



©Laurent Proux, Galerie Semiose, Paris

Rencontre

« Salut Frère »

Prato, août 2023

Cet été, direction l'Italie. Une amie m'a conseillé de visiter un des plus beaux musées dédiés au textile dans la petite ville de Prato, située à 22 km de Florence. Me voilà donc dans le train pour Prato. Arrivée à la gare, la présence de nombreux policiers et également d'agents de la sécurité d'entreprises privées m'interpellent. Mon amie qui a vécu à Prato, m'avait prévenue, la ville est « spéciale ». Malgré la petite taille de la gare secondaire de Prato, je suis étonnée, car beaucoup de trains s'arrêtent ici. J'observe quelques instants le ballet de dizaines de personnes qui sortent ou montent dans le train. Principalement originaires d'Asie ou d'Afrique, elles se pressent et baissent la tête sous le regard noir des agents de sécurité (qui d'ailleurs m'observent aussi avec un œil suspect). Après l'arrivée d'un nouveau train, je décide de me fondre dans la foule et de suivre le flux. Nous partons dans des quartiers reculés de Prato et au fur et à mesure, mes compagnons de voyage se dispersent à droite et à gauche, soit dans une cour, soit dans un immeuble ou une maison. Je passe mon chemin avant de refaire le trajet en sens inverse et de comprendre où ils se sont tous éclipsés. **En me rapprochant des façades et en jetant des coups d'œil à travers les vitres, pour la plupart barricadées, je découvre des sweatshops en pleine activité.**

À l'intérieur dans des petites pièces peu éclairées, des hommes, des femmes, pour certains assis au sol, du tissu, des machines à coudre. Des noms d'entreprises chinoises spécialisées dans la confection textile pour la mode ou le vêtement professionnel se retrouvent au niveau des boîtes aux lettres. D'autres locaux sont eux laissés à l'abandon laissant certaines traces de conflits au sol et au mur. Mon amie me confirme qu'à Prato, les *sweatshops* fleurissent à la journée, ferment en cas de contrôle inopiné et peuvent rouvrir dans la même rue, un jour plus tard, la législation italienne le permettant. **De ces sweatshops sortiront des vêtements estampillés « Made in Italy » donnant ainsi la bonne conscience aux consommateurs européens de consommer local... mais dans quelles conditions sociales et à quel prix pour des milliers de personnes ?**

Je continue ma balade pour me retrouver place du Duomo et en dégustant une glace, j'entends un jeune interpellé un autre en français « *Salut Frère* ». Heureuse de communiquer dans ma langue maternelle, j'engage la conversation. Ces quatre jeunes qui aiment passer du temps ensemble sont originaires du Sénégal, du Mali et de la Côte d'Ivoire. Ils me confient leur parcours et leur histoire. **Ne pouvant pas rester avec leur famille dans leur pays pour des raisons économiques, ils sont partis avec l'espoir fou d'un meilleur avenir pour rendre « fiers leurs parents ».** Ces quatre jeunes se sont retrouvés en Libye dans une zone où l'humanité n'a plus sa place, après avoir été affamés et malmenés. Ils ont embarqué ensemble sur un Zodiac et « survécu ensemble jusqu'à l'île de Lampedusa ». Ces épreuves lient une fraternité à tout jamais. Aujourd'hui, ils travaillent dans des ateliers de confection d'habits ou de perruques de cheveux. Tous n'ont pas un contrat de travail et rêvent toujours d'un meilleur avenir.

Suite >

« Si mon papa avait reçu un prix juste pour son cacao, j'aurais eu ma machine à coudre »

ou comment le destin ne tient qu'au prix d'une fève de cacao...



