



ALDI é o primeiro *discounter* a aderir à Tony's Open Chain e comercializa chocolates produzidos de forma 100% responsável

O retalhista alimentar é o primeiro do seu segmento a aderir à iniciativa gerida pela marca holandesa Tony's Chocolonely, que tem como missão tornar os chocolates 100% livres de mão de obra escrava. Sob a sua marca própria Choceur, o ALDI oferece agora três novas tabletes de chocolate Choco Changer, que são produzidas de forma 100% responsável e que garantem aos produtores de cacau condições dignas pelo seu trabalho.

Lisboa, Portugal, 30/07/2021 – O Grupo ALDI Nord é o primeiro retalhista *discount*, a aderir à *Tony's Open Chain*, iniciativa gerida pela marca *Tony's Chocolonely*, que produz tabletes de chocolate com o objetivo de mudar os padrões vigentes na cadeia de abastecimento de chocolate e contribuir ativamente para a erradicação da pobreza, do trabalho infantil ilegal e da desflorestação.

Através dos seus cinco Princípios de Abastecimento, a *Tony's Open Chain*, pretende ir mais além do que os requisitos das certificações existentes. Ao introduzir os chocolates Choceur CHOCO CHANGER certificado Fairtrade, o Grupo ALDI Nord está a expandir a sua gama de chocolates sustentáveis e a contribuir para a criação de novos padrões para a indústria do cacau.

Para assegurar a produção responsável dos seus novos chocolates, o ALDI implementa os cinco Princípios de Abastecimento *da Tony's Chocolonely*:

- **Cacau rastreável:** todos os grãos de cacau são rastreáveis e o ALDI compra-os diretamente das cooperativas de agricultores através da *Tony's Open Chain*. Tal permite uma transparência completa sobre os locais e as condições de cultivo.
- **Um preço de cacau mais elevado:** Os produtores de cacau recebem um prémio adicional ao prémio Fairtrade por cada kg de grãos de cacau (o que lhes permite ganhar rendimentos estáveis);
- **Agricultores capacitados:** o ALDI promove as cooperativas agrícolas que apoiem os agricultores e os ajudem a melhorar a produtividade, bem como a qualidade do cultivo do cacau;
- **Parcerias de longo prazo:** o ALDI assume compromissos de longo prazo, que permitam rendimentos seguros e oportunidades de investimento aos produtores;
- **Melhor produtividade e qualidade:** o ALDI apoia os agricultores a melhorar os seus rendimentos e a desenvolver as suas plantações.

Ao aderir à *Tony's Open Chain*, o Grupo ALDI Nord pretende fazer a diferença e conseguir um impacto positivo, juntamente com os produtores, nas cooperativas parceiras e contribuir na mudança das normas que atualmente se aplicam no setor do cacau. Elke Muranyi, *Corporate Responsibility Director* da ALDI Portugal, avança “estamos muito orgulhosos por termos adotado estes princípios e por agora fazermos parte desta missão, onde juntos podemos ter mais impacto. Estamos muito entusiasmados por fazermos esta viagem juntos”.



Para assinalar a adesão a esta iniciativa, o retalhista alimentar desenvolveu três tabletes de chocolate da sua marca própria Choceur que foram produzidas a partir de grãos de cacau oriundos de cooperativas da Costa do Marfim e do Gana e que respeitam os 5 princípios de abastecimento da *Tony's Chocoloney*. À semelhança do que acontece com as tabletes de chocolate da *Tony's Chocoloney*, também os chocolates Choceur do ALDI, vêm divididas em pedaços irregulares. O objetivo é sensibilizar os consumidores para as desigualdades existentes entre os vários intervenientes da cadeia de produção.

Os novos chocolates Choceur Preto 70%, Leite com Avelã e Leite com Caramelo e Sal Marinho, já estão disponíveis em todas as lojas ALDI em Portugal.

