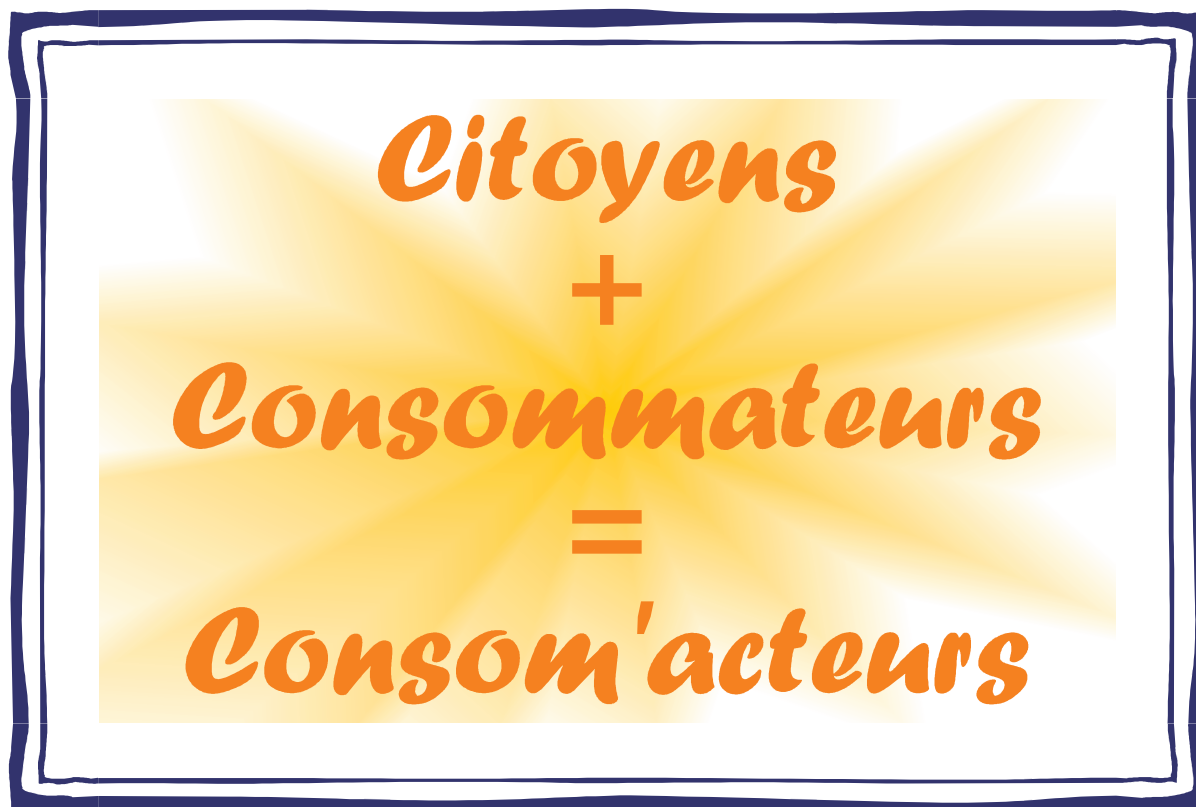


Le commerce équitable



Inciter les jeunes à se comporter en consommateurs citoyens,
à acheter des produits de bonne qualité sociale, fabriqués dans des conditions décentes.

**Dossier réalisé par l'OCCE
de l'Ain**

En collaboration avec le Collectif de l'Ain

SOMMAIRE

Préambule

Séquence 1 : Les aliments du petit déjeuner

Séquence 2 : Le cacao

Séquence 3 : Analyse

Séquence 4 : Quel problème ? Une des solutions

Séquence 5 : Agir localement

Annexes :

Document 1 : Fiche pédagogique : « *Du cacao au chocolat* »

Document 2 : Fond de carte du monde

Document 3 : Casette VHS « *A la découverte du cacao* »

Document 3bis : Fascicule d'accompagnement « *A la découverte du cacao* »

Document 4 : Fiches de lecture A, B, C + corrections

Document 4bis : Fiche de synthèse + correction

Document 5 : Tableau des principaux pays producteurs de cacao et des pays consommateurs de chocolat

Document 6 : Articles « *Un fruit qui pousse à l'ombre des sous-bois* »
« *La production de cacao dans le Sud* »

Document 7 : Carte UNESCO « *Le développement humain dans le monde* »

Document 8 : Tableau Commerce traditionnel ≠ Commerce équitable

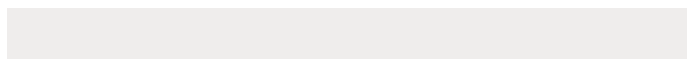
Document 8bis : Dessin Commerce traditionnel ≠ Commerce équitable

Document 9 : Contrat Nord-Sud pour un commerce équitable

Document 10 : Adresses « *Artisans du monde* »

Document 11 : Recettes dégustation

Document 12 : Classeur de recettes et d'informations diverses



Préambule

Le commerce équitable : du consommateur au consom'acteur !