©Laurent Proux, Galerie Semiose, Paris

Suite >

Je suis particulièrement touchée par le parcours d'Abdoul avec qui je continue ma balade dans Prato. Le papa d'Abdoul est producteur de cacao en Côte d'Ivoire. Sachant que le métier d'agriculteur n'offre aucune garantie et stabilité financière, il le motive à apprendre un métier. « C'est ce qui me sauvera » me confie-t-il d'emblée. Abdoul se découvre alors une passion pour la couture. Doué, assidu et volontaire, il rêve d'acquiescer sa propre machine à coudre. Son père lui en a promis une, et déjà il imagine ses futures créations. Quelle déception lorsqu'il apprend que le prix du cacao a lourdement chuté et que son père ne recevra que très peu pour la récolte annuelle, à peine cela couvrira les coûts de production. Désolé, son père ne peut lui acheter cette machine à coudre tant convoitée. Tristesse et colère contre les acheteurs de cacao qui viennent de briser un rêve. En plein doute, Abdoul devient une cible parfaite pour les passeurs, qui eux lui vendent un avenir meilleur au Burkina Faso, en tant que couturier. Mais à Ouagadougou, personne n'attend Abdoul... **Le voyage continue donc avec un périple à travers des contrées lointaines, le désert nigérien, le désert libyen, à pied, en pickup, en rencontrant des trafiquants en tout genre, de jour, de nuit. Ne pouvant payer son voyage, Abdoul devient esclave en arrivant en Libye pour un Ivoirien établi à Sebah qui fabrique des tapis.** Ayant des problèmes de santé et n'étant plus assez productif, il est

« jeté un matin dans une poubelle humaine à ciel ouvert » : la côte libyenne où sont « stockés » tous ceux qui ne sont plus assez bons pour être esclave... De là, la seule issue pour Abdoul est de prendre la mer au plus vite. **Une embarcation le mènera à Lampedusa où il est récupéré par un réseau de trafiquants d'êtres humains qui officie parallèlement aux ONG.** Après quelques jours à Lampedusa, il passe par Palerme, puis Caserta au nord de Naples, puis on lui demande s'il a un métier. Oui, il est couturier. Alors il sera dirigé vers un bus qui part vers... Prato. **Prato ? Oui forcément, là où la main-d'œuvre bon marché, prête à accepter n'importe quelles conditions, est fortement appréciée par ces fameux propriétaires de sweatshops et aussi par les marques de luxe européennes...** Le système fonctionne bien, vous ne trouvez pas ? Après plusieurs mois, où Abdoul a erré dans les rues de Prato sans logement, il trouve du travail journalier dans un *sweatshop* tenu par une famille chinoise, au sein duquel il travaille 12h par jour, 7 jours sur 7, pour 25 euros par jour, avant d'intégrer un atelier d'une marque italienne de luxe.

Aujourd'hui, Abdoul a un contrat de travail officiel, reçoit le salaire minimum et ses heures supplémentaires sont payées. Il parle couramment italien et vient d'emménager dans un petit appartement, où il rêve un jour d'accueillir sa femme et sa fille. Il ne racontera pendant

jamais son parcours à ses parents, « ils ne survivraient pas d'entendre cela ». À ma question, est-ce qu'il reprendrait cette décision de quitter son pays, la réponse est sans appel : « jamais ».

Nous sommes depuis longtemps assis à la terrasse d'un restaurant italien où d'ailleurs les Italiens me toisent du regard, car je partage ma table avec un « migrant noir »... Le serveur me fait fortement sentir qu'il a hâte de nous voir partir en m'apportant l'addition alors que nous n'avons pas terminé de manger le plat principal ! Je touche la table, non je ne fais pas de cauchemar, je suis bien en 2023, en Italie ! Abdoul baisse les yeux, ce sentiment de rejet de l'autre, ce sentiment d'être rien, il le connaît. Moi, je suis révoltée et effondrée.

Comment une personne peut encore avoir foi dans l'humanité en écoutant le récit d'Abdoul ? Une histoire malheureusement commune et qui se reproduit des centaines de fois par jour.

