

FAIRTRADE NEWS



TRANSFAIR-MINKA ASBL INFORMIERT ÜBER DEN FAIREN HANDEL
L'ASBL TRANSFAIR-MINKA VOUS INFORME SUR LE COMMERCE ÉQUITABLE

November 2011
Jahrgang 13, Heft 31

Kinderausbeutung und Zwangsarbeit im Kakaoanbau



Kakaoexperte
Friedel
Hütz-Adams

Im Jahr 2001 hat sich die Schokoladenindustrie im Harkin-Engel-Protokoll verpflichtet die schlimmsten Formen von Kinder- und Zwangsarbeit in ihrer Lieferkette zu bekämpfen. Was ist heute aus diesem Versprechen geworden?

Ursprünglich wollten der Kongressabgeordnete Eliot Engel und der Senator Tom Harkin in den USA ein Gesetz verabschieden, das die Unternehmen zum Handeln verpflichten sollte.

Massive Lobbyarbeit der Unternehmen verhinderte dies jedoch und im September 2001 wurde nur eine freiwillige Vereinbarung geschlossen, bis zum Jahr 2005, die schlimmsten Formen der Kinderarbeit abzuschaffen, nicht jedoch ein umfassendes Vorgehen gegen Missstände im Kakaoanbau. Obwohl in den folgenden Jahren mehrere Studien über die Situation der Kinder im Kakaoanbau verfasst wurden, kam die Umsetzung des Protokolls nicht voran.

2005, einigten sich die Unternehmen mit Eliot Engel und Tom Harkin daher auf einen Aufschub für die Umsetzung des Protokolls bis 2008, später auf 2010 und schließlich wurde vereinbart, bis 2020 die Zahl der unter den schlimmsten Bedingungen arbeitenden Kinder um 70% reduzieren. Auch die anderen Ziele wurden immer weiter verwässert. Ursprünglich ging es unter anderem um die Entwicklung einer für die gesamte Industrie geltenden Zertifizierung, doch davon ist inzwischen keine Rede mehr. Um gemeinsam gegen die schlimmsten Formen der Kinderarbeit und gegen Zwangsarbeit vorzugehen, entstand im Jahre 2002 die International Cocoa Initiative (ICI), an



der Branchenverbände, Gewerkschaften, Kakaoverarbeiter, Schokoladenhersteller und Nichtregierungsorganisationen beteiligt sind. Schwerpunkt der Arbeit der ICI ist Bildung, Sensibilisierung zum Thema Kinderarbeit sowie die Förderung von Primarschulbildung. Ein großer Teil der Projekte wird in Ghana umgesetzt, die restlichen in der Elfenbeinküste. Zehn Jahre nach Unterzeichnung erreichte die ICI durch die im Rahmen des Harkin-Engel-Protokolls vereinbarten Aktivitäten erst 3% (150) der rund 5.000 Gemeinden in den Kakaoanbaugebieten Ghanas, in der Elfenbeinküste noch weniger. Mit der freiwilligen Vereinbarung wurde ein bindendes Gesetz verhindert und nun kann niemand mehr die Einhaltung der Vereinbarungen einklagen oder durchsetzen.

Das Harkin-Engel-Protokoll ist ein leeres Versprechen. Welche Maßnahmen empfehlen Sie, um die Situation im Schokoladensektor nachhaltig zu verändern?

Dreh- und Angelpunkt ist die Verbesserung der Einkommen der Bauern. Die Kakao- und Schokoladenbranche muss dafür sorgen, dass **MEHR** beim Bauern ankommt. Dazu müssen sie transparente Handelsketten, vom Bauern bis zum fertigen Produkt, aufbauen. Einige Unternehmen sind bereits dabei dies zu versuchen. Allerdings sind die bisherigen Projekte relativ klein und Investitionen sind notwendig, um mehr Bauer und Kinder zu erreichen. Ein Runder Tisch der gesamten Handelskette wäre ein wichtiger Schritt, um alle Akteure zum gemeinsamen Handeln zu bewegen. Doch Teile der Industrie sträuben sich dagegen.

