



**źródłem
każdego
działania
jest myśl**



Ośrodek Działań Ekologicznych „Źródła”
Łódź 90-602, ul. Zielona 27
tel. 042 632 03 11, fax 042 291 14 50
kom. 507 575 535 www.zrodla.org

O kosztach filiżanki kawy

opr. Gosia Świderek

Cel ogólny: Zwrócenie uwagi uczniów na to jaki wpływ mają codzienne zakupy Europejczyków na życie mieszkańców trzeciego świata.

Cele operacyjne:

- uczeń rozumie pojęcie „sprawiedliwy handel”
- wymienia standardy „sprawiedliwego handlu”
- uczeń zna pochodzenie roślin kawowca, kakaowca, herbaty (kraje producenckie)
- uczeń potrafi ocenić stan gospodarki krajów eksportujących i importujących
- uczeń wymienia koszty związane z produkcją i przetwarzaniem kawy (od producenta do klienta)
- uczeń potrafi argumentować swoje stanowisko dotyczące etyki w dokonywaniu zakupów,
- uczeń potrafi rozróżnić poznane używki na podstawie fotografii
- doskonalą umiejętność współpracy w grupie oraz dyskusowania

Czas trwania: 2 godziny lekcyjne

Miejsce: sala

Pomoce: plansza z symbolami sprawiedliwego handlu, materiały dodatkowe dla uczniów, duże arkusze papieru A1 lub A2, materiały plastyczne (kredki, farby lub mazaki), papier do notatek, sześć atlasów geograficznych świata, ew. roczniki statystyczne

Przebieg zajęć:

Rozpocznij zajęcia od pytania o najpopularniejsze ciepłe napoje (kawa, herbata, kakao) i wprowadź uczniów w tematykę zajęć. Porozmawiajcie o roli tych napojów w życiu społecznym (randki w kawiarniach, zaproszenie na herbatkę, spotkania biznesowe przy kawie, Five O'clock, poranne kakao jako synonim zdrowia). Możecie posłużyć się w tym celu cytatami z literatury i filmu, reklamami itp.

Podziel uczniów na sześć grup i rozdaj im karty pracy (materiał pomocniczy nr 1) oraz atlasy. Po wykonaniu zadania liderzy grup prezentują wyniki pracy na forum klasy.

Następnie krótko przedstaw sytuację ekonomiczną producentów i przetwórców kawy, kakao, herbaty.

Ponownie podziel uczniów na grupy – tym razem na pięć zespołów, zwróć uwagę by skład grup zmienił się znacząco. Każdej grupie daj tekst do przeanalizowania (materiał pomocniczy nr 2). Poproś by uczniowie przedyskutowali przedstawiony w tekście problem metodą metaplanu (materiał pomocniczy nr 3), ustal czas przeznaczony na tę czynność.

Po zakończeniu liderzy grup prezentują swoje prace. Po zakończeniu przedstawiania wyników dyskusji przez wszystkie grupy poproś by uczniowie wspólnie rozważyli zaproponowane rozwiązania. Wyłóżcie końcowe wnioski i zapiszcie je na dużym arkuszu papieru lub na tablicy.

Kolejny etap zajęć dotyczy pojęcia sprawiedliwy handel i standardów obowiązujących w sprawiedliwym handlu. Poproś uczniów by każdy z nich na małej kolorowej karteczce dokończył zdanie "Sprawiedliwy handel to...". Przygotuj duży arkusz papieru – w jego centralnej części umieść logo "Fair Trade" (materiał pomocniczy nr 4), a następnie niech uczniowie przykleją swoje karteczki wokół logo. Omów zasady i cele „sprawiedliwego handlu” (skorzystaj z materiału pomocniczego nr 5).

Następnie rozdaj uczniom duże arkusze papieru i materiały plastyczne (farby, kredki, mazaki i inne) i poproś aby indywidualnie lub w grupach zaprojektowali plakat zachęcający do kupowania produktów oznaczonych logo "Fair Trade". Plakaty wraz z zasadami sprawiedliwego handlu umieścić można na szkolnym korytarzu, tak aby więcej osób miało możliwość zapoznania się z tym zagadnieniem.

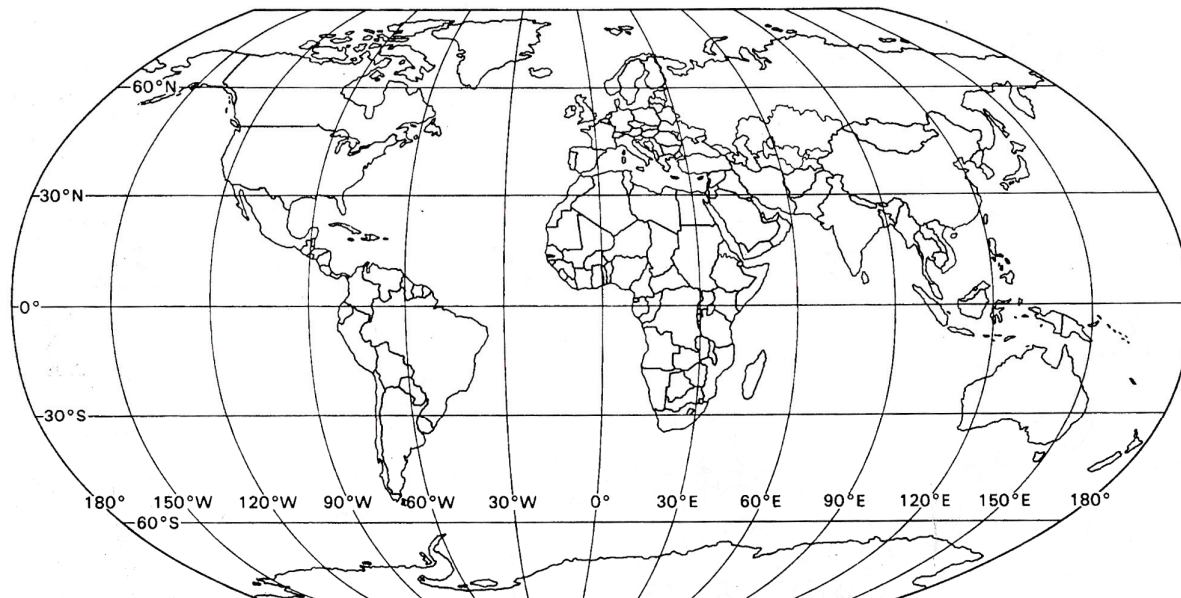
Grupa 1. Kawa

Kawowiec (kawa) (*Coffea*) – rodzaj wiecznie zielonych krzewów i drzew z rodziny marzanowatych. Kawowce uprawiane są na plantacjach w strefie międzyzwrotnikowej Afryki, Ameryki Południowej i Azji. Najczęściej są to gatunki kawa arabska (arabika) i kawa kongijska (robusta).

Główni producenci kawy (2005 r.)

Lp.	Kraj	mln. ton	% prod. św.
1.	Brazylia	2.18	28,2
2.	Wietnam	0.99	12,8
3.	Indonezja	0.76	9,8
4.	Kolumbia	0.68	8,8
5.	Meksyk	0.31	4,0
6.	Indie	0.28	3,6
7.	Etiopia	0.26	3,3
8.	Gwatemala	0.22	2,8
9.	Honduras	0.19	2,5
10.	Uganda	0.19	2,5
	łącznie na świecie	7.72	100

Kawa to jeden z podstawowych artykułów spożywczych i najważniejszych towarów handlowych na świecie. W skali globalnej 25 milionów drobnych producentów zajmuje się jej wytwarzaniem. Dla przykładu, w samej Brazylii (1/3 światowego rynku) 5 milionów osób jest zatrudnionych przy uprawie 3 miliardów krzewów kawowca. Uprawa kawowca jest znacznie bardziej pracochłonna niż innych roślin regionu (soja, trzcina cukrowa, pszenica), ponieważ wymaga stałej uwagi i nie podlega automatyzacji.



Zadanie: Korzystając z powyższych danych znajdźcie na mapie kraje produkujące kawę, zaznaczcie je w taki sposób aby uwidocznić udział procentowy światowej produkcji (dużym kołem/kwadratem kraje w których produkuje się najwięcej, proporcjonalnie mniejszym te w których produkuje się mniej, albo za pomocą odpowiedniej ilości kropek np. Indonezja 10 kropek). Korzystając z atlasów zastanówcie się i wypiszcie jakie czynniki przyrodnicze i poza przyrodnicze mają wpływ na takie umiejscowienie produkcji kawy.

.....

.....

.....

.....

.....

Grupa 2. Kawa

Kawowiec (kawa) (*Coffea*) – rodzaj wiecznie zielonych krzewów i drzew z rodziny marzanowatych. Kawowce uprawiane są na plantacjach w strefie międzyzwrotnikowej Afryki, Ameryki Południowej i Azji. Najczęściej są to gatunki kawa arabska (arabika) i kawa kongijska (robusta).

