

SVĚT SE DÁ VYBARVIT

**Toto jsou omalovánky
o fair trade**



Kresby: Dalibor Krch

Tady v horách, daleko od všeho, žijí lidé, kteří se živí pěstováním kávy. Je jich 25 milionů. Jejich pozemky jsou průměrně velké jako dvě fotbalová hřiště. Rodiny pěstitelů žijí často bez přístupu k internetu, elektřině nebo vodě. Ze svých rodinných farem se do nejbližšího městečka dostávají obtížně. Musí jet několik hodin po rozbitých kamenitých cestách, které zvládnou projet jen terénní auta.



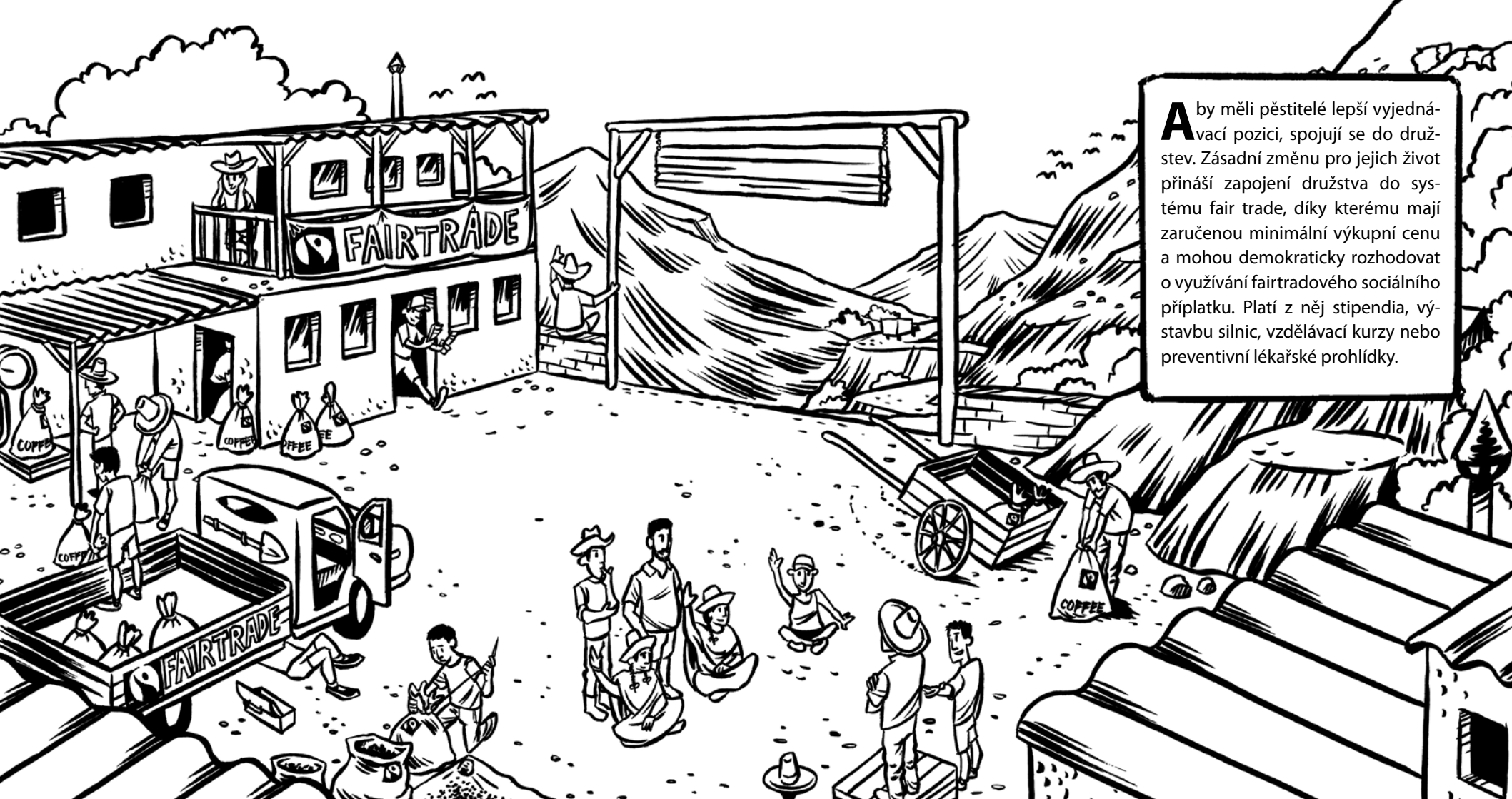
A zde už ho vidíme -
kávovník! Je to keř rostoucí
v pásu mezi obratníkem Raka
a Kozoroha. Potřebuje teplo,
srážky, stín a hodně péče.

Kávovník dorůstá do výšky pět až osm metrů, plodit
začíná po čtyřech letech a plodí až 30 let. Pěstuje se
hlavně v tropických oblastech země Afriky, Asie a Latinské
Ameriky. Káva arabika se pěstuje ve vysokých nadmořských
výškách. Její plody plnule uzrávají ve stínu banánovníků
a tropických stromů.

Na strmých svazích vlastních rodinných políček vypěstují drobní pěstitelé 85 % celosvětové produkce kávy. Pěstitelé keřky zastřihují, vytvářejí kompost, hnojí, mulčují, zavlažují a vytrhávají plevel. Starají se také o stromy, v jejichž stínu se kávovníkům tak daří. Pak přichází hlavní část sezóny. Ručně sklízejí zralé kávové třešně, které musejí oprat, odsłupkovat, nechat fermentovat a usušit. Potom už je zbývá jen prodat za dobrou cenu, aby se uživilí do příští sklizně.

