

INFORMES DE COMBATE: CACAO

por Carro de Combate 

DATOS BÁSICOS

Producto: Cacao

Materias primas de origen: árbol del cacao

Principales países de origen: Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Camerún

Principales países importadores: Países Bajos, Estados Unidos, Alemania, Malasia, Francia

Consumo per capita: Sólo se consumen 0,61 kilos de chocolate al año por persona. Sin embargo, en países como Suiza se llega a los 10 kilos anuales, mientras que en España cada persona consumió 3,28 kilos en 2010*.

Dónde se encuentra: chocolatinas, postres, bebidas y alcoholes, cremas y jabones, fertilizantes.

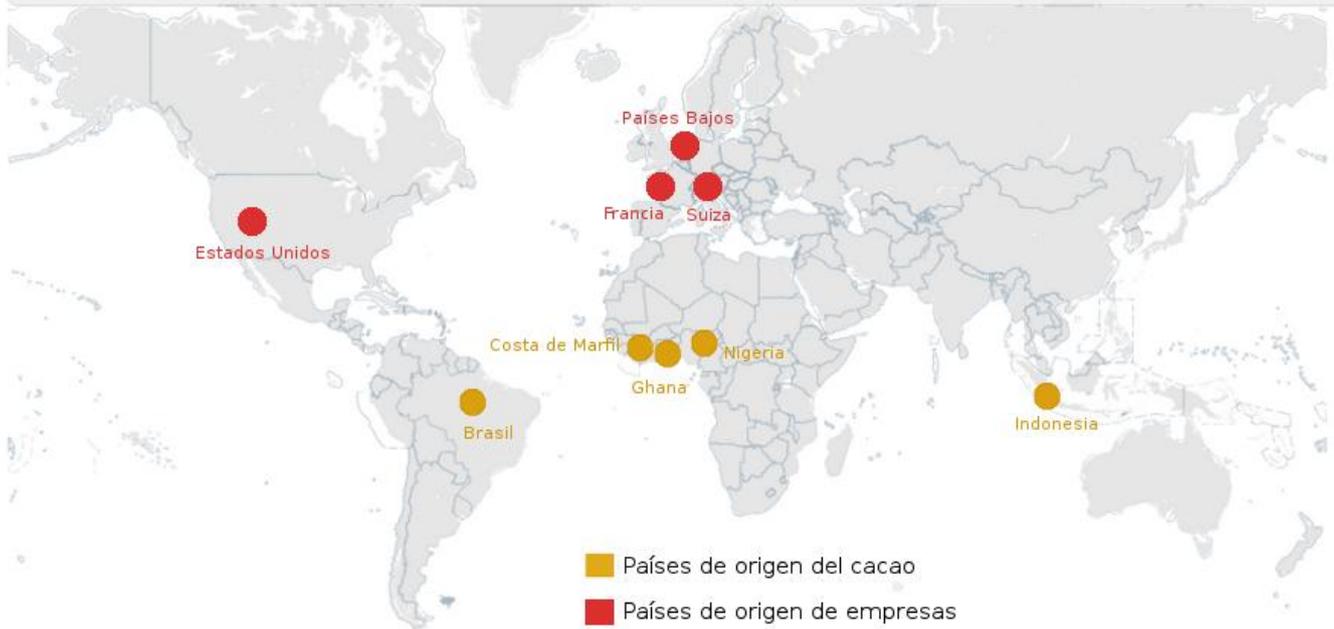
INTRODUCCIÓN

Se cree que el cacao es originario de la Amazonia, desde donde viajaría al sur de México. Allí sería descubierto por los españoles que lo llevarían al continente europeo y tomarían su nombre del término *ka'kaw*, como se llamaba al árbol en maya, y del Chocolhaa, con el que designaban a la bebida de cacao. Precisamente se cree que el cacao fue utilizado en un primer momento en las bebidas para reyes y aristócratas y que su valor era tal que se utilizaba incluso como moneda.

No sería hasta el siglo XIX que los suizos le añadirían leche y crearían las primeras barras de chocolate. En la misma época, la colonización europea avanzaba sobre África y con ella la implantación de los árboles de cacao en la región occidental que es ahora la principal productora de las amargas semillas.