Auch die Politik müsste endlich aktiver werden: Letztendlich benötigen wir Gesetze, welche die Einhaltung von Menschenrechten und nationalen Gesetzen in der gesamten Produktionskette verbindlich machen.

Kunden sollten nach den Produktionsbedingungen fragen, im Supermarkt und bei den Herstellern von Schokoladenprodukten! Teile des Einzelhandels werden erst dann von ihren Lieferanten Verbesserungen in der Produktionskette von Schokolade verlangen, wenn sie spüren, dass der niedrigste Preis und der beste Geschmack nicht mehr die alleinigen Verkaufsargumente für Schokolade sind. Diesen Druck werden sie an ihre Lieferanten weitergeben, welche an die Kakaoverarbeiter herantreten und die an ihre Kakao-bohnenlieferanten.

Lesen Sie das vollständige Interview auf www.transfair.lu



Un regard dans le quotidien des producteurs Fairtrade au Pérou

Grâce à l'appui du Service National de la Jeunesse, TRANSFAIR-MINKA a engagé un volontaire de coopération pour consolider un réseau de tourisme solidaire avec la coopérative péruvienne « Cépicafé ». Depuis avril 2011, Rui Dionisio a rencontré les producteurs de café, de sucre et de cacao et a pu se faire une image concrète de ce que représente pour eux le commerce équitable. Dans les 2 reportages suivants, il nous livre les impressions de 2 producteurs.

« J'ai reconstruit ma maison grâce au commerce équitable »

Paulino Herrera Mondragón

Paulino Herrera Mondragón est un petit producteur de café et de sucre. Il vit à Santa Lucia, un village dans le nord du Pérou. A 51 ans, c'est toujours avec un grand enthousiasme qu'il cultive ses plants de café et de canne à sucre sur une surface de 3 hectares. A côté de sa maison, qui est en reconstruction, se trouve une petite unité de transformation qui lui permet d'extraire le jus de la canne à sucre et de le transformer en sucre de canne complet, la « panela ». Cette « fabrique » est un lieu stratégique pour les 20 petits producteurs de Santa Lucia qui se partagent la plateforme.

Cépicafé est une coopérative composée

de 27 organisations de producteurs qui regroupe quelques 6.569 producteurs de café, de sucre et de cacao, essentiellement dans le nord du Pérou.

En achetant le sucre de Paulino, les consommateurs du Nord lui permettent de reconstruire sa maison qui se situe à 1.393 mètres d'altitude avec une vue imprenable sur la vallée de Montero. Grâce à un micro-crédit octroyé par la coopérative, Paulino a pu investir dans la construction de son nouvel habitat. Le micro-crédit est remboursé en nature, en canne à sucre, au prix du commerce équitable. Pour lui, le commerce équitable est une garantie de vente de sa

récolte à des conditions humaines. Il est fier de savoir que les occidentaux sucent leur quotidien avec son produit, issu de ses propres terres, que sa famille laboure avec passion depuis trois générations.

Le fait d'appartenir à un groupe lui permet non seulement d'avoir accès à de nouveaux moyens financiers, mais lui donne aussi la possibilité de faire entendre sa voix et de faire parti d'un regroupement fort qui prend de l'ampleur sur le marché mondial.

L'élevage d'animaux est la deuxième grande passion de Paulino. Il élève des vaches, des cochons, des dindes, des poulets et des cochons d'Inde. Ce petit commerce a également contribué à la construction de sa nouvelle maison.

Et ne lui demandez surtout pas s'il voudrait vivre en ville et vendre ses terres...

La réponse est évidente...

« Grâce au commerce équitable, j'ai appris à produire un cacao de qualité »

Juan Florentino Tirada Gaillardo

Juan Florentino Tirada Gaillardo est un père de famille heureux. A 55 ans, il est fier de présenter ses 2,5 ha de plantations de cacao. La vente de son cacao lui permet d'envoyer ses enfants à l'université et de leur assurer une autre vie, moins dure que la sienne. Sa production est fleurissante et il prévoit même de cultiver 1 ha supplémentaire d'ici peu.

