



Naturskyddsföreningen

Ge oss kraft
att förändra.
Pg.90 1909-2

Faktaunderlag

Vem betalar priset för ditt kaffe?

– om kaffeodling, människorna och naturen

Innehåll

Sammanfattning	1
Odlingen	2
Odlingsgeografi	2
Odlingsätt	2
Från buske till butik	4
Rostning	4
Blandning och Malning	4
Pengarna	5
Odlarnas pris	6
Spekulationen	6
Eko-konsumtion	7
Konsumtion i världen	7
Kaffekoppens baksidor	8
Bränsleförbrukning	8
Vatten	9
GMO	9
Konstgödsel	9
Kemiska bekämpningsmedel	9
Lön för mödan	10
Bland seriösa miljömärkningar och grönvakare	12
Hållbar, hållbarare hållbarast	12
Märkningarna, fördjupning	14
Ekologiska märkningar	14
Övriga märkningar	14
Fairtrade	14
Rainforest Alliance	15
Kaffebolagens egna märkningar	15
Gör certifieringarna någon skillnad för bonden?	16
Fem skäl att välja ekologiskt kaffe	18
Hinder på vägen till eko	19
Kaffehistoria	21
Svensk kaffehistoria	21
Dagens kaffetrend	21
Källor	23

Text: Naturskyddsföreningen 2015

Layout: Anki Bergström

Omslagsbild: Johan Toorell

Sammanfattning

Svenskarna är ett av världens mest kaffedrickande folk. Vi dricker cirka 1 000 koppar per person och år. Fikastunden är inte bara ett sätt att umgås, det är också en av våra mest vanliga sociala ritualer, såväl i arbetslivet som privat. Det är också en tid för njutning och avkoppling.

Men vårt nöje sätter mycket stora avtryck i andra länder. Vilket kaffe som vi väljer att dricka får konsekvenser för många människor, men också för stora landområden och dess växt- och djurliv. För att odla det kaffe som vi dricker upp krävs det stora arealer och många människor som arbetar med att plantera, sköta och skörda vårt kaffe. Totalt handlar det om cirka 200 000 personer som i odlingarna arbetar för att förse oss med kaffe. Det är långt fler människor än vad som finns i hela det svenska jordbruket och livsmedelsindustrin tillsammans! Många av dessa människor arbetar också under hårda förhållanden och för liten lön. De tvingas också ofta hantera kemiska bekämpningsmedel som gör dem sjuka och ibland leder till döden.

Kaffeproduktionen har också stor negativ påverkan på djur- och växtlivet. Den ofta stora användningen av konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel påverkar den biologiska mångfalden, liksom odlingen i stora monokulturer. Kaffe slukar även mycket vatten och kan också smutsa ner stora mängder vatten i rensningsprocessen.

Kritiken mot kaffeproduktionens påverkan på miljö och människor har förekommit under lång tid. Kaffeindustrin har svarat på detta genom att införa en rad så kallade hållbarhetsmärkningar. En del kaffepaket pryds i dag med flera olika märken. Det är dock inte så lätt för konsumenten att skilja mellan de olika märkningarna och förstå vad de innebär för odlaren, naturen och för konsumenten själv.

Ibland kan nästan kafferosterierna ge intrycket av att de alla i princip är ekologiska. Så är det dock inte. Även om de använder sig av olika typer av märkningar, så skiljer de ekologiska märkningarna ut sig radikalt, jämfört med andra kontrollprogram för hållbarhet. De ekologiska märkningarna är de enda som helt säger nej till konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel. Det är två saker som spelar

mycket stor roll, för djur, natur och inte minst för odlarnas egen arbetsmiljö. En annan stor skillnad är att de ekologiska regelverken måste följas direkt av odlarna och kaffeföretagen. För övriga märkningar behöver bara en del regler följas direkt, medan övriga kriterier kan uppfyllas successivt.

Endast sju procent av det kaffe som vi dricker i dag är ekologiskt. Det borde alltså finnas stora möjligheter att öka den andelen. Särskilt som kaffe sätter ett så stort avtryck och då det trots allt handlar om en njutning. Och njutningar gör sig alltid bäst utan någon bitter eftersmak.

Odlingen

Odlingsgeografi

Kaffe odlas i ett 80-tal länder i världen, men det är Brasilien som dominerar produktionen, nästan var tredje böna kommer från detta land.² Vietnam har också på kort tid blivit en stor producent och tillsammans med Brasilien står de båda länderna för mer än hälften av världens produktion³. Kaffets ”vagga”, det vill säga Etiopien, rankas som sjätte största producentlandet. Ändå är det bara fyra procent av världens kaffe som kommer härifrån.⁴ Etiopien har fortfarande vilt växande kaffe, även om det vilda kaffet är hotat.

Kaffe odlas på drygt 10 miljoner hektar (ungefär lika mycket som den globala arealen för havre eller oliver). Enligt FAOs statistik är den genomsnittliga skörden 800 kg per hektar, men skillnaderna mellan länder är stora. Vietnam uppges skörda mer än två ton per hektar, Brasilien drygt ett ton, medan skördarna är under 500 kg per hektar i Haiti, Kenya, Kongo och Tanzania⁵.

Cirka 700 000 hektar kaffe odlas ekologiskt, vilket är mer än sex procent av den totala arealen. Mexico är största producenten och står för cirka en tredjedel av världens ekologiska kaffeproduktion med 240 000 hektar. Andra stora producenter är Etiopien och Peru. Arealen ekologiskt kaffe har vuxit kraftigt under senare tid och tredubblades mellan 2004 och 2012. Av de tre stora producentländerna av kaffe har Vietnam inget ekologiskt kaffe och Brasilien och Colombia bara mycket små arealer⁶.

Det är svårt att få fram pålitliga siffror på hur många kaffebönder och lantarbetare som jobbar i kaffeodlingarna. Siffror från International Coffee Organization från 2015 anger att 20 miljoner människor är engagerade i kaffeodling och plockning⁷. I Afrika beräknas cirka 10 miljoner bönder odla kaffe, 4 miljoner i Asien, en halv miljon i Centralamerika och en och en halv miljon i Sydamerika. Cirka 3 miljoner lantarbetare arbetar i kaffesektorn, varav de allra flesta i Central och Sydamerika.⁸ En mycket stor del av kaffet produceras av småbrukare som odlar på mindre än 2 hektar och skördar mellan 900 och 1 800 kg⁹ kaffe. I vissa länder,

särskilt i Latinamerika kommer stora delar av kaffeskörden från stora plantager med många anställda. I Brasilien kan kaffeplantagerna vara flera hundra hektar stora.

Odlingsätt¹⁰

Kaffeodling kan se väldigt olika ut i olika länder och under olika förutsättningar. De två olika huvudtyperna av kaffe, arabica och robusta, har till att börja med lite olika krav på växtplatsen. Arabica vill inte ha det för varmt, 15-25 grader är bäst, medan robusta trivs bättre mellan 20 och 30 grader. Arabica odlas oftast på högre höjd, upp till cirka 2000 meters höjd, medan robusta odlas från havsytan till cirka tusen meters höjd. Kaffet vill ha mycket vatten, men en torrperiod är gynnsam för blomningen.

Många gånger odlas kaffe i skuggan av andra träd, så kallat skuggkaffe. Skuggan skapar en miljö som liknar den där kaffet växer vilt. Ofta används kvävefixerande träd som förbättrar jorden, fruktträd, träd för virke eller andra nytoträd. (Odlingssystemet kallas ibland även för agroforestry eller skogsjordbruk.) Odlingsättet skapar ett bra växtklimat för kaffet, bland annat genom mindre risk för sjukdomar och färre ogräs. Odling av kaffe i skugga är gynnsamt för fåglar och andra arter. I en studie från södra Mexiko identifierades 180 fågelarter i skuggodlingar med kaffe- och kakao, långt mer än i andra jordbrukslandskap¹¹. Skuggkaffe kan vara alltifrån en ”riktig skog” som tunnats ut och kaffe planterats under träden, till en plantage där man planterat ett mindre antal träd av ett fåtal trädslag. I vissa länder odlas kaffe tillsammans med högväxta bananer.

I länder som Brasilien, Colombia, Costa Rica och Mexiko, bedrivs de flesta odlingar som plantage, stora monokulturer med mycket insatsmedel som konstgödsel, kemiska bekämpningsmedel, diesel osv. I mitten av 1970-talet intensifierades kaffeodlingen i främst Latinamerika, inspirerad av industrialiseringen av spannmålsodlingen i västvärlden. De nya idéerna innebar nya sorter, konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel. Framför allt skulle kaffet odlas i full

sol, i täta monokulturer utan någon annan växtlighet. Man hoppades att odling i sol skulle minska angrepp av den fruktade svampsjukdomen kafferost. Biståndsorganisationer, inte minst det amerikanska biståndet, satsade stora summor på denna omvandling av kaffeodlingen¹².

Men de nya odlingarna blev mer känsliga för skadeangrepp. Den biologiska mångfalden minskade dramatiskt och då även skadedjurens naturliga fiender. Studier visar att antalet fågelarter minskar kraftigt vid övergången från skuggkaffe till monokulturer¹³. Angreppen av skadedjur ökar, och ogräset växer mycket kraftigare i de ensidiga odlingarna. Det gör att odlarna använder ökade mängder kemiska bekämpningsmedel. Inte heller fungerade strategin som ett sätt att bekämpa kafferosten. År 2013 kallade Costa Rica, Honduras och Guatemala kafferosten för nationella katastrofer. Forskare tror nu att odlingen av kaffe i full sol snarare ökar än minskar angreppen¹⁴.

Ekologisk kaffeodling drivs i mycket stor utsträckning av små familj jordbruk i skuggkaffeodlingar. Särskilt i

Afrika odlas kaffe med minimala insatser av konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel, och för dessa lantbrukare är det ett litet steg att lägga om till ekologisk odling. Ekologisk odling bygger på ett mångsidigt odlingssystem där kaffet odlas på ett mer naturligt sätt, dvs i skugga från andra träd. Träden skyddar jorden. Skugga och nedfallande löv och kvistar hämmar ogräsen, vilket minskar behovet av ogräsbekämpning. Den större biologiska mångfalden i skuggodlingar hjälper till att kontrollera skadegörare. Omläggningen till ekologiskt leder ofta till ökad produktion för den här typen av odlingar.¹⁵ Den ökade produktionen beror på att odlarna använder kompost, marktäckning eller andra ekologiska metoder, men också på att det högre priset på ekologiskt kaffe motiverar dem till att sköta sina odlingar bättre.¹⁶ Det finns också stora ekologiska kaffeplantager i länder som Mexiko och Costa Rica. Många gånger kombinerar de odlingen med andra aktiviteter som rostning och ekoturism.¹⁷



Från buske till butik

Kaffebönan som vi rostar är kaffets frö. Två bönor ligger inbäddat i varje bär med fruktkött och skal som måste tas bort efter skörden. Egentligen är kaffet ett litet träd, men det beskärs som en buske. Buskarna ger en första skörd efter 3-4 år och kan bli upp till hundra år gamla, men i kommersiell produktion byter man ut buskarna oftare. Den främsta skötselns är ogrärensning och beskärning. Beskärningen görs för att hålla busken frisk och för att underlätta skörden.