Cadena de producción del cacao



CARACTERÍSTICAS

1. De dónde procede el cacao

El cacao procede exclusivamente del *Theobroma cacao*, nombre científico con el que se conoce al árbol del cacao. Del tronco salen unos frutos grandes, que pesan cerca de medio kilo, dentro de los cuales se encuentran las semillas. Serán estas semillas las que, una vez secadas y fermentadas, serán convertidas en un líquido, llamado licor de cacao con el que se fabricara posteriormente el chocolate.

Aunque es originario de la Amazonia, en la actualidad, el árbol de cacao se cultiva principalmente en África Occidental, con el 70 por ciento de la producción mundial, aunque Indonesia también es un productor importante.

2. Dónde se encuentra

El cacao puede encontrarse principalmente en productos de alimentación dulce, como barras de chocolate, bollo u otros postres. No obstante, también es una materia prima importante para el sector de la estética y no es raro que se utilice para fabricar jabones. También se usa como abono y como alimento para animales.

EL SECTOR

1. El mercado internacional del cacao

La demanda mundial de cacao se ha incrementado a un ritmo de un 3 por ciento anual durante el último siglo. Actualmente se producen unos 3.5 millones de toneladas al año. Es un mercado volátil, donde los precios suben y bajan rápidamente, lo que tiene consecuencias en las condiciones de vida de los agricultores. Como la mayor parte de las materias primas, el cacao se vende en los mercados de futuros de Nueva York y Londres lo que afecta al precio de las cosechas y deja a los agricultores desprotegidos a la hora de negociar el valor de sus semillas.

2. Principales empresas

Tres empresas, Cargill, ADM, y Barry Callebaut, controlan la compraventa del cacao como materia prima y el proceso de conversión en polvo. Entre las empresas que dominan el mercado de venta directa al público están Mars, Nestlé, Hershey, Kraft/Cadbury, y Ferrero.

LA CADENA

Impacto social y medioambiental

1. Plantación

La plantación del cacao es la parte de la cadena que

concentra la mayoría de las externalidades negativas de este sector. Como ya se ha indicado, los árboles de cacao se plantan fundamentalmente en países pobres, mientras que la comercialización del producto acabado está controlada fundamentalmente por Europa.

