

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΕΝΑ ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΖΑΠΑΤΙΣΤΙΚΟΥ ΚΑΦΕ!



COMPAÑERO στα ισπανικά σημαίνει σύντροφος.

Έτσι αποκαλούν ο ένας τον άλλο οι άνθρωποι που καλλιεργούν τον καφέ που διακινούμε. Είναι ιθαγενείς αγρότες, μέλη του κινήματος των Ζαπατίστας της περιοχής Τσιάπας του Μεξικού. Οι παραγωγοί είναι οργανωμένοι στον αυτόνομο συνεταιρισμό Ssit Lequil Lum (“Τα φρούτα της καλής γης”), ο οποίος αποτελεί μέρος μιας ευρύτερης προσπάθειας του ζαπατίστικου κινήματος για την οικοδόμηση αυτόνομων οικονομικών δομών, βασισμένων στην ισότητα και το κοινό όφελος.

Τι δεν πάει καλά με το παγκόσμιο εμπόριο του καφέ;

Ο καφές είναι ένα από τα σημαντικότερα διεθνή εμπορεύματα. Περίπου 25 εκατομμύρια οικογένειες μικρών παραγωγών μοχθούν στις χώρες του παγκόσμιου Νότου (Λατινική Αμερική, Αφρική, Ασία), όπου και ευδοκιμεί το φυτό, για να παράγουν τους 9 εκατομμύρια τόνους που καταναλώνονται ετησίως, κυρίως στις “ανεπτυγμένες” χώρες του Βορρά. Δεν είναι αυτοί, όμως, που επωφελούνται από την τεράστια δημοφιλία του προϊόντος. Η παγκόσμια αγορά καφέ ελέγχεται από λίγες πολυεθνικές εταιρίες τροφίμων : οι τέσσερις μεγαλύτερες συγκεντρώνουν μόνες τους το 50% της αγοράς, διαμορφώνοντας τις τιμές πώλησης και τους όρους διακίνησης του προϊόντος. Έτσι, οι πολυεθνικές εταιρίες καρπώνονται τη μερίδα του λέοντος από τα 70 δις δολάρια πωλήσεων ετησίως, ενώ στους παραγωγούς καταλήγει ένα πολύ μικρό ποσοστό των χρημάτων που δίνουμε στο super market για ένα πακέτο καφέ, που σπανίως ξεπερνάει το 10%.

Το αλληλέγγυο εμπόριο του ζαπατίστικου καφέ

Μέχρι την εξέγερση των ζαπατίστας το 1994, οι ιθαγενείς αγρότες της Τσιάπας ήταν απόλυτα εξαρτημένοι από τους τοπικούς μεσάζοντες (τα λεγόμενα “τσακάλια”) για την διάθεση της παραγωγής τους. Από τα πρώτα βήματα οικοδόμησης της ζαπατίστικης αυτονομίας, ήταν η ίδρυση το 1998 του πρώτου αυτόνομου συνεταιρισμού καφε-παραγωγών. Διαθέτοντας το προϊόν τους απ’ ευθείας σε ομάδες αλληλεγγύης και οργανώσεις αλληλέγγυου εμπορίου στην Ευρώπη και τη Β.Αμερική, οι παραγωγοί αμείβονται με μια αξιοπρεπή τιμή για τον κόπο τους, διπλάσια αυτή την περίοδο από την τρέχουσα τιμή της αγοράς. Παράλληλα, οι συνεταιρισμοί επενδύουν σε υποδομές και προγράμματα εκπαίδευσης για τα μέλη τους, και δεν χρειάζεται να καταφεύγουν στους τοκογλύφους για χρηματοδότηση, καθώς οι αλληλέγγυοι αγοραστές προκαταβάλουν 6 μήνες πριν το 60% της αξίας του καφέ που θα παραλάβουν. Σήμερα λειτουργούν 3 αυτόνομοι ζαπατίστικοι συνεταιρισμοί καφέ, με περισσότερα από 1.500 μέλη.

Η πώληση του καφέ στην Ευρώπη και τη Β.Αμερική δεν είναι μια απλή εμπορική πράξη. Όλες οι ομάδες και οργανώσεις που διακινούν τον καφέ χτίζουν εναλλακτικά δίκτυα διανομής, έξω από τα κυρίαρχα εμπορικά κυκλώματα, όπου μαζί με το προϊόν προωθούν και την ιστορία και το λόγο του ζαπατίστικου κινήματος. Από τις πωλήσεις του καφέ συγκεντρώνεται, επίσης, ένα σημαντικό ποσό που επιστρέφεται στην Τσιιάπας, τόσο για την επέκταση των υποδομών των αυτόνομων συνεταιρισμών όσο και για την στήριξη των αυτόνομων δομών υγείας και παιδείας. Στην Ευρώπη, όπου ο ζαπατίστικος καφές διακινείται σε 9 χώρες, οι αλληλέγγυες ομάδες και οργανώσεις συντονίζονται μέσω του δικτύου RedProZapa. Στην Ελλάδα ο καφές διακινείται από τον συνεταιρισμό “Συν Αλλοις”.

Ο αυτόνομος συνεταιρισμός Ssit Lequil Lum

Ο ζαπατίστικος καφές που διακινούμε στην Ελλάδα, προέρχεται από τον αυτόνομο συνεταιρισμό Ssit Lequil Lum (“Τα φρούτα της καλής γης” στα ελληνικά). Ιδρύθηκε το 2007, στην βόρεια ζώνη της Τσιιάπας και είναι ο νεότερος ζαπατίστικος συνεταιρισμός καφέ. Σήμερα αποτελείται από περίπου 450 μικρούς παραγωγούς καφέ, με μέση έκταση καλλιέργειας περίπου 15 στρέμματα. Οι παραγωγοί οργανώνονται σε 39 οργανώσεις βάσης, που αντιστοιχούν σε ισάριθμες τοπικές κοινότητες, στις οποίες συζητιούνται όλα τα θέματα που αφορούν στο συνεταιρισμό. Το διοικητικό συμβούλιο του συνεταιρισμού αναλαμβάνει τα πρακτικά θέματα της εξαγωγής, αλλά δεν αποφασίζει μόνο του: όλες οι αποφάσεις λαμβάνονται σε συναντήσεις όπου συμμετέχουν αντιπρόσωποι απ’ όλες τις οργανώσεις βάσης. Μία φορά το χρόνο λαμβάνει χώρα η γενική συνέλευση του συνεταιρισμού, που αποτελεί και το ανώτατο όργανο, με τη συμμετοχή όλων των παραγωγών.

Η καλλιέργεια του καφέ γίνεται σε μεγάλο υψόμετρο, κάτω από τη φυσική σκιά των δέντρων, με χρήση αυστηρά αγροοικολογικών μεθόδων. Δεν χρησιμοποιούνται χημικά σε κανένα στάδιο της καλλιέργειας ή της επεξεργασίας του καφέ. Για να αποφύγει την ακριβή και πατερναλιστική διαδικασία επίσημης βιολογικής πιστοποίησης, ο συνεταιρισμός έχει δημιουργήσει ένα αυτόνομο σύστημα διασφάλισης της ποιότητας του καφέ, σε συνεργασία με ένα τοπικό πανεπιστήμιο και το Συμβούλιο Καλής Διακυβέρνησης της περιοχής (πρόκειται για την ανώτερη βαθμίδα αυτόνομης διακυβέρνησης των ζαπατίστας). Η ποικιλία καφέ που καλλιεργείται είναι η arabica, ποιοτικά ανώτερη και με μισή καφεΐνη από την ποικιλία robusta που κυριαρχεί στους εμπορικούς καφέδες των πολυεθνικών. Όλα τα παραπάνω, μαζί με το ιδιαίτερα ευνοϊκό κλίμα της Τσιιάπας, οδηγούν σε ένα φλυτζάνι καφέ εξαιρετικής ποιότητας!



Συνεταιρισμός Αλληλέγγυας Οικονομίας
Νηλέως 35, Θησείο, τηλ. 210 3456681,
info@synallois.org, www.synallois.org