

## SCEB (Costa de Marfil)

### Costa de marfil, el primer productor mundial de cacao

Con más de un tercio de cacao del mundo, Costa de Marfil atrae la atención de **los diez grandes empresas que controlan la industria del cacao**. El precio del cacao en el mercado de valores depende principalmente de las actividades de Costa de Marfil: la inestabilidad política, el clima, la renovación de las plantaciones ... son todos los factores que van hacer **variar el precio en el mercado de valores**.



### Una acción colectiva frente a la crisis del cacao

En Costa de Marfil, en un contexto de crisis del sector cacao, un grupo de productores valoriza su terreno con la reaparición del control de la calidad. El comercio justo sostiene esta iniciativa colectiva.

El cacao de Costa de Marfil está 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.

Es el caso de Tiassalé, donde los 40 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. Esta organización campesina propone una alternativa a la crisis del sector.



### Extensas plantaciones

A diferencia del cacao fino crecido en América Latina, en África el cacao se utiliza principalmente como una base para el desarrollo de productos de chocolate, tales como tabletas de chocolate. La producción intensiva es el modelo general: la densidad de los árboles de cacao es tal que la presión de plagas es alta, lo que significa que el uso de tratamientos químicos de forma masiva.



Ya que no tienen árboles de sombra, requieren de la aplicación de insumos químicos importantes para un rendimiento mínimo. Estas plantaciones con el tiempo se agotan. Los precios del cacao son tan bajos que no compensa adecuadamente el trabajo de fermentación

y el secado del cacao. Así que los productores suelen vender a los intermediarios a un precio muy bajo.

### **El cultivo y la cosecha de la CSEB**

Su cacao es muy natural, todo comienza con recoger las vainas a machete que se lleva a cabo con cuidado, sin herir el árbol. Los productores pasan a romper la vaina: la vaina se divide y se vacían los granos y la pulpa.

**En esta etapa, los granos todavía no tienen olor de cacao. Para un chocolate aromático se deben fermentar los granos.**



En Costa de Marfil la fermentación del cacao que tradicionalmente se amontonarán directamente en la trama. Esta técnica rústica es eficaz, pero no coincide con las expectativas para producir chocolates finos y aromáticos.

Una primera mejora consiste en utilizar láminas de plástico para crear un montón de fermentación apretado. **La innovación más interesante para CSEB se refiere a la fabricación de tanques de fermentación de madera para transformar el cacao en el centro del pueblo.**

La fermentación es una etapa decisiva en la fabricación de chocolate, ya que libera los granos de la pulpa y se desarrolla el futuro de los precursores del sabor del chocolate.

**Con una conversión de este tipo, el cacao en Costa de Marfil (a menudo percibido como un estándar en el mercado de masas del producto) se convierte en un origen de cacao puro, sólo una región, con una tipicidad fuerte y Cacao pronunciado aromas.**

Para asegurar la conservación y el transporte de los granos, reducir su contenido de humedad. Los granos se secan de forma natural en el camino sol. El secado en bastidores de bambú es una técnica que es a la vez eficaz y respetando la naturaleza orgánica del producto. Los granos se clasifican para eliminar granos defectuosos y garantizar un alto nivel de calidad y luego se ponen en bolsa de arpillera, listo para exportar.

