



IL MANIFESTO DEL **CIOCCOLATO EQUOSOLIDALE**





La coltivazione del cacao avviene prevalentemente in Ghana, Camerun, Nigeria, Madagascar e Costa d'Avorio: in Costa d'Avorio e Ghana viene prodotto più del 70% del cacao mondiale. Dal punto di vista botanico, la pianta del cacao cresce soltanto in zone forestali calde, a una temperatura compresa tra i 20 e i 30 gradi, con elevato tasso di precipitazioni e umidità,



DA DOVE VIENE IL CACAO?

CHI CONSUMA PIÙ CACAO?

Chi compie il lavoro più duro non usufruisce del prodotto che ne risulta.

In Africa si trova il 73% delle coltivazioni di cacao mondiale ma si consuma meno del 3% di cioccolato (netto sbilanciamento).

Gli europei consumano la metà del cioccolato che si produce nel mondo (circa il 48%).



GARABOMB
BO

PROBLEMATICHE AMBIENTALI E SOCIALI NEL MERCATO DEL CACAO

LAVORO MINORILE

152 milioni di bambini tra i 5 e 17 anni sono coinvolti nel lavoro minorile in tutto il mondo. Il 71% di loro è impegnato nel settore agricolo. L'Africa ospita quasi i due terzi di tutti i bambini lavoratori.

(Fonte: Organizzazione internazionale del lavoro delle Nazioni Unite)

2,1 milioni di bambini lavorano nelle piantagioni di cacao della Costa d'Avorio e del Ghana.

(Fonte: Cocoa barometer 2018)



PROBLEMATICHE AMBIENTALI E SOCIALI NEL MERCATO DEL CACAO



DEFORESTAZIONE

Una **porzione di terreno pari all'Olanda** è stata disboscata per coltivare una quantità di cacao vicina a quella consumata nell'Unione Europea.

LA SOLUZIONE ETICA: LA FILIERA DEL CACAO EQUOSOLIDALE

UNA FILIERA AD ALTO IMPATTO SOCIALE

MIGLIORI CONDIZIONI DI LAVORO

Piccoli coltivatori, organizzati in cooperative o associazioni, lavorano senza sfruttamento, con il pagamento di un compenso equo concordato e più alto rispetto a quello di mercato.

EMPOWERMENT DEI PRODUTTORI

Non fornitore, ma PRODUTTORE. In questo modo si stimolano gli agricoltori ad un miglioramento e apprendimento continuo, anche in virtù di una relazione COMMERCIALE trasparente e duratura.



LA SOLUZIONE ETICA: LA FILIERA DEL CACAO EQUOSOLIDALE

UNA FILIERA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

COLTIVAZIONE SOSTENIBILE

Si utilizzano metodi tradizionali di coltivazione, all'ombra di altri alberi che proteggono il suolo dall'erosione e permettono di conservare la biodiversità. Inoltre, le aree sono coltivate con altri prodotti a consumo delle famiglie.

LOGISTICA E PACK SOSTENIBILI

Grande attenzione anche al viaggio del cacao, in container ottimizzati nel carico. Inoltre, gli involucri sono in carta e/o plastica, smaltite nella raccolta differenziata





CARATTERISTICHE

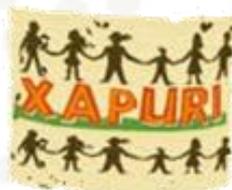
Cioccolato realizzato con cacao *Nacional Arriba* dall'Ecuador, dalle note delicate e floreali e un finale di frutta secca. Le stesse sfumature aromatiche si percepiscono anche nella tavoletta dove vengono rinforzate dal sentore di caramello dello zucchero integrale di canna Dulcita

INGREDIENTI

*Pasta di cacao – *Zucchero di canna integrale (15%) - *Zucchero di canna - *Burro di cacao – Emulsionanti: lecitina di **soia** – *Estratto di vaniglia naturale. Cacao: 70 % minimo.

*Ingredienti del Commercio Equo: 100% in peso

GARABOMBO



Cooperativa Garabombo l'inVISIBILE,
per un **Commercio Equo e Solidale**

Sede legale e amministrativa: via Cadorna 22 – 22100 Como

P.IVA: 02562380135 REA CO267105

Is cr. Albo Coop. Mut. Prev. A1 17410 Tel. e fax: 031 308833 email:

info@garabombo.it sito: www.garabombo.it