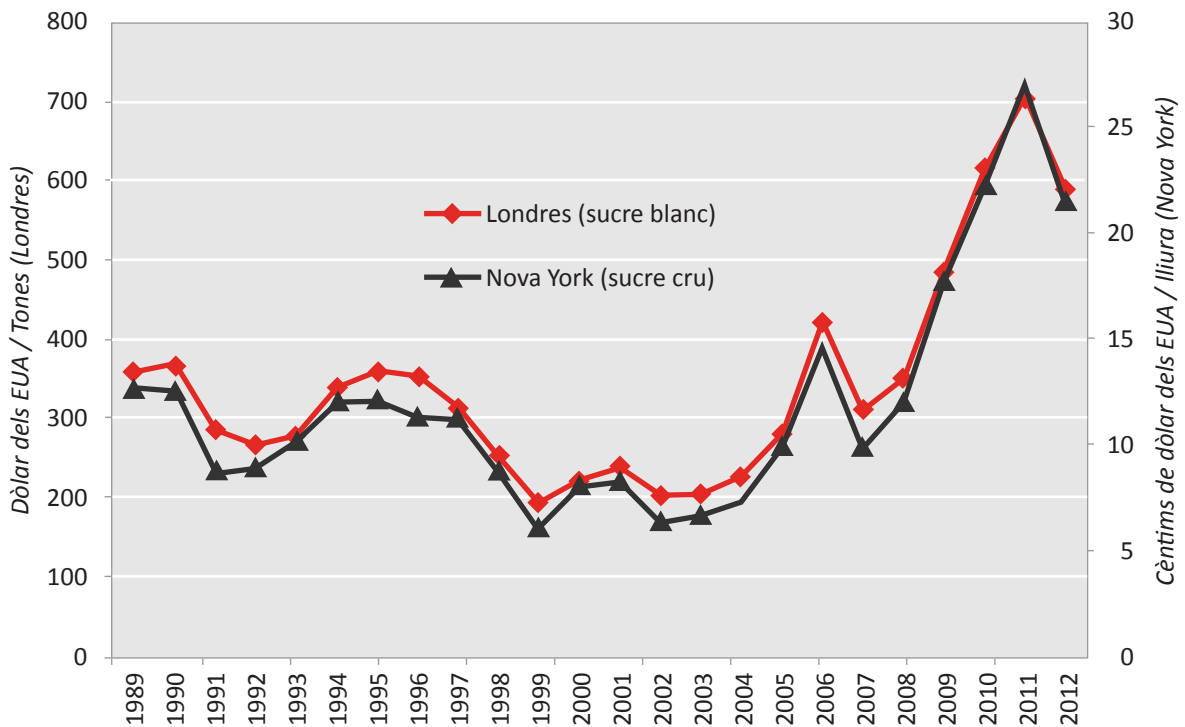
El comerç global del sucre i dels seus derivats genera 70.000 milions de dòlars anuals i està monopolitzat per un grapat d'empreses multinacionals

Producció mundial de sucre
2001-2011. Milions de tones



Font: elaboració pròpia a partir de FAOSTAT

El preu internacional del sucre a les borses de Londres i Nova York
1989-2012



Font: elaboració pròpia a partir de Asocaña

Independentment de l'indicador borsari que utilitzem com a referència, una simple ullada a l'evolució de les últimes dues dècades ens mostra la mateixa tendència: la muntanya russa omnipresent i tan característica dels mercats globalitzats. Només entre els anys 2004 i 2011 el preu internacional dels sucre es va triplicar, amb contínues pujades i baixades dràstiques entre anys. Aquests zim-zams tan violents també es produeixen d'un mes a l'altre. Per exemple, vegem el 2011: l'any es va encetar amb el preu mensual més alt mai registrat de la història del sucre, es va enfonsar gairebé un 50% tan sols quatre mesos més tard i després es va tornar a recuperar.

Evidentment, aquesta variació de preus depèn de factors com les males collites, factors climàtics adversos, plagues o l'impacte de crisis econòmiques internacionals o regionals (que provoquen una reducció de la demanda internacional o de les inversions en els mitjans de producció). Aquests elements, però, no són els únics, ni tan sols els principals. Hi ha dos factors que, en els últims anys, han determinat les variacions de la producció i dels preus del sucre: la demanda creixent d'aquests cultius per elaborar agrocombustibles i, sobretot, l'especulació financera en els mercats a termini. Un grapat d'actors, que segurament mai no han trepitjat una plantació de canya de sucre o un conreu de remolatxa, condicionen (amb les inversions) els preus de compra que reben els pagesos i les pageses per la producció, la qual cosa determina els nivells de vida d'aquestes persones o el volum de collites futures. Els enormes *stocks* que mencionàvem abans, emmagatzemats a l'espera de preus millors en un futur, són el millor reflex d'aquestes pràctiques especulatives.

D'entrada, ens podria semblar que aquest augment recent dels preus és positiu per als productors i les productores. La resposta és afirmativa, encara que amb molts matisos. Com sol passar amb la resta de productes bà-

El preu del sucre es fixa en mercats internacionals. Les persones responsables de cultivar-lo perceben un petit percentatge del preu final

sics, les persones responsables del cultiu perceben un petit percentatge del preu final. Que aquest preu augmenti en el mercat internacional és una bona notícia per a aquestes persones, però és relativa, atès que la volatilitat del mercat amaga també un risc de caiguda. Més enllà, però, de la cotització en un moment puntual, el factor determinant és la inestabilitat.

