

CEDRSSA

Centro de Estudios para el Desarrollo
Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria

INDUSTRIA DEL CACAO EN MÉXICO

PALACIO LEGISLATIVO DE SAN LÁZARO,
CIUDAD DE MÉXICO
ENERO 2020





Contenido

Panorama General	0
Producción de Cacao	2
Consideraciones.....	4

Panorama General

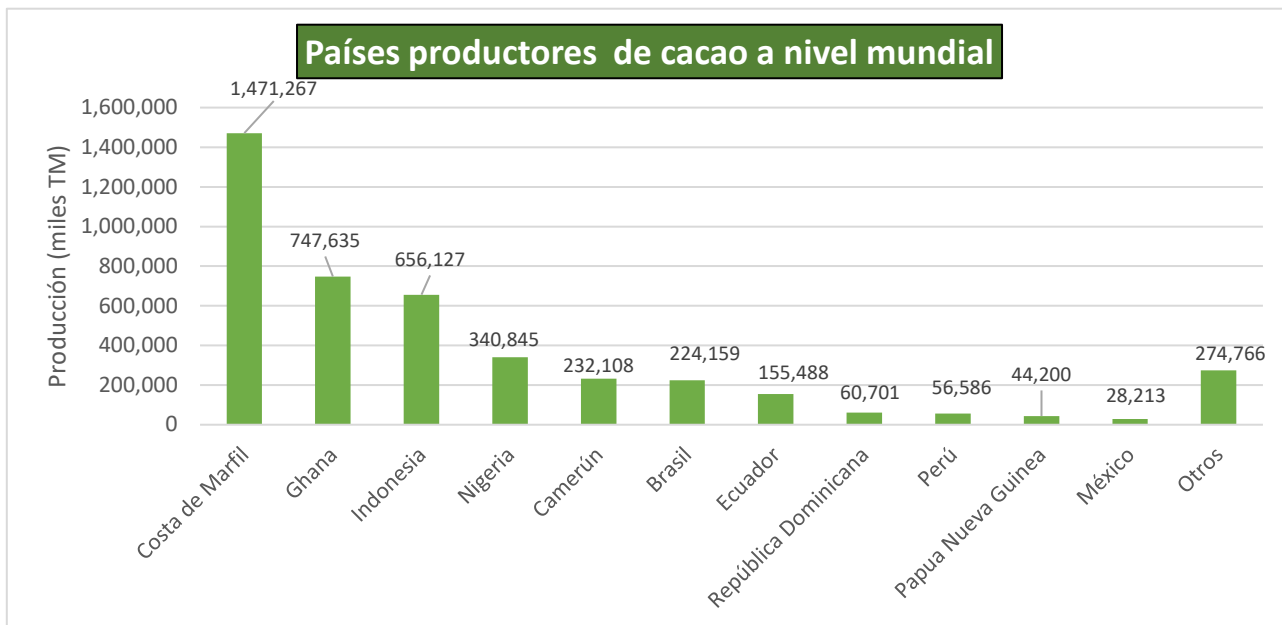
El cacao es uno de los principales productos consumidos a nivel mundial similar al café, aunque a diferencia del café, el cacao es producido en países en desarrollo, y consumido principalmente en países industrializados.

Al ser un producto industrializado el cacao adquiere un valor agregado que difícilmente podría obtener en los países en los que se cosecha, ya que en éstos se opta por otro tipo de manufactura, hasta cierto punto menospreciado por las grandes industrias al catalogarlo como una opción menos rentable, es decir a la elaboración de chocolate artesanal.

Una de las desventajas de la industrialización del cacao es la desnaturalización del producto, mismo que se lanza al mercado con un bajo o nulo contenido nutricional, debido a la alteración de la materia prima con fórmulas a base de grasas vegetales, colorantes y saborizantes artificiales así, una barra de chocolate comercial puede contar con solo un 25-35% de pasta de cacao, mientras que las barras de chocolate semiamargo puede variar entre un 45 hasta un 99% en tanto que las barras de chocolate blanco solo contienen manteca de cacao, leche y azúcar.