I vissa länder blommar kaffet två gånger om året och ger skörd vid två olika tider. Kaffebären är mogna för skörd när de gröna bären har blivit röda och en bra buske ger 2-4 kilo. Skörden är det stora arbetet i kaffeodlingen. Bären mognar inte samtidigt utan måste plockas i flera omgångar med någon veckas mellanrum. En skicklig plockare i en kommersiell odling kan plocka hundra kilo kaffebär om dagen - vilket motsvarar ungefär femton kilo rostat kaffe. Det tar alltså drygt en halv dag att plocka genomsnittssvenskens årskonsumtion av kaffe. I sämre skötta odlingar där buskarna ger låg skörd, kan plockningen ta betydligt längre tid. Vissa odlare skördar alla bär på en och samma gång för att minska arbetskostnaderna. Denna skörd sker ofta med maskin och ger en sämre kvalitet, inte minst för att mognadsgraden på bären varierar stort, från övermogna till omogna.

Efter skörd sorteras och processas kaffet och även det kan ske på ett antal olika sätt. Den traditionella metoden är att kaffebären sprids ut och torkas direkt på marken eller på en presenning. Efter torkningen avlägsnas skal och fruktkött. En annan vanlig metod är att skal och fruktkött tas bort maskinellt och bären läggs sedan i vattenbad för att jäsa, vilket gör att de sista bitarna av fruktkött lossnar. Därefter torkas kaffet. Den torra processen sker oftast hos bönderna, medan jäsprocessen ofta sker i större anläggningar. Den våta processen kräver en del vatten och kan leda till avsevärd vattenförorening. I båda fallen sker en sista mekanisk behandling där kvarvarande torra hinner tas bort i samband med export.

Rostning

Det är många saker som präglar smaken på kaffe. Geografisk plats, klimat, val av sort, skötseln, inte minst omsorgen vid skörden att kaffet skördas vid exakt rätt tidpunkt och val av torkningsprocess är några av de moment som sätter smak på kaffet. Rostningen är det som förvandlar den rätt smaklösa gröna bönan till det som vi kallar för kaffe. Rostningen sker till allra största delen i konsumentländerna. Genom rostningen förändras flera av kaffets kemiska och fysiska egenskaper: vatten förångas, stärkelse omvandlas till sockerarter och sockret karamelliserar. Ju längre tid som kaffet rostar, desto mindre syrligt blir kaffets smak. I stället framträder en sötma, nötighet och en viss bitterhet. Temperatur och tid för rostning varierar mellan rosterierna, men någonstans mellan fem och femton minuter är vanligt.

Blandning & malning

Så gott som allt kaffe i våra paket består av en blandning av sorter, ofta från vitt skilda delar av världen. Blandningarna kan variera starkt från land till land, beroende på vilka smaker konsumenterna är vana vid och föredrar, samt skiftande vattenkvalitet. I Sverige används nästan bara olika sorters arabicakaffe i de välkända märkena. Inblandningen av robustakaffe ökar dock i lågprismärken och man hittar det även i snabbkaffe och espressoblandningar.

Malningen av kaffet påverkar också smaken på den färdiga drycken, eftersom den avgör i vilken takt och utsträckning olika smakämnen utlöses ur kaffepulvret. Detta är i sin tur också beroende på vilken metod och temperatur kaffet tillagas med.¹⁸

I takt med att kaffe har fått en högre gastronomisk status i västvärlden har också kaffebolagen börjat intressera sig mera för begreppet terroir, det vill säga odlingsplatsens och klimatets betydelse för smaken. Hur mycket av detta som är faktorer som verkligen påverkar kaffets kvalitet och hur mycket som är marknadsföring, är oklart.

Pengarna

Världshandeln

Kaffe är en mycket viktig handelsvara, särskilt för ett antal låginkomstländer. För Burundi står exempelvis kaffe för 70 procent av exportintäkterna¹⁹. Det brukar till och med hävdas att kaffe är världens näst viktigaste handelsvara efter olja, men det är inte sant. Det är ett missförstånd vars ursprung är svårt att klarlägga. Räknet i pengar är kaffe den sjunde viktigaste jordbruksvaran när det gäller världshandeln (soja och vete är de två viktigaste). Detta trots att handeln med kaffe har ökat femton gånger under de senaste 50 åren.²⁰ Tidigare handlades mycket små mängder rostat kaffe, men idag motsvarar värdet av det rostade kaffet närmare en fjärdedel av all kaffehandel.

Ofta diskuteras kaffehandel utifrån ett perspektiv där det finns exportländer (producenter) och importländer (konsumenter), men det är inte länder utan företag som handlar med kaffe. Det finns en omfattande handel inom länder och kaffet passerar flera steg mellan odlare och slutkonsument. Ett företag kan exempelvis importera kaffe och bara sälja det vidare, eller rosta och sälja rostat kaffe till många andra länder.

Dessa globala handelsmönster får till effekt att länder som inte odlar något eget kaffe, ändå kan vara stora exportörer. Tyska kaffebolag är stora aktörer och Tyskland är därför det fjärde viktigaste exportlandet för råa kaffeböner och den näst största kaffeexportören efter Brasilien om man räknar med värdet av både kaffeböner och rostat kaffe. Espressovägen har gjort Italien till en storexportör av rostat kaffe²¹. Även för Sverige är kaffe en stor vara när det gäller livsmedelsexporten. Sverige exporterar rostat kaffe för mer än en miljard kronor årligen²², trots frånvaron av kaffebuskar.

Men som sagt, det är företag som handlar med kaffe. Några få företag dominerar numera kaffehandeln. Störst är Neumann Kaffe Gruppe (10 procent) med säte i Tyskland, följt av ECOM och Volcafé båda från Schweiz²³.

Även i de följande leden, produktion och försäljning av rostat kaffe, är koncentrationen hög. De två största företagen, Nestlé och Mondelez (före detta Kraft), har tillsammans en tredjedel av världsmarknaden för rostat kaffe. (Nestlé har 23 procent och Mondelez 10 procent.)²⁴

Det finns andra viktiga aktörer, främst affärs- och cafékedjor. Cafékedjan Starbucks sålde kaffe på 18 000 platser 2012. För det använde man 250 miljoner kg kaffe från cirka 80 000 producenter som odlade på cirka 300 000 hektar mark²⁵. Men man jobbar inte bara med småbrukare, i Indien har Starbucks ingått ett samarbete med Tata Coffee²⁶, som driver världens största kaffeodlingar och som totalt producerar 9 miljoner kg kaffe per år från endast 19 odlingar totalt.²⁷



Odlarnas pris

En annan missuppfattning gäller vem som får pengarna i kaffekedjan. Ett ofta upprepat påstående är att odlarna får allt mindre del av konsumentpriset. Statistik från International Coffee Organization visar dock att det inte finns någon sådan trend för relationen mellan butikspriser och odlarpriser för vanligt kaffe²⁸.

Däremot dricks allt mer kaffe på dyra caféer och detta högre pris får inte odlarna del av. Precis som för andra livsmedel ligger ”förädlingen” och värdeökningen i leden efter bonden, kaffet i en engångskaffekapsel kostar till exempel ofta fyrtio gånger mer än vad odlarna får för sitt råkaffe.²⁹ Deras del av värdet på din kaffekopp ute på trendiga caféet handlar ofta om så lite som två procent³⁰.

Från 1962 till 1989 fanns det ett internationellt kaffeavtal som reglerade kaffeproduktionen och bidrog till att hålla priserna stabila. Efter att det avskaffades har svängningarna i pris ökat. En kraftig ökning av produktionen, främst i Vietnam, bidrog till att priserna föll kraftigt i slutet på 1990-talet och värdet av kaffeexporten halverades trots ökade volymer. Denna djupa kaffekris orsakade att många kaffeodlare högg ned skuggträd och satsade på andra grödor eller helt enkelt slutade med jordbruk³¹.

När kaffepriset är för lågt för att täcka odlarnas kostnader, drar de ner på nyplantering och skötsel av buskarna, men fortsätter skörda så länge kostnaderna för skörden är lägre än priset för kaffe. För småbönder som saknar alternativ försörjning och där kaffet skördas av familjen, vilket i praktiken innebär billig eller ”gratis” arbetskraft, kan kaffepriserna sjunka kraftigt innan man slutar att plocka. Efter en period av låga priser brukar det uppstå brist på kaffe och priserna går upp igen. Priserna kan också stiga raskt på grund av frost, växtsjukdomar eller politisk oro i produktionsländerna.

Spekulationen

Ibland förstärks prisernas upp- eller nergång av spekulanter på börsen som köper kaffekontrakt för att spekulera i pri-

sernas rörelser och på det viset tjäna pengar. Spekulation i kaffe har pågått i århundraden, men de senaste årtiondena har det fått ökad omfattning. Handeln med kaffekontrakt för arabica på New York-börsen 2014 motsvarade en kaffevolym som var cirka 28 gånger större än den globala produktionen av kaffe^{32,33}.

Svensk konsumtion

Tillsammans med finnarna dricker vi mest kaffe i världen, cirka åtta kilo per person och år^{34,35}. Omräknat till koppar blir det tre koppar om dagen eller drygt tusen koppar per år. Omräknat till pengar handlar det om en marknad på fem miljarder kronor³⁶. Allra mest kaffe drack vi dock 1976, hela elva kilo pimplades det då. Året därpå dök konsumtionen som en följd av ett kraftigt höjt kaffepris som i sin tur berodde på lågskörd. Därefter har vårt kaffedrickande pendlat mellan åtta och nio kilo³⁷ per år, oavsett hur trendigt det varit med kaffe. Vi konsumerar en procent av världens kaffeproduktion³⁸.

Sverige kommer på fjortonde plats som importland för kaffeböner, men på elfte plats om man räknar värdet av importen eftersom vi konsumerar dyrt kvalitetskaffe³⁹. Vi importerar nästan dubbelt så mycket kaffe som hela Kina, där man ju helst dricker te. Brasilien, Peru, Colombia, Etiopien och Kenya är de viktigaste producentländerna (i storleksordning 2011) för den svenska marknaden, men även Tyskland och Nederländerna är stora exportörer av kaffe till Sverige. Från Nederländerna importeras mest rostat kaffe.⁴⁰

Den svenska kaffemarknaden delas i princip av fyra företag: Gevalia (som ägs av Jacobs Douwe Egberts) har 40 procent, Zoégas (som ägs av Nestlé) har 20 procent, Löfbergs har 14,5 procent och Arvid Nordquist (13 procent)⁴¹. Förutom dessa fyra rosterier har det under framför allt senare år växt fram ett antal små rosterier som erbjuder olika typer av specialkaffe. Cirka 80 procent av allt kaffe säljs i livsmedelsbutiker. Resten dricks på caféer och restaurang.⁴²

Eko-konsumtion

Det mesta ekologiska kaffet dricks i Europa och USA (86 procent 2010)⁴³ Resterande kaffe säljs till Asien, främst Japan där ekologiskt kaffe anses hålla mycket hög kvalitet. Konsumtionen av ekologiskt kaffe har ökat kraftigt under 2000-talet.

I Sverige var drygt sju procent av kaffet ekologiskt producerat⁴⁴ 2013. Försäljningen av ekokaffe har ökat under de senaste åren och för KRAV-märkt, som har en stor del av den ekologiska kaffemarknaden, var kaffet en av försäljningsraketerna under 2014 då KRAV-märkt kaffe ökade med 32 procent i butiksledet⁴⁵. Statistik för den totala ekologiska försäljningen för 2014 fanns inte klar när denna rapport skrevs. Ekoweb uppskattar att ekologiska livsmedel stod för 5,6 procent av livsmedelsförsäljningen⁴⁶. Med sina sju procent har alltså kaffet högre ekoandel än genomsnittet. Samtidigt kan man fråga sig varför andelen inte är ännu högre, eftersom kaffe tillsammans med te och kakao är den varugrupp som har flest ekologiska alternativ, har funnits länge på marknaden och där prisskillnaden inte är så stor. Det kan exempelvis jämföras med ägg som 2013 hade 22 procent av marknaden och mellanmjölk som stod för 13 procent.⁴⁷

Konsumtion i världen

Några av de kaffeproducerande länderna har en betydande egen konsumtion; nästan en tredjedel av kaffet dricks i producentländerna. Brasilien har den näst största konsumtionen i världen efter USA, även i Etiopien, Indonesien och Mexico dricks mycket kaffe⁴⁸, medan folk i andra kaffeländer som Kenya, Rwanda och Uganda helst dricker te⁴⁹. De senaste tio åren har konsumtionen av kaffe i världen ökat med 30 procent. Det är den växande medelklassen i främst Brasilien, Indien, Kina och Ryssland som vill göra som västerlänningarna gör – dricka kaffe.⁵⁰



Kaffekoppens baksidor

Påverkan på miljö, hälsa och sociala förhållanden.

