



© Magasins du Monde Oxfam

6 **Cacao**

Cacao al minimo storico degli ultimi 27 anni

di Marc Maes, con contributi di Wendel Trio

Nella primavera del 2000 l'Unione europea ha preso una decisione conclusiva sull'uso di prodotti succedanei al burro di cacao nel cioccolato. Le discussioni su questa questione si trascinavano da ben 27 anni, sin da quando il Regno Unito, la Danimarca e l'Irlanda sono entrate a far parte delle comunità europee. Quello che allora fu passata come un'eccezione temporanea è infine diventata la regola: il burro di cacao ora può essere sostituito da altri grassi vegetali fino ad un 5% del peso totale di un prodotto di cioccolato.

Questa decisione è stata presa nel momento in cui il cacao attraversava la peggiore crisi nella sua storia. A febbraio del 2000 una tonnellata di cacao veniva pagata appena 750 US \$: il prezzo più basso degli ultimi 27 anni. Per strano che possa sembrare, in piena crisi del prezzo del cacao, l'industria del cioccolato è preoccupata della disponibilità di cacao e sta sviluppando piani per promuovere la coltivazione sostenibile del cacao. Tuttavia prezzi più alti e stabili non fanno parte di questi piani. Né sono previsti interventi sul mercato nel nuovo Accordo Internazionale del Cacao, mentre la liberalizzazione del commercio del cacao è in pieno corso in Africa occidentale, la più grande regione produttrice di cacao al mondo.

La sostituzione del burro di cacao

A marzo 2000 finalmente si è conclusa una saga che andava avanti da 27 anni. L'Unione europea ha sempre proibito l'uso di succedanei al burro di cacao. Un'eccezione provvisoria a questa regola generale fu concessa alla Gran Bretagna, all'Irlanda, e alla Danimarca nelle quali era permesso l'uso di questi grassi prima che divenissero membri della CEE nel 1973 (Direttiva 73/241/CEE). In seguito, altri tre paesi che consentivano l'uso di grassi vegetali entrarono a far parte dell'UE: Svezia, Finlandia e Austria. Il Portogallo ha modificato la sua legislazione in proposito, consentendo l'uso di succedanei, dopo il suo ingresso nell'Unione. Fondamentalmente tutti e quattro questi ultimi casi rappresentano un'infrazione ai regolamenti europei, nonostante il Mercato Unico Europeo fosse effettivo dal 1 gennaio 1993. Data la situazione per cui otto paesi dell'UE (71% della produzione di cioccolato) proibivano l'uso di succedanei, mentre tre paesi lo consentivano e quattro li utilizzavano senza permesso, si rendevano necessarie misure urgenti in proposito.

In preparazione del Mercato Unico, il Consiglio europeo di Edimburgo del 1992 invitò la Commissione europea a definire una proposta per armonizzare il mercato del cioccolato europeo. La Commissione finalizò la proposta per l'eliminazione del divieto d'uso di grassi vegetali solo nell'aprile del 1996. Ad ottobre 1997, il Parlamento europeo adottò numerosi emendamenti che avrebbero seriamente limitato l'uso di grassi vegetali nel cioccolato. Nella Posizione Comune dell'ottobre 1999, il Consiglio dell'Unione europea respinse la maggior parte di questi emendamenti. Purtroppo, a marzo 2000 non vi fu un appoggio sufficiente nel Parlamento europeo per una modifica sostanziale della Posizione Comune e riaffermare gli emendamenti fatti nel 1997. La battaglia era finita: d'ora in avanti sarà possibile utilizzare grassi vegetali nel cioccolato in tutto l'Unione europea e gli stati membri hanno tempo fino al 2003 per adattare la legislazione nazionale.

Il problema è che l'uso di altri grassi vegetali potrebbe ridurre la domanda di cacao. Calcoli fatti nel 1998 hanno dimostrato che la sostituzione del 5% di burro di cacao sul peso totale del cioccolato in tutti i paesi dell'EU avrebbe ridotto la domanda annua di cacao tra le 124.610

e 200.000 tonnellate. Se gli Stati Uniti seguissero la stessa strada, si stimava che le perdite per i paesi produttori di cacao potrebbero variare tra le 208.410 e le 325.000 tonnellate. L'Organizzazione Internazionale del Cacao, con sede a Londra, ha calcolato che ad ogni riduzione di 10.000 tonnellate nella domanda di cacao corrisponde una riduzione dell'1% del reddito dei paesi produttori.

Tuttavia, i paesi nei quali era già permesso l'uso di sostituti del burro di cacao non erano propensi a cambiare di rotta. L'industria dei grassi vegetali e l'industria del cioccolato hanno dispiegato una attività di lobby potente per l'armonizzazione al 5%, la prima sperando in un nuovo mercato, la seconda per poter utilizzare materie prime più a buon mercato. Inoltre, la possibilità di utilizzare grassi non derivati dal cacao riduce la dipendenza dei fabbricanti di cioccolato dal cacao e rafforza il loro controllo sul settore.

La nuova direttiva permette l'uso di prodotti alternativi al burro di cacao fino al 5% del peso totale del cioccolato (che spesso vuol dire 1/6 del cacao contenuto ed 1/3 del contenuto di burro di cacao). L'unica consolazione per i paesi produttori di cacao è rappresentata dall'impegno dell'EU ad effettuare una valutazione dell'impatto della direttiva sulle loro economie tre anni dopo l'entrata in vigore della stessa. L'uso di grassi vegetali sarà menzionato sulla confezione del prodotto di cioccolato, ma solo nell'elenco degli ingredienti, cioè sul retro della confezione dove non avrà effetto scoraggiante. Oltre a coprire gli interessi dell'industria

del cioccolato e dei grassi vegetali, la direttiva in realtà proteggerà soprattutto l'interesse dei produttori di succedanei del burro di cacao. La direttiva limita il numero di grassi vegetali permessi a sei grassi tropicali fra i quali il più utilizzato è il karité proveniente dall'Africa occidentale, ma che è presente anche in un certo numero di paesi produttori di cacao. Comunque per i coltivatori di cacao questo non costituisce una compensazione e, siccome il karité è meno pregiato del cacao, la regione nell'insieme ci perderà.

Data l'importanza della questione per i paesi produttori di cacao, non c'è da sorprendersi che l'Associazione Europea del Commercio Equo (EFTA) promuova da anni diverse campagne contro l'uso di succedanei del burro di cacao nel cioccolato. EFTA, insieme ad altre organizzazioni del Commercio Equo, organizzazioni non governative (ONG) e altri gruppi interessati, hanno partecipato ad una campagna contro l'adozione della proposta di direttiva attraverso petizioni, invio di cartoline, manifestazioni, tavole rotonde e conferenze stampa, oltre a fornire informazioni a tutti i politici e

AMBAO: garantisce l'uso esclusivo di burro di cacao

A novembre 2000 il governo belga ha annunciato la creazione di un nuovo marchio internazionale per il cioccolato di qualità: AMBAO, il quale garantisce l'uso esclusivo di burro di cacao e può essere utilizzato solo se la quantità di cacao impiegata è maggiore del minimo legale. Il Belgio che è rinomato per il suo cioccolato d'alta qualità si è sempre opposto veementemente ad un regolamento dell'EU che permettesse l'uso di grassi vegetali succedanei del burro di cacao nel cioccolato. Purtroppo finora il marchio non ha riscosso un gran successo nell'industria del cioccolato e non è ancora chiaro se avrà alcun impatto.



a coinvolgerli in dibattiti. La campagna ha trasformato la questione dei grassi vegetali da un problema tecnico in un dibattito politico importante e ha portato all'approvazione di numerosi emendamenti restrittivi del Parlamento europeo nel 1997. Tuttavia, durante la fase decisionale più riservata che ha preceduto la decisione di Consiglio, l'attività di lobbying dell'industria del cioccolato è prevalsa nuovamente.

