



CUADERNO DE COMERCIO JUSTO

Número 2 | Mayo 2013



**PARA
ENDULZARTE
LA VIDA
NO HAY QUE
AMARGAR
A NADIE**



COORDINADORA ESTATAL DE
COMERCIO JUSTO

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

Redacción: Gonzalo Donaire

Fotografías: MCCH

Maquetación: Masgráfica

Impresión: Advantia Comunicación Gráfica

Impreso en papel certificado FSC®

Madrid, mayo de 2013



Esta obra se encuentra bajo una Licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported (CC BY-NC-SA 3.0).

Para ver una copia de esta licencia, visite <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/legalcode>



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



	INTRODUCCIÓN	2
1	BREVE HISTORIA DEL AZÚCAR: UN DULCE DESTINO A TRAVÉS DE UN AMARGO CAMINO	3
	Orígenes y procedencias distintas para un mismo producto	3
	Tipos de azúcar y procesos de elaboración	4
	El azúcar invisible	5
2	LA INDUSTRIA MUNDIAL DEL AZÚCAR	6
	Consumo y producción de azúcar en el mundo	6
	Precio: otra montaña rusa especulativa	6
	Dónde se produce	8
	¿Alimento o agro-combustible?	9
	Una mirada crítica desde el consumo responsable	10
	El amargo doble rasero de la Unión Europea	11
	La producción de azúcar en España	12
3	EL AZÚCAR DE COMERCIO JUSTO	13
	Local, ecológico, justo... Aterrizando un debate actual	13
	Una alternativa real y creciente	14
4	TE DAMOS DIEZ RAZONES PARA CONSUMIR AZÚCAR DE COMERCIO JUSTO	15
	¿Quién produce el azúcar de Comercio Justo?	15
5	ENLACES DE INTERÉS PARA AMPLIAR LA INFORMACIÓN SOBRE EL COMERCIO JUSTO Y LA CAMPAÑA	17

Introducción

El Comercio Justo

Desde su nacimiento hace ya más de 50 años, el Comercio Justo se ha consolidado progresivamente como alternativa comercial y herramienta de cooperación al desarrollo, sensibilización y reducción de la pobreza. Una apuesta concreta por la justicia social a través de la puesta en valor de la dignidad y las capacidades productivas de quienes menos cuentan en el injusto sistema comercial internacional, una defensa de las relaciones duraderas y horizontales, de los derechos laborales, de la equidad de género y de la sostenibilidad medioambiental.

Las ventas de productos de Comercio Justo en todo el mundo superan actualmente los 5.500 millones de euros¹. Esto se traduce en impactos decisivos sobre miles de grupos productores y trabajadores de más de 70 países de Asia, África y América Latina. En Europa se contabilizan actualmente más de 500 importadoras, 4.000 tiendas y 100.000 voluntarios que contribuyen decisivamente a estos impactos positivos que reciben 2,5 millones de productores y productoras en origen². A nivel mundial, se estima que más de 5 millones de personas se benefician en total de esta forma alternativa, consciente y crítica de producir, comerciar y consumir.

La Coordinadora Estatal de Comercio Justo (CECJ)

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

La finalidad de la CECJ es la transformación de la realidad social y las reglas del comercio internacional a través de

la incidencia en las políticas públicas, la sensibilización y movilización de la sociedad y el fortalecimiento del sector de Comercio Justo.

Día Mundial del Comercio Justo 2013

Este Cuaderno forma parte de los materiales elaborados por la CECJ para conmemorar el Día Mundial del Comercio Justo, que este año se celebra el 11 de mayo. En 2013 hemos decidido centrarnos en el azúcar, uno de los productos de Comercio Justo más conocidos, característicos y consumidos en España.

La historia y realidad del azúcar nos remite a la de un sabor básico, dulce, así como a sus valores positivos asociados, pero también a los tiempos de la esclavitud, a la explotación laboral en las plantaciones de caña o a las desigualdades y amarga pobreza que hoy siguen caracterizando su producción y comercio. Desde su consolidación en el pasado siglo como fuente importante y habitual de energía en la dieta humana, la producción y el consumo de azúcar no han dejado de crecer de manera exponencial. Pero, ¿te has parado a pensar de dónde viene el azúcar? ¿Cómo se obtiene? ¿Acaso todo el azúcar es igual? ¿Son su producción y comercialización tan dulces como su sabor?

Este Cuaderno busca arrojar algunas luces sobre el mercado mundial del azúcar, las condiciones bajo las que se produce y distribuye este bien, y las formas en las que lo consumimos. Miraremos la cara B de este producto, recorreremos el camino que hace desde el campo al azucarero, aprovecharemos para abordar algunos debates más amplios que conciernen al consumo responsable y, cómo no, hablaremos del azúcar de Comercio Justo: una alternativa real y concreta para endulzarnos nuestro día a día sin amargarle la vida a nadie. ¡Dulce lectura!

1. Estimaciones propias de la CECJ a partir de las cifras de Fairtrade International y WFTO

2. Según Fair Trade Advocacy Office (FTAO) www.fairtrade-advocacy.org

1. Breve historia del azúcar: un dulce destino a través de un amargo camino

Orígenes y procedencias distintas para un mismo producto

Los primeros registros de cultivos de caña de azúcar nos llevan hasta la remota isla de Nueva Guinea, desde donde se extendió su dulce jugo como bebida por otras zonas del Sudeste asiático. En la India se desarrolló la técnica para obtener los cristales de azúcar, el formato que conocemos y consumimos actualmente. Desde allí llegó por primera vez a algunos lugares de la antigua Europa, alrededor del siglo IV a. C., a través de las tropas de Alejandro Magno que en sus expediciones por Asia habían descubierto aquella “planta que producía miel sin necesidad de abejas”. Habría que esperar al siglo VIII para asistir a la progresiva extensión del comercio de azúcar, especialmente en la cuenca mediterránea y más concretamente en la Península Ibérica, de la mano de los pueblos árabes. La producción se volvió mundial y creció exponencialmente tras la llegada de los europeos a América, donde encontraron las condiciones climáticas y laborales (mano de obra esclava, autóctona o traída desde África) para aumentar las cosechas y responder a una demanda creciente.

De producto de lujo en sus inicios, el azúcar pasó progresivamente a convertirse en bien de consumo de masas, pre-

Actualmente la caña de azúcar se cultiva en más de 100 países, en plantaciones que abarcan 25 millones de hectáreas. ¡La mitad de la extensión de España!

El azúcar procedente de la remolacha representa casi el 90% del azúcar que se consume en Europa

sente en nuestra dieta cotidiana desde hace ya muchos años. Actualmente la caña de azúcar se cultiva en más de 100 países, en plantaciones situadas en zonas intertropicales, soleadas y húmedas que, en total, abarcan 25 millones de hectáreas. ¡La mitad de la extensión de España! Del prensado de su tronco se obtiene un jugo que, una vez cristalizado, genera azúcar en bruto. Este es el origen de casi el 80% del azúcar que se produce en todo el mundo, pero no el único: el resto se obtiene de la remolacha azucarera, más concretamente de su raíz. La remolacha se cultiva en climas templados y lluviosos (o mediante riego), existiendo incluso alguna variedad de secano).

El principio azucarado de la remolacha se descubrió en el siglo XVIII en Europa, y las primeras plantaciones destinadas a la elaboración de azúcar no aparecieron hasta un siglo más tarde. Su producción se extendió rápidamente poco después, a raíz de las guerras napoleónicas: el cierre del comercio entre la Europa continental y las Antillas, donde estaban muchas de las plantaciones de caña que abastecían a las metrópolis europeas, propició el aumento de las cosechas de remolacha en el viejo continente con el fin de asegurar el suministro interno.

