

CACAO FAIRTRADE



ENERGIA POSITIVA PER LE PERSONE E IL PIANETA

**NEL MONDO CIRCA 50 MILIONI DI
PERSONE DIPENDONO DAL CACAO
PER LA LORO SOPRAVVIVENZA .
E LA LORO SICUREZZA SOCIALE
ED ECONOMICA È MINACCIATA
DALLE LOGICHE DEL MERCATO
E DAI CAMBIAMENTI CLIMATICI
CHE SEMPRE DI PIÙ
INFLUISCONO SULL'ANDAMENTO
DELLE COLTURE.
FAIRTRADE, DA OLTRE 20 ANNI,
LAVORA PER ASSICURARE SOS-
TENIBILITÀ ECONOMICA, SOCIALE
E AMBIENTALE AI PRODUTTORI.**



LA STORIA DEL CACAO

I semi di cacao, gli stessi che nei secoli acquistarono importanza gastronomica, sociale, religiosa ed economica in entrambe le sponde dell'Atlantico, trovano origine in Messico.

Negli scritti Maya troviamo i primi riferimenti sul loro utilizzo: il cacao non solo veniva sfruttato in quanto alimento energetico in grado di alleviare le fatiche, ma soprattutto come moneta di scambio e durante i riti funebri ,veniva infatti offerto insieme all'incenso come sacrificio alle divinità o a volte mischiato al sangue degli stessi sacerdoti.

Nel 1500 a.C. furono gli Olmechi a battezzare

“Xocolatl” la bevanda che derivava dalla pianta kakawa. Nel 1502 Cristoforo Colombo si imbatté in un'imbarcazione che trasportava cacao, ma non diede molta importanza a questo incontro. Fu invece con Hernàn Cortès, tra il 1540 e il 1550, che gli Occidentali iniziarono ad importarlo in Europa: il primo sacco di cacao arrivò in Spagna nel 1585, mentre in Italia il “cibo degli dei” approdò solo nel 1606.

Le sue virtù, accompagnate al suo sapore particolare, portarono alla veloce diffusione in tutta Europa. Inizialmente il consumo della bevanda derivante dal cacao era destinato ad

una piccola élite, ma con la rivoluzione industriale fu presto accessibile anche a tutta la popolazione. Le prime fabbriche su larga scala nacquero in Francia (1776) e in Olanda (1815), e alla fine dell'Ottocento Lindt inventò il “concaggio”, dando il via alla produzione del cioccolato così come lo conosciamo oggi.

IL PROCESSO PRODUTTIVO

DAL CACAO

Il frutto che nasce dall'albero di cacao, il cui nome scientifico è *Theobroma cacao*, si chiama *cabossa*. E' una bacca dalla forma ovoidale e contiene fino a 40 semi, detti anche fave, che vengono sottoposti a differenti passaggi prima di poter diventare la tavoletta che noi conosciamo.

1. Raccolta

Si effettua più volte durante l'anno, ma in genere la si concentra in due periodi: uno principale, in cui i frutti sono di ottima qualità e meglio sviluppati, l'altro secondario, in cui il prodotto è di qualità inferi-

ore. I frutti appena raccolti hanno un sapore molto amaro e vengono lasciati fermentare a lungo per facilitare il distacco della polpa dal guscio.

2. Fermentazione

La fermentazione viene effettuata in vasche, o fosse, scavate nel terreno per un periodo che varia da 2 a 10 giorni. Durante questa fase si elimina la polpa residua e il sapore amaro dei semi si riduce considerevolmente, sviluppando gli oli essenziali che conferisce loro quell'aroma che determinerà la qualità del prodotto.

3. Essiccazione

Dopo 2 settimane di fermentazione, le fave vengono poste a seccare al sole su ripiani con tettoie scorrevoli che li riparano dalle piogge, oppure industrialmente in essiccatori ad aria calda, quindi

cernite ed insaccate. In questo modo si raggiunge una colorazione più viva, dovuta all'ossidazione dei polifenoli.

4. Torrefazione

I sacchi di semi di cacao provenienti dai Paesi tropicali vengono immagazzinati in locali freschi e ventilati dove non possono assorbire alcun genere di odore. Dopo il controllo di qualità, le fave subiscono un'ulteriore tostatura che accresce l'aroma del cacao. In un secondo momento, le mondatrici, con i loro sistemi di spazzolatura, eliminano impurità e corpi estranei, separando i semi in base alla grandezza. Tutto è pronto per passare alla fase di torrefazione, determinante per la qualità del prodotto finito. In grandi sfere rotanti le fave vengono fatte abbrustolire per 15-20 minuti, a

una temperatura che varia da 110° a 120°C. Questo procedimento elimina l'umidità e l'acidità, favorendo lo sviluppo dei principi aromatici.

