



Artisans du Monde

Pour un commerce
équitable





CHOISISSEZ LES PRODUITS ARTISANS DU MONDE

Notre démarche est la plus exigeante du marché. Nous avons une ambition de progression permanente, au delà des critères des labels, pour permettre aux producteurs aux savoir-faire uniques et traditionnels, d'être les propres acteurs de leur développement.

- Développer l'économie : prix minimum garanti, préfinancement des commandes, prime pour des projets collectifs, engagement durable avec les producteurs et transparence de la chaîne de commercialisation.
- Protéger l'environnement : réduire l'empreinte écologique de la production, défendre la biodiversité.
- Défendre les droits sociaux et humains.

Artisans du monde réveille les consciences

Association créatrice du commerce équitable en France, nous changeons les règles du commerce international depuis 1974 grâce à nos milliers de bénévoles. Nous agissons par :

- la vente de produits du commerce équitable
- la sensibilisation des citoyens
- des campagnes de mobilisation

Nos engagements :

- 100% de nos produits sont issus du commerce équitable
- Relations directes avec les producteurs

REJOIGNEZ LE MOUVEMENT devenez artisans du monde

QUI SOMMES-NOUS ?



Marque pionnière du commerce équitable en France, Artisans du Monde propose des produits d'épicerie et d'artisanat du monde et constitue le 1er réseau de boutiques associatives en France. Solidar'Monde développe et importe les produits de la marque Artisans du Monde.

La marque porte une véritable histoire : celles des paysans et artisans qui perpétuent un savoir-faire traditionnel, celle des bénévoles qui se mobilisent chaque jour pour un commerce plus humain et plus soucieux de l'environnement et celle des consom'acteurs qui par leur acte d'achat s'engagent pour un commerce équitable exigeant

NOTRE GARANTIE ÉQUITABLE

Nous sommes certifiés WFTO, label qui garantit l'application des standards du commerce équitable. Nos produits sont créés dans le respect des droits sociaux et de l'environnement et contribuent au financement de projets de développement local.

Depuis plus de quarante ans, le commerce équitable propose de réduire les inégalités sociales et environnementales engendrées par le commerce éconventionnel.

Outil de la transition écologique et solidaire, le commerce équitable garantit aux producteurs des prix stables et rémunérateurs pour vivre dignement de leur travail et adopter des modes de production respectueux de leur environnement.

La mise en place d'une filière du commerce équitable se traduit par l'instauration d'un partenariat de long-terme entre un acheteur (une entreprise) et des organisations de producteurs (paysans ou artisans en général).

A cette occasion, un ensemble de règles sont fixées, elles précisent les engagements de chacune des parties.





DÉCOUVREZ NOS SUCRES

LE SUCRE DULCITA



**006125
SUCRE DULCITA
5 KG**

Origine : Equateur
Cooperative : Coproprap

COPROPAP - EQUATEUR

Laissez-vous porter au cœur des forêts équatoriennes par la Dulcita Artisans du Monde. Sa texture suave et sa saveur de miel viennent sublimer vos pâtisseries et boissons chaudes.

Ce sucre de canne complet est obtenu grâce à une méthode de fabrication artisanale et naturelle : le jus de canne est chauffé graduellement jusqu'à sa cristallisation.

Le sucre est ensuite brassé puis ensaché. Rien de plus. Sa couleur dorée est ainsi naturelle et les bienfaits de la canne conservés.

Copropap réunit 47 producteurs et productrices de canne à sucre impliqués dans la gestion de la coopérative, ainsi que 300 salariés. C'est en Equateur, dans la région Pichincha, qu'ils sélectionnent les cannes ayant atteint une maturité parfaite lors des 4 récoltes annuelles. Ce système permet à tous les producteurs d'avoir un revenu continu sur l'année.

Grâce à la prime de développement, une nouvelle petite usine a été mise en place en 2018 pour leur permettre d'augmenter leur production.



