

DU 19 NOVEMBRE
AU 11 DÉCEMBRE 2016

“ 10^e FESTIVAL DU
CHOCOLAT
ÉQUITABLE ”



FAIRTRADE
LËTZEBUERG

ÄRE KAKAOSBAUER

VERDÉNGT RESPEKT

AN E FAIREN HANDEL.



10^e FESTIVAL DU CHOCOLAT ÉQUITABLE

DU 19 NOVEMBRE AU 11 DÉCEMBRE 2016

Weihnachtszeit ist Schokoladenzeit. Die Köstlichkeiten aus Kakao versüßen uns den dunklen Winter. Allerdings sind Armut der Kakaobauern im Süden und ausbeuterische Kinderarbeit ein stetiger Begleiter von einem Großteil der Schokolade, die wir zu uns nehmen. Lehnen Sie solche Zustände ab und entdecken Sie gemeinsam mit uns die Welt der fairen Kakaoproduktion. Tragen Sie dazu bei, den Kleinbauernfamilien im Süden eine nachhaltige Verbesserung ihrer Lebens- und Arbeitsbedingungen zu ermöglichen!

SONNTAG 20. NOVEMBRE

FAIR CHOCO BREAKFAST

Fairtrade Lëtzebuerg organisiert in Zusammenarbeit mit der Fairtrade **Gemeinde Mamer** ein **FAIR CHOCO BREAKFAST**. Lassen Sie sich von köstlichen Schokocroissants, leckerer Schokoladenmilch, Schokoaufstrich, frischem Kaffee u.v.m. verwöhnen. Außerdem werden Kinderanimationen angeboten, welche auf spielerische Art und Weise einen Einblick in die faire Kakaoproduktion ermöglichen.

Preis: 5€ / Kinder unter 12 Jahren gratis

Wo: Centre Culturel op der Kap | 54, route d'Arlon | L-8310 Kapellen

Wann: Von 9:00 bis 12:00 Uhr

Anmeldung unter:

chantal.gary@fairtrade.lu
bis 15.11.2016



MARDI 22 NOVEMBRE

FABRICATION DE CHOCOLAT AVEC L'ATELIER CHOCOLATS DU COEUR

Découvrez les coulisses de l'atelier Chocolats du Cœur du Tricentenaire et **créez vos propres chocolats !**

Prix : 10€ | **Où :** Chocolats du Cœur |

14, Z.A.C. Klengbousberg | L-7795 Bissen

Quand : à 19h00

Inscription sous : chantal.gary@fairtrade.lu

jusqu'au 21.11.2016



FREITAG 25. NOVEMBRE

Die **ersten 5 Personen** die heute am 25. November eine Mail mit dem Betreff **#Makechocolatefair** an chantal.gary@fairtrade.lu senden, bekommen einen köstlichen Fairtrade Nikolaus geschenkt.



PENDANT TOUT LE FESTIVAL

ACTIONS CHOCOLATÉES FAIRTRADE : EIS EPICERIE ZOLWER

Dégustez pendant toute la période du Festival du chocolat équitable de délicieux **desserts chocolatés Fairtrade !** A côté d'autres actions chocolatées, **un sachet de Saint-Nicolas est offert à chaque enfant** (jusqu'au cycle 3.1).

Où : Eis Epicerie Zolwer | 2, rue du Knapp | L-4445 Soleuvre

VENDREDI 2 DÉCEMBRE

Bientôt, c'est la Saint-Nicolas !
Pensez à offrir un **Saint-Nicolas en chocolat Fairtrade** à vos chers !



SAMEDI 3 & DIMANCHE 4 DÉCEMBRE

ATELIER MOUSSE AU CHOCOLAT VEGAN & ÉQUITABLE

Dans le cadre de la **semaine Fairtrade** de la **commune de Bettembourg**, visitez leur marché de Noël. Possibilité de participer activement à la fabrication d'une **délicieuse mousse au chocolat vegan et équitable** ou tout simplement de la déguster.

Où : Parking Centre Sportif | 30, rue James-Hillard-Polk | L-3275 Bettembourg

Quand : de 15h00 à 18h00

SONNTAG 4. DÉCEMBRE

BESUCH: MOLKEREI THIRY – FAIRTRADE TRIFFT LOKAL

Wir laden Sie herzlich auf einen **Besuch beim Familienbetrieb Thiry** ein! Als Mitglied der Fairkoperativ Lëtzebuerg hat sie Anfang des Jahres die **erste Schokoladenmilch mit fair gehandelten Zutaten** auf den Markt gebracht. Nach einer Besichtigung des Bauernhofes und der Molkerei gibt Claude Thiry persönlich Erklärungen über seinen Betrieb. Es folgt ein interessanter **Kakao-Workshop für Jung und Alt**. Und natürlich können Sie sich auch persönlich vom Geschmack der fairen Schokomilch überzeugen.