Une réponse à la pression du commerce mondial :

La dégradation des relations commerciales entre le Nord et le Sud est devenue inacceptable.

Face à cette situation, il existe une alternative : le commerce équitable.

Un commerce au service de l'homme :

Le commerce équitable est une approche alternative au commerce international conventionnel.

C'est un partenariat commercial qui vise un développement durable pour des producteurs exclus ou désavantagés. Il cherche à réaliser cela en proposant de meilleures conditions commerciales, en éduquant pour provoquer une prise de conscience et en menant des campagnes.

L'objectif du commerce équitable est de réintégrer l'homme au centre de l'économie selon un certain nombre de principes, parmi lesquels une juste rémunération, un respect des droits fondamentaux, une préservation de l'environnement, une production de qualité et une transparence dans la chaîne des intermédiaires.

Ces principes sont issus de la Charte de la Plate-forme pour un Commerce Equitable (P.F.C.E.).

Une prise de conscience ...

Un nouveau comportement de consommation est en train d'émerger en France :

Le « consom'acteur » est né !

Par l'acte d'achat, le consommateur soutient un système économique.

**Acheter des produits issus du commerce équitable est une manière de
réduire les inégalités dans le monde.**

Séquence 1

Les aliments du petit déjeuner

Objectif : Sensibiliser les enfants à la provenance des produits qu'ils consomment.

Matériel :

- Document 2 : Fond de carte du monde,
- Clés de l'actualité Junior.

Démarche :

Individuellement :

- Que mangez-vous ou buvez-vous au petit déjeuner ?

Chaque enfant note son petit déjeuner habituel.

Collectivement :

Affichage ou liste récapitulative des différents petits déjeuners.

Par groupe :

- Classez les aliments en fonction de leur origine (animale ou végétale).
- D'après vous, où sont produits les aliments suivants : le cacao, le lait, les Corn Flakes (le maïs), le jus d'orange (l'orange) ?

Chaque groupe choisit un aliment (ou plusieurs) et organise ses recherches : dictionnaire, Internet, livre de géographie, encyclopédie...

Collectivement :

- Mise en commun des recherches.

Synthèse sous forme d'un tableau du type suivant :

<i>Aliment</i>	<i>Origine</i>	<i>Pays producteur</i>

- Sur un fond de carte, colorier les pays producteurs : (1 aliment = 1 couleur)

Séquence 2

Le cacao

Cette séquence fera l'objet de plusieurs séances.

Objectif : Montrer que les pays producteurs ne sont pas consommateurs et inversement.
Essai d'explication.
Le cacao et le chocolat.

Matériel :

- Document 1 : Fiche pédagogique
- Document 2 : Fond de carte du monde.
- Document 3 : Casette vidéo « A la découverte du cacao »
- Document 4 : Fiches de lecture A, B, C
- Document 5 : Tableau pays producteurs, pays consommateurs.

Démarche :

Donner le tableau Producteurs / Consommateurs et un fond de carte.

- Sur un fond de carte, colorier les pays producteurs d'une couleur, les pays consommateurs d'une autre.
- Différence entre cacao et chocolat ? (Doc. 1 : « Du cacao au chocolat »)

* *Cassette*

* *Article « La route du cacao » [Clés de l'environnement]*

* *Album « L'arbre à chocolat »*

* *Document Valrona*

- Pourquoi le cacao est-il consommé dans ces pays ?

* *Dimension historique - Légende*

- Pourquoi le cacao n'est-il pas consommé dans les pays producteurs ?

* *Histoire / colonisation*

* *Coûts de production faibles*

* *Economies sur les coûts de transformation*

* *Article « La route du cacao » [Clés de l'environnement]*

- Pourquoi les pays consommateurs de chocolat ne produisent-ils pas de cacao ?

Conditions climatiques : « Un fruit qui pousse à l'ombre des sous-bois » « L'arbre à chocolat » p38

Représentation, hypothèses des enfants sur ces différentes questions.

Elaborer un grand tableau avec ces quatre questions.

Les différents documents mis à disposition des enfants vont permettre de répondre au fur et à mesure à ces questions.

Séquence 3

Analyse

Séance 1

Objectif : Mettre en évidence les inégalités entre pays producteurs et pays consommateurs.