5. Raffinazione

Dopo un rapido raffreddamento al ventilatore, le fave vengono sottoposte ad un processo che prevede la degerminazione, la separazione delle bucce e la frantumazione in granella. Dalla tostatura e dalla macinazione si ottiene la pasta di cacao. Filtrando la massa di cacao in pressione attraverso setacci con trama molto fitta si separa una sostanza grassa dal colore bianco-giallastro, il burro di cacao, e il pannello, che viene polverizzato per ottenere cacao in polvere. Sgrassando ulteriormente il cacao in polvere si ottiene il cacao magro.

AL CIOCCOLATO

Il processo di preparazione del cioccolato inizia con la “miscelazione” (blending o mélangeur). Partendo dall’ingrediente base della pasta di cacao, ottenuta dalla lavorazione dei semi, vengono aggiunti gli altri ingredienti necessari che danno vita alle diverse tipologie di cioccolato:

- fondente: pasta di cacao, burro di cacao, zucchero e vaniglia;
- al latte: come sopra, ma con aggiunta di latte o latte in polvere;
- ”bianco”: burro di cacao, zucchero, vaniglia, latte o latte in polvere.

Spesso viene aggiunta anche la lecitina di soia, che agisce come agente emulsionante favorendo una maggiore omogeneizzazione degli ingredienti.

Il più pregiato

Il cioccolato fondente migliore arriva a contenere non meno del 70% di cacao (sia polvere che burro). L’impasto viene poi passato dalle raffinatrici, che sono delle macchine laminatrici (tipiche fra queste quelle funzionanti a 5 cilindri). Il passaggio attraverso le macchine raffinatrici è detto in inglese refining o fine grinding. Il successivo stadio prende il nome di “concaggio” (conchage o conching). Consiste nel mescolare per tempi molto lunghi la miscela di ingredienti in apposite impastatrici dette conche agguinando eventualmente dell’altro burro di cacao. Il processo deve avvenire a temperatura controllata in modo da mantenere la miscela liquida avendo cura di rompere i grumi dei vari ingredienti fino a por-

tarli a dimensioni inavvertibili dalla lingua ed a farne una massa perfettamente liscia ed omogenea.

I cioccolati più pregiati vengono trattati in questo modo per non meno di una settimana. Terminata questa fase, il cioccolato viene mantenuto fuso in serbatoi a 45-50 °C. Il concaggio serve, fra le altre cose, anche ad ossidare i tannini. Tale tipo di lavorazione fu inventata, nel 1880, da Rodolphe Lindt.

La fase successiva al concaggio è il “temperaggio” (tempering).

Poiché il burro di cacao tende a cristallizzare in modo polimorfo ed irregolare, la massa di cioccolato fuso deve venire raffreddata cautamente, in modo da portare alla cristallizzazione desiderata, quella che produce un

cioccolato che si spezza ma che allo stesso tempo si scioglie morbidamente. Per ottenerla, la massa di cioccolato viene raffreddata gradualmente da 45 °C a 27 °C, quindi riscaldata a 31 °C (± 1 °C) per il cioccolato fondente, e 29 °C per quello al latte e successivamente raffreddata fino allo stato solido. Dopo il temperaggio il cioccolato viene sottoposto al “modellaggio” (molding): viene versato in stampi che sono posti in leggera vibrazione per eliminare le bolle di aria imprigionate all’interno. Una volta raffreddato assumerà la forma degli stampi e sarà pronto per il “confezionamento” (packaging).

IL MERCATO DEL CACAO

La filiera del cacao si può suddividere in tre passaggi: la produzione di fave di cacao, di semi-lavorati (burro, pasta e polvere), di cioccolato e affini.

La produzione delle fave

La produzione delle fave di cacao, che avviene lungo una frangia che va dal 10° parallelo Nord al 10° parallelo Sud dell'equatore, impiega circa 15 milioni di produttori, che detengono appezzamenti di terreno mediamente compresi fra i 3 e i 10 ettari (ma il 90% di essi possiede meno di 3 ettari di terreno), spesso coltivati in abbinamento

con altre colture di sussistenza.