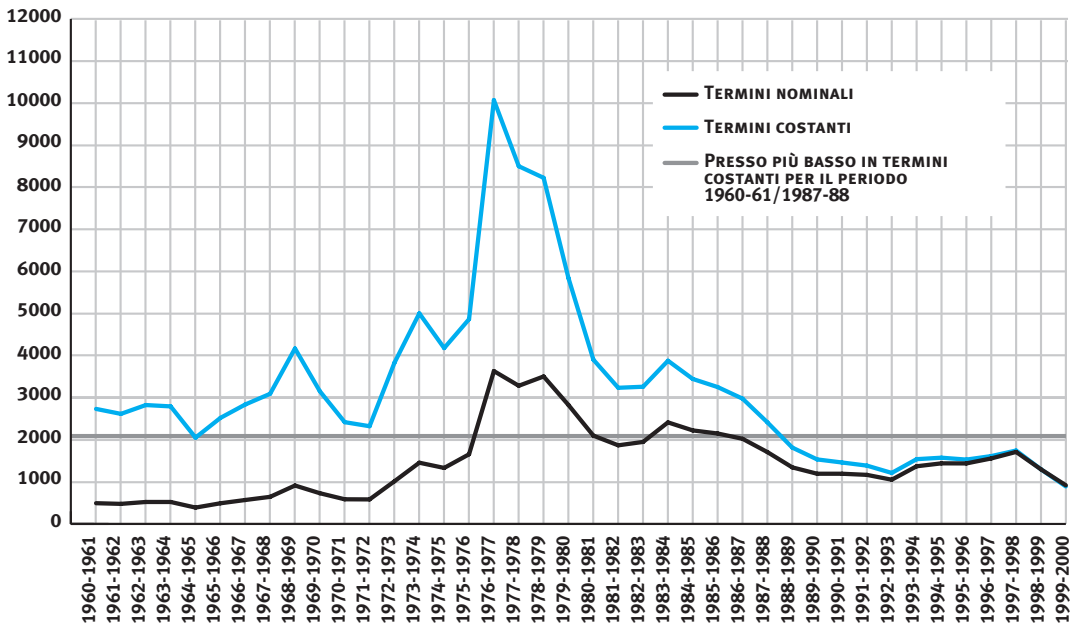
I paesi produttori di cacao saranno le vittime del processo di unificazione dell'UE, che purtroppo spesso comporta un'armonizzazione al ribasso. Ma il peggio deve ancora venire, dal momento che l'esempio europeo sarà seguito altrove. A novembre 2000 il dibattito sull'uso di grassi vegetali è stato ripreso nel Comitato congiunto FAO/OMS per il Codex Alimentarius. Il Codice è lo standard universale per prodotti alimentari. L'Accordo Internazionale sul Cacao firmato a marzo 2001, sebbene riconosca il possibile impatto negativo, per la prima volta permette l'uso di grassi vegetali nella cioccolata.

Prezzi bassi e opportunità limitate nel mercato del cacao

La decisione europea di permettere l'uso di sostituti al burro di cacao arriva in un momento in cui il prezzo del cacao è incredibilmente basso. A febbraio 2000 una tonnellata di cacao veniva pagata 750 US\$: il prezzo più basso degli ultimi 27 anni in termini correnti.

Il grafico mostra il trend nei prezzi del cacao fin dal 1960-61, in termini correnti e costanti (cioè

Evoluzione dei prezzi del cacao, 1960-61/ 1999-2000



"Prezzi in termini costanti" sono i prezzi in termini costanti del 1998/99 depurati dell'inflazione secondo l'Indice americano d'inflazione dei prezzi al consumo. I prezzi sono in dollari americani per tonnellata per "anno del cacao" (da ottobre a settembre).

Fonte: ICCO, International Cocoa Organisation, Londra

6 CACAO

depurato dell'inflazione). È chiaro che in termini costanti, il livello dei prezzi attuale è di gran lunga al di sotto del prezzo più basso verificatosi negli anni '60 e '70. La produzione di cacao era molto più proficua venti o trenta anni fa che oggi.

A prima vista sembra piuttosto strano che i prezzi siano così bassi. Dal 1991-92 ci sono state sei stagioni in cui il raccolto complessivo non ha potuto soddisfare la domanda. Naturalmente, se la domanda eccede l'offerta ci si aspetterebbe dei prezzi alti. Ma tra la domanda e l'offerta ci sono le scorte accumulate, che superano 1,3 milioni di tonnellate, abbastanza per soddisfare la domanda per cinque mesi e mezzo. Per cui, finché continueranno ad esistere scorte così grandi (il doppio del livello degli anni '60), il prezzo rimarrà basso.

Queste grandi scorte furono create alla fine degli anni '80, quando i raccolti superarono la domanda per un lungo periodo di tempo. Si verificò un crollo dei prezzi e le eccedenze a buon mercato si accumularono come scorte dei commercianti di cacao, industrie di trasformazione e fabbricanti di cioccolato.

L'alternanza tra periodi di eccedenza e scarsità è tipica per raccolti di piante come il cacao. Questo perché la produzione di cacao non può essere estesa o ridotta facilmente. In periodi di forte domanda e prezzi elevati, i coltivatori possono reagire, nel breve periodo, solo dedicandosi maggiormente alla coltivazione delle piante. Se la richiesta rimane forte, allora planteranno più piante di cacao, ma ci vogliono degli anni prima che inizino a dare i primi frutti. A questo punto ci si può aspettare che si creino delle eccedenze, che non possono essere assorbite facilmente nel breve termine, e che hanno un effetto deprimente sui prezzi. Di conseguenza i coltivatori si dedicano meno alla coltura e non sostituiscono le piante vecchie con delle nuove, dando inevitabilmente luogo a nuova scarsità.

Questo è esattamente quello che è accaduto negli anni '70 e '80. I prezzi alti alla metà degli anni '70 provocarono un aumento della produzione nei primi anni '80. Di conseguenza i prezzi scesero fino ad avere un impatto sulla produzione ed provocando scarsità nel 1991-92. Nel ciclo di eccedenza e deficit sono i paesi produttori di cacao ad avere la peggio: non sono in grado di rispondere rapidamente ad un aumento dei prezzi e possono fare poco per attenuarne un ribasso.

Una cosa che i paesi produttori non possono fare, ma i paesi importatori sì, è avere delle ampie scorte di cacao. Le zone di produzione sono troppo calde e umide e non dispongono dei capitali per finanziare scorte di cacao. Così le grandi scorte di cui si è parlato costituiscono uno strumento di potere per il Nord consumatore di cacao, piuttosto che per il Sud suo produttore (vedi anche la sezione "Accordo Internazionale del Cacao").