Discrimination raciale, esclavage moderne, trafic d'êtres humains... Avons-nous atteint la fin de l'entendement humain ? De nous deux, c'est Abdoul qui reste cependant le plus confiant. Il est tout simplement incroyable, rempli d'une force et d'un courage sans limite. Il n'en veut à personne, « ces épreuves m'ont renforcé, c'est mon destin »... **Mais son destin n'aurait-il pas pu être différent si nous remontrons le fil de son histoire ? Un prix rémunérateur et équitable pour le cacao de son papa ; des entreprises occidentales prêtes à enfin payer le juste prix des matières premières exportées sur lesquelles elles vont réaliser des bénéfices exorbitants ; des politiciens qui ont enfin le courage de mettre en place un cadre juridique pour éradiquer les violations des droits humains et, pour finir, un consommateur qui devient citoyen du monde et ne recherche plus le produit le moins cher, mais le produit qui nous offrira à nous tous le meilleur avenir. Ne seraient-ce pas là les ingrédients pour une société juste et durable ?**

Pour Abdoul, pour tous ces jeunes, enfants de producteurs et de travailleurs dans les nombreuses filières d'approvisionnement de notre quotidien, qu'ils se trouvent en Afrique, en Asie, en Amérique latine ou dans les Caraïbes, ayons nous aussi cette force et ce courage sans limite pour dire **STOP aux produits issus de l'esclavage moderne et pour demander fairness, transparence et garanties à nos marques préférées.** Pour citer le poète Guillaume Apollinaire, « Il est grand temps de rallumer les étoiles » dans cette humanité devenue si sombre.

par Geneviève Krol,
Directrice de l'ONG Fairtrade Lëtzebuerg

Les illustrations qui accompagnent ce récit ont été réalisées par l'artiste français Laurent Proux, qui a souhaité mettre en lumière les ouvriers migrants travaillant dans les nombreux *sweatshops* de Prato.

Né en 1980 à Versailles, à quelques kilomètres de Paris, Laurent Proux est un artiste soucieux de produire une imagerie puissante et inédite, qui cherche à résoudre par des choix formels les questions soulevées par ses sujets.

Déi lénk Hand däerf net de Géigendeel maache vun deem wat déi riets Hand mécht

Appel au nouveau gouvernement pour assurer une transition vers une économie durable incluant le secteur financier

Durabilité, climat, environnement, droits humains. Le monde politique et économique au Luxembourg est - en principe - d'accord pour relever et respecter les défis en lien avec ces enjeux globaux. Pourtant, les deux partis politiques formant le nouveau gouvernement mettent en avant le développement économique du pays qui aura évidemment aussi un impact sur ces enjeux globaux. Il est temps de dépasser les déclarations en entreprenant des mesures concrètes et mesurables.

Le Cercle de Coopération des ONGD, le groupe de travail « Finance durable » et l'Initiative pour un devoir de vigilance, dont l'ONG Fairtrade Lëtzebuerg est membre, ont demandé une entrevue avec les représentants des groupes de travail à Senningen chargés de l'élaboration d'un nouveau programme gouvernemental. À l'heure où nous rédigeons la présente publication, la demande reste sans réponse.

Ces trois réseaux représentent près d'une centaine d'organisations de la société civile œuvrant pour l'atteinte des Objectifs du Développement Durable et étant actives dans la lutte contre les inégalités dans le monde. Leurs porte-paroles expriment clairement leurs attentes vis-à-vis du nouveau gouvernement :

« Nous sommes d'avis que le nouveau gouvernement luxembourgeois ne doit pas seulement s'occuper des thématiques d'importance nationale. Afin de s'engager pour une vraie transition vers une économie durable respectant les droits humains, le climat et l'environnement au niveau de ses chaînes d'approvisionnement, une consultation des associations patronales comme l'UEL ou la Fedil ne peut en aucun cas être suffisante.

En tant que l'un des pays ayant la plus grande empreinte écologique au monde et en tant que membre du Conseil des droits de l'Homme des Nations Unies, le Luxembourg doit également assumer ses responsabilités internationales. »

En effet, selon le spillover index des Nations Unies, le Luxembourg a une des performances les plus négatives (162^e place parmi 166), globalement en termes d'effets néfastes de ses politiques sur le développement durable d'autres pays.

Dans ce contexte, nos revendications pour le nouveau gouvernement sont les suivantes :



Ein faires und schokoladiges Jahresende mit 4 engagierten luxemburgischen Fairtrade-Partnern

Im Rahmen der anstehenden Festtage und des etwas größeren Schokoladenkonsums, freuen wir uns, das Jahresende mit 4 fairen und engagierten Aussagen von 4 luxemburgischen Partnern, die mit Fairtrade-Kakao arbeiten, abzurunden. Das Wort geht nun an unsere besonders engagierten Partner hier in Luxemburg!



Jérôme Colson

Direktor Ateliers du Tricentenaire s.c.

„Die 2009 gegründete Société Coopérative Ateliers du Tricentenaire gewährleistet die Aufnahme und Begleitung von Menschen mit Behinderungen bei der Bewältigung ihres Alltags. Neben dieser sozialen Komponente legen wir bei den Ateliers du Tricentenaire außerdem Wert auf die Nutzung von hochwertigen, natürlichen und nachhaltigen Zutaten für die verschiedenen Produkte, die mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail in den Produktionswerkstätten hergestellt werden. Unser Engagement geht sogar noch einen Schritt weiter, da wir seit der Gründung der Chocolaterie Fairtrade-Partner sind und demnach ausschließlich auf Fairtrade-Kakao für unsere Schokoladenartikel zurückgreifen. Die Werte der Fairtrade-Bewegung, genauer gesagt Solidarität, die Verbesserung der Lebensqualität der Arbeiter, Selbstbestimmung sowie die Achtung der Menschenwürde stehen zu 100% stark in Einklang mit denen der Ateliers du Tricentenaire.“

Bezüglich unserer Produktpalette stellen wir aktuell in Bissen die Fairtrade-Schoko-Nikoläuse und Fairtrade-Schoko-Weihnachtsmänner her, aber auch Fairtrade-Pralinen aller Art, Fairtrade-Schokoladentafeln, Fairtrade-Trockenfrüchte im Schoko-Mantel und Fairtrade-Schoko-Aufstriche. Außerdem werden unter den 200 verschiedenen Fairtrade-Produkten, die wir anbieten, auch Fairtrade-Tee, Fairtrade-Gewürze, Fairtrade-Nüsse sowie Fairtrade-Gebäck hergestellt.

Unsere Kunden geben uns regelmäßig positive Rückmeldungen über die Qualität unserer Produkte, unsere breite Produktpalette, unsere Kreativität, aber eben auch über unser Engagement für eine gerechtere und solidarischere Welt, in der Menschen einen fairen Lohn und würdevolle Arbeitsbedingungen erhalten.“



Jos & Jean-Marie Neuberg

Generaldirektoren der Bäckerei Jos & Jean-Marie

„Jos & Jean Marie besteht aus 2 Brüdern, die ihren Beruf als Bäcker und Konditor mit viel Leidenschaft, Kreativität und Engagement ausüben. Unser gemeinsames Abenteuer hat 2002 mit der Gründung unserer ersten Bäckerei in Mertzig, im Norden Luxemburgs, mit drei Filialen begonnen.“

Als Befürworter regionaler Produkte aus Luxemburg verwenden wir für unsere Produkte Mehl, das mit den Gütesiegeln „Käre vum Séi“ und „Produit du terroir“ ausgezeichnet ist. Auch heute noch kaufen wir bei lokalen Erzeugern ein.

Neben der Unterstützung der lokalen Produzenten ist der Bäckerei Jos & Jean-Marie auch das Prinzip der Fairness und der respektvolle Umgang mit den Produzenten und Produzentinnen in Afrika, Asien, Lateinamerika und der Karibik wichtig. Um diese menschlichen Werte täglich konkret umzusetzen, hat die Bäckerei 2007 beschlossen, die große Leidenschaft, die wir für Schokolade pflegen mit einem wirtschaftlichen und sozialen Engagement zu verbinden, indem wir für die Herstellung unserer Produkte Fairtrade-zertifizierte Kakaobohnen benutzen. Die Aufrechterhaltung einer handwerklichen Qualitätsarbeit mit natürlichen und sorgfältig ausgewählten Rohstoffen, die die Menschen- und Umweltrechte respektieren, spiegelt somit nicht nur das Engagement für eine gerechtere und fairere Welt wider, sondern ermöglicht es auch, eine Leidenschaft zu begeistern, die sich immer mehr um die Achtung des Klimas und der Arbeiterrechte sorgt.

„Allein können wir nur wenig ausrichten, aber gemeinsam sind wir stark“, ist ein aussagekräftiges Leitmotiv, welches wir mit den Fairtrade-Kooperativen in den Erzeugerländern Afrikas, Asiens, Lateinamerikas und der Karibik teilen. Diese Devise bedeutet, dass wir alle gemeinsam an der Verbesserung ihrer Lebens- und Arbeitsbedingungen hinarbeiten müssen. **Wir bei Jos & Jean-Marie sind sehr stolz darauf sind, mit unserer Fairtrade-Produktpalette einen Beitrag zur Entwicklung des fairen Handels in Luxemburg leisten zu können!“**



Maud Hansen

Directrice Ateliers d'inclusion professionnelle Yolande COOP

« Yolande Coop est une société coopérative et d'impact sociétal luxembourgeoise qui offre un environnement de travail adapté aux personnes atteintes d'une déficience intellectuelle.

Étant donné que notre société coopérative est soucieuse d'inclure et d'intégrer des personnes en situation d'handicap, nous avons naturellement défini l'inclusion comme première valeur phare, car nous souhaitons que nos collaborateurs puissent obtenir une chance de bénéficier d'un environnement de travail sain, rémunérateur, et au sein duquel ils peuvent développer leurs compétences et s'épanouir, professionnellement parlant. Le respect est également une valeur phare de notre société coopérative, dans la mesure où nous prônons la tolérance, la bienveillance et le bien-vivre ensemble. Par respect, nous entendons également le respect de l'environnement, d'une part au niveau local, par le biais de la réduction des déchets, et d'autre part, par le biais des produits que nous achetons, à l'instar du cacao Fairtrade, qui ne contient pas de pesticides nocifs. La qualité est notre troisième valeur phare, dans le sens où nous nous efforçons continuellement à créer des produits de qualité supérieure pour nous challenger personnellement et pour fidéliser notre clientèle, dont les attentes sont élevées. **Je pense que l'ensemble de ces valeurs sont parfaitement en phase avec les valeurs du commerce équitable, à savoir le respect du milieu naturel, l'égalité des genres, le bien-être des collaborateurs ainsi que le recours à des pratiques d'achat responsables.**

Concernant les retours de nos clients, je suis persuadée que l'offre de notre gamme à base d'ingrédients naturels, régionaux et Fairtrade trouve une grande résonance auprès d'eux, car ceux-ci sont de plus en plus soucieux d'une production locale, du bien-être environnemental et du bien-être des producteurs. En effet, dans le passé, nos clients nous ont demandé à maintes reprises des informations relatives à la provenance de nos ingrédients. Cette fidélisation passe aussi par notre savoir-faire et notre capacité d'innovation. Dans notre unité de production, nous proposons par exemple une large sélection de pâtisseries et de viennoiseries, telle que les croissants au chocolat Fairtrade, les pains au chocolat Fairtrade, l'éclair au chocolat Fairtrade, la tartelette au chocolat Fairtrade, un cake choco Fairtrade ou encore un muffin au chocolat Fairtrade. L'ensemble de ces produits ne sont d'ailleurs pas uniquement plébiscités par des particuliers, mais également par des communes certifiées Fairtrade Gemeng dans le cadre d'événements ponctuels. En résumé, allier savoir-faire, qualité, développement dans la continuité, innovation et utilisation de produits sains, naturels et rémunérateurs pour les personnes qui les ont produites, que ce soit au Luxembourg ou ailleurs dans le monde, est très important pour nous. Je dirais même que cela est la marque de fabrique de Yolande Coop. »



Michael Matergia

Sales Manager Luxembourg de Luxlait

« En tant que coopérative agricole, il est essentiel pour nous de soutenir également les agriculteurs à l'étranger. Pour nous, cela signifie bien plus que simplement acheter leurs produits. Nous valorisons ainsi leur travail qui s'effectue très souvent dans des conditions difficiles. Nous croyons que rémunérer équitablement les agriculteurs est essentiel, non seulement pour reconnaître leur contribution à nos produits, mais aussi pour améliorer leur qualité de vie. **Les valeurs de Fairtrade correspondent parfaitement à nos valeurs, car elles visent à garantir des conditions de travail décentes et une rémunération équitable pour les agriculteurs.**

En utilisant du cacao Fairtrade pour notre lait chocolaté, nous pouvons offrir une garantie de qualité à nos clients. Le cacao Fairtrade est soumis à des normes strictes, ce qui signifie que le chocolat que nous utilisons dans notre produit est contrôlé et certifié pour répondre aux normes les plus élevées.

La réaction des consommateurs à la transition vers 100% de cacao Fairtrade a été extrêmement positive. Ils voient en Luxlait un acteur engagé dans des démarches durables et équitables. Cela renforce leur confiance en notre marque et les motive à continuer de choisir nos produits en toute conscience.

Nous avons également constaté un intérêt croissant de la part d'institutions telles que les collectivités, les maisons relais et les services de restauration scolaire. Ces organisations reconnaissent notre engagement envers le cacao Fairtrade et sont de plus en plus nombreuses à faire le choix de produits Luxlait/Fairtrade. Cela illustre la pertinence de notre décision et nous encourage à persévérer dans cette voie.

Notre engagement en faveur du cacao Fairtrade pour notre lait chocolaté est une étape importante dans notre quête de qualité, d'équité et de durabilité. Nous espérons que notre démarche inspire d'autres entreprises à suivre notre exemple et à contribuer à un monde meilleur pour tous. »





Un superfood Fairtrade !

Les noix de cajou - une économie vitale au cœur de l'Afrique

Croquante et savoureuse, qu'elle soit salée, grillée ou naturelle, la noix de cajou peut être consommée dans le cadre de l'apéritif, pour reprendre des forces après un entraînement ou encore pour calmer une petite faim. À la suite de l'introduction des noix de cajou Fairtrade sur le marché luxembourgeois cet automne, l'ONG Fairtrade Lëtzebuerg a effectué un zoom sur cette filière plutôt méconnue du grand public.



Le saviez-vous ?

Excellente source en protéines végétales et dotée d'un pouvoir antioxydant, la noix de cajou se distingue également par ses valeurs élevées en cuivre, magnésium, fer, zinc, phosphore manganèse, sélénium et vitamines B, E et K.

Cet ensemble de valeurs nutritionnelles se traduit par divers avantages pour la santé, tels que la réduction du mauvais cholestérol et des triglycérides, qui limite ainsi l'apparition de maladies cardio-vasculaires, de certains cancers ou encore du diabète de type-2.

L'arbre qui produit la pomme de cajou trouve ses origines dans le climat tropical du Brésil. L'anacardier, tel son nom, rencontrait déjà un succès notable auprès des tribus indigènes d'Amazonie, qui cultivaient la noix de cajou pour ses nombreuses propriétés médicinales. Le jus était notamment utilisé pour traiter les fièvres, les problèmes d'estomac ou encore pour améliorer la santé bucco-dentaire ! En bref, un vrai superfood ! Quant à son épopée internationale, celle-ci a commencé avec l'arrivée des colons portugais au Brésil dès le milieu du XVI^e siècle, qui ont exporté l'anacardier en Asie et en Afrique.

Aujourd'hui produite aux quatre coins du monde, la noix de cajou rencontre un succès croissant en Europe. Cette popularité masque toutefois les nombreuses injustices sociales et économiques subies par les producteurs et productrices concernés.



Enjeux et défis

Le processus de décorticage des noix de cajou est l'un des enjeux phares de cette filière. On estime que près de 60% de la production mondiale des noix de cajou provient d'Afrique, et que 90% de ces noix de cajou produites en Afrique sont décortiquées et transformées en Asie, ce qui prive les producteurs africains d'emplois sûrs et rémunérateurs et les expose à une grande précarité.

