



A propos des Artisans La Siembra

Fondée en 1999 avec l'objectif de rétablir le lien entre les consommateurs et les agriculteurs tout en favorisant la durabilité, la coopérative La Siembra distribue les produits Cocoa Camino, des produits certifiés équitables et biologiques. Le groupe s'est donné pour mission d'offrir aux consommateurs des produits de qualité supérieure fabriqués avec du chocolat, du cacao et du sucre certifiés équitables et biologiques, de manière à améliorer, ici comme à l'étranger, le niveau de vie des agriculteurs, de leur famille et de leur collectivité. La Siembra est une coopérative de travailleurs, un modèle choisi pour s'accorder à l'idéal de démocratie, de participation et de transparence des partenaires producteurs. Le nom La Siembra signifie « temps des semis » ou « plantation » en espagnol. Il symbolise les graines de changement que la coopérative sème grâce à ses activités de commerce équitable et de sensibilisation. La collaboration étant au cœur même du mouvement équitable et les deux organisations de commerce équitable se rejoignant

Sucre de canne biologique

Ce sucre de canne équitable, biologique et naturellement délicieux est produit par La Siembra, une coopérative qui respecte les normes environnementales et éthiques les plus élevées.

Matériels:

La Siembra achète du sucre de trois coopératives, certifiées par la FLO, au Paraguay. 50 % de la prime de commerce équitable est payée directement aux fermiers par la coopérative, qui utilise l'autre moitié de la prime pour améliorer le fonctionnement et pour venir en aide à la communauté. À l'Association

Montillo, par exemple, ces primes ont servi à construire un nouvel entrepôt et un centre de télécommunications. Les membres de la Coopérative Arroyense, quant à eux, ont choisi de mettre sur pied un fonds de bourses d'études pour leurs enfants et veulent éventuellement ouvrir un centre de santé pour fournir des soins subventionnés pour les membres de la coopérative et la communauté en général.

Le sucre Cocoa Camino est fait avec du sucre de première cristallisation, ce qui signifie que grâce à un simple processus d'extraction, le sucre retient ses nutriments naturels et sa saveur délicieuse. À l'usine d'OTISA, au Paraguay, le jus est extrait de la canne en la passant dans une série de rouleaux. Le jus est ensuite partiellement évaporé dans un séchoir centrifuge qui ne laisse que les cristaux de cannes.



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

dans leur désir de bâtir des relations durables avec les producteurs du Sud, c'est tout naturellement que Dix Mille Villages et La Siembra se sont associées pour offrir en boutique une gamme de produits commune. Ainsi, les produits Cocoa Camino affichent désormais le logo Dix Mille Villages afin de souligner la force de leur partenariat et de promouvoir conjointement la solidarité avec les producteurs de cacao et de sucre des pays en développement.

////////////////////////////////////
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