Kawowce posiadają dwa rodzaje pędów – jedne rosną pionowo w górę, od nich odrastają pędy poziome. Liście naprzemianległe, błyszczące, pojedyncze, o całym lub pofałdowanym brzegu; mają krótki ogonek, osiągają długość do 35 cm. Kwiaty białe lub kremowe, rurkowate, intensywnie pachnące, pojedyncze lub zebrane w kwiatostany u nasady liści. Owoc – czerwony pestkowiec z wyglądu przypominający jagodę; zawiera dwa jednostronnie spłaszczone nasiona. Nasiona są wykorzystywane do przygotowania parzonego napoju – kawy.

Zbiór wiśni kawowych odbywa się ręcznie (tam, gdzie zbiory odbywają się przez cały rok - na krzewach kawowców jednocześnie znajdują się zarówno kwiaty, jak i owoce o różnym stopniu dojrzałości) lub poprzez strząsanie ręcznie lub maszynowo (jednak zrywa się zarówno niedojrzałe, jak i już przejrzałe owoce). Następnie oddziela się ziarna kawy od miąższu. Ziarna są sortowane według wagi, wielkości i barwy, pakowane w worki i transportowane, zazwyczaj kawę pali się w kraju importującym.

Kawa – napój sporządzany z palonych, a następnie zmielonych lub poddanych instantyzacji ziaren kawowca, zwykle podawany na gorąco. Pochodzi z Etiopii, w Europie pojawił się około XVI wieku. Jedna z najpopularniejszych używek na ziemi i główne źródło kofeiny. Obecnie kawa jest jednym z najpopularniejszych na świecie napojów. Wypija jej się około 400 mld filiżanek rocznie.

Zadanie:

1. Przygotujcie graficzny schemat produkcji kawy od uprawy do konsumeta.



2. Korzystając z atlasów zastanówcie się i wypiszcie jakie czynniki przyrodnicze i poza przyrodnicze mają wpływ na takie umiejscowienie produkcji kawy.

.....

.....

.....

.....

.....

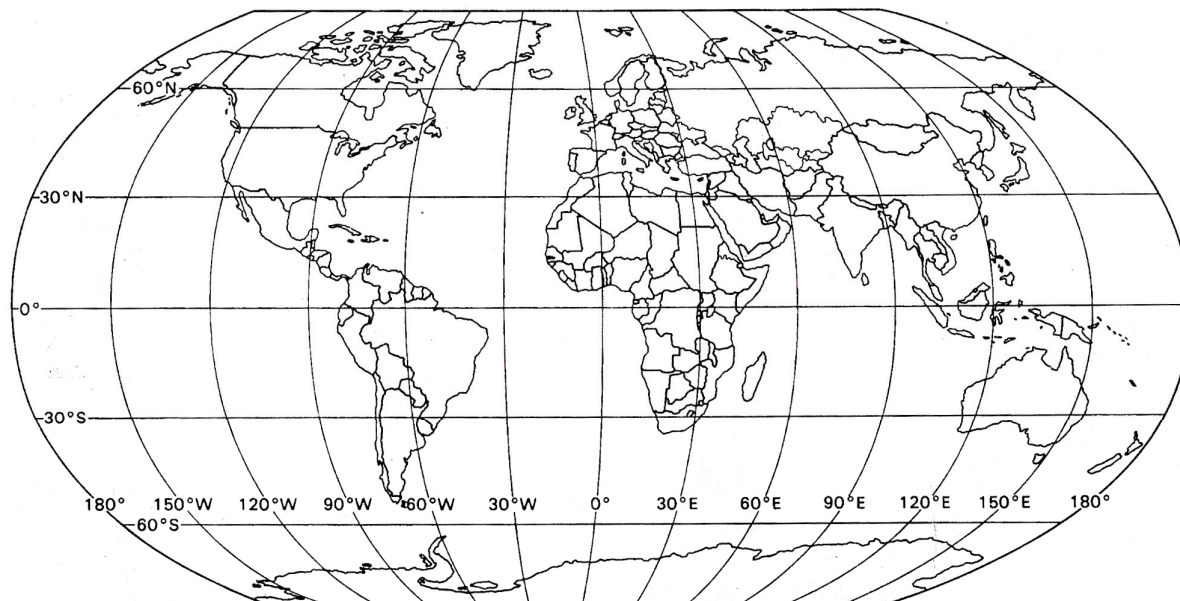
Grupa 3. Herbata

Herbata – wiecznie zielona roślina z rodzaju kamelia, pochodząca z południowo-wschodniej Azji. Uprawia się krzewy herbaty chińskiej (*Camellia sinensis*, syn. *Thea sinensis*), drzewa herbaty asamskiej (*Camellia assamica*) oraz ich mieszańce – herbatę gruzińską i cejlońską. Uprawiana w wielu krajach strefy zwrotnikowej, także poza Azją, dla pączków i liści, z których przyrządza się napar o tej samej nazwie.

Zbiory herbaty na świecie (1993 r.)

Lp.	Kraj	tys. ton	% prod. św.
1.	Indie	745	29,2
2.	Chiny	561	22,0
3.	Sri Lanka	215	8,4
4.	Kenia	210	8,2
5.	Indonezja	165	6,5
6.	Turcja	143	5,6
7.	Gruzja	100	4,0
	ŚWIAT	2548	100,0

Zadanie



1. Korzystając z powyższych danych znajdźcie na mapie kraje produkujące herbatę, zaznaczcie je w taki sposób aby uwidocznili udział procentowy światowej produkcji (dużym kołem/kwadratem kraje w których produkuje się najwięcej, proporcjonalnie mniejszym te w których produkuje się mniej, albo za pomocą odpowiedniej ilości kropek np. Kenia 8 kropek).
2. Korzystając z atlasów zastanówcie się i wypiszcie jakie czynniki przyrodnicze i poza przyrodnicze mają wpływ na takie umiejscowienie produkcji kawy.

.....

.....

.....

.....

.....

Grupa 4. Herbata

Herbata – wiecznie zielona roślina z rodzaju kamelia, pochodząca z południowo-wschodniej Azji. Uprawia się krzewy herbaty chińskiej (*Camellia sinensis*, syn. *Thea sinensis*), drzewa herbaty asamskiej (*Camellia assamica*) oraz ich mieszańce – herbatę gruzińską i cejlońską. Uprawiana w wielu krajach strefy zwrotnikowej, także poza Azją, dla pączków i liści, z których po uprzednim przygotowaniu (suszenie, czasami fermentacja) przyrządza się napar o tej samej nazwie.

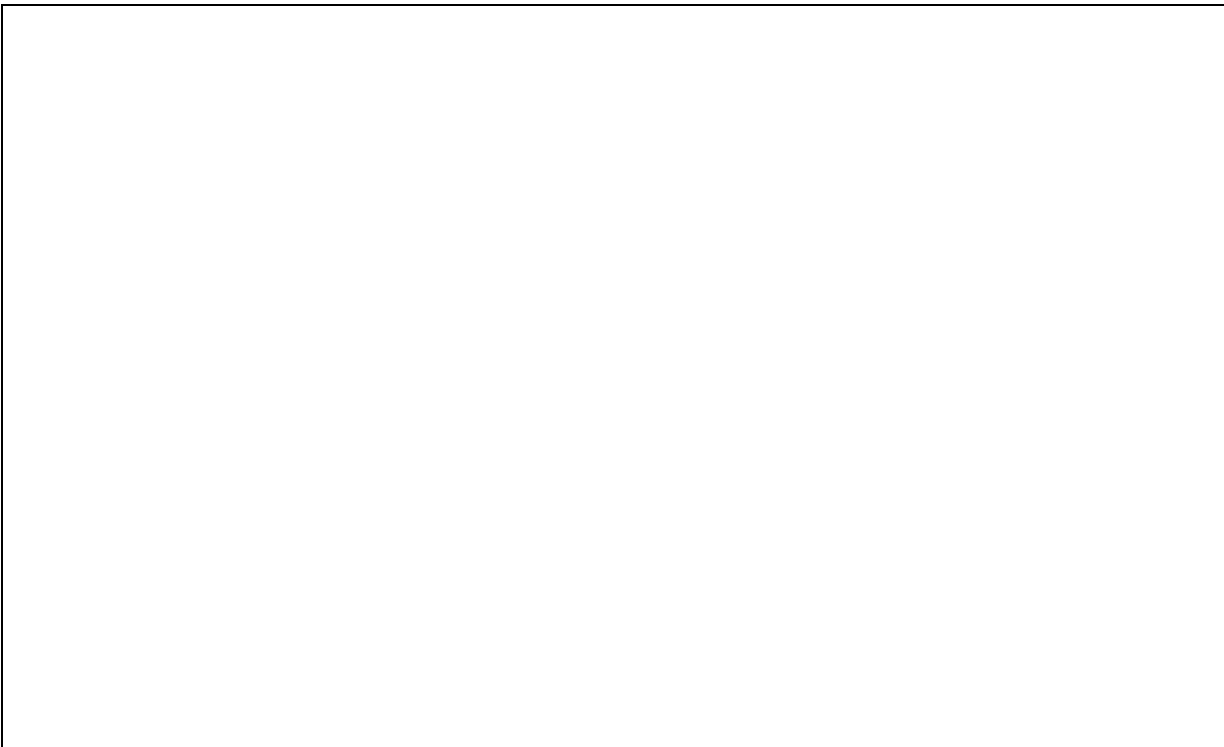
Zimozielone drzewa i krzewy. Liście skrętoległe, pojedyncze, o blaszkach niepodzielonych. Kwiaty białe, różowe, czerwone, często wielobarwne, średnica 3-10 cm, ustawione pojedynczo lub po 2-3 w kącikach liści. Płatków 5-12, mniej lub bardziej zrosnięte nasadami. Okres kwitnienia: zima i wiosna. Owoce – pękająca, zdrewniała torebka z jednym lub kilkoma dużymi nasionami

Liście herbaciane zbierane są ręcznie. Wymaga to dużej precyzji i staranności, ponieważ listki są młode i delikatne. Herbaty najwyższej jakości składają się z pierwszego, drugiego listka i nierozwiniętego pączka. Świeżo zerwane liście są umieszczane w wiklinowych koszach, a następnie suszy w zacienionym miejscu. Następnie liście są zwijane w celu zmiękczenia i przygotowania do następnego etapu obróbki. Im mocniej zwinięty liść tym napar herbaciany jest intensywniejszy. Kolejny etap to utlenianie liści (fermentacja). W wyniku tego procesu liście zmieniają zabarwienie z zielonego na ciemny z odcieniem granatu, brązu. Proces ten trwa od kilku do kilkunastu godzin.