Outre ce défi, les nombreuses femmes travaillant dans les ateliers de décorticage manuel sont exposées à l'acide anacardique présent dans la coque des anacardes, sans matériel de protection adéquat, provoquant de graves brûlures aux mains, yeux et jambes.

Quelles solutions apporter ?

Pour les producteurs, le système Fairtrade constitue un filet de sécurité, surtout en temps de crises. Réunis en coopératives démocratiques, ils peuvent renforcer leur position de négociation sur le marché mondial. Ceux-ci bénéficient également du prix minimum garanti, quelle que soit la situation du marché. Cela les aide à planifier les investissements pour leur ménage ou encore à préparer l'avenir de leurs enfants. Et grâce à la prime Fairtrade, les producteurs peuvent investir dans des projets communautaires et des projets de développement économique. Un décortiquage local en Afrique permet en outre de créer des emplois supplémentaires, notamment pour les femmes, qui renforcent ainsi leur indépendance financière. Réduire le nombre d'intermédiaires de la chaîne d'approvisionnement de cette filière permet également de minimiser les émissions de CO₂, car les noix de cajou ne sont plus transportées vers l'Asie lointaine pour y être décortiquées. À titre d'exemple, **choisir des noix de cajou Fairtrade permet d'économiser près de 20 tonnes de CO₂ pour 100 kg de noix de cajou africaines décortiquées au Vietnam.**

Depuis cet automne, les noix de cajou Fairtrade sont disponibles sur le marché luxembourgeois. En provenance de la coopérative « Société Coopérative Simplifiée des Producteurs de Légumes et Fruits » située au Burkina Faso - l'une des près de 30 coopératives de noix de cajou certifiées Fairtrade en Afrique - elles sont proposées par la marque Ateliers du Cœur et distribuées dans les points de vente des Ateliers du Tricentenaire et dans les supermarchés Cactus.



Socom s'engage pour Fairtrade

Le bien-être pour tous

Pour une transition vers des vêtements équitables, il ne faut qu'un pas ! Le groupe Socom l'a bien compris. Le groupe Socom, les Ateliers Kräizbiereg et l'ONG Fairtrade Lëtzebuerg se sont lancés dans un projet de grande envergure pour habiller les employés du groupe Socom avec des t-shirts et des polos en coton certifié Fairtrade.

Marc Thein, président du comité de direction de l'entreprise Socom s'est exprimé à ce sujet :

« Préserver l'environnement est une chose, protéger les droits humains en est une autre, pour nous les deux vont de pair ! Les achats de fournitures de tout type doivent occuper un rôle primordial dans les réflexions RSE de chaque patron d'entreprise. Depuis 15 ans, la société Socom S.A. dispose d'une charte « achats » imposant à ses fournisseurs de vérifier la provenance des produits qu'ils nous vendent, ceci afin d'exclure toute marchandise de provenance douteuse, comme des produits en liaison avec le travail d'enfants ! Pour consolider notre engagement sociétal, notre Groupe a décidé de faire évoluer sa politique de vêtements de travail, et a opté pour une solution Fairtrade, ceci en collaboration étroite avec les Ateliers Kräizbiereg de Dudelange. Dorénavant, à l'exception des équipements nécessitant une certification spéciale, nos vêtements seront certifiés Fairtrade. »

Le projet a été mené dans le cadre de la campagne « Rethink Your Clothes », une campagne mise en œuvre par les ONG Fairtrade Lëtzebuerg et Caritas Luxembourg, sur mandat de la Coopération luxembourgeoise.

Einweihung der 6. Fairtrade Wall Luxemburgs - eine Sensibilisierungsreise in Bettemburg!

Die Gemeinde Bettemburg hat sich etwas ganz Originelles für die Teilnahme am Fairtrade-Wall-Projekt ausgedacht. Für das faire und kreative Projekt hat der luxemburgische Künstler Raphaël Gindt sechs 2 x 3 m große Gemälde von Produzenten und Produzentinnen aus Afrika, Asien, Lateinamerika und der Karibik erstellt, die an verschiedenen Orten der Gemeinde gesehen werden können, was ihnen so eine größere Sichtbarkeit im öffentlichen Raum von Bettemburg verschafft. Die erste Etappe dieser fairen Sensibilisierungsreise führt die Kunstwerke ins Sport- und Kulturzentrum (30, rue James-Hilliard Polk) der Gemeinde. Ein großes Dankeschön an die Gemeinde Bettemburg für dieses schöne und faire Projekt!