A día de hoy, la mayoría de las plantaciones se encuentran en Europa, Rusia y Estados Unidos y, juntas, suman 5 millones de hectáreas de cultivos. Aunque minoritaria a nivel mundial, el azúcar procedente de la remolacha debería resultarnos enormemente familiar: representa casi el 90% del azúcar que se consume en Europa, si bien la tendencia apunta a su progresiva pérdida de peso, como veremos más adelante.

Tipos de azúcar y procesos de elaboración

Azúcar de caña, de remolacha, integral, refinado, moreno, blanco, rubio, panela, mascobado... Ciertamente, no resulta sencillo orientarse entre tanto término. Abundan las versiones y opiniones, muchas veces contradictorias, sobre los orígenes y propiedades de cada tipo de azúcar que podemos encontrar en el mercado. A continuación intentamos aclarar algunos conceptos básicos para situarnos mejor.

Azúcar de caña: la caña se trocea y prensa en molinos a las pocas horas de cortarla, aplicando agua caliente durante el prensado para obtener un jugo denso (también conocido como guarapo). Este jugo se limpia (clarificación) y se calienta (evaporación) para separar progresivamente las impurezas, eliminar el agua y obtener un jarabe (o meladura). A través de este proceso, el azúcar disuelto en el jugo se deposita en forma de cristales de sacarosa.

Si se deja secar esta masa hasta que se solidifica o cuaja, se obtiene **panela**, también conocida como **mascobado** en Filipinas. La cristalización se obtiene únicamente a partir de la cocción y evaporación. Es, por lo tanto, un proceso muy manual y artesanal, apenas industrializado. Al no centrifugarse, este azúcar mantiene su aspecto de bloque y la capa de miel de caña o melaza alrededor, donde reside el grueso de los nutrientes. De esta forma, la panela conserva todas las vitaminas y minerales presentes en la caña de azúcar.

Tanto para su consumo final en origen como para su comercialización, suele rayarse para obtener un producto granulado, parecido a los otros tipos de azúcar más conocidos, pero formado por granos más húmedos, menos finos y sueltos, acompañados de trozos de

melaza. La panela y el mascobado de Comercio Justo que podemos encontrar en nuestros puntos de compra habituales se presentan en paquetes con este formato granulado.

Si en lugar de detener aquí el proceso, se somete a centrifugado esta masa, se consigue separar los cristales de la melaza. Tras secarlo y enfriarlo, se obtiene **azúcar de caña moreno integral**. Su aspecto es más cristalizado y apenas cuenta con el recubrimiento meloso que caracteriza a la panela. Aunque algo más mecanizado e industrial, es posible y habitual (especialmente en el caso de la agricultura ecológica y del Comercio Justo) obtener azúcar moreno integral sin aplicar procesos químicos.

Sin embargo, el grueso del azúcar de caña que encontramos en el mercado no es integral. Una vez centrifugados, los cristales vuelven a disolverse en agua para repetir parte del proceso anterior y obtener así **azúcar de caña refinado**. El refinado consiste en un proceso químico mediante el cual el azúcar moreno pierde los colorantes naturales, que son en realidad la película de miel que rodeaba los cristales del azúcar integral. Mediante este proceso de refinado, el azúcar integral va perdiendo progresivamente su color oscuro, obteniéndose **azúcar rubio o blanco** según el grado de refinamiento. De hecho, gran parte del azúcar moreno que podemos encontrar en tiendas, cafeterías y supermercados no es en absoluto integral, sino azúcar refinado al que se le añade posteriormente la melaza que había perdido durante el refinamiento, recuperando así su color y sabor característicos, pero no sus propiedades originales.

El proceso de refinado es industrial y emplea químicos, por lo que difícilmente podrá ser catalogado como ecológico. Ahora bien, existe una amplia gama de procesos químicos posibles, que van desde los menos sintéticos y agresivos con el medio y para la salud, hasta los más nocivos, que pueden llegar a incluir organismos genéticamente modificados (transgénicos).

Azúcar de remolacha: se obtiene directamente del refinado y siempre es blanco. Actualmente tanto la siembra como la cosecha están mecanizadas, por lo que apenas precisan mano de obra. Es práctica extendida la aplicación de herbicidas, así como el recurso creciente a variedades transgénicas. El fruto de la remolacha crece bajo tierra. Una vez maduro, se recolecta y se transporta a la fábrica, donde se lava y corta en lonchas pequeñas y finas. Se les aplica agua caliente dentro de grandes tan-

El azúcar de remolacha siempre es refinado, industrial y químico. El de caña puede ser integral y ecológico

ques para disolver el azúcar concentrado. Se obtiene un jugo o guarapo lleno de impurezas, que se somete a clarificación, evaporación y centrifugado.

Hasta aquí el proceso es similar al de la caña. Sin embargo, a diferencia de la panela o del azúcar de caña moreno integral, el proceso de elaboración del azúcar de remolacha no puede detenerse aquí: el producto resultante no puede consumirse en este estado, dado que las melazas de la remolacha no son aptas desde el punto de vista alimenticio. Es necesario refinarlo para extraer todo el azúcar posible, sin resto alguno de la planta. De ahí que, como decíamos, el azúcar de remolacha siempre sea blanco y refinado, debiendo pasar obligatoriamente por esta segunda fase industrial y química.

El azúcar invisible

No toda la producción de caña y remolacha se destina a la elaboración de azúcar: como ocurre con otros productos alimenticios, en los últimos años ha crecido el porcentaje de cultivos dedicados a la producción de etanol, un agro-combustible (hablaremos de ello más adelante).

En las últimas dos décadas el consumo de azúcar en España ha crecido en más de un 20%



El 75% del azúcar que consumimos nos llega por vía indirecta, muchas veces de forma inconsciente

Inversamente, tampoco todo el azúcar que consumimos nos llega a través de este formato visible. Detengámonos un momento en una curiosa paradoja que, con toda seguridad, nos resultará muy cercana. En España durante los últimos años han descendido progresiva y drásticamente el consumo y el gasto directo en azúcar que hacen los hogares. Las recomendaciones sanitarias y la “fiebre de los productos *light*” están en gran medida detrás de este menor consumo.

Los productos “bajos en azúcar” van ganando peso en las cestas de la compra mientras el azúcar de mesa ve cuestionada la omnipresencia de la que disfrutaba hasta hace poco en casa o en la cafetería, en beneficio de edulcorantes sustitutivos. Los datos avalan este cambio de hábito: desde finales de la década de 1980 el consumo medio de azúcar de mesa por habitante en España ha descendido a la mitad. Sin embargo, el consumo total de azúcar (y, por lo tanto, por habitante) en España creció en más de un 20% durante el mismo periodo³. ¿Cómo es esto posible?

La respuesta es simple: el azúcar desaparece de nuestra vista, pero no de nuestra dieta. Hoy más del 75% del azúcar que ingerimos nos llega incorporado en alimentos elaborados, mientras que hace veinte años esta vía indirecta representaba menos de la mitad de nuestro consumo. Y por “alimentos elaborados” no nos referimos necesariamente a dulces y pasteles, sino también a embutidos, encurtidos, lácteos, refrescos o caldos preparados, por poner solo algunos ejemplos cotidianos. Así pues, el azúcar que consumimos no se limita a los cristales que encontramos en terrones, sobres o paquetes, lo que habitualmente llamamos “azúcar de mesa”. Este es el formato únicamente de uno de cada cinco gramos que tomamos. Hoy, la inmensa mayoría nos llega a través de formatos y vías invisibles y, en muchos casos, de manera inconsciente.

