

Comunidades Eclesiales de Base CEB (Costa de Marfil)



En Costa de Marfil, un grupo de productores con el objetivo de valorizar su terreno con la reaparición del control de la calidad, en medio de un contexto de crisis del sector cacao, aprovechan de las ventajas del comercio justo y sostienen esta iniciativa colectiva, ya que el cacao de Costa de Marfil es a menudo considerado como un producto de calidad estándar, destinado al mercado de masa. Sin embargo, recolectar cacao sobre un solo terreno permite revelar sabores específicos, lo que se considera una ventaja competitiva para la cooperativa.

Están ubicados en Tiassalé, donde los 54 productores de la CEB obtienen un cacao particularmente afrutado, según el gusto del chocolate intenso. Consiguieron construir un proyecto inédito: producir un cacao sin ningún producto químico y controlar todas las etapas de la transformación post-cosecha. Y en 2010 fueron unos treinta productos que obtuvieron la certificación ecológica, por lo tanto promoviendo una alternativa a la crisis del sector.

El Comercio Justo ha tenido mucho impacto en esta organización, los cuales se muestran a continuación:

- CEB ya es una organización autónoma e independiente con un sistema democrático. También es totalmente transparente.
- El Comercio Justo consiguió hacer que la organización produce ahora un cacao ecológico de alta cualidad al contrario de la producción de masa.
- Los precios pagados por el producto son más importantes: 1250 FCFA/kg en contra de 1 000 FCFA/kg en 2015
- CEB recibe cada año una prima que le permite mejorar sus instalaciones.