



Ref. 95950109

Chocolate Negro BIO 98% de Cacao Ecuador

bñojusto 100 g



Información General del producto

Descripción: Chocolate negro BIO con un 98% de cacao. Proveniente de Ecuador y Madagascar con un sabor delicadamente amargo. Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

Origen / organización CJ: Fonmsoeam, Urocal y Unocace (Ecuador), Lanzas'ny (Madagascar)

Ingredientes: Pasta de cacao de Ecuador y Madagascar, azúcar de caña. Cacao mín.: 98%

100% del peso total en productos proveniente de pequeños productores, certificado por SPP.

100% del peso total en productos de Agricultura Ecológica, certificado por la UE.

Alérgenos: Puede contener trazas de frutas con cáscara, leche y gluten.

Peso neto: 100 gramos

Unidades por caja: 20

Fecha de actualización: 17 de diciembre de 2019

Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	2560 kJ / 620 kcal
GRASAS	53,7 g
De las cuáles grasas saturadas	32,2 g
HIDRATOS DE CARBONO	12,9 g
De los cuáles azúcares	1,0 g
FIBRA ALIMENTARIA	14,4 g
PROTEINAS	13,9 g
SAL	0,0 g

Vidal Útil Producto: 13 meses

Fecha Caducidad: Parte posterior del envase

Tipo de Envase: Cartón

Importador: Ethiquable / IDEAS. Producto elaborado en la Unión Europea.

Condiciones de Conservación: Conservar en lugar fresco (18°C - 20°C), seco y sin olores.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	3760091726193			112	189	93	7
CAJA	13760091726190	20		2324	198	94	165
PALLET	83760091726199	7020	13	892724	1398	800	1200



Propiedades y características del producto

El chocolate es un alimento delicioso originario de América que nuestros ancestros consideraban “la comida de los dioses”. El chocolate contiene poderosos antioxidantes llamados fenoles (sustancias que ayudan a combatir algunos problemas como la acumulación de colesterol en las arterias). Sin embargo, no todos los chocolates son iguales. Mientras más oscuro y más fino sea el chocolate más fenoles contiene. El chocolate también es una buena fuente de magnesio, de fósforo y además contiene poca cafeína, alrededor de 10 miligramos, comparándolo con los 100 miligramos de una taza de café



Objetivo: Proteger el verdadero cacao de Ecuador

El nacional, una antigua variedad

Las clasificaciones botánicas del siglo pasado consideraron 3 grandes variedades de cacao:

- El **criollo** que vienen de América central,
- El **forastero** natural de Amazonia,
- El **trinitario**, un híbrido natural entre las dos variedades citadas anteriormente, descubierta en la isla de Trinidad.



CRIOLLO



FORASTERO



TRINITARIO

Al principio, el cacao nacional de Ecuador fue asimilado al grupo de los criollos. Después, considerando sus características genéticas, en particular la singularidad de sus aromas, los expertos consideran hoy que el cacao Nacional de Ecuador da lugar a una cuarta variedad de cacao.

Se sabe hoy que su origen se encuentra en la selva Amazónica, y que posteriormente fue cultivado en la costa Pacífica durante milenios.



Su haba permite obtener un chocolate fino, muy suave, con toques de frutos secos, y sobre todo, un perfume floral sutil muy característico.

Esta variedad creó la excelente reputación del cacao ecuatoriano desde el siglo XIX.

En las chocolaterías europeas, se utiliza para proveer de aromas y duración en boca a los fuertes cacaos africanos.

Grupos productores

Fonmsoeam (Ecuador)

Fundación: 2000

Localización: Ecuador

Estructura: Federación de cooperativas

Beneficiarios: 400 familias

Productos: Cacao



La organización

La FONMSOEAM, Federación de Organizaciones Negras y Mestizas del Sur Occidente de Esmeraldas, Atacames y Muisne, es una federación de pequeños productores de cacao que agrupa a 350 familias de 26 comunidades en Ecuador.

Desarrolla un sistema de eco-producción en cacao y otros productos campesinos, con el fin de contribuir al desarrollo organizativo, económico y social de las comunidades de la reserva ecológica del Mache Chindul.

Sus principales objetivos son conectar a sus miembros con el mercado internacional donde puedan vender sus productos ecológicos con un precio más justo, ayudar a sus miembros a recibir y mantener sus certificaciones ecológicas e invertir la prima en proyectos sociales en las comunidades en cuanto a la salud, equidad de género, educación, sensibilización y protección del medioambiente.

La producción

El cacao producido se conoce como “cacao nacional”, una variedad de cacao que tiene un aroma fino único, y además, tiene certificación ecológica y de comercio justo.

Gracias al apoyo de varias ONG , después de 10 años de existencia, FONMSOEAM puede exportar de manera independiente sus productos procesados como la manteca de cacao.





Cultura y medios

- Sistema agroforestal campesino
- Cultura del cacao, frutícolas y de subsistencia
- Recursos propios: un almacén y una zona de secado hormigonado
- Un equipo profesional: un gerente y un responsable de la calidad

La organización de pequeños productores de cacao, Fonmsoeam, tomó la iniciativa de revalorizar una antigua variedad de cacao de su territorio, el cacao nacional.