Per a les persones que, com els pagesos i les pageses, fonamenten la seva activitat i la seva forma de vida en els temps i els terminis naturals de les collites, aquests moviments espasmòdics dels preus són completament inabastables. Amb un context tan inestable, es fa gairebé impossible de fer previsions de futur, de garantir certa durabilitat de les relacions comercials o de la plantació mateixa. Aquesta volatilitat, però, interessa i beneficia aquells qui actuen en terminis molt curts: els especuladors que compren i venen en borsa collites futures de sucre com si es tractés d'un actiu qualsevol.

On es produeix

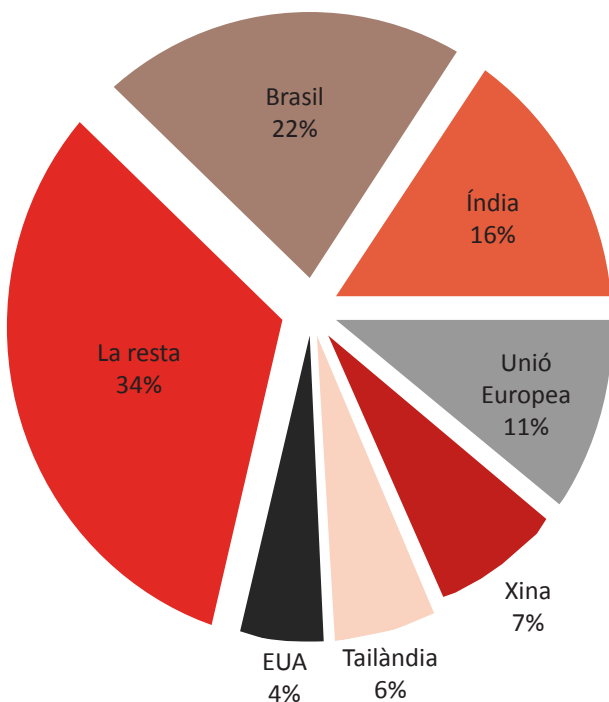
Sis actors són els responsables de dos terços (66,1%) de la producció mundial: el Brasil, l'Índia, la Unió Europea, la Xina, Tailàndia i els Estats Units. El Brasil i l'Índia produeixen, per si sols, un de cada tres quilos de sucre de tot el món. Ara bé, a penes el 30% de la producció mundial es destina al mercat internacional, és a dir, que la majoria es consumeix en els països productors, encara que la tendència indica un creixement progressiu de les exportacions.

Alguns grans països productors, especialment el Brasil, se'ls coneix com "exportadors de sucre *low-cost*", per la capacitat que tenen de respondre a aquesta demanda mundial creixent gràcies a una producció que es caracteritza, en la gran majoria de casos, per costos laborals i ambientals baixos en plantacions de canya molt extenses. Contràriament a aquesta tendència majoritària, fa anys que a poc a poc sorgeixen alternatives més sostenibles i respectuoses amb el medi ambient, que algunes vegades també inclouen criteris laborals i de justícia social.

Aquest és el cas, per exemple, del Paraguai. Després d'adonar-se que era impossible de competir amb els grans productors *low-cost* de la regió, ateses les grans diferències de costos que hi havia, diversos grups productors del país van aprofitar dos factors diferencials (una estructura productiva composta de petites plantacions de canya de sucre i el fet que gairebé no s'hi utilitzaven agroquímics) per, des del final de la dècada de 1990, convertir-se en el primer país que va apostar per la producció de sucre ecològic a gran escala.

Principals països i regions productores de sucre

2011. % sobre el volum total de la producció mundial



Font: elaboració pròpia a partir de FAOSTAT

Avui dia, amb més de 200.000 tones anuals que es destinen als mercats de la Unió Europea, els Estats Units, Austràlia o el Perú, Paraguai s'ha convertit en el líder mundial d'exportacions de sucre ecològic. En menys d'una dècada, ha multiplicat per deu la producció d'aquest tipus de sucre, amb augments anuals mitjans del 25%. I s'espera que pugui doblar aquest volum el 2015. Actualment, més del 60% del sucre produït al Paraguai és ecològic. Alhora, s'hi han anat afegint progressivament criteris i certificacions de Comerç Just. Paraguai és ara un referent mundial en l'elaboració i l'exportació de sucre de Comerç Just: aproximadament un terç de la producció mundial es cultiva en aquest país, i més de la meitat del sucre d'aquest tipus es consumeix als Estats Units.

Aliment o agrocombustible?

Com ja hem indicat, i com també ocorre amb altres aliments, el preu i la producció del sucre també depenen, cada vegada més, d'una demanda no destinada al consum humà. Ens referim a l'augment de l'elaboració de combustibles líquids a partir de matèria primera vegetal, fonamentalment de cultius agrícoles. Els agrocombusti-

bles (o biocarburants) més utilitzats són el bioetanol i el biodièsel. El bioetanol (o simplement etanol) s'obté amb la fermentació alcohòlica de sucres procedents de plantes com la canya de sucre, la remolatxa o alguns cereals (blat de moro, mandioca). El biodièsel es fabrica a partir d'olis vegetals, usats o no, obtinguts de cultius com la colza, la soja, el ricí o la palma.