Aby zatrzymać ten etap liście są suszone strumieniem gorącego powietrza w specjalnych komorach, gdzie powoli wytracają resztę wilgoci lub podgrzewane w żeliwnych naczyniach. Kolejnym etapem jest sortowanie liści ze względu na wielkość. Liście przesypywane są przez system sit o różnych wymiarach. Po zważeniu liście są pakowane w specjalne skrzynie drewniane i transportowane do odbiorcy.

Zadanie:

1. Przygotujcie graficzny schemat produkcji herbaty od uprawy do konsumeta.



2. Korzystając z atlasów zastanówcie się i wypiszcie jakie czynniki przyrodnicze i poza przyrodnicze mają wpływ na takie umiejscowienie produkcji herbaty.

.....

.....

.....

.....

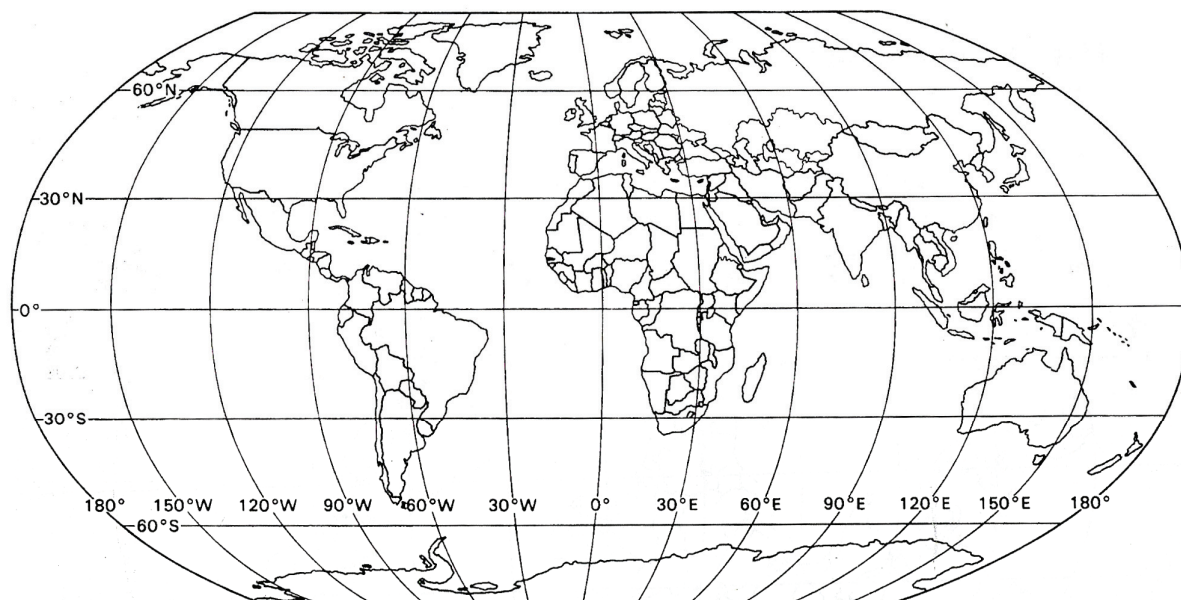
.....

Grupa 5. Kakao

Kakaowiec właściwy (drzewo kakaowe) (*Theobroma cacao* L.) - wieczniezielone drzewo z rodziny zatwarowatych (*Sterculiaceae*), rosnące naturalnie w wilgotnych lasach tropikalnych Ameryki Południowej i Środkowej, poza tym szeroko rozpowszechnione w uprawie. Obecnie największe powierzchnie upraw znajdują się w Afryce.

Zbiory ziarna kakaowego na świecie w 1993 roku:

Lp.	Kraj	tys. ton	% produkcji światowej
1.	Wybrzeże Kości Słoniowej	730	31,3
2.	Brazylia	335	14,3
3.	Ghana	230	9,8
4.	Indonezja	220	9,4
5.	Malezja	214	9,2
6.	Nigeria	130	5,6
7.	Kamerun	90	3,9
8.	Ekwador	70	3,0
9.	Kolumbia	54	2,3
10.	Dominikana	46	2,0
	ŚWIAT	2336	100,0



Zadanie

1. Korzystając z powyższych danych znajdźcie na mapie kraje produkujące kakao, zaznaczcie je w taki sposób aby uwidocznić udział procentowy światowej produkcji (dużym kołem/kwadratem kraje w których produkuje się najwięcej, proporcjonalnie mniejszym te w których produkuje się mniej, albo za pomocą odpowiedniej ilości kropek np. Ghana 10 kropek).
2. Korzystając z atlasów zastanówcie się i wypiszcie jakie czynniki przyrodnicze i poza przyrodnicze mają wpływ na takie umiejscowienie produkcji kawy.

.....

.....

.....

.....

.....

Grupa 6. Kakao

Kakaowiec właściwy (drzewo kakaowe) (*Theobroma cacao* L.) - wieczniezielone drzewo z rodziny zatwarowatych (*Sterculiaceae*), rosnące naturalnie w wilgotnych lasach tropikalnych Ameryki Południowej i Środkowej, poza tym szeroko rozpowszechnione w uprawie. Obecnie największe powierzchnie upraw znajdują się w Afryce.

Pień. Forma drzewiasta osiąga wysokość 10-15 m, krzew do 5 m wysokości.

Liście. Podłużniejajowate do szerokolancetowatych, skórzaste.

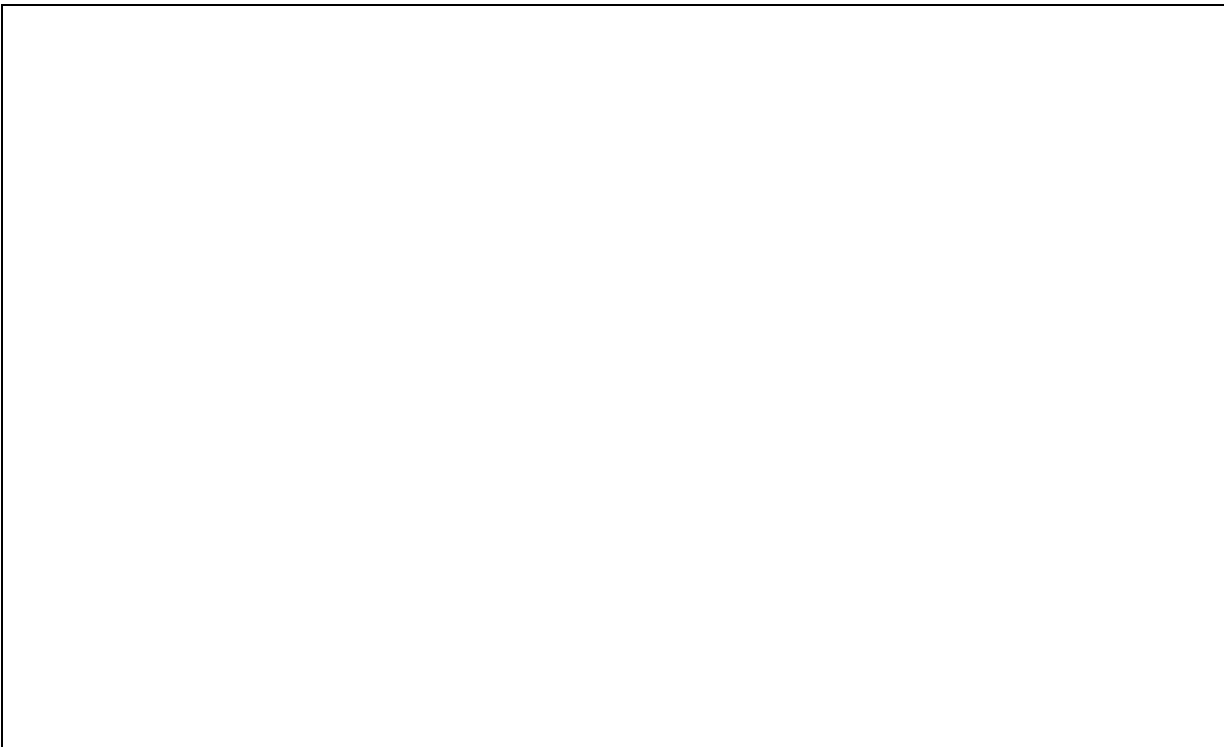
Kwiaty. Różowe do czerwonych, osadzone na krótkich szypułkach wyrastających bezpośrednio z pnia i konarów. Takie zjawisko nazywa się kauliflorią.

