

Sucre

QUE LA DOLÇOR NO ENS AMARGUI!



*Li dic si té sucre de Comerç Just? Deixem-ho córrer, no m'entendrà. Mentre tornava al cambrer un sobre de sucre, dels dos que m'havia posat, vaig sentir com una altra noia en demanava un tercer per al seu cafè. La meva mare diu que mai no pren sucre: *al cafè sacarina, i no menjo dolços*. Però sabent com li agrada el patè i veient que posen sucre per tot arreu, no sé si no va malfixada. Qüestionar-nos el consum de sucre no és nou, el negoci light ens ho recorda a cada minut, però amb la mateixa lògica amb la qual després endolceix el pernil o amb la qual s'exploten els treballadors de la canya: la lògica del benefici. Per mi, el dolç té els seus moments que no em penso amargar. I encara menys amargaré el cambrer que ofereix sucre local sense saber-ho. I a la meva mare... què faig, li compro "patè light"?*

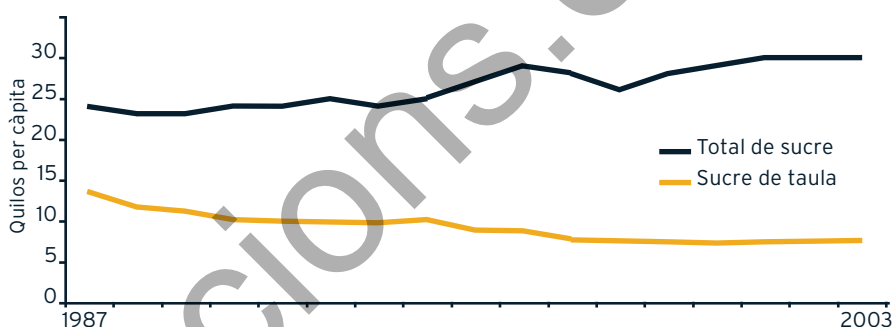
L'herba gegant del sucre [...] els mercaders vinguts de l'altre cantó de l'oceà [...] la van tenir com la més sorprenent troballa del descobriment¹ i com a perillosa temptació dels diables, que per tan inaudita herba els excitaven els sentits com un nou alcohol, la intel·ligència com un nou misteri i la voluntat com un nou pecat.² Excitació, misteri, pecat, voluntat... sensacions que alimenten la relació d'amor-odi que mantenim amb el sucre.

I és que en l'edulcorat món actual el sucre camina per l'esmolada línia entre el pecat i el plaer, el gaudi i la culpa. *En vull però no n'hauria de prendre, Només una miqueta...* Els inconvenients d'abusar-ne són ben coneguts, i no menys explotats pel negoci light. En parlem al Punt 1 (p. 12).

Una cosa important que en podem treure, d'aquest primer Punt, és veure que l'enemic pot no ser tant el sucre com la desinformació i els canvis dels darrers decennis en estils de vida i alimentació en general. Segons un estudi fet a Catalunya, fa 50 anys els deu aliments que més compràvem eren pa, patates, llegums, verdures, ous, fruita, llet, farina i pasta, arròs i peix. Actualment són refresc de cola, cervesa, baguet de pa, llet semidesnatada, llet sencera, aigua, refresc de cola zero, sucre fi i refresc de cola light.³ Deixant de banda l'abismal diferència entre la qualitat nutritiva dels aliments d'ambdues llistes, que a la segona hi hagi tres productes baixos en calories pot ser un símptoma que la publicitat light és eficaç, i/o que l'alarma pels problemes de salut derivats de l'excés de calories ha arribat a la societat. I el sucre, si alguna cosa té, són calories. Però, com veurem, avui no és fàcil saber on hi ha i on no hi ha sucre, i així es dona el curiós i preocupant fenomen que mostrem a la gràfica: el 2003 vam consumir, per cap, la meitat de sucre de taula que el 1987, però el consum total de sucre va passar de 24 a 30 quilos per cap (un 20% més). Com és possible? Doncs perquè avui el 75% del sucre que ingerim ens arriba incorporat en aliments elaborats, mentre que el 1987 era només el 44%. Sembla doncs que els nostres esforços per consumir productes light i menys sucre són contrarestats per algun altre cantó...



CONSUM DE SUCRE REFINAT A L'ESTAT ESPANYOL



Al Punt 1, dèiem, intentem posar llum en aquest esbojarrat panorama i donar indicacions que ens permetin evitar innecessàries i amargues privacions. També hi veurem que el que esperem principalment del sucre no és pas nutrició sinó dolçor, si bé el podem emprar com una font d'energia ràpida després (i abans) de fer un esforç físic agut.

Al Punt 2 (p. 15) aprendrem en què es diferencien el sucre blanc i el moreno, i farem un parell de passejades: pels camps europeus de remolatxa sucrera, que ens proporcionen la gran majoria del sucre blanc que comprem, i per les grans extensions de monocultius tropicals de canya de sucre, en què la feina dels treballadors és força dura. Veurem que les iniciatives de Comerç Just intenten fer més digna la vida dels productors de sucre dels països tropicals, si bé hi ha visions ben diverses sobre quina és la millor manera d'aconseguir-ho; en això centrem el Debat, a la p. 24.

També són diverses les visions sobre com orquestrar el comerç internacional del sucre; en parlem al Context (p. 19). Hi plantegem que, al marge de la dia-

triba entre les postures proteccionistes i les liberals, potser hauríem d'aprendre a donar al terme *desenvolupament* una dimensió més àmplia que la merament econòmica, i a apreciar el sucre per la dolçor que volem que ens porti i no pas pel valor que pugui tenir com a mera mercaderia. I que, de cara a potenciar la localitat i la sobirania alimentària, es fa necessari algun tipus de mesures proteccionistes.

Al Punt 3 (p. 22) hi veiem que, si volem consumir sucre de remolatxa local, tenim poques marques per triar. L'oferta és més variada entre el sucre de Comerç Just i l'ecològic, tots dos de canya i per tant d'origen llunyà. A la Guia de la p. 27 hi resumim el que ens pot ser més útil quan anem a comprar sucre.

¹ La canya de sucre no és originària del continent americà, però és allà on es comença a produir a gran escala per a les metròpolis europees.

² Fernando Ortiz: *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, Ediciones Cátedra 2002.

³ Caprabo i Escola Superior de Comerç i Distribució (UAB): *Cambios en los hábitos de consumo en 50 años*, 2009.

1

Per a què?

► UN LIGHT AMB SUCRE, SIS-PLAU

- La funció principal del sucre és endolcir. Nutricionalment ens aporta calories (el moreno alguna altra cosa, però poca). Si en mengem més que no en cremem, ens engreixem. Engreixar-nos massa deriva en malalties.
- És difícil saber quantes calories ingerim en forma de sucres, perquè molts aliments processats en porten.
- Alguns edulcorants que tenen menys calories que el sucre per a un mateix grau de dolçor són de salubritat dubtosa.

► OPCIONS

- Podem gaudir sense por de la dolçor si tenim una dieta equilibrada i fem prou exercici físic.
- El cos s'adapta al nivell de sucre en sang al qual l'acostumem: si canviem a una dieta amb menys sucre, al cap de poc ja no "es queixarà".
- Limitem el consum d'aliments processats, també dels "que no engreixen".

El sucre ens proporciona essencialment dues coses: dolçor i calories. La primera ens sol agradar i la segona, a alguns, ens fa témer pel pes i per la salut. La indústria alimentària ens torna bojos posant sucres a molts aliments i traient-ne d'altres... mentre l'obesitat i la diabetis van augmentant a tot el món. Aquí proposem que busquem l'equilibri en el coneixement i el sentit comú.

Quan diem *sucres* tenim en ment els cristallets del sucre de taula. Tècnicament corresponen a la *sacarosa*, que està formada per una molècula de glucosa i una de fructosa; aquests darrers són *sucres simples* (n'hi ha d'altres, com la galactosa). El terme *sucres* (així, en plural) se sol referir a qualsevol combinació d'un o dos sucres simples. També poden agrupar-se en cadenes més llargues (per exemple en els cereals); anomenem *hidrats de carboni* (o *glúcids* o *sacàrids*) al conjunt de molècules formades per 1, 2 o més sucres simples.

QUÈ ENS APORTA EL SUCRE

Dolçor La funció principal de sucre és endolcir. El gust dolç ens agrada de manera innata, i l'apreciem més o menys segons com siguem de llaminers. A cultures ben diverses el gust dolç s'associa amb la confiança i el plaer, i l'amarg amb rebuig i càstig.⁴

Estic tan trista... necessito un gelat! I és que ingerir sucre afecta l'estat d'ànim. A través de complexos mecanismes bioquímics, els sucres intervenen

per exemple en la secreció de serotonina, un neurotransmissor vinculat amb el plaer o els bioritmes. Per això no és estrany tenir desig d'aliments dolços quan ens sentim tristos.

Energia ràpida Nutricionalment, el sucre conté gairebé només calories (tant el blanc com el moreno, vegeu el quadre). Les calories són l'energia que les cèl·lules necessiten per viure, i les obtenim principalment dels hidrats de carboni i dels greixos. La digestió descompon aquests aliments en sucres simples (entre altres coses), que són els que entren a la cèl·lula i li donen energia. Com que el sucre està fet de molècules amb només un o dos sucres simples, en digerir-lo de seguida es trenca, per això es diu que és d'*absorció ràpida* (a diferència dels hidrats de carboni dels cereals, que costen més de trencar), i per això quan fem un esforç físic intens i breu ens reanima abans menjar fruita, sucs o aigua amb sucre que menjar un entrepà o un plat de pasta.

Altres usos El sucre també s'usa com a conservant, per exemple per fer melmelades o almívars: molts microbis no poden sobreviure en un medi dolç. La indústria alimentària també el fa servir per donar textura o volum, com a aliment per als llevats en els processos de fermentació (pa, cervesa...), com a potenciador del gust, com a colorant (és l'additiu E150)...

El sucre genera addicció? Les

addiccions solen estar associades amb el sistema nerviós, i les neurones són molt dependents de la glucosa perquè és la principal font d'on obtenen energia. Quan el sistema nerviós detecta que el nivell de glucosa a la sang (o *glucèmia*) és baix ens envia un senyal que ens fa sentir que necessitem sucre. El nivell de glucèmia de cadascú pot ser més alt o més baix depenent de diversos factors (un dels principals és la quantitat de sucre que mengem), i el sistema nerviós s'acostuma al nivell que en tinguem; per exemple, si durant uns quants dies mengem més sucre que de costum la glucèmia pujarà, i el sistema nerviós ens demanarà sucre més aviat del que ho hauria fet abans del canvi de dieta. És a dir, com més sucre mengem més en "necessitarem" (o això es pensarà el sistema nerviós). Els receptors del gust dolç a la llengua també s'adapten a la quantitat que en mengem (si estem acostumats a molt sucre, menjant-ne poc no notarem el dolç, i viceversa).

Per tant, certament el cos s'acostuma al sucre, però no és clar si es pot considerar que generi addicció, que de fet no és un terme clarament definit. L'important és saber que el cos s'adapta a la quantitat de sucre que mengem, i això ho podem fer pujar o baixar a voluntat... cosa que ens pot costar més o menys.