Costa d'Avorio, Ghana e Nigeria detengono da sole circa il 45 % della produzione mondiale. Con oltre 1.500.000 tonnellate, la Costa d'Avorio è al primo posto, superando del 50% il Ghana, il secondo. Tra gli altri paesi, l'Indonesia è il terzo con 440.000 tonnellate [ICCO, Annual Report 2010-11].

La trasformazione industriale

Passando al mercato della trasformazione industriale, la geografia del cacao si muove dal "Sud del Mondo" verso il "Nord" e si concentra nella mani di pochi soggetti industriali: Archer Daniels Midlands (Usa), Cargill (Usa), Barry Callebaut (Svizzera) e Nestlé (Svizzera). Da soli, questi colossi vedono passare per i propri magazzini

e macchinari l'85% delle fave di cacao prodotte al mondo. Paesi Bassi, Germania e Stati Uniti sono i principali trasformatori di cacao, con 515.000 tonnellate, 455.000 e 400.000 rispettivamente [ICCO, previsione 2011-12].

Dalla frammentazione della coltivazione alla concentrazione della trasformazione, il cacao passa per l'imbuto dei traders internazionali, i commercianti di cacao e commodities, come l'inglese Ed&F Man Cocoa, le francesi Gepro e Tuoton o l'Americana Fimat, che acquistano direttamente (o attraverso intermediari speculativi locali – i cosiddetti "coyotes") la materia prima nei paesi produttori, ai prezzi di mercato stabiliti sulle principali borse mondiali.

Se il settore della trasformazione si concentra in

Europa e Nord America, negli ultimi anni si assiste alla diminuzione della quota di fave macinate al Nord. Questo declino è bilanciato da un progressivo aumento della trasformazione nelle regioni di produzione (Costa d'Avorio e Ghana macinano 440.000 tonnellate e 235.000 rispettivamente). Il fenomeno, che potrebbe sembrare positivo, può spiegarsi con la volontà dei governi locali di favorire l'esportazione di prodotti semilavorati, anche attraverso il sostegno pubblico agli investimenti che, di contro, soltanto le grandi multinazionali hanno la capacità di sostenere. Mantenendo la trasformazione in loco, in questo modo hanno la possibilità di abbattere ulteriormente i costi della manodopera.

La commercializzazione

Il mercato del cioccolato è

meno concentrato rispetto a quello delle fave di cacao: in ogni caso, le prime dieci aziende al mondo se ne dividono circa il 43 [ICCO, 2007].. All' interno di questo settore possiamo distinguere tre classi di attori. Da un lato ci sono le grandi multinazionali come Nestlè, Ferrero, Cadbury, Mars e Hershey che non si occupano solo della produzione di prodotti a base di cacao. Dall'altro vi sono imprese specializzate nell'offerta di cioccolato di qualità e imprese artigianali medio/piccole che coprono mercati di nicchia. Un esempio è Lindt.

Chi consuma non è chi produce

Analizzando le statistiche relative al consumo di cacao nel mondo (cioccolato ed affini nell'industria dolciaria) si nota chiaramente il ribaltamento fra paesi

produttori (che non consumano cacao: in Costa d'Avorio e Ghana soltanto 0,44 e 0,55 kg di cacao a persona) e paesi consumatori, dove avviene il grosso della trasformazione industriale e dove resta il valore aggiunto della lavorazione e trasformazione delle fave. in Germania, ad esempio, si consumano quasi 4 kg di cacao a persona, nei Paesi Bassi 2,29 kg, negli Usa 2,46 kg, in Italia 1,46 kg. [ICCO, 2010-11].



IL FUTURO DEL CACAO

La domanda di prodotti a base di cioccolato, oggi attestata attorno ai 3,5 milioni di tonnellate l'anno, continua ad aumentare e si prevede che supererà i 4,5 milioni entro il 2020. Questo comporterà un aumento dei costi per le multinazionali del cioccolato come Nestlé, Barry Callebaut e Lindt & Sprüngli.