Owoce. Owalne jagody (250 X 100 mm), bruzdkowane lub gładkie o kształcie przerośniętego ogórka. Okryte są grubą łupiną. Zawierają 20 do 60 płaskich lub kulistych nasion ("ziaren kakaowych"), które są pogrążone w przyjemnie pachnącym, czerwonym mięszu o słodkawym smaku.

Dojrzałe owoce odcina się maczetą, usypuje się w pryzmy, które pod przykryciem w ciągu 4-5 dni ulegają wstępnej fermentacji, następnie przepoławia, w słodko-gorzkim mięszu znajduje się od 20 do 60 nasion, które wydobywa się ręcznie. Nasiona poddawane są wtórnej fermentacji, a po niej suszone. Kolejnym krokiem jest prażenie i mielenie, w wyniku czego otrzymywana jest gęsta masa, z której w procesie tłoczenia otrzymuje się masło kakaowe, a odtłuszczone wytłoczyny, poddane powtórnemu mieleniu, przybierają postać proszku kakaowego - kakao.

Zadanie:

1. Przygotujcie graficzny schemat produkcji kakao od uprawy do konsumeta.



2. Korzystając z atlasów zastanówcie się i wypiszcie jakie czynniki przyrodnicze i poza przyrodnicze mają wpływ na takie umiejscowienie produkcji kakao.

.....

.....

.....

.....

.....

Załącznik nr 2

a)

Jak żyją drobni hodowcy kawy

"Z powodu niestabilnych cen rolnicy są coraz biedniejsi. Często nie mogą sobie pozwolić na trzy podstawowe posiłki dziennie, nie mogą kupić odzieży, nie mogą wyposażyć swoich ubogich domów i utrzymywać ich w stanie nadającym się do zamieszkania. Z powodu długotrwałego niedożywienia mdleją i są stale zmęczeni. Niektórzy z nich pracują nawet w kilku miejscach. Nie mają prawa do urlopu i rozrywki, są stale zadłużeni." *Fundacja Rozwoju Wsi, Indonezja*

Na całym świecie jest około 15 milionów drobnych hodowców, którzy gospodarzą na mniej niż pięciu hektarach. Zwykle są w dużej mierze samowystarczalni, uprawiają podstawową żywność i warzywa, niekiedy hodują drób czy bydło. Z uprawy i sprzedaży kawy uzyskują gotówkę niezbędną na zakup żywności, której nie mogą wyprodukować sami, na odzież, opiekę lekarską i przynajmniej podstawowe wykształcenie dla swych dzieci.

Rolnicy wiele czasu spędzają na przygotowaniu gleby, troszczenie o rośliny, zbiory i podstawową obróbkę ziarna. Prócz tego muszą się troszczyć o pozostałe uprawy i zwierzęta oraz pracować w domu. Zwykle najdłuższy dzień roboczy mają kobiety - prócz tego, że pracują na plantacjach i poletkach, wykonują prace domowe i troszczą się o dzieci.

Do pracy na plantacjach hodowcy w pierwszej kolejności zatrudniają członków rodziny. Jeśli to nie wystarczy, zatrudniają jednego czy dwóch pracowników sezonowych. W czasie zbiorów często nawet drobni hodowcy zatrudniają robotników, aby podołać całej pracy. Wykorzystanie płatnych pracowników oczywiście obniża dochody ze sprzedaży kawy - wydatki na wynagrodzenia stanowią 50-60% całych kosztów. Pomocnikami są często krewni lub przyjaciele hodowcy, sąsiedzi albo przybysze z innych stron. Wielu drobnych hodowców pracuje jeszcze na wielkich plantacjach, ponieważ dochód z własnej kawy nie umożliwia im wyżywienie siebie i rodziny.

b)

Kolumbia: Kofeina, kokaina czy opium?

Kawa jest od pokoleń podstawowym płodem rolnym w gospodarce kolumbijskiej. Przed trzystu laty do Kolumbii wprowadzili ją jezuici. Od tej pory stała się źródłem dochodów, które pokryły inwestycje w rozwój uprawy i przetwórstwa kolejnych płodów rolnych, jak banany, bawełna czy trzcina cukrowa. Budowano infrastrukturę transportową, aby umożliwić dostarczanie kawy ze stromych stoków gór Antioquia do portów na wybrzeżu Pacyfiku. Tereny uprawy kawy stały się najbogatszą i najbardziej stabilną częścią kraju.

Dzisiaj jednak wysoko w górach nad Puerto Wenus, wsią leżącą ok. 90 mil na północny zachód od Bogoty, możemy zobaczyć między ciemną zielenią krzewów kawy jasną zielenią innych roślin. Nikt publicznie nie przyznaje się do posiadania poletek z koką, z której produkuje się kokainę, ale prywatnie wielu rolników przyznaje, że w ubiegłym roku część swych małych plantacji kawy obsadzili rośliną, która przynosi większy i pewniejszy dochód. Oprócz 10-krotnie większego zysku kokę można zbierać trzy razy w roku, podczas gdy kawę tylko raz.

"Wszyscy jesteśmy zależni od kawy" - mówi właściciel sklepu w tej wsi z tysiącem mieszkańców - "ale teraz liczni rolnicy nie mogą sobie pozwolić nawet na zaspokojenie podstawowych potrzeb. Koka jest u nas nowością, więc nie wiemy, co przyniesie. Na razie jest to dla naszej gospodarki kropla w morzu."

Kryzys na rynku kawy jest główną przyczyną zapaści ekonomicznej, która nęka Kolumbię. W skali krajowej pracę straciło ok. 20% robotników; odsetek ten jest jednak na wsi znacznie większy. Upadek gospodarczy tylko dolewa oliwy do ognia przewlekłej wojny domowej między marksistami i guerillą.

Pomimo niebezpieczeństwa 38-letni Vitelio kupił nasiona koki. Z powodu długów, których nie jest w stanie spłacać, on i jego rodzina nie mogą sobie pozwolić na dostateczne pożywienie. Jego żona Maria pomaga w miejscowym sklepie 12 godzin dziennie za minimalną płacę. Rozpoczęcie uprawy koki wydaje się jedynym sposobem wydobywania się z trudnej sytuacji: "Pracuję na innych plantacjach poza naszym gospodarstwem, Maria wstaje o trzeciej czy czwartej rano, aby przygotować śniadanie, posprzątać i posłać dzieci do szkoły. Jest to bardzo trudne. Czujemy się źle, ponieważ wiemy, że nie potrafimy dać naszym dzieciom nawet podstawowych rzeczy, które potrzebują."

c)

Niewolnicy czekolady

Biznes czekoladowy jest zdominowany przez korporacje międzynarodowe. 80% rynku czekolady opanowało sześć z nich: Hershey, Phillip Morris (właściciel Kraft-Jacobs-Suchard-Côte d'Or), Nestlé, Mars, Cadbury-Schweepes i Ferrero. Zamówienia na wielkie partie ziarna kakaowego dostają pośrednicy, zarabiający wysokie prowizje. Przemysł czekoladowy i handel uzyskują łącznie 70% dochodu z kakao. Natomiast rolnicy w Afryce Zachodniej czy Ameryce Środkowej dostają najwyżej 5% ceny, jaką płacimy za czekoladę. Ceny ziarna nie ustalają ci, którzy je produkują, ale giełdy Londynu i Nowego Jorku. Są one bardzo niskie i zmienne, co destabilizuje gospodarkę krajów ubogich, eksportujących kakao. Ciągły spadek cen zmusza plantatorów do obniżania kosztów produkcji. Cierpią na tym pracownicy. Niemal 50% światowej produkcji kakao pochodzi z Wybrzeża Kości Słoniowej, gdzie na plantacjach pracują dzieci-niewolnicy.

Moumini Sylla został porwany w r. 1996, gdy miał 11 lat. Przez następne 4 i pół roku był zmuszany do pracy na plantacjach kawy i kakao w Wybrzeżu Kości Słoniowej. "Jeśli znajdziesz się na farmie, nie pozwól ci już odejść" - opowiada Sylla. - "Jeśli próbujesz uciekać, łąpią cię i biją. Nigdy nie zapomnę człowieka, który mnie tam zaprowadził."

Podobne historie były na porządku dziennym. Po niekończących się oskarżeniach i rozprawach sądowych, rząd i kompanie czekoladowe zmuszone były przyznać, że ignorowały raporty o niewolnictwie dzieci na plantacjach kakao. Trzej najwięksi gracze na rynku czekolady - Mars, Cadburys i Nestlé - odmówili komentarzy.

