

COMERCIO

Comercio Justo: un equilibrio entre el precio y la comunidad

22/06/2012 12:00 AM - MARTÍN POLANCO

Sistema procura que el consumidor pague más para apoyar un bien social



Al comercio Justo pudieran entrar en lo adelante mango, aguacate, azúcar y miel de abeja. Foto: Portada del libro de Marco Coscione (El Caribe)

En estos tiempos en que se habla de los efectos generados por el cambio climático, el tema del Comercio Justo (CJ) adquiere gran importancia. El Comercio Justo es un sistema comercial en el cual los consumidores pagan un poco más caro que en el mercado común por productos que compran, y que han sido previamente certificados en esa categoría. El dinero que genera esa diferencia de precio es utilizado en el desarrollo de la vida de los productores más pobres del renglón que se trate, del medio ambiente, de los trabajadores o de la propia comunidad.

En lenguaje llano significa, por ejemplo, que si un guineo cuesta -en términos reales- cinco pesos, el consumidor está dispuesto a pagar siete, para que los dos pesos de diferencia vayan a una obra de bien social o comunitaria. Esos dos pesos “de más” que el adquiriente del producto pagó, por ejemplo, en un supermercado, los recibe luego el suplidor original (el productor), bajo el compromiso de que los invertirá en las áreas citadas.

Es decir, que cuando el consumidor beneficia al productor con el precio del café o de otro rubro, además de que respalda la seguridad alimentaria, está propiciando que éste pueda mantener reforestada las cuencas de los ríos o las lomas, porque cuenta con recursos económicos para hacerlo. El experto italiano Marco Coscione, en su libro “Comercio Justo en la República

Dominicana: Café, Cacao y Banano”, plantea que “el tema central de crear un comercio justo local es el gran desafío, porque algunos pequeños productores, ante la crisis internacional, no pueden seguir dependiendo de una demanda externa”.

El CJ es una vía para dejar de depender totalmente de la exportación de algunos productos, pero para eso se requiere diversificación productiva, es decir, producir otros rubros que faciliten el mercado local. Uno de los elementos centrales del CJ es la necesidad de comercializar sin tener que recurrir a intermediarios sin escrúpulos y explotadores. Los pasos por un CJ surgen de los movimientos cooperativos de finales del siglo XIX, en Estados Unidos. Rufino Herrera, presidente de la Confederación Cafetalera Dominicana (Concafed), explica que la iniciativa nació entre 1988-89, a raíz de la ruptura de las cláusulas económicas del Convenio de la Organización Internacional del Café. La idea surgió en Holanda, de personas preocupadas por el destino que correrían los pequeños productores de café por el impacto de la caída de los precios.

A República Dominicana ingresan cada año unos RD\$400 millones por concepto de beneficios obtenidos a través de la modalidad de “Comercio Justo”, vía los distintos renglones e instituciones certificadas para participar en ese capítulo. El CJ funciona principalmente a través de asociaciones de productores agrícolas o de fabricantes de mercancías, certificados por el sello internacional “Fairtrade”, previa evaluación de unos requisitos que deben cumplir. Las tiendas o supermercados que participan deben certificarse. De República Dominicana las asociaciones que venden a través del CJ, a nivel internacional (no local), son de cacao, café, banano y naranja. Se espera que entren más rubros. O sea, que en este caso, el “sobreprecio” para beneficiar obras y respaldar la producción y el medio ambiente de RD lo están pagando consumidores extranjeros, porque internamente el modelo de CJ no funciona, no existe.

“Hace falta, por un lado, que las instituciones públicas tomen en cuenta a las organizaciones que agrupan a los pequeños productores, trabajar el campo, dar ciertas condiciones y ver qué necesidades tienen”, expone Coscione en su obra.

También indica: “Los pequeños productores tienen que empezar a tener un papel más activo, haciendo posible una coordinación nacional que ayude a lograr la inclusión del sector privado para que adquiera materia prima de ellos, y no de la importación”.

Recursos para dos sectores agrícolas

El CJ, que inició en Europa, se ha extendido hacia Estados Unidos, Japón y Canadá, o sea, está presente en cuatro economías desarrolladas.

El sector bananero dominicano recibe, vía el Comercio Justo, unos RD\$25 millones mensualmente, es decir, RD\$300 millones por año, por concepto de un “premio” de un dólar por cada caja exportada, según informes de personas vinculadas al sector.

Con esos recursos se han hecho inversiones locales –especialmente- en la Línea Noroeste en mantenimiento de escuelas, salas de tareas, centros comunales y se respalda la iglesia y el deporte. En el caso de los cacaocultores, generan alrededor de un millón de dólares anual, por el citado premio.

Para evitar que alguien se “embolsille” el dinero que paga el comprador, el “Sello Fairtrade” tiene un equipo de inspectores que se desplazan a los sitios para comprobar que las personas acogidas al programa están cumpliendo con una serie de requisitos y estándares.