



FAIRTRADE, IL MARCHIO DI UN COMMERCIO GIUSTO PER TUTTI: PRODUTTORI, CONSUMATORI E AZIENDE

Pubbliredazionale

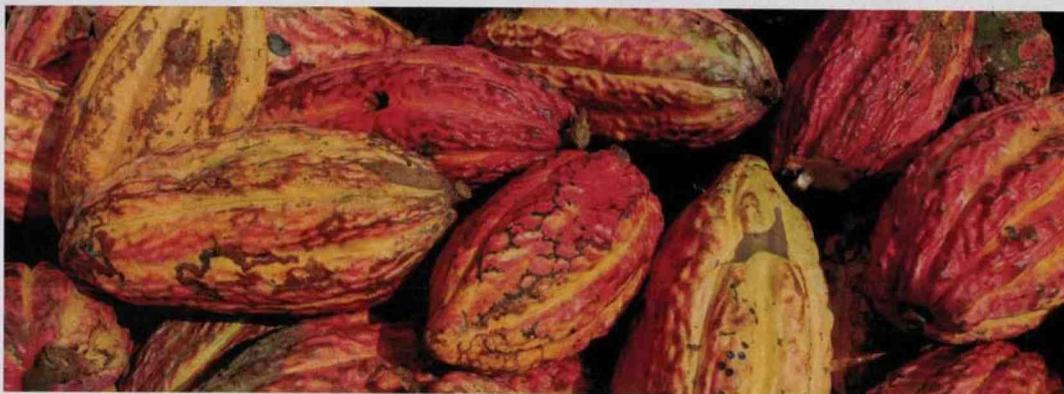
Ogni anno ad Ottobre si svolgono le consuete Settimane **Fairtrade**, di conoscenza e sensibilizzazione sul commercio equo.

Fairtrade è un'organizzazione che ha le sue origini nel 1981 quando nella regione di Oaxaca, in Messico, un centinaio di *campesinos*, riuniti da un gruppo di missionari che lavoravano con loro, si sono ritrovati per discutere di un argomento fondamentale: **qual è il prezzo giusto di un chilo di caffè?**

Questo perché, nonostante lavorassero in una delle regioni più fertili e idonee a quella produzione, ne coltivassero la qualità più pregiata e il caffè fosse uno dei prodotti più apprezzati al mondo (così importante da essere quotato alla Borsa di New York), i contadini e le loro famiglie continuavano a essere così poveri da non poter mandare i loro figli a scuola o da non provvedere ai bisogni di base.

A quasi 40 anni dalla sua fondazione, Fairtrade è un marchio internazionale di certificazione di un commercio giusto.

Per approfondire che cosa sia Fairtrade, ecco un'intervista a **Benedetta Frare**, *Responsabile Comunicazione di Fairtrade Italia*.



CHE COS'È IL FAIRTRADE E COME FUNZIONA?

“Il commercio equo non è niente di diverso dal commercio tradizionale perché si basa su domanda e offerta, ma a differenza di come viene interpretato normalmente, è un commercio in cui tutti gli attori della filiera, dal produttore al consumatore, vengono tutelati. Il produttore, in particolare, perché riceve un prezzo giusto per i prodotti. Parliamo di prodotti che provengono da paesi in via di sviluppo (ad esempio cacao, tè, spezie, zucchero ecc..) e gli agricoltori, di solito marginalizzati dal commercio tradizionale, possono ricevere grazie a Fairtrade un **prezzo minimo** che li tutela dalle varie oscillazioni del mercato. Inoltre è previsto un **prezzo premio** che è un margine di denaro aggiuntivo che possono spendere per soddisfare i bisogni delle proprie comunità; parliamo di servizi in ambito sociale, sanitario, educativo, formativo, ma anche di produttività, per migliorare il proprio prodotto. Non parliamo di assistenzialismo, ma di qualcosa che aiuta gli agricoltori ad avere una propria forza e autonomia. Dall'altra parte, è un commercio che aiuta anche il consumatore perché è trasparente: il fruitore sa che comprando un prodotto Fairtrade, a un prezzo giusto, non contribuisce a meccanismi di sfruttamento di lavoro

e persone. Naturalmente, poi, il ruolo delle aziende è fondamentale nell'acquisto di questi prodotti e nell'agire responsabilmente in questo processo”.

COME SI GARANTISCE LA FILIERA NEL RISPETTO DEL PREZZO E DEI DIRITTI DEI CONSUMATORI?