Matériel :

- Document 2 : Fond de carte du monde.
- Document 5 : Tableaux :
 - « Principaux pays producteurs »
 - « Principaux pays consommateurs »
- Document 6 : Textes « Un fruit qui pousse à l'ombre des sous-bois »
 - « Production du cacao »
- Document 7 : Carte UNESCO

Démarche :

Par deux ou individuellement :

- * A partir des deux tableaux (Doc. 5) colorier le fond de carte
Coloriez cette carte en suivant la consigne suivante :
 - *en jaune : Pays producteurs,*
 - *en bleu : Pays consommateurs,*
 - *en vert : Pays producteurs et consommateurs.*

Petits groupes ou collectivement :

- * Analyser la situation géographique des pays coloriés :
 - Différence Nord / Sud,
 - Différence selon les continents,
 - Points communs :
 - § les pays consommateurs entre eux
 - § les pays producteurs entre eux.

Observez-la place des couleurs. Que remarquez-vous ?

Noter au tableau toutes les observations et les hypothèses éventuelles

- * Faire émerger les hypothèses des élèves sur les raisons des différences
 - Climatiques : influence du climat sur les cultures,
 - Economiques : main d'œuvre, esclavage, ...

Comment peut-on expliquer la place des couleurs ?

Petits groupes puis phase collective

- * Vérifier et confirmer ou non les hypothèses
 - Correspondances pays à faible degré de développement / pays producteurs de cacao.

Justifiez vos hypothèses à l'aide des textes (Doc. 6) et de la carte du développement humain (Doc. 7)

Séquence 4

Quel problème ? Une des solutions

Séance 1

Objectif : Prendre conscience du problème et trouver une ou des solutions.

Matériel :

- Document 8 : Comparaison « Commerce traditionnel / Commerce équitable »
- Document 9 : Contrat présentant les devoirs des acheteurs et des producteurs
- Document 10 : Adresses « Artisans du monde »
- Cartons de prix pour le jeu de rôles.

Démarche :

1. Faire émerger un problème et trouver l'une des solutions possibles :

* Poser les questions (à reformuler suivant le niveau !) :

- « *Pourquoi les pays producteurs restent pauvres alors qu'ils produisent et vendent du cacao et que certains pays en consomment beaucoup ?* ». Réponses éventuelles des élèves.
 - « *Comment remédier à cette inégalité ?* » Réponses / Idées des élèves : *Ils devraient vendre plus cher.*
- ∅ Jeu de rôles ou comparaison des deux types de commerces (Doc. 8)

* Il faut trouver une solution :

Soit les élèves découvrent le besoin et l'utilité pour les producteurs de cacao de se regrouper pour être plus forts vis à vis de l'acheteur, soit on les amène à cette solution (cf. par exemple le jeu de rôles). Ce sont les **coopératives** ou les **groupements de producteurs**.

2. Rédaction d'un règlement ou contrat :

- Par groupe : Rechercher les devoirs des acheteurs consommateurs et ceux des producteurs (On peut spécialiser les groupes : certains s'occupent des acheteurs, d'autres des producteurs).
- Mettre en commun et harmoniser les propositions pour arriver à un contrat réaliste liant les deux parties : il s'agit de règles d'un **commerce équitable** (introduire le terme).

Séance 2

1- Comparaison entre les contrats élaborés par les enfants et celui d'Artisans du Monde

- Présentation du contrat établi pour un commerce équitable.(Doc. 8)

2 - Ce qui existe actuellement :

- Action de Max Havelaar qui contacte les groupements de producteurs et donne son label aux produits du commerce équitable.
- Action d'Artisans Du Monde qui importe des produits et les commercialise en magasins. (Doc. 10)

Ces groupes ou associations peuvent vous informer précisément sur leurs actions et leurs produits.

Séquence 5

Agir localement

Objectif : Trouver plusieurs actions possibles en faveur du commerce équitable et en réaliser au moins une...

Matériel :
- Classeur « Petits déjeuners et goûters solidaires »
- Coordonnées pour le « petit déjeuner solidaire » et Artisans Du Monde (Doc.10).
- Liste de produits. (Doc. 11)

Démarche :

1. Poser la question : « *Et nous, en classe, que peut-on faire ?* »
2. Recueillir les propositions, les trier et en choisir quelques-unes (voir exemples ci-dessous).
3. Répartir les élèves par groupes :
 - Chaque groupe réalise une action différente.
 - Ils font la même action mais sur des lieux différents.

Activités possibles :

- Réalisation d'une exposition sur le commerce équitable.
- Vente de produits lors de la fête de l'école : proposition par les enfants aux adultes / tenue d'un stand.
- Organiser un petit déjeuner solidaire pour les autres classes (Doc. 11).
- Enquête dans l'école ou plus loin : Qui connaît le commerce équitable ? Qu'est-ce que c'est ? ...
- Ecrire une lettre questionnaire aux supermarchés du coin.
- Ecrire une lettre aux administrations et aux comités d'entreprises locaux pour les inviter à choisir du café « commerce équitable » et éventuellement en vendre.
- Enquête dans les supermarchés : Y a-t-il des produits du commerce solidaire ? Lesquels ? Sous quel label ? ...