3. Opciones (2009)

2. La industria mundial del azúcar

La industria del azúcar es hoy un complejo sistema comercial en el que intervienen, entre otros muchos actores y etapas, campesinos, molinos, refinerías, exportadoras, importadoras, distribuidores de todo tipo, normativas, acuerdos comerciales, empresas transnacionales y mercados financieros en los que se fija su precio internacional. El comercio globalizado de azúcar y sus derivados genera 70.000 millones de dólares anuales y está copado por un puñado de empresas transnacionales, algunas de ellas en activo desde los tiempos de la esclavitud. Resulta sorprendente que todo este proceso y un mismo producto resultante puedan provenir de dos materias primas diferentes y puedan esconder tan diversas realidades en lo que respecta a sus condiciones de producción y comercialización.

Consumo y producción de azúcar en el mundo

Hoy en día se estima que el consumo mundial medio de azúcar por habitante ronda los 24 kilogramos al año. En los países enriquecidos, este consumo se eleva por encima de los 30 kilos. Todo apunta a que estas cifras seguirán creciendo en los próximos años, a medida que nuevas zonas del planeta, especialmente los países emergentes asiáticos (hoy con niveles de consumo que

oscilan entre los 15 y los 19 kilogramos por habitante al año), se incorporen a los niveles occidentales de consumo de azúcar, a la vez que aumentará previsiblemente la demanda de azúcar para la elaboración de etanol. Los datos de producción dan buena cuenta de esta carrera por responder a una demanda creciente.

La cosecha de 2011 batió records históricos, superando los 170 millones de toneladas, un 10% más que el año anterior y casi un 30% por encima de los niveles de producción mundial tan solo una década antes. La Organización Internacional del Azúcar (ISO) estima que el consumo agregado mundial de azúcar superará los 201 millones de toneladas en 2020, lo que supondrá un aumento promedio de un 2% al año hasta entonces. Más de la mitad de este crecimiento se dará precisamente en Asia.

Con el crecimiento registrado en la última cosecha, la industria del azúcar volvió a ser excedentaria en 2011, tras varios años de déficit. La producción mundial superó ese año en casi 10 millones de toneladas al consumo real, tanto humano como destinado a la producción de etanol. Sumando este excedente anual récord, el *stock* de azúcar acumulado a comienzos de 2012 en todo mundo era de casi 80 millones de toneladas, suficiente para responder prácticamente a la mitad del consumo anual mundial. Este aumento de los *stocks* de azúcar hace prever una reducción de los precios internacionales durante los próximos años.

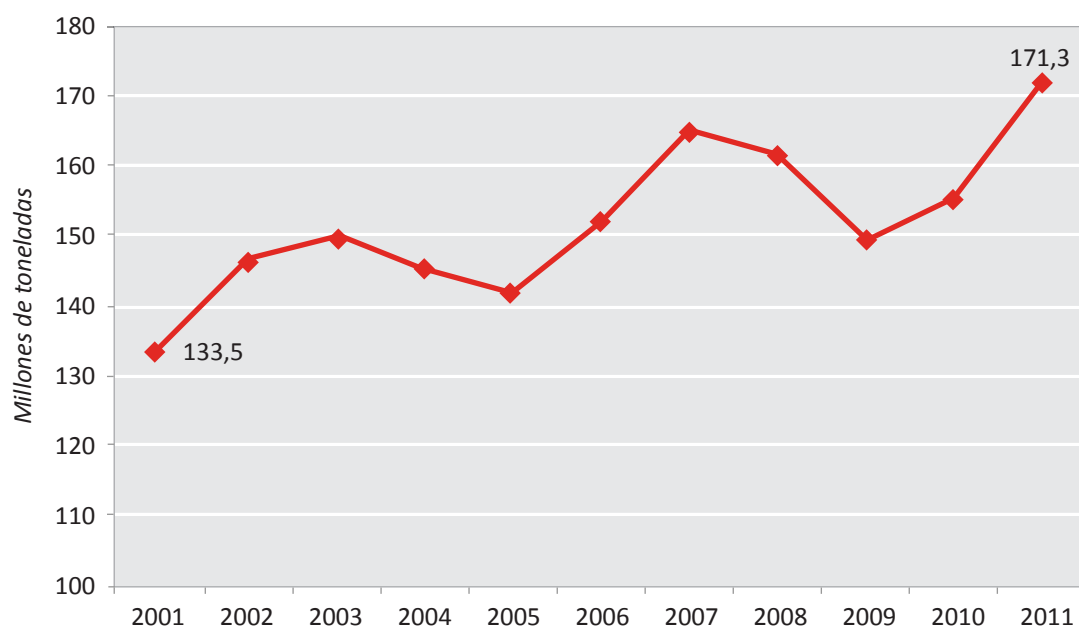
El comercio mundial de azúcar genera 70.000 millones de dólares anuales y está copado por un puñado de empresas transnacionales

Precio: otra montaña rusa especulativa

El precio internacional del azúcar, el que se utiliza para las exportaciones e importaciones, se fija en los mercados financieros internacionales. Las principales plazas de compra y venta de cosechas futuras son las bolsas de Nueva York (donde se comercia con azúcar crudo —no refinado— y se mide en céntimos de dólar estadounidense por libra de azúcar) y de Londres (en esta ocasión el producto en cotización es el azúcar blanco y se mide en dólares estadounidenses por tonelada).

Producción mundial de azúcar

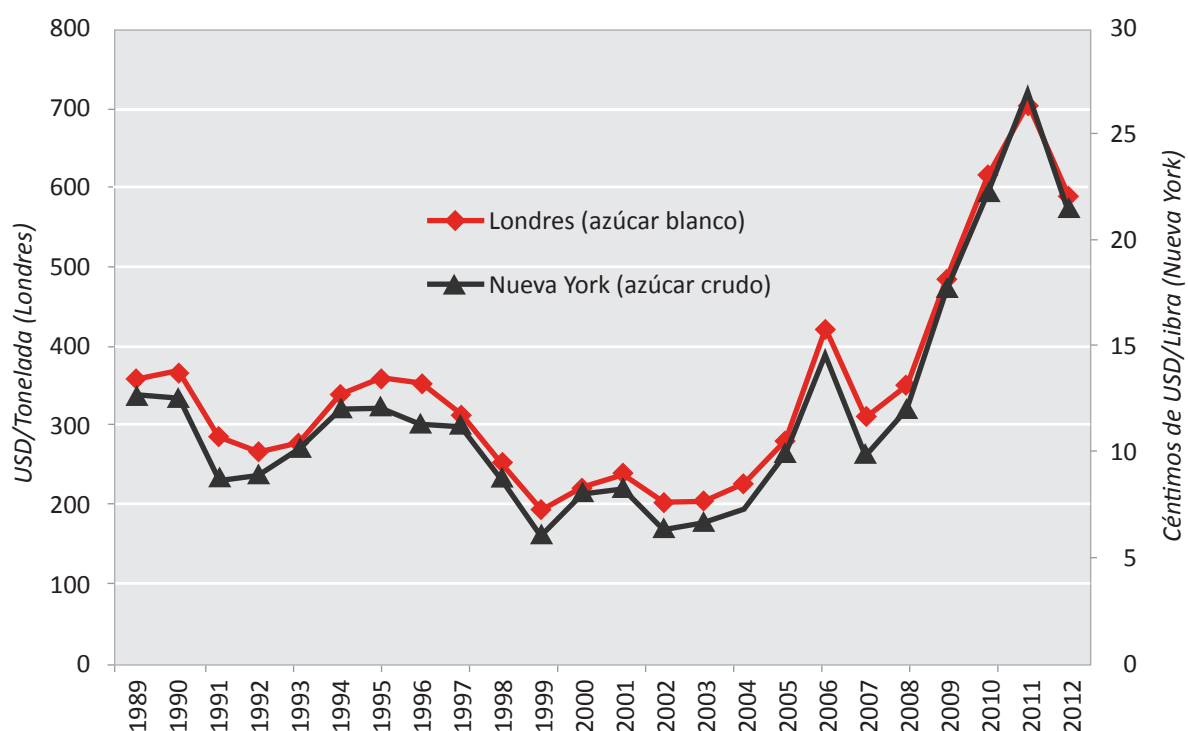
Evolución 2001-2011. Millones de toneladas