LES SUCRES DE COCO



006127
SUCRE DE COCO
BRUN
12.5 KG

Origine : Indonésie
Coopérative : KSPKMS



006137
SUCRE DE COCO
BLOND
12.5 KG

Origine : Indonésie
Coopérative : KSPKMS

KSPKMS - INDONÉSIE



Crée en 2015, la coopérative KSPKMS réunit près de 1000 petites productrices et producteurs sur l'île de Java. En Indonésien, Koperasi Simpan Pinjam Karya Manunggal (KSPKMS) signifie « travailler ensemble pour réussir ».

Les femmes sont au cœur de cette organisation, tant au sein du conseil d'administration de la coopérative qu'à la transformation du sucre.

L'objectif de cette coopérative est d'aider les agriculteurs et agricultrices indonésiens à vivre au-dessus du seuil de pauvreté notamment par la vente de leurs produits au marché international. Le sucre de coco est leur principale source de revenu. Il est récolté sur de petits espaces de terre autour d'autres espèces pour préserver la biodiversité de l'île.

LE SUCRE MASCOBADO

Le sucre Mascobado bio est un sucre de canne complet issu d'un processus de fabrication artisanal.

Il se caractérise par sa couleur brune et se distingue par un arôme subtil de vanille et caramel.



**006111
SUCRE MASCOBADO
5 KG**

Origine : Philippines
Coopérative : PFTC

La production de Mascobado est vieille d'environ 150 ans aux Philippines. La canne à sucre est broyée dans un moulin, le jus en est extrait, puis filtré afin d'éliminer toute impureté.

Ce jus est ensuite porté à ébullition, puis sa purification et sa condensation sont effectuées moyennant 4 heures de cuisson au cours desquelles il est continuellement écumé.

Le sirop obtenu est étalé puis remué constamment afin d'obtenir les cristaux les plus fins. Si cette production artisanale est tombée en désuétude avec l'émergence des usines de raffineries et l'apparition du sucre blanc, le sucre Mascobado est aujourd'hui de nouveau apprécié pour ses qualités nutritives supérieures au sucre blanc.

PFTC - PHILIPPINES

La coopérative Panay Fair Trade Center (PFTC) a été créée en 1991 comme soutien à l'ONG Kabalaka qui militait pour l'émancipation des femmes exploitées sous le régime du dictateur Marcos (1965-1986). Il s'agissait pour cette ONG de sensibiliser les femmes à leurs droits et à leur rôle dans la société.

L'objectif de la PFTC est double : renforcer l'autonomie des organisations paysannes productrices de Mascobado (un type de sucre de canne) sur l'île de Panay, et continuer d'intégrer les femmes vivant en zones rurales dans des projets d'agriculture durable. D'une seule coopérative au départ, la PFTC regroupe aujourd'hui 5 coopératives et compte près de 300 producteurs, dont 60% sont des femmes.

La production de Mascobado existe depuis plus de 150 ans aux Philippines. La récolte de la canne à sucre se fait manuellement. La canne récoltée est ensuite pressée dans un moulin afin d'obtenir du jus.

Ce jus est filtré pour éliminer les impuretés et est porté à ébullition pendant 4 heures. Le sirop ainsi obtenu est étalé puis broyé dans le but d'obtenir les cristaux les plus fins. Le Mascobado de la PFTC est certifié biologique depuis 2000.

La PFTC est fortement impliquée dans la société civile philippine.

Elle développe des activités de plaidoyer en faveur du commerce équitable, de la protection de l'environnement, des droits des enfants et des droits des femmes. C'est une organisation très engagée, qui milite contre le gouvernement pour la défense des droits humains. Les petits producteurs demandent une réforme où leurs droits seront pris en compte.





