

## *La mensuelle des producteurs !*



Portrait

### L'ONG Ndem - Sénégal



- **Activité** : filière textile et artisanat
- **Projets sociaux** : éducation, santé, eau potable
- **Actions de l'organisation** : culture biologique réalisée collectivement par les femmes, mise en place d'une **mutuelle d'épargne et de crédit**, construction d'un poste de santé, d'une **maternité**, de six classes d'**école primaire**, d'une **maternelle** et d'une cantine scolaire, laquelle bénéficie à près de 250 élèves d'une dizaine de villages.

- **Année de création** : 1985



Crédit photo : Bruno Georges

Plus d'infos :

<http://www.artisansdumonde.org/ong-de-ndem.html>

*Nouveau !*

**CONACADO** (CONFEDERACION NACIONAL de CACAOCULTORES DOMINICANOS) en République Dominicaine produit le cacao de ce nouveau **Père Noël en chocolat au lait Bio**.

Cette organisation est divisée en trois branches : l'ONG mère, une entreprise chargée de la production et du commercial, et une coopérative d'épargne et de crédit. Ce sont près de 10 000 producteurs, rassemblés dans 162 coopératives, qui cultivent le cacao. 90% de la production est biologique, le prix payé aux producteurs représente 80% du prix. Il n'y a pas de différence contractuelle entre les hommes et les femmes.



**Prix : 4.90€ - 140g**

Pour le commander :

<http://www.boutique-artisans-du-monde.com/>

### *Technique de production*

Le **café 100% Arabica CECOVASA** (CENTRAL de COOPERATIVAS agrarias cafetaleras de los VALLES de SANDIA) au Pérou est cultivé entre **1200 et 1800m au-dessus du niveau de la mer**. Transporté à dos d'hommes, sur des barques ou à dos d'ânes, depuis les villages jusqu'à la coopérative où tout le café est rassemblé. Il est ensuite affrété jusqu'à Juliaca par camion puis à Lima d'où il sera exporté.



Plus d'infos :

<http://www.artisansdumonde.org/cecovasa.html>