Fuente: elaboración propia a partir de FAOSTAT

Precio internacional del azúcar en las bolsas de Londres y Nueva York

Evolución 1989-2012



Fuente: elaboración propia a partir de Asocaña

Independientemente del indicador bursátil que utilicemos como referencia, un simple vistazo a su evolución durante las últimas dos décadas nos muestra la misma tendencia: la característica montaña rusa omnipresente en los mercados globalizados. Solo entre 2004 y 2011 el precio internacional del azúcar se triplicó, con continuas y drásticas subidas y bajadas interanuales. Estos violentos vaivenes se producen igualmente mes a mes. Tomemos como ejemplo 2011: el año abrió con el mayor precio mensual registrado nunca en la historia del azúcar, para hundirse casi un 50% solo cuatro meses después y luego volver a recuperarse.

Sin duda, detrás de esta variación de los precios encontramos factores como las malas cosechas, factores climáticos adversos, plagas o el impacto de crisis económicas internacionales o regionales (que provocan una reducción de la demanda internacional o de las inversiones productivas). Pero estos elementos no son los únicos, ni tan siquiera los principales. Hay dos factores que vienen determinando durante los últimos años las variaciones de la producción y precios del azúcar: la demanda creciente de estos cultivos para la elaboración de agro-combustibles y, sobre todo, la especulación financiera en los mercados de futuros. Un puñado de actores, que seguramente nunca han puesto un pie en una plantación de caña de azúcar o en un cultivo de remolacha, condicionan con sus inversiones los precios de compra que reciben las y los agricultores por su producción, lo que determina sus niveles de vida o el volumen de las cosechas futuras. Los enormes *stocks* almacenados a la espera de mejores precios futuros que mencionábamos antes son el mejor reflejo de estas prácticas especulativas.

A priori podríamos pensar que este aumento reciente de los precios es positivo para las y los productores. La respuesta es afirmativa, aunque con muchos peros. Como suele ocurrir con el resto de productos básicos, las personas

El precio del azúcar se fija en mercados internacionales. Las personas responsables de su cultivo apenas perciben un pequeño porcentaje

responsables de su cultivo apenas perciben un pequeño porcentaje del precio final. Cuando este precio sube en el mercado internacional, se traduce en una buena noticia relativa para ellas, si bien esta volatilidad esconde un riesgo de caída similar. Pero más allá de la cotización en un momento puntual, el factor determinante es su inestabilidad.

Para quienes, como las y los agricultores, basan su actividad y forma de vida en los tiempos y plazos naturales de las cosechas, estos movimientos espasmódicos de los precios resultan completamente inabarcables. Ante un contexto tan inestable, se vuelve casi imposible hacer previsiones de futuro, asegurar cierta durabilidad de las relaciones comerciales o de la propia plantación. Pero esta misma volatilidad interesa y beneficia a quienes actúan en plazos muy cortos de tiempo: los especuladores que compran y venden en bolsa cosechas futuras de azúcar como si de otro activo más se tratase.

Dónde se produce

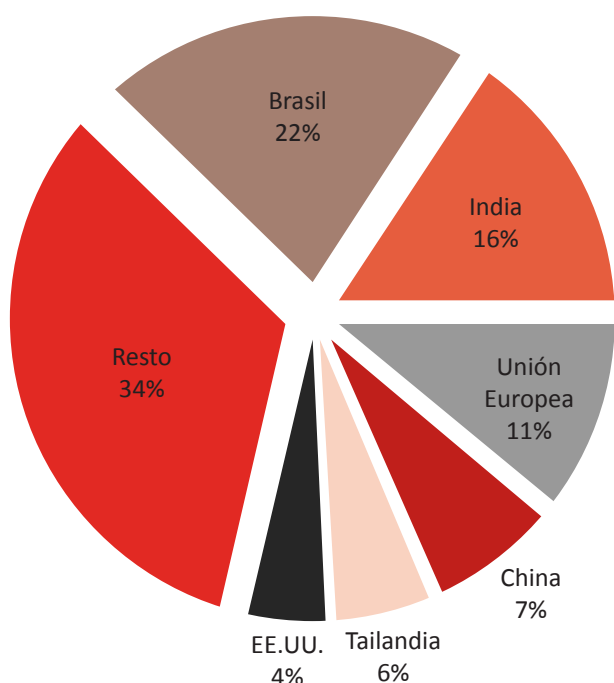
Seis actores están detrás de dos tercios (66,1%) de la producción mundial: Brasil, India, la Unión Europea, China, Tailandia y Estados Unidos. Brasil e India, por sí solos, son el origen de uno de cada tres kilos de azúcar que se produce en el mundo. Ahora bien, apenas el 30% de la producción mundial se destina al mercado internacional: la mayoría se consume en los propios países productores, aunque la tendencia apunta a un crecimiento progresivo de las exportaciones.

A ciertos grandes países productores, especialmente Brasil, se les conoce como “exportadores de azúcar *low-cost*”, por su capacidad de responder a la creciente demanda mundial gracias a una producción caracterizada, en su inmensa mayoría, por bajos costes laborales y medioambientales en extensas plantaciones de caña. Frente a esta tendencia mayoritaria, vienen surgiendo desde hace años alternativas más sostenibles y respetuosas con el medioambiente, que en ocasiones incorporan también criterios laborales y de justicia social.

Es el caso, por ejemplo, de Paraguay. Tras tomar conciencia de la imposibilidad de competir con los grandes productores *low-cost* de su región dadas las importantes diferencias de costes existentes, diversos grupos productores del país aprovecharon dos factores diferenciales (una estructura productiva compuesta por pequeñas plantaciones de caña de azúcar y el escaso uso de agroquímicos en las mismas) para, desde finales de la década de 1990, convertirse en el primer país en apostar por la producción a gran escala de azúcar ecológico.

Principales países y regiones productoras de azúcar

2011. % sobre el volumen total de la producción mundial



Fuente: elaboración propia a partir de FAOSTAT

Hoy en día, con más de 200.000 toneladas anuales que tienen por destino los mercados de la Unión Europea, Estados Unidos, Australia o Perú, Paraguay se ha convertido en el líder mundial en exportaciones de azúcar ecológico. En menos de una década ha multiplicado por 10 la producción de este tipo de azúcar, con incrementos anuales medios del 25%. Y espera poder doblar este volumen para 2015. Actualmente, más del 60% del azúcar producido en Paraguay es ecológico. En paralelo, se han ido incorporando progresivamente criterios y certificaciones de Comercio Justo a este azúcar ecológico. Paraguay es hoy un referente mundial en la elaboración y exportación de azúcar de Comercio Justo: aproximadamente un tercio de la producción mundial se cultiva en sus tierras, así como más de la mitad del azúcar de este tipo consumido en Estados Unidos.