DÉCOUVREZ NOS
SUPER GRAINES

CHIA NOIR

**008148
CHIA NOIR
10 KG**



Origine : Nicaragua
Coopérative : Cosecha Partners

La graine de chia est un superaliment aux qualités nutritionnelles exceptionnelles constituant une bonne alternative aux produits d'origine animale. La graine de Chia est reconnue pour son apport en protéines, en oméga 3, en calcium, en fibres et en minéraux. Elle est également antioxydante et source de vitamines.

Conseil :

On peut saupoudrer les graines dans un plat, une salade ou un bol de céréales ou à incorporer en pâtisserie par exemple.
Une autre idée consiste à les utiliser dans un dessert à base de lait végétal. Elles gonflent et prennent alors une texture gélatineuse très agréable.

COSECHA PARTNERS - NICARAGUA

Notre variété ancienne de Chia noir est la première graine de Chia issue du commerce équitable distribuée en France et labellisée WFTO (World Fair Trade Organisation)*.

Sa saveur est douce et ses qualités nutritionnelles sont exceptionnelles. C'est l'une des graines les plus riches en Oméga3, qui contribue au bon maintien du cholestérol.

Sans gluten et source de protéines végétales, le chia se caractérise par sa faculté à gonfler lorsqu'il est incorporé à des sauces ou à des laitages, leurs donnant plus de consistance.

Au sein de Cosecha Partners, c'est plus de 300 petits producteurs situés dans une région volcanique enclavée au Nord-Ouest du Nicaragua qui peuvent tirer un revenu décent de leurs productions.



SÉSAME



**008149
SESAME BIO
10 KG**

Origine : Egypte
Coopérative : Sakaran

La graine de sésame est un superaliment aux qualités nutritionnelles exceptionnelles constituant une bonne alternative aux produits d'origine animale.

La graine de sésame est reconnue pour son apport en protéines, en oméga 3, en calcium, en fibres et en minéraux.
Elle est également antioxydante et source de vitamines.

SAKARAN - EGYPTE

A deux heures de route au sud du Caire, 23 petits producteurs du village de Sakaran se sont regroupés pour former l'association « Sakaran Society Development Association ».

Ces derniers cultivent le sésame, mais aussi des plantes médicinales comme la camomille, la menthe poivrée, la menthe verte ou les semences de fenouil.

Une fois par an, les membres décident de la répartition de la prime de développement reçue grâce au commerce équitable.

La priorité a été donnée à la mise en place d'un système de ramassage scolaire pour les enfants du village. Ils ont également choisi d'améliorer leurs équipements agricoles. Ainsi, ils ont acquis un tracteur qu'ils utilisent chacun leur tour.

Le tracteur leur permet de faire le labour et de creuser les canaux d'irrigation entourant les champs, tandis que la récolte des plantes médicinales et du sésame se fait, elle, à la main.





**EN CAS
D'EN-CAS**

**POUR UNE ENVIE
SOUDAINÉ**

BARRES



**012021
BARRE DE SÉSAME
20G**



**012023
BARRE DE NOUGAT
30 G**



**012029
BARRE CHOCO CRISPY
33G**



**012030
BARRE MANGUE COCO
33 G**



**012040
BARRE SÉSAME CHOCO
40 G**

LES BOISSONS



007719
COLA BIO
33 CL



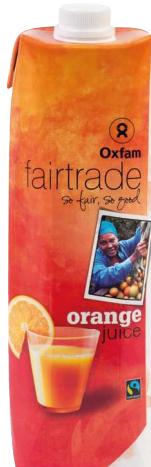
007720
LEMONADE
33 CL



007725
POMME GINGEMBRE
PÉTILLANT
33 CL



007721
ICE TEA BIO
33 CL



007569
JUS D'ORANGE
TÉTRAPACK
1 L

UNE GOURMANDISE

COOPÉRATIVE MAYA - MEXIQUE



Les apiculteurs de la coopérative Maya Vinic font tous partie des Tsotsil, Tzeltal et Cho'l et descendant des Mayas. Ils vivent dans la région montagneuse entourant San Cristóbal las Casas.