Se la lavorazione del cacao in loco rafforzerebbe la posizione dei paesi produttori nel mercato, metterlo in pratica presenta una serie di difficoltà. Non solo richiede competenze tecniche considerevoli e livelli di produzione adeguati, ma dipende anche dalla fornitura locale di cacao, la quale ha un carattere stagionale (data la mancanza di depositi) ed una qualità limitata (le industrie di lavorazione nel Nord possono miscelare diverse varietà). Altri ostacoli sono dati dalla distanza dal consumatore (sia reale che figurata) e dalle misure protettive imposte dai paesi industrializzati (si veda oltre). Inoltre, il mercato del cacao non è un mercato libero, bensì un mercato chiuso dominato da poche grandi società estremamente riluttanti

a permettere l'accesso di piccoli produttori. Lavorare il cacao è una cosa, mentre trovare un consumatore per il cacao lavorato è un'altra.

Nonostante ciò qualcosa sta cambiando per quanto riguarda la trasformazione del cacao nei paesi d'origine. Il commercio del cacao è diventato più libero e i paesi produttori di cacao ne permettono l'importazione da altri paesi. Le multinazionali di trasformazione del cacao stanno costruendo o comprando fabbriche nei paesi produttori di cacao o stanno creando joint-ventures. Spesso solo una prima trasformazione in liquore, burro e polvere ha luogo nel paese di origine, mentre la finitura più sofisticata è fatta nel nord.

Dal 1970 la lavorazione nei paesi produttori di cacao è rimasta a lungo ferma intorno al 30% del raccolto totale. Solo recentemente la quota è aumentata al 35% circa. In particolare la Costa d'Avorio sta sperimentando una forte crescita. Con 230.000 tonnellate di cacao nel 2000 la Costa d'Avorio ha preso il posto della Germania come il terzo paese trasformatore di cacao più grande (dopo i Paesi Bassi e gli Stati Uniti). Gli altri paesi d'origine che sono importanti lavoratori di cacao sono: Brasile con 190.000 tonnellate, la Malesia con 100.000 tonnellate, il Ghana con 65.000 tonnellate e l'Indonesia con 75.000 tonnellate.

Concentrazione e potere nel settore del cacao

L'intero settore del cacao è caratterizzato da un alto grado di concentrazione: sette paesi rappresentano l'85% della produzione di cacao, cinque imprese controllano l'80% del commercio del cacao, cinque società detengono il 70% della lavorazione del cacao e sei multinazionali del cioccolato controllano l'80% del mercato del cioccolato.

Di queste ultime sei, tre sono americane: Hershey, Mars, Philip Morris, (proprietaria della Kraft-Jacobs-Suchard- Côte d'Or); e tre sono europee: Nestlé (Svizzera), Cadbury-Schweppes (UK) e Ferrero (Italia). Esiste una forte competizione tra i membri di questo gruppo, che cercano di guadagnare nuove quote di mercato sviluppando continuamente prodotti nuovi con forme e gusti nuovi. Acquisire imprese più piccole e le loro marche costituisce un'altra strategia. Fondamentalmente sono i fabbricanti di cioccolato la parte più forte della catena del cioccolato. Sono meno vulnerabili alle variazioni dei prezzi, data l'ampia gamma di prodotti ed il

fatto che il cacao è solo uno dei loro ingredienti (il diritto di sostituire il burro di cacao con altri grassi rafforzerà ulteriormente la loro posizione).

Inoltre, i grandi produttori di cioccolato spendono somme talmente elevate di denaro nella pubblicità e nella fidelizzazione del cliente alla marca, che di fatto dominano le catene di distribuzione. Quale supermercato può permettersi di non avere Mars, Cadburys o Ferrero sui suoi scaffali? I fabbricanti hanno capitalizzato su questa posizione forte incrementando così i loro margini di profitto.

La concentrazione del settore del cacao fondamentalmente è il risultato della concentrazione dei produttori di cioccolato, che hanno bisogno di grandi quantità di cacao di alta qualità a buon prezzo per poter produrre i loro prodotti di marca. Commercianti e trasformatori del cacao hanno dovuto soddisfare questa domanda attraverso crescenti economie di scala.

(in: "The cocoa and chocolate market", Rabobank, 1995)

Fluttuazioni dei prezzi e speculazione nella borsa merci

Domanda, offerta e scorte non sono i soli fattori che determinano l'evoluzione del prezzo del cacao e sviluppi recenti lo hanno chiaramente riconfermato. Il cacao viene scambiato alla borsa merci (in particolare a Londra e New York) e gli speculatori per i loro affari non si basano solo su statistiche sulla produzione ed il consumo di cacao e cioccolato, ma anche su considerazioni che non hanno niente a che vedere con il cacao, come il trend complessivo dei prezzi delle merci, la situazione economica generale, o i profitti attesi in settori altri. Alla borsa i contratti sul cacao cambiano continuamente di proprietario: l'offerta complessiva di cacao è negoziata ben 14 volte.

La presenza di speculatori alla borsa merci (che oggi include anche fondi pensione e fondi d'investimento) acuisce il trend effettivo del commercio internazionale del cacao: la scarsità, o la sua previsione, può indurre a prezzi insolitamente alti, mentre eccedenze (attese) possono indurre a prezzi estremamente bassi. Ecco come è aumentato il prezzo del cacao da 1250 US\$ a oltre 1800 US\$ nel 1997. Diverse informazioni contribuirono a questo aumento brusco: voci circa un raccolto molto scarso in Costa d'Avorio e prospettive cattive per la stagione seguente; la notizia del fenomeno climatico de "El Niño", che provoca la siccità nell'emisfero Meridionale e quindi riduce la produzione di cacao; notizie circa una scorta enorme di 500.000 tonnellate che la Phibro, società di commercializzazione, aveva accumulato e speculazione circa il suo possibile uso.... Tutto ciò creò il cocktail ideale per i gestori di fondi d'investimento, i quali trasferirono rapidamente grandi somme dal mercato del caffè in stallo verso il mercato del cacao in fermento. El Niño effettivamente provocò una diminuzione nell'offerta di cacao e il raccolto della stagione 1997-98 si chiuse con un deficit di 142.000 tonnellate (raccolto di 2.675.000 tonnellate, macinazione di 2.790.000 tonnellate) ma il calo non fu così grande come alcuni avevano temuto (450.000 tonnellate). Ecuador e Indonesia risentirono maggiormente del fenomeno atmosferico, mentre la regione dell'Africa occidentale fu risparmiata.

Da maggio 1998 in poi, una volta che El Niño, Phibro e le speculazioni annuali circa il volume del raccolto della Costa d'Avorio furono passate, il prezzo del cacao iniziò a scendere di nuovo: nulla di insolito. Ma quando il prezzo scese sotto il tetto minimo dei US\$ 1000, il Financial Times evocò il "panico": nessuno se lo aspettava. Un'analisi dell'offerta e della domanda giunse alla conclusione che la stagione del 1998-99 si sarebbe chiusa di nuovo con un deficit di circa 150.000 tonnellate. Le ragioni erano dovute all'evoluzione esterna al mondo del cacao, cioè alle crisi finanziarie in Asia e Russia ed il conseguenziale deterioramento generale della borsa merci. Ma dal momento che un deficit dell'offerta era atteso, nessuno credette che la caduta del prezzo sarebbe durata a lungo. Sfortunatamente i prezzi continuarono a scendere e le previsioni peggiorarono immediatamente. Le crisi asiatiche peggiorarono le condizioni generali dell'economica globale ed il pessimismo in borsa si inasprì a causa di una caduta lenta della domanda. Le aspettative sul raccolto migliorarono ed il deficit atteso si ridusse da 120.000 tonnellate a febbraio 1999 a 65.000 tonnellate ad aprile. In giugno sembrava chiaro che non solo il consumo di cacao era rallentato, ma che effettivamente si sarebbe ridotto per la prima volta dal 1991-92. A novembre 1999, il deficit atteso si ridusse a 50.000 tonnellate e a marzo 2000 a 15.000 tonnellate.