Cirka 100 000 hektar och 200 000 personer som arbetar i kaffeodlingarna är vad som idag behövs för att producera Sveriges kaffekonsumtion. Förutom att ta stora landområden i anspråk och kräva mycket arbetskraft, använder kaffeodlingen också andra stora resurser. En livscykelanalys av brasiliansk kaffeproduktion visar att följande går åt för att producera ett ton kaffebönor, vilket motsvarar 840 kg rostat kaffe.

- 94 kg diesel
- 368 kg ved
- 900 kg konstgödsel
- 10 kg kemiska bekämpningsmedel.
- + drygt 11 000 liter vatten (tvätt av kaffe⁵¹)

Miljöekonomerna har beräknat (enligt metoderna för vattenfotavtryck) att det går åt totalt 140 liter vatten för varje kaffekopp vi dricker.⁵²

Vårt kaffedrickande har alltså en mycket stor påverkan både på miljön och sociala förhållanden i andra länder. Det gäller både för bondefamiljerna och lantarbetarna och deras familjer. Kaffets negativa miljöpåverkan består av uppodling av ny mark som ofta omfattar värdefull natur, bränsleförbrukning i kaffeproduktionen, förlust av biologisk mångfald, ökad vattenanvändning och försämrad vattenkvalitet samt användning av konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel. Kaffe odlas i många länder på väldigt många olika sätt, vilket gör det svårt att generalisera när man ska tala om vilken typ av kaffeproduktion som är sämst för miljön. I vissa länder används betydande mängder ved för att torka kaffe, i andra torkas allt kaffe i solen. I vissa länder används stora mängder kemiska bekämpningsmedel, i andra nästan inga alls. Att odla kaffe i skugga är positivt för den biologiska mångfalden, men hur mycket träd som är bäst varierar med höjden över havet, tempera-

turen och molnighet. Blir det å andra sidan för mycket skugga, minskar skörden av kaffe och då krävs större odlingar.

Omvandling av värdefulla landskap till kaffeodling

På grund av kaffets krav på växtplats har det ofta varit regnskogsområden som uppodlats för kaffeodling. Mycket av kaffet har odlats på samma mark under lång tid och den globala ökningen av kaffeproduktionen under de senaste femtio åren kommer i första hand från ökad skörd från redan existerande kaffeodlingar. Men ett land som på kort tid blivit en stor kaffeproducent och som ökat sin odling kraftigt är Vietnam. Där har arealen växt från några tusen hektar till en halv miljon hektar under framför allt de senaste 35-40 åren. Expansionen har främst skett i regnskog i de centrala högländerna, även om te- och mullbärsodlingar också ställts om till kaffeproduktion.⁵³ I Dak Lakprovinsen har skogsarealen minskat från nittio procent till mindre än hälften sedan kaffe introducerades.⁵⁴

I dag ses skuggkaffeodlingar som positiva för miljön. Visserligen är de sällan lika rika miljöer som de landskap de en gång ersatte, men jämfört med många andra jordbrukslandskap är de fyllda av ovanligt stor biologisk mångfald och har blivit viktiga livsmiljöer för växter och djur. Om bönderna slutar odla skuggkaffe kommer landskapet sannolikt omvandlas till mer ensidiga odlingssystem som exempelvis trädplantager. Därför är bevarandet av skuggkaffeodlingar i många områden viktigt för skydd av den biologiska mångfalden på ungefär samma sätt som bevarandet av svenska naturbetesmarker.

Bränsleförbrukning

Om kaffet skall processas enligt den torra metoden torkas kaffet vanligtvis i solen. Men där klimatet är fuktigt under skördeperioden används torkar som eldas med ved eller olja. För ett ton torkade bönor går det åt cirka 750 till 1 000 kilo ved eller 150-200 liter olja.⁵⁵ (Torkning efter våtprocess kräver mindre bränsle eftersom man slipper den inledande

torkningen för att skilja bort bönorna från fruktkött och skal). I Centralamerika beräknas cirka 7 000 hektar skog huggas ned årligen för kaffetorkningen och från Honduras rapporteras att torkning av kaffe står för 16 procent av den kommersiella förbrukningen av skogsråvara i landet.

Vatten

Från Vietnams Dak Lakprovins rapporteras att vattenresurserna är hårt använda och att en betydande andel av vattnet används för kaffeodling.⁵⁷ I Brasilien är också konstbevattning av kaffe vanlig. Förorening av vatten med kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel är vanligt förekommande.

Kaffebönans skal och fruktkött utgör mer än 80 procent av fruktens vikt och ger upphov till stora mängder avfall. Om kaffet torkas används ofta avfallet som bränsle eller återförs till odlingarna som jordförbättring, men ofta ses det bara som avfall och dumpas på billigast möjliga sätt. När avfallet dumpas i sjöar och vattendrag kan nedbrytningen av de stora mängderna organiskt material orsaka allvarliga störningar i vattnens ekosystem. Tvättningen av kaffe som förädlats enligt den våta metoden kan orsaka betydande vattenföroreningar.

GMO

Det finns inget genmodifierat kaffe i kommersiell odling. Forskning pågår dock för att bland annat ta fram sorter som är motståndskraftiga mot sjukdomar eller har särskilda kvalitetsegenskaper, till exempel lägre koffeinhalt.⁵⁸

Konstgödsel

I konventionella, intensiva kaffeodlingar används betydande mängder konstgödsel. Tillförseln av konstgödsel överstiger ofta vad som förs bort med skörd flera gånger⁵⁹ och överskottet av kväve och fosfor förorenar vattendragen, med igenväxning som följd. Växtnäringsläckage riskerar att förorena dricksvatten, t ex genom för höga halter av nitrat.

Tillverkningen av konstgödselkväve är mycket energikrävande samt orsakar utsläpp av lustgas och har på så sätt betydande klimatpåverkan.

Kemiska bekämpningsmedel

Det används i många fall betydande mängder kemiska bekämpningsmedel; herbicider mot ogräs, insekticider mot skadedjur och fungicider mot svampsjukdomar. Omfattningen varierar mellan olika länder och mellan olika typer av produktion. I stora drag används mer kemiska bekämpningsmedel på kommersiella plantager än hos småbrukare och mer kemiska bekämpningsmedel i Latinamerika än i Afrika. I Brasilien används cirka 15 kilo bekämpningsmedel per hektar och från Costa Rica rapporteras ännu högre användning⁶⁰. Det kan jämföras med tre kilo per hektar för svensk potatisodling, en av de mest sprutade grödorna i Sverige.⁶¹ (Det är svårt att jämföra olika bekämpningsmedel i kilo användning per ytenhet. Vissa kemikalier är mycket mer giftiga än andra, ibland behövs bara några gram kemikalier för samma yta som det med andra kemikalier behövs många kilo av.)

Bland de många kemikalier som används i kaffeodlingar finns *disulfoton*, *endosulfan*, *klorpyrifos*, *lindan*, *metylparation* och *parakvat* – alla dessa verksamma ämnen är förbjudna att använda i Sverige och resten av EU. Flera av de bekämpningsmedel som används i kaffeodlingar är också ämnen som olika internationella miljökonventioner vill begränsa eller stoppa. Alla dessa verksamma ämnen kan finnas på marknaden som bekämpningsmedel med olika preparatnamn, t ex RoundUp som innehåller glyfosat och som är världens mest använda ogräsmedel.

Användningen av kemiska bekämpningsmedel påverkar också djur och växter på flera olika sätt. Kemikaliernas syfte är att påverka levande organismer, oftast genom att döda dem, ibland genom att påverka fortplantning eller tillväxt. Genom att slå ut en art påverkas även andra arter och även naturliga skadegörare kan slås ut. Balansen i odlingsysteme-

men kan förändras kraftigt. Det är därför vanligt att skador av insekter och svamp ökar i odlingar där bekämpningsmedel används och att man därför får använda allt större mängder kemikalier. I många fall blir också insekter eller ogräs motståndskraftiga mot gifterna efter en tid. Som ett resultat av det intensiva sprutandet med glyfosat har antalet ogräsarter i USA som är motståndskraftiga mot glyfosat gått från noll till 21 på mindre än 20 år.⁶²

Rester av kemiska bekämpningsmedel i vattendrag är också ett stort problem. Här är dock tillgången på statistik bristfällig. En studie i kaffeodlingsområden i Brasilien visade att det fanns kemiska bekämpningsmedel i två tredjedelar av alla vattendrag som testades under regnperioden. Sammanlagt 24 olika kemiska bekämpningsmedel påträffades.⁶³

Kemiska bekämpningsmedel kan innebära direkta hälsorisker för både dem som använder kemikalierna i odlingarna och för dem som äter maten. En rapport från Pesticide Action Network från 2012 beräknar antalet förgiftningsfall hos bönder och lantarbetare till 41 miljoner årligen.⁶⁴

Forskning från USA har visat att exponering för *klorpyrifos* under graviditeten leder till lägre IQ när barnen når skolåldern. De barn som haft de högsta nivåerna av klorpyrifos i navelsträngen var de som hade störst problem med sitt arbetsminne i sjuårsåldern, och även lägst poäng på IQ-testerna som helhet.⁶⁵

Parakvat är ett av världens mest sålda bekämpningsmedel. Det är ett mycket giftigt ogräsmedel som EU förbjöd efter krav från Sverige 2007. En tesked är dödlig dos för människa och det finns många dokumenterade dödsfall bland lantarbetare. I Costa Rica rapporteras årligen cirka 700 akuta förgiftningar och ett 30-tal dödsfall på grund av kemiska bekämpningsmedel. Under 2001 orsakades 20 procent av förgiftningarna och hela 77 procent av dödsfallen av parakvat.⁶⁶

Endosulfan är det mest använda och effektivaste kemiska bekämpningsmedlet mot kaffebärborren, en skalbagge som är en av kaffets värsta skadegörare. Medlet är mycket

giftigt, både att få i sig och vid hudkontakt och extremt giftigt för fiskar, fåglar och bin. Under de första åtta månaderna 2007 dog en människa och 154 personer förgiftades av endosulfan i bara ett distrikt i Colombia. Detta trots att endosulfan förbjöds i Colombia redan 2001.⁶⁷ Användningen är nu under avveckling globalt, när den kommer att vara genomförd, återstår dock att se.

Det är oklart vilka hälsorisker som användningen av kemiska bekämpningsmedel innebär för kaffedrickaren. Man vet heller inte vilka eventuella andra aktiva substanser (nedbrytningsprodukter eller helt nya kemiska substanser) som kan bildas vid rostningen. Det finns några studier som funnit kemiska bekämpningsmedel i rostat kaffe.⁶⁸ Nya studier vid Lunds universitet hittade också högre halter av kemiska bekämpningsmedel i urin från kvinnor som druckit mycket kaffe dagen innan jämfört med om de druckit lite eller inget kaffe alls.⁶⁹ Varken Sverige eller EU har något program för att regelbundet testa halterna av kemiska bekämpningsmedel i rostat kaffe, däremot har EU gränsvärden för resthalter i råa kaffebönor sedan 2008⁷⁰.