⁴ Ellen Messer: *Perspectivas antropológicas sobre la dieta*. Citat al llibre de J. Contreras *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, Universitat de Barcelona 1995.

QUANT SUCRE?

Si pensem només en el gaudi del gust dolç, no trobaríem límit al sucre que mengem, sobretot els més llaminers! Però per altra banda tenim que “el sucre engreixa”. Segur? No ben bé. El que fa el sucre és aportar-nos calories (4 quilocalories per gram), i el que ens engreixa és menjar més calories de les que cremem (les que no hem fet servir s'emmagatzemen en forma de greix). De manera que, de cara a evitar que el sucre ens sigui perjudicial, hem de **buscar un equilibri entre “el que entra i el que surt”**.

Quant sucre entra Hi ha tres grans grups d'aliments que contenen sucres, a part del sucre de taula pròpiament dit:

- **aliments frescos:** la fruita i la mel són els que en tenen una major proporció, i després la llet. N'hi ha una mica a totes les verdures, i gens a la carn i al peix.
- **aliments elaborats dolços:** refrescos i altres begudes, caramels i confits, galetes, pastissos, brioixeria, gelats, lactis...
- **aliments elaborats no dolços:** al requadre *On no hi ha sucre?* hi hem posat un joc que il·lustra la diversitat d'aliments que insospitadament es poden elaborar afegint-hi sucre.

Així, avui no és fàcil saber quantes calories ingerim en forma de sucre; a la Guia (p. 27) hi tenim indicacions sobre quant sucre hi ha en diferents aliments. El cas és que, tal com hem vist a la introducció (p. 11), avui mengem força més aliments processats amb sucre que fa uns quants anys. És un dels elements del **canvi dietari general** que s'ha donat en les últimes dècades als països mediterranis (i ja està essent una tendència arreu del món) i que, segons les autoritats sanitàries, ens ha dut a menjar massa carn i greixos i massa pocs hidrats de carboni, però amb una proporció de sucre massa elevada dins del grup dels hidrats de carboni.⁶ A Catalunya, per exemple, del 1993 al 2003 hi ha hagut un augment considerable en el consum de brioixeria i també es menja més entre hores, cosa que normalment comporta una major ingesta d'aliments rics en sucres i greixos (l'altra gran font de calories).⁷

Quant sucre surt Paral·lelament a aquests canvis en la dieta s'han donat altres canvis en els estils de vida que ens duen a un creixent **sedentarisme**: fer poca activitat física.⁸ Entre els factors que hi tenen a veure hi ha l'ús del cotxe o



BLANC I MORENO, FORÇA SEMBLANTS

El **sucre blanc** o refinat conté gairebé exclusivament (99'85%) sacarosa. El **sucre moreno** pot contenir, a més, diferents quantitats de melasses (altres components que hi ha a la canya de sucre), més com més fosc sigui; els sucres “més morenos” tenen un 7-15% de melasses.⁵ Així, la nutrició addicional que podem obtenir de les vitamines i oligoelements de les melasses és relativament baixa. El contingut en calories i el poder endolçidor són lleugerament més baixos en el sucre moreno; per aconseguir un mateix grau de dolçor cal una mica més de sucre moreno que de blanc, i aleshores la quantitat de calories també serà similar en tots dos casos.

Si ens agrada que els aliments hagin passat per pocs processos de refinament o industrials, les millors opcions seran el sucre moreno **integral de canya o la panela**; aquesta darrera és la que conserva més melasses (un 22-28%). Al Punt 2 (p. 15) expliquem com s'obté cada tipus de sucre.

Hi ha qui diu que el sucre blanc és perjudicial perquè en extreure-li les melasses se li treu la vitamina B, de manera que per digerir-lo cal “robar” vitamina B al cos. Però amb una dieta variada podem obtenir vitamina B de moltes fonts, i en abundància.

l'augment de l'oci inactiu (televisió, cinema...). És a dir, la tendència és a cremar menys calories que fa uns quants anys, part de les quals vénen dels sucres.

Ho tenim equilibrat? Una excessiva acumulació de calories pot derivar en diverses malalties, començant pel sobrepès i l'obesitat,⁹ que augmenten el risc de tenir diabetis de tipus 2, malalties cardiovasculars i hipertensió.⁸ Si ens guiem per les estadístiques de prevalència d'aquestes malalties, podem concloure que els canvis en dieta i activitat que acabem de veure certament **ens fan acumular massa calories**; avui més de la meitat dels adults catalans estan massa grassos. En efecte, entre el 1993 i el 2006 i mirant-nos la població catalana més gran de 18 anys, veiem que la gent amb sobrepès ha passat d'un 28% a un 40%, l'obesa d'un 13% a un 17%, i la que té diabetis tipus 2 del 4'7% al 5'9%.¹⁰ I això que cada cop mengem més productes light...

Aquestes malalties es coneixen com a **malalties del desenvolupament o de l'opulència**, però aquests sobrenoms són cada vegada menys pertinents perquè es donen de **forma creixent als països pobres** i entre la població més pobre dels països rics, a causa de l'expansió dels menjars industrials barats i de l'abandó de la cul-

tura alimentària i social tradicional, en la qual hi havia més temps i interès per elaborar menjar a casa.⁸

Quina és la mesura correcta? L'Organització Mundial de la Salut (OMS) recomana que, si tenim un pes i activitat física mitjanes, no mengem diàriament més de 50 grams de sucres lliures (és a dir, sucre de taula o sucres afegits als aliments elaborats o sucres naturalment presents a la mel, xarops i suc de fruita).⁸ Equivaldrien a uns 6 sobrets de sucre. La indústria sucra dels Estats Units ha intentat que aquesta recomanació s'incrementés, i va pressionar el Congrés a prendre mesures que podien negar finançament a l'OMS en el futur.¹¹

⁵ Harold McGee: *On food and cooking. The science and lore of the kitchen*. Scribner, 2004.

⁶ Aquestes tendències es reflecteixen a diversos estudis sobre població i nutrició. Per a més informació per al cas de Catalunya es pot consultar l'estudi del Departament de Sanitat de la Generalitat *L'estat nutricional de la població catalana 2002-2003* (disponible a www.gencat.cat/salut/depsalut/pdf/encat2003semi.pdf).

⁷ Vegeu l'estudi que citem a la nota anterior.

⁸ Organització Mundial de la Salut i FAO: *Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases*, 2002.

⁹ L'obesitat és el grau més extrem d'excés de pes, el sobrepès és el següent.

¹⁰ Departament de Sanitat de la Generalitat: *Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable*, 2006, i *Pla de salut a Catalunya a l'horitzó 2010*, 2007.

¹¹ Iniciatives de Economia Alternativa y Solitaria (IDEAS): *El sector del azúcar*. Boletín n. 10, 2005.

La indústria alimentària també ha definit una recomanació, l'anomenada CDO (quantitat diària orientativa), que podem trobar a les etiquetes de molts aliments.¹² En el cas dels sucres, la CDO és de 90 grams diaris.¹³ Tècnicament és coherent amb la recomanació de l'OMS, perquè considera que en els 90 grams hi ha inclosos els sucres que ingerim a través de fruita, verdura i lactis, i en canvi la recomanació de l'OMS no els inclou. Així, segons l'OMS podríem prendre una Coca-Cola i mitja cada dia (i cap més sucre a part dels de la fruita, verdura i lactis), mentre que segons la indústria en podríem prendre gairebé tres (i cap més sucre).¹⁴ La Unió Europa està preparant també la seva pròpia recomanació, i sembla que hi adoptarà la CDO de la indústria.

Per altra banda, la indústria ens ofereix els **productes "que no engreixen"** (baixos en calories, light...) per tal que puguem seguir gaudint de la dolçor sense témer pel nostre pes. La normativa per a l'etiquetatge d'aquests productes és tan poc aclaridora com les recomanacions que acabem de veure (vegeu el requadre *Etiquetes: informen o confonen?*).

Certament, totes aquestes indicacions ens confonen més que no ens ajuden de cara a trobar una mesura per a la quantitat de sucres que ingerim; hauríem de tenir una calculadora i unes balances a mà cada cop que mengem alguna cosa amb sucre! I, com han de variar les quantitats entre un oficinista prim i un paleta gras? Potser **ens pot ajudar més el sentit comú:**

- Tenir una **dieta variada i equilibrada** en nutrients, amb una bona proporció d'aliments frescos, i fer almenys un mínim d'**exercici físic**.
- **Tenir present** que molts menjars elaborats industrialment duen sucres (i potser altres coses no recomanables), evitar-los o limitar-los en la dieta. Mirem-nos l'etiqueta per tenir una referència; de vegades llegir-la ens farà passar la gana...
- Desconfiar dels productes elaborats que diuen "que no engreixen". Com veurem més endavant, els edulcorants que substitueixen el sucre poden no ser recomanables per a la salut (i d'altra banda segueixen sent productes d'elaboració industrial).
- En cas que trobem que estem més grassos del que ens convé, mirar de fer més activitat física i/o analitzar a quins aliments dels que mengem habitualment hi ha sucres (o greixos) i reduir-los gradualment; recordem que el cos s'adapta al nivell de sucre al qual l'acostumem.

I la càries? La càries apareix quan els microbis de la boca fan fermentar els sucres simples que romanen prou temps entre les dents. Per exemple, si no ens rentem les dents després de menjar sucres o hidrats de carboni de cadena llarga, perquè la saliva els trenca en sucres simples; fixem-nos que moltes de les coses que mengem entre hores duen sucre, i entre hores no ens solem rentar les dents. Tanmateix, l'aparició de càries depèn també d'altres factors com la composició de la saliva o l'edat.¹⁵

ETIQUETES: INFORMEN O CONFONEN?

La llei estableix que a les etiquetes d'aliments s'hi poden posar aquestes coses:¹⁸

Baix contingut en sucre, si hi ha com a molt 5 grams de sucre per cada 100 grams de producte, o 2'5 grams de sucre per cada 100 mil·lilitres.

Sense sucre, si hi ha com a molt 0'5 grams de sucre per cada 100 grams de producte.

Sense sucres afegits, si no s'hi han afegit sucres ni edulcorants. Si l'aliment ja en té de natural l'etiqueta també ha de dir *conté sucres naturalment presents*.

Light, si té com a mínim un 30% de sucres o calories menys que el mateix producte en versió "no light".

La llei, però, deixa la porta oberta a ambigüitats. Per exemple, les paraules que hem escrit en negreta no han de ser literals sinó que es poden substituir per qualsevol altra declaració que pugui tenir el mateix significat, i una *declaració* poden ser paraules o *qualsevol forma de representació [...] gràfica o simbòlica que afirmi, suggereixi o doni a entendre que un aliment posseeix unes característiques específiques*.¹⁸ També es poden usar marques que puguin donar a entendre que el producte té qualitats saludables sempre que estiguin acompanyades per una declaració nutricional o de propietats saludables a l'etiqueta.¹⁸ Així, es pot posar melmelada en un envàs de cintura estreta o donar-li una marca "lleugera" si conté menys calories que una melmelada convencional, però no acaba d'estar clar a quina reducció concreta de calories han de correspondre aquest tipus de "declaracions simbòliques".