Cada productor cultiva, entre 2 y 5 hectáreas de cacaotales asociados con arboles frutales como el naranjo, el limonero, el platanero, el mango y otras especies.

En tal sistema, no necesitan abonos químicos o productos de tratamiento. El mantenimiento de la fertilidad está relacionado con el ecosistema forestal, y el sistema de agricultura ecológica. El cacao nacional, rustico y resistente, sufre muy poco de plagas u otras enfermedades.

Disponen de un vivero para multiplicar los mejores especímenes, y desarrollar mejoras a través de técnicas naturales como los injertos, una fermentación controlada de las habas u otras acciones .

Objetivo: Crear un cacao 100% nacional en Esmeraldas

En la provincia de Esmeraldas, particularmente en Muisne y Atacames, el CCN51 es inexistente. Los cacaotales fueron plantados por los campesinos bajo de la cobertura forestal, con una densidad de plantación bastante débil. En este sistema agroforestal tradicional, los campesinos cultivan una multitud de plantas útiles asociadas con el cacaotal. En este entorno, el CCN51 no puede ocupar un lugar.

Así FONMSOEAM garantiza que todo su cacao sea 100% de la variedad *nacional*



Comunidades discriminadas y empobrecidas

En la región de Esmeraldas viven principalmente los descendientes de esclavos liberados y refugiados en este región de selva tropical.

Desde I siglo XVII, forman una de las comunidades campesinas que poseen una rica cultura afro-ecuatoriana. En el corazón de la comunidad ecuatoriana plurinacional, todavía en construcción, esta minoría sufre discriminación, mucho mas que los indios o los mestizos de las regiones andinas.

Esmeraldas, y particularmente la zona de Muisne y Atacames, son regiones forestales donde el trafico de los hombres y las mercancías se organizan principalmente por vías de agua o ríos. Inaccesible en coche, están, a veces, ubicados a 6 horas caminando a pie, a través de la selva y de los manglares. Estas condiciones particulares han salvado así esta región del desarrollo de sistema de agricultura cacaotera intensiva apoyada sobre el CCN51.

Pero también estas características la convierten en una de las regiones más pobre de Ecuador.

La perseverancia de un grupo de productores

En esta región, el contexto es difícil para que una organización de productores campesina pueda surgir y perdurar.

En los años 80, la OCAME fue el primer intento de creación de una organización regional de productores de cacao.

En la época, la fundación MCCH (hoy uno de los principales exportador de cacao ecuatoriano) todavía no tuvo la experiencia suficiente para valorizar estos cacaos de excepción en el mercado mundial de manera adecuada.

En 2000, un grupo de líderes campesinos decidieron crear una organización mas concentrada en los territorios de Muisne y Atacames y gestionada por los mismos productores. Fundaron la Federación de las Organizaciones Negras y Mestizas de Sur Oeste de Esmeraldas, Atacames y Muisne, actualmente conocida como FONMSOAM.

Con el apoyo de un proyecto de de cooperación internacional, el grupo de productores trabaja por la mejora de la calidad y la transformación del cacao. Intenta su primera experiencia de comercialización pero fracasa.

La organización no conseguirá exportar directamente pero sigue trabajando en la construcción de una zona de secado.



La cooperación entre ETHIQUABLE Y FONMSOAM

Ethiquable, cooperativa francesa de Comercio Justo, logra reunir los medios financieros necesarios para ayudar fortalecer la organización durante dos años.

A pesar de una corta duración, esto proyecto será el elemento clave para reactivar el sistema de control interno y obtener una certificación ecológica. En lo relativo a la certificación de comercio justo, ETHIQUABLE propone utilizar la referencia de ECOCERT Ethiquable.

FONMSOAM filas certificaciones se alcanzaron en Agosto 2009, cuando las cosechas de cacao esta en pleno apogeo.

Sin el apoyo permanente del agrónomo de ETHIQUABLE con base en Quito, que realiza 8 visitas al año, FONMSOAM no hubiera podido adquirir todas las competencias tan rápido para conseguir exportar.

Precios estables y dignos

El objetivo es asegurar a los productores un precio de compra de un 10% o un 20% superior al nivel del mercado local con una prima de desarrollo de 200 USD/tonelada de cacao para financiar acciones de desarrollo. El precio pagado por FONMSOEAM es siempre superior al mercado local.

Los comerciantes falsifican la balanza para pesar, lo que aumenta la diferencia de precio de un 10%.

FONMSOEAM paga una prima de calidad que corresponde a más de 30% si comparamos con el mercado.

El programa de comercialización del cacao ecológico tiene un efecto regulador de los precios pagados a los productores de toda la región.



El primer año, han decidido dedicar la prima para indemnizar los animadores campesinos, encargados del control interno para la certificación ecológica. Además de las 25 toneladas vendidas a ETHIQUABLE a un precio de 3400 USD/tonelada, FONMSOEAM comercializó éste mismo año 75 toneladas para el mercado local.

