



HOME

FOOD

BEVERAGE

SCELTI PER VOI

FUORI CASA

EVENTI

RICETTE

EXPO 2015

Ristorazione & Catering



CHI SIAMO PUBBLICITÀ SCRIVI ALLA REDAZIONE NEWSLETTER

cateringgross
CONTATE SU DI NOI www.cateringgross.it

ELENCO
GROSSISTI

NEWS

Inaugura Dolce & Salato Pubblicato da 4 ore

Ricerca articoli

Home > Food > Ferrero utilizza cacao equo-solidale

Ferrero utilizza cacao equo-solidale

By Redazione on marzo 24, 2014

Il gruppo Ferrero ha raggiunto un importante accordo con il circuito Fairtrade che accoglie i produttori di cacao del **commercio equo certificato**. La partnership è stata presentata, nei giorni scorsi, in occasione della International Fairtrade Conference di Berlino e vedrà la società italiana Ferrero acquistare 20.000 tonnellate di cacao certificato Fairtrade nell'arco dei prossimi 3 anni. Con questo accordo saranno assicurate maggiori vendite a condizioni Fairtrade ai coltivatori di cacao, e, allo stesso tempo, un margine di guadagno aggiuntivo, il **Fairtrade Premium**, da dedicare al miglioramento delle infrastrutture, servizi e altri progetti importanti per le comunità. Fairtrade rimane l'unica certificazione etica in grado di assicurare un **premium di 200\$US** a tonnellata di cacao, che viene corrisposto direttamente alle organizzazioni di produttori per avviare progetti di autosviluppo. Con il nuovo accordo Ferrero si impegna, oltre all'acquisto del cacao Fairtrade, a utilizzare i **Fairtrade Sourcing Programs**, ovvero i programmi di approvvigionamento di materie prime Fairtrade.



“Con questo accordo di collaborazione vogliamo rendere più professionale la coltivazione del cacao, rafforzare la **sostenibilità** delle strutture organizzative dei piccoli produttori e migliorare il guadagno dei coltivatori e delle loro famiglie”, ha spiegato un delegato del gruppo Ferrero, e ancora: “Entro il 2020 Ferrero acquisterà cacao sostenibile certificato al 100% per i prodotti dolciari”.

Ferrero acquisterà il proprio cacao da cooperative certificate della **Costa d'Avorio**, che hanno dato il benvenuto all'impegno dell'azienda. “Siamo molto entusiasti di poter avviare nuovi progetti di sviluppo. Abbiamo dei piani di investimento importanti sia per i nostri impianti per la lavorazione del cacao, ormai datati, ma anche per un magazzino, dei camion, nuove scuole, acqua potabile e molto altro. Stiamo lavorando per rafforzare la posizione dei soci delle nostre cooperative e le loro comunità” ha dichiarato Mr Moussa Bamba, Presidente di **Ecookim**, una delle cooperative certificate Fairtrade in Costa d'Avorio.

Sull'esempio di Ferrero e di altre dieci aziende che hanno aderito al Programma Fairtrade per il Cacao, che assicurano il 22% di crescita delle vendite dei volumi di cacao solo nel 2014, ci si augura si possano aggiungere altre realtà e portare numeri ancora più importanti per i prossimi anni.

Lucilla Meneghelli

aziende cacao carousel equosolidale fairtrade Ferrero news

ARTICOLI CORRELATI



La ricetta anticrisi di Formec Biffi



Inaugura Dolce & Salato



Leni's, gli specialisti della mela a Tip World



Miniguide del cibo a #FuoriSalone



Nuovi Ridotti di Brodo Knorr. Esaltano il sapore dei tuoi piatti in ogni momento della preparazione

LASCIA UN COMMENTO

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web

Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: `` `<abbr title="">` `<acronym title="">` `` `<blockquote cite="">` `<cite>` `<code>` `<del datetime="">` `` `<i>` `<q cite="">` `<strike>` ``

Commento all'articolo

FACEBOOK

Ristorazione & Catering

Like

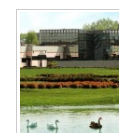
10,176 people like Ristorazione & Catering.

Facebook social plugin

ULTIMI

POPOLARI

COMMENTI



La ricetta anticrisi di Formec Biffi

La Formec Biffi è un'azienda lodigiana leader nel campo...

Publicato da 9 minuti 0



Inaugura Dolce & Salato

Novità in vista per la scuola di cucina Dolce...

Publicato da 4 ore 0



Leni's, gli specialisti della mela a Tip World

Dal 12 al 15 aprile Brunico ospiterà Tip World,...

Publicato da 8 ore 0



Miniguide del cibo a #FuoriSalone

Il Park Hyatt Milano sceglie Kartell per festeggiare il...

Publicato da 11 ore 0



Gemelli@Fornelli: la cucina di Heinz Beck scende in corsia

Qualche giorno fa leggevo su Facebook il post di...

Publicato da 19 ore 0



Expo 2015 avrà il Padiglione del vino

Alla fine il padiglione del vino ci sarà. Oggi...

Publicato da 19 ore 0



Berlucchi Mood – taste in the city

“Con questo progetto vogliamo offrire al consumatore un'esperienza inusuale....

Publicato da 1 giorno 0



Lunelli acquisisce il 50% di Bisol

Il vino italiano si fa grande. Due aziende leader...

Publicato da 2 giorni 0

Tag

agricoltura ALMA aziende birra carne **carousel** chef cibo consumatori consumi cucina cucina italiana Eventi evidenza Expo
 2015 export formazione gualtiero marchesi hotel identità golose manifestazioni massimo bottura milano natale **news** nuove generazioni parmigiano
 reggiano pasta pasticceria pesce piccole e medie imprese pizza premio produttore **ricette ristorante** ristoranti Ristorazione slow food **tendenze**
 tradizione turismo Vinality **vino** week end fuori porta

EDITORE

Edizioni Catering s.r.l.
 Presidente: Sergio Esposito
 Via Margotti, 8 - 40033 Casalecchio di Reno (BO)
 Tel 051/751087 - Fax 051/751011
 Email info@cateringnews.it
 P.IVA 02233251202

DIRETTORE RESPONSABILE

Roberto Martinelli
direttore@edizionicatering.it

CAPOREDATTORE

Luigi Franchi
redazione@edizionicatering.it

[HOME](#) | [FOOD](#) | [BEVERAGE](#) | [SCELT PER VOI](#) | [FUORI CASA](#) | [EVENTI](#) | [RICETTE](#) | [EXPO 2015](#) |

[Chi Siamo](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi alla redazione](#) | [Newsletter](#)

Copyright © 2012 Ristorazione & Catering - Autorizzazione del Tribunale di Bologna Nr.8143 del 21/12/2010 - Webmaster KosmoSol