Autres : Faites-nous part de vos idées et de vos réalisations (photos, fiches pédagogiques, ...).

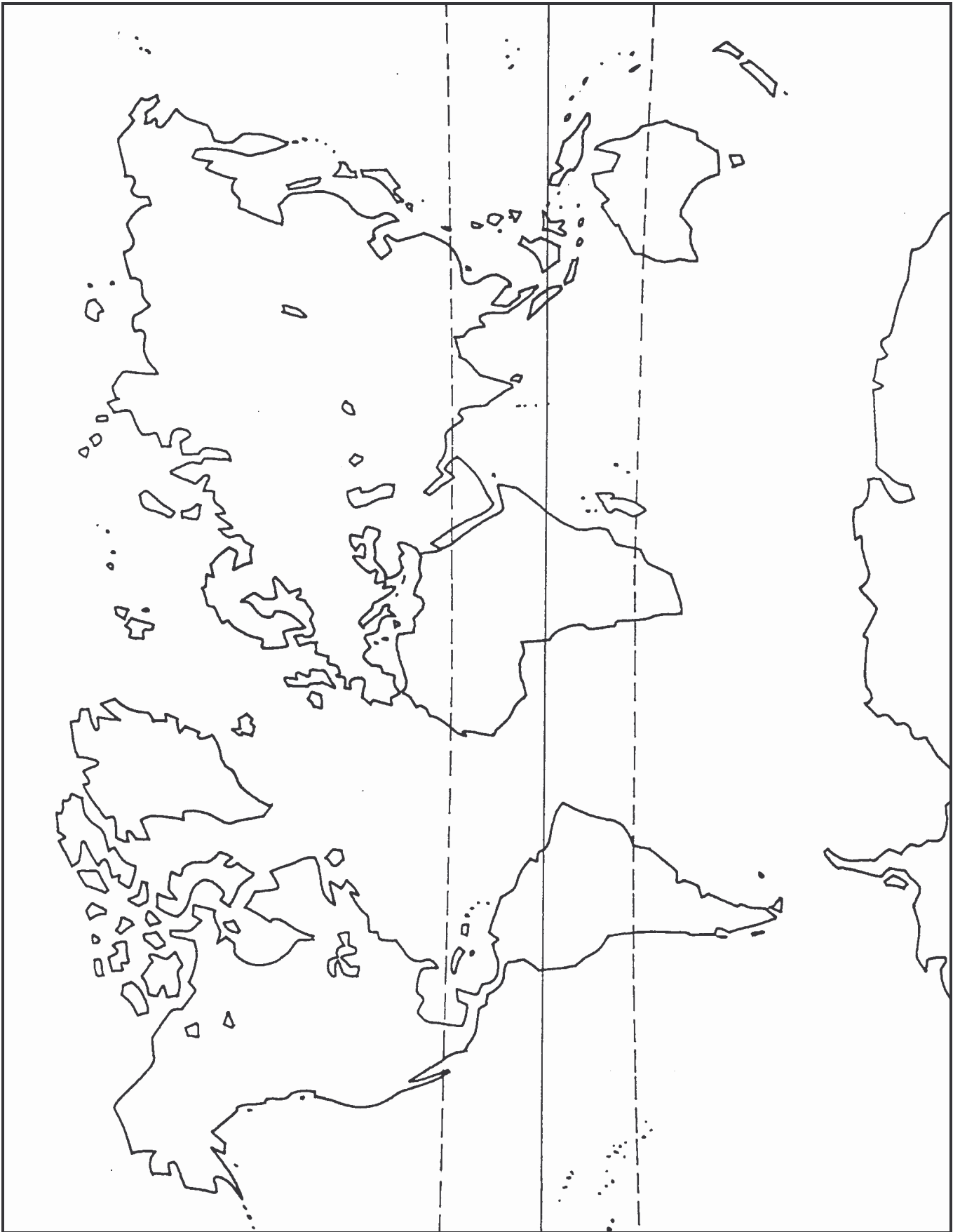
Du cacao au chocolat

Séance 1

- Objectif :** Mettre en évidence la différence entre le cacao et le chocolat.
- Matériel :** Cassettes vidéo « Ala découverte du cacao »
Fiches de lecture
- Démarche :** Sur 2 séances
Séparer la classe en 3 groupes : groupe A, groupe B et groupe C. Chacun possédant une fiche de lecture A, B ou C.
1. Voir la cassette en entier une fois sans la fiche.
 2. Prise de connaissance de la fiche par les élèves.
 3. Chaque groupe répond aux questions en re visionnant la cassette.
 4. Moment de concertation dans chaque groupe pour que chaque élève ait sa fiche remplie.