Sigui per raons ambientals o per reduir la dependència externa del petroli, l'ús creixent d'aquestes energies que substitueixen els combustibles fòssils en principi podria ser una bona notícia pel fet que redueix l'emissió de gasos d'efecte hivernacle. No podem passar per alt, però, els efectes negatius que se'n deriven. Una demanda més gran d'aquests productes exigeix collites més grans, per la qual cosa es recorre al monocultiu i a les varietats més productives, en detriment de l'agrodiversitat. La tendència a l'exportació (que ha crescut tant últimament) comporta una dependència més accentuada envers el mercat internacional, el qual, per definició, està sotmès a l'especulació financera i a les variacions brusques dels preus internacionals que ja hem analitzat.

Les collites de canya o remolatxa entren en aquest mercat competint amb altres cultius que també es poden utilitzar com a agrocombustibles, així com amb altres matèries primeres que s'utilitzen per elaborar combustibles fòssils. Per exemple, si puja el preu del petroli (i, en conseqüència, el de la benzina), la demanda d'etanol com a substitut més assequible també augmenta, la qual cosa dispara el preu del sucre, atesa la impossibilitat de respondre a una demanda creixent des d'una oferta rígida (no pot aug-

L'augment actual dels agrocombustibles suposa riscos greus per a la seguretat alimentària, la biodiversitat i la sostenibilitat de les collites

mentar fins que no se sembrin noves collites, per la qual cosa s'ocupen noves terres).

L'ús de cultius vegetals comestibles com a agrocombustibles no manca, doncs, d'enormes inconvenients i riscos. Actualment té lloc una competència ferotge entre la producció d'aliments i la producció d'agrocombustibles, cosa que suposa l'augment del preu dels aliments. Ens trobem un altre cop amb el mateix diagnòstic: en el cas del sucre, aquesta situació ens pot semblar, d'entrada, positiva per als productors i les productores de canya de sucre i de remolatxa. Tanmateix, l'estructura desigual i d'oligopoli del mercat mundial del sucre implica que l'augment dels preus signifiqui gairebé exclusivament beneficis més grans per a les empreses que controlen el sector, alhora que els riscos i els impactes negatius d'aquest mercat global descontrolat repercuteixen a qui s'encarrega del conreu i l'elaboració del producte.

Una mirada crítica des del consum responsable

Si deixem de banda l'efecte dòmino que provoca la producció d'agrocombustibles i ens centrem en la demanda de sucre destinada a l'alimentació, una mirada des del consum responsable i crític ens convida a indagar sobre els riscos que implica aquest augment exponencial del consum i l'augment de producció que se'n deriva. Més enllà de les causes purament econòmiques (aquest augment de la capacitat adquisitiva tan celebrat que ens permet d'accedir a nivells de consum més alts), cal destacar els efectes de les modes, la publicitat i la resta de tendències homogeneïtzadores, tan característiques del procés de globalització d'avui dia. Els gustos, els sabors, els hàbits i les maneres de consumir convergeixen i

s'unifiquen, també, entre regions del planeta que fins fa ben poc estaven totalment desconnectades.

Com amb la majoria de productes d'alimentació bàsics, la demanda de sucre és més flexible i elàstica que una oferta que depèn dels temps biològics de noves plantacions i collites. Per respondre ràpidament i de manera equivalent a aquest augment de la demanda, es dóna prioritat a les varietats més productives, s'afavoreix el monocultiu i l'ús de pesticides agressius i, fins i tot, de transgènics. Les conseqüències són diverses i contundents. Aquest abandó progressiu de certes varietats d'una mateixa planta i d'altres cultius i activitats agroeconòmiques complementàries significa una amenaça directa per a la biodiversitat i la sostenibilitat rural, amb riscos evidents d'extinció d'espècies vegetals. L'abús de productes químics i de varietats modificades genèticament posen en escac la sostenibilitat ecològica dels camps i de l'entorn, cosa que representa una amenaça per a qualsevol forma de vida al voltant de les plantacions, per a la salut de les persones consumidores i per al conjunt del planeta a mitjà termini.

Fet i fet, els règims de monocultiu dedicats a l'exportació són una font de dependència econòmica, com manifesten segles de relacions comercials injustes entre "centre" i "perifèria" heretades de l'època colonial. Aquesta dependència té diverses cares, que solen conviure en paral·lel:

- Una demanda variable en funció de modes globals espasmòdiques.
- Preus internacionals fixats en mercats financers aliens a la realitat dels cultius i subjectes a moviments especulatiu continu.
- Una producció dependent de factors climàtics i biològics.
- Una seguretat i una sobirania alimentàries molt fràgils.
- Una competència creixent entre zones de cultiu noves i velles.
- Una tendència progressiva a la concentració en forma d'oligopoli dels mitjans de producció, la qual cosa redueix el mercat a un grupat de grans actors i elimina les petites unitats de producció, els conreus familiars, les pràctiques pageses autòctones, les tècniques ecològiques, les varietats genètiques locals, la sostenibilitat ambiental i el desenvolupament endogen.