Un cacaotier offre ses premiers fruits à partir de 3 à 4 ans. Dès cette première récolte, Juan peut s'attendre à quelques 50 autres saisons, puisque une plante peut vivre jusqu'à 50 voir 60 ans ! Il est associé à la coopérative ASPROBO, qui rassemble 75 producteurs de cacao à Buenos Aires, une petite bourgade située à 1h30 de la ville universitaire de Piura.

Grâce au commerce équitable et aux primes octroyées à la coopérative, l'association a pu construire un centre servant à récolter tout le cacao de la région. Cette plateforme sert de dépôt aux producteurs.

Après la pesée, le cacao est fermenté, séché pendant 5 à 6 jours au soleil sur des lattes en bois surélevées, ensuite les graines sont triées avant d'être emballées dans des sacs. Comme pour le sucre de canne, le cacao est entièrement biologique et 100% équitable !

Selon Juan, depuis l'accès aux marchés mondiaux, grâce au commerce équitable, il peut enfin vendre son cacao à un prix raisonnable. De plus, grâce aux formations organisées par la coopérative, sa vision des choses a changé : « Avant je ne coupais jamais mes plantes par peur de ne plus rien récolter... », dit-il, en expliquant comment recouper un cacaotier. Aujourd'hui, il sait que cette étape est nécessaire pour entretenir l'arbre et produire un bon cacao. Grâce aux multiples ateliers organisés par les ingénieurs, il s'est instruit et a appris comment produire un cacao de qualité sans aucun additif chimique. Fièrement, il présente l'emballage d'une marque de chocolats américains sur lequel un petit texte et une photo relate son histoire.



Meet the Makers : Participez à l'édition 2012 !

En 2010 et 2011, un groupe du Luxembourg a participé au voyage « Meet the Makers » au Pérou. Pendant ce voyage, ils ont découvert la vie des producteurs de café, de cacao et de sucre, ont participé aux récoltes et vécu le Pérou de l'intérieur. Les hauts lieux culturels du Pérou, comme le Macchu Pichu, étaient aussi à l'ordre du jour. Les deux premières éditions ont été un réel succès et l'édition 2012 se prépare. TRANSFAIR-MINKA et Cépicafé vous attendent pour une initiation au tourisme équitable et responsable à Montero dans le nord du Pérou en 2012 ! Trouvez plus d'informations sur www.transfair.lu.

Rui (à gauche) et Juan (à droite) dans la plantation de cacao



Du café exclusivement Bio et Fairtrade chez Fischer : Interview avec Patrick Müller

A l'occasion de l'introduction d'un café Bio Fairtrade dans les boulangeries Fischer, TRANSFAIR-MINKA s'est entretenue avec Patrick Müller, directeur commercial de Panelux S.A., sur les raisons de cette démarche.

Pouvez-vous nous présenter le nouveau café que les clients peuvent désormais déguster dans les boulangeries Fischer ?

C'est un café 100% Arabica certifié Bio et Fairtrade qui est cultivé en altitude dans la forêt vierge au nord-est du Pérou. Fischer Bio Fairtrade est un café « vert » à travers lequel nous voulons apporter notre contribution pour mettre un terme à la coupe rase de notre planète.

Quelles furent les motivations pour passer d'un café conventionnel à un café Bio Fairtrade ?

L'idée d'origine était d'améliorer la qualité de notre café. Lors d'une dégustation de différents cafés, nous avons apprécié ce café 100% Arabica doux et plaisant qui frôle l'excellence au niveau de l'arôme. Nous avons donc pris la décision de soutenir le commerce équitable en nous engageant envers la coopérative Oro Verde qui cultive le café selon des méthodes de production respectueuses de l'environnement en mettant l'homme et la nature au premier plan. De plus, toute la chaîne de production, du producteur au consommateur, est contrôlée par un organisme indépendant (FLO-CERT) qui garantit que les critères du commerce équitable sont respectés. Ainsi, les petits cultivateurs de café dans le Sud bénéficient d'un revenu qui leur permet de faire vivre leur famille dignement. De plus, pour chaque kilo de café vendu, la coopérative reçoit une prime Fairtrade pour



investir dans ses propres projets de développement et donc assurer l'avenir de la communauté. Voici les raisons pour lesquelles Fischer, en collaboration avec TRANSFAIR-MINKA, se lance dans cette nouvelle démarche.