Un motivo è la costante crescita dell'Asia che è diventata il traino non solo dell'economia mondiale ma anche del settore: in Cina le vendite sono più che raddoppiate in 10 anni, superando l'Europa occidentale che comunque resta il più grande consumatore di cioccolata del mondo. A

far salire il prezzo del cacao ha contribuito anche la siccità, che ha colpito due dei più grandi produttori (la Costa d'Avorio e il Ghana): ci vorranno almeno tre anni prima che i nuovi alberi piantati in sostituzione di quelli decimati dalla siccità comincino a produrre. Infatti, ci vogliono circa 5 anni prima che la pianta del cacao dia i suoi primi frutti e circa 10 perché raggiunga la piena produzione. L'aumento delle temperature legato ai problemi del cambiamento climatico rischia di avere effetti disastrosi per il futuro. Basterebbero 2,3 gradi Celsius in più in Costa d'Avorio per mandare in crisi l'industria

del cacao e per renderlo un bene di lusso. La pianta inoltre è molto sensibile ai raggi solari: ha bisogno dell'ombra di alberi più alti e di essere coltivata a elevate altitudini in un clima caldo ma umido tipico dei luoghi tra il 20° parallelo nord e il 20° parallelo sud dell'equatore. A questo si aggiungono le malattie degli arbusti che, a seguito dello sfruttamento intensivo, diventano molto più vulnerabili all'attacco degli insetti. Le piante sono molto delicate tanto che circa il 30% della produzione mondiale viene comunque perduta.



SONO CIRCA 14 MILIONI LE PERSONE CHE NEL MONDO LAVORANO ALLA PRODUZIONE DEL CACAO, DI CUI CIRCA 10 MILIONI E MEZZO SOLO IN AFRICA, MA SI STIMA CHE DA 40 A 50 MILIONI DI PERSONE DIPENDONO DAL CACAO PER IL LORO SOSTENTAMENTO.

PIÙ DEL 90% DEL CACAO MONDIALE VIENE COLTIVATO IN 5 MILIONI DI PICCOLE FATTORIE.

LA CATENA DI FORNITURA DEL CACAO È CONTROLLATA DA 9 MULTINAZIONALI: 3 AZIENDE PER LA MACINATURA DEI SEMI: CARGILL, BARRY CALLEBAUT AND ARCHER DANIELS MIDLAND- E 5 COMPAGNIE PRODUCONO E CONFEZIONANO IL CIOCCOLATO: MARS, NESTLÉ, HERSHEY, MONDELEZ INTERNATIONAL E FERRERO.

I BAMBINI E I RAGAZZI CHE LAVORANO NELLE PIANTAGIONI DI CACAO AFRICANE SAREBBERO, SECONDO ALCUNE STIME, PIÙ DI 200MILA DI ETÀ COMPRESA TRA I CINQUE E I QUINDICI ANNI.

I PICCOLI PRODUTTORI CRESCONO CIRCA IL 70% DEL CIBO MONDIALE.

AUMENTO DEI COSTI PRODUTTIVI: L'ACCESSO AL CREDITO È LIMITATO MA I COSTI PER FERTILIZZANTI E PESTICIDI CONTINUANO AD AUMENTARE COME I COSTI DI BENZINA E TRASPORTI, INTANTO LA MANCANZA DI FORMAZIONE E LE MEDIOCRITECNICHE COLTURALI RIDUCONO LA QUALITÀ DEL RACCOLTO.

STRUTTURE INADEGUATE: A CAUSA DI SCARSI INVESTIMENTI GOVERNATIVI NELLE INFRASTRUTTURE, I VILLAGGI ADIACENTI ALLE COLTURE DI CACAO HANNO SCARSI SERVIZI EDUCATIVI E SANITARI, SCARSA ELETTRICITÀ, SCARSA MANUTENZIONE STRADALE E ACQUA DISPONIBILE SOLO DAI POZZI COMUNI.



L'ANALFABETISMO AL 95%, CAUSATO DALLA LONTANANZA DELLE SCUOLE O DALLE SCARSE POSSIBILITÀ ECONOMICHE.

IN AFRICA LE DONNE CRESCONO CIRCA L'80% DEGLI ALIMENTI DI BASE MA VENGONO SPESSO DISCRIMINATE E ISOLATE E NON POSSONO PRENDERE PARTE NEI PROCESSI DECISIONALI.

PIÙ DEL 70% DI CACAO ESPORTATO VA IN OLANDA PER LA LAVORAZIONE: UNA CONCENTRAZIONE CHE INDEBOLISCE LA POSIZIONE DEI PICCOLI PRODUTTORI NELLA CATENA DI VALORE.