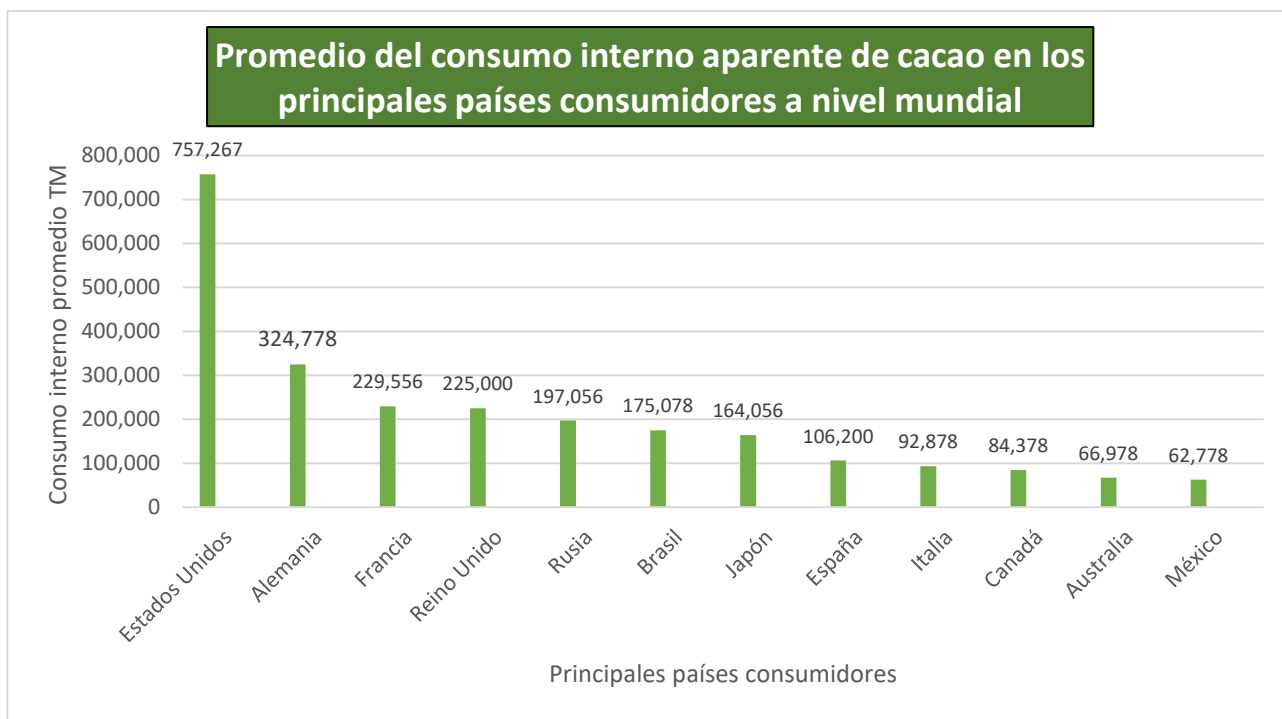
La industrialización de cacao se puede iniciar en los Estados Unidos, regresando a México, con mala calidad y un elevado costo de adquisición, resultando en ocasiones imposible comprar una barra de chocolate de mediana calidad debido a que las empresas multinacionales imponen los precios del mercado internacional y por ende del nacional.

La situación actual del cacao en México lleva a cuestionar ¿Por qué, si el cacao pertenece a nuestra historia tiene un mercado tan débil en nuestro país y aun en el mercado internacional? La respuesta está en el escaso apoyo al comercio y producción del mismo; cabe señalar que, al incorporar productos artesanales de mejor calidad se pueden generar redes de comercio y dar un valor agregado al producto, conservando la riqueza cultural que acompaña el desarrollo de este cultivo en algunas entidades federativas del país.