Wo: Molkerei Thiry | 19, rue du Stade | L-4995 Schouweiler | **Wann:** um 9:30 Uhr |

Anmeldung unter: chantal.gary@fairtrade.lu bis 02.12.2016



MARDI 6 DÉCEMBRE

Postez une photo de votre **chocolat Fairtrade préféré** dans notre événement Facebook avec **#Makechocolatefair**.



MITTWOCH 7. DEZEMBER

HUNGRY PLANET ABEND

In Zusammenarbeit mit dem **Kulturzentrum Rotondes** organisieren **Slow Food Luxembourg** und **Fairtrade Lëtzebuerg** ein **HUNGRY PLANET** Abend rund um den **Kakao**. Projektion des Filmes „**Fair Handeln - Kakao aus der Elfenbeinküste**“, anschließend werden Sie mit einem **köstlichen Schokoladen-Menü** von **Traiteur Steffen** verwöhnt.

Preis: 20€ (15€ für Mitglieder von Slow Food / Fairtrade Lëtzebuerg) | **Wo:** Rotonde 1 |

Place des Rotondes | L-2448 Luxembourg-Bonnevoie | **Wann:** Beginn um 18:30 Uhr |

Reservierung obligatorisch auf der Webseite

www.rotondes.lu bis 5. Dezember 2016.



JEUDI 8 DÉCEMBRE

MAKE BANANAS & CHOCOLATE FAIR

Suite au voyage d'études dans une coopérative de petits producteurs de bananes Fairtrade au Pérou, le film « **Fair Bananes - Alles am geiele Beräich** », réalisé par le journaliste Francis Verquin, sera diffusé. Le **député Claude Adam** expliquera à l'exemple de la coopérative certifiée Fairtrade APPBOSA comment sont cultivées les bananes Fairtrade au Pérou. La **filière du cacao** sera également thématisée par **Jean-Louis Zeien**, président de Fairtrade Lëtzebuerg.

À la suite de cette présentation, vous pourrez **déguster une fondue au chocolat**.

La conférence est organisée par le groupe d'action Fairtrade de Mersch, la commune Fairtrade Mersch, le Lycée Ermesinde, Caramba, le Mierscher Lieshaus et Fairtrade Lëtzebuerg.

Où : Ciné Ermesinde | 45, rue de la Gare | L-7535 Mersch

Quand : à 19h00

PÄDAGOGISCHES ANGEBOT:

Von der Kakaobohne zur Schokolade

Der interaktive Schokoladenworkshop nimmt Kinder des 3. und 4. Cycle mit auf eine Reise von Afrika nach Luxemburg und zeigt auf anschauliche Art und Weise den Weg von der Kakaobohne zur fertigen Schokolade. Während des circa zweistündigen Workshops erfahren die Kinder, welche Probleme, wie zum Beispiel ausbeuterische Kinderarbeit, es im konventionellen Kakaobau gibt und inwiefern der faire Handel eine Alternative darstellt.

Weitere Informationen bekommen Sie unter www.fairtrade.lu oder per E-Mail an: laura.sophie.gaissmaier@fairtrade.lu

Wann: Das ganze Schuljahr über!

JEU DE L'OIE :

Apprendre à connaître le commerce équitable de façon ludique ? Notre « **jeu de l'oie** » Fairtrade combine apprentissage et amusement ! Le voyage commence dans un champ de cacao en Côte d'Ivoire pour se terminer au Luxembourg. Le jeu est illustré par la jeune artiste luxembourgeoise Kim Feyereisen.

Plus d'informations et commande du jeu : info@fairtrade.lu

Prix : 8€





In Luxemburg findet man Fairtrade Kakao in verschiedensten Formen. Kommen Sie vor allem jetzt während der Weihnachtszeit in den Genuss der köstlichen Fairtrade Schokolade, Nikoläuse, Schokoladencroissants und Pralinen.

Um die im Jahr 2015 in Luxemburg verkauften Schokoladenprodukte zu produzieren, wurden 20,6 Tonnen Fairtrade Kakao verwendet.

Man kann Fairtrade Kakao und kakaohaltige Produkte in den meisten Supermärkten, in Bioläden oder spezialisierten Geschäften, in Weltläden oder Online-Shops, wie auch in der Gastronomie finden. Detaillierte Informationen gibt es dazu in der Fairtrade Produktdatenbank auf der Webseite www.fairtrade.lu.

Fairtrade Lëtzebuerg a.s.b.l.

2a, rue de la Gare | L-6910 Roodt-sur-Syre

Tel.: +352 35 07 62 | Fax: +352 35 07 62 50

Mail: info@fairtrade.lu | www.fairtrade.lu

Folgen Sie uns auf   

Konzept und Layout: ARAVIS-Marketing | Bilder und Grafiken: Covergrafik by Kim Feyereisen, Aravis-Marketing, Boulangerie-Pâtisserie Jos&Jean-Marie, Emilie Persson, Éric St-Pierre, Fairtrade Foundation, Fairtrade International, Fairtrade Lëtzebuerg a.s.b.l.



FAIRTRADE
LËTZEBOURG

www.fairtrade.lu