



## **Fair - Equitable - Transparent**

*Wofür wir stehen*

*Bouga Cacao ist nicht nur der Name einer Schokoladenmarke, sondern auch die Geschichte von Menschen, die von einem wirklich fairen Konzept für Schokolade geträumt haben und dies dann umgesetzt haben; ein Konzept das auf gegenseitigem Vertrauen aufbaut und geprägt ist von dem Willen geprägt ist, das unsere zu einer etwas gerechteren Welt beizutragen... und nicht zuletzt auch die Passion für exzellenten Kakao.*

**Fairer Handel** ist für uns eine Lebensphilosophie, ein Gesellschaftsprojekt das danach strebt, dass alle Beteiligten am Produktionsprozess (bis zum Endverbraucher) beteiligten Menschen mit den gleichen Rechten ausgestattet sind. Dieses Gesellschaftsprojekt sollte durch die Nähe der wirtschaftlichen als auch der menschlichen Beziehungen geprägt sein; diese Beziehungen sollten zu gemeinsamen Reflektionen und Diskussionen anregen, sodass wir selbst über das Gesellschaftsmodell entscheiden, in dem wir leben wollen.

**Ganz konkret bedeutet dies für uns, unter anderem, dass der faire Handel sich nicht darauf beschränken kann den Produzenten im Süden einen etwas besseren Preis zu zahlen!**

Vielmehr sollte der faire Handel dafür sorgen, dass alle Akteure einer Vermarktungskette einen gerechten Anteil aus dem Verkauf des jeweiligen Produkts erhalten. Die direkten und transparenten menschlichen Beziehungen sollten geprägt sein durch den Respekt der Lebensbedingungen und der Arbeit der Produzenten; die Handelsvereinbarungen eine gerechte Bezahlung der geleisteten Arbeit vorsehen.

### **Mehr als fair**

Wir versuchen weiter zu gehen als der klassische fairtrade Ansatz. Wir wollen tatsächlich zu einer nachhaltigen Entwicklung in den Produzentenländern beitragen; und zwar durch die **Weiterverarbeitung vor Ort** und damit die Schaffung eines Mehrwerts in Ecuador.

Der von unseren Partnern geerntete Kakao wird vor Ort zu Kuvertüre und anderen Halbprodukten verarbeitet.

**Wir unterstützen ebenfalls die Anstrengungen unserer Partner bei der Entwicklung von Endprodukten und deren direkter Vermarktung.**

Daraus entstehen neue Einkommensquellen und die Abhängigkeit der Produzenten wird so vermindert.

### **Transparenz**

Um unserem eigenen Anspruch der Transparenz gerecht zu werden, veröffentlichen wir auf unserer Internetseite ein Dokument das die gesamte Handelskette mit unseren Partnern vor Ort (insbesondere die finanziellen Aspekte) detailliert beschreibt. (<http://www.bouga-cacao.com/wp-content/uploads/2014/08/Filiere-selva-dorada-deutsch.pdf>).

Und selbstverständlich stehen wir jederzeit für Rückfragen oder Diskussionen zur Verfügung.

### **Direkte und nachhaltige Beziehungen**

Wir bevorzugen langfristige und nachhaltige Kooperationen mit Kleinproduzenten und deren Organisationen. Wir unterstützen auch aktiv die Bildung und Stärkung von Produzentenzusammenschlüssen.

Dabei legen wir Wert auf direkte menschliche Kontakte, wo dies möglich ist. Im Falle der Zusammenarbeit mit größeren Strukturen bevorzugen wir Organisationen, die schon über eine „fairtrade Zertifizierung“ verfügen oder Mitglied einer fairtrade Organisation sind.

### **Erziehung und Aktionen im öffentlichen Raum**

Wir verstehen es als Teil unseres Auftrags die Öffentlichkeit für die Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft Ecuadors und unserer Partner zu informieren, sowie auch über den Anbau von Kakao. Dies beinhaltet Interventionen mit Schulklassen, Vorträge, Teilnahme an „fairtrade Tagen“ etc.

### **Interorganisationelle Kooperation**

Anstelle einer permanenten Konkurrenz, versuchen wir mit anderen Organisationen zusammenzuarbeiten, wie zum Beispiel im Rahmen unseres Projektpartnerschafts-Programms für andere Chocolatiers.

Dies beinhaltet auch unsere aktive Mitgliedschaft bei Minga, einer französischen Assoziation für eine gerechter Wirtschaft.

Wir sind ebenso provisorisches Mitglied der World FairTrade Organisation (WFTO.)

### **Lokal**

Ebenso wie mit unseren ecuadorianischen Partnern, engagieren wir uns auch lokal in kurzen Kreisläufen, die direkte menschliche Beziehungen fördern.

Wir sind aktives Mitglied des Vereins „Made in Ariège“, ein Zusammenschluss von Produzenten und Handwerkern in unserem Département.

### **Handwerkliche Arbeit**

Sowie wir die Arbeit der Kakaoproduzenten und anderer Akteure der Vermarktungskette wertschätzen, so ist es auch die handwerkliche Arbeit in unserem Betrieb, die wir hochhalten; wir legen Wert darauf, unsere Ausgangsmaterialien respektvoll zu behandeln und verzichten auf industrielle oder halbindustrielle Prozesse.

**Wir stehen jederzeit gerne für Rückfragen oder Diskussionen zur Verfügung!**