¿Alimento o agro-combustible?

Como ya hemos señalado, al igual que ocurre con otros alimentos, el precio y la producción de azúcar dependen también y cada vez más de una demanda no destinada a consumo humano. Estamos hablando de la creciente elaboración de combustibles líquidos a partir de materia

prima vegetal, fundamentalmente cultivos agrícolas. Los agro-combustibles (o bio-carburantes) más usados son el bioetanol y el biodiesel. El bioetanol (o simplemente etanol) se obtiene a través de la fermentación alcohólica de azúcares procedentes de plantas tales como la caña de azúcar, la remolacha o algunos cereales (maíz, mandioca). El biodiesel se fabrica a partir de aceites vegetales, usados o sin usar, obtenidos de cultivos como la colza, la soja, el ricino o la palma.

Ya sea por razones medioambientales o para disminuir la dependencia externa del petróleo, la utilización creciente de estas energías sustitutivas de los combustibles fósiles podría representar en principio una buena noticia por la reducción asociada de la emisión de gases de efecto invernadero. Ahora bien, no pueden pasarse por alto los efectos negativos derivados. Una mayor demanda de estos productos precisa de mayores cosechas, recurriendo al monocultivo y a las variedades más productivas, en detrimento de la agro-diversidad. La creciente orientación exportadora conlleva una mayor dependencia hacia el mercado internacional, ya de por sí sometidos a la especulación financiera, con las bruscas variaciones de los precios internacionales antes analizadas.

Las cosechas de caña o remolacha entran en este mercado global en competencia con otros cultivos susceptibles de ser usados como agro-combustibles, así como con otras materias primas usadas para elaborar combustibles fósiles. Así, por ejemplo, si sube el precio del petróleo (y, por consiguiente, de la gasolina), aumenta la demanda de etanol como sustituto más asequible, lo cual termina disparando también el precio del azúcar ante la imposi-

El auge actual de los agro-combustibles presenta graves riesgos para la seguridad alimentaria, la biodiversidad y la sostenibilidad de las cosechas

bilidad de responder a una demanda creciente desde una oferta rígida (no puede aumentar hasta que se siembren nuevas cosechas, ocupando para ello nuevas tierras).

La utilización de cultivos de vegetales comestibles como agro-combustibles no está pues exenta de enormes inconvenientes y riesgos. Asistimos actualmente a una feroz competencia entre la producción de alimentos y combustibles, que tiene por resultado un incremento del precio de los primeros. De nuevo nos encontramos ante el mismo diagnóstico: en el caso del azúcar, esto podría ser *a priori* positivo para las y los productores de caña de azúcar y remolacha. Sin embargo, la estructura oligopólica y desigual del mercado mundial del azúcar conlleva que este aumento de los precios repercuta casi exclusivamente en mayores beneficios para las empresas que controlan el sector, trasladando los riesgos e impactos negativos del alocado mercado global a quienes se encargan de su cultivo y elaboración.

Una mirada crítica desde el consumo responsable

Dejando de lado el efecto arrastre que provoca la producción de agro-combustibles y centrándonos en la demanda de azúcar destinada a uso puramente alimenticio, un enfoque desde el consumo responsable y crítico nos invita a indagar en los riesgos que implica este aumento exponencial del consumo y la mayor producción derivada. Más allá de las causas puramente económicas (el siempre bienvenido aumento de la capacidad adquisitiva que permite acceder a niveles de consumo mayores), cabría destacar los efectos de las modas, la publicidad y demás tendencias homogeneizadoras tan propias del actual proceso globalizador. Los gustos, sabores, hábitos y formas de consumo también convergen

y se unifican entre regiones del planeta hasta hace poco desconectadas unas de las otras.

Al igual que ocurre con la mayoría de productos alimenticios básicos, la demanda de azúcar siempre es más flexible y elástica que una oferta dependiente de los tiempos biológicos de nuevas plantaciones y cosechas. Para dar respuesta rápida y equivalente a este aumento de la demanda se privilegian las variedades más productivas, se favorece el monocultivo y la utilización de pesticidas agresivos e, incluso, los transgénicos. Las consecuencias son múltiples y contundentes. Este abandono progresivo de ciertas variedades de una misma planta y de otros cultivos y actividades agro-económicas complementarias supone una amenaza directa a la biodiversidad y sostenibilidad rural, con riesgos evidentes de extinción de especies vegetales. El abuso de químicos y el recurso a variedades genéticamente modificadas ponen en jaque la sostenibilidad ecológica del campo y del entorno, representando una amenaza para cualquier forma de vida alrededor de las plantaciones, para la salud de las y los consumidores y para el conjunto del planeta a medio plazo.

En fin, los regímenes de monocultivo orientados a la exportación son fuente de dependencia económica, como nos muestran siglos de injustas relaciones comerciales Centro-Periferia heredadas de los tiempos de las colonias. Esta dependencia tiene diversos rostros, que casi siempre conviven en paralelo:

- una demanda variable en función de modas globales espasmódicas
- unos precios internacionales fijados en mercados financieros ajenos a la realidad de los cultivos y sujetos a continuos movimientos especulativos
- una producción dependiente de factores climáticos y biológicos
- una seguridad y soberanía alimentaria fragilizadas
- una competencia creciente entre nuevas y viejas zonas de cultivo
- una tendencia progresiva a la concentración oligopólica de los medios de producción, reduciendo el mercado a un puñado de grandes actores y eliminando las pequeñas unidades de producción, los cultivos familiares, las prácticas agrícolas autóctonas, las técnicas ecológicas, las variedades genéticas locales, la sostenibilidad medioambiental y el desarrollo endógeno.

Los regímenes de monocultivo orientados a la exportación son fuente de dependencia e inseguridad económica

El amargo doble rasero de la Unión Europea

El caso de la Unión Europea merece una atención particular, por cercano y por ser uno de los ejemplos más claros de injusticia comercial. Se estima que producir un kilo de azúcar en Europa a partir de la remolacha cuesta el doble que hacerlo en zonas intertropicales a partir de la caña. Sin embargo, la UE sigue siendo un productor importante a nivel mundial y mantiene casi en exclusividad el mercado europeo. ¿Cómo es esto posible en un mercado globalizado y supuestamente competitivo? La respuesta es doble pero bien sencilla, y esconde una clave fundamental para comprender las injustas reglas y prácticas que rigen el comercio mundial hoy.

Por un lado, a través de la PAC (Política Agrícola Común), la UE subvenciona hasta una cuota máxima la producción de azúcar procedente de los cultivos europeos de remolacha. Las y los productores comunitarios reciben por cada kilo de azúcar una subvención que puede llegar a triplicar el precio que se paga en el mercado internacional. En cambio, este azúcar se vende con este precio internacional de referencia, que es más bajo y competitivo. Vender por debajo del coste de producción se conoce como *dumping* y es una práctica comercial ilegal y completamente injusta, pues obliga a los demás productores del Sur a rebajar aún más sus costes de producción (salarios, criterios medioambientales, seguridad en el trabajo) para poder competir con los artificialmente bajos precios europeos subvencionados.

Por otro lado, a través de su política comercial exterior, la UE establece barreras de acceso a los productos extracomunitarios que pueden suponer una competencia para su producción interna. Los aranceles que paga en la aduana el azúcar extracomunitaria de cualquier país miembro para poder acceder al mercado europeo pueden llegar a ser hasta tres veces superiores al precio de exportación del producto. De hecho, se estima que cuando compramos azúcar de origen no europeo, el 50% del precio final que pagamos va destinado a pagar aranceles.

