

## Lo justo, varón

El movimiento Comercio Justo tiene cuatro décadas de existencia a nivel mundial, pero aún no es muy conocido en el Perú. Se trata de un sistema comercial más equitativo en el cual se reducen al mínimo los intermediarios y los agricultores reciben un mejor precio por sus productos.



Por Jorge Loayza

El café sale de la chacra peruana y llega a la taza de un restaurante europeo o norteamericano sin pasar por muchas manos: del agricultor al dueño del restaurante que lo ofrece. Eso es posible y ahora lo hacen treinta y seis cooperativas cafetaleras nacionales. Al agricultor se le paga un precio mayor al del mercado internacional y quien toma una taza preparada con ese grano sabe que al pagarlo parte de su dinero beneficiará al productor. Esas monedas son semillas de un mundo más justo.

Conocido como el movimiento Fair Trade (Comercio Justo), surgió en la década de los sesenta como una alternativa frente al desigual sistema de comercialización entre los países desarrollados y los del Tercer Mundo, donde los compradores o intermediarios imponen sus precios a los productores. La idea esencial del comercio justo siempre ha sido pagar un precio real.

Fue así que tanto productores como comercializadores del hemisferio sur y norte, respectivamente, crearon redes comerciales buscando que el precio que se paga por un producto fuera más justo. En estas redes participan ahora ONGs, organizaciones de productores y sindicatos. Actualmente Fair Trade aglomera a las organizaciones de comercio justo a nivel mundial y Fair Trade Labelling Organizations Internacional (FLO) es la encargada de certificar que determinados productores cumplen con los requisitos del comercio justo.

El café, un ejemplo

El mejor ejemplo se puede conocer con una taza de café. El precio internacional de ese producto está regido por la Bolsa de Nueva York, lo que hace que sea muy fluctuante. Hoy la

libra puede costar 60 dólares y el próximo mes 100 dólares. Así, un productor peruano –o de cualquier otro país subdesarrollado-- no sabe cuál será el precio que le pagarán por su cosecha, tal vez sea tan bajo que solo le permitirá cubrir sus costos y subsistir.

Otra es la historia de las cooperativas afiliadas a la red mundial de comercio justo, ellos tienen un precio base que les garantiza un ingreso al margen del precio del comercio convencional. Por ejemplo, ahora 100 libras (45.35 kg) de café valen en la Bolsa de Valores de Nueva York 122 dólares, pero en el mercado del Comercio Justo la misma cantidad se cotiza en 135 dólares.

César Rivas, presidente de la Junta Nacional del Café, señala que además de la ventaja de un mejor precio, en el sistema de comercio justo también se trata de disminuir el número de intermediarios pues son los mismos cafetaleros –agrupados en sus cooperativas– quienes exportan sus productos directamente a compradores de los mercados de Europa, Norteamérica y Japón.

Sin embargo, no es fácil que un agricultor o artesano participe en esa red de comercio más equitativa. Para que una organización de productores se integre al mercado del comercio justo debe cumplir con una serie de requisitos: respetar los derechos de los trabajadores, no contaminar el medio ambiente, fomentar la equidad de género en el proceso de producción, prohibir la explotación infantil, respetar las normas de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y ejercer la democracia dentro de la organización.

Un movimiento que crece

Alfonso Cotera, representante de la Red Peruana de Comercio Justo y Consumo Ético, institución que agrupa a los grupos de productores que comercializan por ese canal alternativo, señala que actualmente en nuestro país son los productores de café y los artesanos quienes están más involucrados en la red de comercio justo. Solo entre productores de café hay unas 40 mil familias beneficiadas y entre los productores de artesanía 20 mil familias.

Este es un movimiento que crece a nivel mundial. Según reporte de Fair Trade en el año 2007, se comercializó mediante ese canal por un valor mayor a los 3 mil millones de dólares. Si bien esa cifra no representa un gran porcentaje dentro del comercio mundial, sí ayuda a crear una conciencia en los consumidores del hemisferio norte. Las redes de tiendas de comercio justo cada vez son más conocidas en los países de esa parte del mundo.

En los países desarrollados esas tiendas funcionan mediante el sistema de voluntariado –

jubilados o estudiantes cooperan sin cobrar un sueldo— para vender los productos que llegan desde los países subdesarrollados de América Latina, África y Asia. Solo en Europa se calcula que hay unos cinco mil puntos de venta de comercio justo.

En nuestro país las tiendas de comercio justo aún no son muy conocidas. En Lima, K'antu, ubicada en Barranco, es una cafetería y tienda donde se ofrecen productos mediante este concepto de comercio alternativo. En ese lugar se puede tomar una taza de café o comprar el grano embolsado, también se oferta artesanías o granos andinos sabiendo que gran parte de lo que paga por el producto irá a los bolsillos de los productores.

Sin embargo, la administradora, Soledad Rodríguez, dice que muchos clientes nuevos confunden y piensan que pagar lo justo es precios baratos. “Tengo que explicarles que en el comercio justo significa beneficiar a los productores más que a los consumidores, por eso tal vez se tiene que pagar algo más”, señala.

Otro ejemplo claro de cómo beneficia el comercio justo, lo muestra el señor Javier Flores, presidente de la Central Interregional de Artesanos del Perú (Ciap) que el año pasado exportó artesanías por un valor de 900 mil dólares. Él indica que si antes un artesano solo recibía 35 soles por una chompa, con el comercio justo —con venta directa y evitando muchos intermediarios— puede recibir hasta 75 soles. “Nosotros solo tenemos dos intermediarios, acá y en el extranjero, pero en el sistema convencional esa chompa pasa hasta por diez manos, por eso le pagan poco al artesano”, explica.

Pero no todo lo que se llame comercio justo es producto bendito. Una polémica se ha instalado alrededor de esa etiqueta desde que en el año 2005 Fair Trade otorgó su certificación a una empresa tan polémica como Nestlé, que lanzó al mercado británico un café de “comercio justo”. Quienes están involucrados en el caso dicen que eso no es comercio justo, tal vez podría recibir otro etiquetado: ¿Marketing astuto?

#### Biocomercio

- El Ministerio de Ambiente trabaja en un proyecto para incentivar el biocomercio. Esto involucra aspectos del comercio justo pero con otros conceptos que lo hacen más completo como el respeto de producción orgánica y la protección de la biodiversidad.

- La directora general de Diversidad Biológica del Ministerio de Ambiente, María Luisa Del Río, señala que el biocomercio es la mejor manera de utilizar la biodiversidad y conservarla pues engloba toda una serie de conceptos. Indica que actualmente hay instituciones y empresas

líderes en biocomercio que operan en nuestro país. Entre los productos con gran potencial dentro de ese campo se encuentran el camu camu, la maca y el sachá inchi.

¿Dónde comprar?

- K'antu. Av. Grau 323, Barranco
- Bridge of Hope. Av. Grau 350, Miraflores
- Bioferia de Miraflores, solo sábados, de 8:30 a.m. a 2:30 p.m.  
Parque Reducto N° 2, Av. Benavides con Vía Expresa
- Centro Interregional de Artesanos del Perú  
Av. Los Dominicos Mz. C Lt. 11  
Urb. Las Praderas del Sol, Callao
- Minka Fair Trade  
Calle Barcelona 115, Lince
- Ecoferia de Cieneguilla  
Parque Simón Bolívar, Cieneguilla
- Feria Punto Justo y Sano  
Av. Aviación cuadra 35, San Borja
- Bioferia de San Isidro  
Parque Abato, cruce Las Camelias y Andrés Reyes
- Checta  
Av. José Santos Chocano 1024 Los Olivos