Nel frattempo le previsioni per la stagione 1999-2000 portarono altre cattive notizie: dopo tre anni consecutivi di deficit ci sarebbe stata di nuovo un'eccedenza. A marzo 2000 quell'eccedenza fu stimata a 50.000 tonnellate e ci si aspettava che la domanda superasse l'offerta di nuovo nel 2002-03. In questo contesto il prezzo del cacao segnò continuamente nuovi record minimi. A settembre 1999 il prezzo scese sotto i 1000 US\$ e in febbraio 2000 fu registrato il minimo storico di 735 US\$.

Per i coltivatori di cacao e i paesi produttori di cacao un prezzo così basso è una vera catastrofe. In ottobre 1999 un chilo di chicchi di cacao veniva pagato alla borsa di Londra allo stesso prezzo che i coltivatori di cacao della Costa d'Avorio avevano ricevuto nella foresta l'anno precedente (575 FCFA, o 0,87 Euro). Così i coltivatori ricevettero solo 225/250 FCFA (0,34/0,38 Euro) per il loro cacao: 30% in meno del costo di produzione! Nel 1998-99 i profitti totali dei coltivatori di cacao della Costa d'Avorio ammontavano a 682 miliardi FCFA (1,03 miliardi di Euro), nel 1999-2000 a 421 miliardi di FCFA (0,64 miliardi di Euro): una perdita di 261 miliardi di FCFA (0,40 miliardi di Euro).

Cacao sostenibile

I prezzi eccessivamente bassi restano un po' sorprendenti, perché mentre si prevedono eccedenze di cacao per il 2000-03, l'industria del cioccolato si preoccupa dell'offerta nel prossimo futuro. L'industria del cioccolato si basa su alcune considerazioni. La produzione globale di cacao ha una rigida base geografica: almeno il 70% della produzione ha luogo in Africa occidentale. Oltre l'80% della produzione è nelle mani di piccoli proprietari con una fattoria di meno di 5 ha. L'invecchiamento dei campi, cure insufficienti e una bassa resistenza ai parassiti hanno fatto sì che parassiti, funghi ed insetti provocassero una perdita annua della produzione tra il 30 e il 40%.

Per garantire approvvigionamenti sufficienti per un periodo di 10 anni l'industria del cioccolato insiste sulla necessità di misure urgenti. ACRI, il centro di ricerca dell'industria del cioccolato americana ha iniziato un ampio programma di ricerca, il cosiddetto "Programma per il Cacao Sostenibile". Questo programma vuole approfondire la ricerca ecologica di base; sviluppare la gestione integrata dei parassiti e tecniche di produzione efficienti e convenienti per i piccoli coltivatori; sviluppare la produzione di cacao in regioni nuove o inattive (Vietnam, Perù e Panama); e sviluppare varietà di cacao migliori attraverso i più avanzati metodi di ricerca bio-tecnologica, incluso la modificazione genetica.

Il Programma per il Cacao Sostenibile fu sostenuto il 1 marzo 1999, nel quadro di un seminario internazionale tenutosi a Parigi, da 15 rappresentanti di varie organizzazioni del settore del cacao. Ciò nonostante il programma è stato oggetto di numerose critiche e è stato interpretato in diversi modi. Sostegno e tecniche migliori per i piccoli proprietari sono chiaramente una cosa positiva, ma la ricerca su varietà di cacao geneticamente modificate che crescerebbero fuori dalla attuale zona di produzione, porterebbe chiaramente ad una nuova e ancora più strenua competizione tra i produttori, oltre che ad un'ulteriore riduzione dei prezzi. Il programma non fa alcun riferimento al mercato e ai prezzi, né tantomeno alla internalizzazione dei costi sociali ed ecologici. Tuttavia un prezzo equo è una condizione necessaria per una col-

tivazione sostenibile del cacao. Ma la situazione attuale non lascia alcuno spazio a proposte che prevedano interventi di mercato, tutt'altro!

L'Accordo internazionale sul Cacao ed gli interventi di mercato

In principio produttori e consumatori traggono profitto da prezzi stabili. Ecco perché, fin dal 1972 è stata conclusa una serie di Accordi Internazionali sul Cacao (ICCA) allo scopo di stabilizzare i prezzi. Gli accordi prevedevano quote di esportazione o restrizioni alla produzione e delle scorte di compensazione, gestite dall'Organizzazione Internazionale del Cacao (ICCO). Durante i periodi di forte variazione nei prezzi, sia al rialzo che al ribasso, il cacao veniva comprato o venduto utilizzando le scorte di compensazione. Lo strumento di regolazione fu creato congiuntamente dai paesi consumatori e produttori.

Negli anni ottanta, il sistema di stabilizzazione fu messo sotto tale pressione che è stato abbandonato nell'ultimo Accordo Internazionale del Cacao nel 1993. I prezzi del cacao erano crollati negli anni ottanta a causa di un'eccedenza strutturale nella produzione. I paesi in rapida crescita, cioè la Costa d'Avorio e più tardi Malesia e Indonesia, aveva rifiutato di far parte del sistema previsto dall'Accordo. I fondi messi a disposizione per finanziare le scorte di regolazione erano insufficienti. Le scorte potevano assorbire solo 250.000 tonnellate, insufficienti a fermare la tendenza al ribasso dei prezzi. Tuttavia, i commercianti privati non mostrarono alcuna mancanza di fondi. Le loro scorte avevano assorbito 1.328 milioni di tonnellate di cacao nel 1990/91, pari al 67% della domanda totale! Queste scorte giganti tuttora influiscono negativamente sul livello dei prezzi. Se il prezzo del cacao deve essere controllato, è necessario avere maggiori informazioni sulle dimensioni delle scorte, la loro qualità, i proprietari, i movimenti ecc. Tutte le statistiche sono approssimative in quanto i detentori delle scorte sono riluttanti a fornire informazioni dettagliate.

L'Accordo Internazionale del Cacao del 1993 era l'ombra di quello precedente. I paesi consumatori avevano promesso di promuovere il consumo (cioè niente sostituti al burro di cacao!); ai produttori fu lasciato il compito di occuparsi del prezzo riducendo la produzione. La Malesia firmò l'Accordo, ma l'Indonesia è rimasta riluttante (ed lo è tuttora), e gli Stati Uniti ne sono rimasti fuori a lungo.

L'Accordo del 1993 che in principio scadeva nel 1998 fu prolungato per altri due anni. A novembre 2000 fu organizzata una Conferenza Internazionale sul Cacao sotto gli auspici dell'ONU al fine di adottare un nuovo Accordo, ma i negoziatori non riuscirono a raggiungere un accordo complessivo. Infine a Marzo 2001 i negoziati si sono conclusi con la firma di un nuovo accordo, che tuttavia non contiene alcun riferimento alla stabilizzazione dei prezzi.