Esta medida proteccionista, sobre cuya legitimidad y justicia caben todas las opiniones, contrasta sin embargo con las negociaciones que la propia UE mantiene en paralelo con los países del Sur para que firmen acuerdos comerciales bilaterales destinados a abrir sus mercados locales a las empresas transnacionales europeas y a sus productos subvencionados. La UE exige a estos países que eliminen las mismas barreras, cuotas y aranceles a las que no está dispuesta a renunciar. De esta forma, mantiene cerrado su

mercado interior mientras inunda el resto del mundo con su azúcar subvencionado. Un doble rasero injusto e insostenible tanto para los productores de azúcar no europeos como para los contribuyentes que pagan estas subvenciones y que mantienen un modelo agroindustrial copado por las grandes empresas del sector, en detrimento de las pequeñas y medianas plantaciones, la economía familiar y la agricultura campesina que solía caracterizar al campo europeo hace unos años.

Esta injusta realidad lleva siendo denunciada sistemáticamente ante la Organización Mundial del Comercio por los países productores del Sur y por organizaciones sociales de todo el mundo. El silencio que reciben por respuesta contrasta con la celeridad con la que se reacciona ante las demandas de las potencias comerciales del Norte. Una buena muestra de cuánto vale realmente la voz de un país en un órgano supuestamente multilateral según quién hable.

A pesar de todo lo anterior, desde hace años las plantaciones de remolacha se están reduciendo en el viejo continente: a la mitad, de media, en toda Europa, y en más de tres veces en el caso concreto de España. De la misma forma, el azúcar de origen europeo pierde progresivamente peso en nuestra cesta de la compra a medida que las transnacionales azucareras deslocalizan su producción a países del Sur, aprovechando los menores costes (laborales, medioambientales, administrativos, impositivos), más ventajosos incluso que las jugosas subvenciones comunitarias aún vigentes pero sobre cuyo futuro pende una seria duda.

Aunque se prevé que el precio del azúcar de caña se mantendrá elevado durante los próximos años (aunque algo menos que en la actualidad, debido a la acumula-

La UE mantiene cerrado el mercado interior del azúcar mientras inunda el resto del mundo con su producción subvencionada

ción de *stocks*), seguirá en cualquier caso estando muy por debajo del precio del azúcar de remolacha elaborada en la UE. Esto es, del precio real que tendría que tener en un mercado competitivo: en función de sus costes de producción y sin contar con subvenciones. El futuro de la producción interna europea, de su posición comercial exterior y el tipo de azúcar consumida dependerán de varios factores:

- los acuerdos que finalmente puedan alcanzarse en el marco de la OMC
- la evolución de los acuerdos comerciales que actualmente negocia la UE con países del Sur y que incumben a las cuotas comerciales de productos primarios como el azúcar o a la liberalización de esta industria
- la reforma de la PAC

Sobre este último aspecto, hace varios años que la Comisión Europea viene dando pasos en dirección a una reducción de la producción de azúcar europea, a través de ligeras bajadas de los precios oficiales, una rebaja de las cuotas e incentivos al abandono de estos cultivos. Como consecuencia de ello, han disminuido significativamente tanto la superficie de cultivo como el número de fábricas y de personas dedicadas a su cultivo y procesado.

Todo apunta a un aumento de las importaciones de azúcar de caña por parte de la UE desde países terceros. De hecho, se prevé que dentro de pocos años el mercado europeo será el principal importador mundial de este producto. Estamos pues en un momento decisivo para incidir sobre las condiciones en las que se producirá y comercializará este azúcar procedente del comercio Norte-Sur que en poco tiempo endulzará nuestras comidas y bebidas⁴.

La producción de azúcar en España

España fue uno de los primeros y escasos emplazamientos donde se cultivaron plantaciones de caña de azúcar en Europa tras la llegada de los pueblos del Norte de África. Desde allí saltó a América Latina en el siglo XV, si bien se mantuvieron algunas plantaciones en Andalucía y Canarias, hasta hace poco únicos vestigios de la

La cuota actual de producción de azúcar asignada por la UE a España cubre menos de la mitad de la demanda interior

testimonial producción de azúcar de caña en suelo europeo. Los últimos molinos dejaron de funcionar hace unos años y, con ellos, desaparecieron las plantaciones de caña destinadas a la industria azucarera.

Contrariamente, la producción de azúcar de remolacha ha tenido una presencia significativa desde la instalación de las primeras fábricas y extensión de los cultivos con fines industriales a finales del siglo XIX. Hasta hace una década, España era uno de los principales productores continentales. Sin embargo, los cambios recientes en la política agrícola europea relativa al azúcar han supuesto una reducción a la mitad de la cuota de cultivo autorizada (y subvencionada por la UE) correspondiente al campo español. Esto ha conllevado una reducción similar de la superficie de cultivo y del número de fábricas azucareras. Además, a pesar de contar con los mayores rendimientos por hectárea de toda la UE a raíz de las mejoras técnicas aplicadas durante los últimos años, los costes de producción siguen siendo comparativamente más elevados.

Actualmente la cuota de producción de azúcar asignada por la UE a España ronda las 500.000 toneladas. Esta producción interna cubre menos de la mitad de una demanda interior que ronda las 1,3 millones de toneladas. La diferencia se cubre con azúcar procedente del exterior, tanto remolachera europea, como de caña desde fuera de la UE. Las cifras mareantes de esta demanda agregada nos dicen más cosas cuando las aterrizamos: el consumo anual medio de azúcar por habitante en España es de 28 kilogramos. Sin embargo, la compra anual media de azúcar de mesa por habitante apenas asciende a 4 kilogramos. El resto llega por otras vías, incorporado en los alimentos o bebidas que ingerimos, o se le da otros usos no alimenticios.

4. Para más información sobre los acuerdos comerciales que actualmente negocia la Unión Europea con los países en desarrollo, el funcionamiento de la globalización comercial, el papel que juegan instituciones como la OMC y el posicionamiento de la CECJ al respecto, recomendamos consultar el siguiente enlace: comerciojusto.org/wp-content/uploads/2011/08/Acuerdos-Comerciales-UE-completo.pdf

3. El azúcar de Comercio Justo

Local, ecológico, justo... Aterrizando un debate actual

Sería difícil encontrar hoy en día un consenso sobre qué criterios conforman y prevalecerían por orden de importancia a la hora de definir qué entendemos por consumo responsable. Es muy probable que en casi todas las propuestas apareciesen estos tres: local, ecológico y justo. Para algunas personas, estos tres criterios deberían combinarse; para otras, cabría ordenarlos por importancia. Sin embargo, más allá de las formulaciones ideales, demasiado a menudo nos encontramos con que la realidad limita el universo de posibles. En el caso del azúcar, por “realidad” entendemos el actual sistema comercial y económico, factores climáticos y medioambientales, condicionantes agrícolas y biológicos. Sobre el primero podemos y debemos incidir; sobre los otros, mejor no intentarlo en algunos casos por el bien del planeta. Veamos en qué medida los distintos tipos de azúcar a nuestro alcance hoy en día pueden ser susceptibles de incorporarse a formas de consumo responsable.

