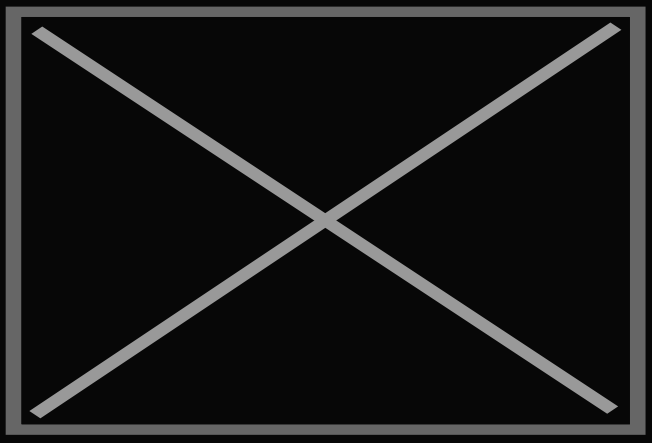
Sustainable Cocoa Farming Program, il nuovo progetto di Loacker

stabilimento-loacker-auna-di-sotto-a886ede0

Loacker presenta il progetto “Sustainable Cocoa Farming Program”, attraverso cui si impegna ad utilizzare cacao sostenibile di origine della Costa d’Avorio e dell’Ecuador per l'intera produzione.

Per Loacker garantire la qualità, la genuinità e la bontà dei propri prodotti è una scelta che si rinnova quotidianamente attraverso la **selezione accurata dei propri fornitori**, l’impegno nell'assicurare la **tracciabilità** in ogni fase della filiera e nel realizzare un sistema produttivo basato sulla sostenibilità ambientale e sociale.

Sulla base di questi obiettivi, Loacker ha deciso di avviare il suo quarto progetto di filiera sostenibile, **“Sustainable Cocoa Farming Program”**: un programma avviato in Ecuador e Costa d’Avorio, volto a garantire un diretto controllo sulla provenienza, qualità e lavorazione del cacao e nel contempo a fornire un **concreto supporto per lo sviluppo delle comunità locali**. In Ecuador l’azienda altoatesina ha scelto di appoggiarsi a Maquita, cooperativa che da tempo collabora con Altromercato, con cui ha attivato un progetto nella provincia di Manabì, mentre in Costa d'Avorio ha avviato una collaborazione con i partner Sucden e Agroforce per il controllo della qualità, della lavorazione e del trasporto del cacao.



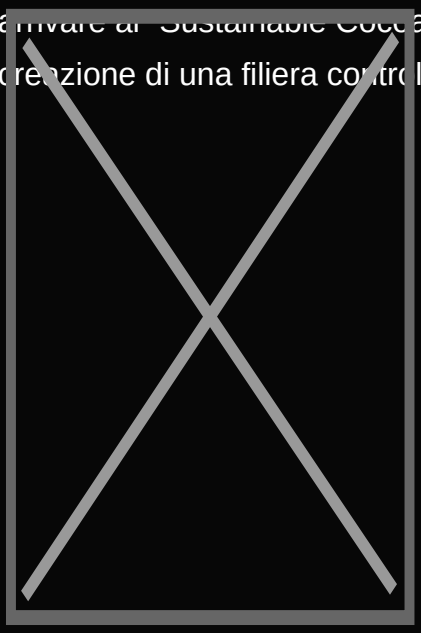
Nello specifico, Loacker è presente sul campo quattro volte l'anno (due in Costa d'Avorio e due in Ecuador), in occasione dei raccolti. In questo modo, **l'azienda si impegna a supervisionare le fasi di selezione e controllo qualità**, affiancando le cooperative locali e le piccole comunità di agricoltori. La quantità di materia prima acquistata da Loacker non è ingente e in questo modo l'azienda può assicurare un controllo mirato in ogni fase, dedicando la necessaria attenzione ai progetti di sostenibilità e al supporto delle singole comunità.

Loacker crede fortemente in una **mutua collaborazione tra Paesi e culture**, nel rispetto della diversità, per una concreta e reciproca crescita. In quest'ottica si inserisce l'impegno da parte dell'azienda nel miglioramento, ad esempio, delle **fonti di approvvigionamento idrico e vitaminico** grazie alla realizzazione di nuovi pozzi, serre e alla coltivazione di verdura, nella diffusione di tecniche agroeconomiche e nel **sostegno allo sviluppo della scolarizzazione**.

Il progetto è stato avviato operativamente nel 2018 e i primi importanti risultati iniziano a vedersi adesso. Attualmente, la quantità di **cacao sostenibile** proveniente dal "Sustainable Cocoa Farming Program" copre il 33% del cacao complessivo utilizzato da Loacker, che prevede di aumentare la quota fino a raggiungere il 100% entro il 2031. Costa d'Avorio ed Ecuador sono entrambe terre d'eccellenza del cacao e grazie alla loro diversità in ambito di terreno e clima forniscono due diverse varietà di fave di cacao che permettono di migliorare il cioccolato Loacker.

Il piano "Sustainable Cocoa Farming Program" va così ad aggiungere un altro significativo tassello al progetto su larga scala che Loacker ha deciso di **mettere in atto per garantire la tracciabilità e la qualità delle materie prime** utilizzate per la produzione dei propri prodotti. In meno di un decennio, Loacker ha avviato infatti quattro progetti di filiera sostenibile, partendo con il progetto "Noccioleti Italiani", avviato operativamente nel 2014 per lo sviluppo di una filiera per la produzione di nocciole 100% Made in Italy, procedendo poi con l'apertura nel 2019, **in partnership con Brimi**, del primo stabilimento altoatesino per l'approvvigionamento di latte proveniente dalla regione alpina, e con il piano di supply chain **"Vaniglia dal Madagascar",** dedicato alla coltivazione di pregiate bacche di

vaniglia Bourbon in Madagascar in collaborazione diretta con cooperative di agricoltori locali, per arrivare al "Sustainable Cocoa Farming Program", con cui Loacker centra quindi un altro obiettivo, la creazione di una filiera controllata e sostenibile del cacao.



"L'attenzione alla qualità, alla tracciabilità e alla naturalità delle materie prime è parte del DNA di Loacker" afferma **Wanda Hager**, Board Member and Managing Director Agriculture & Procurement di Loacker. *"Siamo fieri di avere avviato negli ultimi anni progetti di filiera sostenibile per l'approvvigionamento di materie prime strategiche, quali le nocciole, il latte, la vaniglia e il cacao, con l'obiettivo anche di poter* ***contribuire, nel nostro piccolo, allo sviluppo delle comunità locali****. Con il Sustainable Cocoa Farming Program, Loacker rafforza così il proprio impegno nell'offrire ai consumatori prodotti genuini e sostenibili".*