Fuente: Elaboración por el CEDRRSA a partir de datos de la FAO, 2016.

Estados Unidos de Norteamérica es el país que registra el mayor consumo de cacao, en el mundo tanto en el continente americano como a nivel mundial, pues concentra el 62 % del consumo de cacao en el continente americano, seguido de Brasil con 14 %, Canadá con 7 % y México con 5 %.



Fuente: Elaboración del CEDRRSA a partir de datos de la International Cocoa Organization (ICCO) 2016.

Producción de Cacao

En 2018, la industria chocolatera creció 5 por ciento y la expectativa en mantener ese ritmo, pero la realidad es que la industria se incrementó apenas uno por ciento en el primer semestre del 2019.

México ocupa el decimotercer lugar en producción a nivel mundial con 28 mil toneladas con una superficie de 117,000 ha, pero necesita cerca 120 mil toneladas para cubrir su demanda interna.

En Tabasco 10 de los 17 municipios que comprenden el estado se dedican al cultivo del cacao, siendo los más destacados Comalcalco, Cárdenas, Cunduacán y Huimanguillo los cuales producen en conjunto el 87% de la producción de dicho estado.

Tabasco, aporta el 66.9% del volumen de producción nacional con 17 mil 281 toneladas cosechadas en una superficie de 41 mil hectáreas; le sigue Chiapas con el 32.9%, en 9 mil 346 toneladas y Guerrero solamente con 236 toneladas, lo que representa el 0.2%. Son pocos los estados productores en nuestro país, pero por sus climas y tipo de suelos Veracruz y Nayarit tienen gran potencial para el cultivo del cacao.

Las exportaciones de cacao son mínimas, se estima entre 621 toneladas de las cuales el 79%¹ se destinan a Bélgica, y a Norteamérica a empresas de chocolate gourmet que buscan el cacao mexicano por su fino aroma que lo hace diferente a otros. México tiene un déficit de producción y consumo de cacao por lo que, para satisfacer la demanda interna se importa cacao de Ecuador el Costa de Marfil y de República Dominicana, Colombia y Ghana.

El cacao se obtiene de una variedad “criolla”, es decir que solo se encuentra en nuestro país. En el mundo entre el 75 y 80% del volumen de producción se obtiene de la variedad “forastero” que se caracteriza por un aroma y sabor muy ligero y el “trinitario” al igual que el criollo de un aroma notable pero aun así este último lo supera en calidad.

El consumo de cacao per cápita en México es de 0.5 kg, y representa 0.6% del gasto total realizado en alimentos y bebidas por las familias mexicanas.

La Secretaría de Agricultura estima que para 2030 el consumo y la producción nacional de cacao registrarán un crecimiento de 76.97 y 19.49%, respectivamente.

¹ Fuente: Datos de la ICCO y CCI/Trade Map 2017.