Séance 2

- Objectif :** Elaboration d'un document de synthèse sur le cacao et le chocolat.
- Matériel :** - La fiche de lecture précédemment remplie.
- Une fiche de synthèse (document 4 bis) par élève.
- Démarche :** Faire des groupes de 3 composés d'un élève du groupe A, un du groupe B et un du groupe C.
- Par groupe :**
CM (suivant le niveau) : Les élèves regroupent les questions des fiches par grands thèmes. Ils élaborent ensuite un tableau de synthèse.
CE (suivant le niveau) : Donner directement la fiche de synthèse à compléter.
- Collectif :** Faire la synthèse des réponses des groupes (chaque groupe n'a pas forcément la même synthèse) ou la correction de la fiche.



Au pays du cacao

1. Mets une croix pour les 5 pays qui entourent la Côte d'Ivoire :

- | | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ghana | <input type="checkbox"/> Nigeria | <input type="checkbox"/> Guinée | <input type="checkbox"/> Burkina |
| <input type="checkbox"/> Sénégal | <input type="checkbox"/> Gabon | <input type="checkbox"/> Mali | <input type="checkbox"/> Libéria |

2. Quelles sont les activités économiques de la région ?

1: _____ 2: _____ 3: _____

3. Ecris les jeux de Kévin et de ses amis :

4. Comment s'appelle le lieu où habite sa famille ?

5. Quelle est la superficie de la plantation ?

6. Comment s'appelle le fruit du cacaoyer ?

Quelle forme a-t-il ?

7. Qu'est-ce que l' « écabossage » ?

8. Que font les femmes lorsque les fèves ont fermenté ?

9. Que font les producteurs avec l'argent de la vente ?

10. Le cacao est un produit important. Pourquoi ?

Au pays du cacao

1. Mets une croix pour les 5 pays qui entourent la Côte d'Ivoire :

Ghana
 Sénégal

Nigeria
 Gabon

Guinée
 Mali

Burkina
 Libéria

2. Quelles sont les activités économiques de la région ?

1 : Exploitation du bois

2 : Culture du cacao

3 : Culture du café

3. Ecris les jeux de Kévin et de ses amis :

Ils se baignent et pêchent dans la rivière

4. Comment s'appelle le lieu où habite sa famille ?

C'est le campement

5. Quelle est la superficie de la plantation ?

6 à 7 hectares

6. Comment s'appelle le fruit du cacaoyer ?

C'est la CABOSSE

Quelle forme a-t-il ?

Il est ovale

7. Qu'est-ce que l' « écabossage » ?

Les planteurs cassent la cabosse pour en extraire les fèves

8. Que font les femmes lorsque les fèves ont fermenté ?

Elles les transportent au campement afin de les faire sécher

9. Que font les producteurs avec l'argent de la vente ?

Ils scolarisent leurs enfants

Ils entretiennent leurs femmes

Ils leur fournissent un logement

10. Le cacao est un produit important. Pourquoi ?

Il permet la fabrication du chocolat et fournit des revenus aux planteurs

Fiche de lecture B

Au pays du cacao

1. Dans quel continent se trouve la Côte d'Ivoire :

2. Quel âge a Kévin ? Quel est le métier de son père ?

3. Combien y a-t-il d'habitants dans son village ?

4. Quels sont les travaux effectués par les jeunes filles et les femmes ?

5. A qui Kévin rend-il visite ? Que fait cette personne avec les palmiers ?

6. En quelle année le campement a-t-il été créé ?

7. Que cultivent les habitants de ce campement ?

8. Avec quels outils sont récoltés les fruits ?

1 : _____ 2 : _____ 3 : _____

9. Comment les fèves sont-elles transportées au village ?

10. Combien est acheté un kilogramme de cacao ?

Correction Fiche de lecture B

Au pays du cacao

1. Dans quel continent se trouve la Côte d'Ivoire :

En Afrique

2. Quel âge a Kévin ? Quel est le métier de son père ?

Kévin a 12 ans Son père est planteur de cacao

3. Combien y a-t-il d'habitants dans son village ?

Il y a 300 habitants

4. Quels sont les travaux effectués par les jeunes filles et les femmes ?

Elles préparent les repas. Elles transportent les cabosses puis les fèves

de la plantation au campement, et du campement au village

5. A qui Kévin rend-il visite ? Que fait cette personne avec les palmiers ?

Il rend visite à Benjamin qui fait une boisson appelée « BLANCO »

6. En quelle année le campement a-t-il été créé ?

Il a été créé en 1972

7. Que cultivent les habitants de ce campement ?

Ils cultivent du café et du cacao.

8. Avec quels outils sont récoltés les fruits ?

1 : Des machettes 2 : Des sécateurs 3 : Des couteaux

9. Comment les fèves sont-elles transportées au village ?

Elles sont transportées par les femmes, mais aussi par camions

10. Combien est acheté un kilogramme de cacao ?

Le kilogramme de cacao est acheté 320 Francs C.F.A.

