

## La mensuelle des producteurs !



### Portrait

### EL CEIBO- Bolivie



- **Producteurs** : 50 coopératives
- **Bénéficiaires du commerce équitable** : 1300 producteurs, 150 salarié-es, 4500 ha de cacao
- **Objectif** : La coopérative a défini 3 activités principales: production, séchage et transformation du cacao. Les producteurs participent à la prise de décisions et bénéficient de formations aux techniques comptables, administratives ou agricoles. Le Commerce Équitable a été un facteur clef qui a permis d'entrer sur le marché international et de développer le marché local, aujourd'hui principal.
- **Projets sociaux**: primes versées aux paysans, aux assurances maladies et accidents, soutien pour les plus âgés. Un programme est en cours pour financer les études des collégiens par des bourses.
- **Année de création** : Année 1970



Plus d'infos : <http://www.artisansdumonde.org/el-ceibo.html>



### *Il nous rend visite !*

A l'occasion du festival AlimenTERRE et de notre campagne de mobilisation sur la lutte contre le changement climatique, nous avons eu la

chance d'accueillir Eucebio PEREZ CALLIZAYA, agronome au service du PIAF, le département d'agro-écologie de la coopérative El Ceibo en Bolivie qui produit le cacao présent dans nos chocolats.

A cette occasion, Eucebio a pu aller à la rencontre des bénévoles et citoyens en région Nord pas de calais – Picardie pour analyser et commenter les effets du changement climatique sur la production de cacao en Bolivie et expliquer les alternatives mises en place pour s'adapter et atténuer les impacts.

### *Technique de production*

### **CRISIL - Bolivie**

Crésil propose une gamme d'articles d'art de la table diversifiée et travaille particulièrement sur la qualité des produits. Le verre est d'abord collecté puis ensuite sélectionné et lavé avant de passer au four.

Une fois qu'il est complètement fondu, l'artisan prélève des portions de la pâte de verre qu'il souffle au moyen d'un tube métallique. L'objet ainsi réalisé est introduit dans un moule afin de lui donner une forme spécifique. Immédiatement après, on passe à l'étape de coupe qui est effectuée sur un tour. Le produit est enfin mis dans un four à plus basse température. Après cuisson et refroidissement, on effectue un contrôle qualité sur les produits.



Plus d'infos : <http://www.artisansdumonde.org/items/item/357-crisil.html>