El azúcar europeo es en teoría “local”. Ahora bien, caben algunos matices importantes. En primer lugar, solo lo sería el azúcar de remolacha, no el procedente de caña cultivada en otros continentes, importado en bruto y refinado y envasado en Europa. En este último caso solo sería “local” el procesamiento y envasado final, reincorporando la huella ecológica que el pretendido circuito corto buscaba eliminar. Circuito corto que en la mayoría de los casos no se limitaría siquiera al ámbito estatal, debiendo ampliarse al conjunto de la Unión Europea, lo que volvería a relativizar este carácter local.

Por otro lado, debido a los procesos empleados durante su elaboración, la producción de azúcar de remolacha es altamente contaminante, no es ecológica y cada vez incluye más transgénicos. Desconocemos el dato concreto para Europa, pero se estima que hoy en día prácticamente todo el azúcar remolachero producido en Estados Unidos es ya transgénico.

Hasta hace poco podría haberse planteado que fuese más o menos “justa” su elaboración, o al menos que de

ella participasen pequeñas y medianas empresas con criterios sociales y de apego al tejido productivo local. Sin embargo, como ya hemos visto, y salvo pequeñas excepciones cada vez más marginales, las dinámicas de acumulación propias del capitalismo internacional han ido configurando un mercado oligárquico dominado por un puñado de empresas transnacionales, para quienes producir azúcar tiene el mismo sentido que elaborar etanol o especular con materias primas en mercados financieros de futuros. Esta “agro-industria sin campesinos” y el injusto doble rasero que guía la política comercial exterior europea, las dos caras de la misma moneda, vacían el argumento “local” de todo su valor añadido, quedando prácticamente desprovisto de cualquier posible complemento ecológico y/o justo.

¿Significa esto que el azúcar de caña es todo bondad? En absoluto. Las extensas plantaciones en régimen de monocultivo y con abundante mano de obra explotada son la principal característica de su producción. Pero, a diferencia del azúcar de remolacha, cada vez es más habitual encontrar azúcar de caña procedente del cultivo ecológico y, en menor medida, de Comercio Justo. Ahora bien, por muy exigentes que sean las condiciones de certificación ecológica, esta garantía no impide que en el resto de criterios no medioambientales la producción y comercialización siga siendo tan injusta como la convencional. De ahí la necesidad de que, además de ecológico, sea también azúcar de Comercio Justo.

El azúcar de Comercio Justo asegura salarios dignos e iguales tanto para hombres como mujeres, la ausencia de explotación laboral, especialmente la infantil que suele estar presente en este tipo de plantaciones, unos precios de compra justos para sus productores, la no utilización de transgénicos y productos químicos agresivos en los cultivos, la durabilidad de las relaciones comerciales entre productores del Sur e importadoras del Norte, la prefinanciación de las cosechas y el respeto por la biodiversidad, los cultivos autóctonos y las formas de auto-organización democrática de las y los campesinos, recuperando el protagonismo y la dignidad que nunca

debieron perder en todo este complejo e injusto sistema comercial.

Además de esto, el azúcar de Comercio Justo procede en la mayoría de los casos de cultivos ecológicos. Muchas de estas cooperativas cuentan de hecho con certificaciones que garantizan este carácter. Y cuando no es el caso, suele deberse al coste económico y administrativo suplementario que supone obtenerla. Con o sin certificación específica, el azúcar de Comercio Justo procede siempre de cultivos respetuosos con el medioambiente, un principio fundamental y compartido por todos los productos de Comercio Justo.

Una alternativa real y creciente

El azúcar de Comercio Justo lleva años creciendo de manera tímida pero consolidada. En 2011 se vendieron en todo el mundo más de 140.000 toneladas de azúcar de caña con criterios de justicia social y medioambiental, un 9% más que el año anterior⁵. Su peso mundial sigue siendo modesto (solo uno de cada mil kilos de azúcar que se produce en el mundo es de Comercio Justo), pero no para de ganar terreno. Existen ya ejemplos de grados de penetración inimaginables hace tan solo algunos años: en la actualidad más del 40% de los sobres de azúcar que se pueden encontrar en las cafeterías del Reino Unido son de Comercio Justo.

Si miramos el origen, solo en el sistema Fairtrade International⁶ se contabilizaban 69 organizaciones productoras de azúcar de Comercio Justo en 15 países diferentes a comienzos de 2012, dando trabajo a cerca de 40.000 personas. Los principales países productores son Paraguay, seguido de lejos por Cuba, India, Filipinas y Costa Rica.

En España, la distribución de azúcar de Comercio Justo superó por primera vez en 2011 las mil toneladas (1.015, más concretamente). Las ventas de dulces de Comercio Justo, en las que se incluyen tanto el azúcar de mesa como otros productos que incorporan azúcar en su elaboración y contenido (galletas, cacao, zumos o caramelos) registraron en 2011 una facturación de algo más de nueve millones de euros, un 77% más que el año anterior. Este fue, de hecho, el grupo de productos que más creció. Actualmente los dulces representan un tercio (34,8%) de la facturación total del Comercio Justo español (26 millones de euros), afianzándose como el segundo grupo de productos más vendido después del café⁷.

5. Fairtrade Labelling Organizations (2012)

6. Cerca del 90% de los productos de Comercio Justo están certificados con este sello. De ahí que, en ausencia de datos globales, tomemos estas cifras como referencia aproximada y estimación del conjunto.

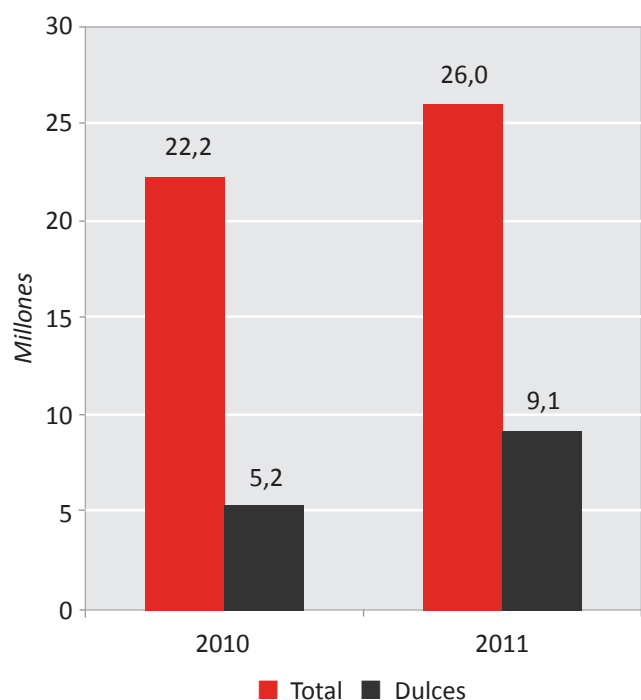
7. Coordinadora Estatal de Comercio Justo (2012)

Los distintos tipos de azúcar de Comercio Justo comercializadas en la actualidad en el mercado español provienen de Costa Rica, Ecuador, Paraguay, Islas Mauricio y Filipinas. Nueve de las diez importadoras de Comercio Justo miembro de la Coordinadora Estatal de Comercio Justo trabajan en origen con productores de azúcar. Si quieres saber más sobre estas organizaciones productoras, échale un ojo al último apartado de este Cuaderno: *¿Quién produce el azúcar de Comercio Justo?*

Asistimos pues a un crecimiento paulatino pero implacable del azúcar de Comercio Justo desde hace ya varios años, tanto a nivel comercial como de implantación social, en España y en el resto del mundo. Que esta senda se mantenga y se consolide como una alternativa comercial real para consumidores responsables en destino y productores en origen depende en gran medida de nuestra toma de conciencia. El simple ejercicio de buscar la cara B de lo que consumimos, de rascar en la etiqueta y descubrir los ingredientes, el origen y las condiciones de producción de lo que compramos, es un paso fundamental para ejercer un consumo crítico y responsable, además de un paso decisivo para contribuir a mejorar las condiciones de vida de millones de personas. Está en nuestras manos que la producción y comercialización de azúcar sean tan dulces como su sabor.

