

ENFRENTANDO A CRISE



A SUBIDA DO PREÇO DOS ALIMENTOS E DO COMBUSTÍVEL AFECTA-NOS A TODOS, MAS PARA OS MAIS POBRES DO MUNDO SOBREVIVEREM A ESTA TEMPESTADE, TEMOS DE CONTINUAR A ESCOLHER COMÉRCIO JUSTO SEMPRE QUE POSSÍVEL...

ENFRENTANDO A CRISE

Por todo o mundo, dezenas de milhões de pessoas, estão a sofrer com a subida dos preços dos alimentos e do combustível. Enquanto alguns de nós podem estar a sentir um aumento de alguns euros na conta de supermercado, a subida de preço dos alimentos empurrou mais fundo milhões de pessoas que já viviam na pobreza. Nestas pessoas incluem-se os 450 milhões de pequenos camponeses que cultivam dois hectares ou menos. Já era difícil ser um pequeno agricultor num país em desenvolvimento antes do

preço dos alimentos e do combustível começar a subir. Era difícil devido à terra degradada, à falta de acesso ao crédito e às regras de comércio global injustas. Mas agora estes novos desafios tornam a vida muito mais difícil. O aumento do combustível aumenta os custos do transporte para os mercados, coloca os fertilizantes a preços proibitivos o que, por sua vez, faz aumentar o preço dos alimentos. No Uganda, alguns produtores de chá gastam agora mais de 50% do rendimento em comida. Alguns calculam que o preço do milho irá aumentar cerca de 27% nos próximos dez anos.

OVOS DUAS VEZES AO ANO

Um membro do *Mabale Growers Tea Factory* no Uganda Ocidental, Beatrice Kunihira normalmente produz 300kg de chá por mês, mas agora não lhe é possível adquirir fertilizantes e está apenas a produzir sensivelmente metade.

Mais, a subida dos preços significa que a família está a gastar o dobro do que gastava o ano passado em comida. Segundo esta 'Só podemos comprar ovos duas vezes ao ano, na Páscoa ou no Natal. Estamos na pobreza. Às vezes queremos sapatos, mas não temos dinheiro para estes. Às vezes, queremos comer carne, mas não temos dinheiro para a comprar'.

ESTABILIDADE E SEGURANÇA

No entanto, a situação para os produtores de café do Comércio Justo na mesma zona do Uganda é diferente. A maior parte dos membros da *Ankole Coffee Producers Cooperative Union* são agricultores de subsistência, auto-suficientes em termos alimentares.

Às vezes estes conseguem vender o excedente no mercado, e assim beneficiam dos preços mais altos dos alimentos.

O preço Comércio Justo que adquirem pelo seu café significa de certa forma,

que eles estão a prosperar. É o preço mínimo garantido do Comércio justo que lhes dá a segurança para lidar com este período incerto.

Os preços do café são altamente incertos, tornando o planeamento prévio difícil para os produtores. John Nuwugaba, membro da direcção da *Union*, explica 'O Comércio Justo dá-nos um preço garantido independentemente do que acontece. Isto significa rendimento mais consistente. Os camponeses conseguem melhor conduzir o seu negócio planeando antecipadamente'.

Embora o Comércio Justo tenha sido concebido como resposta a preços baixos, é também vital nesta altura de preços altos, porque fornece aos produtores mais estabilidade num mercado sempre flutuante, permitindo-lhes planear o futuro. No coração do modelo do Comércio Justo estão cooperativas e organizações de produtores, que aumentam o poder colectivo e diminuem os custos em tempos de preços altos. O *Fairtrade premium* também é vital em tempos imprevisíveis, permitindo às comunidades que continuem a investir nos projectos para o desenvolvimento ou a melhorar o seu negócio. Pode ser usado para apoiar projectos que se dirijam à segurança alimentar ou melhorem a produção de modo a que os agricultores do Comércio Justo possam beneficiar de preços altos dos alimentos.