Nel frattempo quattro paesi dell'Africa occidentale, Costa d'Avorio, Ghana, Nigeria e Camerun avevano annunciato di voler ridurre la loro produzione per tentare di aumentare il prezzo del cacao, distruggendo 250.000 tonnellate di cacao durante la stagione del 2000-01. Il costo sarebbe stato sostenuto attraverso un aumento della tassa d'esportazione, cosa che da sola avrebbe potuto avere effetti sul prezzo del mercato mondiale. Questo piano tuttavia non ha trovato attuazione a causa della mancanza di mezzi finanziari.

Liberalizzazione del commercio del cacao in Costa d'Avorio e in Ghana

Fin dall'epoca coloniale il commercio del cacao in Africa è stato fortemente controllato dallo stato. Esistevano principalmente due modelli di intervento statale: nel modello ghanese le imprese statali, dirette dall'Organizzazione per la Commercializzazione del Cacao ("Cocobod") detenevano il monopolio sul marketing ed l'esportazione del cacao; nel modello della Costa d'Avorio, lo stato fissava i prezzi attraverso la Cassa di Stabilizzazione (Caistab - Caisse de Stabilisation), ma permetteva anche ad altri attori di operare sul mercato con condizioni ben precise e licenze. In entrambi i casi lo stato forniva ai coltivatori sementi e fertilizzanti sovvenzionati e servizi di dilazione. Lo stato permetteva anche vendite anticipate di una gran parte del raccolto, così che i prezzi e margini potessero essere garantiti alla fonte per un lungo periodo. In questo modo poteva essere garantito un prezzo fisso ai coltivatori di cacao e la sicurezza ai commercianti internazionali: lo stato non solo garantiva l'esecuzione dei contratti ma anche la qualità del cacao esportato.

Dal momento che la Costa d'Avorio e il Ghana insieme costituivano circa il 55% della produzione totale di cacao, l'intervento statale rappresentava un fattore di stabilità. Non furono quindi i commercianti internazionali che invocarono la liberalizzazione del sistema. La pressione per la liberalizzazione venne dal FMI e dalla Banca Mondiale nell'ambito della questione del debito e degli aggiustamenti strutturali. Il FMI e la Banca Mondiale affermarono che il Cocobod e la Caistab erano delle strutture burocratiche grandi, costose e poco trasparenti e che inoltre non raggiungevano le finalità prepostesi. In pratica fornivano ben poco supporto ai piccoli coltivatori, e portavano via reddito dalle zone rurali a beneficio dello stato imponendo prezzi troppo bassi per il cacao. L'idea della Banca Mondiale era che i coltivatori avrebbero tratto profitto dalla liberalizzazione del commercio del cacao. L'abolizione dell'intervento statale avrebbe offerto loro una quota più grande del prezzo del mercato mondiale. Ciò è sicuramente vero, ma dal momento che non è stato fatto nulla sui livelli e la volatilità dei prezzi, questo non ha aiutato molto i coltivatori. Inoltre gli aggiustamenti strutturali non hanno solo deregolato l'intervento statale nel settore del cacao: il margine d'incremento del prezzo del cacao sul mercato mondiale non è sufficiente a compensare l'aumento del costo della vita, dell'istruzione, della salute, abbigliamento, trasporti e prodotti per l'agricoltura.

In Camerun e Nigeria l'abolizione improvvisa delle imprese statali del cacao nel 1986 ha portato al caos ed ad un netto peggioramento della qualità, con le relative conseguenze economiche e sociali. Ecco perché la liberalizzazione nei due paesi produttori di cacao più grandi al mondo è avvenuta in maniera graduale. In Costa d'Avorio, il commercio interno di cacao è stato liberalizzato fin dal 1995 e da allora i prezzi pubblicati da Caistab sono solo indicativi. La liberalizzazione delle esportazioni è arrivata poi nel 1999. A gennaio la Caistab è stata abolita e sostituita dalla Nouvelle Caistab (nuova Caistab), gestita da tutti gli operatori presenti sul mercato e limitata a funzioni di raccolta statistica e d'informazione. A giugno il controllo di qualità fu affidato alla società francese SGS ed alla olandese Cornelder. Il 12 agosto 1999 si è concluso qualsiasi intervento diretto dello stato sul mercato. Nel frattempo il prezzo sul mercato mondiale è crollato. La liberalizzazione che avrebbe dovuto comportare prezzi più alti per i coltivatori, è giunta in un momento poco favorevole: lo stato aveva appena abbandona-

6 CACAO

to tutti gli strumenti per proteggere i suoi coltivatori contro la caduta libera del prezzo del cacao e i coltivatori si sentirono completamente abbandonati a se stessi. Alla fine di novembre del 1999, una coalizione di organizzazioni di coltivatori proclamò uno sciopero, il primo sciopero del cacao nella storia della Costa d'Avorio. I coltivatori rifiutarono di vendere il cacao, al tempo stesso bloccarono i depositi e il trasporto e minacciarono di bruciare 20.000 tonnellate di cacao. L'azione portò ben presto alla scarsità nei depositi dei porti ed ad un leggero rialzo del prezzo sul mercato mondiale. Sfortunatamente le organizzazioni di coltivatori di cacao non riuscirono a sostenere la loro azione per più di 9 giorni.

Nel frattempo altri operatori del settore del cacao avevano buoni motivi di scontento. Quando la Caistab stabiliva il prezzo per le esportazioni, non c'era dubbio circa il valore del raccolto. Le Banche potevano offrire un credito senza grandi rischi. Questa certezza è scomparsa con la liberalizzazione ed inoltre il prezzo del mercato mondiale ha continuato a scendere. Riorganizzare il credito al settore del cacao è sicuramente un aspetto che non è stato preso adeguatamente in considerazione da coloro i quali hanno gestito il processo di liberalizzazione. Il risultato (atteso) era che solo gli acquirenti con garanzie internazionali sarebbero stati in grado di assicurarsi un credito.

Incertezza e mancanza di supporto finanziario hanno causato il crollo del numero di operatori sul mercato del cacao della Costa d'Avorio. Nel 1998 esistevano 40 esportatori, nel 1999 ne sono rimasti solo 6 o 7 tra cui un buon numero di grandi società internazionali: Archer-Daniels-Midland (ADM), Cargill e Barry-Callebaut, mentre Mars stava investigando il mercato. L'incertezza che la liberalizzazione ha portato ha anche indotto le multinazionali del cacao ad assicurarsi le forniture direttamente dai coltivatori. L'ADM controlla il 30% del raccolto della Costa d'Avorio, Barry-Callebaut il 20%. Da quando ha avuto inizio la liberalizzazione del mercato sono rimasti pochi intermediari tra i coltivatori e le multinazionali.

Nel frattempo il Ghana si sta opponendo con maggiore resistenza alla pressione dalle organizzazioni finanziarie internazionali e la liberalizzazione sta avvenendo ad un ritmo più lento. Nel 1992 il Ghana per la prima volta ha permesso la creazione di società private per il mercato interno. Nel 1999, 19 compratori privati erano iscritti, di cui solo 10 sono operativi, che insieme gestiscono il 40% del mercato interno. La Produce Buying Company (PBC), una partecipata della Cocobod, ancora fornisce il 60% del raccolto. Nel 2000 Cocobod ha messo in vendita il 35% della PBC sulla Borsa nazionale in piccole azioni del valore di 500 Cedi (0,15 Euro), di cui un 20% in vendita al Servizio sanitario nazionale e al Servizio Nazionale di Previdenza Sociale, un 20% all'Associazione dei produttori di Cacao, Caffè e Karité, e un 5% agli impiegati di PBC.