Els règims de monocultiu dedicats a l'exportació són una font de dependència i d'inseguretat econòmica

El tractament discriminatori de la UE: una realitat amarga

El cas de la Unió Europea mereix una atenció especial perquè ens és molt proper i perquè és un dels exemples més clars d'injustícia comercial. S'estima que produir un quilo de sucre a Europa a partir de la remolatxa és dues vegades més car que fer-ho en zones tropicals a partir de la canya. Tot i així, la UE encara és un productor important a escala mundial i controla gairebé exclusivament el mercat europeu. Com és possible això, en un mercat globalitzat i suposadament competitiu? La resposta és doble però ben senzilla i amaga una clau fonamental per entendre les regles i les pràctiques injustes que actualment regeixen el comerç mundial.

D'una banda, mitjançant la PAC (Política Agrícola Comunitària), la UE subvenciona, fins a una quota màxima, la producció de sucre procedent dels cultius europeus de remolatxa. Els productors i les productores comunitàries reben, per cada quilo de sucre, una subvenció que pot arribar a triplicar el preu que es paga en el mercat internacional. Aquest sucre, però, es ven amb aquest preu internacional de referència, que és més baix i competitiu. El fet de vendre per sota del cost de producció s'anomena *dumping* i és una pràctica comercial il·legal i absolutament injusta, ja que obliga la resta de productors del Sud a rebaixar encara més els costos de producció (sous, criteris ambientals, seguretat laboral) per poder competir amb els preus europeus, artificialment baixos gràcies a les subvencions.

D'altra banda, amb la seva política comercial exterior, la UE posa barreres d'accés als productes extracomunitaris que podrien suposar una competència per a la producció interna. Els aranzels que paga el sucre extracomunitari a la duana de qualsevol país membre per tal d'accedir al mercat europeu poden ser fins a tres vegades superiors al preu d'exportació. De fet, s'estima que comprant sucre d'origen no europeu, el 50% del preu final que paguem va destinat a pagar aranzels.

Aquesta mesura proteccionista, sobre la legitimitat i la justícia de la qual tenen cabuda tota mena d'opinions, contrasta, tanmateix, amb les negociacions que la UE mateixa manté en paral·lel amb els països del Sud perquè signin acords comercials bilaterals que obrin els seus mercats locals a les empreses multinacionals europees i als seus productes subvencionats, i els exigeix així que eliminin les barreres, les quotes i els aranzels als quals la UE no està disposada a renunciar. D'aquesta manera,

la UE manté tancat el mercat interior mentre inunda la resta del món amb el seu sucre subvencionat. És un tractament discriminatori injust i insostenible tant per als productors i productores de sucre no europeus, com per als contribuents que paguen aquestes subvencions i que, per tant, mantenen un model agroindustrial dirigit per les grans empreses del sector, en detriment de les petites i mitjanes plantacions, de l'economia familiar i de l'agricultura pagesa que caracteritzava els camps europeus de fa uns anys.

Aquesta realitat tan injusta ha estat denunciada sistemàticament a l'Organització Mundial del Comerç per part dels països productors del Sud i d'organitzacions socials de tot el món. El silenci que reben com a resposta contrasta amb la rapidesa amb què se satisfan les demandes de les potències comercials del Nord. Aquí tenim un bon exemple del valor real que té la veu d'un país en un òrgan suposadament multilateral segons qui sigui que parli.

Tot i així, fa anys que les plantacions de remolatxa del vell continent s'estan reduint: a la meitat, de mitjana europea, i fins a tres cops menys en el cas concret d'Espanya. De la mateixa manera, la importància del sucre d'origen europeu perd importància en el nostre consum habitual, a mesura que les multinacionals sucres deslocalitzen la producció a països del Sud beneficiant-se dels costos baixos (laborals, ambientals, administratius, impositius), que són fins i tot més avantatjosos que les subvencions comunitàries encara vigents, el futur de les quals, però, comença a ser força dubtós.

Encara que es preveu que el preu del sucre de canya es mantindrà elevat en els anys vinents (això sí, una mica menys que actualment a causa de l'acumulació

La UE manté tancat el mercat interior del sucre mentre inunda la resta del món amb la seva producció subvencionada

de *stocks*), seguirà molt per sota del preu del sucre de remolatxa elaborat a la UE. És a dir, molt per sota del preu real que hauria de tenir en un mercat competitiu: en funció dels costos de producció i sense subvencions. El futur de la producció interna europea, així com el de la seva posició comercial exterior i el tipus de sucre que es consumeix dependran de diversos factors:

- Els acords als quals es pugui arribar en el marc de la OMC.
- L'evolució dels acords comercials que avui dia la UE negocia amb els països del Sud i que concerneixen les quotes comercials de productes primaris com el sucre o la liberalització d'aquesta indústria.
- La reforma de la PAC.

Pel que fa a aquest últim aspecte, fa alguns anys que la Comissió Europea ha fet passes amb la intenció a reduir la producció de sucre europeu, mitjançant petites baixades dels preus oficials, una rebaixa de les quotes i incentius per abandonar aquests cultius. Com a conseqüència, s'han reduït significativament tant la superfície de cultiu com el nombre de fàbriques i de persones que s'hi dediquen.