Ventas totales de productos y de dulces de Comercio Justo en España

2010-2011. Millones de euros



Fuente: elaboración propia a partir del informe de la CECJ *El Comercio Justo en España 2011. Comercio y desarrollo*

4. Te damos diez razones para consumir azúcar de Comercio Justo

El azúcar de Comercio Justo se ajusta a los principios y prácticas que promueve y defiende este movimiento de economía social y solidaria, valores fundamentales que inspiran el funcionamiento de los grupos productores y entidades implicadas en el sector. Cabrían muchas más, pero si tuviésemos que resumirlas, estas serían nuestras diez razones principales para consumir azúcar de Comercio Justo.

1. Porque los trabajadores y trabajadoras reciben un salario digno
2. Porque ellos y ellas reciben el mismo sueldo por la misma tarea
3. Porque no existe explotación laboral infantil
4. Porque es respetuosa con el medio ambiente
5. Porque mantiene una relación comercial a largo plazo
6. Porque se prefinancia una parte de la producción
7. Porque las organizaciones funcionan de manera democrática
8. Porque respeta la identidad cultural
9. Porque parte de los beneficios se destinan a proyectos de desarrollo para toda la comunidad
10. Por su gran calidad

¿Quién produce el azúcar de Comercio Justo?

El azúcar de Comercio Justo que se comercializa en España procede, fundamentalmente, de Ecuador, Filipinas, Islas Mauricio, Paraguay y Costa Rica. A continuación se describen brevemente los grupos que se encargan de su producción.

ECUADOR

MCCH MAQUITA CUSHUNSHIC. Significa “démonos la mano” en quechua. Nació en 1985 para abastecer a las poblaciones de las chabolas del sur de Quito con productos alimenticios procedentes de pequeñas y medianas unidades de producción agrícolas con el fin de lograr unas relaciones de comercialización e intercambio de productos más justas, tanto en la ciudad como en las zonas rurales. MCCH reúne a más de 400 organizaciones rurales de 21 provincias del país e involucra a más de 26.000 personas.

www.fundmcch.com.ec

Camari. Significa “agrado” en quechua. Es el sistema solidario de comercialización del Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio (FEPP), auspiciado por la Conferencia Episcopal Ecuatoriana que desde 1970 apoya el desarrollo de los sectores populares del país mediante la capacitación, el crédito y la asistencia técnica. Camari nace en 1981 como complemento de la acción del FEPP, para hacer frente a los problemas de la comercialización agropecuaria y artesanal que aquejan a las personas productoras del campo y de barrios urbano marginales del Ecuador.

www.camari.org

FILIPINAS

Pitafa-Pisang Tauman Farmer's Association. Agrupa a unas 30 familias campesinas en la isla de Panay (Filipinas). La organización consigue precios justos y sus salarios superan con creces la media de los que existen en la zona. A través de las exportaciones en la red de Comercio Justo, consiguen recursos que les permiten ir resolviendo las dificultades a que se enfrenta su actividad productiva, como falta de energía eléctrica, máquinas obsoletas, dificultades de transporte, etc. Su producción se realiza de acuerdo a los criterios de la agricultura ecológica.

ISLAS MAURICIO

MCAF (Mauritius Cooperative Agricultural Federation).

Desde su fundación en 1950, MCAF ha ido creciendo hasta convertirse en la organización productora de azúcar de caña más grande de las Islas Mauricio. MCAF procesa la caña de azúcar y la vende al Sindicato Nacional de Azúcar, único exportador en Mauricio. La organización tiene 20.000 miembros y aproximadamente un 80% de ellos son pequeñas y medianas unidades de producción agrícolas. MCAF facilita fertilizante a sus cooperativistas y les asesora en temas vinculados con el cultivo de la caña de azúcar.

<http://mcafcoop.com>

PARAGUAY

Cooperativa Manduvirá. En la ciudad de Arroyos y Esteros, en Paraguay. Creada en 1975, agrupa a 1.500 personas de la región, dueñas de su propia fábrica de azúcar, con exportaciones a 17 países a través de la red de Comercio Justo. Cada año, se reúnen en asamblea general y deciden cómo invertir la prima de Comercio Justo. Tradicionalmente destinan el 50% a las personas productoras que, a su vez, lo dedican a mejorar la producción, sus viviendas y la educación de los hijos e hijas. El otro 50% se utiliza para financiar proyectos de educación, salud o cultivo orgánico para toda la comunidad.

www.manduvira.com

MONTILLO / Arroyense. Esta cooperativa agrícola se creó en 1995 y en la actualidad cuenta con más de 400 socios/as. Su finalidad es lograr el desarrollo económico

y social de la zona de manera sostenible. El 50% de los beneficios extra obtenidos en Comercio Justo va directamente a los productores, a quienes también se les facilita servicios útiles como créditos, compra de vehículos, etc. La otra mitad sirve para desarrollar proyectos para la comunidad.

COSTA RICA

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

Es la unión de tres cooperativas que se dedican a la producción e industrialización de la caña de azúcar. Está conformada por más de 600 asociados y es la cooperativa de azúcar blanca más pequeña de Costa Rica. Las ventas a través del Comercio Justo les permiten obtener un precio más digno para el campesinado, y mejorar las condiciones ambientales de la caña de azúcar y sus técnicas de producción. En los últimos años han desarrollado la agricultura ecológica.

Cooperativa Coopeagri. Es una cooperativa nacida en 1962 como respuesta a la explotación ejercida por los centros industriales y financieros del país. Agrupa a más de 16.000 personas y comercializa sus productos garantizando un precio mínimo superior al del mercado. Los recursos generados por sus exportaciones se utilizan para programas a favor de las y los productores, tales como: pago de incentivos económicos, establecimiento de almacigales de café y protección de la cuenca del río Peñas Blancas. Los productores/as reciben hasta el 60% de la compra por adelantado.

www.coopeagri.co.cr



5. Enlaces de interés para ampliar la información sobre el Comercio Justo y la campaña

Referencias bibliográficas y estadísticas

- Agustí Bou i Tort. *El azúcar. Producción y consumo en España, la Unión Europea y resto del mundo*. Fórum Cultural del Café. Junio 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*. Capítulo introductorio pendiente de publicación. 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*. Cuarta edición. Fairtrade International. Born: 2012 www.fairtrade.net/fileadmin/user_upload/content/2009/resources/2012-Monitoring_report_web.pdf
- FAOSTAT. Servicio estadístico de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la 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: información de mercado sobre productos básicos de la Conferencia de Naciones Unidas sobre comercio y desarrollo (UNCTAD). Azúcar <http://r0.unctad.org/infocomm/francais/sucre/plan.htm>
- International Sugar Organization www.isosugar.org
- Opciones (número 30). *Consumo consciente de azúcar. ¡Que no te amargue un dulce!* CRIC. Barcelona: 2009 opcions.org/sites/default/files/revistas/OPCIONES-30-castellano-WEB.pdf
- Sugaronline www.sugaronline.com

Enlaces

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

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

Definición de la Organización Mundial del Comercio Justo



Síguenos en:



www.facebook.com/CEComercioJusto



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



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



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

Con el apoyo de:

