

Fair - Equitable - Transparent

Notre engagement

Bouga Cacao, c'est non seulement l'histoire d'une marque de chocolat mais c'est aussi l'histoire des gens qui ont rêvé de, lutté pour et créé enfin un concept vraiment équitable qui est basé sur la confiance, la volonté de faire le nôtre pour un monde un peu plus juste et « last, but not least » la passion pour un excellent cacao.

Pour nous, le **commerce équitable** est une idéologie de vie, un projet de société qui cherche l'équité économique de tous ceux qui travaillent pour qu'un produit arrive à l'utilisateur final. Il cherche à restaurer des relations commerciales et humaines de proximité, qui incitent à la réflexion, à la discussion, afin de devenir décideurs du modèle de société dans lequel nous voulons vivre.

Concrètement, le commerce équitable ne doit pas se limiter à payer un peu plus aux producteurs des pays du sud.

Mais il doit veiller à ce que tous les acteurs d'une filière reçoivent une participation équitable pour la vente du produit en question. Il doit veiller à ce que le respect soit présent : respect des relations commerciales, respect du mode de vie des producteurs, respect du travail, et ceci à travers une rémunération équitable et à travers des relations humaines directes, proches et transparentes.

Plus qu'équitable

Nous allons au-delà du commerce équitable classique. Nous voulons vraiment contribuer au développement durable dans les pays d'origine de la matière première ; et cela à travers la **transformation de la matière première sur place** et ainsi la génération d'une valeur ajoutée en Equateur.

Ainsi le cacao récolté par nos partenaires producteurs de cacao est transformé en chocolat de couverture et autres produits semi-élaborés localement.

Au même titre nous soutenons des efforts de groupes de producteurs à développer des produits finis et à commercialiser directement.

De cette politique résultent des nouvelles sources de revenus et ainsi moins de dépendance pour les producteurs.

Transparence

Pour répondre à notre propre exigence de transparence, nous mettons à disposition sur notre site (<http://www.bouga-cacao.com/fr/qui-sommes-nous-2/commerce-equitable/>) un document que contient des informations détaillées sur la filière « selva dorada », notamment quant aux aspects financiers.

Nous allons essayer d'élaborer des documents pareils pour toutes nos filières, que nous allons publier également sur notre site.

Et nous sommes toujours disponible pour vous répondre à vos questions supplémentaires.

Relations directes et durable

Nous privilégions la coopération de long-terme et durable avec des petits producteurs et leurs organisations. Nous sommes aussi disposés à appuyer à la création et consolidation des initiatives de producteurs pour s'organiser.

Dans tout cela nous favorisons des relations humaines et directes, où possible. Dans des cas dans lesquels nous coopérons avec des structures plus grandes (comme la coopérative « Fortaleza del Valle » ou « El Salinerito ») nous privilégions des organisations avec une « certification Fairtrade » ou une affiliation à un organisme du commerce équitable.

Education et action publique

Nous concevons comme partie intégrale de notre mission l'éducation et la sensibilisation du public quant aux conditions de travail de nos partenaires et dans l'agriculture ainsi que sur la culture du cacao en général.

Aussi pour cela nous sommes régulièrement présents lors des journées dédiées aux commerce équitable, des animations dans des magasins et aussi sur le marché hebdomadaire de notre ville, Foix.

Nous sommes également disponibles pour des interventions dans la sphère publique concernant ces thèmes.

Coopération entre organisations

Au lieu de chercher la concurrence, nous essayons de coopérer avec des autres structures comme par exemple des autres chocolatiers qui s'intéressent aussi à une relation plus directe avec des producteurs.

Cela inclut aussi notre affiliation à MINGA, une association française pour une **économie plus équitable**.

Nous avons également demandé l'affiliation à la WFTO (World Fair Trade Organisation).

Le local

Dans la même mesure que nous favorisons des relations humains directes avec nos partenaires en Equateur, nous nous engageons aussi dans les circuits courts locaux.

Nous sommes membres actifs de l'association « Made in Ariège », un groupement de producteurs et d'artisans de notre département.

Travail artisanal

En tant que nous respectons la valeur du travail des producteurs de cacao et des autres gens qui participent à une ou plusieurs étapes de la production de nos produits, c'est aussi le travail artisanal au sein de notre entreprise qui doit être valorisé. Nous y tenons de ne pas remplacer le maniement respectueux de nos matières premières par des processus industriels.

N'hésitez pas de nous contacter pour des renseignements supplémentaires !