També passa que es donen incompliments de la llei. Per exemple, hem trobat dues melmelades (Hero Diet i Eroski Diet) amb la inscripció *sense sucres afegits* però que contenen edulcorants sintètics. Això sí, tenen molt poques calories.

ON NO HI HA SUCRE?

Una tarda l'equip del CRIC vam anar a un supermercat i vam llegir les etiquetes d'uns quants productes. De tots els de la llista, excepte un, en vam trobar alguna marca en què hi havia sucre afegit. **Quin és el que no en té?**

Sofregit de carbassó i ceba
Tomàquet fregit
Salsa de soja
Maionesa
Cogombrets en vinagre
Brou de carn
Brou de verdures

Coca-Cola Zero
Empanadilles congelades
Pizza de pernil i formatge
Pernil salat a llesques
Patè de fetge de porc
Pa de motlle
Fuet

Solució: Coca-Cola Zero (porta edulcorants com ciclamat i aspartam però no sucre).

¹² No és el mateix que la CDR (quantitat diària recomanada), definida internacionalment pels governs i que no s'aplica en el cas dels sucres. La CDO ha estat definida per l'Institute of Grocery Distribution, una gran organització formada per empreses com Coca Cola, Nestlé, Danone, Carrefour o Unilever.

¹³ Institute of Grocery Distribution: *Review of existing and developing new GDAs: decision and rationale*, 2006.

¹⁴ En una llauna de Coca-Cola hi ha 35 gr. de sucre.

ALTRES FONTS DE DOLÇOR

Mel Va ser l'edulcorant més emprat a casa nostra fins que va ser desbancada pel sucre, el segle XVI. El contingut en calories és similar al del sucre, i el d'altres nutrients és petit. Es considera que endolceix 1'25-1'5 vegades més que el sucre.

Estèvia És una planta originària del Paraguai, on s'usa com a medicinal. Es pot cultivar a qualsevol balcó i les fulles són 20-30 vegades més dolces que el sucre; es poden menjar directament o fer-ne infusions. La Unió Europea encara no l'ha aprovat com a additiu edulcorant alimentari però els Estats Units ho van fer el 2008, i empreses com Coca-Cola o Pepsico ja en fan servir el component edulcorant, 300 vegades més dolç que el sucre. A Catalunya hi ha un moviment per promoure'n les propietats medicinals i estendre'n el cultiu domèstic.¹⁶

Edulcorants industrials Són substàncies que es poden posar en aliments elaborats industrialment per donar-los dolçor sense fer servir sucre. N'hi ha

que tenen un poder endolcidor similar al del sucre, com la fructosa (present a la fruita i la mel, té les mateixes calories que el sucre), el xarop i altres derivats del blat de moro (s'usen en brioixeria i refrescos), el xylitol (E967) o el sorbitol (E420). Aquests dos últims no ens aporten calories, no provoquen càries i poden tenir un efecte laxant si se'n pren gaire. També hi ha els anomenats *superedulcorants*, que endolceixen entre 180 i 300 vegades més que el sucre, de manera que en cal molta menys quantitat per aconseguir la mateixa dolçor, per això es posen als menjars dolços "que no engreixen". Són per exemple la taumatina (E957), l'aspartam (E951), el ciclamat (E952) o la sacarina (E954). Els dos últims estan senyalats com a possibles cancerigens;¹⁷ el ciclamat està prohibit als Estats Units des del 1969, la sacarina ho està al Canadà des del 1977. Als aliments que contenen aspartam s'hi ha d'indicar *conté una font de fenilalanina*, un aminoàcid que provoca intolerància en algunes persones.



¹⁵ Al número 9 d'Opcions hi ha tot un estudi sobre el consum conscient de pasta de dents.

¹⁶ www.dolcarevolucio.cat.

¹⁷ L'Agència Internacional de Recerca del Càncer els classifica com a cancerigens de tercer grau, que vol dir que no està provat que provoquin càncer en humans i que els estudis en animals són limitats.

¹⁸ Reglament (CE) 1924/2006, Directiva 90/496/CEE.

2

Quin sucre

▶ LA DOLÇOR VE D'ARRELS I CANYES

- El sucre es pot obtenir de la remolatxa sucrera o de la canya de sucre, que es cultiva a països tropicals.
- El sucre de remolatxa sempre és blanc. El de canya pot ser blanc (refinat) o moreno, en diferents graus.
- La remolatxa es conrea en camps de mida moderada i de forma molt mecanitzada. La canya es conrea, en general, en grans extensions de monocultiu i amb unes condicions laborals precàries.

A nivell mundial la major part del sucre s'obté de la canya de sucre (un 78%),¹⁹ però aproximadament un 90% del que es consumeix a Europa ve de la remolatxa sucrera.²⁰ És ben curiós que d'una arrel de climes temperats i del tronç

d'una planta tropical se'n tregui el mateix... Les característiques ecosocials d'ambdós cultius són ben diferents: la remolatxa es conrea en camps no gaire grans i de manera molt mecanitzada, la canya en grans monocultius i amb con-

dicions laborals dures i precàries.

¹⁹ FAO, Comissió Econòmica per a Amèrica Llatina i Carib: *Bioetanol de canya de azúcar. Energía para el desarrollo sostenible*, 2008.

²⁰ Comitè Europeu de Fabricants de Sucre.

▶ OPCIONS

- La major part del sucre blanc que es ven a l'Estat s'obté de remolatxa cultivada a Europa, tot i que es preveu que la proporció baixi els propers anys (vegeu el Context).
- Podem trobar sucre de canya amb certificació ecològica i de Comerç Just.

TIPUS DE SUCRE

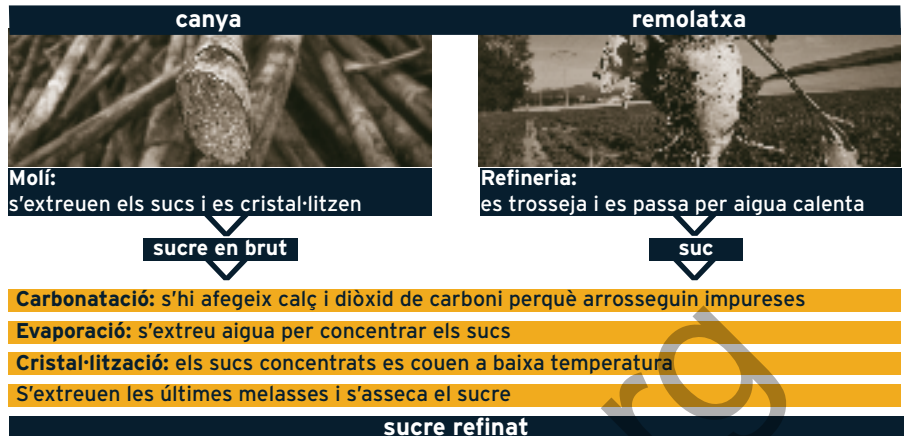
Al gràfic podeu veure el procés d'obtenció del sucre a partir de les matèries primeres. La remolatxa es refina i se n'obté directament **sucre blanc**. Se sol fer a la mateixa regió on hi ha els cultius, perquè no surt a compte transportar la remolatxa grans distàncies. En canvi de la canya se n'obté en un primer pas **sucre en brut** o **sucre moreno integral de canya**; això es fa en molins propers a les plantacions perquè cal fer-ho com a molt 24 hores després de tallar la canya, altrament el sucre es deteriora. Aquest sucre en brut o integral pot ser consumit o bé refinat, localment o en un altre país. En refinar-lo es pot obtenir sucre blanc o **sucre moreno de canya no integral**, que s'obté tornant a afegir al sucre blanc melasses que s'han extret durant el refinat. També hi ha la **panela** (o *rapadura* o *mascavo* o *gur*), un tipus de sucre força diferent que s'obté directament del suc de canya i no es cristal·litza. En podem trobar sobretot a les botigues de Comerç Just i de productes ecològics i també a botigues d'aliments asiàtics, ja sigui en pastilla o ratllat.

LA REMOLATXA

La remolatxa sucrera és de la mateixa família que les bledes i la remolatxa vermella, la que estem acostumats a veure. El sucre és a l'arrel, gruixuda i blanca. Necessita climes temperats i plujosos; a l'Estat espanyol es rega (no en altres països), excepte una varietat de secà que es cultiva a Andalusia i que està desapareixent. És una planta voraç en nutrients, per això no es conrea més d'un o dos anys seguits en un mateix camp sinó que es rota amb altres cultius. No és, doncs, un monocultiu, i la superfície dels camps de remolatxa sol ser inferior a la d'altres cultius industrials. Té en comú amb aquests altres que les llavors es compren a les empreses llavoreres (i algunes són transgèniques, vegeu el requadre *Sucre d'origen transgènic*), que s'hi apliquen agroquímics i que està molt mecanitzat. Tot això requereix inversions elevades i fa que sense subsidis la remolatxa difícilment pugui ser competitiva amb la canya.

No hem trobat cap productor de **remolatxa ecològica** a l'Estat. N'hi ha en alguns països europeus, però no hem trobat cap marca que es vengui a casa nostra.²¹ Sí que hi ha força producció integrada (un 20% de la superfície i creixent

PROCÉS DE REFINAMENT DEL SUCRE



ràpidament),²² un tipus d'agricultura que persegueix minimitzar l'ús de productes químics. A les refineries totes les remolatxes es barregen, de manera que no podem trobar al mercat cap sucre obtingut de remolatxa de cultiu integrat.

La producció A tot el món, el 2007 es van cultivar uns 5 milions d'hectàrees de remolatxa (una superfície una mica menor que Catalunya i València juntes), majorment a Europa, Estats Units i la Federació Russa.²³ L'últim decenni la superfície de remolatxa a Europa s'ha reduït a la meitat, en part a causa dels canvis en polítiques internacionals que veurem al Context (p. 19), i a l'Estat s'ha dividit per 3;²⁴ es cultiva sobretot a Castella i Lleó i a Andalusia. En general els remolatxers són pagesos petits i mitjans, tot i que amb els canvis en les polítiques de la Unió Europea la mida mitjana de les explotacions que no abandonen tendeix a créixer.

LA CANYA DE SUCRE

Si m'imagino una collita de canya de sucre veig homes suorosos, tenyits de negre pel sutge, amb cicatrius de talls i coberts amb roba per protegir-se dels insectes i del sol infernal. Deu ser pel pes a la meva memòria de les fotos de Sebastiao Salgado en la col·lecció *Treballadors de la Terra*, que il·lustren què significa el cultiu de canya a molts països i en especial al Brasil. De fet el conegut i impressionant Moviment Sense Terra compta entre les seves massives bases per a la tasca d'ocupació de terres amb molts treballadors de la canya, gent que vol canviar la seva història i deslligar-se d'un model de cultiu hereu del colonialisme.