“Fairtrade è un marchio di certificazione, per cui ci avvaliamo di un ente di certificazione terzo e indipendente che si chiama FLOCERT che si occupa di controllare i produttori e le aziende che importano e trasformano le materie prime. Un ciclo di certificazione dura circa 3 anni in cui i produttori ricevono dei controlli che vanno a valutare a che punto sono o che vanno a introdurre dei meccanismi correttivi, in caso ce ne sia la necessità. Pochi si rendono conto del fatto che molti produttori accedono al nostro sistema, ma che ce ne sono altri che vengono decertificati o sospesi perché non rispettano le regole. A seconda dei controlli o delle non conformità che troviamo, infatti, ci possono essere meccanismi di sospensione per un periodo o delle vere e proprie decertificazioni nei casi gravi che riguardano ad esempio lo sfruttamento del lavoro, anche minorile, o una discriminazione di genere. Noi inoltre accompagniamo i produttori anche nel lavorare sugli



aspetti culturali e sulle problematiche ambientali che devono affrontare”.

Fondamentale, in questo processo di inclusione e tutela, lo ha detto la stessa Frare, è il ruolo delle aziende. Ci sono aziende come **Alce Nero**, il marchio di agricoltori e trasformatori biologici dal 1978, che da anni hanno deciso di certificare alcuni dei propri prodotti, in questo caso zucchero, cioccolato, caffè, tè e riso, con il marchio Fairtrade.

Chiara Marzaduri, Responsabile Comunicazione Alce Nero, ne spiega l'importanza.

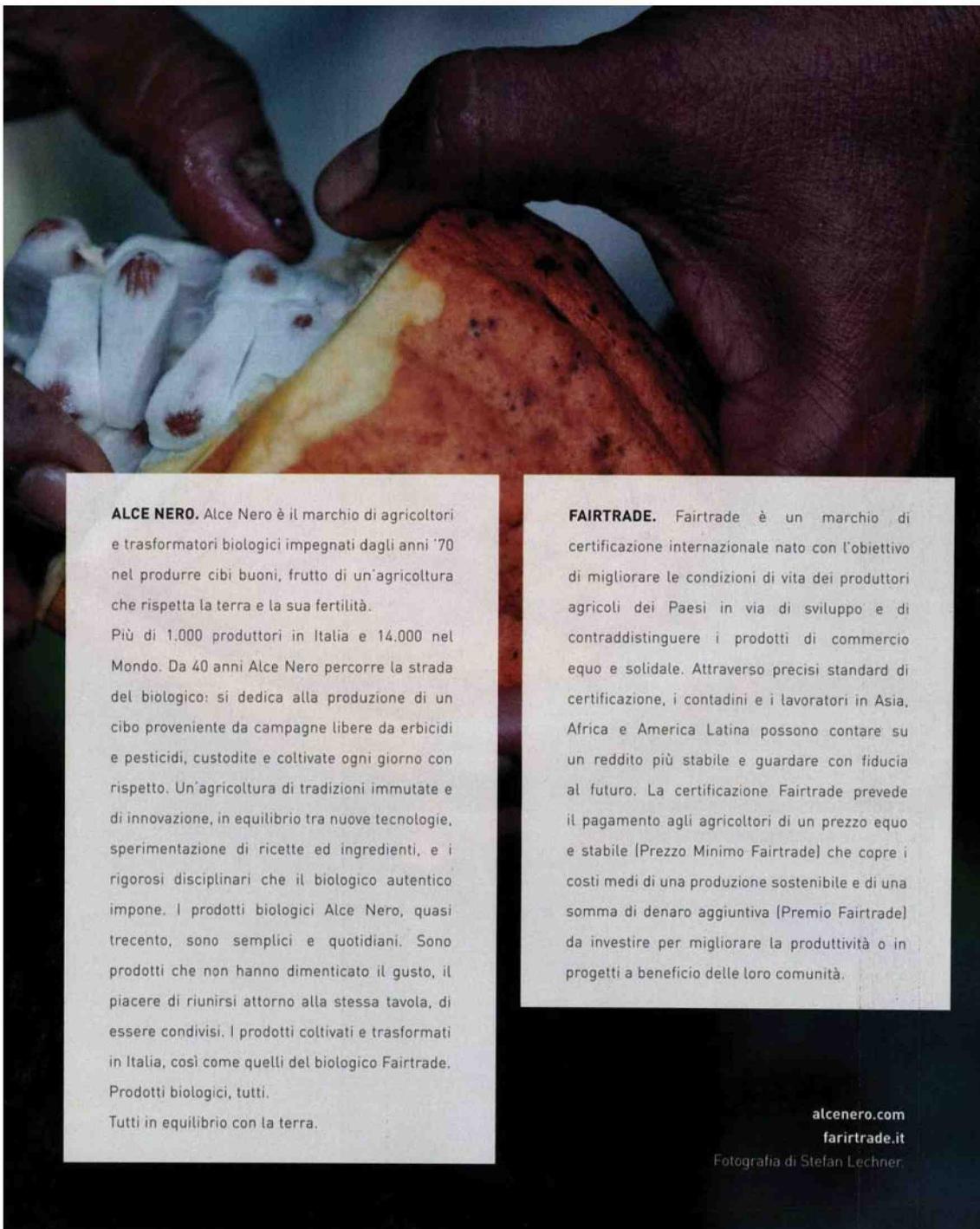
CHE COSA AGGIUNGE LA CERTIFICAZIONE FAIRTRADE AI VOSTRI PRODOTTI BIOLOGICI?