Lön för mödan?

Kaffet ger inkomst och försörjning åt många människor, men många av dem lever och arbetar under dåliga förhållanden. Kaffet skördas normalt av säsongsarbetare som arbetar på ackord och som ofta tjänar 15-20 kronor om dagen, när de överhuvudtaget har arbete. Även om barn oftast inte anställs, jobbar de ofta med plockning tillsammans med sina föräldrar. Eftersom säsongsarbetare flyttar runt saknar barnen ofta ordentlig skolgång. Lantarbetare i Vietnam som arbetar med kaffe, uppges i en rapport från 2002 tjäna så lite som 15 000 dong om dagen, vilket motsvarade 10 kronor per dag.⁷¹ Från Guatemala rapporteras 2011 att kaffeplockarna tjänade i genomsnitt 33 kronor om dagen och att de arbetade mer än 46 timmar i veckan. Men den egentliga lönen är mycket sämre för i de flesta fall hjälpte deras barn eller maka dem med skörden utan att få någon lön alls.⁷² En afrikansk småbrukare som skördar några hundra kilo kaffe per

år tjänar ett par tusen kronor.⁷³

Kemiska bekämpningsmedel är också en arbetsmiljöfråga. En studie i Jamaica visade att majoriteten av kaffeodlarna led av minst ett sjukdomssymptom beroende på användning av kemiska bekämpningsmedel⁷⁴. En liknande studie från 19 kaffeplantager i Kenya visade att arbetarna saknade skyddsutrustning och inte ens hade tvål för att

tvätta sig med. Ingen av arbetarna hade fått ordentlig utbildning för hur man skulle använda medlen och de flesta visste inte ens namnet på de kemikalier de använde.⁷⁵

Hur mycket skulle kaffet kosta om den som skördade kaffe hade en anständig lön och inte tio-femton kronor om dagen? Det är en provocerande fråga som inte har ett exakt svar men som sätter vår kaffekopp i ett större perspektiv.



Bland seriösa miljömärkningar och grönvaskare

För 20 år sedan importerade Löfbergs den första containern med ekologiskt kaffe. I dag tävlar de fyra stora kaffebolagen om att vara så hållbara som möjligt. Alla ska de inom de närmaste åren vara ”hundra procent uthålliga” eller ”hundra procent certifierade”. Arvid Nordquist säger sig redan vara framme och företaget beskriver sig som: ”första svenska 100 % hållbart certifierade rosteri”. Certifieringarna består av en blandning av UTZ, Fairtrade, Rainforest Alliance och KRAV. Cirka 90 procent av kaffebönorna är certifierade enligt UTZ.⁷⁶

Trenden är inte bara en svensk angelägenhet, utan en utveckling som gäller i hela den globala kaffebranschen. Den mångåriga kritiken mot arbetsförhållandena och miljöproblemen i kaffeodlingarna har nått fram till bolagens öron, men det finns också andra drivkrafter bakom arbetet med så kallade ”hållbara” certifieringar. Det är en strategi för att binda odlarna starkare till sig eftersom certifieringen innebär att kaffebolagen då får en ökad insyn i odlarnas verksamhet och i vissa fall, särskilt om bolaget har konstruerat sin egen hållbarhetscertifiering, också kan ställa vissa krav på odlarna. Det är även ett sätt att få fram högre kvaliteter. Valspråket för familjen Esteve, som äger kaffeföretaget ECOM är ”volume is vanity, profits are sanity”. ECOM har, precis som stora delar av den övriga branschen, börjat dra nytta av biståndsorganisationernas intresse för att förbättra förhållandena för de som gör grovjobbet inom kaffebranschen och man har fått fördelaktiga lån av Världsbanken på en miljard⁷⁷. Neumann Kaffee Gruppe bildade tillsammans med bland annat Löfbergs och italienska Lavazza utvecklingsprojektet International Coffee Partners, vars verksamhet ofta finansieras av offentligt bistånd⁷⁸. Nestlé, som äger Zoégas, har också börjat arbeta mer med odlarna, i form av kooperativ eller företag, och räknar med att fördubbla den direkta handeln, dvs. handel utan några mellanhänder i form av uppköpare, till 170 000 bönder i världen.⁷⁹

Hållbarhetsarbetet är inte riktigt så omfattande som kaffebolagen själva vill göra gällande. Under 2012 var hela 40 procent⁸⁰ av världens kaffeodlingar skötta enligt olika hållbarhetsprogram. Det framgår av ”*State of Sustainability Initiative Review 2014*” som är en årlig oberoende rapport om hållbara program. Det låter imponerande, men tittar man närmare på siffrorna så ser man att det finns grader i ”hållbarheten”. Mer än hälften, 22 procent, av det så kallade hållbart odlade kaffet var odlat enligt 4C som är kaffebranschens eget kvalitetsprogram och inte kan klassas som en certifiering i egentlig mening. (Övriga program som ingick i beräkningen var AAA från Nestlé, C.A.F.E. från Starbucks, ekologiskt, Fairtrade, Rainforest Alliance och UTZ.) Tittar man på försäljningen av det hållbara kaffet var det bara 25 procent som också såldes som detta. Det innebär att detta kaffe stod endast för tolv procent av den globala exporten och den siffran motsvarar i sin tur bara tio procent av den globala produktionen.⁸¹

När kaffebolagen talar om att de strävar efter att allt deras kaffe ska vara ”hållbart” och ta hänsyn till både miljön och människorna, så är det lätt att få uppfattningen att det handlar om ekologiskt odlat kaffe så är det alltså inte. Kaffeföretagen väljer att jobba med en blandning av olika typer av certifieringar eller kvalitetsprogram som exempelvis 4 C, Fairtrade, KRAV, Rainforest Alliance och UTZ.

Skillnaderna mellan de olika certifieringarna/programmen är stora. Vissa, som 4C, kan som sagt inte räknas som en certifiering som omfattar regelverk, oberoende kontroll och märkning, utan är kaffebranschens eget kvalitetsprogram. Programmet omfattar basala regler för miljö och socialt ansvar och är tänkt att vara ett första steg för producenterna så att de senare ska kunna klara av att gå in i en hållbar certifiering.

Hållbar, hållbarare, hållbarast?

Vilket kaffe är då ekonomiskt, miljömässigt och socialt hållbart? För att kunna svara på det måste man titta på de olika märkningarna och det är inte helt enkelt att göra en jämförelse. Till att börja med så är de konstruerade på olika sätt. De båda ekologiska märkningarna (KRAV och EU-ekologiskt) har ett antal regler som producenterna måste följa för att bli certifierade. För övriga certifieringar gäller att det finns vissa grundregler som måste följas, och andra regler där antingen producenten kan välja vilka som ska följas eller där producenten ska uppfylla reglerna efter en viss tid. Nackdelen med de systemen är att det blir svårt att veta hur det egentligen ser ut hos den enskilde odlaren, eftersom skillnaderna kan vara stora mellan olika gårdar. Fördelen är att systemen ger utrymme för större flexibilitet för odlaren, medan de ekologiska regelverken är mer statiska.

Det är också stor skillnad på miljöproblem och sociala förhållanden i producentländerna, vilket gör att det är svårt att säga att en typ av regelverk alltid är bäst. Så gott som alla regelverk och märkningar är utformade i konsumtionsländerna och baseras på de uppfattningar som råder där, vilka inte nödvändigtvis är desamma i produktionsländerna.

Generellt kan man säga att KRAV och EU-ekologiskt har mest långtgående krav på miljöområdet. Det är exempelvis bara i den ekologiska kaffeodlingen som det är förbjudet att använda kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel. Om de ekologiska märkningarna har de skarpaste reglerna på miljöområdet, så hittar vi 4C och UTZ i den andra änden av skalan. Båda har som syfte att göra en allmän uppryckning av branschen när det gäller kvalitet, miljö och sociala förhållanden. Eftersom de vill nå många odlare, i princip alla, kan inte ribban för regler läggas för högt. Odlarna ska kunna uppfylla regelverken utan allt för stora insatser. Rainforest Alliance och Fairtrade befinner sig någonstans mittemellan ekocertifieringarna och de båda breda programmen. När det gäller det sociala ansvaret, mänskliga rättigheter och arbetsmiljö, uppfattas det ofta som syn-

nymt med Fairtrade. Men skillnaden mellan Fairtrade och flera av de övriga märkningarna är inte särskilt stor på detta område. (Undantaget är EU-ekologiskt som inte har några regler kring det sociala ansvaret⁸².) Rainforest Alliance har exempelvis regler kring hur man ska förhålla sig till lokalsamhället, något som övriga märkningar saknar.

Bland alla certifieringar och kontrollprogram var det Fairtrade och de ekologiska märkningarna som 2011 och 2012 gav bäst betalt för bonden. Lägsta merbetalning betalades ut för 4C-kaffe.⁸³ Merbetalningarna bygger dock på att kaffet verkligen lyckas säljas som certifierat kaffe på marknaden. Annars får inte odlaren något mera betalt, oavsett om hen har odlat Fairtrade, ekologiskt, Rainforest Alliance eller enligt någon annan märkning.



Märkningarna, fördjupning

Ekologiska märkningar

KRAV och EU-ekologiskt: Den äldsta av alla hållbara märkningar är den ekologiska. I Sverige har vi två ekologiska märkningar: KRAV som styrs av representanter från hela livsmedelskedjan samt EU-ekologiskt där EU:s medlemsländer bestämmer reglerna. Reglerna är i princip likartade för kaffe. Den stora skillnaden mellan KRAV:s regler och EU:s förordning för ekologisk odling är att KRAV-märkningen också har regler för socialt ansvar. Det innebär bland annat att det inte får förekomma brott mot mänskliga rättigheter eller andra fall av social orättvisa i samband med produktionen. Anställda som är minderåriga ska ha möjlighet att delta i grundläggande utbildning och arbetstagarna ska kunna organisera sig och ha rätt att förhandla kollektivt. Diskriminering av arbetstagare eller tvångsarbete får heller inte förekomma⁸⁴. Ekomärkningarna är de skarpaste på miljöområdet, framför allt för att de är de enda som har förbud mot kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel. Ekomärkningarna skiljer sig också från övriga märkningar eftersom alla deras regler måste uppfyllas direkt. Ett ekologiskt kaffepaket innehåller också till hundra procent certifierat kaffe, (ett förhållande som inte gäller för alla typer av certifieringar). 60 procent av ekokaffet kommer i storleksordning från Peru, Etiopien och Mexico (2011)⁸⁵

Övriga märkningar

4 C, Common Code for the Coffe Community: Det här är kaffebranschens eget kvalitetsprogram som även omfattar regler kring miljö, mänskliga rättigheter och arbetsförhållanden. Tanken är att höja den lägsta nivån och ”städa upp” i branschen. Därför har man exempelvis förbud mot den ”värsta formen av barnarbete”, som det står i ILO:s konvention, det vill säga, jobb som är direkt farliga eller skadliga för barnen, men tillåter barnarbete. På samma sätt har man inget förbud mot kemiska bekämpningsmedel, däremot är det inte tillåtet att använda kemikalier som har förbjudits i olika internationella överenskommelser. 4C är alltså ingen

egentlig certifiering som vänder sig till konsument, men däremot är det flera av kaffebolagen som hänvisar till 4C-programmet när man talar om sitt ”certifierade” eller ”hållbara” kaffe och flera kaffeföretag har en stor andel 4C-certifierat kaffe.