A partire dal 2002 i commercianti nazionali di cacao registrati che hanno avuto un volume di vendite di almeno 10.000 tonnellate di cacao possono esportare 30% dei loro acquisti locali in maniera indipendente. Per il resto, Cocobod continua a controllare le esportazioni, fissare i prezzi, incluso i margini dei commercianti e prezzi per le aziende agricole. Questo ha permesso a Cocobod di proteggere i coltivatori di cacao del Ghana dagli sviluppi disastrosi sul mercato mondiale.

A ottobre del 1999 Cocobod annunciò che il prezzo fissato per i coltivatori sarebbe rimasto invariato rispetto alla stagione precedente, vale a dire 2250 Cedi/Kg (0,76 Euro). In questo

modo Cocobod mirava ad aumentare ulteriormente la produzione ghanese, per raggiungere gli obiettivi di produzione fissati a maggio 1999: 500.000 tonnellate entro il 2005 e 700.000 tonnellate entro il 2010. Come risultato della politica dei prezzi, il Ghana ha dovuto far fronte al contrabbando di cacao proveniente dalla Costa d'Avorio, dove i prezzi sono più bassi. Si tratta di una svolta straordinaria della storia (negli anni '70 e '80 il contrabbando avveniva nella direzione inversa) e per le previsioni della Banca Mondiale, che aveva ammonito molte volte il Ghana che il suo cacao sarebbe stato esportato di contrabbando dal paese, se non avesse liberalizzato al più presto il suo mercato. Per il Ghana il contrabbando dalla Costa d'Avorio non è positivo, dal momento che si tratta di cacao di una qualità inferiore che danneggia la buona reputazione grazie alla quale il cacao ghanese riceve sempre un bonus tra 50 i e i 70 US\$/tonnellata rispetto al prezzo del mercato mondiale.

Tuttavia, a causa dell'inflazione molto alta, il prezzo fisso dato ai coltivatore si è ridotto rapidamente in termini reali e così alla fine della stagione il contrabbando è ritornato in direzione della Costa d'Avorio. Il governo del Ghana ha reagito fissando il prezzo due volte per stagione. Ad ottobre 2000 il prezzo pagato ai coltivatori è aumentato di nuovo a 3475 Cedis/kg (0,62 Euro). Secondo il Dipartimento di Stato americano all'Agricoltura, il contrabbando verso il Ghana durante la stagione 2000-01 potrebbe ammontare a 30.000 tonnellate di cacao.

Una Panoramica sulla produzione di cacao

La pianta del cacao ha bisogno di un ambiente umido, caldo ed ombroso, come nella foresta tropicale. Il cacao cresce nelle zone tropicali di tre continenti. America Latina, la culla della coltura di cacao, detiene appena il 13% della produzione mondiale. L'Africa occidentale, dove il cacao è stato coltivato fin dalla fine del XIX° secolo, si è imposta come la principale regione del cacao e ora detiene il 70% della produzione mondiale. La regione più giovane è il sud-est asiatico che ha rapidamente guadagnato il 20% del mercato del cacao negli anni '80 ma da allora si è assestato intorno al 17%.

Con una produzione di circa 1,2 milioni di tonnellate, la Costa d'Avorio è il leader mondiale nella produzione di cacao, seguito a distanza da Ghana, Indonesia, Nigeria, Brasile, Camerun, Ecuador e Malesia. Insieme questi otto paesi detengono il 90% della produzione mondiale di cacao. Nonostante un livello alto di concentrazione, i paesi produttori sono la parte più debole della settore del cacao. Ciò è dovuto a problemi connessi all'immagazzinamento e alla trasformazione locale, così che una limitazione nella produzione è l'unico modo per i paesi produttori di esercitare qualche influenza sul mercato. Tuttavia, i paesi col più ampio potenziale di crescita hanno sempre rifiutato un accordo sulle restrizioni alla produzione (Costa d'Avorio e Malesia hanno spesso avuto questo ruolo in passato, oggi è l'Indonesia).

L'Africa occidentale

Il cacao è d'importanza vitale per la Costa d'Avorio e il Ghana. Entrambi questi paesi sono ancora fortemente dipendenti dal cacao per la valuta straniera. I profitti delle vendite del cacao ammontano a più di uno terzo dei guadagni da esportazioni del Ghana e il 40% di quelli della Costa d'Avorio. La dipendenza da un unico prodotto rende molto vulnerabili le loro economie.

6 CACAO

Secondo l'Istituto di Ricerca sul Cacao in Ghana ci sono circa 350.000 aziende agricole di coltivazione del cacao con una taglia media di 3,5 ha, di cui un terzo sono più piccole di 1 ha, e due terzi sono più piccole di 8 ha. La produttività media per ha è bassa (420 Kg/Ha), principalmente perché le piante sono vecchie e i coltivatori non possono permettersi i fertilizzanti. Oltre ai 350.000 coltivatori di cacao, si stima che un numero pari al doppio di persone dipende direttamente dal cacao, come lavoratori temporanei che di solito ricevono una parte del raccolto.

E' stato stimato che il numero di coltivatori di cacao in Costa d'Avorio ammonta a circa 500.000 persone. Le aziende agricole sono circa di 4 ha. La produttività è migliore che in Ghana, 870 kg/ha, grazie all'introduzione di ibridi più produttivi. In Costa d'Avorio una gran parte delle persone che lavorano nel settore del cacao proviene dal vicino Burkina Faso. Queste persone sono vittime di crescenti ostilità razziali. A marzo 2001 numerosi servizi giornalistici nei mass media americani e britannici hanno attratto l'attenzione del grande pubblico sul destino dei bambini schiavi che lavorano nelle piantagioni di cacao in Costa d'Avorio. Secondo le stime, fino a 15000 bambini tra i 9 e i 12 anni lavorano nella piantagioni di cacao. In seguito a ciò, il Congresso e il Senato americano hanno adottato un disegno di legge in base al quale tutto il cioccolato venduto negli Stati Uniti deve essere prodotto senza l'impiego di bambini schiavi. In seguito all'addizione del disegno di legge da parte del Congresso, l'industria del cioccolato americana si è messa in moto e è riuscita a bloccarlo, firmando un accordo volontario in seguito a negoziati con l'OIL, il governo della Costa d'Avorio, i sindacati e ONG come Anti-Slavery International. In base all'accordo, l'industria del cioccolato americana si è impegnata a sviluppare entro luglio 2005 un marchio e un sistema di monitoraggio che garantirebbero il non uso di manodopera infantile forzata.

La coltivazione del cacao in Nigeria è stata a lungo trascurata perché l'attenzione era rivolta all'estrazione di petrolio. Ciononostante il cacao resta la seconda esportazione. Recentemente un programma ha dato inizio alla distribuzione di nuovi ibridi fra i coltivatori. Come nel caso del Ghana, anche in Nigeria le piante sono piuttosto vecchie. La produzione media per ha è di circa 400 kg.