Fiche de lecture C

Au pays du cacao

1. Comment s'appelle le village de Kévin ?

2. Il est situé dans : (Barre les mauvaises réponses)

La steppe

La savane

La forêt tropicale

Comment le sais-tu ?

3. Quelles sont les cultures vivrières (qui servent à l'alimentation) ?

1 : _____

2 : _____

3 : _____

4 : _____

5 : _____

4. Où se situe la plantation par rapport au village ?

5. Avant la plantation, quelle était la végétation ?

6. Que font les agriculteurs pour avoir une bonne récolte ?

1 : _____ 2 : _____ 3 : _____

7. Que font-ils des cabosses récoltées ?

8. Que font-ils des fèves dans le campement ?

9. Qui fixe le prix du cacao ?

10. Que demandent les producteurs au gouvernement ?

Au pays du cacao

1. Comment s'appelle le village de Kévin ?

Le village s'appelle Loboguiguia.

2. Il est situé dans : (Barre les mauvaises réponses)

~~La steppe~~

~~La savane~~

La forêt tropicale

Comment le sais-tu ?

Kévin le dit et on voit beaucoup d'arbres.

3. Quelles sont les cultures vivrières (qui servent à l'alimentation) ?

1 : Les bananes

2 : Le riz

3 : Les haricots

4 : L'igname

5 : Le manioc

4. Où se situe la plantation par rapport au village ?

Elle est à 8 kilomètres du village.

5. Avant la plantation, quelle était la végétation ?

C'était la forêt vierge.

6. Que font les agriculteurs pour avoir une bonne récolte ?

1 : Ils coupent les mauvaises herbes. 2 : Ils taillent les arbres. 3 : Ils font des traitements.

7. Que font-ils des cabosses récoltées ?

Ils les transportent dans un lieu où ils les cassent.

8. Que font-ils des fèves dans le campement ?

Ils les étalent au soleil pour les faire sécher. Puis ils les mettent dans des sacs.

9. Qui fixe le prix du cacao ?

C'est le gouvernement.

10. Que demandent les producteurs au gouvernement ?

Ils lui demandent de créer plus d'usines de transformation.

1. Le pays et le village

2. Les activités de la région

a. Les activités économiques

b. Les cultures vivrières

3. Les outils utilisés pour la récolte

4. Les étapes de la culture du cacao



5. Divers

1. Le pays et le village

Le village s'appelle Loboguiguia. Il est situé dans la forêt tropicale, en Côte d'Ivoire.

Ce pays est entouré du Libéria, de la Guinée, du Mali, du Burkina et du Ghana.

2. Les activités de la région

a. Les activités économiques

Ce sont les ventes de café, de cacao et de bois.

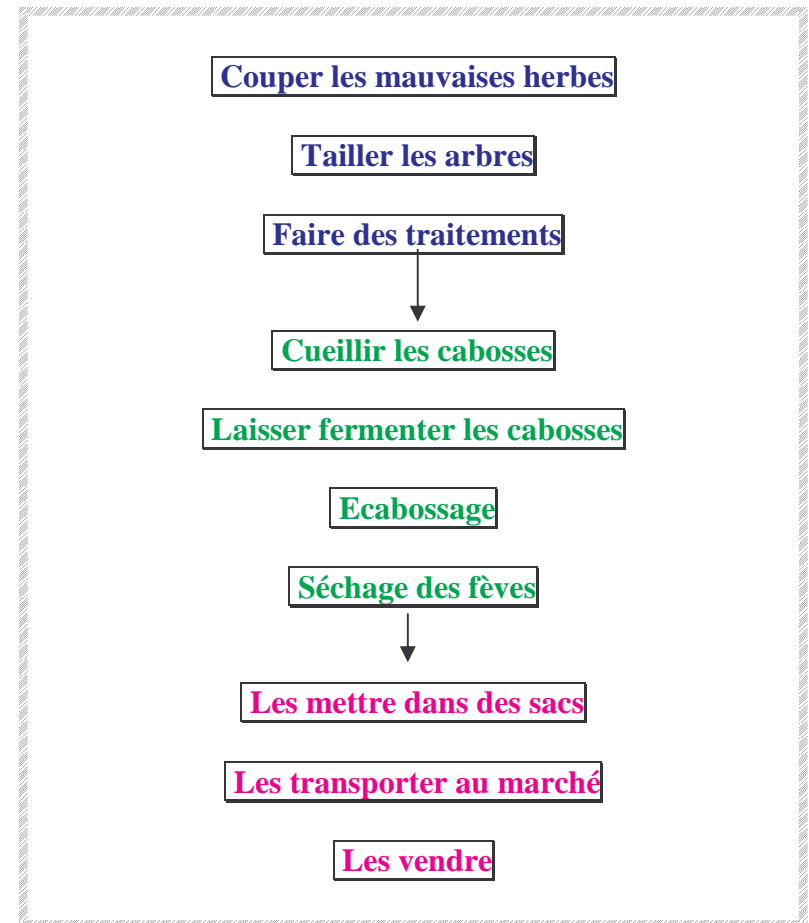
b. Les cultures vivrières

- . Les bananes ;
- . L'igname ;
- . Les haricots ;
- . Le manioc ;
- . Le riz.