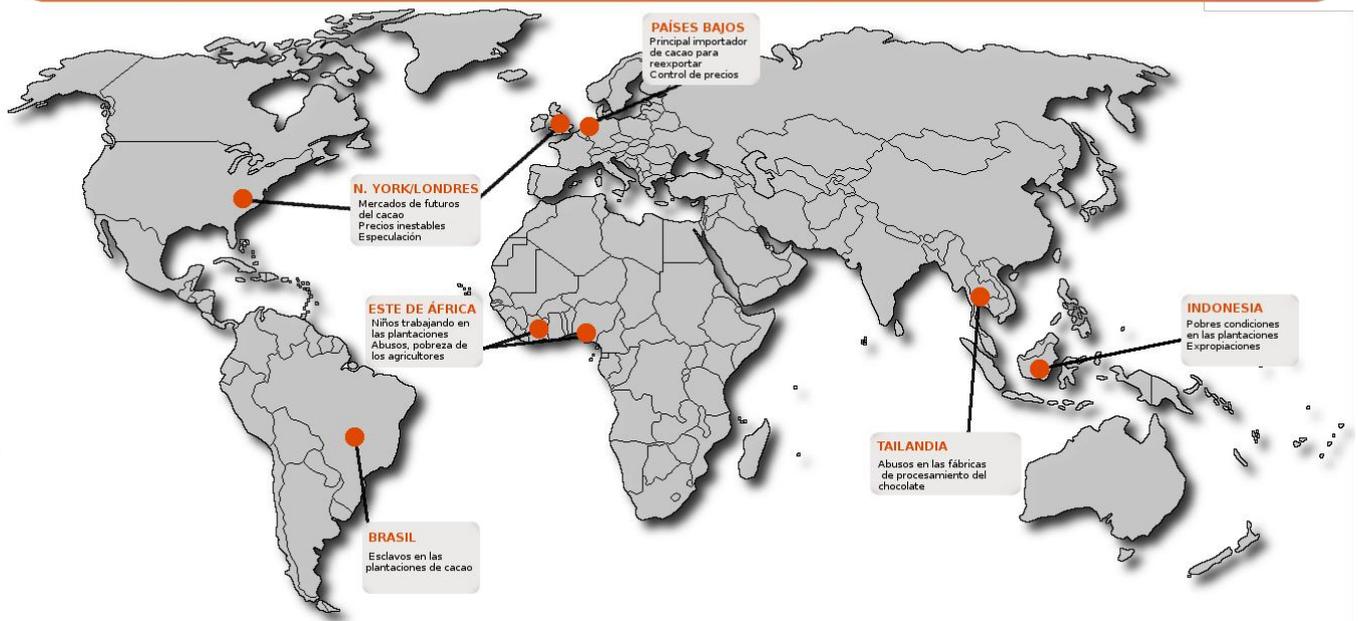
Impacto social

Se calcula que hay entre 5 y 6 millones de granjeros - algunas fuentes hablan de 11 millones - que cultivan cacao en el mundo y que la vida de 50 millones de personas depende de estas semillas**. El cultivo del cacao ha estado ligado a la esclavitud y la miseria de los agricultores. Según Fairtrade, los cultivadores de cacao reciben apenas entre el 3,5 y el 6,4 por ciento del precio final del chocolate, mientras que en los años 80 ganaban hasta el 16 por ciento. Oxfam ha denunciado recientemente que las malas condiciones afectan principalmente a las mujeres quienes reciben peores salarios y sufren abusos en las plantaciones y fábricas***.

También se ha documentado la existencia de esclavitud infantil en las plantaciones. La Universidad de Tulane ha elaborado desde 2006 un informe anual, a petición del Departamento de Trabajo de Estados Unidos, sobre el trabajo infantil en las plantaciones de cacao en Costa de Marfil y Ghana y año tras años reporta la presencia de menores trabajando en las plantaciones bajo las “peores formas de trabajo infantil” (esclavitud y abuso físico, psíquicos y sexuales). Muchos de ellos han sido además traficados desde países vecinos como Burkina Faso o Mali. En 2001 se firmó un protocolo internacional por el que las principales marcas se comprometían a erradicar el trabajo infantil en las plantaciones. Sin embargo, los informes posteriores no han demostrado una reducción de la presencia de menores en la producción de cacao.



Semillas de cacao./ Alex Booker - Flickr



Impacto medioambiental

Las plantaciones de cacao también están asociadas a un fuerte impacto medioambiental, especialmente la deforestación y la contaminación por el uso de químicos. La mayor parte de las plantaciones de cacao pertenecen a pequeños agricultores que venden su producción a intermediarios que, a su vez, lo comercializan en los mercados internacionales. Éstos siguen plantando el cacao de la forma tradicional, bajo la sombra de otros árboles en bosques tropicales. Esta variedad es muy resistente a las plagas y requiere de pocos agroquímicos.

El aumento de la presión de los intermediarios para obtener más materia prima y satisfacer la creciente demanda hizo desarrollar en los años 70 una variedad resistente al sol que es más fácil de cultivar, pero que necesita más fertilizantes no naturales. La limpieza de tierras para su cultivo ha provocado la deforestación de amplias áreas de selva.

2. Procesado

Una vez fermentado y desecado, el cacao es procesado. Las semillas son primero lavadas y tostadas para pasar luego por un proceso de alcalinizado con potasio. A continuación se forma el llamado licor de cacao que será la materia prima de base para crear el chocolate bien en tableta o bien en polvo.

Tradicionalmente, las plantaciones de procesado de cacao se encontraban en países europeos o en Estados Unidos pero poco a poco se están desplazando a regiones cercanas a las zonas de plantación, para beneficiarse de menores costes de producción.

Impacto social

Hay poca información sobre el impacto social del procesado del cacao, pero hay algunas denuncias de malas prácticas, principalmente en las fábricas situadas en países en desarrollo. El Observatorio de Corporaciones Transnacionales recoge así en un informe de 2005 prácticas que atentan contra los derechos de los trabajadores en algunas de estas fábricas. Uno de los casos más conocidos afecta a una subcontrata de Nestlé en Tailandia, en la que la formación de un sindicato llevó a la empresa suiza a exigir a su proveedor el despido o recorte de salario de los trabajadores implicados****.

