

## "Vogliamo sviluppare con trasparenza ed efficienza la filiera produttiva del cacao biologico seguendo i principi dell'unità, la sostenibilità, la giustizia sociale e l'equità" - El Ceibo

### Informazioni brevi

**Paese:** Bolivia

**Fondazione:** 1977

**Coinvolge:** 50 cooperative, circa 1400 soci

**Web:** [www.elceibo.org](http://www.elceibo.org)

### Valutazione etica

El Ceibo è un'organizzazione molto grande, certificata FLO, efficace nelle sue politiche interne, ben strutturata e che sembra rispettare alla lettera i criteri WFTO. Viene valutata molto positivamente la branca della cooperativa che si occupa del supporto tecnico ai produttori. Anche la conoscenza del commercio equo sembra presente ad ogni livello ed emerge un buon spirito di gruppo.

a cura del [Comitato Progetti di Ctm altromercato](#)

La federazione di cooperative El Ceibo è uno dei gruppi "storici" del commercio equo, che unisce i concetti di **produzione ecologica sostenibile** con una forma associativa democratica. El Ceibo crede nella filosofia del **cooperativismo**, dimostrandolo nei fatti: tutti i responsabili della federazione e tutti i membri del direttivo sono soci o figli di soci e hanno un mandato che dura quattro anni per garantire la partecipazione più estesa possibile. Grazie a questa forte unione, El Ceibo ha raggiunto dei **risultati impensabili**: il numero dei soci e delle cooperative è cresciuto continuamente negli anni, passando da otto a cinquanta cooperative socie, i campesinos della regione dell'Alto Beni che negli anni '70 erano sottopagati, ora hanno una vita dignitosa e gli intermediari non possono più speculare a loro piacere. Ma il traguardo maggiore di El Ceibo è stato l'impegno nella produzione agro-industriale: nel 1983 venne inaugurato il **primo impianto a livello mondiale di trasformazione del cacao gestito dai produttori stessi!**

## I soci di El Ceibo scelgono il cacao nobile, Thebroma cacao 100% bio

I soci di El Ceibo vivono nella regione dell'Alto Beni, una zona ricca di risorse naturali e con un clima ideale per la produzione del cacao. I campesinos coltivano un appezzamento di circa 3-4 ettari a cacao, mentre il resto della terra, 7-8 ettari, viene coltivata secondo il metodo agro-forestale a riso, yuca, banane, agrumi, caffè e altri prodotti locali che vengono utilizzati sia per l'autoconsumo che venduti al mercato locale durante tutto l'anno. Il **cacao** coltivato è di tipo "**criollo**", detto anche cacao nobile, molto aromatico e poco amaro, è particolarmente sensibile alle intemperie, ha bisogno di molte cure e la sua resa è relativamente scarsa. Il seme dei Maya viene oggi sostituito frequentemente dal **clone CCN 51** che dà una maggiore produttività di burro di cacao; i soci di El Ceibo vogliono continuare a coltivare il cacao criollo biologico di alta

qualità per mantenere le caratteristiche organolettiche uniche del prodotto e per una precisa scelta a favore della **tutela dell'ambiente** e della salvaguardia della **biodiversità**.

## Il lungo viaggio del cacao ai piedi delle Ande

Una volta raccolte, il socio trasporta le fave di cacao al “centro de acopio”, il centro di raccolta della cooperativa, dove avvengono le fasi di fermentazione ed essiccazione, oltre al controllo di qualità. Terminata la “pre-trasformazione”, il cacao viene trasportato percorrendo una delle strade più pericolose al mondo ai piedi della cordigliera delle Ande, nella città di El Alto, vicino a La Paz, dove si trova la fabbrica di El Ceibo. Nello stabilimento lavorano circa 70 soci di El Ceibo che trasformano i semi di cacao in cacao in polvere, burro di cacao con certificazione biologica e di commercio equo e cioccolata per il mercato boliviano. Si tratta di uno dei pochi casi in cui **tutta la filiera produttiva è controllata dalla cooperativa stessa**. Nel 2009 con l'avvento della crisi economica, i soci di El Ceibo hanno iniziato a rivolgersi sempre di più al mercato locale, proponendo ai consumatori boliviani cioccolata biologica e numerosi prodotti trasformati commercializzati dal negozio di El Alto e in molte altre realtà. Ad oggi il **70% del fatturato** di El Ceibo viene realizzato in **Bolivia!**

## I cambiamenti climatici distruggono la Pacha Mama

Oltre alla crisi economica anche i **cambiamenti climatici** stanno mettendo a dura prova i campesinos boliviani. Negli ultimi anni la Bolivia ha visto siccità, piogge fortissime, gelate e alti tassi d'umidità che prima erano sconosciuti. I cambiamenti climatici hanno portato con sé nuove malattie; la più temibile per il cacao è l'**invasivo fungo della Monilia** (nome scientifico [Moniliophthora roreri](#)) che distrugge le cabosse di cacao dall'interno e che fino al 2011 in Bolivia non esisteva. I soci di alcune zone di El Ceibo adiacenti al fiume hanno perso oltre il 50% del raccolto di cacao. Da molti anni El Ceibo ha investito una parte degli utili per garantire **formazione ed assistenza tecnica** ai soci, creando la **fondazione** per lo sviluppo sostenibile [PIAF-El Ceibo](#). I tecnici di PIAF assistono i produttori per aumentare la produttività delle piante del cacao e hanno identificato 70 specie di alberi, da frutto o per ottenere legname, che aumentano la fertilità del suolo coltivato a cacao ed evitano il diffondersi di infermità delle piante. Nell'immediato, però, l'unico modo per fermare l'aggressiva Monilia è di sradicare i frutti infestati entro 90 giorni dall'insorgere del fungo. Un enorme lavoro per **salvaguardare la propria terra**.

## I soci, le cooperative e lo sviluppo sostenibile della Bolivia

Il **cooperativismo** e l'**auto aiuto** sono tra i concetti chiave che contraddistinguono El Ceibo dal 1977, anno della sua nascita. La fondazione PIAF-El Ceibo lavora in un'ottica collaborativa secondo la filosofia di condivisione delle conoscenze "de campesino a campesino". Tutti i soci vengono informati delle decisioni della cooperativa tramite i delegati o, se abitano troppo lontano, via telefono o tramite la radio comunitaria. I figli dei soci possono usufruire di borse di studio per proseguire gli studi e, in cambio del denaro preso a prestito, lavoreranno per un determinato

periodo nelle strutture della cooperativa. La cooperativa offre inoltre sostegno a livello sanitario e pensionistico, una rarità in Bolivia. El Ceibo ha sempre collaborato con molte organizzazioni di **commercio equo**, che negli anni hanno contribuito a migliorare l'impianto di trasformazione del cacao. Se oggi El Ceibo è un **esempio a livello nazionale ed internazionale di sostenibilità economica ed ambientale**, questo è dovuto sia alla scelta di produrre in modo biologico ma anche alla visione dei soci fondatori di contribuire con le proprie scelte allo sviluppo non solo della propria cooperativa ma dell'intera regione Alto Beni e di tutta la Bolivia.