Quel message souhaitez-vous faire passer à vos clients avec ce choix ?

En tant qu'acteur luxembourgeois, « Fischer » doit montrer l'exemple. Il faut savoir que le café Bio Fairtrade est plus cher qu'un café conventionnel, mais nous n'avons pas voulu augmenter le prix de notre café. Pour nous, c'est important de créer un lien entre les producteurs d'Oro Verde et les consommateurs au Luxembourg. Il s'agit là d'un engagement important pour la sauvegarde de la planète, mais aussi pour la solidarité avec les pays du Sud.

Fit & Fair Days : 27, 28 et 29 avril 2012

Les fruits nous accompagnent tout au long de la journée, au petit déjeuner, pour l'encas de 10 heures, en dessert pour le déjeuner, pour le creux de quatre heures ou sous forme de cocktail en soirée. Une délicieuse bombe de vitamines - mais délicieuse pour tout le monde ? Tout dépend des conditions de production des fruits que vous achetez. Beaucoup de fruits exotiques de notre quotidien - bananes, mangues, ananas - sont cultivés dans les pays du Sud sous des conditions de travail déplorables et en utilisant des pesticides nocifs pour l'homme et l'environnement. Il est donc important de choisir consciencieusement ses fruits - p.ex. en choisissant le logo Fairtrade qui garantit des conditions de travail correctes aux producteurs et travailleurs.

Participez aux Fit & Fair Days et mettez à l'honneur les fruits et jus du commerce équitable !

A la maison, au bureau, dans votre club de fitness, à l'école, dans votre commune, dans votre restaurant... montrez votre solidarité avec les producteurs de fruits des pays du Sud en choisissant le label Fairtrade.

Informations et inscriptions pour cette action prochainement sur www.transfair.lu



Donnez de la voix contre l'exploitation des enfants : soutenez la « 10campaign » !



Aujourd'hui encore, des enfants sont exploités dans les plantations de cacao pour produire notre chocolat ! Il y a 10 ans de cela, l'industrie chocolatière signait le protocole Harkin-Engel pour mettre fin à l'exploitation des enfants et au travail forcé dans les plantations de cacao. Cependant, aujourd'hui, rien n'a changé.

Soutenez la « 10campaign », une campagne internationale pour obliger les gouvernements à prendre des mesures concrètes envers l'industrie chocolatière. Plus d'informations sur www.10campaign.com.

Une rentrée haute en couleur pour les « Fairtrade Gemengen »

Pour la rentrée, cinq nouvelles « Fairtrade Gemengen » ont vu le jour au Grand Duché. Les communes de **Beckerich**, de **Niederanven**, la **Ville de Luxembourg**, la commune de **Betzdorf** et de **Dudelange** se sont engagées pour une consommation durable et équitable ainsi que pour la sensibilisation de leurs citoyens.



NEW



Belvas Trüffeln: Eine leckere Schokoverführung!

NEW

Seit kurzem gibt es auf dem luxemburgischen Markt neue Fairtrade Schokoladensüßigkeiten der Marke Belvas. Die handgemachten Trüffeln und Pralinen werden mit Fairtrade zertifiziertem Kakao hergestellt und stehen in verschiedenen Weltläden sowie in den Cactus Supermärkten zum Verkauf.



Cadeaux Fairtrade pour une fin d'année équitable !



Que ce soit dans les entreprises, les collectivités ou simplement entre amis et dans la famille, pensez aux cadeaux équitables pour la fin d'année. Pour que Noël et Saint-Nicolas soient de vraies fêtes pour tous ! Le travail des enfants est une triste réalité dans le secteur du cacao et grâce à un achat réfléchi, vous pouvez contribuer à changer cette donne.

Quelques idées de cadeaux :

- Des Saint-Nicolas, délices chocolatés, « Titecher » ou corbeilles de produits Fairtrade pour régaler petits et grands.
- Des ballons de foot ou de handball équitables pour le fairplay au quotidien.
- La bande dessinée « Nuages sur la rizière », un cadeau original et instructif avec des illustrations de l'artiste Marc Angel-Romera.