Jednotlivé horské oblasti mají rozdělené místní výkupci. V Latinské Americe jim pěstitelé říkají kojoti. Příjždějí s nákladáky za pěstiteli a za kávu jim nabízejí velmi nízké výkupní ceny, které často nepokryjí ani náklady na pěstování. Kávu jim ale pěstitelé prodat musejí, protože jinak by shnila. Nikdo jiný za nimi nepřijede, do města je to daleko a auto nemají. Zbývá tedy jen kývnout na nízké ceny, případně si vzít lichvářskou půjčku. Potřebují totiž nějak vyžít celý rok až do další úrody.





Aby měli pěstitelé lepší vyjednávací pozici, spojují se do družstev. Zásadní změnu pro jejich život přináší zapojení družstva do systému fair trade, díky kterému mají zaručenou minimální výkupní cenu a mohou demokraticky rozhodovat o využívání fairtradového sociálního příplatku. Platí z něj stipendia, výstavbu silnic, vzdělávací kurzy nebo preventivní lékařské prohlídky.

Zelená nepražená káva se v družstvech po přezkoušení vlhkosti a kvality balí do jutových pytlů. Následuje transport k přístavu, kde jsou šedesátikilové pytle nakládány do velkých kontejnerů a čekají na cestu lodí přes oceán. V Evropě většina nákladu končí v přístavech v Hamburku, Antverpách nebo Rotterdamu.

Po zaplacení cel a poplatků míří káva do velkoskladů, odkud ji už nakupují pražírny k dalšímu zpracování.



Káva se praží až v zemích spotřeby, mimo jiné proto, že každá země má ráda jiný stupeň pražení, a navíc už měsíc po upražení začíná káva ztrácet na kvalitě. Během procesu pražení se káva zbavuje zbytkové vlhkosti a získává charakteristickou vůni a chuť. Celý proces trvá asi 20 minut a teplota dosahuje lehce přes 200 °C. Proces a teplotu hlídá počítač, avšak strategii pražení řídí zkušený pražiči. Na závěr se káva rychle zchladí. Týden po pražení ustanou chemické procesy a káva je připravena ke spotřebě.



NAŠE KÁVA

Fairtradová káva je dostupná i v České republice. V roce 2013 jsme u nás vypili 14 milionů šálků a v roce 2014 se jí celkem prodalo 190 tun. Vychutnat si ji můžete například ve všech kavárnách Tchibo a Starbucks a nabízejí ji pražírny Fair&Bio nebo mamacoffee. Svou vlastní speciální směs Fair Café (www.faircafe.cz) prodává i nevládní nezisková organizace NaZemi.

V roce 2014 vyrazil na cestu za pěstiteli kávy s týmem NaZemi také štáb České televize. Vznikl tak dokument Průvodce férového pijáka kávy. Zhlédnout ho můžete ve videoarchivu České televize.

Fair trade je partnerský obchod, který dává lidem ze zemí Afriky, Asie a Latinské Ameriky možnost užít se vlastní prací za důstojných podmínek. Pěstitelé dostávají za svou kávu spravedlivě zaplacenou, pěstují s ohledem na životní prostředí a jejich děti mohou chodit do školy. Takový má přece obchod být! Mezi jeho principy patří:

- spravedlivá výkupní cena,
- dlouhodobé obchodní vztahy,
- dodržování úmluv Mezinárodní organizace práce (ILO),

- zákaz nucené a dětské práce,
- dlouhodobě udržitelný rozvoj místních komunit,
- kontrolované využívání pesticidů a další zemědělské chemie,
- zákaz využívání geneticky modifikovaných plodin,
- šetrnější přístup k přírodě.

Nakupovat spravedlivě obchodovanou kávu, čokoládu, třtinový cukr nebo tropické džusy můžete nejen pro svou domácnost, ale také pro firmu či veřejnou instituci. Ve světě existuje přes 1600 měst, které fair trade systémově podporují fair trade – připojte se k nim prostřednictvím kampaně Fairtradová města (www.fairtradovamesta.cz).

O NAZEMI

Nevládní nezisková organizace NaZemi hájí důstojné pracovní podmínky ve světě. NaZemi prosazuje globální rozvojové vzdělávání, zasazuje se o odpovědnost firem v oblasti jejich dodavatelského řetězce a propaguje fair trade jako účinnou podporu chudým pěstitelům a řemeslníkům ze zemí globálního Jihu. (www.nazemi.cz)

Sledujte novinky ze světa férového obchodování:

www.facebook.com/podporujifairtrade
www.fairtrade.cz



Tyto omalovánky na příkladu kávy upozorňují na souvislosti mezi naší spotřebou a podmínkami, za kterých lidé v zemích Afriky, Asie a Latinské Ameriky kávovíčky na svých pozemcích pěstují.

Vydalo NaZemi v roce 2015. Vytištěno na recyklovaném papíře.

Tento dokument byl vytvořen s finanční podporou Evropské unie a Ministerstva zahraničních věcí ČR. Obsah dokumentu je zcela na odpovědnosti NaZemi a jako takový nemůže být považován za stanovisko Evropské unie.



NAZEMI



ČESKÁ REPUBLIKA
POMÁHÁ