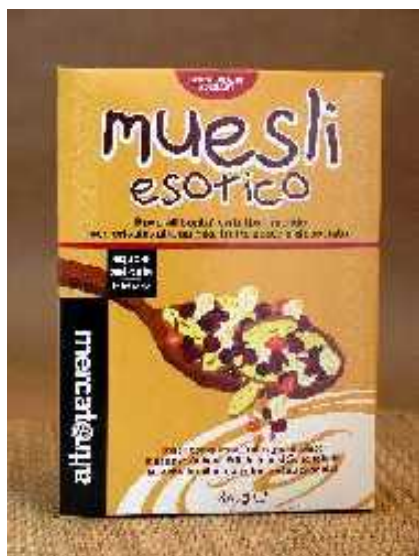
A subida do preço dos alimentos e do combustível afecta-nos a todos, mas para os mais pobres do mundo sobreviverem a esta tempestade, temos de continuar a escolher o Comércio Justo sempre que possível, e divulgar e promover a mudança da forma como o comércio internacional é feito.

Temos de pressionar os governos para repensarem os apoios à agricultura em tempos difíceis, colocando a agricultura em pequena escala no centro das suas políticas, porque afinal, um terço da humanidade depende disso.

NOVIDADES NA PRATELEIRA

JÁ PROVOU?

MUESLI é um alimento são, completo, rico em propriedades nutritivas que, neste caso, dá origem a qualidade de vida em todo o mundo, uma combinação de cacau, manga, passas de uva, banana, quinoa e açúcar.



ANAPQUI [ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PRODUTORES DE QUINOA]

É uma organização histórica da Bolívia e também companheira histórica do movimento do comércio justo europeu. Foi fundada em 1983, é estruturada com base regional, possui sete grupos, sendo quatro da região de Potosi (com cerca de 700 produtores) e três da região de Oruro. No total, os produtores são cerca de 5000.

COMPOTAS de manga, papaia e maracujá, fruta exótica, entre outros produzidas exclusivamente com fruta fresca, cultivada sem uso de fertilizantes químicos ou pesticidas, não contêm corantes ou conservantes.

MERU HERBS

Mais de 350 agricultores organizados numa associação base o «Ng'uuru Gawirke Water Project» que se ocupam manualmente de trabalho artesanal e da confecção de compotas. O projecto tem origem num pedido feito por um grupo de pequenos agricultores da zona aos pés do monte Quénia, que já desde 1982 tinham constituído uma associação como objectivo de «trazer água para cada



casa». O «comité para a água», tendo obtido bons resultados em termos de aumento da capacidade produtiva da economia rural da região, constituiu um dos elementos principais de crescimento social desta comunidade no Quénia.

MCCH [MAQUITA CUSHUNCHIC COMERCIALIZAMOS COM HERMANOS]

Compotas exportadas pela organização MCCH (Maquita Cushunchic Comercializamos com Hermanos). Produzidas pela cooperativa de trabalhadores agrícolas, pertencente à MCCH, a «Facundo Vela», da provincia de Bolívar, no Equador. São elaboradas com fruta fresca, seleccionada e de

qualidade. Todo o processo de elaboração é do tipo artesanal e as compotas não contêm conservantes, corantes ou aromas artificiais.

TISANA DO SOL uma intensidade e harmonia de aromas fundidos numa tisana de onze plantas típicas dos países andinos onde é normalmente conhecida como Chá da Vida. É uma infusão para ser bebida de manhã e dar energia para o dia que começa. Esta tisana caracteriza-se pela presença de plantas estimulantes como a «guadivuca», tónicas como a «mashua», refrescantes como a menta e a lúcia-lima.

FUNDACIÓN FAMILIA SALESIANA

As ervas e as flores desta tisana crescem espontaneamente na zona de Salinas de Guaranda a mais de 3500



metros de altitude. São colhidas e trabalhadas por grupos de pequenos agricultores associados na Fundación Familia Salesiana que foi fundada em 1970 graças ao trabalho de alguns voluntários italianos na promoção de formação de jovens e do desenvolvimento sustentável no Equador.