



Charlottenburg-Wilmersdorf . Une ouverture sucrée a eu lieu cette fois-ci lors de la réunion de l'assemblée générale.

Judith Siller, de l'association bénévole "Ajanela", a tenu un stand de vente de chocolat dans le hall d'entrée du parlement du district.

L'occasion était la "Journée du chocolat" de l'organisation "Fairtrade".

Allemagne". Charlottenburg-Wilmersdorf a participé à cette journée. La première cliente a été la présidente du conseil municipal Judith Stückler (CDU). Elle s'est renseignée sur le commerce équitable du cacao au stand avant la journée. De nombreux élus ont soutenu l'action en achetant du cacao.

en achetant du chocolat équitable. Judith Siller s'est réjouie de "l'augmentation inattendue des ventes". Auparavant, elle avait tenu un stand sur le marché hebdomadaire devant l'hôtel de ville.

A l'hôtel de ville, la présidente de l'organisation internationale FAI (Fondation Amani-Internationale), Marie Ginette Amani-Fridrich, a visité le stand. Elle est originaire de Côte d'Ivoire, d'où provient la moitié du cacao récolté dans le monde. De 2006 à 2008, elle a participé avec son organisation à un projet de l'université américaine Tulane.

qui s'est penché sur le problème du travail des enfants en Côte d'Ivoire. Chaque fois que l'on croque dans une tablette de chocolat vendue moins d'un euro, il faut se rappeler que derrière le chocolat se cache un travail physique difficile et sous-payé, souvent effectué par des enfants. "Le problème n'est pas celui des enfants qui travaillent traditionnellement dans les familles", explique Marie Ginette Amani-Fridrich, "mais celui des enfants recrutés par les gros producteurs et les fermiers des pays voisins encore plus pauvres pour travailler sur les chantiers". "Ce système d'exploitation néocoloniale de notre pays", a poursuivi la présidente de la FAI, "est également maintenu par le fait que les paysans sont obligés de travailler dans des conditions difficiles.

que nous sommes empêchés de transformer nous-mêmes nos matières premières et nos produits nationaux en produits industriels, que nous ne sommes utilisés que comme cueilleurs bon marché et que le chocolat est transformé en Europe.

Il en va différemment pour le chocolat commercialisé, informe Judith Siller. "Les coopératives certifiées reçoivent un prix minimum. Si le prix du marché est plus élevé, elles reçoivent le prix plus élevé. En outre, elles reçoivent une prime que les paysans investissent dans des projets.

écoles et la santé publique. Le travail des enfants est exclu des standards du commerce équitable".

Le 29 septembre à 11 heures, les personnes intéressées pourront s'informer de première main sur les conditions de production du cacao chez "AJane la", Emser Strabe 45. Felicia de Rosario, productrice de cacao de la République dominicaine, y sera invitée.

<http://www.berliner-woche.de/nachrichten/bezirk-charlottenburg-wilmersdorf/artikel/...>

15.12.2012