Pierwszy raport wyszedł w r. 1998 w gazecie abidżańskiej. Sprawą zainteresował się UNICEF, Departament Stanu USA, organizacja Save the Children oraz wiele innych organizacji i dziennikarzy. Obliczono, że ok. 15 tys. dzieci - głównie z Mali - jest zmuszanych do pracy na Wybrzeżu Kości Słoniowej. Praca w warunkach niewolniczych (pod przymusem, nadmiernie długi dzień pracy, regularne bicie, brak wolności osobistej i niemożność zmiany miejsca pobytu) nadal istnieje na 90% plantacji kakao Wybrzeża Kości Słoniowej, skąd pochodzi ok. 50% kakao sprzedawanego na rynkach światowych. W rezultacie znaczna część codziennie spożywanego przez nas kakao i czekolady to produkt pracy niewolniczej - zawdzięczamy ją cierpieniu dorosłych i dzieci.

d)

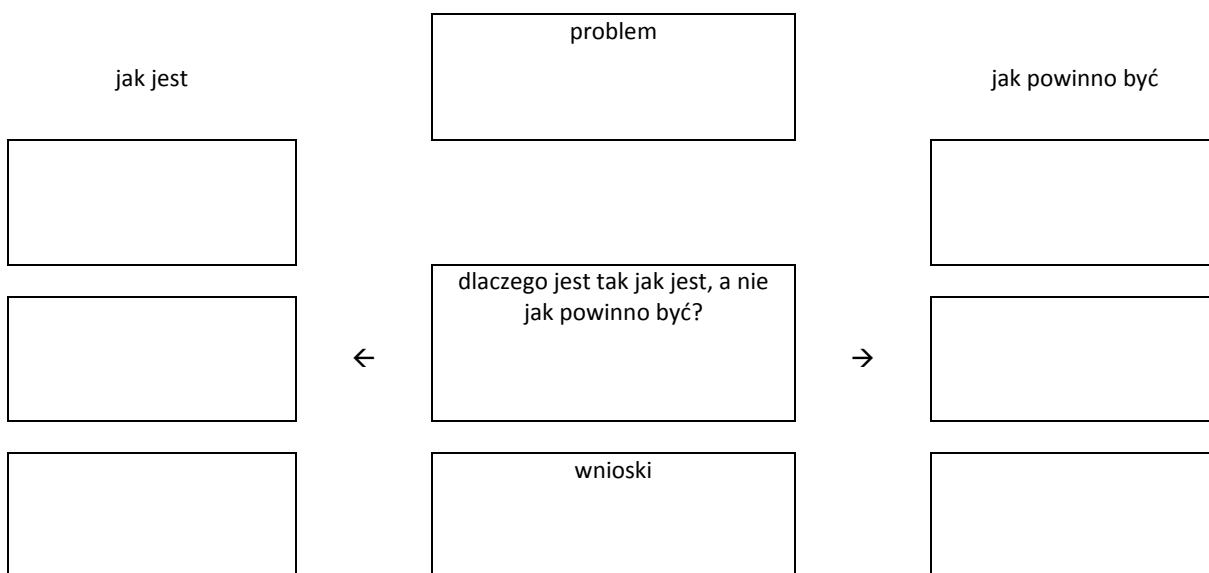
Ekwador: Luis i Mariana de Jesús Bermeo i ich siedmioro dzieci mieszkają w wiosce La Libertad w prowincji El Oro w Ekwadorze. Już osiem lat uprawiają na żyznej glebie banany. Przedtem musieli używać wiele szkodliwych dla zdrowia pestycydów. Byli też uzależnieni od miejscowych pośredników, którzy płacili ceny poniżej kosztów produkcji i zmuszali rolników do podpisywania skomplikowanych, wielostronicowych, niekorzystnych umów handlowych. Aby zmienić swoje życie, rodzina Bermeo w roku 1997 przyłączyła się z małą grupką producentów do samopomocowej spółdzielni produkcyjnej "El Guabo". Dziś El Guabo ma 105 członków i 450 ha ziemi uprawnej. Odkąd spółdzielnia spełnia kryteria Sprawiedliwego Handlu i uzyskała odpowiedni certyfikat, zrobiła znaczne postępy. Członkowie El Guabo kształcą się, aby stopniowo przekształcić w swoim kraju tradycyjny system uprawy na system ekologiczny. Udało im się wybudować systemy nawadniania i urządzenia radiowe. Założyli też wspólne fundusze, aby udzielać członkom spółdzielni niewielkie pożyczki. Działają pod patronatem organizacji Sprawiedliwego Handlu, która pomaga im zrozumieć i interpretować podpisywane umowy. Sukces konsumentów na Północy

e)

Meksyk: Już prawie 30 lat Augustino Hernández, jego żona i dwóch synów posiadają i uprawiają 2,5 ha działkę w Lagunilla, na szczycie San Pedro Pochutla w południowym Meksyku. Na 1 ha pola sieją kukurydzę na własny użytek, pozostałe 1,5 ha jest przeznaczone na uprawę kawy. Rodzina Hernández jest członkiem samopomocowej spółdzielni produkcyjnej "La Trinidad", która sprzedaje do Europy i USA kawę ekologiczną ze znakiem Sprawiedliwego Handlu.

Sprawiedliwy Handel zapewnia rodzinie godne życie, podstawową opiekę zdrowotną, wykształcenie dla dzieci, oraz umożliwił im zakup tuszczarki do kawy i osła do transportu worków z ziarnem. 6 lat temu rodzina Hernández wprowadziła ekologiczne metody upraw. Nie używają nawozów sztucznych, pestycydów ani herbicydów. Ziemię uprawiają ręcznie, z szacunkiem i miłością. Tylko nieznaczna część z 260 tys. producentów kawy w południowym Meksyku może przeżyć przy dzisiejszych cenach kawy na rynkach światowych, które często nie pokrywają nawet połowy nakładów produkcyjnych. Dlatego codziennie setki ludzi są zmuszone emigrować na Północ. A tam czekają na nich slumsy w wielkich miastach – zarówno w Meksyku, jak i w USA.

Załącznik nr 3



Informacje dla nauczyciela:

Kawa z powodu swego smaku i pobudzającego działania jest od stuleci jednym z najbardziej wartościowych płodów rolnych. Właśnie dlatego stała się głównym artykułem eksportowym wielu najbiedniejszych krajów, które leżą na odpowiedniej szerokości geograficznej. Na przykład w Etiopii kawa dostarcza 54% dochodów z handlu zagranicznego.

Jednak w roku 2001 ceny kawy na rynkach światowych spadły do rekordowego minimum, co obniżyło dochody indywidualnych hodowców z krajów-eksporterów. Raport zwraca uwagę na fakt, że zyski z handlu ziarnem kawowym idą najczęściej do rąk pośredników, a nie hodowców kawy. Hodowcy z całego świata - od Nikaragui do Indonezji - których utrzymanie zależy od kawy, znaleźli się w sytuacji kryzysowej: razem ze swymi rodzinami stracili jedyne źródło utrzymania, są zrozpaczeni i praktycznie bezsilni.

Kawa jest uprawiana w około pięćdziesięciu krajach w paśmie równikowym i zapewnia utrzymanie 20 milionom hodowców. Na całym świecie z handlu kawą żyje około 100 milionów ludzi, którzy uczestniczą w jej uprawie, przetwórstwie lub sprzedaży. Kawa jest drugim co do wartości obrotów towarem po ropie naftowej. Jest też najcenniejszym produktem rolnym na rynku światowym - w roku 2000 obroty w światowym handlu kawą osiągnęły 8,7 miliardów dolarów. Droga od plantacji do półki w supermarkecie jest długa i skomplikowana, a cały szereg ludzi rości sobie prawo do udziału w dochodach.

Według poważnych szacunków kawa może zmienić właściciela aż 150 razy, zanim dotrze do supermarketu. Największy udział mają w tym transakcje finansowe na międzynarodowych giełdach i rynkach. Ostateczna cena filiżanki kawy obejmuje koszty ubezpieczenia, podatki, transport, przetwórstwo, pakowanie, marketing, magazynowanie i wiele innych. Z sumy 1,75 funta, ile przeciętnie płaci się za cappuccino w londyńskiej kawiarni, hodowca będzie szczęśliwy, jeśli otrzyma równowartość 5 pensów.

Ukrytym tłem tej długiej i skomplikowanej drogi kawy jest załamanie cen na rynku światowym i jego skutki dla obu końców łańcucha handlowego. W latach 1994-2001 cena ziarna kawowego typu robusta (używanego głównie do produkcji kawy rozpuszczalnej) spadła ze 180 centów za funt (0,453 kg) do zaledwie 17 centów, co jest najniższą ceną w ciągu ostatnich 30 lat. Szacuje się, że światowy handel kawą przynosi obecnie zysk 60 miliardów dolarów rocznie - dwukrotnie więcej niż w latach 80-tych. Ale w krajach, które kawę eksportują, zostaje z tego zaledwie około 10%. W latach 80-tych zostawało 30%.