Trouvez l'offre détaillée des cadeaux de fin d'année Fairtrade sur www.transfair.lu.

5ème Festival du chocolat équitable du 14 nov. au 11 déc. 2011



17. November, 19:00 Uhr, Utopia:

Film „Schmutzige Schokolade“

TRANSFAIR-MINKA und Unicef laden Sie zum Dokumentarfilm „Schmutzige Schokolade“ von Miki Mistrati über Kinderausbeutung in der Kakaobranche ein. Anschließend, Debatte und Diskussion mit dem Kakaoexperten Friedel-Hütz Adams.

30 novembre, 18h30, Luxembourg : Soirée « Chocolat » à l'Exit07

TRANSFAIR-MINKA, SlowFood et le Carré Rotondes vous invitent à une soirée forte en chocolat : dégustation à l'aveugle de différents chocolats, découverte des coulisses de la production de cacao et tout cela accompagné des petits plats salés au chocolat.

14. November bis 11. Dezember :

Süßer Schokostop in den Weltläden von Esch Während des ganzen Festivals wird in den Escher Weltläden Fairtrade Schokolade verkostet. Dazu wird am 27.11 in Rue du Fossé und 9.12 in Rue de l'Alzette zur 20. Jubiläumsfeier des Escher Weltladen Schokoladenkuchen an die Besucher serviert.

14 novembre au 11 décembre :

Choco-desserts en folie

Pendant toute la période du Festival, le restaurant Gourmandises Permisses à Luxembourg-Ville vous proposera chaque jour un délicieux dessert au chocolat Fairtrade !

1. Dezember, 19:30 Uhr, Maison Relais Tandel:

Schoko-Backabend

Der Weltladen Diekirch führt Sie auf die süßeste Art und Weise in die Welt der fairen Schokolade: einen Schoko-Backabend mit Herstellung und Verkostung von Schokoladendesserts.

2. Dezember, 11:00-14:00 Uhr, Fußgängerzone Luxemburg:

St. Nikolaus Crew auf Fairer Mission

Der Fairtrade „Kleeschen“ erobert mit seinen Engeln und „Houseckeren“ die Fußgängerzone Luxemburg um Groß und Klein auf den Geschmack der fairen Schokolade zu bringen.

3. Dezember, 9:00-13:00 Uhr, Knuedler:

Schokoschnitzeljagd auf dem Markt

Kaufen Sie ihren fairen St. Nikolaus oder andere leckere Fairtrade Schokoladenkreationen auf unserem Marktstand auf dem Knuedler und nehmen Sie an unserer Schokoschnitzeljagd teil.

10. Dezember, 19:00 Uhr:

Schokoladenmenü im Landgasthof „Am Häffchen“ in Wallendorf

Entdecken Sie mit einem leckeren Schokoladenmenü Gang für Gang eine neue Schokoladenkreation aus fairem Handel.

Infos détaillées sur www.transfair.lu

Roodt-sur-Syre
Port payé
PS/606

IMPRESSUM:

Herausgeber: TRANSFAIR-MINKA a.s.b.l. - L-6910 Roodt-sur-Syre - Telefon: +352 35 07 62
E-Mail: info@transfair.lu - www.transfair.lu - BCEELULL LU93 0019 3300 0882 6000
Mitarbeiter : Rui Dionisio, Anne-Marie Kerger, Geneviève Krol, Lisa Rederer, Fernande Schammel, Magdalena Schürz, Marie Wagner, Weltbuttek Bettebuerg, Alice Zehner, Jean-Louis Zeien.
Fotos : 10 campaign, Friedel-Hütz Adams, Aravis Marketing, Comed, Communes de Beckerich, Betzdorf, Dudelange, Niederanven, Ville de Luxembourg, De Fries, Rui Dionisio, TRANSFAIR-MINKA a.s.b.l., Weltbuttek Bettebuerg
Layout: Comed s.a. - Imprimé sur papier 100% recyclé

Les dons accordés à l'ONG TRANSFAIR-MINKA sont déductibles fiscalement dans les limites et conditions prévues aux articles 109 et 112 de la loi du 4 décembre 1967.



Join us on