La canya de sucre és una planta pluri-annual: es talla un cop l'any i torna a re-

brotar, de manera que la mateixa plantació dura uns 5 anys.²⁵ El sucre és al tronc; apretant-lo amb les dents en brolla la saba dolça que ens omple la boca i els sentits. Originària de Nova Guinea, es pot cultivar només en climes tropicals, perquè vol molt sol i aigua al llarg de tot l'any. A diferència de la remolatxa, es cultiva majoritàriament en monocultius de gran extensió; a una dotzena de països la canya ocupa un 25% o més de la terra agrícola.²⁶ Com la remolatxa, és exigent en nutrients i s'apliquen adobs sintètics als cultius, i també pesticides. D'herbicides només se n'usen en les primeres etapes del creixement, perquè la canya sufoca les males herbes de manera natural, i es poden evitar combinant la canya amb altres cultius de cicle més curt.²⁷

És habitual cremar la canya abans de tallar-la, perquè així es talla més fàcilment (i el tallador pot ser més eficient), es redueixen les plagues i s'eliminen les herbes que hi puguin haver i també les fulles mortes de la canya, de manera que arriben menys matèries estranyes al processament.²⁸ Com a contrapartida s'emeten

²¹ EuroStat (estadístiques de la Unió Europea): *Organic Crop Area*, consultat el 19 de maig del 2009.

²² Ministeri de Medi Ambient: *Producció integrada en Espanya, encuesta 2009*.

²³ FaoStat (estadístiques de la FAO), consultat el 6 de juliol del 2009.

²⁴ Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí: *Anuario de estadística agroalimentaria 2007 i Avances de superficies y producciones de cultivos*, 2009.

²⁵ No et mengis el món i Observatorio de Corporaciones Transnacionales: *El auténtico sabor del azúcar. Las deudas y los impactos del sector azucarero*, 2004.

²⁶ Jason Clay: *World agriculture and the environment: a commodity-by-commodity guide to impacts and practices*. Island Press, 2004.

²⁷ International Crop Research Institute for the Semi-Arid Tropics i World Wildlife Fund: *Sustainable Sugarcane Initiative. Improving sugarcane cultivation in India*, 2009.



Prensa artesana de canya. Escola agroecològica, Paraguai.

condres, que provoquen malalties respiratòries entre els treballadors de la canya i les poblacions veïnes i degraden l'activitat microbiana del sòl.²⁹

A molts llocs el treball de la canya es fa a mà, tot i que hi ha països on està bastant mecanitzat. En tots dos casos la feina és perillosa i sovint es fa en condicions pobres en mesures de seguretat, sous i drets laborals i humans. De fet a moltes zones sucreres el cultiu està associat amb la desigualtat històrica en el repartiment de la terra, fet que permet que hi hagi molta mà d'obra barata disponible. Com passa en tants altres casos, la major part dels be-

nefics del negoci sucrer queda en mans del sector empresarial.²⁸

Canya de sucre ecològica En el cultiu ecològic de canya no s'utilitzen herbicides i els pesticides i adobs són orgànics, per exemple es fan servir les restes de canya que surten dels molins. La canya es talla sense cremar-la. Un dels principals productors de canya de sucre ecològica és el Paraguai.

Canya de sucre de Comerç Just Com ja és ben sabut, els moviments de Comerç Just persegueixen vendre als països occidentals productes elaborats per petits camperols i artesans del Sud de manera digna pel que fa a condicions laborals, retribucions i sobirania econòmica; moltes vegades també està associat amb la producció ecològica (vegeu el requadre *Manduvirá*). Al nostre mercat hi podem trobar força sucre de Comerç Just (vegeu el Punt 3, a la p. 22). Actualment hi ha visions ben diverses pel que fa als rumbos que pot prendre el moviment; en parlem al Debat (p. 24).

La producció L'any 2007 a tot el món hi havia uns 22 milions d'hectàrees de conreu de canya de sucre (una mica menys de la meitat de la superfície de l'Estat espanyol).²³ Més de la meitat es conrea al Brasil i l'Índia (un 56% el 2007);³⁰ altres grans productors són la Xina, Tailàndia, el Paquistà, Mèxic i Colòmbia. A Espanya s'hi havia cultivat canya de sucre, a Andalusia i les Canàries; l'últim molí va tancar el 2006 i els cultius pràcticament han desaparegut.

No tota la canya s'acaba convertint en sucre. A diversos països també es consu-

meix directament (la canya s'exprimeix i se'n pren el suc) o se'n fan endolçidors tradicionals, com el *khandsari* a l'Índia (cristalls que s'obtenen per processos casolans rudimentaris). Un altre possible destí de la canya és la producció d'etanol, el biocombustible que pot substituir o afegir-se a la gasolina i que està en auge actualment. També hi ha diferències importants pel que fa al consumidor final: alguns països són fortament exportadors, d'altres la cultiven sobretot per a autoconsum (vegeu el Context, a la p. 19).

SUCRE TRANSGÈNIC?

La major part de la recerca en remolatxa sucrera transgènica s'ha centrat en la resistència a herbicides, i també es treballa en resistència a gelades, sequeres i algunes plagues.³¹ La primera varietat transgènica resistent a l'herbicide glifosat, modificada per Monsanto i la llavorera alemana KWS, es va introduir el 2008 als Estats Units i al Canadà, i s'hi ha expandit ràpidament; s'espera que el 2010 un 95% de la superfície de remolatxa dels EUA sigui transgènica.³² A la Unió Europea podem trobar aliments que continguin sucre d'aquesta remolatxa i també edulcorants obtinguts a partir de blat de moro transgènica. Ho hauria d'indicar a l'etiqueta si representen almenys un 0'9% del pes del producte, però és molt difícil controlar si això es compleix.³³

La canya de sucre és genèticament molt més complexa que la remolatxa sucrera i no s'ha avançat tant.³⁴ Però segurament la canya transgènica no es farà esperar gaires anys; CanaVitalis, l'empresa més gran que es dedica a investigar-hi, va ser comprada per Monsanto el 2008.

MANDUVIRÁ: UNA DOLÇA REALITAT

La Cooperativa Manduvirá agrupa uns 800 petits productors de canya de sucre de cultiu ecològic a Esteros y Arroyos, al Paraguai. Tots destinen una part de la seva finca (menys de 3 hectàrees) a plantar-hi canya, un model ben diferent de les grans extensions de monocultiu convencional. Amèrica, l'agroecòloga que assessora la cooperativa, ens explica que per fer la collita recorren a les tradicionals *mingas* ("avui recollim junts a la teva finca, demà a la meva") o bé contracten jornalers entre els veïns i familiars. La cooperativa lloga el molí (en lloc de vendre-li la canya al preu que marca el moliner, que és el que es fa habitualment) i ella mateixa envasa i ven el sucre en brut. Un 90% s'exporta per vies de Comerç Just i la resta es ven a supermercats del país com a ecològic, i al mateix preu que el convencional. El Comerç Just els dona una bonificació extra per tona de sucre venuda, els ajuda a gestionar el projecte de manera participativa, els facilita una xarxa de contactes i de clients i els garanteix alguns drets, com per exemple l'escolarització dels fills fins als 15 anys. La cooperativa també dona crèdits i produeix cotó, sèsam i productes per l'autoconsum.

²⁸ Mario Pérez i Paula Álvarez: *Deuda social y ambiental del negocio de la caña de azúcar en Colombia*. Grupo Semillas, 2009.

²⁹ World Wildlife Fund: *Sugar and the environment. Encouraging better management practices for sugar production*, 2005.

³⁰ Elaboració pròpia a partir de FaoStat 2007.

³¹ Robin Jenkins: *Keeping the sugar baron's sweet*. Seedling, març 2001.

³² Departament d'Agricultura dels EUA: *Sugar and sweeteners outlook*, juny 2009.

³³ Greenpeace.

³⁴ Genetic Resources Action International Network (GRAIN): *Corporate candyland. The looming GM sugar cane invasion*. Seedling, abril 2009.



Servei de Càtering
Gestió de menjadors escolars
Comerç just
Reinserció laboral
Productes ecològics

Futur Just Empresa d'Inserció, SL
Passatge Via Trajana B, 13 • 08020 Barcelona
www.futur.cat futur@futur.cat 93 302 19 27

10 anys
l'era
revista de recursos agroecològics

Fes-te soci de l'era



Col·laborarà directament en el foment de l'agricultura ecològica i rebrà trimestralment la revista **agro cultura**, així com informació actualitzada de cursos i altres activitats relacionades amb l'agroecologia.

Tel. 938 787 036 info@associaciolera.org
www.associaciolera.org

MILLOR
QUE
NOU!



L'Entitat Metropolitana de Serveis Hidràulics i Tractament de Residus treballa per evitar la generació de residus municipals a les llars.

De dilluns a divendres us podem assessorar per allargar la vida dels objectes que tingueu espallats o que vulgueu canviar d'aspecte.

Durant els mesos de setembre i octubre us oferim els següents tallers gratuïts per prevenir i reduir els residus tot passant una estona agradable. De 18 a 20:30 h. Cal inscripció prèvia.

SETEMBRE

- Dijous 3 Taller de manteniment i reparació de bicicletes.
- Dijous 10 Taller de restauració de mobles
- Dijous 17 Com detectar l'avaría d'un aparell electrònic?
- Dimarts 22 Taller de costura

OCTUBRE

- Dijous 1 Taller de manteniment de sanitaris
- Dijous 8 Taller d'iniciació a l'electricitat
- Dijous 15 Taller de làmpades amb materials reciclats

Informació i inscripcions: C. Floridablanca 132 Tel. 934 242 871 - reparat@millorquenou.cat http://reparatmillorquenou.blogspot.com

R
Espai Metropolità
Prevenció de Residus


Àrea Metropolitana de Barcelona
Entitat del Medi Ambient

Amb la col·laboració de:

Agència de Residus de Catalunya


Generalitat de Catalunya
Departament de Medi Ambient
i Habitatge

El Context: EL COMERÇ MUNDIAL DE SUCRE



La colonització de les amèriques i la gran expansió comercial que la va seguir van constituir un graó significatiu en el camí cap a la globalització. Al llarg de tot el trajecte ens hem debatut entre les polítiques proteccionistes i les liberals pel que fa al comerç internacional. Moltes vegades, el focus s'ha posat més sobre la rendibilitat econòmica que sobre altres consideracions, com ara la legitimitat de l'opressió dels forts sobre els dèbils, si bé en diferents èpoques i llocs la primera ha deixat més o menys espai a les segones. Si el que es vol és benestar i satisfacció de les necessitats per a tothom, caldria girar el focus cap a aquests elements; potser seria, curiosament, la manera de donar més llum a la controvèrsia entre els diferents models comercials globals. Aquest nou enfocament segurament ens faria tenir més present el valor de la localitat i de la sobirania dels pobles, i això ens portaria a recórrer a alguna mesura proteccionista, regida per principis democràtics.

A nivell mundial, la major part del sucre es consumeix als països (o grups de països) on es produeix. La temporada 2007/08, per exemple, se'n va comerciar internacionalment només un 30% de la producció.³⁵ I és que molts països, com ara l'Índia, tenen polítiques proteccionistes que afavoreixen l'autoconsum. D'altres països tenen vocació exportadora, i pressionen perquè els mercats s'obrin. Aquest grup està encapçalat pel Brasil, Tailàndia i Austràlia, i també en formen part diversos països petits en l'economia dels quals l'exportació de sucre té un pes significatiu.