3. Les outils utilisés pour la récolte

Ils utilisent des sécateurs, des machettes et des couteaux.

4. Les étapes de la culture du cacao



5. Divers

Le kilogramme de cacao se vend 320 Francs CFA, prix fixé par le gouvernement. Les producteurs demandent plus d'usines de transformation. L'argent est utilisé pour la famille.

Document 5

Principaux pays producteurs de cacao		Principaux pays consommateurs de chocolat	
<i>Pays</i>	<i>Production en milliers de tonnes</i>	<i>Pays</i>	<i>Consommation en kg par habitant et par an</i>
Côte d'Ivoire	884	Suisse	9,7
Brésil	270	Autriche	8,7
Indonésie	260	Norvège	8,1
Ghana	255	Belgique	7,3
Malaisie	205	Royaume-Uni	7,3
Nigeria	135	Irlande	6,9
Cameroun	98	Allemagne	6,9
Colombie	80	Danemark	6,8
Equateur	52	Australie	5,9
		Suède	5,0
		Etats-Unis	4,9
		Pays Bas	4,7
		France	4,6
		Italie	2,0
		Japon	1,7
		Brésil	

Un fruit qui pousse à l'ombre des sous-bois

Le cacao est tiré des fruits ou baies, du *Theobroma Cacao* (Linné), petit arbre toujours vert originaire de l'Amérique tropicale, appelé plus communément cacaoyer ou cacaotier. Ayant subi plusieurs sélections au cours des siècles, il existe désormais un grand nombre de variétés poussant naturellement ou cultivées, mais on ne connaît plus la forme originelle et spontanée de cet arbre, probablement disparue.

Il est fort exigeant car il réclame de la chaleur, de fortes précipitations et un sol exceptionnellement fertile. De plus, il ne supporte pas la lumière directe et ne peut se développer que dans des sous-bois très ombragés.

Il possède une particularité très curieuse dans le monde végétal car ses fleurs, donc ses fruits, semblables à des courges, poussent directement sur le tronc et les principales branches mâtresses... ce qui facilite leur récolte.

Chaque fruit (cabosse) parvenu à maturité contient une trentaine de fèves. Celles-ci doivent être extraites de leurs enveloppes et laissées à fermenter à l'ombre pendant près d'une semaine, jusqu'à ce qu'elles prennent une teinte brune caractéristique. Elles sont ensuite lavées et séchées. Elles sont enfin épluchées, dégraissées, grillées à 145 ° pendant deux heures et broyées. Ces dernières opérations transforment les fèves en pâte de cacao, de saveur amère. C'est à partir de cette pâte de cacao, après diverses opérations que l'on obtient la poudre de cacao, le beurre de cacao...et par conséquent le fameux chocolat.

La vie naturelle - n° 56 - décembre 90

La production de cacao dans le Sud

Le cacaoyer a besoin d'un environnement humide, chaud et ombragé, comme celui de la forêt tropicale. Le cacao pousse sur trois continents. L'Amérique latine, berceau de la culture du cacao, représente encore 20 % de la production mondiale. L'Afrique de l'Ouest, où il est cultivé depuis la fin du XIX^e siècle, a consacré principalement au cacao une vaste région, qui totalise actuellement 60 % de la production mondiale. L'Asie du Sud-est est le producteur de cacao le plus récent mais a rapidement développé la culture du cacaoyer. Elle accapare 20 % du marché du cacao.

Avec une production d'à peu près 1 million de tonnes, la Côte d'Ivoire est le principal producteur de cacao au niveau mondial. Elle est suivie par le Ghana, le Brésil, l'Indonésie, le Nigeria, la Malaisie et le Cameroun. Ces sept pays représentent ensemble 85 % du cacao produit dans le monde

www.artisansdumonde.org/cacao

Comparaison des 2 types de commerces

Commerce traditionnel

Le producteur vend sa récolte à un commerçant local qui cherche à payer au plus bas prix.

Le plus souvent, un négociant régional sert d'intermédiaire entre le commerçant local et l'exportateur.

Ce dernier vend le cacao dans différents pays, à des importateurs.

Le ou les importateurs français fournissent les entreprises qui transforment le cacao en chocolat ou autre produits dérivés.

Les distributeurs vendent ces articles aux consommateurs.

Chacun cherche un bénéfice. Le client cherche le meilleur rapport qualité / prix.

Commerce équitable

Les producteurs sont organisés en coopératives ou en groupements. Le prix d'achat est discuté ; il est toujours supérieur au cours du marché.