4 MULTINAZIONALI, KRAFT (ORA MONDELEZ INTERNATIONAL), MARS, NESTLE E FERRERO, HANNO FATTURATO NEL 2010 IL 56% DELLE VENDITE MONDIALI DI CIOCCOLATO PER UN VALORE DI \$82,5.

UNA SOCIETÀ, LA BARRY CALLEBAUT IN SVIZZERA, DOMINA LA PRODUZIONE MONDIALE DEL CIOCCOLATO INDUSTRIALE E DI QUALITÀ.



CIRCA 17 FATTORIE SU 20 NEL MONDO NON SUPERANO I 2 ETTARI DI DIMENSIONE.

INSICUREZZA ALIMENTARE: SEMPRE MAGGIORI COSTI DEL CIBO E QUINDI SEMPRE MENO SICUREZZA ALIMENTARE. PREZZI ARRIVATI A LIVELLI RECORD NEL 2008 CON LA CRISI ECONOMICA MONDIALE E NEL FEBBRAIO 2011 QUANDO BUONA PARTE DEI RACCOLTI FURONO DISTRUTTI DAL MALTEMPO.

UN PRODUTTORE DI CACAO RICEVE SOLO DAL 3,5 AL 6% DEL PREZZO FINALE DI UNA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO.

SI PENSA CHE IL CAMBIAMENTO CLIMATICO DA SOLO SIA STATO CAUSA DELLA FAME E DELLA MALNUTRIZIONE DI 45 MILIONI DI PERSONE. IL GLOBAL HUMANITARIAN FORUM PREVEDE CHE IL NUMERO DI PERSONE CHE SOFFRONO LA FAME A CAUSA DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO RADDOPPIERÀ ENTRO IL 2020 E SARÀ PARI A 75 MILIONI.

PREFINANZIAMENTO ALLA PRODUZIONE E RAPPORTI COMMERCIALI DI LUNGA DURATA. SOLO NEL 2013 SONO STATI DESTINATI 10 MILIONI DI DOLLARI A 14 ORGANIZZAZIONI DI PRODUTTORI (OLTRE 60.000 CONTADINI BENEFICIARI).

IL DIVIETO DI IMPIEGO E SFRUTTAMENTO DI MANODOPERA INFANTILE.

3 PROGETTI PER L'ADATTAMENTO CLIMATICO IN AMERICA LATINA E AFRICA ORIENTALE.

PREZZO MINIMO TRASPARENTE, CHE COPRA I COSTI DI UNA PRODUZIONE SOSTENIBILE

**FAIRTRADE PREMIUM:
86 MILIONI DI EURO
NEL 2013**

UN RICONOSCIMENTO AGGIUNTIVO PER IL PASSAGGIO ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA.

1,4 MILIONI TRA PICCOLI PRODUTTORI E LAVORATORI FAIRTRADE NEL MONDO.



GLI EFFETTI DI FAIRTRADE

UN FAIRTRADE PREMIUM ULTERIORE, DA INVESTIRE IN PROGETTI DI SVILUPPO SOCIALE ED ECONOMICO.

STANDARD AMBIENTALI PROMUOVONO PRATICHE AGRICOLE E GESTIONE AMBIENTALE INCENTRATE SULL'UTILIZZO MINIMO E SICURO DI SOSTANZE CHIMICHE, SULLA GESTIONE CORRETTA E SICURA DEI RIFIUTI, SULLA MANUTENZIONE DELLA FERTILITÀ DEL SUOLO E DELLE RISORSE D'ACQUA, SENZA L'USO DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI.

FAIRTRADE PREMIUM PER IL CACAO: ARRIVATO A 9.433.900 EURO NEL 2011-12 (+ 23% RISPETTO AL 2010-11).

CACAO VENDUTO: 68.300 TONNELLATE NEL 2011-12 (+ 47% RISPETTO AL 2010-11).

5,5 MILIARDI DI EURO SPESI PER I PRODOTTI FAIRTRADE NEL 2013.

125 PAESI DOVE I PRODOTTI VENGONO VENDUTI

PIÙ DI 27.000 PRODOTTI FAIRTRADE VENDUTI NEL MONDO.

75 PAESI PRODUTTORI



GLI EFFETTI DI FAIRTRADE

6 PERSONE SU 10 CONOSCONO FAIRTRADE, DI QUESTE 9 SU 10 CI CREDONO.

I VOLUMI DI CACAO MAGGIORI LI RAGGIUNGONO GHANA (29,300 TON NEL 2011-12), COSTA D'AVORIO, REPUBBLICA DOMINICANA E PERÙ.