Dans cette partie du Mexique, on cultive essentiellement le café mais Oxfam y achète un miel fairtrade d'excellente qualité.

Cette région est une région défavorisée depuis la colonisation espagnole. Depuis des siècles, elle semble uniquement servir de réservoir de main-d'œuvre bon marché pour les grandes plantations de café et de canne à sucre dans tout le Mexique.

**012022
SPECULOOS
200 X 55 G**

Origine : Mexique
Coopérative : Maya

Maya Vinic propose à ses membres des solutions économiques et sociales mais aussi la possibilité de préserver leur identité, leur langue, leur culture et leurs traditions et de les consolider.

L'organisation interne, l'unité et le soutien mutuel entre les membres de la coopérative sont extrêmement solides.

COOPÉRATIVE CONACADA



COOPROAGRO (Cooperative de Productores Agropecuarios) a été fondée en 1984 par un groupe de petits producteurs dominicains. L'objectif était de ne plus de passer par les intermédiaires locaux - qui demandaient des prix très élevés -, et de commercialiser directement leur cacao.

C'est la première coopérative de cacao de République Dominicaine. Aujourd'hui, elle rassemble plus de 3000 cultivateurs de cacao, répartis en 24 « blocs », ou unités de production indépendantes.

**002287
NAPOLITAINS
2 KG**

Origine : République Dominicaine
Coopérative : Conacado

Une nouvelle grande mission s'est alors peu à peu dessinée : obtenir la certification biologique et celle du commerce équitable. Les petits producteurs étant déjà engagés dans une agriculture écologique, cet objectif a pu être atteint dès 2007. Cela a permis à l'organisation de s'étendre sur différents marchés, et la prime sociale a jeté les bases d'un plus grand investissement dans des projets environnementaux et sociaux.

**CES PRODUITS NOUS SONT FOURNIS PAR
NOTRE PARTENAIRE EUROPÉREN DE
L'EFTA, OXFAM**



DÉCOUVREZ NOS
CHOCOLATS

CHOCOLATS



1. Chocolat Lait 42 % / 100 Grammes
2. Chocolat Noir Dégustation 85 % / 100 Grammes
3. Chocolat Noir Fleur de Sel 70 % / 100 Grammes
4. Chocolat Noir Eclats de Café 60 % / 100 Grammes
5. Chocolat Dessert / 200 Grammes
6. Chocolat Noir Dessert / 180 Grammes
7. Chocolat Noir Pépites 70 % / 100 Grammes
8. Chocolat Amandes / 100 Grammes
9. Chocolat Noir 58 % / 100 Grammes

*Ce chocolat Artisans du Monde
a été classé n°2 selon UFC-Que-choisie
en Janvier 2022 lors de son comparatif
des tablettes de chocolats.*

10. Chocolat Vegan Lait d'Amande / 100 Grammes
11. Chocolat Vegan Noisettes / 100 Grammes
12. Chocolat Vegan Croquant Amandes / 100 Grammes
13. Chocolat Vegan Lait de coco / 100 Grammes
14. Chocolat Noir Fruits rouges / 100 Grammes
15. Chocolat Noir 80 % Panama / 100 Grammes
16. Chocolat Noir Amande Amarante / 100 Grammes
17. Chocolat Noisettes / 100 Grammes
18. Chocolat Lait des Alpes / 100 Grammes
19. Chocolat Praliné / 100 Grammes

COOPROAGRO - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE



COOPROAGRO (Cooperativa de Productores Agropecuarios) a été fondée en 1984 par un groupe de petits producteurs dominicains.

L'objectif était de ne plus de passer par les intermédiaires locaux - qui demandaient des prix très élevés -, et de commercialiser directement leur cacao. C'est la première coopérative de cacao de République Dominicaine. Aujourd'hui, elle rassemble plus de 3000 cultivateurs de cacao, répartis en 24 « blocs », ou unités de production indépendantes.