Dla wielkich przetwórców kawy są to same dobre wiadomości: firma, która przerobiła milion standardowych 60-kilogramowych worków z kawą, dzięki niskim cenom skupu zyskała w r. 2001 o 80 milionów dolarów więcej, niż w roku poprzednim. Każda z trzech największych firm - Nestlé, Kraft i Sarah Lee - pali rocznie ponad 10 milionów worków kawy i wzrost ich utargu jest naprawdę astronomiczny. Dla drobnych hodowców spadek cen jest katastrofą.

Wszystko o ziarnie kawowym. Istnieją dwa gatunki kawy- arabika charakteryzuje się delikatniejszym smakiem i jest droższa, trudniejsza do uprawy i przerobu oraz jest mniej odporna na sezonowe zmiany pogody niż jej bliska krewna, robusta, którą się wykorzystuje głównie do produkcji kawy rozpuszczalnej i mocniejszych rodzajów kawy klasycznej. Krzew kawowy pochodzi z Etiopii, gdzie do dziś opowiada się legendy o "wesółych" kozach, pobudzonych kofeiną z dziko rosnących krzewów. Stopniowo jej uprawa rozpowszechniła się w ponad 50 krajach tropikalnych i subtropikalnych, od Meksyku do Brazylii, od Angoli po Etiopię, od Indii do Wietnamu i na wyspach Pacyfiku. Plantacje kawy zajmują ogółem 10,7 milionów hektarów w pasie okołorównikowym. Na całym świecie zbiera się przeciętnie ok. 7 milionów ton kawy rocznie.

Uprawa kawy wymaga pracy ręcznej i zapewnia utrzymanie ponad 20 milionom hodowców. Co najmniej 2/3 z nich to drobni rolnicy, którzy gospodarzą na mniej niż 5 hektarach ziemi. Bez kawy wielu z nich byłoby skazanych na gospodarkę naturalną. Szacunki mówią o 100 milionach ludzi na całym świecie, przeważnie w krajach ubogich, którzy są całkowicie zależni od kawy - jej uprawy, przetwórstwa, handlu i dystrybucji, i o co najmniej kolejnych 60 milionach, którzy oprócz dochodów z kawy mają dodatkowo inne zatrudnienie.

Dla wielu krajów ubogich handel kawą stanowi kluczowy element gospodarki narodowej. Pomimo niskich cen kawa pozostaje jednym z najcenniejszych surowców w handlu światowym i sposobem uzyskania dewiz. Z rocznej produkcji 114 milionów worków nieprzerobionego zielonego ziarna większa część o wartości 8,7 miliardów dolarów trafia do krajów rozwiniętych gospodarczo.

Największym producentem ziarna kawowego jest Brazylia: jak się śpiewa w jednej angielskiej piosence, w Brazylii jest morze kawy - w roku 2001 to było konkretnie 1,8 milionów ton. Wietnam zajmuje w produkcji kawy drugie miejsce, na trzecim miejscu jest Kolumbia. Indonezja, Wybrzeże Kości Słoniowej i Meksyk są kolejnymi znaczącymi producentami. Prócz nich trzeba jeszcze wymienić Indie, Gwatemalę, Etiopię, Kostarykę i Ugandę.

Kawa jest ważny płodem rolnym nie tylko w skali handlu światowego - w niektórych krajach ma ogromny udział w pozyskiwaniu dewiz. Burundi z eksportu kawy pozyskuje ich aż 80%, w przypadku Etiopii i Ugandy kawa dostarcza ok. 50% dochodów z eksportu. Kawa jest głównym źródłem dewiz także dla Rwandy, Nikaragui, Salwadoru i Hondurasu, gdzie dostarcza ok. 1/4 dochodów. Dla tych - i wielu innych - krajów los kawy na rynku światowym stanowi podstawowe uwarunkowanie rozwoju społecznego i ekonomicznego.

Kakaowiec (drzewo kakaowe) rośnie w wilgotnych lasach tropikalnych Ameryki Południowej i Środkowej, ale dziś największe uprawy znajdują się w Afryce. Największym producentem kakao jest Wybrzeże Kości Słoniowej ok. 35% światowej produkcji, Brazylia ok. 15%, następnie Ghana, Indonezja i Malezja ok. 9%.

Kakaowce to dość dużych rozmiar drzewa ukryte wśród jeszcze wyższych palm. Ten palmowy "dach" potrzebny jest do ochrony owoców przed słońcem. Same owoce to dużych rozmiarów wydłużone skorupy, w środku których znajdują się białe, słodkie, gąbczaste nasiona. Zbiera się je dwa razy do roku i poddaje procesowi fermentacji. W ciemnych komórkach leżą przykryte folią wydając woń podobną do tej, którą można spotkać w bimbrowniach. Po kilkudniowej fermentacji ziarna wysypywane są na słoneczne podwórka, ziarna po kilkudziesięciogodzinnym suszeniu nadają się już do mielenia. Nie potrzeba żadnych pieców. "Suszarnie" to w zależności od zamożności plantacji: platformy, tarasy, schody, a nawet asfaltowe drogi. Ze zmielonych owoców formuje się bryły wysyłane przede wszystkim do Europy.

Źródło: Marzena Kądziała, Kakao, bawoły i zatoki piratów

Załącznik nr 3



FLO - Fairtrade Labelling Organizations International

Międzynarodowy znak Fair Trade przyznawany jest przez organizacje zrzeszone w FLO - Fairtrade Labelling Organizations International. Produkt z tym znakiem spełnia kryteria określone przez FLO. Są to: spełnienie standardów Międzynarodowej Organizacji Pracy, równe warunki dla kobiet i mężczyzn, sprawiedliwe wynagrodzenie pracowników, ustalenie uczciwej ceny za produkty, określone standardy ekologiczne. Od marca 2003 znak ten został ujednolicony dla krajów Europy.

Certyfikacja tym znakiem obejmuje takie produkty jak: banany, cukier, herbatę, kakao, kawę, komosę ryżową (quinoa), miód, owoce suszone, owoce i warzywa świeże, soki, orzechy/ziarna oleiste, przyprawy, ryż, wino, kwiaty cięte, rośliny ozdobne oraz piłki sportowe. Aktualnie trwają prace nad kryteriami certyfikacji herbat ziołowych i owocowych oraz wyrobów rzemieślniczych.

Materiał pomocniczy nr 5

Ogólne Kryteria Sprawiedliwego Handlu (według Fair Trade Federation):

Sprawiedliwe płace

Producenci dostają za swe wyroby sprawiedliwą cenę, co oznacza, że pracownicy otrzymają co najmniej minimalną płacę, ustanowioną w danym kraju. Ponieważ jednak płaca minimalna często nie wystarczy na zaspokojenie podstawowych potrzeb, pracownicy mają zagwarantowaną taką płacę, która umożliwi im te potrzeby zaspokoić (żywność, dach nad głową, edukacja i ochrona zdrowia dla całej rodziny). Sprawiedliwa płaca nie oznacza, że konsument koniecznie zapłaci więcej za wyrób. Organizacje Sprawiedliwego Handlu pomijają wykorzystujących pośredników i współpracują bezpośrednio z producentami, obniżają koszty i w ten sposób zwiększają część, jaką otrzyma producent z ostatecznej ceny detalicznej.

Właściwe warunki pracy

Spółdzielnie i stowarzyszenia niezależnych producentów są sensowną alternatywą dla pracy w warunkach produkcji masowej i w wykorzystujących warsztatach (sweat shops), gdzie niezabezpieczeni pracownicy dostają wynagrodzenie poniżej płacy minimalnej, a większość zysków odpywa do rąk zagranicznych inwestorów lub elit miejscowych, rzadko zainteresowanych długofalowym rozwojem gmin, na terenie których funkcjonują. Organizacje Sprawiedliwego Handlu angażują się przede wszystkim we współpracę z małymi przedsiębiorstwami, spółdzielniami i stowarzyszeniami będącymi własnością pracowników, demokratycznie zarządzanymi, przynoszącymi korzyści pracownikom i miejscowym społecznościom. Dzięki zrzeszaniu się niezależni producenci mają dostęp do kredytów, obniżają wydatki na surowce i uzyskują wyższe i sprawiedliwsze ceny za swoje wyroby. Pracownicy więcej zarabiają, zysk jest równomiernie rozdzielany i często inwestowany w projekty na rzecz dzieci, ochrony zdrowia, edukacji i likwidacji analfabetyzmu. Pracownicy podnoszą kwalifikacje w dziedzinie organizacji i zarządzania, co poprzez samopomoc umożliwia rozwój małych społeczności. Zapewnione są bezpieczne i zdrowe warunki pracy oraz kontrola nad wykorzystaniem miejscowych surowców.

Edukacja konsumentów

Organizacje Sprawiedliwego Handlu "wychowują" konsumentów, by wiedzieli, jak ważne jest kupowanie produktów Sprawiedliwego Handlu, wspieranie sprawiedliwych płac i warunków pracy. Poprzez sprawiedliwszy handel, przestrzeganie praw pracowników i szacunek dla środowiska naturalnego, ruch Sprawiedliwego Handlu stara się uświadamiać konsumentom ukryte koszty ludzkie tanich zakupów. Rozpowszechniając informacje o producencie, kulturze i warunkach, w jakich powstał produkt, organizacje Sprawiedliwego Handlu zwiększają szacunek i zrozumienie między konsumentami a producentami z ubogich krajów. Edukują też środowiska opiniotwórcze w dziedzinie nierówności w handlu światowym.