AGRICOLTORI NEL CACAO FAIRTRADE 166.900 NEL 2011-12 (+ 18% RISPETTO AL

IL PERÙ È IL MAGGIORE PRODUTTORE DI CACAO ORGANICO FAIRTRADE (18.700 TONNELLATE NEL 2011-12). SEGUONO REPUBBLICA DOMINICANA ED ECUADOR.

IL RUOLO DI FAIRTRADE



IL MARCHIO INTERNAZIONALE DI CERTIFICAZIONE FAIRTRADE È IL MARCHIO ETICO PIÙ RICONOSCIUTO AL MONDO. LA SUA MISSION È QUELLA DI SUPPORTARE I PRODUTTORI PIÙ SVANTAGGIATI DEI PAESI IN VIA DI SVILUPPO, RENDENDOLI CAPACI DI ENTRARE NEL SISTEMA COMMERCIALE IN CONDIZIONI DI TRASPARENZA E CORRETTEZZA E MIGLIORANDO COSÌ I LORO STANDARD DI VITA. FAIRTRADE È ANCHE UN'ORGANIZZAZIONE PRESENTE A LIVELLO GLOBALE ATTRAVERSO 25 INIZIATIVE DI MARCHIO ATTIVE IN EUROPA, NORD AMERICA, AUSTRALIA, NUOVA ZELANDA E GIAPPONE. NEL NOSTRO PAESE È RAPPRESENTATA DAL CONSORZIO FAIRTRADE ITALIA. FANNO PARTE DELL'ORGANIZZAZIONE INTERNAZIONALE ANCHE 3 NETWORK DI PRODUTTORI IN AFRICA, ASIA E AMERICA LATINA. ATTUALMENTE È PRESENTE IN PIÙ DI 30.000 PRODOTTI IN 125 PAESI NEL MONDO E GARANTISCE CHE SIANO RISPETTATI GLI STANDARD SOCIALI, AMBIENTALI ED ECONOMICI STABILITI DA FAIRTRADE INTERNATIONAL.

GLI STANDARD

STANDARD SOCIALI

Per i produttori di piccole dimensioni gli standard richiedono una struttura organizzativa che consenta ai produttori di portare effettivamente un prodotto sul mercato. Tutti i membri dell'organizzazione devono far parte di processi decisionali democratici e, per quanto possibile, partecipare alle attività dell'organizzazione che deve essere impostata in modo trasparente e non deve discriminare nessun membro in particolare o gruppo sociale.

In caso di lavoratori dipendenti gli standard richiedono all'azienda di introdurre diritti sociali e sicurezza: opportunità di

formazione, pratiche di assunzione non discriminatorie, nessun lavoro minorile, nessun lavoro forzato, accesso alla contrattazione collettiva e libertà di associazionismo, condizioni di lavoro superiori ai requisiti minimi di legge, sicurezza e salute sul posto di lavoro e strutture sufficienti per la gestione del Fairtrade Premium.

STANDARD ECONOMICI

Per tutti i prodotti Fairtrade gli acquirenti devono pagare un prezzo minimo Fairtrade e un Fairtrade Premium al produttore. Il prezzo minimo Fairtrade ha lo scopo di contribuire a coprire i costi di una produzione sostenibile. Il Fairtrade Premium è denaro in più per i produttori e per i lavoratori da investire per migliorare la qualità della

loro vita e delle comunità locali in materia di sanità, istruzione, ambiente, economia, ecc. Sono i contadini e i lavoratori stessi a decidere le loro priorità e a gestire il Premium. Inoltre, gli standard Fairtrade richiedono agli acquirenti di concedere un anticipo finanziario sui contratti, chiamato prefinanziamento, se viene richiesto dai produttori. Questo serve per aiutare i produttori ad avere accesso al capitale e superare uno dei maggiori ostacoli al loro sviluppo.

STANDARD AMBIENTALI

Gli standard Fairtrade includono i requisiti per pratiche agricole eco-compatibili: uso sicuro e ridotto al minimo delle sostanze agro-chimiche, gestione corretta dei rifiuti,

mantenimento della fertilità del suolo e delle risorse idriche senza impiego di organismi geneticamente modificati. Gli standard Fairtrade non richiedono la certificazione biologica, tuttavia, la produzione biologica è premiata da un incentivo sul prezzo minimo Fairtrade.