Le producteur peut recevoir une avance. Un contrat sur plusieurs années est passé avec la coopérative. En contrepartie, les producteurs s'engagent sur la qualité.

Il n'y a pas d'intermédiaire mais, parfois, seulement un transitaire qui n'est pas propriétaire de la marchandise et qui reçoit un pourcentage.

Le cacao est traité dans une usine.

Les produits dérivés sont vendus dans les magasins spécialisés (Artisans du monde) ou dans des grandes surfaces pour ceux ayant un label (Max Havelaar).

D'après l'institut IPSOS, près de 9 français sur 10 sont prêts à acheter des produits issus d'un commerce équitable même s'il est plus cher en sachant que le producteur aura un revenu décent.

Document 8 bis



Contrat entre Nord et Sud pour un commerce équitable

Les engagements du Nord

- Acheter aux producteurs défavorisés ,
- Garantir une juste rémunération de leur travail ,
- Accorder des avances pour acheter les matières premières ,
- Informer sur les inégalités ,
- Privilégier des relations commerciales durables ,
- Assurer la transparence dans les échanges commerciaux.

Des échanges, pas d'assistance

Les engagements du Sud

- Prendre des décisions démocratiques (syndicats, coopératives) ,
- Garantir des conditions de travail et des salaires décents ,
- Avoir des projets de développement socio-économique ,
- Garantir la qualité des produits ,
- Valoriser les potentiels locaux ,
- Créer des relations Sud / Sud pour éviter la dépendance vis à vis du Nord ,
- Respecter l'environnement.

Pour un contrat Nord - Sud

Dans les boutiques et sur les points de vente ARTISANS du MONDE

Tu pourras trouver :

* des produits alimentaires : thés, cafés (labellisés Max Havelaar), chocolats, miel, sucre de canne, jus de fruits, confitures, fruits secs (mangues, ananas, ...), céréales, quinoa, riz, biscuits, tisanes, muesli, pâtes, ...

Plusieurs de ces produits portent un label biologique.

* des produits artisanaux : Vêtements, foulards, bijoux, tentures sculptures, instruments de musique, vaisselle, jeux, produits cosmétiques, utilitaires, décoratifs, ces objets sont le reflet d'un savoir faire, d'une culture. Ils sont en cuir, en coton, tissu, soie, pierre terre cuite, céramique, feuille de palmier, bois bronze, cuivre, corne, alpaga ...

Les processus de fabrication sont traditionnels : filage et tissage manuels, teinture selon des procédés anciens (ikat, batik), coulage de métaux selon la méthode de la cire perdue....

Adresses des boutiques ou groupes « Artisans du monde » de la région

- * Lyon, 14, rue de la Bombarde
- * Chambéry, rue Ste Barbe
- * Annecy, 1, côte Perrière
- * Chalon sur Saône, 11, rue du Blé
- * Bourg en Bresse, Maison des associations, 2, boulevard Irène Joliot-Curie

Voici les produits pour la dégustation

Petit déjeuner ou goûter

DEGUSTATION POUR UN GROUPE DE 20 / 25 ENFANTS :

*** Pour la vaisselle :**

- Penser à disposer de verres en plastique,
- Chaque enfant peut être invité à apporter une petite cuillère (pour goûter le sucre, le muesli, ...)

*** Acheter le pain et le lait nécessaire.** Découper des petites tartines pour la pâte Equita

Les enfants peuvent lire les textes sur les différents emballages.

*** Un paquet de sucre Mascobado des Philippines :** sucre de canne complet obtenu par pressage des cannes à sucre, et cuisson du sirop de sucre. Ce sucre ne subit aucune transformation (blanchiment...) et contient de nombreux oligo-éléments.

*** Trois plaques de chocolat Mascao** (différentes sortes) : on peut bander les yeux des enfants et leur demander de retrouver le parfum, ...

*** Un paquet de chocolat en poudre Equita :** à diluer dans le lait chaud ou froid.

*** Un paquet de muesli "Cruncho" des Andes,** à base de quinoa (chaque enfant peut en goûter avec sa cuillère) céréale très riche en protéines, qui pousse sur des terres très pauvres des hauts plateaux andins. Elle constitue la base de l'alimentation des Indiens. La vente de quinoa leur permet de rester et vivre sur les hauts plateaux.

*** Un pot de pâte à tartiner Equita :** à préparer sur des petites tartines.

*** Un pot de confiture d'ananas ou pamplemousse du Laos.**

*** Un sac de mangues ou d'ananas séchés :** faire goûter aux enfants des petits morceaux. On peut aussi mettre les morceaux à « gonfler » dans un bol d'eau (environ 2 H).

Bon voyage !

Vous pouvez choisir d'autres produits à la boutique Artisans du Monde de Bourg-en-Bresse.