UTZ: Är en av de mer okända märkningarna och startades på 1990-talet och har sitt säte i Nederländerna. Finansiärer är bland annat nederländska postkodlotteriet, departement och biståndsorganisationer från både Nederländerna och Irland. UTZ vill vara en bred certifiering och har ibland anklagats för att vara ”Fairtrade light”, men har lyckats med sitt mål, nämligen att nå många. Enligt UTZ själva står de för hälften av allt certifierat kaffe i världen, (om vi räknar bort kaffebranschens kvalitetsprogram 4C). Ambitionen att vara en bred märkning gör givetvis att kraven ska kunna uppfyllas av många. De är med andra ord betydligt mindre tuffa på miljöområdet än exempelvis de ekologiska.

Certifieringen är uppbyggd med ett mindre antal obligatoriska regler, samt ett antal regler som är valfria för odlaren att följa. Ju längre man har varit certifierad, desto fler regler måste man uppfylla. Det blir alltså svårt att veta hur det ser ut på enskilda gårdar. Reglerna omfattar spårbarhet, arbetsvillkor, sociala rättigheter, miljö och kvalitet. Här finns inget förbud mot kemiska bekämpningsmedel, men däremot betonar man en säker användning och en strävan mot lägre kemikalieanvändning generellt. Här finns också förbud mot skövling av regnskog och skydd av hotade arter. För kaffeplantager finns regler om att även odla skuggande träd.

Fairtrade

Fairtrade är en märkning som fokuserar på att förbättra de sociala och ekonomiska förhållandena för odlarna och då främst hos bönder med små odlingar. Fairtrade har inte särskilt omfattande regler på miljöområdet, bland annat inget förbud mot konstgödsel eller kemiska bekämpnings-

medel. Det är lite förvånande att Fairtrade, som fokuserar på justa arbetsvillkor, tillåter användning av kemiska bekämpningsmedel som trots allt är ett stort arbetsmiljöproblem. Visserligen säger Fairtrades regler att otillåtna bekämpningsmedel inte får användas, att odlarna/lantarbetarna ska kunna använda kemikalierna och även skyddsutrustning, men de kraven har flera av de andra märkningarna också. Fairtrade uppmuntrar dock odlarna att även certifiera sig ekologiskt, genom att betala ut en högre ersättning till de som också odlar ekologiskt. Enligt Fairtrade Sverige var 98,5 procent av det märkta kaffet som såldes i landet 2014 även ekologiskt certifierat.

Regelverket består dels av regler som måste uppfyllas, dels av ”utvecklingsregler” som ska uppfyllas inom tre eller sex år. Exempelvis när det gäller kemiska bekämpningsmedel så är det redan från början inte tillåtet att använda förbjudna preparat. År tre ska de som arbetar med odlingen kunna arbeta förebyggande mot sjukdomar och skadeangrepp och även känna till alternativa bekämpningsmetoder. År sex ska odlarna också kunna visa att deras användning av kemiska bekämpningsmedel baseras på kunskap om sjukdomar och skadeangrepp.⁸⁶

Det som främst utmärker regelverket är att Fairtrade har satt ett minimipris till odlaren. Det innebär att även om världsmarknadspriset sjunker kraftigt, är odlaren alltid garanterad ett visst pris. Likaså betalar köparna ut en premie som ska användas för att utveckla lokalsamhället, exempelvis en ny skola, väg eller liknande. Men minimipriset och den extra betalningen sker bara om kaffet också säljs som Fairtrade, vilket inte alls är säkert. Bara en tredjedel av det certifierade Fairtrade-kaffet såldes också som detta 2013.⁸⁷

Man betonar också vikten av långvariga handelsrelationer. Fairtrade Sverige ägs av ett antal fackförbund, studieförbund, kyrkor, kooperativa organisationer med flera. Nästan 60 procent av allt Fairtrade-kaffe odlas i Brasilien, Colombia och Peru.⁸⁸

Rainforest Alliance

Rainforest Alliance-märkningens fokus inom tropiska jordbruk ligger på att förbättra förhållandena vad gäller biologisk mångfald, sociala rättigheter och ekonomisk utveckling. Att minska användningen och säkra hantering av kemiska bekämpningsmedel samt klimatanpassning är andra prioriterade områden. Regelverket ägs och utvecklas av SAN (Sustainable Agriculture Network) som är ett nätverk för miljöorganisationer i Latinamerika. Regelverket består av en blandning av regler som måste följas och regler där 80 procent behöver uppfyllas. Globalt har märkningen ökat kraftigt under de senaste fem åren. En tredjedel av det Rainforest märkta kaffet kommer från Brasilien. Ett paket Rainforest Alliance-kaffe kan innehålla allt från 30 till 100 procent certifierade bönor, men om innehållet är mindre än 90 procent måste det anges på paketet. Rainforest Alliance är den märkning som säljer störst andel av sitt kaffe som certifierat, 68 procent 2011.⁸⁹

Kaffebolagens egna märkningar

Flera av kaffebolagen räknar också in sina egna program som hållbara märkningar. Här finns till exempel Mondelez ”Coffe Made Happy”, Nestlés ”Nespresso AAA Sustainability Quality” och Starbucks ”Coffe And Farmer Equity” (C.A.F.E.). I alla exemplen lyfter företagen fram sina samarbeten med olika typer av miljöorganisationer. Starbucks har exempelvis arbetat fram sitt regelverk C.A.F.E. tillsammans med Conservation International. Nestlé har i samarbete med Rainforest Alliance format sitt ”Nespresso AAA Sustainability Quality”. Mondelez hänvisar till både WWF och Rainforest Alliance som rådgivande partners. Samarbetena innebär troligen att kaffebolagen ökar sin kunskap när det gäller miljö och sociala frågor och också utan tvekan får en viss goodwill genom att samarbeta med just dessa organisationer.

I alla tre fallen är det svårt att få inblick i hur programmen ser ut och vad de åstadkommer. ”Coffe made happy”

verkar framför allt handla om att genomföra branschens eget kvalitetsprogram 4C. Nestlés ”Nespresso AAA Sustainability Quality” är enligt företaget självt ett program för att öka kvaliteten, miljöhänsyn och producenternas lönsamhet. Bland annat beskriver Nestlé att man genomfört en rad olika utbildningsprogram för kaffeodlare och även investerat i en del infrastruktur för kaffeproduktionen som konstbevattning, saltorknings- och våtprocessanläggningar med mera. Starbucks C.A.F.E. har en rad olika kriterier som omfattar kvalitet, miljö och sociala frågor. En del av kraven måste vara uppfyllda, som att inte använda förbjudna bekämpningsmedel eller att lönerna minst ska motsvara nationella lagar för minimilöner. Merparten av reglerna är dock frivilligt att följa, men genom att följa fler regler, får också odlarna mer betalt. Merbetalning gäller för alla dessa tre program.

Gör certifieringarna någon skillnad för bonden?

Hur regelverken ser ut är en sak, men hur fungerar de i praktiken? Gör de den miljönytta som de påstår? Och förbättrar de livet för kaffebönderna och lantarbetarna? Alla kaffebolagen och de företag/organisationer som står bakom märkningarna vill naturligtvis framhålla att just deras märkning är den stora världsförbättraren. Tittar man på den forskning som gjorts på temat, blir bilden lite mer komplicerad. I en rapport från FN som publicerades 2014, har man gjort en sammanställning över många av de studier som har gjorts när det gäller just frivilliga certifieringars betydelse för småbrukare⁹⁰. Där konstaterar man att de bönder som har ställt om är i första hand de som redan odlade på ett sätt som låg nära den certifiering man anmälde sig till. Samma utveckling har vi sett generellt i Sverige när det gäller omställning till ekologiskt lantbruk. I regioner som Skåne där man på många gårdar bedriver ett intensivare, konventionellt jordbruk, odlas en mindre areal ekologiskt, medan regioner som Jämtland, där många bönder redan använder mindre konstgödsel och kemiska bekämp-

ningsmedel, har betydligt större ekoareal. (Samma förhållande gäller även generellt för andra typer av miljöstöd.) Det finns en logik i detta eftersom det många gånger är lättare att både arbetsmässigt och mentalt ställa om en mer extensiv gård till ekologisk produktion. Samtidigt kan man diskutera certifieringarnas miljönytta om man främst når de som har något mindre miljöbelastning och inte de lantbruk som har större negativ miljöpåverkan. I studien drogs också slutsatsen att de certifierade gårdarna ofta var större och att det också krävdes ekonomiska muskler för att klara av att gå in i en certifiering, eftersom det i praktiken handlar om att arbeta på en kvalitetsmarknad, oftast export. Undantaget var gårdar som certifieras enligt Fairtrade, eftersom Fairtrade kräver att minst hälften av kaffet från en producent ska komma från småbrukare. (Fairtrades definition av småbrukare är att odlaren inte ska vara beroende av anställd arbetskraft utan främst kunna sköta sin odling själv och med hjälp av sin familj.) En annan slutsats var att trots att alla dessa märkningar påstås vara marknadsdrivna utifrån konsumenternas efterfrågan, så är det framför allt företagets inköpare och leverantörer/grossister som styr utvecklingen, både när det gäller produktion och konsumtion. Trots den starka kopplingen till marknaden är också många av märkningarna beroende av stöd från samhället, antingen i form av bistånd eller nationella stöd. När stöden försvinner, minskar också ofta antalet certifierade odlare.

Precis som en rad andra studier har kommit fram till, så visar även denna rapport att de flesta certifieringar inte når de fattigaste småbrukarna, vilket ofta sägs vara målgruppen. I studien skriver man också: ...”det är tydligt att småbrukarna måste vara organiserade för att kunna delta i certifierade värdekedjor...” och tillägger även att småbrukarna behöver långsiktiga kontrakt, mer resurser som kapital, stöd för kooperativ utveckling med mera.

Tjänar då bönderna några pengar på detta? Ja, hävdar författarna till rapporten, framför allt när det gäller ekologiskt och Fairtrade, men även kostnaderna ökade för bön-

derna, exempelvis genom det extra arbete, bland annat administration, som en certifiering innebär. Det är också vanligt att kontrollavgiften betalas av någon annan som exempelvis exportören, staten eller biståndsgivare, eftersom det annars blir för kostsamt för producenten.

Säljs inte kaffet som certifierat, blir det heller ingen merbetalning. Rainforest Alliance-märkt kaffe har den högsta andelen, 68 procent av allt certifierat kaffe såldes som certifierat under 2011. Ekologiskt kaffe är nästbäst med en andel på 54 procent 2011⁹¹.

Det är lätt att utifrån dessa studier dra slutsatsen att hållbara certifieringar inte gör någon skillnad för odlarna, men det stämmer inte. Även om programmen inte når de allra fattigaste, så gör de trots allt nytta för dem som deltar i dem.

När en odlare eller odlingsföretag ansluter sig till en certifiering innebär det att det blir lite mer ordning och reda och att insynen i hela kaffekedjan ökar. Att producera för en kvalitetsmarknad innebär också ofta att odlaren får motivation att satsa på sin odling. Det blir ekonomiskt intressant att rensa ogräs, skörda när bären är mogna osv. En stor del av odlarnas ökade intäkter från Fairtrade, ekologiskt och Rainforest Alliance kommer från just ökade skördar⁹². Ekologisk odling och dess merbetalning blir också en möjlighet för de bönder som annars skulle tvingas välja mellan att lägga ner eller lägga om till en mer kemikalieintensiv odling. Frånvaron av kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel är också en nytta för miljön och arbetsmiljön som inte kan betonas nog mycket.



Fem skäl att välja ekologiskt kaffe

Varför spelar det någon roll vilket kaffe jag väljer? Här listar vi fem goda skäl till att välja ekologiskt kaffe nästa gång du handlar.