Avui, les negociacions per orquestrar el mercat internacional del sucre es fan en el marc de l'Organització Mundial del Comerç, i també en acords multilaterals, i el preu es fixa a les borses de Nova York i Londres. Uns quants països (pocs) tenen molt pes relatiu i són per tant més influents. La postura de cada govern està molt influenciada, no cal dir-ho, pel sector industrial: grans multinacionals inte-

ressades en el mercat global³⁶ i empreses sucreres de cada país. Vegem quines han estat les principals jugades en aquest taulell global al llarg de la història.

UN PASSAT MOLT PRESENT

Des que els europeus vam començar a fer servir sucre, el segle XVI, l'hem obtingut de dues maneres ben diferenciades, totes dues nascudes d'esdeveniments històrics ben significatius.

Cristòfol Colom, en el segon viatge a les Índies de l'Oest, va desembarcar uns plançons de canya de sucre a l'illa La Española, l'actual Haití i República Dominicana. Va ser el tret de sortida per a l'expansió dels monocultius de canya de sucre, que va transformar radicalment els sistemes agrícoles i de tinença de la terra dels territoris colonitzats: passaven a veure's com una **superfície agrícola destinada a proveir les metròpolis de dolçor**; el sucre va ser un dels productes estrella de l'anomenat *comerç triangular*.

El flux de sucre americà cap a Europa es va travar a començaments del segle XIX, quan l'imperi britànic va establir un bloqueig naval sobre el continent europeu en el marc de les guerres napoleòniques. En resposta, Napoleó va incentivar la millora de les tecnologies d'obtenció de sucre a partir de la remolatxa, amb la qual cosa **Europa va passar a tenir sucre sense dependre de les colònies**. Quan es va aixecar el bloqueig, el govern francès va seguir protegint la indústria sucrera nacional, i així s'ha seguit a tot Europa fent fins fa ben poc.

En efecte, la Unió Europea (UE) ha regulat el comerç del sucre en base a aquestes tres mesures:

- **Producció limitada per quota.** Cada país té una quota màxima de producció de sucre (per exemple l'any 2006 el llinar màxim total era de 17'4 milions de tones de sucre).³⁸ Es permet produir sucre fora de quota, però no rep les ajudes que expliquem al punt següent.
- **Preus garantits i subsidis a l'exportació.** Els compradors de sucre europeu (ja siguin dins d'Europa mateix o des d'altres països) el paguen al preu que marca el mercat internacional. Però aquest preu no cobreix els costos de producció del sucre de remolatxa, que són gairebé el doble que els de produir sucre de canya.³⁹ Perquè els productors europeus puguin sobreviure la UE els

EL COMERÇ TRIANGULAR

Així es coneix el comerç que hi va haver entre Amèrica, Àfrica i Europa des del segle XVI fins al XIX. D'Europa salpaven cap a l'Àfrica vaixells carregats principalment d'armes i pólvora, que serien intercanviades per esclaus. Els esclaus eren transportats a Amèrica, on eren moneda de canvi per obtenir matèries primeres agrícoles. Aquestes, en arribar a Europa es bescanviaven per les mercaderies destinades cap a l'Àfrica, i així successivament. Els principals productes que venien d'Amèrica eren el sucre i el cotó. Es calcula que al voltant de 20 milions de persones africanes van ser venudes com a esclaves, de les quals dues tercers parts estaven directament vinculades amb el comerç de sucre.³⁷

Curiosament, els esclaus que treballaven als molins de canya van descobrir que si deixaven fermentar el suc de canya s'obtenia una dolça beguda alcohòlica; així va néixer **el rom**. De seguida es va convertir en un producte més del comerç colonial...

³⁵ Elaboració pròpia a partir de FaoStat.

³⁶ Segons l'informe *El sector del azúcar* de l'Observatori de Corporaciones Transnacionales, l'any 2005 entre 3 multinacionals van comerciar internacionalment tant sucre com el consum anual de la Unió Europea.

³⁷ Harold McGee: *On food and cooking. The science and lore of the kitchen*. Scribner, 2004.



garanteix un preu més alt, que el 2006 era el triple que el del mercat internacional.³⁸ La diferència els la paga la UE.

• **Traves a les importacions.** Si un europeu compra sucre estranger, paga el preu internacional al productor i un aranzel a la UE que és el triple que el preu internacional (o més si el preu internacional baixa).⁴⁰ L'única excepció són els anomenats *països ACP* (Àsia-Carib-Pacífic), amb els quals la UE, des que el Regne Unit en forma part, manté l'acord de comprar-los 1'5 milions de tones de sucre al preu garantit europeu i sense carregar-hi l'aranzel.

És a dir, es gasten molts diners a mantenir la producció pròpia i es dificulten les compres a tercers. Malgrat això, Europa genera molt excedent de sucre: al voltant de 8 milions de tones l'any durant l'última dècada, gairebé la meitat de la producció pròpia. Això es deu en part al fet que les quotes estan sobredimensionades i en part al fet que els productors destinen part dels subsidis que reben a fer sucre fora de quota. L'excedent s'exporta, cosa que també costa molts diners a la UE (en subsidis a l'excedent produït dintre de la quota). A canvi, en el sector del sucre hi treballa més gent que si només es produís la quantitat que es consumeix (és a dir, un dels motius per permetre la generació d'excedent és el manteniment de llocs de treball).

Amb aquestes exportacions subsidiades, la UE fa el que s'anomena *dumping*: els països tercers compren el sucre al preu internacional, que és inferior al preu de cost europeu. D'aquesta manera, la UE posa els seus productors en avantatge davant de, per exemple, productors d'altres països que tinguin uns costos de producció inferiors als europeus però superiors als del preu internacional. I és que el volum

d'exportacions europees (està entre els principals exportadors) fa abaixar el preu internacional, i aquesta pressió a la baixa més aviat força la resta de productors a abaratir costos, cosa que sol passar per empitjorar les condicions socials i ambientals de la producció.

En resum, **la UE fa dues jugades alhora**: es queda el mercat intern per a si mateixa (aquesta seria la part proteccionista de les regulacions), i intervé en mercats exteriors de tal manera que hi dificulta la presència d'altres jugadors que podrien oferir un preu més baix que ella (si cap jugador no estigués subvencionat).

TORNEM A LES COLÒNIES?

Això no agrada gens als altres països exportadors, que volen tant entrar a vendre a Europa com jugar a tot el món competint en base als seus preus de cost. Per això han pressionat, en el marc de l'OMC i amb Brasil, Tailàndia i Austràlia al capdavant, perquè la UE canviï les regles del joc, i en part ho han aconseguit: el gener del 2006 va entrar en vigor la **reforma del règim sucrer europeu**, que té dues principals novetats: es redueix el preu garantit (el 2010 serà un terç més baix que el que hi ha vigent des del 1993) i es limita la generació d'excedent: la UE pagarà una compensació als productors que redueixin la producció, cosa que és voluntària fins el 2010 i obligatòria a partir de llavors si no s'ha aconseguit una reducció global de 6 milions de tones. Els aranzels a les importacions hi segueixen sent, és a dir, **es reforma la vessant més "intervencionista a l'estranger" però es manté en part la més proteccionista**.

La UE espera que aquestes mesures, a més d'evitar o reduir el *dumping*, ajudin a "millorar l'eficiència", en el sentit de deixar al terreny de joc només els productors més "competitius", que normalment són els més grans (amb més escala el preu de cost per tona de sucre pot ser més baix). Això implica l'abandó dels productors més petits i una major concentració empresarial, cosa que no agrada ni als productors petits, ni a sindicats agraris, ni a les organitzacions civils que prefereixen un model econòmic més plural i un model agrari que enforteixi el medi rural. De fet el sector empresarial europeu del sucre ja estava força concentrat abans d'aquesta reforma: a sis països, més del 90% de la quota era produïda per una sola empresa.⁴²

Els últims 20 anys el nombre d'empreses refinadores s'ha reduït en un 60%,⁴³ i la tendència s'ha accentuat després de la reforma.

Als productors europeus grans tampoc no els agrada la reforma, perquè significa renunciar a les facilitats de què havien gaudit fins ara, però estan en millor posició per adaptar-s'hi perquè poden prendre camins com ara aquests:

- diversificar activitats. La via més prometedora és passar-se a la producció d'etanol.⁴⁴
- invertir en "paradisos sucres". Les empreses grans acudeixen a països tropicals per produir-hi el sucre que amb la limitació de les quotes deixarà de produir-se a la UE; així, els seus proveïdors de matèria primera deixen de ser els països europeus i passen a ser els de països tropicals, majorment sota el control de latifundistes. La inversió pot prendre diverses formes: comprar els mitjans de producció, desenvolupar projectes amb finançament del Banc Mundial o altres... Ja s'estan fent inversions d'aquests tipus almenys a 10 països africans, i també al Brasil.⁴⁵ Això previsiblement farà incrementar la proporció de sucre que trobem a les botigues que ve d'ultramar, que avui ronda el 10%, i generarà **nous casos de països dedicats a l'agroexportació**, amb una economia bastida entorn de les demandes d'algú altre i no entorn de la satisfacció de les necessitats pròpies. A Guyana les exportacions de sucre aporten quasi el 20% del PIB, i el total d'exportacions més de la meitat; la seva economia, doncs, està molt a mercè dels vaivens dels preus internacionals.⁴⁶ Guyana ven el 60% del sucre a la UE, i a partir del 2010 rebrà per aquestes vendes dos terços dels diners que rebia abans de la reforma.⁴⁷

³⁸ Comissió Europea: *The European sugar sector. A long-term competitive future*, setembre 2006.

³⁹ S. Gudoshnikov i altres: *The world sugar market*. Associació Internacional del Sucre, 2004.

⁴⁰ Internom Oxfam: *Azúcar amargo. Cómo la política sobre azúcar de la UE perjudica a los países pobres*, abril 2004.

⁴¹ FaoStat.

⁴² C. Blume i altres: *Sweet Fifteen: The competition on the EU sugar markets*. Informe de l'Autoritat Sueca sobre la Competència, desembre 2002.

⁴³ Comitè Europeu de Fabricants de Sucre: *Sugar Statistics 2008*.

⁴⁴ Vegeu la secció *Perquè* al número 24 d'Opcions.

⁴⁵ Genetic Resources Action International Network (GRAIN): *Corporate Candyland. The looming GM sugar cane invasion*. Seedling, abril 2009.

⁴⁶ Elaboració pròpia a partir de FaoStat i UnStat (estadístiques de les Nacions Unides).

⁴⁷ A la secció *Viatges* del n. 19 d'Opcions hi podeu trobar un altre cas d'economia que s'orienta cap a l'agroexportació i les seves conseqüències.

LIBERALISME vs PROTECCIONISME: HO REFINEM?

Avui el “pensament únic” mostra com a políticament correcte el liberalisme i poc defensen en veu alta el proteccionisme, tot i que gairebé tothom l’aplica en una mesura o altra. I és que el debat és poc sincer i sovint trampós; per exemple, es “perdona” més el proteccionisme als països del Nord que als del Sud. A la vista de la diversitat de jugadors i de peces en joc que hem vist als apartats anteriors, ¿és possible trobar alguna combinació que permeti un desenvolupament social, econòmic, mediambiental i humà favorable per a tots, països propers i llunyans, pagesos i empreses grans i petites?

