

Férové kakao se představilo v Českých Budějovicích

HANA DOLEŽALOVÁ, Č. B.

Neobvyklou přednášku s doprovodným programem mohli navštívit v polovině května zájemci na Jihočeské univerzitě. Několik desítek posluchačů zde prožilo velmi příjemné „čokoládové“ odpoledne. Organizace Fair Trade Česká republika mohla díky Nadaci Vodafone realizovat v celé republice několik přednáškových aktivit pod názvem „Férové kakao“. Důležité bylo, že akce se konaly za účasti bývalého prezidenta produkčního družstva El Ceibo pana Francisca Reynaga z Bolívie. Jedním z navštívených míst byla i Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích. Panu Reynagovi jsme při té příležitosti položili několik otázek.

Co vlastně znamená výraz El Ceibo?

Strom, který prý nikdy neumírá. Říká se, že i když jej někdo porazí, je schopen se opět rozrůst do původní krásy. To má být jakýsi odraz schopnosti místních mužů a žen se vždy znovu vzchopit navzdory nepříznivým podmínkám.

Co je El Ceibo jako družstvo?

Produkční družstvo založené v roce 1977 bolivijskými farmáři a jejich rodinami. Dnes má El Ceibo více než 1200 společníků (50 družstev) a přímo zaměstnává přes 100 lidí. Produkuje zejména kakaové boby, které následně zpracovává. Zásobuje jak domácí, tak i zahraniční trh. Do USA a Chile směřují luxusní čokolády, na evropský a japonský trh pak zejména kakaové boby, máslo a prášek.

Družstvo El Ceibo se řídí klasickými zásadami Fair Trade („spravedlivého obchodu“), které uzpůsobuje svým podmínkám. Mezi základní principy patří samostatný management, demokratická účast, ekologicky šetrná produkce, společné rozhodování o způsobu rozdělení zisku, investice do rozvoje komunity. Dále také integrace mezi podobné organizace, zlepšování životní úrovně, prostředí a kultury. Já sám považuji za hlavní zásadu úctu ke kultuře, životu a životnímu prostředí.

Mezi hlavní výhody společníků družstva patří také technická podpora, vzdělávací se-



HOST. Francisco Reynaga z Bolívie přiblížil zájemcům na Jihočeské univerzitě zásady Fair Trade i pěstování kakaa. Foto: archiv autorů

mináře a kurzy pro družstevníky, zdravotní připojištění, finanční podpora pro členy starší 55 let.

Jak probíhá sklizeň kakaa? Co může negativně ovlivnit produkci?

Sklizeň probíhá v období duben – říjen, kdy postupně dozrávají kakaové plody, tak zvané mazorky. Ty musí mít v době sklizně oranžovou barvu. Obsahují kakaové boby, které se musí nechat postupně kvasit. Právě kvašení rozhoduje o

chuti, barvě a vůni kakaa. Konečnou fází je sušení. Produkci kakaa významně ovlivňují klimatické podmínky. Také v Bolívii se významně projevují negativní klimatické změny: extrémně suché či vlhké počasí nesvědčí správnému vývoji květů a plodů, způsobuje šíření plísni a podobně.

Co bylo hlavním důvodem vzniku družstva v roce 1977?

V té době fungovalo na trhu kakaem mnoho prostředníků, kteří často za dodané produk-

ty ani nezaplatili. Navíc se kakaové plantáže nacházely na těžko přístupných místech, doprava kakaových bobů byla velmi komplikovaná. Organizování pěstitelů tak bylo velmi důležité jak pro bezpečnost prodeje, tak i vyřešení problémů s distribucí.

Je pro El Ceibo ekonomicky zajímavější domácí nebo zahraniční trh?

Lokální trhy jsou pro nás obecně levnější. Odpadají významné logistické náklady spojené s distribucí do zahraničí (americký, evropský, japonský trh), ale celkově se jedná o menší objemy prodeje. Ale i místní odběratelé začínají mít zájem o organickou (bio) produkci a tak se objemy prodeje neustále zvyšují. Export do zahraničí naopak představuje velké objemy prodeje, realizované ale s většími náklady. < **Přichází družstvo s novými projekty?**

El Ceibo neustále rozvíjí své aktivity. V poslední době se jedná například o projekt rozvoje ekoturistiky (fairtradeového turismu), který umožňuje spolupráci s dalšími podobnými organizacemi (napří-

klad producenty quino – místní tradiční obilniny). „Cesta kakaa“ tak zavede účastníky jak do La Pazu, kde je hlavní správní centrum El Ceiba a továrna na čokoládu, tak na plantáže místních pěstitelů kakaa v oblasti Alto Beni, k producentům quino, kaštanů i vína.

Chutná vám i dnes čokoláda?

Ano, jsem doslova čokoládový fanatik (úsměv). Nejraději mám hořkou 75 až 85% čokoládu.

Co se vám nejvíce líbí v ČR?

Ženy, pivo (úsměv pana Reynaga), krajina, památky a také silnice (úsměv posluchačů).

Na závěr bych si dovolila malou poznámku. Český spotřebitel se může s finálními produkty družstva setkat pouze prostřednictvím nabídky několika specializovaných kamenných a internetových obchodů. Výjimečným produktem El Ceiba je čokoláda se solnými krystaly. Tyto dodávají čokoládě zvláštní texturu. Malá výstava, která byla součástí přednášky bude na univerzitě přístupná do poloviny června.