1. Ditt kaffe sätter stora avtryck

Sverige är ett litet land. Svenskarna utgör bara en dryg promille av världens befolkning, men dricker en procent av den globala kaffeproduktionen. Det kaffe som odlas för vår räkning breder ut sig över hela 100 000 hektar, mark som finns i andra, fattigare länder. Det är en större yta än vad vi odlar potatis på i Sverige. Vilket kaffe vi väljer att dricka påverkar alltså djur, natur och människor i stora områden utanför

Sverige. Vårt kaffe påverkar också livet för 200 000 människor som arbetar med kaffeodlingen.

Läs reportage från världens största oekologiska kaffekooperativ i Brasilien

2. Inga farliga kemikalier

Ekologiskt kaffe är det enda kaffe som man kan vara säker på odlats utan kemiska bekämpningsmedel. Väljer du detta så läcker det inte ut några kemikalierester i vattendragen. Då slip-

per också odlarna och lantarbetarna utsättas för hälsorisker och du själv minskar mängden kemikalier i din kropp.

3. Bättre betalt

Att odla ekologiskt innebär ofta att intäkterna ökar för odlaren. Det är inte bara den högre betalningen för eko som spelar roll, utan också att odlaren ofta blir motiverad att satsa mer på sin kaffeodling när det finns en marknad med merpris att sälja till. Det innebär ofta en höjning av både kvalitén och skörden.

4. Mindre klimatpåverkan

Odlingen av ekologiskt kaffe är oftast snällare mot klimatet. Dels för att inte konstgödsel används, dels för att det mesta ekokaffet växer i skuggan av träd som fungerar som kolsänkor. En studie visar att ekokaffe bara släpper ut en tredjedel så mycket växthusgaser som konventionellt kaffe.

5. Biologisk mångfald

Frånvaron av kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel gör att fler djur och växter finns i de ekologiska kaffeodlingarna. Dessutom odlas det mesta kaffet tillsammans med andra träd och växter, så kallat skuggkaffe. Det ökar mångfalden.



Foto: Karin Höök. Demise Murit och Bekelech Demise kaffeodlare från byn Oru Batala i Etiopien .

Hinder på vägen till eko

För producenten

Bättre betalt och inga farliga gifter att handskas med – det argumentet borde räcka för att alla världens bönder skulle vilja ställa om till eko. Så varför gör de inte det? Det finns förstås flera skäl, men en viktig orsak är ekonomin och det gäller oavsett om bonden odlar kaffe eller vete, bor i Brasilien eller Sverige. Antingen är bonden för fattig för att ställa om, eller också, ironiskt nog, för ”rik”. Certifieringarnas byråkrati och kontrollavgifter kan vara ett hinder för den fattiga småbrukaren, medan det sällan är själva regelverken som är det stora problemet. Många fattiga småbrukare i låginkomstländer i globala Syd odlar i princip redan ekologiskt eftersom de inte har råd att köpa kemiska bekämpningsmedel eller konstgödsel. Däremot är det ofta ett större steg för dessa odlare att börja producera för en exportmarknad som ställer krav på kvalitet, leverans på bestämda tider osv. Många gånger handlar det om att småbrukarna helt enkelt inte anser sig ha råd att investera i sin odling för att höja kvaliteten. En annan sak som komplicerar tillvaron för små odlare är att hen ofta redan är skuldsatt hos en uppköpare och därför har svårt att sälja sitt kaffe ekologiskt till en ny uppköpare.

De större, mer intensivt odlade och ofta ekonomiskt starkare gårdarna är på ett sätt också uppbundna av systemet. De kan ha svårt att ställa om sina jordar därför att deras odling bygger på konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel och en omställning skulle innebära stora förändringar och kanske även lägre skörd. Handlar det dessutom om att ställa om från en monokultur till skuggkaffe med samodling av buskar och träd, är förändringen ännu större. Då kan inte kaffet längre sköras med maskiner utan måste sköras manuellt, vilket innebär att kostnaden för skörden stiger kraftigt. Men den största utmaningen är kanske den mentala omställningen, att vara beredd att ifrågasätta tidigare ”sanningar” och se nya lösningar.

För konsumenten

När konsumenterna befinner sig i butiken, på caféet eller restaurangen ska beslutet ofta fattas snabbt. En rad olika överväganden ska göras. Smak, pris, kvalitet, bekvämlighet, miljövänlighet och etik är några av de olika parametrar som ska vägas mot varandra på kort tid. Dessutom bombarderas de av olika budskap när de kliver in i en butik. Även om konsumenten har ambitionen att handla etiskt och miljövänligt, är det därför inte alls säkert att det blir så i butiken.⁹⁴

Flera studier har visat att det finns en viss trötthet hos konsumenterna när det gäller märkningar. I rapporten ”Varför skiljer sig intention från handling vid val av livsmedel?” från Handelns Utvecklingsråd, 2010, framgår det att konsumenterna inte vet riktigt vad som skiljer mellan de olika märkningarna. Det råder också förvirringen när det gäller handelns egna varumärken för ekologiska produkter, trots att de också är certifierade enligt antingen KRAV eller EU:s förordning för ekologiskt. Men detta verkar inte riktigt gå fram till alla konsumenter. ”För mycket information kan få konsumenter att helt sluta lyssna.”, skriver man bland annat i forskningsrapporten. Där framgick också att många konsumenter vill att handeln/leverantörerna ska fokusera på färre märkningar och också tydligare information. Dessutom ville man gärna ha hjälp med information när man väl var i butiken. Här kan butikerna göra mycket och här skulle också Naturskyddsföreningens medlemmar kunna göra en stor insats genom att helt enkelt finnas på plats och svara på frågor om t ex ekologiskt kaffe.

Kaffe är ett av de livsmedel som gärna pryds av flera olika märken, vilket förmodligen ytterligare ökar förvirringen och kan ge konsumenten intrycket att ”bara det är märkt så är det nog bra.” Och samtidigt är det förmodligen många konsumenter som frågar sig om det konventionella kaffet verkligen är SÅ mycket sämre än det ekologiska. För i så fall borde det väl inte vara tillåtet att sälja? Samtidigt finns också en misstänksamhet hos vissa konsumenter att det ekologiska bara är en bluff. Ibland är den åsikten ett försvar för att man inte valde ekologiskt.⁹⁵

Slutligen kan man säga att argumenten är många för att konsumenterna ska välja ekologiskt kaffe. Vårt kaffedrickande sätter ett tungt avtryck i världen, både bokstavligen och bildligt. Valet av vår kaffekopp påverkar livet för väldigt många människor, djur och växter. Det är också en vara som vi inte behöver för vår överlevnad, utan enbart dricker för vårt höga nöjes skull. Nog borde det väl vara dags att göra kaffet till en ren njutning, utan en trist bismak av kemikalier och taskig arbetsmiljö? Nog borde det vara dags att få Sverige att byta till eko?

Läs mera om de olika märkningarna:

<http://www.nespresso.com/ecolaboration/us/en/home.html>

<http://www.scsglobalservices.com/starbucks-cafe-practices>

<http://www.coffeemadehappy.com/sv/>

<http://www.krav.se/krav-markt-caffe>

<http://fairtrade.se/>

<http://www.rainforest-alliance.org/sv>

<https://www.utzcertified.org/>

<http://www.4c-coffeeassociation.org/>

http://www.jordbruksverket.se/download/18.5c1e1d1014bd8ffad508e42b/1425314400757/Konsoliderad+834_2007+13+maj+2013.pdf



Kaffehistoria

För cirka 2000 år sedan tror man att etiopierna upptäckte att kaffebuskarna bar på frukter som hade en uppiggande effekt. Legenden säger att kaffet upptäcktes av en herde vid namn Kaldis. Han märkte hur hans getter blev väldigt energiska och började hoppa och skutta efter att ha ätit av kaffeträdets röda bär. Sant eller inte, idag finns det i alla fall en kaffekedja i Etiopien vid namn Kaldis.

Regionen Kaffa i Etiopien anses vara kaffets vagga. I skogarna växte arabica-buskarna vilda och regionen har också gett kaffet sitt namn. Kaffe sprider sig senare till Arabiska halvön och när turkarna ockuperar Jemen 1536 blir det riktigt snurr på kaffehandeln. Kuststaden Mokka, som har gett namn åt en särskild kaffetyp, blir centrum för exporten av kaffe under 300 år. Just ockupation i kombination med slaveri ska visa sig vara det som sätter extra skjuts på kaffet under 1800-talet. När Afrika och Sydamerika koloniserar, expanderar också grödor som kaffe, socker och kakao. I mitten av 1800-talet var Brasilien en av de största kaffeproducenterna i världen. Landet visade sig ha ett klimat som lämpar sig utmärkt för kaffeodling. Dessutom förändras själva odlingen och i stället för att odla kaffe bland träd och buskar som man hade gjort tidigare, anläggs stora plantager av kaffe. Ute i full sol ger kaffet högre och fler skördar, men samtidigt lakas jordens näringsämnen ur. Det problemet löste man dock genom att efter ett tag hugga ner ny regnskog och där anlägga nya odlingar.

De stora plantagerna sköttes av ”gratis” arbetskraft, det vill säga, slavar. Det finns till och med de som menar att skälet till att Brasilien avskaffar slaveriet så sent beror på kaffet. Brasilien förbjöd slaveriet först 1888 och var då det sista landet i den västra delen av världen som gjorde detta.

Det fanns flera hakar på kaffe-framgången: Fokuseringen på kaffe gjorde också att landet missade att odla tillräckligt med mat för sin inhemska befolkning som svalt under vissa perioder.⁹⁷

Allt kaffe som har planterats världen över, kommer från ett fåtal olika plantor från Etiopien. I ursprungslandet finns

det dock fortfarande kvar en rikedom av sorter. Det beräknas att världens odlingar har en variation i sorter som motsvaras av en procent av det som växer i Etiopien.⁹⁸

Svensk kaffehistoria

Det var någon gång under 1600-talet som diplomater och delegationer kom hem från Turkiet och Persien och berättade om att de provat på en ny dryck – kaffe eller quahwa som det heter på arabiska. I slutet av århundradet blir dock kaffe modedrycken nummer ett. Den första lilla lasten av kaffe, ett halvt kilo, anländer till Göteborgs hamn 1685.⁹⁹ Tre år senare börjar apoteken sälja kaffe, men det är inte förrän två decennier in på nästa århundrade som kaffe regelbundet importeras. Karl den tolfte anses vara en orsak till detta. Hans tid i Bender gjorde honom och hovet till storpimplare av kaffe.¹⁰⁰ Sakteliga sipprade kaffet ner till de mer breda folklagren och nådde även kvinnorna och blev senare kvinnornas svar på männens brännvin. Det som fick riktigt snurr på kaffet var förbudet mot ”husbehovsbränning” av sprit 1860¹⁰¹, vilket gjorde att även allt fler män började dricka kaffe.