Segons la teoria econòmica liberal, la no-regulació del mercat dóna a tots els jugadors l’oportunitat de desenvolupar lliurement la seva activitat, de manera que prosperaran els que tinguin més traça a fer-ho de forma viable. Però no té en compte alguns factors, com ara:

- aquest “viable” es refereix només a viabilitat econòmica, però no a viabilitat ecològica (el planeta pot admetre que es deforesti la superfície addicional que necessito perquè fer sucre em surti a compte?) ni social (el sou que fa el meu sucre econòmicament viable, és suficient perquè el treballador tingui una vida digna? Els latifundis que fan possible tenir una escala de producció rendible, ens semblen un bon model de tinença de la terra?).
- les desigualtats en poder polític i econòmic dels diferents jugadors converteixen

en una fal·làcia que tots els jugadors tinguin les mateixes oportunitats. Sense llei, la llei que regeix és la del més fort.

Per l’altra banda, les mesures proteccionistes es presenten com les més adequades per garantir activitat econòmica local i una certa autonomia per abastir-se d’un bé. Però poden no tenir en compte els mateixos factors que acabem de veure, en aquest cas a escala local, i es poden titllar “d’individualistes” en el sentit que es preocupen d’un mateix sense tenir en compte què els convé als altres.

Però, hi ha una pregunta que sembla una gran absent en les argumentacions d’un i altre color: **quant sucre necessitem, tots plegats?** Podem gestionar com a societat la producció i el comerç de sucre aïlladament del consum, mentre les malalties derivades d’una excessiva ingesta de calories progressen a tot el món? (vegeu el Punt 1, a la p. 12). Facilitar que un país fonamenti la seva economia en l’exportació de sucre, fins i tot suposant que el produís de manera sostenible i socialment justa, és intrínsecament positiu? ¿No podria ser que hi haguessin altres activitats més plausibles tant per al desenvolupament del país com per a l’aprovisionament local i global de béns?

I és que potser, abans de debatre sobre un model comercial o un altre, hauríem de repensar l’economia en global per tal que estigui presidida per la cerca d’un desenvolupament humà realment satisfactori. Per exemple, veient el sucre com al bé dolç que és i no com una eina de generació de diners, qüestionant el creixement

econòmic indefinit,⁴⁸ o actuant sobre una base de democràcia i transparència (cosa que es pot fer, o deixar de fer, tant si es tanquen les fronteres com si s’obren). Ara bé, quan ens centrem en la gestió del mercat internacional, pensem que seria lògic tenir en compte factors com ara la **localitat** (serà més difícil trobar una fórmula satisfactòria com més gran i diversa sigui l’àrea a la qual s’ha d’aplicar) o la **sobirania**: cadascú se sentirà més satisfet com menys ingerències no volgudes tingui en la cerca de la seva fórmula. Actualment molts moviments camperols i socials de tot el món reivindiquen aquesta sobirania, en particular en el cas de l’alimentació, com a alternativa a la difícil i problemàtica globalització.⁴⁹

Totes dues coses condueixen a algun tipus de mesura proteccionista. Però hauria de partir o formar part d’un concepte d’economia que inclogui línies com les que exposàvem; per exemple, que eviti dintre d’un país abusos de poder com els que el liberalisme facilita entre països. No es tracta d’eliminar el comerç internacional, sinó de repensar-ne el paper i redimensionar-ne el pes.



DIFERENTS MANERES DE VEURE EL SUCRE

El Brasil i l’Índia, els principals productors de canya de sucre (més de la meitat de la producció mundial entre tots dos), veuen de maneres ben diferents la producció i l’ús del sucre. El Brasil té una vocació clarament exportadora: és el primer exportador mundial i un dels que més ha pressionat l’OMC perquè s’eliminin les traves al comerç internacional. També, ha fet una aposta clara cap a la producció d’etanol: hi dedica més de la meitat de la collita de canya,⁵⁰ i està posant en perill algunes de les seves terres més valuoses en biodiversitat per dedicar-les a cultivar canya (i també soja i blat de moro).^{51,52, 53}

L’Índia, en canvi, concep el cultiu de canya eminentment per satisfer les necessitats pròpies, i mai no ha generat gaire excedent. L’Estat estableix el preu que es paga als pagesos i és propietari dels molins, excepte en alguns estats en què darrerament s’han començat a privatitzar, però l’Estat segueix intervenint en els preus. El 12% de la canya es consumeix directament, expremment-ne el suc.⁵⁴ D’etanol només se’n pot produir a partir dels residus dels molins, de manera que no competeix amb els usos alimentaris del sucre.

El camp brasiler es gasta 20 vegades més diners que l’indi en mecanització, i a l’Índia la mà d’obra és 5 vegades més barata.⁵⁵ Al Brasil, 584.000 camperols produeixen 514 milions de tones de canya de sucre.⁵⁶ A l’Índia, entre 35 milions de pagesos en fan 355 milions de tones.⁵⁷

⁴⁸ És el que es fa des del moviment pel **decreixement**. Vegeu per exemple www.decreixement.net.

⁴⁹ Vegeu per exemple viacampesina.org.

⁵⁰ Sergey Gudoshnikov i altres: *The world sugar market*. International Sugar Organization 2004.

⁵¹ www.biodiversityhotspots.org

⁵² World Wildlife Fund: *Analysis of sugarcane industry expansion in Brazil*, 2008.

⁵³ Ministeri d’Agricultura del Brasil: *Balço nacional da cana-de-açúcar e agroenergia*, 2007.

⁵⁴ Satish Kansal: *Factors determining indian sugar production and its comparative advantage*. FAO 1997.

⁵⁵ Martin Thelen: *What are the main forces operating on the World market?* Revista Courier, Bayer Cropscience 2004.

⁵⁶ Fábila C. Ribeiro: *Ocupação, emprego e remuneração na cana-de-açúcar e em outras atividades agropecuárias no Brasil, de 1992 a 2007*. Tesi doctoral, Universitat de São Paulo 2009.

⁵⁷ International Crop Research Institute for the Semi-Arid Tropics i World Wildlife Fund: *Sustainable Sugarcane Initiative. Improving sugarcane cultivation in India*, març 2009.

3

A qui comprem?

▶ HI HA SUCRE LOCAL I HI HA SUCRE JUST

- A l'Estat només hi ha dues empreses sucreres, que fan la major part del sucre a partir de remolatxa espanyola.
- El sucre ecològic o de Comerç Just ve de lluny, perquè es fa a partir de canya de sucre.
- Les condicions de producció del sucre ecològic que no és de Comerç Just segurament seran les majoritàries, no gaire bones.

▶ OPCIONS

- El sucre d'origen local és de les marques Azucarera i Acor, marques blanques i marques de petites envasadores.
- Hi ha nou importadores de sucre de Comerç Just, que es ven majoritàriament a les seves pròpies botigues. En molts casos també és ecològic.

Què val més, comprar sucre blanc perquè és d'origen local, o sucre de Comerç Just perquè "és just"? Totes dues opcions tenen coses bones i no tan bones, que per cadascú són més o menys importants. L'elecció és cosa d'un mateix...

Tal com vèiem al Context (p. 19), a la Unió Europea els últims decennis s'ha produït molt més sucre que el que s'hi consumeix. Recentment s'han introduït canvis en la política sucrera

europea per disminuir la producció, cosa que ha accelerat un procés de tancament d'empreses. L'any 1998 a Europa hi havia 66 empreses sucreres amb 155 plantes refinadores de remolatxa, i la temporada 2007/08 n'hi havia 32 amb 89 plantes; el declivi ha estat especialment agut a partir de la reforma, el 2006. Algunes empreses han reorientat l'activitat cap a la producció d'etanol, i algunes han estat absorbides per d'altres

de més grans. Així, s'accentua el control del sector per part de pocs monopolis, que ja existia abans de la reforma.

Després del 2006, a l'Estat una empresa sucrera s'ha reconvertit en productora de biodièsel,⁵⁹ s'han tancat 3 plantes refinadores, s'ha perdut un 36% dels llocs de treball i hi ha un 36'5% menys de pagesos remolatxers (12.700 actualment),⁵⁸ que cultiven un 19% menys de remolatxa.⁶⁰ Queden dues empreses sucreres:

PERFIL DELS FABRICANTS O VENEDORS DE SUCRE

Marca	Empresa. Treballadors	Activitats	Facturació 2007/ 08 (milers d'euros)	Comerç Just
	Sociedad Cooperativa General Agropecuaria ACOR, Valladolid. 283 treballadors	Fabrica sucres i derivats. Té inversions en una planta de biodièsel i un parc solar fotovoltaic	120.000	No
	Associated British Sugar, Regne Unit. Multinacional amb 96.000 treballadors, dels quals 1.300 a l'Estat	Fabrica i ven aliments diversos (begudes calentes, olis, edulcorants, cereals, menjars exòtics, carn, lactis...), pinsos, agrotecnologies i serveis per a l'agricultura. Fabrica additius per a brioixeria i pa industrial. Té una cadena de botigues de roba i moda	9.500.000	No
	El Granero Integral, Paracuellos de Jarama (Madrid). 60 treballadors	Fabrica i ven aliments ecològics i complements dietètics	No ho revela	No
	Iniciatives de Economía Alternativa y Solidaria. ONG amb 23 treballadors	Importa i ven productes de Comerç Just, la meitat d'agricultura ecològica. Gestiona projectes d'acció social, cooperació, educació pel desenvolupament i el consum responsable. Coordina a l'Estat el programa europeu Ciutats pel Comerç Just	2.900	Sí, marca WFTO i segell FLO
	Fundació Intermon Oxfam, Espanya (forma part d'Oxfam International). ONG amb 776 treballadors entre Espanya i els països del Sud	Importa i ven productes de Comerç Just i gestiona projectes de desenvolupament, cooperació, acció humanitària i sensibilització	7.715 el departament de Comerç Just	Sí, segell FLO
	Naturata, Alemanya. 33 treballadors	Fabrica i ven productes ecològics	19.836	No
	Xarxa de Consum Solidari, Barcelona. ONG amb 15 treballadors	Importa i ven productes de Comerç Just, gestiona projectes de cooperació al desenvolupament i de sensibilització, i gestiona grups de consum ecològic	300	Sí, sense certificació

Font de les dades: les mateixes empreses, Alimarket 2008.

Azucarera Ebro

Abans de l'entrada en vigor de la reforma europea produïa el 80% del sucre espanyol.⁶¹ Després se li ha reduït la quota de producció a la meitat (com tota la quota espanyola, de manera que avui deu seguir fent més o menys un 80% del sucre espanyol), ha reduït les plantes a 5, i ha posat en marxa una planta per processar només sucre de canya en brut. L'abril del 2009 va ser comprada per Associat British Sugar (fins llavors era del grup Ebro Puleva), una multinacional de l'alimentació que abans de la reforma feia el 100% del sucre britànic de remolatxa i que a Espanya també hi és present amb la marca de te Twinings.

Acor

Té una planta refinadora. Abans de la reforma produïa un 10%-20% del sucre espanyol.⁶¹ Ha arribat a un acord amb Tereos, l'empresa sucraera més gran de França, per vendre i invertir conjuntament a l'Estat.

A part, hi ha una desena d'empreses envasadores petites i mitjanes que fabriquen sobres de sucre amb marca pròpia o amb el nom, grafismes, etc. que els demanen els clients (hosteleria, distribuïdors de cafè...). També envasen paquets



de sucre amb les marques blanques de les cadenes comercials. La immensa majoria d'aquestes empreses no treballen amb sucre ecològic ni de Comerç Just.

COMERÇ JUST I/O ECOLÒGIC: SUCRE DE LLUNY

No hem trobat cap sucre de remolatxa europea de cultiu ecològic que es vengui a l'Estat (tot i que se'n produeix en altres països europeus). Sí que hi ha sucre de canya de cultiu ecològic, que vindrà per tant d'algun país tropical. Igual, esclar, que tot el sucre de Comerç Just. L'any 2006, a Espanya s'importava sucre de Comerç Just de Maurici, Brasil, Equador, Filipines i Paraguai.⁶²

En general els productors de sucre de Comerç Just segueixen algun criteri ecològic en el cultiu, però no sempre

tenen un segell que ho acrediti, perquè obtenir aquest segell pot comportar una càrrega econòmica afegida. En canvi podem trobar sucre ecològic que no és de Comerç Just, perquè hi ha grans empreses sucraeres que segueixen criteris ecològics en algun dels seus productes; les condicions de producció seran segurament les convencionals (no gaire bones, com hem vist al Punt 2).

Alguns sucres de Comerç Just estan certificats pel segell FLO (Fairtrade Labelling Organizations). D'altres duen la marca WFTO (World Fair Trade Organization), que no certifica productes sinó organitzacions que participen en tota la cadena des del productor fins als punts de venda final. I hi ha sucres de CJ que no porten cap segell certificador perquè les importadores no estan satisfetes amb les iniciatives de certificació existents. Al món del Comerç Just hi ha controvèrsia sobre aquestes diferents opcions, vegeu el Debat a la p. 24. A la Guia (p. 27) hi ha la referència de les nou importadores espanyoles.

Avui podem trobar productes de Comerç Just a les botigues de les entitats importadores, en cooperatives o grups de consum, a botigues de productes ecològics i també a supermercats i grans superfícies, cosa que també és objecte de controvèrsia (vegeu el Debat).

Ecòlògic	Origen de la matèria primera (productors de CJ associats)	Mercat. Punts de venda
No	Espanya	Espanya. Tot tipus de comerços convencionals
Sí, una línia	Espanya, Argentina, països del bloc Àsia-Carib-Pacífic	Tot el món. Tot tipus de comerços convencionals
Sí	Països del bloc Àsia-Carib-Pacífic	Espanya. Dietètiques, supermercats i botigues ecològiques
Sí, excepte un sucre provinent de Costa Rica	Equador (MCCH), Paraguai (Manduvirá), Filipines (Alter Trade Corporate) i Costa Rica (Coopeagri)	Espanya i Portugal. Botigues de CJ (65%), botigues ecològiques i convencionals, grups de consum, bars i restaurants, altres
Sí	Paraguai (Manduvirá)	Espanya. Botigues pròpies (54%), supermercats, botigues ecològiques, altres
Sí	Costa Rica, Brasil, Paraguai i Argentina	Internacional. Botigues ecològiques (50%), supermercats (50%)
Sí	Equador (Cumbres de Ingapi)	Espanya, alguns clients a Portugal i França. Botigues i distribuïdors de CJ i/o ecològics (63%), cooperatives de consum, bars

⁵⁸ Estadístiques del Comitè Europeu de Fabricants de Sucre per l'any 2008 i per a la UE-15.

⁵⁹ Roberto Zanvetor: *Un ejemplo de reestructuración agroindustrial: el caso de Azucareras Reunidas de Jaén*. Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos, La Tierra Cuadernos, 2007.

⁶⁰ Coordinadora d'Organitzacions d'Agricultors i Ramaders (COAG): *Anuario 2007. Análisis agroganadero: remolacha*, juliol 2007.

⁶¹ C. Blume i altres: *Sweet fifteen: The competition on the EU sugar markets*. Informe per a l'Autoritat Sueca de la Competència, desembre del 2002.

COMERÇ JUST: UN CAMÍ PLE DE CORBES I CRUÏLLES

Avui el Comerç Just (CJ) és un element clarament identificat amb el consum conscient i transformador. Tothom entén, amb dues paraules ben precises, que el seu objectiu és buscar unes relacions comercials més justes que les que es donen majoritàriament al mercat global; impulsar iniciatives i comprar productes de CJ té una voluntat transformadora al darrere. En els últims anys, però, tant dintre com fora del moviment s'han anat configurant mirades diferents sobre quines són concretament les coses que vol i pot canviar i quines són les millors vies per aconseguir-ho. Les postures basculen entre la voluntat d'introduir progressivament els principis d'equitat en les estructures comercials existents per una banda, i per l'altra la voluntat de transformar radicalment aquestes estructures per erradicar-ne uns fonaments que es veuen intrínsecament associats a relacions d'injustícia.

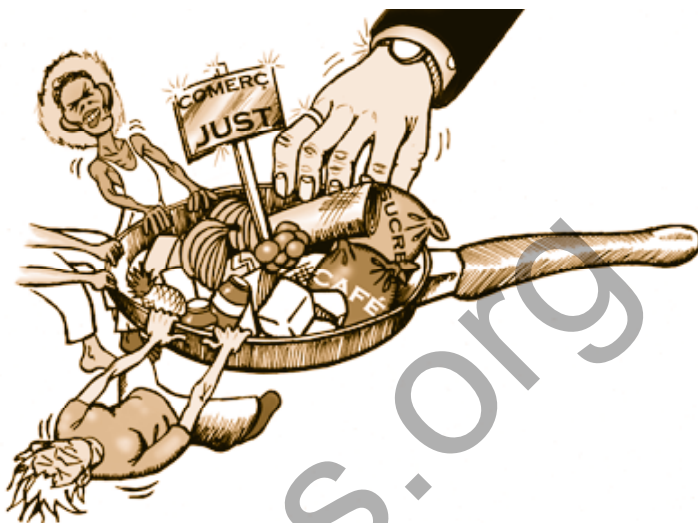
ORIGEN, CONSOLIDACIÓ I CONTROVÈRSIES

El moviment del Comerç Just neix els anys 60 als Països Baixos i Bèlgica amb l'objectiu de vendre als països occidentals productes elaborats per camperols i artesans del Sud en condicions dignes. Així es contribueix a millorar la seva qualitat de vida facilitant-los el desenvolupament d'una activitat econòmica pròpia, com a complement o alternativa al concepte tradicional d'"ajuda al Sud"; el lema era *No ajuda, sinó comerç*.

El moviment va arribar a l'Estat espanyol a mitjans dels 80, i avui està força consolidat: hi ha nou importadores que distribueixen a un gran nombre i varietat de punts de venda. L'any 2007 a Catalunya es van facturar 47 milions d'euros en productes de Comerç Just, el doble que el 2000.⁶³

PER A MÉS INFORMACIÓ:

Setem: *El Comerç Just a Catalunya*. Informe 2008, Icaria editorial 2008.
Xavier Montagut i Esther Vivas (coords.): *¿Adónde va el comercio justo? Modelos y experiencias*, Icaria editorial 2006.
Mamen Cuéllar i Carola Reintjes: *Los sellos y sistemas de garantía para el Comercio Justo*, Icaria editorial 2009.



Aquest creixement sembla indicar que el CJ gaudeix de bona salut: cada vegada hi ha **més gent conscienciada** de la necessitat d'un canvi en les relacions entre Centre i Periferia, i que amb el seu acte de compra pren una decisió de transformació. Tanmateix, dins del moviment hi ha veus que subratllen que la salut del CJ no es pot diagnosticar només a partir de les xifres econòmiques; creuen que no es pot créixer a qualsevol preu, sinó que cal tenir sempre al centre de mira les transformacions socials i econòmiques que s'estan produint.

Què els porta a dir això? El fet que, segons la forma que vagi prenent el CJ, les transformacions poden ser unes o altres. En concret hi ha tres aspectes que reflecteixen visions de fons diferents sobre què és i ha de ser el CJ: els mecanismes de certificació i garantia, la venda de productes de CJ en grans superfícies, i la pressió per l'obertura de mercats com a eina de desenvolupament.

LA CERTIFICACIÓ

Amb l'expansió del Comerç Just, moltes organitzacions van veure la necessitat de certificar els productes perquè el comprador tingués una **garantia d'autenticitat**. Diverses iniciatives en aquest sentit es van unificar el 1997 amb la creació de FLO (Fairtrade Labelling Organizations),⁶⁴ una federació internacional que va unificar criteris de certificació i va posar en circulació el

segell FLO, el més estès avui. Els criteris se centren en el preu que reben els productors, en les condicions de producció i en la relació entre productors i importadors a llarg termini.⁶⁵

Hi ha entitats de CJ contràries al segell FLO perquè troben que també s'han d'establir regles per a la resta del camí comercial, el que va des de l'importador fins al consumidor. En concret voldrien evitar que en aquesta part del camí hi entrin empreses que, per altres cantons, són part causant d'injustícies en les relacions Nord – Sud: les multinacionals de l'alimentació, principalment. Avui, per exemple, Nestlé i Procter&Gamble (Ariel, Fairy, Pringles, Pantene...) venen productes de CJ amb la seva marca i amb el segell FLO.

Els que s'oposen al segell pensen que això és una legitimació dels comportaments poc ètics que aquestes multinacionals tenen en el gruix de les seves activitats, i els proporciona un **rentat d'imatge** de cara al consumidor que pot ser contraproductiu: atraient més clients, segueixen acumulant poder i poden seguir fent les coses com les fan.

⁶² Setem: *El Comercio Justo en España 2006*, Icaria Editorial 2006.

⁶³ Setem: *El comerç just a Catalunya*. Informe 2008, Icaria Editorial 2008.

⁶⁴ www.fairtrade.net (en anglès).

⁶⁵ Es poden consultar a www.fairtrade.net/generic_standards.html (en anglès), tot i que varien entre països. Per exemple a Espanya s'ha denegat el segell FLO a productes de dues grans empreses de la distribució.

Entre les entitats adscrites al segell FLO hi ha diversitat d'opinions; hi ha qui subscriu aquests arguments, i qui pensa que introduir productes de CJ al catàleg és una bona forma, per a aquestes empreses, de **canviar des de dins**.

També hi ha organitzacions de CJ **contràries a qualsevol certificació de productes**. Pensen que les relacions comercials són dinàmiques i no es poden certificar a partir d'un producte, estan més per un sistema de garantia bastit conjuntament per productors, exportadors, importadors i venedors; seria la *certificació d'organitzacions*.

ON ES VEN?