L'Asia

La Malesia e l'Indonesia si sono avviate alla produzione di cacao relativamente tardi. Incoraggiati negli anni settanta dai prezzi alti, questi paesi hanno incrementato la produzione e sono oggi fra i principali produttori di cacao. In Malesia e Indonesia le esportazioni di cacao rappresentano meno dell'1 % dei profitti totali da esportazione.

La Malesia negli anni ottanta è stata il paese produttore con la crescita più rapida, ma la sua produzione è decresciuta fin dall'inizio degli anni novanta, come risultato del crollo dei prezzi e dei salari crescenti che rendono il cacao non più proficuo. Il raccolto in Malesia è sceso da 243.000 tonnellate nel 1989-90 ad un circa 70.000 tonnellate nel 1998-99. Le grandi piantagioni hanno sostituito gli alberi d'olio di palma la cui coltivazione richiede meno manodopera. Con la progressiva scomparsa dei piccoli produttori, adesso in Malesia stanno scomparendo anche i grandi coltivatori, che detengono il 60% della produzione. La produttività media è di 750 kg/ha.

Dal 1995 la Malesia importa cacao, specialmente dall'Indonesia per fornire di materie prime l'industria della lavorazione del cacao, che ha una capacità di 145,000 tonnellate.

I salari in Indonesia sono molto più bassi che in Malesia. L'Indonesia offre la combinazione di fattori che, storicamente parlando, è sempre stata determinante per una forte crescita nella produzione di cacao: foresta tropicale vergine, una popolazione emigrante (dalla sovrappopolata isola di Giava) e, connesso a questo fattore, un numero sufficiente di persone che non hanno nessuna alternativa ad un basso reddito.

A Sulawesi la foresta pluviale viene ancora tagliata per dare a nuovi coloni l'opportunità di iniziare a coltivare il cacao. Secondo le stime americane (USDA) 530.000 ettari di terra furono piantati a cacao nel 2000, di cui 360.000 ettari producevano raccolto, il che vuole dire che altri 70.000 ettari erano entrati in produzione di recente. Le previsioni indicano una forte espansione della produzione in Indonesia.

L'82% della produzione indonesiana proviene da 150.000 piccoli proprietari che coltivano in media 2 ha di terreno. La produttività è alta, 900/1000 kg/ha, meglio che nelle piantagioni statali o private che contribuiscono rispettivamente per l'11% e il 7% della produzione. Il cacao indonesiano, tuttavia, è di qualità molto più bassa del cacao africano.

L'America Latina

La quota di produzione mondiale del cacao latino-americano ha subito un declino costante. Nel 1989-90 era il 27%, ora è solo il 13%. Questa contrazione è dovuta principalmente alla situazione in Brasile dove la produzione del cacao è scesa da 350.000 a 133.000 tonnellate nello stesso periodo. Il Brasile si trova nella stessa posizione della Malesia: prezzi bassi e salari alti fanno sì che la coltivazione del cacao non sia proficua, e la conseguente negligenza verso le coltivazioni ha portato ad una diffusione considerevole della cladomania che ha colpito pesantemente estese aree di produzione del cacao. La produttività è di solo 280 kg/ha.

A novembre 1999 la provincia di Bahia, che è fortemente dipendente dal cacao, ha inaugurato un Vivaio Biologico (Bio Plant) che sarebbe in grado di produrre oltre 7 milioni di piante con radici e 42 milioni di canne da innesto entro il 2002. Come per la Malesia, il Brasile è diventato un importatore di cacao, in modo da poter fornire sufficiente materia prima all'industria della lavorazione del cacao. In Brasile il cacao viene coltivato principalmente nelle piantagioni. La crisi del settore è una tragedia soprattutto per i lavoratori. Nella provincia di Bahia già sono stati persi oltre 250,000 posti di lavoro.

Altri grandi produttori di cacao in America Latina sono la Colombia, il Messico, e la Repubblica Dominicana. La coltivazione in questi paesi è principalmente nelle mani di piccoli produttori.

Principali paesi produttori di cacao

(in Migliaia di tonnellate)

<i>Costa d'Avorio</i>	1,300
<i>Ghana</i>	445
<i>Indonesia</i>	420
<i>Nigeria</i>	165
<i>Brasile</i>	130
<i>Camerun</i>	120
<i>Ecuador</i>	95
<i>Malesia</i>	80
<i>Repubblica Dominicana</i>	47
<i>Colombia</i>	40
<i>Papua Nuova Guinea</i>	37
<i>Messico</i>	35

(Previsioni per il 1999-2000 dell'Organizzazione Internazionale del Cacao)

Restrizioni commerciali: i regolamenti internazionali e dell'UE

Le restrizioni commerciali sono uno dei motivi per cui i paesi produttori esportano cacao principalmente sotto forma di chicchi. I paesi consumatori di cacao, cioè i paesi industrializzati, proteggono i loro mercati contro le importazioni di prodotti lavorati aumentando le tariffe. Più è alto il livello di trasformazione del prodotto, o il livello di competitività, più alta è la tariffa doganale imposta. Fino a tempi recenti, l'Unione europea ha imposto una tariffa doganale del 3% sui chicchi di cacao, rispetto al 12% sul burro di cacao, 15% sul liquore di cacao e 16% sulla polvere di cacao (burro e polvere di cacao implicano una maggiore lavorazione rispetto alla massa di cacao, ma la domanda europea di polvere è più ridotta). Ai prodotti dei paesi ACP era stato accordato libero accesso. I paesi in via di sviluppo ed altri hanno goduto di una tariffa preferenziale del 3% su chicchi, 11% sulla massa, 8% sul burro e 9% sulla polvere. Gli accordi commerciali multilaterali del 1994

(GATT/WTO) hanno dato luogo ad una riduzione delle tariffe. Le tariffe standard ora sono: 1,5% per i chicchi di cacao, 12% per il liquore di cacao, 9% per il burro di cacao e 12% per la polvere di cacao. Le tariffe preferenziali per paesi in sviluppo sono state differenziate a seconda del "grado di sviluppo" dei paesi interessati. L'Ecuador e la Bolivia possono esportare i prodotti del cacao senza tariffe; per la Malesia e l'Indonesia le tariffe sono rispettivamente dello 0%, 8,4%, 6,3% e 4,2%; per il Brasile sono dello 0,7% per i chicchi di cacao, 10,2% per il liquore, 7,6% per il burro e 8,2% per la polvere. Tariffe pari a zero sono state concesse a numerosi paesi tra cui, oltre agli ACP, molti paesi del Nord Africa, il Medio Oriente ed l'Europa Orientale per l'accesso al mercato europeo di prodotti derivati del cacao (con l'eccezione dell'1,5% sui chicchi). Ciò vuole dire che il trattamento preferenziale dei paesi ACP non è più così preferenziale.

Commercio Equo e Solidale

Nella commercio del cacao di tipo tradizionale, gli importatori e l'industria del cioccolato ricevono circa il 70% del profitto, mentre i coltivatori di cacao (che di solito non hanno nessuna fonte alternativa di reddito) ricevono appena il 5%. Le organizzazioni europee del commercio equo pagano un prezzo giusto e sostengono la coltivazione sostenibile stabilendo contatti con i produttori nei paesi in via di sviluppo. La vendita di prodotti del commercio equo fornisce un legame tra produttori e consumatori. Quando i consumatori sono più consapevoli dei problemi nel Sud in generale, sono più disponibili a pagare un prezzo equo.