El análisis de las cifras demostrara que ésta última actividad es deficitaria y la federación abandonara definitivamente la compra de cacao fresco para los comerciantes de la región.

En 2010, con una mejora de la calidad, Ethiquable aceptó aumentar el precio de compra a 4 000USD/tonelada de cacao seco. Este precio corresponde al precio mínimo garantizado al productor de 3200 USD/tonelada, más una prima de calidad que concedemos por el cacao de excepción.

En 2011 exportaron 75 toneladas con lo que la cooperativa pudo acumular fondos propios y hacer inversiones.

La prima de desarrollo

FONMSOEAM hoy ha integrado totalmente éste proceso basado en una prima de rendimiento y de calidad a cada entrega. Inducen los productores a entregar un cacao fresco, cosechado a madurez, sin contaminación de hongos (monilla). Cualquier diferencia supone un precio inferior, en casos extremos, una desclasificación del lote (vendido en el mercado local menos remunerador...).

La prima de desarrollo de 200 USD/tonelada genero en 2011 un fondo de 19000 USD. FONMSOEAM ha decidido invertir este dinero en la compra del terreno vecino para aumentar su centro de cosecha, y por consecuencia aumentar la capacidad de fermentación y de secado.

La prima de los ejercicios 2011 y 2012 permiten a FONMSOEAM reembolsar los créditos a medio plazos contraído en 2008 (20000 USD) para construir un almacén y una zona de secado mas grande.

La organización ha inscrito a 400 familias más para obtener su certificación ecológica en 2013, lo que supondría suplicar la capacidad de suministrar cacao nacional con certificado BIO.

FONMSOEAM obtuvo acceso a 2 líneas de créditos ante instituciones financieras internacionales para asegurar el fondo de operaciones necesario para la cosecha (150.000 USD).

Y esto hace unos años hubiera sido impensable, demostrando así los frutos que se recogen del fortalecimiento de las capacidades de gestión de esta organización.

Hoy sigue creciendo y uno de sus objetivos actuales es diversificar sus ventas exportando a otros países.

La amenaza del desarrollo de una cultura intensiva basada en híbridos

En los años 80, un agrónomo ecuatoriano creó la variedad híbrida CCN51, con rendimientos 3 veces superiores a los del nacional. El CCN51 no tiene el sabor del nacional.

Hoy en día, al menos un 25% del cacao ecuatoriano es CCN51 pero estos cacaos ya no corresponden con los altos estándares de calidad del cacao ecuatoriano tan apreciado por los chocolateros.

Al ser más rentable, esta nueva variedad fue rápidamente adoptada por los grandes propietarios de la costa ecuatoriana y por los productores de tamaño medio que poseen un sistema de irrigación.

Los exportadores, cada vez más conscientes del problema, intentan aislar los flujos de CCN51 para orientarlos hacia la industria de la mantequilla y del cacao en polvo. Pero esto es muy complicado.

Grupo de productores

Lazan'Ny Sambirano (Madagascar)

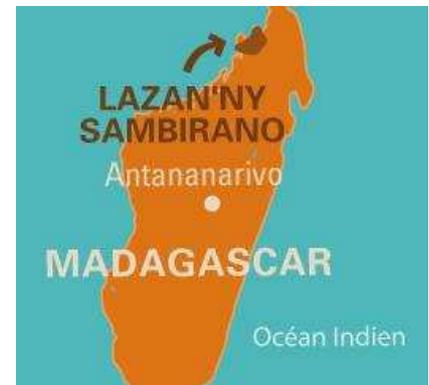
Fundación: 2000

Localización: Noroeste de Madagascar

Estructura: Asociación de productores

Productores: 350 productores

Productos: Cacao



La Unión de Cooperativas Lazan'Ny Sambirano se incluye dentro de una asociación de productores de cacao para el desarrollo de la agricultura, la ADAP. Fundada en el año 2000 por iniciativa de 15 productores, esta organización lucha por la defensa de los intereses de los pequeños agricultores en el valle Sambirano. Así mismo les dota de asistencia técnica y apoyo en la comercialización de sus productos (cacao, vainilla, pimienta, café).

ADAP tiene como objetivo garantizar unos ingresos estables a sus miembros. Se trata de plantear una opción diferente al férreo monopolio dominante sobre el cacao, que no permite garantizar unas condiciones de vida dignas a los productores.

No es hasta el año 2009 cuando se plantean el resto de la exportación. Su primera experiencia se produce de la mano de la organización de Comercio Justo Ethiquable/IDEAS.

Para exportar el cacao, la Unión Cooperativa Lazan'Ny Sambirano de productores ADAP, se funda a finales de 2000 con más de 350 productores. Es la primera cooperativa en exportar su cacao directamente a Europa. El éxito está coronado por una excepcional calidad de los granos de cacao.

El trabajo de AFDI fue crucial para superar este curso. Su trabajo consistió en un apoyo técnico de producción y en la fermentación de los granos de cacao, además del apoyo a la certificación ecológica y de comercio justo y al fortalecimiento organizacional.

Un agrónomo de Ethiquable visita la organización como mínimo dos veces al año para apoyar el proyecto.

