

## El proyecto de chocolate de comercio justo de CRS

### Haga que el mundo sea más dulce para los cultivadores de cacao

El proyecto “Recaude fondos justamente” promueve la venta de los chocolates Divine o Equal Exchange. Los agricultores obtienen un precio justo por el cacao que les permite recibir una prima social para que la cooperativa tenga la posibilidad de invertir en proyectos de desarrollo comunitario.

### ¡Participe!

Cuando participa del proyecto “Recaude fondos justamente” se une a este apasionante y novedoso modelo de comercio justo. Lo invitamos a hacer tres cosas con el chocolate del comercio justo:

#### 1. Cómalo (¡Es delicioso!)

Compre sus chocolates a través de internet, visítenos en [www.crsfairtrade.org](http://www.crsfairtrade.org) o llámenos al (888) 294-9665. También puede hacer sus pedidos por correo utilizando el formulario que se encuentra en nuestra página de internet.

#### 2. Regálole

Una vez que haya disfrutado del chocolate de comercio justo, lo más probable es que lo quiera compartir con sus amigos y familiares que comparten su gusto por chocolates y por la justicia.

#### 3. Véndalo para “Recaude fondos justamente”

Las escuelas muchas veces venden chocolates, que a veces están ligados a prácticas laborales abusivas en el África del oeste, como una forma de conseguir fondos necesarios para la escuela o para los programas extracurriculares. Ahora los estudiantes pueden usar el chocolate Divine o Equal Exchange para “Recaude fondos justamente”.

### Helena Bempong — Ghana Agricultora de cacao, accionista de la compañía

A casi todos nosotros nos gusta el chocolate. Sin embargo, muy pocos sabemos de dónde proviene o acerca de la gente que lo cultiva. El comercio justo ayuda a cambiar eso. Le presentamos a Helena Bempong, una agricultora de cacao que vive en Ghana con su esposo Anthony y sus cinco hijos. Helena utiliza las mismas herramientas que los agricultores de cacao han usado durante siglos: un bastón para cavar, un cuchillo para cortar y manos para cuidar los granos de cacao, el ingrediente principal de las barras de chocolate que nos gustan tanto. A pesar de que sus herramientas pudiesen ser rudimentarias, Helena forma parte de uno de los modelos más innovadores en la industria del chocolate, la compañía Divine Chocolate.

Divine Chocolate es la primera compañía en el mundo productora de chocolate de comercio justo cuyos propietarios son los agricultores que cultivan el cacao.

Eso significa que el chocolate Divine está hecho exclusivamente con cacao de comercio justo, cultivado por los 45.000 miembros de la asociación de agricultores Kuapa Kokoo, en Ghana, entre quienes se encuentra Helena. Estos agricultores reciben un precio justo por sus granos y una prima social que invierten en infraestructuras sociales, como pozos de agua y clínicas. Asimismo, Helena y sus compañeros son dueños de casi la mitad de la compañía Divine Chocolate y comparten sus ganancias.

El comercio justo ha ayudado a dar esperanza para un futuro mejor a familias como la de Helena. Su hija más joven, Filomena, está estudiando en una universidad cercana y espera consumir su sueño de convertirse en médica.



Foto cortesía de Phil Grouit.