Ein fairer Geburtstag!

Für den 10. Geburtstag des ersten Gemeinschaftsgartens der Stadt Luxemburgs, hat die Gemeinde einen fantastischen Fairtrade-Kuchen geschenkt. Der leckere und faire Kuchen wurde von der Bäckerei Jos & Jean-Marie, dem bisher einzigen Fairtrade zertifizierten Bäcker aus Luxemburg, speziell für das Event hergestellt. Ein großes Dankeschön an alle Beteiligten für diese super Initiative im Herzen Luxemburgs.



Une fin d'année gourmande, équitable et haute en couleur !

En cette fin d'année 2023, nos partenaires engagés ont réalisé une offre de produits certifiés Fairtrade absolument succulente, qui ne manquera pas de ravir à la fois les yeux et les palais des amateurs de viennoiseries et de délices chocolatés. Découvrez sans plus attendre les 3 nouvelles créations de la **Bäckerei Jos & Jean-Marie**, à savoir le « Fairtrade Boxemännchen », le « Suisse Fairtrade » ainsi que les petits Saint-Nicolas Fairtrade. Du côté des **Chocolats du Cœur**, l'offre spéciale dédiée à la Saint-Nicolas comprend un large assortiment de Saint-Nicolas Fairtrade de qualité supérieure. En outre, les **Ateliers du Tricentenaire** proposent également des épices Fairtrade, qui ne manqueront pas de parfumer vos repas de

fin d'année ! Quant à la marque indépendante belge **Galler**, les maîtres-chocolatiers de celle-ci nous régaleront avec leurs ours, buchettes de Noël ou encore Saint-Nicolas Fairtrade. Quant à la chocolaterie française **Mathez**, celle-ci séduit également avec ses truffes fantaisie succulentes, disponibles dans les magasins Naturata au Luxembourg. La marque française les **Chevaliers d'Argouges** propose un large assortiment de chocolats Fairtrade et biologiques, également disponible au Luxembourg chez Naturata. Les différentes Boutiques du Monde du Luxembourg sont également au rendez-vous et vous invitent à découvrir les belles corbeilles cadeau préparées par leurs soins.

Ateliers du Tricentenaire



Épices Fairtrade

Bäckerei Jos & Jean-Marie



Chocolaterie Galler



Chevaliers d'Argouges



Mathez



Neue Adresse

Die Weltbuttek Luxemburg zieht vorübergehend um! Der Weltladen der Hauptstadt, der in der 6, rue Genestre in Luxemburg ansässig war, wird wegen anstehender Bauarbeiten vorübergehend in einen Pop-Up Store umziehen. Die neue Adresse befindet sich nun in der **Rue des Capucins 19-25**.



weltbutteker.lu



NOVEMBRE 2023 - N°76

IMPRESSUM : ÉDITEUR Fairtrade Lëtzebuerg a.s.b.l. • 2a, rue de la Gare • L-6910 Roodt-sur-Syre • (+352) 35 07 62 • info@fairtrade.lu RÉDACTION Coralie Jegousse • Geneviève Krol • Michael Matergia • Valérie Murat • Paula Pieper • Steven Urbanski • Jean-Louis Zeien PHOTOS Ateliers du Tricentenaire • Bäckerei Jos & Jean-Marie • Chocolat Mathez • Fairfood • Fairtrade Lëtzebuerg • Fabrice Goussot • Galler • Les Chevaliers d'Argouges • Luxlait • A. Mole • Valérie Murat • Laurent Proux, Galerie Semiose, Paris • Weltbuttek Lëtzebuerg • Yolande COOP LAYOUT Comed IMPRESSION Reka Print +

Imprimé sur du papier recyclé



FAIRTRADE.LU