Zrównoważony rozwój

Organizacje Sprawiedliwego Handlu zalecają producentom korzystanie z metod użytkowania miejscowych zasobów i zarządzania nimi w sposób przyjazny dla środowiska. Wiele organizacji członkowskich Fair Trade Federation współpracuje z producentami w regionach o wysokiej różnorodności przyrodniczej nad opracowaniem produktów, których podstawą jest zrównoważone korzystanie z miejscowych zasobów naturalnych. Zachęcają uczestniczące w projektach społeczności do ochrony swojego środowiska naturalnego dla przyszłych pokoleń.

Wsparcie finansowe i techniczne

Drobni rolnicy i rzemieślnicy w ubogich krajach nie mają taniego dostępu do pieniędzy, co obniża ich dochody. Organizacje członkowskie Fair Trade Federation, które kupują bezpośrednio od producentów, często zapewniają im pomoc finansową w formie bezpośredniej pożyczki, płatności z góry lub przez pomoc w nawiązanie kontaktu ze źródłem finansowania. W przeciwieństwie do wielu importerów, którzy płacą za towar z 60-90 - dniowym opóźnieniem, organizacje Sprawiedliwego Handlu często płacą z góry, tak że producenci mają wystarczające środki na surowce i inne potrzeby w czasie produkcji. Fair Trade często zapewnia też ważne poradnictwo techniczne i wsparcie w formie informacji o rynku, oceny produktów i treningu w dziedzinie finansów. W przeciwieństwie do importerów komercyjnych organizacje Sprawiedliwego Handlu utrzymują długoterminowe stosunki handlowe ze swymi producentami i pomagają im w dostosowaniu się do zmieniających się trendów.

Szacunek dla tożsamości kulturowej

Organizacje Sprawiedliwego Handlu zachęcają do produkcji i opracowywania wyrobów opartych na tradycjach kulturowych producentów, adaptowanych do rynków zachodnich. Starają się wspierać zdolności artystyczne producentów w taki sposób, by zachować ich tożsamość kulturową.

Odpowiedzialność społeczna

Finanse, polityka zarządzania i praktyki handlowe organizacji członkowskich Fair Trade Federation są publicznie dostępne i kontrolowane przez Fair Trade Federation.

Źródło: <http://www.sprawiedliwyhandel.pl>

Materiał pomocniczy nr 6

„Kawa, herbata, kakao” - Grażyna Szymańska

Gospodarka ponad 50 krajów ubogich opiera się na dochodach z eksportu jednego lub kilka produktów. Wg Międzynarodowego Funduszu Walutowego i Banku Światowego dla 15 krajów eksport podstawowych artykułów rolnych jest praktycznie jedynym źródłem

dewiz (daje ich ponad 90%). Ta zależność dotyczy nie tylko pojedynczych krajów, ale całych regionów, zwłaszcza Afryki subsaharyjskiej, gdzie dla 17 krajów eksport tradycyjnych artykułów rolnych (kawa, kakao) stanowi źródło ponad 75% dewiz. Np. dochody z eksportu kawy to 60-80% wartości całego eksportu Etiopii czy Burundi, eksport bawełny daje ponad połowę dewiz dla Burkina Faso.

Eksport podstawowych towarów dostarcza dużej grupie krajów biednych środki na import kluczowych artykułów, jak ropa naftowa, leki czy nowe technologie. Stąd ceny eksportowe mają zasadnicze znaczenie dla funkcjonowania i rozwoju tych krajów. Tymczasem przez ostatnie 30 lat ceny podstawowych produktów rolnych, sprzedawanych przez kraje ubogie, spadały prawie stale. W r. 2000 ceny dla 18 podstawowych artykułów eksportowych były o 25% niższe, niż 20 lat wcześniej. Dla 8 z tych artykułów (kawa, kakao, olej palmowy, ryż, cukier, kauczuk, cyna, ołów) spadek wynosił ponad 50%. Najgorzej wygląda sytuacja na rynku napoi (kawa, kakao). Wg danych Banku Światowego w latach 1997-2001 ceny kakao spadły o 71%, kawy - o 65%. Od r. 1999 wartość kawy eksportowanej przez kraje ubogie spadła z 13 do 7 mld USD, choć kraje te stale zwiększają jej eksport. Na przełomie lat 2000/01 kraje ubogie sprzedały prawie 20% więcej kawy niż trzy lata wcześniej, ale mogły za to kupić o 45% mniej towarów.

Świetnym przykładem jest Uganda. W latach 1994/95 eksport kawy przyniósł 433 mln USD. W sezonie 2000/01 kraj ten eksportował dokładnie taką samą ilość kawy, ale dochód wyniósł tylko 110 mln (spadek o prawie 75%). Różnica jest 3 razy większa niż pomoc, jaką dostała Uganda w r. 2001.

Podobnie jest w innych krajach. Tylko w sezonie 1999/2000-2000/01 dochody Etiopii z eksportu kawy spadły z 257 mln do 176 mln USD, czyli o 81 mln! Jest to znacznie więcej, niż Etiopia powinna przeznaczyć na obsługę swego zadłużenia w r. 2002 (58 mln USD).

Koszty społeczne

Wieloletni spadek cen powoduje głębokie zmiany społeczne, wpływające na tradycyjne życie społeczności lokalnych. Niższe ceny to nie tylko mniej dewiz dla kraju, ale i spadek dochodów rolników (o 60-70%!). Dla mieszkańców krajów ubogich niskie ceny na rynkach światowych oznaczają pogorszenie warunków życia: gorsze odżywianie, brak opieki zdrowotnej czy zabieranie dzieci ze szkół.

Dolina Kishimundu u podnóża góry Kilimandżaro jest przykładem takiej zależności. Kawa jest tu podstawą lokalnej ekonomii i głównym źródłem utrzymania. W małych, mających ok. 30 krzewów kawy gospodarstwach na stromych zboczach Kilimandżaro uprawia się ją w sposób wypracowany przez pokolenia - razem z bananami, fasolą, warzywami. Głębokie korzenie kawy pomagają wiązać glebę i zapobiegają erozji. System ten jest podstawą utrzymania kiluosobowych rodzin. Obecnie zagraża mu spadek cen. W r. 1998 za funt kawy płacono tam 1 USD; cztery lata później - tylko 0,30 USD. Jedna z pracujących w tym regionie osób, 37-letnia wdowa z dwójką chodzących do szkoły podstawowej dzieci w wieku 15 i 13 lat, sprzedała swoje zbiory, uzyskując za rok pracy 35 USD. Powiedziała: „Ta cena mnie niszczy. Nie stać mnie nawet na wyżywienie i ubranie moich dzieci. Jak mogę posłać je do szkoły?” Brak środków do życia zmusza rolników do porzucania ziemi i szukania innych źródeł utrzymania.

Podobna jest sytuacja społeczności południowoamerykańskich. Tylko w Meksyku żyje ponad 250 tys. drobnych producentów kawy. Wielu z nich to pierwotni Indianie, żyjący w południowym pasie biedy stanów Chiapas, Oaxaca, Pueble i Guernero. Przy zbiorach kawy corocznie pracuje 0,5 mln pracowników sezonowych. Ponad 1/3 populacji wiejskiej w stanach południowych żyje poniżej granicy ubóstwa. W regionie Chiapas, jednym z głównych centrów produkcji kawy w Meksyku, ponad 80% gospodarstw ma mniej niż 5 ha. Położone są głównie na zboczach. Indianie uprawiali produkcję kawy jako część wyszukanego systemu rolnego, podobnego do stosowanego w okolicach Kilimandżaro. Kawa uprawiana jest razem z fasolą, która wiąże azot w glebie i działa jako nawóz, i z żółtą, białą i czerwoną kukurydzą. Obok owoców guanabana, orzechów macadamia i cytryn, kawa jest źródłem pieniędzy na żywność, narzędzia i inne wydatki domowe. Po zbiorach r. 2000 opłacalność kawy w Chiapas znacznie spadła. Handlarze płacili tylko 1/3 ceny sprzed dwóch lat. Dochody nie pozwalają utrzymać gospodarstw, ludzie sprzedają więc ziemię. W Chiapas i innych regionach, gdzie uprawia się kawę, spadek jej cen na giełdach światowych zmienia życie całych społeczeństw. Rodziny nie są zdolne pokryć kosztów leczenia i edukacji czy dokonać podstawowych napraw w domach. Zmuszani do migracji mężczyźni przerzucają ciężar zdobycia środków do życia na kobiety i dzieci.

Równie trudna jest sytuacja osób pracujących przy produkcji herbaty. Wg International Labour Organisation (ILO) w Indiach, Bangladeszu czy na Sri Lance 1,5 mln ludzi (z czego 5-10% stanowią dzieci) pracuje przy produkcji herbaty. Zarobki na plantacjach herbaty są niezwykle niskie. W Indiach są szacowane na ok. 0,60 USD (2,50 zł) na dzień, na Sri Lance kobiety pracujące przy zbiorze herbaty zarabiają 12,90 USD (około 55 zł) na miesiąc. Jedna z zatrudnionych kobiet utrzymywała z tej sumy 6 osób. Niskie zarobki połączone są z brakiem praw pracowniczych. Większość pracowników zatrudnionych jest dorywczo. Pracownicy nie mają zabezpieczeń społecznych, urlopów macierzyńskich oraz zakwaterowania.

