



A propos des Artisans

Divine Chocolate Company

Divine Chocolate, qui se spécialise dans la fabrication et la vente de chocolat équitable, a été formée en 1998. Aujourd'hui, Divine est une marque équitable reconnue au Royaume-Uni et considérée comme une pionnière du commerce socialement responsable. Divine est détenue à 45 % par Kuapa Kokoo, une coopérative de producteurs de cacao du Ghana qui a été fondée en 1993. En langue twi, le dialecte local, Kuapa Kokoo signifie « compagnie des bons producteurs de cacao », et leur devise est « Pa Pa Paa » (la crème de la crème). La coopérative cherche à favoriser le développement social, économique et politique, est ouverte à une plus grande participation des femmes dans l'économie du cacao, et soutient des pratiques agricoles durables et écologiques. À titre d'actionnaires de Divine Chocolate, les membres de Kuapa Kokoo reçoivent non seulement des prix justes et équitables pour leur production de cacao, mais aussi une part des profits

Le chocolat noir Divine

Un pur délice pour vous et un sérieux coup de pouce aux petits producteurs de cacao des quatre coins de la planète. Ce chocolat noir Divine, acclamé par tous, est riche, intense et onctueux et conviendra parfaitement pour toutes vos recettes préférées. Un régal réellement divin! Fait à 70 % de cacao.

Détails Spéciales:

Plus de 14 millions de personnes, aux quatre coins du monde, sont directement impliquées dans la production de cacao. Tandis que les entreprises de confiseries et les commerçants gagnent des milliards de dollars avec le cacao, très peu de producteurs reçoivent des prix qui couvrent les coûts de production et qui leur permettent de vivre décemment. Les prix fluctuent énormément, ce qui ne fait qu'empirer la situation des petits fermiers pauvres. Dans les années 1970, les prix du marché mondial ont chuté drastiquement de deux tiers.

Le marché du cacao, initialement mis sur pied pour permettre aux entreprises de chocolat de garantir leurs prix, est devenu un marché de produits de base dans lequel la majorité du commerce est fait purement par spéculation. En 1999, par exemple, le prix du cacao sur le marché mondial était de 1 300 \$US par tonne. Par contre, à l'an 2000, les prix ont chuté pour atteindre un niveau record de 640 \$US par tonne. Puis, en 2002, la guerre civile en Côte-d'Ivoire a provoqué une baisse des récoltes qui a fait grimper les prix à 2 450 \$US par tonne, le prix le plus élevé depuis 17 ans.

Malheureusement, les commerçants et les intermédiaires sont ceux qui bénéficient le plus des augmentations de prix du marché. Les fermiers qui vivent dans des régions isolées, qui dépendent des intermédiaires qui achètent leur cacao, reçoivent souvent seulement la moitié du prix courant. Lorsqu'une culture est sous-évaluée à ce point, ou que les prix fluctuent tant, les fermiers n'ont pas d'autre choix que d'entrer dans le cycle des hauts taux d'intérêts et de l'endettement.



Voyagez aux quatre coins du monde chaque fois que vous visitez Dix Mille Villages.

Apprenez comment le commerce équitable aide réellement à changer le monde. Notre objectif est de fournir un revenu vital et équitable aux artisans, en commercialisant leurs produits d'artisanat et en racontant leur histoire en Amérique du Nord. Dix Mille Villages vend des produits de plus de 30 pays et fournit du travail à près de 60 000 personnes partout dans le monde

générés par l'entreprise de confiserie.

Les barres Le chocolat au lait : Le chocolat au lait original, crémeux et somptueux, qui a donné à Divine sa formidable réputation. Fait d'ingrédients équitables à 83 %. Le chocolat noir Divine : Fait de cacao à 70 %. Riche, crémeux et parfait pour toutes vos recettes préférées. Fait d'ingrédients équitables à 99 %. Le chocolat blanc Divine : Fait du plus crémeux des beurres de cacao. Idéal pour les gâteaux au chocolat blanc ou pour les moments quand vous ressentez le besoin de vous faire plaisir. Fait d'ingrédients équitables à 73 %. Le chocolat au lait à l'orange Divine : Une saveur d'orange fraîche et délicieuse, complimentée par un chocolat au lait doux et crémeux. Le chocolat au lait aux noisettes Divine : Un chocolat au lait divin bourré de délicieuses noisettes rôties. Fait d'ingrédients équitables à 75 %. Le chocolat au lait au café Divine : La délicieuse saveur du café combinée à la douceur du chocolat au lait. Les gâteries de saison La monnaie en chocolat au lait Divine : Faites avec le meilleur des cacaos, qui donne à ces pièces de monnaie leur saveur riche et crémeuse. Certifié kasher. Les menthes digestive Divine : Du chocolat noir bien riche entourant un savoureux fondant à la menthe. Les mini-œufs au chocolat Divine : Ajoutez une touche de fantaisie aux fêtes avec ces délicieux petits œufs au chocolat noir ou au chocolat au lait, emballés individuellement dans un papier doré et décoré de symboles traditionnels Adinkra. Le calendrier de l'Avent au chocolat Divine : Faites le décompte des jours avant Noël avec ce calendrier spécial rempli de petits cœurs en chocolat.

Voyagez aux quatre coins du monde chaque fois que vous visitez Dix Mille Villages.

Apprenez comment le commerce équitable aide réellement à changer le monde. Notre objectif est de fournir un revenu vital et équitable aux artisans, en commercialisant leurs produits d'artisanat et en racontant leur histoire en Amérique du Nord. Dix Mille Villages vend des produits de plus de 30 pays et fournit du travail à près de 60 000 personnes partout dans le monde