Impacto medioambiental

El impacto medioambiental durante el procesado del cacao se centra fundamentalmente en dos puntos: el almacenaje del cacao y en la elaboración del chocolate. Antes de llegar a la fábrica, las semillas son almacenadas y están expuestas a plagas y enfermedades. Para evitarlo, las semillas son fumigadas a menudo con químicos altamente contaminantes que afectan al entorno y a los trabajadores.

Con respecto a la elaboración del chocolate, el cacao es casi siempre mezclado con otras materias primas antes de ser comercializado, como el azúcar o el aceite de palma que tienen fuertes impactos medioambientales en sus respectivas cadenas de producción.

3. Distribución

La última fase de la cadena es la distribución de los productos con cacao hasta el consumidor. Esta distribución se hace mayoritariamente a través de las

Las guerras del cacao en Costa de Marfil



Agricultores del cacao refugiados en Costa de Marfil. /Oxfam

Si hay un país ligado al cacao, ése es Costa de Marfil. Primer productor mundial de las amargas semillas, en sus tierras se cultiva aproximadamente el 40 por ciento de la producción mundial. Una de las principales fuentes de recursos de un país que lleva más de una década inmerso en una cruenta guerra civil que ha estado fuertemente ligada al control de las zonas de producción de cacao.

Durante décadas, Costa de Marfil fue el modelo de éxito de un país africano. El cacao fue responsable en parte, cuando los precios aún estaban altos y el trabajo no escaseaba. Muchos migraron a las tierras más fértiles, mientras que los vecinos de países más pobres también vieron en Costa de Marfil una oportunidad para mejorar sus vidas. Todo cambió en los años 90, cuando el precio comenzó a caer y el cultivo se volvió menos rentable. Los conflictos por la tierra se recrudecieron, unidos a los enfrentamientos entre diferentes etnias y nacionalidades. Un caldo de cultivo que comenzó a hervir tras la muerte en 1993 de Félix Houphouët-Boigny, quien había gobernado durante 33 años, y la celebración de las primeras elecciones democráticas.

La lucha armada comenzaría en 2002, siempre con la propiedad de la tierra como transfondo y muy especialmente los títulos de las plantaciones de cacao. Los combates pararían en 2004, pero el conflicto volvería a abrirse en 2010. La cruenta matanza de Duékoué en marzo de 2011, en la que fueron asesinadas unas 800 personas, ha sido relacionada con la propiedad de las fincas de cacao.

cadena de minoristas y otros establecimientos similares. Uno de los principales problemas de esta etapa es el consumo excesivo de chocolate, incitado a través de la publicidad. A pesar de que se le atribuyen varias propiedades positivas, se ha demostrado que el chocolate está relacionado con problemas de salud como la obesidad o la diabetes por su alto contenido en azúcar y grasa.

ALTERNATIVAS

1. Cacao orgánico

El cacao orgánico es aquel que ha sido cultivado siguiendo unos criterios de respeto al medio ambiente. Así, las plantaciones no utilizan fertilizantes químicos y no pueden situarse en terrenos deforestados. Este tipo de cacao procede principalmente de América Latina. No obstante, el cacao orgánico se encuentra asociado a menudo al comercio justo, por lo que es más sencillo encontrarlo directamente bajo esta etiqueta.

2. Cacao de Comercio Justo

Como ocurre con otros productos, la principal diferencia entre el cacao orgánico y el de Comercio Justo es que éste último garantiza, además de las buenas prácticas medioambientales, el respeto a los derechos de los trabajadores y un pago justo a los productores. Fue uno de los primeros productos en añadirse a la oferta de productos éticos, por lo que actualmente prácticamente todas las tiendas de comercio justo lo comercializan tanto en barras de chocolate como en productos más elaborados. Algunas grandes marcas también lo han introducido en sus líneas, aunque aún es minoritario.

3. Algarrobo

El algarrobo es un fruto leguminoso que crece en una vaina y que es utilizado a menudo como sustituto del cacao por su sabor similar. Tiene, sin embargo, varias ventajas con respecto al cacao, ya que no requiere de azúcares añadidos para ser dulce y es mucho menos grasiento.

NOTAS

* Según la International Cocoa Organization

** Según la World Cocoa Foundation

*** Campaña de Oxfam "Tras de la marca", febrero de 2013

**** Las transnacionales del sector del cacao, boletín nº9, 2005, Observatorio de Corporaciones

Transnacionales, IDEAS