



# **Cacao Orgánico de Bolivia**

El Ceibo es una organización multifacética de base compuesta por una federación de 50 cooperativas. Los miembros de la cooperativa incluyen a más de 1200 familias que representan a grupos culturales aymara, quechua y mosetene de la región del Alto Beni, en el norte de Bolivia, donde tiene su sede la cooperativa.

Hace más de 30 años, los fundadores de la cooperativa dejaron atrás sus hogares de las tierras altas de los Andes a 4000 metros para migrar a la exuberante cuenca del Amazonas de Bolivia, 3,600 metros más abajo.



**Cacao Orgánico de Bolivia**

Con el tiempo prosperaron a través del cultivo del cacao y su búsqueda por un mejor porvenir resultó en una organización reconocida local e internacionalmente. La región del Alto Beni, a la que ahora se conoce como la capital del cacao orgánico boliviano es tierra fértil e ideal para la producción de cacao. La riqueza de la tierra ha permitido que la cooperativa siga creciendo y se desarrolle de forma sostenible.



**Cacao Orgánico de Bolivia**

Uno de los ejes fundamentales de la estructura de El Ceibo es que todos los miembros del Directorio, los gerentes y empleados sean socios activos de la cooperativa. La filosofía incluye la protección del medioambiente, proporcionar empleos a la generación venidera, hacer que la capacitación esté disponible, respetar la participación democrática de todos los miembros de la cooperativa y asegurarse de que existe un intercambio productivo de ideas. La capacitación es un componente esencial del éxito de la cooperativa y las ganancias se utilizan para crear liderazgo y otras capacidades.



**Cacao Orgánico de Bolivia**

Su principal éxito incluye el hecho de que El Ceibo se centra en la producción de cacao orgánico. Desde la década de 1990, los agricultores han eliminado el uso de químicos agrícolas y han tomado varias medidas para la conservación del suelo para que su producto sea más atractivo a los mercados orgánicos y de comercio justo como son el abonamiento con compost y humus de lombriz y el uso de insecticidas naturales para controlar plagas.



**Cacao Orgánico de Bolivia**

La cooperativa produce y compra cerca de 950 toneladas de granos de cacao al año, el cual es procesado en su agroindustria que tiene una capacidad de procesamiento de 3 toneladas por día, produciendo más de 50 productos derivados como son la manteca, licor, cocoa y la línea de chocolates.



**Cacao Orgánico de Bolivia**

Los líderes de la cooperativa han trabajado diligentemente para salir del mercado interno y entrar al mercado internacional, y ya en la actualidad exportan a diversos países de Europa y a Japón, para ello cuentan con diversas certificaciones como la de comercio justo, Certificación orgánica de Bolicert, Naturland de Alemania y Bio Suisse de Suiza.