

CECAB — La cooperativa de cacao ecológico de Santo Tomé pasa del grano crudo al chocolate

City Innovation Library · Buena práctica · Santo Tomé y Príncipe

Puntuación de calidad: 67/100

Solidez de la evidencia: Moderada

Resumen

Fundada en 2004, la cooperativa CECAB de Santo Tomé, con 3.000 agricultores, aumentó un 40% su producción de cacao ecológico en 2021 e inauguró en 2022 una fábrica de chocolate de 450.000 euros respaldada por el BAfD, aunque una nueva norma de la UE de 2024, que limita las cooperativas a 2.000 miembros, la obliga ahora a reestructurarse.

Dimensiones clave

Dimensión	Puntuación
Evidence of impact / measured results	3/3
Transferability / demonstrated replication	2/3
Scalability	1/3
Sustainability / continuity	2/3
Innovation	2/3
Inclusiveness / equity	2/3
Multi-stakeholder collaboration	2/3

Evaluable por C-NAPSE

Fuentes de datos

C-NAPSE web research — consultado el 2026-09-06

Cooperativa de Produção e Exportação de Cacau Biológico (CECAB); African Development Bank; Kaoka (France) — consultado el 2026-09-06

Macao Magazine — Chocolate's return to São Tomé and Príncipe — consultado el 2026-09-06

Wikipedia — Organic Cocoa Production and Export Cooperative (CECAB) — consultado el 2026-09-06

Citar — Evidoria. CECAB — La cooperativa de cacao ecológico de Santo Tomé pasa del grano crudo al chocolate. ID persistente: 320458aa-4bf4-4454-9d46-59dbc6e55760.