Il prezzo minimo pagato dalle organizzazioni europee del commercio equo è di 1600 US\$/tonnellata maggiorato di un premio di 150 US\$/tonnellata. Per il cacao biologico c'è anche un premio addizionale di 200 US\$/tonnellata. Se il prezzo di mercato è più alto di 1600 US\$/tonnellata il prezzo del commercio equo aumenta di conseguenza.

El Ceibo, una cooperativa boliviana di produttori di cacao, ha stabilito contatti con l'organizzazione svizzera Claro (già nota come OS3) nel 1985. Una parte del cacao prodotto da El Ceibo ora viene venduto direttamente da Claro sul mercato europeo. Gli intermediari sono saltati e la prima tappa della lavorazione viene eseguita in Bolivia. (El Ceibo produce burro e polvere

Kuapa Kokoo, Ghana

Kuapa Kokoo che vuol dire “coltivatori di buon cacao” è il nome di un’associazione di coltivatori di cacao in Ghana. Quando il Ghana liberalizzò il mercato nazionale del cacao nel 1992 sotto le pressioni del FMI ed della Banca Mondiale, un gruppo di leader di coltivatori decise di creare una società di commercializzazione del cacao: i coltivatori di cacao erano stati ingannati troppo a lungo da ufficiali corrotti, e non vedevano di buon occhio il fatto che questi ufficiali sarebbero stati rimpiazzati da intermediari probabilmente peggiori.

La società di commercio Kuapa Kokoo Ltd. è di proprietà della Kuapa Kokoo Union. In ogni villaggio, i coltivatori che forniscono Kuapa Kokoo, eleggono i loro consiglio direttivo e i rappresentanti negli organi amministrativi di Kuapa. Così per la prima volta dopo molti anni i coltivatori di cacao in Ghana hanno ottenuto un certo controllo del commercio del loro raccolto. Il fatto che i coltivatori gestiscono da soli le questioni a Kuapa rappresenta per loro un segno di equità ancora più significativo di quanto lo sia il prezzo che viene pagato loro. I coltivatori sono pagati per raggruppare, pesare e mettere nei sacchi il cacao, e partecipano alla gestione di Kuapa. Ricevono una formazione, pagamento immediato ed un bonus alla fine della stagione. Kuapa è l’organizzazione di cacao in Ghana con i migliori risultati nel mercato interno, con un numero di coltivatori che vogliono entrarne a far

parte in continua crescita. Kuapa è cresciuta da 22 società di villaggio nel 1993 a 684 società che rappresentano 35.000 membri nel 2001.

Fin dal 1998 a Kuapa stanno attuando un progetto sulle donne e l’agricoltura biologica. La responsabile delle questioni di genere organizza la formazione e definisce il modello di risparmio. La preoccupazione principale delle coltivatrici è provvedere al sostentamento della loro famiglia. Loro cercano di guadagnare un po’ di soldi per se stesse, ad esempio coltivando verdure, cuocendo il pane o producendo sapone dai gusci del baccello del cacao.

Nel frattempo alcune cooperative di villaggio di Kuapa stanno ricevendo formazione per la coltivazione organica del cacao da Conservation International. L’obiettivo è di ottenere la certificazione biologica fra qualche anno in modo da poter vendere al ristretto ma proficuo mercato dei prodotti biologici.

Fin da ottobre 1998 Kuapa Kokoo è divenuto anche azionista di una società britannica di cioccolato! La Day Chocolate Company, così chiamata dal nome di Richard Day, ex membro della ONG britannica e organizzazione del commercio equo TWIN, che ha sostenuto Kuapa fin dalla fondazione. Il cioccolato che la società ha immesso sul mercato si chiama “Divine”, un cioccolato divino con un cuore.

di cacao nel suo elementare stabilimento di lavorazione). Nel 1991, Claro ha immesso sul mercato europeo il primo cioccolato del commercio equo, prodotto da un fabbricante svizzero, sotto il nome di “Mascao”. Oggi tutti i tipi di cioccolato Mascao sono completamente biologici: sono prodotti col cacao del commercio equo di El Ceibo e di Conocado in Repubblica Dominicana, e con lo zucchero di canna del commercio equo di Alter Trade nelle Filippine.

Oltre a Mascao, altri tipi di cioccolato e prodotti a base di cioccolato sono stati introdotti da molti membri EFTA: barre di cioccolato, polvere di cacao istantaneo, crema di cioccolato, nocchie e uva passa ricoperta di cioccolato, praline e così via.

6 CACAO

Nel 1993 è stata introdotta un'etichetta del Commercio Equo per il cacao e i prodotti di cioccolato nei Paesi Bassi e in Svizzera. Ora ci sono dieci paesi dove esiste quest'etichetta che rappresenta 1000 tonnellate di prodotto nel 1999. Ad oggi Regno Unito, Svizzera ed Paesi Bassi sono i principali consumatori di cioccolato con un marchio, ma in termini di consumo pro capite il Lussemburgo è di gran lunga il maggiore. Le organizzazioni dei marchi del cioccolato sono tutte membri di FLO - International, fondata nel 1997 e che oggi riunisce 17 organizzazioni nazionali dei marchi di garanzia dei prodotti del Commercio Equo.

I produttori di cioccolato e imprese di trasformazione del cacao che importano il cacao secondo i criteri definiti da FLO possono utilizzare il marchio come Max Havelaar nei Paesi Bassi, Svizzera e Danimarca, o TransFair in Germania, Lussemburgo, Austria e Italia, o Fairtrade Mark nel Regno Unito ed il Raettvisemark in Svezia. Nel mercato del cacao del Commercio Equo si nota un chiaro trend nel combinare equo e biologico. Il burro di cacao del commercio equo viene anche impiegato in tutti i prodotti cosmetici del Body Shop che contengono burro di cacao.

I chicchi e il burro di cacao per i prodotti di cioccolato dei prodotti etichettati provengono da El Ceibo (Bolivia), Kuapa Kokoo (Ghana), Conacado (Repubblica Dominicana), MCCH (Ecuador), MACEFCOOP (Camerun) e TCGA (Belize). APPTA in Costa Rica ben presto produrrà per il mercato del Commercio Equo.

Nel futuro immediato la produzione di cacao in 4 di queste 7 organizzazioni di produttori sarà anche certificata come biologica. Altri due gruppi di produttore sono coinvolti in progetti di conversione biologica.

FONTI

American Cocoa Research Institute, ACRI, www.acri-cocoa.org

Africa News Online, www.africanews.org (or AllAfrica.com)

CIRAD, www.cirad.fr

E.D & F Man Cocoa, is www.edfman.com/cocoa.

EFTA Cocoa Newsletters

Financial Times Globalarchive, www.globalarchive.ft.com

International Cocoa Organisation, www.icco.org

Jeune Afrique Economique (rivista mensile)

Marchés tropicaux et méditerranéens (rivista settimanale)

Smithsonian Institute, www.si.edu/smbc (o natzoo.si.edu/smbc/cacao.htm)

Solagral, www.solagral.org

Reuters, www.commods.reuters.com

The Cocoa and Chocolate Market, Rabobank Netherlands

United States Department of Agriculture; Foreign Agricultural Service, Attaché Reports: www.fas.usda.gov

UNCTAD, www.unctad.org