Tot indica un augment de les importacions de sucre de canya per part de la UE des d'altres regions. De fet, es preveu que, d'aquí a pocs anys, el mercat europeu serà el primer importador mundial d'aquest producte. Ens trobem, doncs, en un moment decisiu per incidir sobre les condicions en què es produirà i es comercialitzarà aquest sucre procedent del comerç entre el Nord i el Sud que d'aquí a poc ens endolcirà els àpats⁴.

La producció de sucre a Espanya

Espanya va ser un dels primers i pocs emplaçaments on es van cultivar plantacions de canya de sucre a Europa, després de l'arribada dels pobles del nord d'Àfrica. Des d'allà la producció es va traslladar a Amèrica Llatina en el segle XV, tot i que es van mantenir algunes plantacions a Andalusia i a les Canàries, que fins fa poc eren els únics vestigis de la producció testimonial de sucre de canya en terres europees. Els últims molins van deixar de

La quota actual de producció de sucre que la UE assigna a Espanya cobreix menys de la meitat de la demanda anterior

funcionar fa uns anys i, amb això, van desaparèixer les plantacions de canya destinades a la indústria sucrera.

La producció de sucre de remolatxa, en canvi, ha tingut una presència significativa des de la instal·lació de les primeres fàbriques i l'extensió dels cultius amb finalitats industrials a finals del segle XIX. Fins fa una dècada, Espanya era un dels principals productors continentals, però els canvis recents en la política agrària europea pel que fa al sucre han reduït a la meitat la quota de cultiu autoritzada (i subvencionada per la UE) que correspon als camps espanyols. Això ha suposat una reducció similar de la superfície de conreu i del nombre de fàbriques. A més a més, tot i que tenia els rendiments per hectàrea més alts de la UE gràcies a les millores tècniques aplicades en els últims anys, els costos de producció encara són comparativament més elevats.

Actualment, la quota de producció de sucre que la UE assigna a Espanya ronda les 500.000 tones, una producció interna que cobreix menys de la meitat d'una demanda interior que rondava 1,3 milions de tones. Aquesta diferència es cobreix amb el sucre procedent de l'exterior, tant de la remolatxa europea, com de la canya de fora de la UE. Les xifres opaques d'aquesta demanda agregada ens aporten més informació si les concretem: el consum anual mitjà de sucre per habitant a Espanya és de 28 quilograms. Tot i així, la compra anual mitjana de sucre de taula per habitant tot just arriba a 4 quilograms. La resta o bé arriba per altres vies, incorporada en els aliments i les begudes que ingerim, o bé té usos no alimentaris.

4. Per a més informació sobre els acords comercials que actualment la Unió Europea negocia amb els països en vies de desenvolupament, el funcionament de la globalització comercial, el paper que hi juguen institucions com la OMC i el posicionament de la CEJ, us recomanem de consultar l'enllaç següent: comerciojusto.org/wp-content/uploads/2011/08/Acuerdos-Comerciales-UE-completo.pdf

3. El sucre de Comerç Just

Local, ecològic, just... Analitzem un debat actual

Avui dia és difícil de trobar un consens sobre quins criteris conformen el consum responsable i prevalen, per ordre d'importància, a l'hora de definir què entenem per aquest tipus de consum. És molt probable que gairebé totes les respostes incloguin aquests tres elements: local, ecològic i just. Per algunes persones, aquests tres criteris s'haurien de combinar; per d'altres, caldria ordenar-los segons la importància. Tanmateix, més enllà de les formulacions ideals, massa sovint ens trobem que la realitat limita l'univers de possibilitats. En el cas del sucre, entenem per "realitat" el sistema comercial i econòmic actual, factors climàtics i ambientals, condicionants agrícoles i biològics. Sobre el primer factor, podem i cal que incidim, però sobre els altres de vegades és millor que no ho intentem pel bé del planeta. Vegem fins a quin punt els diferents tipus de sucre al nostre abast avui dia compleixen els criteris de consum responsable.

El sucre europeu, en teoria, és "local". Ara bé, cal matisar. En primer lloc, només ho seria el sucre de remolatxa, no el procedent de canya cultivada en altres continents, importat en brut i refinat i envasat a Europa. En aquest segon cas, només serien "locals" el processament i l'envasatge final, però no la producció, de tal manera que la petjada ecològica que el circuit curt pretenia suprimir, persisteix. Un circuit curt que en la majoria de casos no es limita tan sols a l'àmbit estatal, atès que s'ha d'ampliar al conjunt de la Unió Europea, la qual cosa torna a relativitzar el caràcter de local. D'altra banda, degut als processos que s'utilitzen a l'hora de l'elaboració, la producció de sucre de remolatxa és altament contaminant, no és ecològica i inclou cada vegada més transgènics. Desconeixem les dades precises d'Europa, però s'estima que a dia d'avui gairebé tot el sucre de remolatxa produït als Estats Units ja és transgènic.

Fins fa poc es podria haver plantejat que l'elaboració d'aquest producte fos més o menys "justa", o que, com a mínim, hi participessin petites i mitjanes empreses amb criteris socials i de sensibilitat envers el teixit produc-

tiu local. Com hem vist, però, excepte alguns casos cada vegada més marginals, les dinàmiques d'acumulació característiques del capitalisme internacional han anat configurant un mercat oligàrquic controlat per un grapat d'empreses multinacionals, per qui produir sucre té el mateix sentit que elaborar etanol o especular amb matèries primeres en mercats financers a termini. Aquesta "agroindústria sense pagesia" i aquest tractament discriminatori injust que domina en la política comercial exterior europea (les dues cares de la mateixa moneda) buiden l'argument de "local" de qualsevol valor afegit, amb la qual cosa queda pràcticament desproveït de possibles complements ecològics i/o justos.

Això vol dir que el sucre de canya és tot bondat? En absolut. Les plantacions extenses en règim de monocultiu i amb abundant mà d'obra explotada són la característica principal de la producció d'aquest tipus de sucre. A diferència del sucre de remolatxa, però, cada vegada és més habitual de trobar sucre de canya de cultiu ecològic i, en menor mesura, de Comerç Just. Ara bé, per molt exigents que siguin les condicions de certificació ecològica, aquesta garantia no impedeix que, en la resta de criteris no ambientals, la producció i la comercialització segueixin essent tan injustes com la convencional. Per això és tan necessari que, a més de ser ecològic, el sucre també sigui de Comerç Just.

El sucre de Comerç Just garanteix sous dignes i equitatius entre homes i dones, la no explotació laboral (especialment la infantil, que és força present en aquest tipus de plantacions), preus de compra justos per als productors i les productores, la no utilització de transgènics ni productes químics agressius en els cultius, relacions comercials a llarg termini entre les persones productores del Sud i les empreses importadores del Nord, el prefinançament de les collites i el respecte per la biodiversitat, els cultius autòctons i les formes d'autogestió democràtica de les comunitats pageses perquè recuperin el protagonisme i la dignitat que mai no haurien d'haver perdut en aquest sistema comercial tan complex i injust.

A més a més, el sucre de Comerç Just la majoria de vegades prové de cultius ecològics. De fet, moltes de les cooperatives tenen les certificacions que ho garanteixen. I les que no la tenen sol ser a causa del cost econòmic i administratiu suplementari que suposa obtenir-la. El sucre de Comerç Just, amb certificació o sense, sempre procedeix de cultius que respecten el medi ambient, un principi fonamental i compartit per tots els productes d'aquest tipus de comerç.

Una alternativa real i en creixement

El sucre de Comerç Just fa anys que creix de manera tímida però consolidada. El 2011 es van produir un total de 140.000 tones de sucre de canya sota criteris de justícia social i ambiental, un 9% més que l'any anterior⁵. La importància mundial del sucre de Comerç Just encara és modesta (només un de cada mil quilos de sucre produïts en tot el món ho és), però no deixa d'augmentar. De fet, actualment trobem alguns casos, inimaginables fa tan sols uns anys, d'aquest gran avanç. Per exemple, més del 40% dels sobrets de sucre que es troben a les cafeteries del Regne Unit són de Comerç Just.

Si ens fixem en l'origen, només en el sistema Fairtrade International⁶ podem contar seixanta-nou organitzacions productores de sucre de Comerç Just en quinze països diferents a principis de 2012 que donaven feina a prop de 40.000 persones. Els principals països productors són el Paraguai, seguit de lluny de Cuba, l'Índia, les Filipines i Costa Rica.

A Espanya, la distribució de sucre de Comerç Just va superar per primer cop les mil tones l'any 2011 amb 1.015 tones distribuïdes. Les vendes de dolços de Comerç Just, en les quals s'inclouen tant el sucre de taula com altres productes que l'incorporen en el procés d'elaboració i en el contingut (galetes, cacau, sucs o caramels), van enregistrar el 2011 una facturació una mica per sobre de nou milions d'euros, un 77% més que l'any anterior. De fet, va ser el grup de productes que va créixer més. Avui dia, els dolços representen un terç (34,8%) de la facturació total del Comerç Just espanyol (26 milions d'euros), i se situen així en segon lloc a la llista de grups de productes més venuts, després del cafè⁷.

5. Fairtrade Labelling Organizations (2012)

6. Prop del 90% dels productes de Comerç Just estan certificats sota aquest segell. És per això que, per manca de dades globals, prenem aquestes xifres com a referència aproximada i estimació de conjunt.

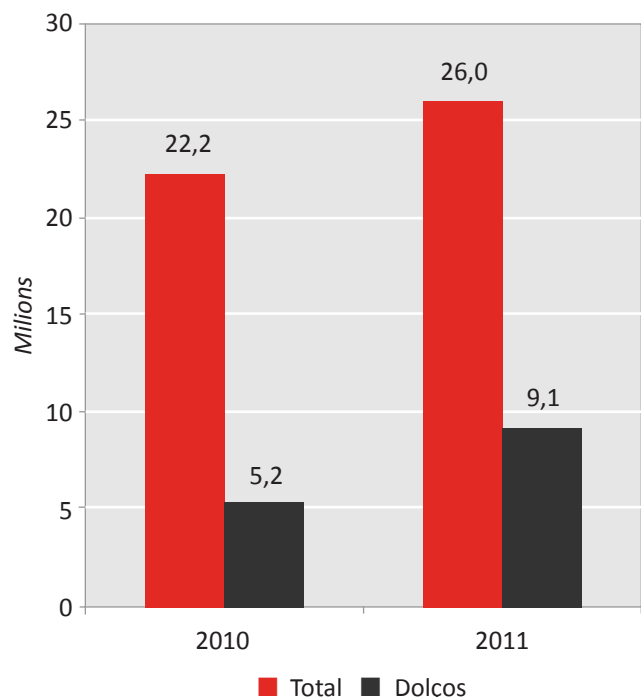
7. Coordinadora Estatal de Comercio Justo (2012)

Els diferents tipus de sucre de Comerç Just que actualment es comercialitzen en el mercat espanyol provenen de Costa Rica, de l'Equador, del Paraguai, de l'Illa Maurici i de les Filipines. Nou de les deu importadores de Comerç Just membres de la Coordinadora Estatal de Comercio Justo treballen directament amb productors de sucre. Si esteu interessats en saber més coses sobre aquestes organitzacions productores vegeu l'últim apartat d'aquest quadern: *Qui produeix el sucre de Comerç Just?*

Així doncs, som testimonis d'un creixement progressiu però imparabile del sucre de Comerç Just des de ja fa diversos anys, tant en l'àmbit comercial com en la implantació social, a Espanya i a la resta del món. Perquè aquest camí es mantingui i es consolidi com a alternativa comercial real tant per als consumidors i les consumidoras com per a les persones productores, la nostra presa de consciència hi juga un paper fonamental. El simple exercici de buscar l'altra cara d'allò que consumim, de furgar les etiquetes i descobrir els ingredients, l'origen i les condicions de producció del que comprem és una passa essencial per exercir un consum crític i responsable, a més d'una passa decisiva per contribuir a millorar les condicions de vida de milions de persones. Tenim a les mans la possibilitat que la producció i la comercialització del sucre siguin tan dolces com n'és el gust.

Vendes totals de productes i de dolços de Comerç Just a Espanya

2010-2011. Milions d'euros



Font: elaboració pròpia a partir de l'informe de la CECJ *El Comercio Justo en España 2011. Comercio y desarrollo*

4. Et donem deu raons per consumir sucre de Comerç Just

El sucre de Comerç Just s'adiu als principis i les pràctiques que promou i defensa aquest moviment d'economia social i solidària, valors fonamentals que inspiren el funcionament dels grups productors i les entitats implicades en el sector. Hi ha moltes raons per consumir sucre de Comerç Just, però si les haguéssim de resumir, aquestes serien les deu principals.

1. **Perquè els treballadors i les treballadores reben un sou digne.**
2. **Perquè homes i dones reben el mateix sou per la mateixa tasca.**
3. **Perquè no tolera l'explotació laboral infantil.**
4. **Perquè respecta el medi ambient.**
5. **Perquè manté relacions comercials a llarg termini.**
6. **Perquè prefinança una part de la producció.**
7. **Perquè les organitzacions funcionen de manera democràtica.**
8. **Perquè respecta la identitat cultural.**
9. **Perquè una part dels beneficis són destinats a projectes de desenvolupament per a tota la comunitat.**
10. **Perquè ofereix articles de qualitat.**

Qui produeix el sucre de Comerç Just?

El sucre de Comerç Just que es comercialitza a Espanya prové, fonamentalment, de l'Equador, de les Filipines, de l'Illa Maurici, del Paraguai i de Costa Rica. A continuació descrivim breument els grups que en produeixen.

EQUADOR

MCCH MAQUITA CUSHUNSHIC Significa "donem-nos la mà" en quítxua. Neix el 1985 per proveir les poblacions de les xaboles del sud de Quito de productes d'alimentació procedents de petites i mitjanes unitats de producció agrícoles amb la finalitat d'establir relacions comercials i d'intercanvi de productes més justes, tant a la ciutat com a les zones rurals. MCCH agrupa més de 400 organitzacions rurals de 21 províncies del país i involucra més de 26.000 persones.

www.fundmcch.com.ec

Camari. Significa "agradar" en quítxua. És el sistema solidari de comercialització del Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio (FEPP), patrocinat per la Conferència Episcopal Ecuatoriana, que des del 1970 dóna suport al desenvolupament dels sectors populars del país mitjançant la capacitat, el crèdit i l'assistència tècnica. Camari neix el 1981 com a complement de l'acció del FEPP per fer front als problemes de la comercialització agropecuària i artesanal que afligeixen les persones productores del camp i dels barris urbans marginals de l'Equador.

www.camari.org

FILIPINES

Pitafa-Pisang Tauman Farmer's Association agrupa unes 30 famílies pageses a l'illa de Panay. L'organització aconsegueix preus justos i els seus sous superen amplament la mitjana dels de la zona. Per mitjà de les exportacions en el si de la xarxa de Comerç Just, aconsegueix recursos que li permeten de vèncer les dificultats a les quals s'enfronta l'activitat productiva, com ara la falta d'energia elèctrica, maquinària obsoleta, dificultats de transport, etc. Produeix sota criteris d'agricultura ecològica.

ILLA MAURICI

MCAF (Mauritius Cooperative Agricultural Federation).

Des que es fa fundar el 1950, MCAF ha crescut fins a convertir-se en l'organització productora de sucre de canya més gran de l'illa Maurici. MCAF processa la canya de sucre i la ven al Sindicat Nacional de Sucre, l'únic exportador de Maurici. L'organització té 20.000 membres, dels quals aproximadament un 80% són petites i mitjanes unitats de producció agrícoles. MCAF proveeix fertilitzant a les cooperatives i les assessora en temes relacionats amb el cultiu de la canya de sucre.

www.mcafcoop.com

PARAGUAI

Cooperativa Manduvirá. Creada el 1975 a la ciutat de Arroyos y Esteros (Paraguai), aquesta cooperativa agrupa 1.500 persones de la regió, propietàries de les fàbriques de sucre, amb exportacions a 17 països a través de la xarxa de Comerç Just. Tradicionalment dediquen el 50% dels beneficis a les persones productores, les quals, al seu torn, ho dediquen a millorar la producció, a les vivendes i a l'educació dels fills i filles. L'altre 50% és utilitzat per finançar projectes d'educació, de salut o d'agricultura ecològica per a tota la comunitat.

www.manduvira.com

MONTILLO / Arroyense és una cooperativa agrícola creada el 1995 i que avui té més de 400 socis i sòcies. El seu objectiu és aconseguir el desenvolupament econò-

mic i social de la zona de la manera més sostenible possible. El 50% dels beneficis extra obtinguts a partir del Comerç Just arriba directament a les persones productores, les quals també reben serveis útils com ara crèdits o la compra de vehicles. L'altra meitat es destina a projectes per a la comunitat.

COSTA RICA

Cooperacañera (Cooperativa Cañera de San Ramón R.L.).

És la unió de tres cooperatives que es dediquen a la producció i a la industrialització de la canya de sucre. La conformen més de 600 associats i és la cooperativa de sucre blanc més petita de Costa Rica. Les vendes a través del Comerç Just permeten d'obtenir un preu més digne per als pagesos i les pageses així com la millora de les condicions ambientals de la canya i de les tècniques de producció. En els últims anys han desenvolupat l'agricultura ecològica.

Cooperativa Coopeagri. És una cooperativa nascuda el 1962 com a resposta a l'explotació exercida pels centres industrials i financers del país. Agrupa més de 16.000 persones i comercialitza els productes amb la garantia d'un preu mínim superior al del mercat. Els recursos que generen les exportacions s'utilitzen per desenvolupar programes a favor dels productors i les productores, com ara el pagament d'incentius econòmics, l'establiment de sementers de cafè i la protecció del riu Peñas Blancas. Aquestes persones reben també fins el 60% de la compra per endavant.

www.coopeagri.co.cr



5. Enllaços d'interès per ampliar la informació sobre el Comerç Just i la campanya

Referències bibliogràfiques i estadístiques

- Agustí Bou i Tort. *El azúcar. Producción y consumo en España, la Unión Europea y resto del mundo*. Fórum Cultural del Café. Juny de 2002. www.forumdelcafe.com/pdf/El%20azucar,%20produccion%20y%20consumo.pdf
- Asocaña (Asociación de Cultivadores de Caña de Azúcar de Colombia) www.asocana.org
- Carro de Combate. *Amarga dulzura. Una historia sobre el origen del azúcar*. Capítol introductor i pendent de publicació. 2013. www.carrodecombate.com
- Coordinadora Estatal de Comercio Justo. *El Comercio Justo en España 2011. Comercio y Desarrollo*. CECJ. Madrid: 2012 comerciojusto.org/wp-content/uploads/2012/09/Informe-completo-20111.pdf
- Fairtrade International. *Annual Report 2011-12. For producers, with producers*. Fairtrade International. Born: 2012 www.fairtrade.net/fileadmin/user_upload/content/2009/resources/2011-12_AnnualReport_web_version_small_FairtradeInternational.pdf
- Fairtrade Labelling Organizations. *Monitoring the scope and benefits of Fairtrade*. Quarta edició. Fairtrade International. Born: 2012 www.fairtrade.net/fileadmin/user_upload/content/2009/resources/2012-Monitoring_report_web.pdf
- FAOSTAT. Servei estadístic de l'Organització de les Nacions Unides per l'alimentació i l'agricultura. faostat.fao.org
- IDEAS, Observatorio de Corporaciones Transnacionales. *Boletín 10: El sector del azúcar*. IDEAS. Córdoba: 2005 comerciojusto.org/wp-content/uploads/2011/12/B10_Azucar.pdf
- Infocomm: informació de mercat sobre productes bàsics de la Conferència de les Nacions Unides sobre comerç i desenvolupament (UNCTAD). Sucre <http://r0.unctad.org/infocomm/francais/sucre/plan.htm>
- International Sugar Organization www.isosugar.org
- Opcions (número 30). *Consum conscient de sucre: que la dolçor no ens amargui!*. CRIC. Barcelona: 2009 opcions.org/sites/default/files/revistas/OPCIONES-30-castellano-WEB.pdf
- Sugaronline www.sugaronline.com

Enllaços

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

“El Comerç Just és un sistema comercial basat en el diàleg, la transparència i el respecte, que busca més equitat en el comerç internacional prestant especial atenció a criteris socials i ambientals. Contribueix al desenvolupament sostenible oferint condicions comercials millors i garantint els drets dels productors i productores i treballadors i treballadores en situacions desfavorides, especialment en el Sud.”

Definició de l'Organització Mundial del Comerç Just



Segueix-nos a:



www.facebook.com/CEComercioJusto



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



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



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

Amb el suport de:

