



Vídeo fòrum

"El lado oscuro del chocolate". Treball infantil i Responsabilitat Social Empresarial

Persones destinatàries	Alumnat d'ESO, Batxillerat i Cicles Formatius, Universitat, Escola de Persones Adultes
Nombre de participants	Mínim 10 persones – Màxim 30 persones
Objectius	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Donar a conèixer l'origen del cacau i algunes claus del cultiu i procés de comercialització. ▪ Despertar una consciència crítica envers els fets negatius que es donen al processos de cultiu i comercialització del cacau. ▪ Analitzar les causes i conseqüències del treball infantil i la seua relació amb el treball decent i les condicions de vida de la població adulta. ▪ Afavorir un procés de generació d'idees de com afrontar la problemàtica del treball infantil.
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentació del documental com a pel·lícula d'investigació, motivant la consciència crítica. 2 minuts ▪ Distribució en grups per identificar informacions de forma segregada. 8 minuts ▪ Visió del documental. 20 minuts ▪ Debat i posada en comú de les diferents informacions identificades pels grups, tot agrupant la informació en: causes – conseqüències - solucions. ▪ Avaluació de l'activitat.
Duració	60 minuts
Contingut	<ul style="list-style-type: none"> - El cacau: principals països productors i principals països on es fa transformació. - Companyies comercials que controlen el mercat del cacau. - Treball infantil: causes, conseqüències. Per on han d'anar les solucions?. - El paper dels i les que consumim cacau per avançar en solucions.
Materials	A càrrec de l'entitat on es fa l'activitat: aula amb ordinador, projector i pantalla. Full de treball per l'equip qui dinamitza el vídeo-fòrum. Document de recolzament al vídeo (opcional).
Documents	Certificat d'activitat realitzada per justificació del projecte. Full d'avaluació de l'activitat de les persones participants. Full d'avaluació de l'activitat per part de l'entitat organitzadora.
Preu	Gratuït
Llengua	Valencià o castellà.

Material complementari Activitat 2

Full de treball per desenvolupament de l'activitat.
D'utilització exclusiva per l'equip que guia el vídeo-fòrum.

1. Per a la presentació del vídeo: motivar la vessant d'investigació del alumnat, preguntar si els agrada el cinema de suspens, d'investigació periodística, etc. Presentar el vídeo tot convidant a ampliar la investigació que es presenta, tant a l'aula al moment del debat com posteriorment des del seus ordinadors a casa. 2 minuts.

2. Per a veure el vídeo es planteja que per grups han de prestar especial atenció a diferents elements, per tal de contribuir de forma ràpida a centrar els elements del debat posterior. Es fan grups i a cadascú se l'indica un dels següents temes:
 1. Elements del cultiu del cacau: que observen als camps?
 2. Elements del procés de comercialització: qui intervé?, on es queden els beneficis?
 3. Elements del procés de transformació: com arriba a ser xocolata?
 4. Països implicats en el cultiu i en la comercialització: diferències
 5. Eines existents per a abolir el treball infantil: qui les fica en marxa?

3. Posterior a veure el vídeo s'obri el debat-reflexió:
 1. Una primera roda oberta del que els ha semblat i que els ha cridat la atenció. Com s'han sentit?
 2. Una reconstrucció dels processos de cultiu i comercialització del cacau
 3. Ficar en comú la informació treta ordenant-la en tres blocs:
 - (a) Causes del treball i tràfic infantil
 - (b) Conseqüències del treball i tràfic infantil
 - (c) Solucions

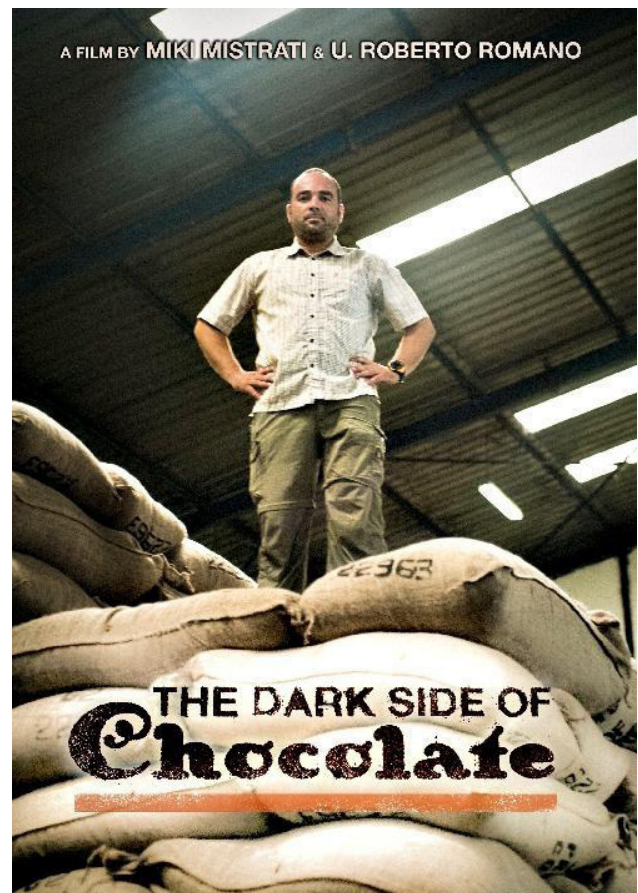
Material complementari Activitat 2

Document de recolzament del vídeo "El lado oscuro del chocolate".

Títol original: The Dark Side of Chocolate
Any: 2010
Duració total: 46 min.
País: Dinamarca
Director: Miki Mistrati, U. Roberto Romano
Productora: Bastard Film
Gènere: Documental

Sinopsi: Documental sobre l'explotació dels xiquets i xiquetes africans i la recol·lecció del cacau. A pesar que la indústria del cacau es va comprometre a posar fi a aquestes pràctiques, encara s'estan produint.

"El costat fosc de la xocolata" va ser produït pel periodista danès Miki Mistrati, que va investigar sobre l'ús del treball infantil en la producció del cacau. Els xiquets i xiquetes es veuen obligats a realitzar treballs forçats, s'abusa físicament d'ells i se'ls paga baixos salaris, o cap en absolut. Molts d'ells es queden fins que moren i molts no tornen a veure a les seues famílies.



El costat fosc de la xocolata



"Quan compre xocolata, m'assegure que siga d'una marca compromesa amb el COMERÇ JUST, si no estaré donant suport directament a l'esclavitud infantil, amb la meua compra".



Podem comprar xocolates de la marca Ethiquable, d'Oxfam Intermón o Kaoka, que tenen darrere a organitzacions que ajuden als agricultors i a les agricultores a distribuir els seus productes perquè puguen arribar als qui consumim. Els productes d'aquestes organitzacions vénen avalats pels segells "Fairtrade" o "SPP" que són organismes que asseguren uns estàndards de Comerç Just i que es resumeixen en tres grans punts:

- Els productes no poden emprar treball infantil
- Els treballadors i treballadores han de rebre un salari just
- Les marques que comercialitzen els productes han de signar contractes justs amb els grups productors. És a dir, han de pagar un preu mínim.

Alguns i algunes pensareu que açò del Comerç Just és car, creieu-me, jo no faria cap viatge amb el qual m'estalviaria, però la consciència dormirà millor, sobretot en casos tan clars com el dels xiquets i xiquetes esclaus de la indústria del cacau.



En el cas de la marca Ethiquable, hi ha excel·lents xocolates com el Negre 72% de cacau amb baobab, llima i gingebre biològic, el cacau del qual procedeix de la cooperativa de Comerç Just Feccano de Haití. Ethiquable podrà créixer, augmentant les seues cooperatives, en la mesura en la qual els seus productes es venen.

Aprofundint en un problema clar relacionat amb el Comerç Just i Responsable, en el qual tots podem aportar el nostre gra d'arena en la cistella de la compra, ens introduïrem en els punts principals d'aquest documental "El lado oscuro del chocolate" (El costat fosc de la xocolata). Produït per Helle Faber, i dirigit pel periodista Miki Mistrati, que versa sobre l'esclavitud actual infantil en les plantacions de cacau de Costa d'Ivori i Ghana, que són els majors productors de cacau del món i la complicitat absoluta amb les grans marques productores de xocolata d'occident, algunes tan conegudes a Europa com Nestlé i Kraft.

Encara que sone dur, comprar un xiquet als traficants a Costa d'Ivori, costa 230€ sense regatejos, depenent de la comanda, el preu pot baixar. Són venuts i enganyats amb la complicitat de les seues famílies (en molts casos) amb falses promeses d'ocupació i salari.

Del 2007 al 2008 es van rescatar només 150 xiquets i xiquetes, hi havia xiquets de fins a 7 anys de Mali, Burkina Faso, Níger i Ghana.

El reportatge mostra el testimoni de persones locals que lluiten impotents contra aquest tràfic de xiquets, així com dels mateixos xiquets i xiquetes com Mariam Marico (12 anys) enganyada amb falsa ocupació pels captadors que van anar al seu poblat i "van convèncer" als seus pares, o com a Laia Konate (16 anys) i Zanga Traoré (15 anys) que després de molts intents i maltractament van aconseguir escapar gràcies a l'ajuda d'un home de la zona. Tots els que intenten escapar diuen en el seu testimoni, si no ho aconseguixes, et colpegen.

Segons dades de l'Informe sobre el Cacau de la Coordinadora Estatal de Comerç Just (2014), quasi 300.000 menors són víctimes de l'explotació infantil en la producció del cacau, i d'ells, 12.000 xiquets

i xiquetes treballen actualment en condicions d'esclavitud sotmesos a les pitjors vexacions i abusos, en una indústria multimilionària que creix al 13% anual i genera uns beneficis de 100.000 milions d'euros a tot el món. Un negoci en mans d'un grapat d'empreses.

Les persones productores de cacau amb prou faenes s'embutxaquen entre el 3% i el 6% del preu final del producte, per la qual cosa no sorprèn que els ingressos mitjans estiguin deu vegades per sota del nivell de pobresa extrema en països com Costa d'Ivori.

El reportatge s'ha gravat en gran part amb càmera oculta, és d'alt risc, en 2004 Guy-Andre Kieffer, periodista francès canadenc, va desaparèixer a Costa d'Ivori, en el transcurs de la seua recerca de corruptes en el cacau.

També explica que, en els mercats del cacau cotitza en borsa, en la seua majoria, en forma de gra. La producció de cacau es realitza principalment a Àfrica Occidental, on es produeix més del 70% del cacau del món però només consumeix el 3% de la xocolata. Aquesta producció està repartida, més concretament, entre Costa d'Ivori, que genera un 43% de la producció total, i Ghana, amb un 21% d'aquesta mateixa producció.

A Costa d'Ivori i Ghana, els agricultors venen als intermediaris 1kg per 1€, que al seu torn venen als exportadors, que al seu torn venen el producte a les borses d'occident a 2,5€, que finalment venen als fabricants de les grans marques d'occident als EUA, Europa, Canada i el Japó (grans companyies com Nestlé, Cargill, Mars incorporated, ADM, KRAFT, BARRY CALLEBAUT i altres minoritàries). Amb 1kg de cacau s'elaboren 40 caixes de bombons d'uns 3€ PVP.

Per posar un exemple Nestlé va vendre 12 bilions de euros en 2012, amb una quota del mercat mundial del 12% del total de les vendes. Nestlé porta treballant a Costa d'Ivori des de fa més de 50 anys. SAF-Cacao que és el tercer exportador principal de cacau per als EUA i Europa, i per tant subministrador principal de gra de cacau a totes les grans marques productores d'occident, té uns beneficis de 135 milions de euros a l'any.

I és que cinc grans companyies ingressen el 60% de les vendes a nivell mundial, un oligopoli que genera misèria i conflictes socials entre els productors. Molts hàbits de consum canviarien si la ciutadania

coneguera "la cara fosca" del producte més venut després del sucre i del cafè.

És una indústria de gran facturació.

En 2001 i a escala internacional (ONU, ILO-International Programme on the Elimination of Child Labour, OIT Organització Internacional del Treball) se signa el protocol Harkin-Engel d'obligat compliment per a la indústria i producció del cacau, que eradicava el treball de xiquets en aquesta indústria. En el reportatge Frank Hagemann Director del ILO reconeix que aquest protocol no s'aplica i que no pot assegurar quants xiquets esclaus hi ha actualment en aquesta indústria del cacau.

Els representants del LOBBY Europeu, que parlant en nom de grans empreses com Nestlé, van refusar participar en el reportatge, van emetre el següent comunicat:

"La gran majoria de les granges de cacau no són propietat de les companyies que fabriquen la xocolata o subministren el cacau i per tant, no tenim el control directe sobre el cultiu del cacau i les pràctiques laborals". "No hi ha a més cap prova que demostre que les plantacions que ixen en el reportatge siguen proveïdors de Nestlé".

A més van indicar que el LOBBY ha gastat 6 milions d'euros a l'any, durant 9 anys en programes d'ajuda.

És a dir, diuen no ser co-responsables d'aquestes pràctiques, encara que fa

50 anys que compren cacau a Costa d'Ivori i Ghana.

El cineasta U. Roberto Romano davant la pregunta de què podem fer com a consumidors en un reportatge per a la CNN contesta "Abans que li dones una mossegada a la teua barra de xocolata o un xarrup a la teua xocolata calenta, pensa, d'on ve?. Pot ser que siga el producte del treball forçat d'algú. La persona que ho haja venut o fet, pot ser que ni tan sols siga un adult". "M'agradari que comparen una xocolata on tu, com a consumidor, pugues recolzar responsablement a un millor tracte a aquests grangers. També si pagues preu just, saps que almenys estaran en camí per a que els paguen un preu decent. I amb les recerques que s'estan realitzant, saps que els xiquets no estan treballant i estan rebent educació".

No és l'únic documental que parla d'aquesta gran injustícia consentida per la indústria de la xocolata i sostinguda pels compradors d'occident, "Tony's Chocolonely" és un altre que tracta la mateixa realitat.