COOPROAGRO a conduit à la fondation de CONACADO (Confederación Nacional de Cacaocultores Dominicanos) en 1989, ainsi qu'à des blocs fondés dans d'autres zones de culture du cacao du pays. Ce modèle a permis à tous les petits producteurs de cacao de participer à un processus collectif de commercialisation du cacao. L'objectif initial de la coopérative était accompli !

Une nouvelle grande mission s'est alors peu à peu dessinée : obtenir la certification biologique et celle du commerce équitable. Les petits producteurs étant déjà engagés dans une agriculture écologique, cet objectif a pu être atteint dès 2007. Cela a permis à l'organisation de s'étendre sur différents marchés, et la prime sociale a jeté les bases d'un plus grand investissement dans des projets environnementaux et sociaux.

EL CEIBO - BOLIVIE

Dans les années 1960, le gouvernement né de la révolution nationale encourage la conquête des basses terres de l'Alto Beni (plaine amazonienne située 4000 mètres en-dessous de La Paz) avec l'octroi de plusieurs hectares de terres par paysan volontaire.

Des migrants venus des Andes et de l'Altiplano entament alors la « marche vers l'orient ». Bien que le soutien technique promis par le gouvernement ne se présente jamais, certaines familles ne perdent pas espoir et décident de rester sur ces terres isolées qui leur ont été données.

« L'ARBRE QUI NE MEURT JAMAIS »

Les familles s'organisent en communautés villageoises et se regroupent peu à peu dans des coopératives. La fédération de coopératives El Ceibo, qui signifie symboliquement « l'arbre qui ne meurt jamais », a été créée en 1977. Les coopérateurs d'El Ceibo ont choisi ce nom en symbole de leur force collective inaliénable. Aujourd'hui, El Ceibo regroupe une cinquantaine de coopératives, soit plus de 1300 familles de producteurs !

UN COMMERCE COMMUNAUTAIRE

L'organisation se fonde sur des principes de coopération et d'entraide. C'est la communauté et le travail d'équipe qui font la force de la coopérative. L'administration de la coopérative est gérée par une Assemblée générale, où chaque coopérative élit 3 représentants ... ce qui permet de représenter tous les producteurs et de promouvoir une participation démocratique.



MANDUVIRA - PARAGUAY

L'histoire de la coopérative Manduvira remonte à 1975, lors de l'union de 38 producteurs de canne à sucre afin de commercialiser ensemble et sans intermédiaire leur production.

Les débuts ont été difficiles mais les hommes et les femmes de la coopérative se sont battus pour continuer de produire leur sucre. Les efforts ont porté leurs fruits puisque l'organisation obtient sa première certification biologique en 1999. Cela lui permet d'ouvrir ses horizons et de toucher un nouveau marché. Aujourd'hui Manduvira rayonne et réunit plus de 1000 producteurs engagés dans le bio ! Une belle histoire qui est loin d'être finie.

Grâce sa détermination à aller de l'avant, Manduvira voit naître en 2014 sa première usine de transformation de sucre ! Et ce n'est pas une usine comme les autres : c'est la première du pays à fonctionner en autonomie énergétique avec un recyclage de l'ensemble des résidus de production ... on en reste encore bouche bée ! En plus d'une production écologique, les producteurs gagnent grandement en indépendance en possédant leur propre usine.

Manduvira est l'un des principaux producteurs et exportateurs de sucre certifié biologique et de commerce équitable du Paraguay. La canne à sucre n'est récoltée qu'après 12 mois de maturation, lorsqu'elle a atteint l'apogée de ses saveurs. Les producteurs effectuent la coupe à la main, en suivant les traditions agricoles du pays.

Le sucre de canne, utilisé dans la préparation de nos chocolats, renferme un léger goût de miel qui ajoute à nos chocolats une touche de douceur.