Co idzie źle w handlu światowym?

Światowe ceny artykułów produkowanych przez kraje ubogie odzwierciedlają powszechne prawo popytu i podaży. Ale ze względu na długość cyklu produkcyjnego handel tymi produktami jest bardzo specyficzny. Kiedy rolnik w Ghanie sadi drzewa kakaowe, na pierwsze plony czeka 3-5 lat. Podobnie rolnik peruwiański rozpoczynający uprawę kawy uzyska pierwsze zbiory za dwa lata, a najwyższe zbiory osiągnie po 14-18 latach. Rośliny owocują niezależnie od cen na rynkach światowych. Dla rolników, którzy nie mają innych źródeł dochodu, zbieranie kawy czy kakao jest koniecznością, nawet gdy ceny są bardzo niskie. Dodatkowym problemem jest coraz wyższa wydajność. Przeciętna wysokość zbiorów większości upraw wzrosła o około 1/3 od wczesnych lat 80-tych. Nadwyżki są magazynowane, co wpływa na spadek cen. Wtedy jedyną drogą uzyskania stałego dochodu jest wzrost produkcji i... koło się zamyka: producenci eksportują więcej, co powoduje spadek cen, co znowu powoduje konieczność zwiększenia eksportu. Bardzo często zwiększenie produkcji nie równoważy spadku poziomu cen. Np. produkcja kakao w Ghanie wzrosła w latach 1996-2000 z 320 do 450 tys. ton - prawie o 1/3. Jednak ceny spadły w tym czasie o 40%, co oznacza, że dochód był o 1/3 niższy.

Bardzo trudną sytuację na rynkach światowych komplikuje dodatkowo pojawienie się nowych producentów. Np. Indonezja od połowy lat 70-tych, zwiększała produkcję kakao o ponad 20% rocznie. Obecnie jest trzecim eksporterem kakao na świecie i wypiera z rynku drobnych producentów z Afryki zachodniej. W latach 90-tych na rynku kawy pojawił się Wietnam, który podważając produkcję między r. 1997 a 2000, stał się drugim co do wielkości eksporterem kawy na świecie.

Inny problem powodujący produkty zastępcze. Np. Unia Europejska dopuściła stosowanie zwiększonej ilości tłuszczu roślinnych, używanych jako zamiennik masła kakaowego do produkcji czekolady. Z tego powodu tylko w r. 2000 wartości eksportu ziarna kakaowego spadła o 500 mln dolarów. Osiągnięcia biotechnologii powodują też inne ograniczenia. Większość korporacji cukierniczych stosuje patenty na produkcję genetycznie zmienionych białkowych substancji smakowych występujących w kakao. Np. Mars posiada patent na białko

występujące w zachodnioafrykańskiej odmianie Amelonado cocoa, co pozwala na dalsze obniżenie zawartości masła kakaowego w gotowych produktach.

Kto traci, kto zyskuje?

Spadek cen, będący dla producentów katastrofą, przynosi nienormalnie duże zyski korporacjom międzynarodowym, pośredniczącym między producentami z Trzeciego Świata a konsumentami w krajach bogatych, które zdominowały światowy handel takimi towarami jak np. kawa, kakao czy banany. Wzrost dochodów tych korporacji i wzrost biedy Trzeciego Świata postępują równolegle.

Sytuacja taka utrzymuje się głównie dzięki różnego typu barierom handlowym, ustanawianym przez kraje bogate. Stosowanie taryf eksportowych oraz ceł, których poziom rośnie wraz ze stopniem przetworzenia produktu, skutecznie przeszkadzają krajom rozwijającym się sprzedawać wysoko przetworzone artykuły konsumpcyjne poza granicami własnego kraju, a tym samym osiągnąć większe zyski. Np. kraje rozwijające się produkują 90% ziarna kakaowego i jedynie 4% czekolady. Eksport kakao przynosi im ok. 2 mld dol. rocznie, tymczasem sprzedaż czekolady dostarcza krajom bogatym ponad 60 mld dol.

Podobnie jest z kawą. Międzynarodowy rynek kawy opiera się głównie na sprzedaży „kawy zielonej”, która później jest myta, suszona, łuskana itp. Najbardziej dochodowe dalsze etapy, takie jak palenie i mielenie, odbywają się głównie w krajach wysoko rozwiniętych. Np. głównym eksporterem kawy palonej (najbardziej dochodowego ogniwa w handlu kawą) jest Unia Europejska.

Dramatyczny spadek cen, wywierający katastrofalne skutki na społeczność producentów, niewiele wpłynął na ceny płacone przez konsumentów w krajach bogatych. Ceny te stale wzrastają. W r. 2000 cena, jaką za najwyższej jakości ziarno otrzymywali producenci kawy w regionie Kilimandżaro, wynosiła 0,28 dolara za funt (ok. 0,5 kg), co odpowiada 4% ceny detalicznej płaconej przez smakoszy tej kawy w USA. Natomiast jeżeli kawa ta sprzedawana jest w kawiarni, rolnik otrzymuje poniżej 1% ceny płaconej przez konsumenta.

Spadające ceny niszczą ubogich producentów, nie przynoszą też korzyści konsumentom. Dostarczą natomiast niespodziewanych dochodów wielkim korporacjom. Nestlé, światowy potentat na rynku kawy, w oficjalnych sprawozdaniach opublikowanych na koniec r. 2000 przyznaje, że dzięki wyjątkowo sprzyjającym cenom na rynkach kawy jej zysk wzrósł w tym roku o 15%.

Sprawiedliwy handel

Sprawiedliwy handel jest jedną z prób zaradzenia problemom, z którymi na co dzień potykają się producenci z krajów ubogich. Poprzez dostarczanie specjalnie oznakowanych towarów daje on konsumentom sposobność dokonania świadomego wyboru: czy chcą zapewnić coraz większe zyski korporacjom międzynarodowym (a konkretnie ich udziałowcom), czy też te same pieniądze przeznaczą na pomoc najuboższym.

Źródło: „My a Trzeci Świat”, nr 2 (66), marzec-kwiecień 2003

Materiał pomocniczy nr 7

Import ważniejszych towarów w okresie I-XII 2005 do Polski

ważniejsze kraje	ilość w tonach	w tys. zł	w tys. dol	w tys. euro
Kawa				
<i>łącznie</i>	120885	605495.7	186506	149763
Wietnam	49098	159897.9	49204	39540
Niemcy	13775	123071.1	37914	30446
Uganda	13920	53789.8	16509	13319
Brazylia	6767	48287.8	14912	11929
Kolumbia	4001	33256.4	10302	8202
Włochy	1256	32159.6	9882	7987
Indonezja	8894	26875.8	8254	6641
Peru	4036	24481.9	7521	6052
Laos	5721	17760.2	5521	4390
Honduras	1684	12828.6	3963	3172
Herbata				
<i>łącznie</i>	31100	190999.0	59255	47284
Sri lanka	2388	38040.4	11825	9427
Kenia	5408	31198.6	9714	7721
India	4497	29397.2	9105	7305
Chiny	4585	23272.8	7258	5758
Indonezja	4397	18233.7	5647	4508
Wietnam	3613	12693.2	3894	3132
Ziarno kakaowe				
<i>łącznie</i>	20691	105971.7	32914	26266
Wybrzeże Kości Słoniowej	17401	89484.4	27801	22125
Togo	2923	14361.7	4460	3607

Źródło: Główny Urząd Statystyczny, <http://www.stat.gov.pl/>**Materiały pomocnicze:**

Różne też były dla dam i mężczyzn potrawy:

Tu roznoszono tace z całą służbą kawy,

Tace ogromne, w kwiaty ślicznie malowane,

Na nich kurzące wonnie imbryki blaszane

I z porcelany saskiej złote filiżanki;

Przy każdej garnuszek mały do śmietanki.

Takiej kawy jak w Polsce nie ma w żadnym kraju:

W Polsce, w domu porządnym, z dawnego zwyczaju,

Jest do robienia kawy osobna niewiasta,

Nazywa się kawiarka; ta sprowadza z miasta

Lub z wicin bierze ziarna w najlepszym gatunku

I zna tajne sposoby gotowania trunku,

Który ma czarność węgla, przejrzystość bursztynu,

Zapach moki i gęstość miodowego płynu.

Wiadomo, czem dla kawy jest dobra śmietana;

Na wsi nietrudno o nią: bo kawiarka z rana,

Przystawiwszy imbryki, odwiedza mleczarnie

I sama lekko świeży nabiātu kwiat garnie

Do każdej filiżanki w osobny garnuszek,

Aby każdą z nich ubrać w osobny kożuszek.

*Adam Mickiewicz, Pan Tadeusz, część druga: Zamek***Literatura:**www.sprawiedliwyhandel.pl