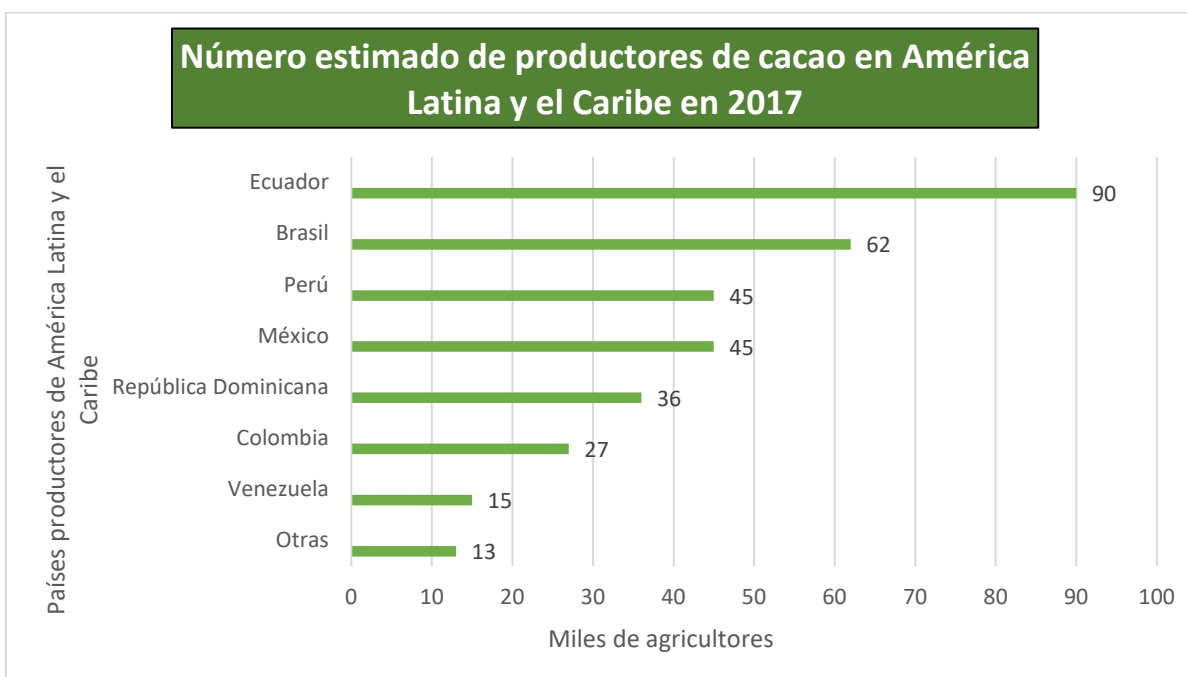
PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE CACAO 2016 -2030										
ESTIMACIONES					CRECIMIENTO ACUMULADO 				CRECIMIENTO PROMEDIO ANUAL	
AÑO/PERIODO	2016	2018	2024	2030	2003-2016	2016-2018	2016-2024	2016-2030	2003-2016	2016-2030
Producción potencial (miles de toneladas)	26.86	29.82	38.68	47.54	- 46.24%	11.00%	29.72%	76.97%	-4.66%	4.16%
Consumo Nacional (miles de toneladas)	65.16	66.84	72.14	77.86	23.08%	2.58%	7.93%	19.49%	1.61%	1.28%

Fuente: Tabla realizada por el CEDRSSA con datos de la Planeación Agrícola Nacional 2017 – 2030 SADER.

Se estima la existencia de 5.5 millones de pequeños productores de cacao a nivel mundial, la mayoría con parcelas que van desde las 0.2 a 0.5 hectáreas.

El cacao representa un importante generador de ingresos derivadas de las exportaciones, empleo y bienestar en las zonas rurales, que se desarrolla gracias al esfuerzo de pequeños agricultores quienes generan cerca de 80 a 90 % de la producción mundial.

La producción cacaotera en América Latina y el Caribe es realizada por más de 350 000 familias de productores y al menos 1,750,000 personas dependen o se benefician directamente de su producción en 23 países del continente americano. En México la producción de cacao ocupa a 45 mil productores.



Fuente: Elaboración por el CEDRSSA con datos obtenidos del estado actual sobre la producción, el comercio y el cultivo de cacao en América del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), 2017 y con datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) 2017.

Consideraciones

En México hay zonas con gran potencial para el cultivo de cacao, aunque este árbol necesita condiciones climáticas y de suelo muy particulares por lo que se limita aún más a ciertos lugares y no se puede establecer de manera extensiva.

Es necesario promover la producción de cacao mexicano de alta calidad mediante el fomento de cultivos sustentables y apoyar al mejoramiento de las condiciones de vida de los agricultores y sus familias, con el objeto de hacer de México un país con mayor reconocimiento mundial por la calidad de su cacao, garantizando un abastecimiento sustentable de este cultivo que beneficie tanto a los productores, así como a toda la cadena de suministro por su alto valor agregado.