“La certificazione Fairtrade aggiunge una sicurezza in più per chi compra, per chi sceglie i prodotti della linea Alce Nero Fairtrade. È la sicurezza di un prodotto che abbia non solo rispettato la terra e la salute di chi lo coltiva, ma che abbia tutelato anche l'aspetto fondamentale della giusta remunerazione della materia prima all'agricoltore. Troppo spesso, infatti, l'agricoltore non riceve la corretta remunerazione e quindi anche la giusta valorizzazione del proprio lavoro. Il lavoro dell'agricoltore è anche presidio del

paesaggio, della sua bellezza, della biodiversità, della qualità nutrizionale e quindi di come quel cibo ci nutre. Se ci nutre in modo corretto oppure no, se è buono oppure no.

Tutto questo patrimonio viene garantito nel caso in cui coesistano una certificazione biologica e una certificazione Fairtrade: tutti gli aspetti che il cibo include in sé sono rispettati e garantiti.

Il Fairtrade non ha quindi a che fare con un aspetto solidale e assistenzialista; la traduzione in italiano del concetto di *fairtrade* è infatti quasi riduttiva: in realtà si parla di commercio giusto, di una produzione di qualità che viene remunerata in modo corretto. Nella catena del valore viene garantita la giusta remunerazione a tutti gli attori della così detta *filiera*”.



ALCE NERO. Alce Nero è il marchio di agricoltori e trasformatori biologici impegnati dagli anni '70 nel produrre cibi buoni, frutto di un'agricoltura che rispetta la terra e la sua fertilità. Più di 1.000 produttori in Italia e 14.000 nel Mondo. Da 40 anni Alce Nero percorre la strada del biologico: si dedica alla produzione di un cibo proveniente da campagne libere da erbicidi e pesticidi, custodite e coltivate ogni giorno con rispetto. Un'agricoltura di tradizioni immutate e di innovazione, in equilibrio tra nuove tecnologie, sperimentazione di ricette ed ingredienti, e i rigorosi disciplinari che il biologico autentico impone. I prodotti biologici Alce Nero, quasi trecento, sono semplici e quotidiani. Sono prodotti che non hanno dimenticato il gusto, il piacere di riunirsi attorno alla stessa tavola, di essere condivisi. I prodotti coltivati e trasformati in Italia, così come quelli del biologico Fairtrade. Prodotti biologici, tutti. Tutti in equilibrio con la terra.

FAIRTRADE. Fairtrade è un marchio di certificazione internazionale nato con l'obiettivo di migliorare le condizioni di vita dei produttori agricoli dei Paesi in via di sviluppo e di contraddistinguere i prodotti di commercio equo e solidale. Attraverso precisi standard di certificazione, i contadini e i lavoratori in Asia, Africa e America Latina possono contare su un reddito più stabile e guardare con fiducia al futuro. La certificazione Fairtrade prevede il pagamento agli agricoltori di un prezzo equo e stabile (Prezzo Minimo Fairtrade) che copre i costi medi di una produzione sostenibile e di una somma di denaro aggiuntiva (Premio Fairtrade) da investire per migliorare la produttività o in progetti a beneficio delle loro comunità.

alcenero.com
fairtrade.it
Fotografia di Stefan Lechner.