La prime du commerce équitable a pu être investie dans des projets visant à améliorer les conditions de vie des producteurs et de leur famille : rénovation de maisons, meilleur accès à l'eau potable, participation aux frais de scolarité des enfants, accès à des microcrédits, infrastructures médico-sociales ouvertes à toute la communauté, ateliers d'empowerment ... L'action de l'organisation contribue pleinement au développement social et économique de la région.





DÉCOUVREZ NOS
JUS DE FRUITS

JUS DE FRUITS - HAVAMAD



007546
JUS D'ANANAS
CAYENNE BIO
75 CL



007547
JUS ANANAS
GINGEMBRE BIO
75 CL



007548
JUS MANGUE
ANANAS BIO
75 CL



007549
JUS LITCHI
ANANAS BIO
75 CL

EXISTE AUSSI EN PETIT FORMAT



007550
JUS D'ANANAS
CAYENNE BIO
25 CL



007551
JUS ANANAS
GIGEMBBRE BIO
25 CL



007552
SMOOTHIE
MANGUE ANANAS
BIO
25 CL



007553
SMOOTHIE
ANANAS BANANE
PASSION BIO
25 CL

HAVAMAD - MADAGASCAR

Les agriculteurs réalisent leur production avec méthode et savoir-faire traditionnel ! Sans outil et moyen mécanique.

La production des fruits est réalisée par un ensemble de 4 coopératives :

Tsaratanabatra : production d'ananas

Lovasoa : production d'ananas

SoaMiray : production de mangues

Tanakara : production de litchis

Un producteur exploite une surface totale de 3ha, cette production agricole est un moyen de subsistance important pour un producteur et la population locale.

Madagascar est en effet un pays en développement dont sa principale activité est la production agricole. Cette dernière, est une production extensive, favorise un produit de qualité et plus respectueux de son environnement.

Ce projet est en collaboration avec HavaMad partenaire local dont ses missions sont :

L'accompagnement réservé aux producteurs

La transformation et la mise en bouteille des jus

Date clés projet collaboratif

Mai 2020 : Solidar'Monde initie le projet de commerce équitable

Juillet 2020 : Lancement de la procédure de certification

Février 2021 : Obtention du certificat Commerce Équitable

HavaMad est un acteur important pour les agriculteurs. Il assure un accompagnement pour les producteurs, en travaillant de concert avec ces derniers. Ce travail d'équipe se retrouve sur un appui organisationnel des coopératives, aussi bien en matière de gestion administrative et financière, le financement d'une mutuelle santé destinée aux producteurs.

Des formations sur les techniques agricoles, permettant une amélioration des rendements agricoles. Cet apprentissage mis en place, permet aux producteurs une montée de ses compétences techniques, un gain de productivité et vise à le rendre autonome et indépendant.





Solidar'Monde a été fondée en 1984 à l'initiative de la Fédération Artisans du Monde. Nous importons les produits du commerce équitable Artisans du Monde fabriqués par nos partenaires. Nous sommes labellisés WFTO (World Fair Trade Organization).

LES GARANTIES



Garantie commerce équitable

Artisans du Monde est garanti par la WFTO et respecte les engagements du commerce équitable :

- Le soutien à des producteurs marginalisés, le paiement d'un prix juste, le préfinancement des commandes, une relation durable, un fonctionnement participatif et transparent, le respect des droits sociaux, le respect de l'environnement
- Les acteurs de la filière (producteurs et importateurs) sont audités régulièrement sur la base de cahiers des charges internationaux et de la loi sur le commerce équitable en France.

L'organisation Mondiale du Commerce Equitable est le réseau international des organisations de commerce équitable. Il regroupe plus de 350 organisations (producteurs, importateurs, distributeurs, organisations d'appui) de 70 pays, dont 65% au Sud. Ses missions sont de développer les marchés pour les producteurs, garantir l'application des principes du commerce équitable par ses membres et mener des actions de plaidoyer.

MÉMO