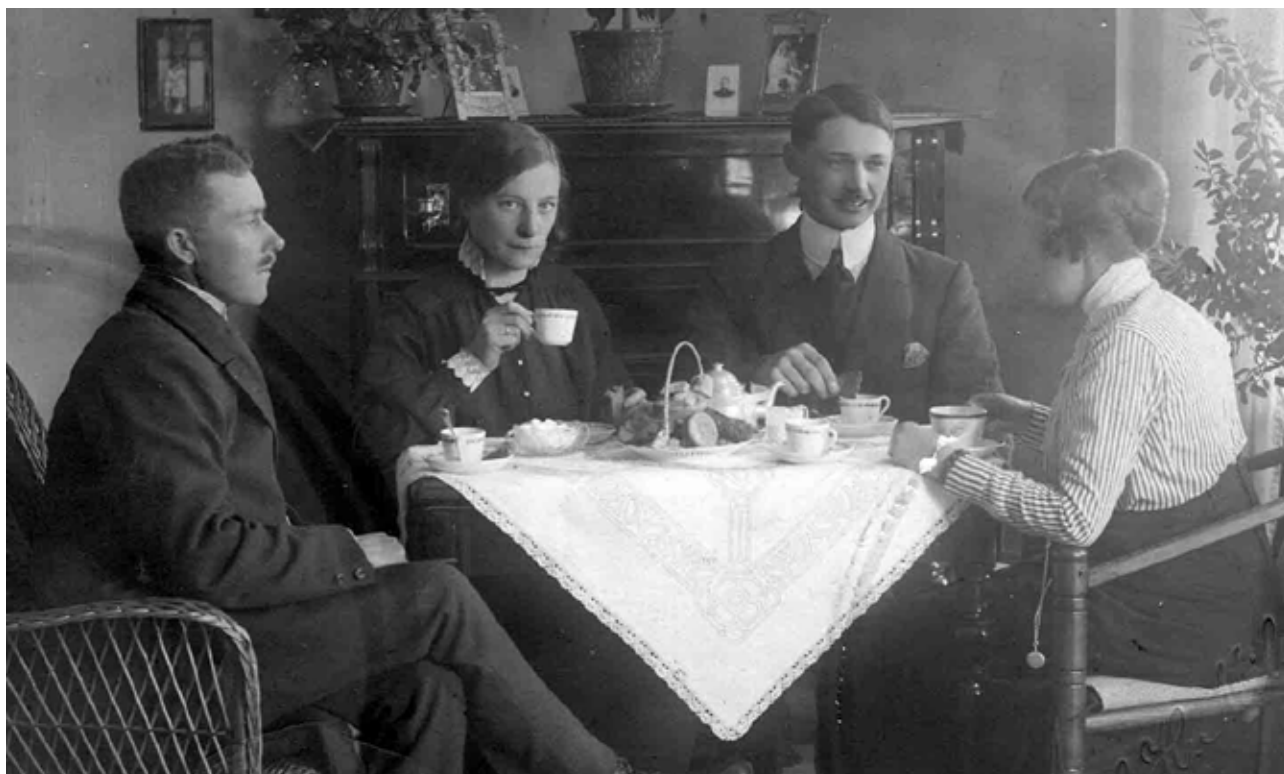
Kaffet innebar att vi fick nyheter i köksskåpen som bitsocker, kaffeskedar (mindre än de tidigare teskedarna) och kaffekoppar som förmodligen bidrog kraftigt till att porslinsföretag som Gustavsberg och Rörstrand blev framgångsrika.¹⁰²

Dagens kaffetrend

Hälsosam eller skadlig? Genom tiderna har synen på drycken varierat kraftigt. Den gjorde entré genom att säljas som medicin, som uppiggande medel, på apoteken, men har samtidigt under perioder ansetts väldigt skadlig, inte minst eftersom blaskigt kaffe användes för att döva hungern bland fattiga barn och vuxna. Ambivalensen har fortsatt även i modern tid och i dag finns en rad motstridiga forskningsrapporter där å ena sidan kaffe anses förebygga en rad sjukdomar, i andra studier anses orsaka dem.

Men det är inte bara koffeinet och andra ämnen i kaffet som har ifrågasatts, även själva drickandet har varit kontroversiellt. De kaffehus som uppstod under 1700-talet i Europa och dit främst välbärgade män sökte sig, ansågs inte lämpliga av staten. Antingen beskylldes de för att vara en plats för allmänt dåligt leverne eller också en källa till politisk oro eftersom det där diskuterades politik och filosofi. När konditorierna och schweizerierna dyker upp under 1800-talet med sina olika bakverk till kaffet, blir kaffedrickandet förvandlat till harmlös underhållning. I samband med att bakverken kommer in i bilden tar kvinnorna i allt större utsträckning över kaffekoppen. Kaffet ska senare under flera årtionden bli kvinnornas drog, medan männen håller sig till brännvinet. När Mjölpropagandan startar under 1920-talet, med syftet att få svenskarna att dricka mjölk, är det brännvinet, men också kaffet, som man tar strid emot.

Begreppet ”sju sorters kakor” gör redan i slutet av 1800-talet entré i Sverige och 1945 kommer boken med samma namn som ska bli Sveriges mest sålda bok i sin genre. Kafferepen blir populära i hemmen men allt eftersom 1900-talet blir allt äldre, blir också kaffedrickandet allt mer vardagligt. Först runt 1980-talet kommer den första ”moderniseringen” – kaffe med varm mjölk lanseras hårt av mejerierna under café au lait. Frankrike är modellen för det nya, spännande och kontinentala. Årtiondet därefter var det Italien som inspirerade istället med espresso, cappuccino och caffelatte – en trend som tagit en sväng över USA innan den kommer hit. Kaffe blev återigen otroligt coolt. Och dyrt! I hemmen, på caféerna och arbetsplatserna köptes det espressomaskiner för stora summor pengar. I dag har vi en slags retrotrend där bryggkaffet och kokkaffet har fått hipsterljuset på sig och där små, lokala rosterier har etablerat sig.



Källor

- Jordbruksverket. Jordbruksstatistik Årsbok 2014, <http://www.jordbruksverket.se/omjordbruksverket/statistik/jordbruksstatistikarsbok/jordbruksstatistikarsbok2014.4.37e9ac46144f41921cd21b7b.html>
- International Coffe Organization 2014, <http://www.ico.org/>
- International Coffe Organization 2014, <http://www.ico.org/>
- International Coffe Organization 2014, <http://www.ico.org/>
- FAOSTAT 2015, <http://faostat3.fao.org/home/E>
- FIBL & IFOAM 2015, The World of Organic Agriculture, <http://www.organic-world.net/yearbook/yearbook2015.html>
- Siffran förekommer i ytterligare en rad olika källor och får ses som en uppskattning över hur många människor som arbetar med kaffeodling. Det finns inga siffror om hur många årsarbeten det motsvarar. Med stor sannolikhet rör det sig om deltid för de flesta.
- International Coffee Organization 2015, Sustainability of the coffee sector in Africa, <http://dev.ico.org/documents/cy2014-15/icc-114-5e-overview-coffee-sector-africa.pdf>
- Siffran är ofta upprepade men källan är något osäker.
- Sammanfattning baserad på egen erfarenhet. NCA, Ten Steps To Coffee, <http://www.ncausa.org/i4a/pages/index.cfm?pageid=69>. ICO, Bean to Cup, http://www.ico.org/botanical.asp?section>About_Coffee
- Smithsonian Migratory Bird Center, "Why Migratory Birds are Crazy for Coffee" (Washington, D.C.: Fact Sheet No. 1, 1994). http://nationalzoo.si.edu/scbi/migratorybirds/fact_sheets?id=1
- Natural Resource Defence Council, NRDC 2015, Coffee, Conservation, and Commerce in the Western Hemisphere, <http://www.nrdc.org/health/farming/ccc/chap4.asp>
- Smithsonian Migratory Bird Center, "Why Migratory Birds are Crazy for Coffee" (Washington, D.C.: Fact Sheet No. 1, 1994). http://nationalzoo.si.edu/scbi/migratorybirds/fact_sheets?id=1
- University of Michigan 2013, Modern growing methods may be culprit of 'coffee rust' fungal outbreak, <http://www.ns.umich.edu/new/releases/21192-modern-growing-methods-may-be-culprit-of-coffee-rust-fungal-outbreak>
- Grolink och AgroEco 2008, Organic Exports – a way to a better life?, <http://www.grolink.se/epopa/Publications/Epopa-end-book.pdf>
- Grolink och AgroEco 2008, Organic Exports – a way to a better life?, <http://www.grolink.se/epopa/Publications/Epopa-end-book.pdf>
- se tex Finca Rosa, <https://www.fincarosablanca.com/en/coffee/about-our-coffee>
- Naturskyddsforeningen, Rådada liv, byt kaffe, http://www.naturskyddsforeningen.se/sites/default/files/dokument-media/kaffefolder_a5.pdf
- International Coffee Organization 2015, Sustainability of the coffee sector in Africa, <http://dev.ico.org/documents/cy2014-15/icc-114-5e-overview-coffee-sector-africa.pdf>
- FAOSTAT 2015, <http://faostat3.fao.org/home/E>
- FAOSTAT 2015, <http://faostat3.fao.org/home/E>
- Jordbruksverket, Jordbruksstatistik Årsbok 2014, <http://www.jordbruksverket.se/omjordbruksverket/statistik/jordbruksstatistikarsbok/jordbruksstatistikarsbok2014.4.37e9ac46144f41921cd21b7b.html>
- Från respektive företags hemsida.
- Statista 2015, <http://www.statista.com/>
- Starbuck's eller Conservation International, oklart ägarskap till publikationen, C.A.F.E. Practices Result Assessment Fiscal years 2011–2012, http://www.conservation.org/publications/Documents/2011_2012_Starbucks_CAFE_Practices_Results_Assessment.pdf
- Tata News 2012, Starbucks opens spectacular flagship store in Mumbai, honoring the dynamic culture of India, <http://www.tataglobalbeverages.com/media-centre/news/news-detail/2012/10/19/starbucks-opens-spectacular-flagship-store-in-mumbai-honoring-the-dynamic-culture-of-india>
- Tata Coffee 2015, Tata Brands, <http://www.tataglobalbeverages.com/our-brands/brands-overview/brand-detail?brandid=65d6403e-6622-4afe-a3d1-0e6c57360904>
- International Coffee Organization 2015, <http://www.ico.org/>
- Priset för en kaffekapsel är 4–5 kr och de innehåller 5–8 gram kaffe (500–1000 kr/kg), vilket kan jämföras med odlarpriser på 10–20 kr per kg.
- Gunnar Rundgren, Global Eating Disorder 2014, <https://www.createspace.com/5020215>
- International Coffee Organization 2004, Lessons from the world coffee crisis: A serious problem for sustainable development, <http://www.ico.org/documents/ed1922e.pdf>
- Kaplinsky 2004, Competitions policy and the global coffee and cocoa value chains, http://www.uky.edu/~tmute2/geography_methods/readingPDFs/Kaplinsky-Competition-policy-and-global-value-chains.pdf
- ICE 2015, <https://www.theice.com/marketdata/reports/8/product/580/hub/728/isOption/false/isSpread/false>
- SCB 2013, <http://www.scb.se/>
- SCB 2013, <http://www.scb.se/>
- SCB 2013, <http://www.scb.se/>
- Jordbruksverket 2012, Jordbruket i siffror/kaffekonsumtionen, <https://jordbruketsiffror.wordpress.com/2012/04/03/kaffekonsumtionen/>
- Fairtrade 2015, <http://fairtrade.se/produkter/kaffe/>
- FAOSTAT 2015, <http://faostat3.fao.org/home/E>
- FAOSTAT 2015, <http://faostat3.fao.org/home/E>
- We Effect 2014, Hotet mot din kaffekopp, http://www.weeffect.se/wp-content/uploads/2014/04/hotet_mot_din_kaffekopp.pdf
- We Effect 2014, Hotet mot din kaffekopp, http://www.weeffect.se/wp-content/uploads/2014/04/hotet_mot_din_kaffekopp.pdf
- The Coffee Guide, World market for organic coffee, <http://www.thecoffeeguide.org/coffee-guide/niche-markets-environment-and-social-aspects/world-market-for-organic-coffee/>
- SCB 2015, statistikunderlag via mail
- KRAV's Marknadsrapport 2015, <http://arkiv.krav.se/mr2015/marknadsrapport-2015-webb.pdf>
- Ekoweb, <http://www.ekoweb.nu/?p=11363>
- SCB 2013, Ökad försäljning av ekologiska livsmedel, http://www.scb.se/sv/_hitta-statistik/artiklar/okad-forsaljning-av-ekologiska-livsmedel/
- International Coffee Organization 2015, <http://www.ico.org/>
- International Coffee Organization 2015, <http://www.ico.org/>
- Egna observationer
- We Effect 2014, Hotet mot din kaffekopp, http://www.weeffect.se/wp-content/uploads/2014/04/hotet_mot_din_kaffekopp.pdf
- Coltro m.fl. 2006, Environmental Profile of Brazilian Green Coffee, Intl J LCA 2006, <http://www.ce.cmu.edu/~hsm/lca2007/hw/jilca-coffee-hw2.pdf>
- Chapagain, A., & Hoekstra, A. (2007). The water footprint of coffee and tea consumption in the Netherlands Ecological Economics, 64 (1), 10.1016/j.ecolecon.2007.02.022
- Pasquale Giungato, Elvira Nardone och Luigi Notarnicola 2008, J. Commodity Sci. Technol. Quality 2008, 47 (I–IV), 135–151, <http://www.sci.unich.it/ricerca/jcs/content/2008/2008-02-07.pdf>
- ICARD och Oxfam 2002, The Impact of The Global Coffee Trade On Dak Lak Province, Viet Nam
- FAO 1996, Proceedings of the Regional Expert Consultation on Selection Criteria and Priority Rating for Assistance to Traditional Biomass Energy Using Industries, www.fao.org/DOCREP/006/AD594E/ad594e00.pdf
- Mesoamerican Development Institute 1997, <http://faculty.umi.edu/jduffy/perum/coffee.html>
- Pasquale Giungato, Elvira Nardone och Luigi Notarnicola 2008, J. Commodity Sci. Technol. Quality 2008, 47 (I–IV), 135–151, <http://www.sci.unich.it/ricerca/jcs/content/2008/2008-02-07.pdf>
- ICO 2015, <http://dev.ico.org/botanical.asp#sthash.KPz8RPT.dpuf>. Washington Post 2014, <http://www.washingtonpost.com/news/science/wp/2014/09/04/genetically-modified-coffee-could-be-just-around-the-corner/>
- Beräkningar baserade på NPK-innehållet i kaffebönor (2%N och 0,3%P) och de genomsnittliga gödselgivorna i Brasilien enligt Environmental Profile of Brazilian Green Coffee, Intl J LCA 2006, <http://www.ce.cmu.edu/~hsm/lca2007/hw/jilca-coffee-hw2.pdf>
- IRET, Centralamerikanska Institutet för studier på Toxiska Substanser, Costa Rica 2004, <http://www.iret.una.ac.cr/>
- Jordbruksverket, Jordbruksstatistik Årsbok 2014, <http://www.jordbruksverket.se/omjordbruksverket/statistik/jordbruksstatistikarsbok/jordbruksstatistikarsbok2014.4.37e9ac46144f41921cd21b7b.html>
- Brown, D. 2013 '2,4-D and dicamba-resistant crops and their implications for susceptible non-target crops', <http://msue.anr.msu.edu>
- Soares m.fl. 2013, Occurrence of pesticides from coffee crops in surface water, Revista Ambiente & Água - An Interdisciplinary Journal of Applied Science: v. 8. n.1, 2013, <http://www.scielo.br/pdf/ambiagua/v8n1/06.pdf>
- PAN Germany 2012, Pesticides and health hazards, facts and figures, http://www.pan-germany.org/download/Vergift_EN-201112-web.pdf
- SVT 2011, Bekämpningsmedel sänker IQ, <http://www.svt.se/nyheter/vetenskap/bekampningsmedel-sanker-iq>
- Intoxicaciones por Plaguicidas en Costa Rica. Informe Epidemiológico 2001. Proyecto PLAGSALUD (OPS/OMS-DANIDA), Costa Rica, 2002. , http://www.rap-al.org/db_files/Plaguial_InfoPa_CostaRica_IntoxicacionesPorPlaguai_2001.pdf
- PAN-UK 2008, Reducing hazardous pesticide practice in coffee supply chains
- Adriana Farah 2012 Coffee Constituents, kapitel 2 i Coffee: Emerging Health Effects and Disease Prevention, First Edition. Edited by Yi-Fang Chu, <http://eu.wiley.com/WileyCDA/WileyTitle/productCd-0470958782.html>
- Naturvårdsverket 2014, Gifter och Miljö, <http://www.naturvardsverket.se/978-91-620-6623-9>
- ITC, The Coffee Guide 2015, <http://www.thecoffeeguide.org/coffee-guide/quality-control-issues/pesticides---maximum-residue-levels-or-mrls-in-the-european-union/>
- ICARD och Oxfam 2002, The Impact of The Global Coffee Trade On Dak Lak Province, Viet Nam, <http://policy-practice.oxfam.org.uk/publications/the-impact-of-the-global-coffee-trade-on-dak-lak-province-vietnam>