ALDI promove de forma duradoura o cultivo sustentável do cacau

Em 2020, quase 100% dos produtos que contêm cacau no Grupo ALDI Nord, estão certificados de acordo com as normas EU-Bio, UTZ/Rainforest Alliance ou Fairtrade, bem como com o Fairtrade Cocoa Programme. Enquanto membro do Fórum do Cacau Sustentável e através de vários projetos em regiões de cultivo, o ALDI apoia os pequenos agricultores a fim de poder promover a produção sustentável diretamente no local.

Para mais informações, consulte o site [Open Chain Chocolate \(aldi.pt\)](https://www.aldi.pt).



SOBRE A ALDI

A ALDI Portugal iniciou a sua atividade em 2006 e conta, atualmente, com 94 lojas e cerca de 2500 colaboradores que contribuem, diariamente, para o sucesso do Grupo. Com um posicionamento assente na forte oferta de produtos frescos e marcas exclusivas, a ALDI apresenta uma gama alargada na área da frescura, produtos biológicos, vegetarianos e vegan, sem glúten e sem lactose, de elevada qualidade a preços competitivos. Para corresponder às necessidades do mercado português, a ALDI Portugal dá preferência aos produtores nacionais em várias categorias, como nas frutas e legumes ou na carne fresca, onde a maior parte dos produtos são de origem nacional.

O Grupo ALDI Nord é um dos principais retalhistas internacionais. O retalhista *discount* procura concentrar-se no essencial e oferecer aos seus clientes, em nove países europeus, produtos de elevada qualidade ao menor preço possível. A chave para o sucesso contínuo do Grupo de Empresas ALDI Nord assenta nas suas equipas, que contam com mais de 80 000 colaboradores ALDI na Bélgica, Dinamarca, França, Alemanha, Luxemburgo, Holanda, Polónia, Portugal e Espanha.

Consciente das consequências da sua atividade para o ambiente e para a sociedade, o Grupo ALDI Nord define na sua Política de Responsabilidade Empresarial “Simplesmente Responsável”, a sua posição em várias áreas de atuação, que vão desde a responsabilidade pelas condições sociais e ambientais na cadeia de abastecimento e a implementação de medidas para a conservação de recursos, até ao seu compromisso social que se reflete, por exemplo, na oferta de produtos produzidos de forma mais sustentável.

SOBRE A TONY'S CHOCOLONELY

Tony's Chocolonely é uma marca de chocolate com certificação Fairtrade, socialmente responsável, cujo objetivo é fazer com que o chocolate seja 100% livre de trabalho escravo – muito além da certificação Fairtrade. A empresa aplica este objetivo não apenas ao seu próprio chocolate, como também pretende levar esta mudança a todos os chocolates no mundo.

Desde então, a Tony's Chocolonely tem feito todos os possíveis para aumentar a consciencialização sobre as desigualdades existentes na indústria do chocolate. A empresa pretende dar o exemplo ao estabelecer relações diretas e de longo prazo com os produtores de cacau no Gana e na Costa do Marfim; ao pagar um preço mais elevado pelo cacau e ao trabalhar com estes produtores, a empresa quer sensibilizar para o combate ao trabalho infantil, a escravatura e a desflorestação.

A Tony's Chocolonely pretende inspirar toda a indústria do cacau e tornar a cadeia de abastecimento de chocolate 100% livre do trabalho escravo.

Tony's Chocolonely website: [Home - Tony's Chocolonely](#)

SOBRE O FAIRTRADE

O Fairtrade representa o comércio justo e o empoderamento de pequenos agricultores e trabalhadores nas plantações. Mais de 1.7 milhões de pessoas e respetivas famílias de 75 países em desenvolvimento beneficiam da sua participação no Fairtrade, ao receberem de forma fixa o valor mínimo Fairtrade bem como o Fairtrade Premium, pelos seus produtos.

O Fairtrade também está comprometido em assegurar melhores condições de trabalho e de vida para os agricultores, banir o trabalho infantil, promover a igualdade de género e a proteção do clima e do meio ambiente.

CONTACTOS

Departamento de MarCom

ALDI Portugal

Lisboa, 30 de julho de 2021

Publicado por: ALDI Portugal – Supermercados, Lda.

press@aldi.pt

www.aldi.pt