En el camí des de l'importador fins al consumidor també hi ha els punts de venda, i en aquest cas la controvèrsia està en la conveniència de vendre productes de CJ a **supermercats i grans superfícies**. Hi ha qui pensa que és una molt bona cosa, perquè així els productes estan a **l'abast de molta més gent**⁶⁶ i poden incrementar-se tant la conscienciació com la facturació, totes dues coses favorables als productors del Sud. I hi ha qui pensa que és el pitjor que li pot passar al CJ, perquè les grans superfícies avui són els agents que tenen més poder sobre tota la cadena alimentària, i per tant les que més capacitat tenen per incidir sobre les condicions de producció.⁶⁷ Des d'aquesta visió, és molt més necessari **denunciar com usen la responsabilitat que tenen** des de la seva posició privilegiada, i el fet mateix que acumulin tant de poder, que guanyar compradors per al CJ. Compradors que d'altra banda no es poden conscienciar gaire: a les grans superfícies no hi ha personal que informi sobre l'origen dels productes, en canvi sí que n'hi pot haver en botigues petites.

A Catalunya, la majoria de les vendes de CJ es fan en botigues petites (un 72% l'any 2007), però cada cop se'n fan més a supers i hípers: un 13% el 2007, un 38% més que l'any anterior.⁶⁵

LLIURE MERCAT I COMERÇ JUST?

Des de totes les visions es veu l'exportació de productes com una activitat econòmica plausible per als productors del Sud, sempre que els preus i les condicions siguin justes. Un dels punts de desacord està en quins productes importem des d'aquí. Alguns pensen que qualsevol producte és benvingut si és de CJ, d'altres que no hauríem d'importar productes que podem aconseguir a casa nostra (com la mel), perquè l'economia local també s'ha de sostenir i per evitar un transport innecessari.

Però les divergències més importants arriben quan es valora el pes que s'atorga a les exportacions com a instrument de desenvolupament. Alguns veuen que és prioritari maximitzar-les, per maximitzar els ingressos dels productors. Per tant, serien partidaris d'eliminar les barreres al trànsit internacional de mercaderies.

Les visions més allunyades d'aquesta creuen que és molt difícil que el comerç internacional sigui globalment just, perquè té una envergadura i una quantitat de factors en joc massa gran per harmonitzar-los tots i perquè el mercat global tal com avui l'entenem es fonamenta sobre el lliure mercat. Aposarien per la **sobirania alimentària** (cadascú decideix què produir i on vendre-ho, trencant amb les reminiscències colonials i amb la idiosincràsia econòmica de la globalització, i prioritant el mercat local, la supervivència de la petita agricultura local i una produc-

ció diversificada). Les exportacions no es veurien necessàriament com a peça clau per a l'economia d'un país, i per tant incrementar-les podria quedar pel darrere d'altres prioritats. Des d'aquesta visió, el Comerç Just ha de ser sobretot una eina de sensibilització.

Aquest distanciament té la seva màxima expressió en el paper que es creu que han de jugar les institucions internacionals com l'Organització Mundial del Comerç (OMC): els primers aspiren a reformar-la perquè prengui un nou rumb; els segons volen que la gestió del comerç agrícola i alimentari surti del marc de negociacions de l'OMC i es governi en el si de cada país o entorn d'agrupacions regionals de països econòmicament similars. La divergència, doncs, ja no és només en el que s'entén per CJ, sinó també en el que uns i altres visualitzen com a **model ideal de desenvolupament**.

Així, veiem que des d'aquelles primeres passes dels anys 60 empeses per la solidaritat fins avui, el moviment del CJ ha anat prenent cos i s'han posat una sèrie d'elements sobre la taula que el posen **en una cruïlla**.

¿Pot passar el canvi social per les mans de les empreses multinacionals que han muntat i són producte d'aquest grotesc escenari global? És el mercat l'única institució que ha de regir les relacions econòmiques? És la transferència de diners del Nord cap al Sud una eina de transformació profunda? Hem d'abandonar el món rural del Nord per afavorir els productors del Sud? ■

⁶⁶ A Espanya, sobre el 90% dels aliments no frescos es ven en aquests establiments, segons dades del *Panel Alimentario 2007* del Ministeri de Medi Ambient.

⁶⁷ Vegeu *El Context* al número 19 d'Opcions.

Algunes de les fonts d'informació que hem consultat:

Empreses del sector: Atomer, Azucarera Ebro, Cooperativa Manduvirá, Luz de Vida (Biospirit), Mapryser; **centres acadèmics i experts:** Elisabet Sarri (bioquímica), Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona, Mamen Cuéllar (Instituto de Sociología y Estudios Campesinos de la Universitat de Córdoba), Joan Margarit (dentista); **administracions:** Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí, Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat de Madrid; **revistes i diaris:** Diagonal, The Ecologist; **organitzacions:** Asociación de Investigación para la Mejora del Cultivo de la Remolacha Azucarera, Asociación del Sello Fairtrade - Comercio Justo, Coordinadora Estatal de Comercio Justo, Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos i la seva delegació a Castella i Lleó, Espacio por un Comercio Justo, Federación Andaluza de Agricultores Cooperativas Agrarias, Greenpeace, IDEAS, Intermón Oxfam, No et mengis el món, Observatori del Deute en la Globalització, Setem, Slow Food Paraguai, Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos, World Fair Trade Association, Xarxa de Consum Solidari.

bebés ecológicos

RECOMANA

Bolquer
Tot-en-un BIO



Ajustable talla única de Bambú
Bolquer de suavitat vellutada, pràctic i econòmic, ja que es fa servir des que neixen fins que deixen el bolquer. Creix amb el seu bebè.

Protector impermeable Velour

Combina la impermeabilitat transpirable amb el cotó biològic de color. Ideal per al bolquer ajustable de bambú i altres absorbents.



Protector impermeable de Llana

Producte 100% natural que es renta només una vegada al mes. Es fa servir tot l'any perquè és fresc i càlid al mateix temps.



Protector Weenee

Per a pares realment compromesos amb el medi ambient. A casa es fan servir amb absorbents rentables i de passeig, amb bolquers compostables sense deixar residus.



És fàcil ser conseqüents amb els nostres valors.

BEBÉS ECOLÓGICOS Tel. 950 135 700

www.bebesecologicos.com info@besecologicos.com

SIGUES DIFERENT
...COMPRA VERD



MATERIAL D'OFICINA ECOLÒGIC, JUST I ECONÒMIC

Dinamo
papeleria sostenible

WWW.DINAMO-PAPELERIA.ES

TEL. 955 803020

**Papeles de Relaciones
Ecosociales y Cambio Global**

Una mirada crítica
sobre la sostenibilidad,
la cohesión social,
la democracia y la paz

Una visió compromesa
amb la sostenibilitat,
la cohesió social,
la democràcia i la pau



www.revistapapeles.fuhem.es

a new lifestyle



LÍDERS EN PRODUCTES FRESCOS:

Carns al tall, fruites i verdures,
làctics, formatges i derivats,
congelats, pans, proteïnes vegetals

MENJAR PREPARAT: Plats precuinats

EL SUPER-BIO: Tot tipus d'aliments
envasats · Higiene i cosmètica
biològica per a adults i nens · Discos,
llibres i papeleria · Roba i calçat per
a adults i nens · Estris de cuina ·
Objectes de regal i decoració

COMPLEMENTES DIETÈTICS

BELLESA: Perruqueria, estètica i
massatges

ACTIVITATS: loga, pilates i cursos de
cuina

bio
SPACE

C/ València 186
EIXAMPLE
08011 Barcelona
Tel. 93 453 15 73
Fax 93 451 67 08

+ info: <http://www.biospacio.com> · e-mail: info@biospacio.com

HORARI: de 9h a 21h · Dissabtes de 8h a 15h

GUIA PRÀCTICA DEL SUCRE

Queda't amb això !



- Busquem el sucre per la dolçor o com a font d'energia ràpida. Té calories, i ingerir-ne més que no en cremem ens pot comportar problemes de salut. Hi ha sucres a molts aliments processats.
- És fàcil consumir sucre força local: la major part del sucre blanc de les nostres botigues s'obté de remolatxa europea.
- Hi ha força oferta de sucre de canya (tropical) de Comerç Just i, sovint, de cultiu ecològic.



EN LLOC DE SUCRE

Amb calories: fructosa, lactosa, xarop de blat de moro (pot ser transgènic).
No aporten calories i són sintètics: xilitol (E967), sorbitol (E420) i els **superedulcorants:** taumatina (E957, d'aquest no se'n coneix cap contraindicació), aspartam (E951), ciclamat (E952), sacarina (E954).

► QUIN I QUANT

- El blanc i el moreno són força semblants en tot... excepte el color!
- **Com més sucre prens, més en vols.**
- Estem massa grassos? **Fem més exercici i reduïm greixos i sucres** de la dieta. L'OMS recomana ingerir 50 grams diaris de sucres, a part dels de fruita i lacticis.
- **Sucre amagat** Només el 25% del sucre que ingerim és sucre de taula, la resta ens arriba a través d'aliments frescos o processats, en diferents mesures. Als processats hi poden haver substituïus del sucre, els veurem a les etiquetes.
- **Sense sucre?** Els aliments light es poden identificar de diverses formes, força confuses (vegeu el requadre de la p. 8). Els superedulcorants sintètics són de salubritat dubtosa (vegeu la p. 9).

► DE QUIN ORIGEN

- **Blanc = local**, quasi sempre.
- Podem identificar els sucres de **Comerç Just** per la marca de la importadora pel segell FLO o per la marca WFTO (vegeu la controvèrsia sobre la idoneïtat dels segells a la p. 24).
- A les botigues de Comerç Just és on ens donaran més informació sobre l'origen del sucre.

► CONSERVEM!

- **Eixit i ben tapat** Guardem el sucre en un recipient ben tapat i en un lloc fresc i sobretot sec: el pitjor enemic del sucre és la humitat.



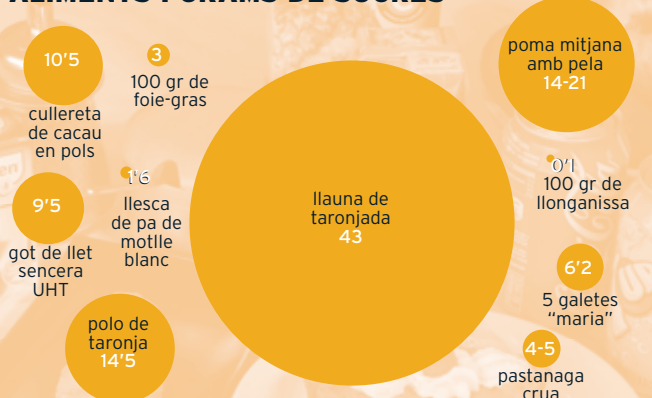
BOTIGUES DE COMERÇ JUST

A Catalunya:
www.festacj.org/botigues.htm
A tot l'Estat:
www.e-comerciojusto.org/es/miembrosytiendas.html

IMPORTADORES DE COMERÇ JUST

Adsis - Equimercado: www.equimercado.org.
Alternativa 3: www.alternativa3.com.
COPAIDE: www.copade.org.
Espanica: www.nodo50.org/espanica.
Fundación Vicente Ferrer: www.fundacionvicenteferrer.org.
IDEAS: www.ideas.coop.
Intermón Oxfam: www.intermonoxfam.org.
MERCADERCO: www.mercaderco.org.
Xarxa de Consum Solidari: www.xarxaconsum.net.

ALIMENTS I GRAMS DE SUCRES



Font: Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica (Univ. de Barcelona): *Tablas de composición de alimentos*, McGraw-Hill 2004.