lak-province-viet-nam-analysis-and-112493

73. Verité, odaterad, Research on Indicators of Forced Labor in the Supply Chain of Coffee in Guatemala, http://www.verite.org/sites/default/files/images/Research%20on%20Indicators%20of%20Forced%20Labor%20in%20the%20Guatemala%20Coffee%20Sector__9.16.pdf
74. Egna beräkningar efter kaffepriser och genomsnittlig skörd
75. Dwayne Henry och Giuseppe Feola 2013, Pesticide-handling Practices of Smallholder Coffee Farmers in Eastern Jamaica, *Journal of Agriculture and Rural Development in the Tropics and Subtropics* Vol. 114 No. 1 (2013) 59–67, <http://www.jarts.info/index.php/jarts/article/view/2013030542613>
76. PAN-UK 2008, Reducing hazardous pesticide practice in coffee supply chains, http://www.pan-uk.org/attachments/318_fttf-coffee.pdf
77. Arvid Nordquist. 2015
78. Financial Times, 12 Nov 2013, Ecom enters cocoa and coffee top league, <http://www.ft.com/intl/cms/s/0/17dc0e8c-4b02-11e3-8c4c-00144feabdc0.html#axzz3ZGPxv1L6>
79. International Coffee Partners, 2015, se t ex; <http://www.coffee-partners.org/icp-projects-reader/items/uganda-bigasa.html>
80. Wall Street Journal 26 augusti 2010, <http://www.wsj.com/articles/SB10001424052748704913704575453790784473302>
81. The State of Sustainability Initiatives Review 2014, https://www.iisd.org/pdf/2014/ssi_2014.pdf
82. The State of Sustainability Initiatives Review 2014, https://www.iisd.org/pdf/2014/ssi_2014.pdf
83. EUs regler för ekologisk produktion 2007, http://www.jordbruksverket.se/download/18.5c1e1d1014bd8ffad508e42b/1425314400757/Konsoliderad+834_2007+13+maj+2013.pdf
84. The State of Sustainability Initiatives Review 2014, https://www.iisd.org/pdf/2014/ssi_2014.pdf
85. KRAV 2015. "För människornas skull". <http://www.krav.se/manniskornas-skull>
86. The State of Sustainability Initiatives Review 2014, https://www.iisd.org/pdf/2014/ssi_2014.pdf
87. Fairtrade 2011. Fairtrade Standard for Small Producer Organizations, http://www.fairtrade.net/fileadmin/user_upload/content/2009/standards/documents/2015-01-19_SPO_EN.pdf
88. The State of Sustainability Initiatives Review 2014, https://www.iisd.org/pdf/2014/ssi_2014.pdf
89. The State of Sustainability Initiatives Review 2014, https://www.iisd.org/pdf/2014/ssi_2014.pdf
90. The State of Sustainability Initiatives Review 2014, https://www.iisd.org/pdf/2014/ssi_2014.pdf
91. FAO/UNEP 2014, Voluntary Standards for Sustainable Food Systems: Challenges and Opportunities, <http://www.fao.org/3/a-i3421e.pdf>
92. The State of Sustainability Initiatives Review 2014, https://www.iisd.org/pdf/2014/ssi_2014.pdf
93. FAO/UNEP 2014, Standards for Sustainable Food Systems: Challenges and Opportunities, <http://www.fao.org/3/a-i3421e.pdf>
94. Arvid Nordquist 2015, <http://www.arvidnordquist.se/kaffe/hallbarhet/100-klimatkompenserat/>
95. Handelns Utvecklingsråd 2010, Varför skiljer sig intention från handling vid val av livsmedel?, <http://www.hur.nu/wp-content/uploads/2014/07/2010-2-Varfor-skiljer-sig-intention-fran-handling-vid-val-av-livsmedel.pdf>
96. Handelns Utvecklingsråd 2010, Varför skiljer sig intention från handling vid val av livsmedel?, <http://www.hur.nu/wp-content/uploads/2014/07/2010-2-Varfor-skiljer-sig-intention-fran-handling-vid-val-av-livsmedel.pdf>
97. Uncommon Grounds. Mark Pendergast
98. Rosner, Hillary (October 2014). "Saving Coffee". *Scientific American* 311 (4): 68–73. doi:10.1038/scientificamerican1014-68. (Wikipedia)
99. "Fil, fläsk och Falukorv. Svenska mattraditioner genom tiderna. Jan-Öjvind Swahn.
100. - "
101. Systembolaget
102. - "

Svenskarna är tillsammans med finländarna världens största kaffekonsumenter. Vi dricker ungefär 1 000 koppar kaffe per person och år. Vårt kaffedrickande har stor påverkan både på miljön och människors hälsa i andra länder. Man har beräknat att det går åt 140 liter vatten för att producera varje kaffekopp vi dricker – från odling till kopp.

På kaffeplantager används i många fall betydande mängder kemiska bekämpningsmedel och kaffe är en världens mest besprutade grödor. Förutom påverkan på djur och natur är kemiska bekämpningsmedel också en arbetsmiljöfråga. Studier har visat på sjukdomssymtom hos kaffearbetare som är kopplade till användningen av de kemiska bekämpningsmedlen. Andra studier har visat att arbetare saknat skyddsutrustning. Ofta skördas kaffet av säsongarbetare som arbetar på ackord och som ofta tjänar 15-20 kronor om dagen. 20 miljoner människor är engagerade i kaffeodling och plockning.

Ekologiskt kaffe odlas i stor utsträckning av små familj jordbruk ofta i så kallade skuggkaffeodlingar där kaffet odlas på ett mer naturligt sätt i skugga från andra träd.

I dag tävlar de fyra stora kaffeföretagen om att vara så hållbara som möjligt. De arbetar med en blandning av certifieringar eller kvalitetsprogram. Det är lätt att få uppfattningen att certifieringarna bara handlar om ekologiskt odlat kaffe men så är det inte. I Sverige är drygt sju procent av det kaffet som säljs i butikerna ekologiskt.

Detta faktaunderlag ligger till grund för Naturskyddsföreningens kampanj Byt till eko med Miljövänliga Veckan – välkomna att delta!



Naturskyddsföreningen

Ge oss kraft
att förändra.
Pg.90 1909-2

Naturskyddsföreningen. Box 4625, 11691
Stockholm. Tel 08-702 65 00. info@naturskyddsforeningen.se

Naturskyddsföreningen är en ideell miljöorganisation med kraft att förändra. Vi sprider kunskap, kartlägger miljöhot, skapar lösningar samt påverkar politiker och myndigheter såväl nationellt som internationellt. Föreningen har ca 221 000 medlemmar och finns i lokalföreningar och länsförbund över hela landet.

Vi står bakom världens tuffaste miljömärkning
Bra Miljöval.

www.naturskyddsforeningen.se



Bra Miljöval