

Fecha 28.10.2024	Sección Primera-Estados	Página 18
---------------------	----------------------------	--------------

CRÓNICA EL CACAO, POR LOS CIELOS

# El chocolate podría no llegar a los altares

México produce entre 27 mil y 30 mil toneladas de cacao anualmente, pero este año hay una disminución de 3%; actualmente, el kilo cuesta entre 300 y 350 pesos

JUAN CARLOS ZAVALA

Corresponsal

—estados@eluniversal.com.mx

**Oaxaca de Juárez.**—El chocolate, uno de los alimentos básicos para los altares de muertos en Oaxaca, podría no llegar este año debido al alza en el precio, que algunos atribuyen a la gentrificación de la capital del estado.

Los chocolateros advierten que detrás del alza de precios hay un fenómeno complejo que sobrepasa las fronteras del país: la crisis de elaboración en los países productores de África, el cambio climático, el acaparamiento del cacao por empresas trasnacionales, las sequías, los huracanes y la falta de integración del sistema de producción del chocolate en el país.

Aunque la crisis en este sector se perfiló desde hace unos dos años con las huelgas en países africanos debido a las condiciones de esclavitud y trabajo infantil en los campos donde se siembra y cosecha el cacao, el primer aumento en esta materia prima para la elaboración del chocolate se reflejó en enero y febrero de 2024, hasta 200%; el segundo, hace apenas unas semanas, cuando el alza superó 300%. Mientras un kilo de cacao oscilaba entre 90 y 100 pesos, en los primeros meses de este año subió a 190 y 200 pesos; actualmente cuesta entre 300 y 350 pesos.

Este incremento afecta principalmente a pequeñas empresas de Oaxaca que se dedican a la molienda y elaboración de chocolate, porque les obliga a elevar sus precios, reducir sus márgenes de ganancias, bajar sus ventas y perder clientes.

En entrevista, Sandra Ortega, tercera generación de la familia propietaria de Molinos Santa Lucía, asegura que es la primera vez en la empresa familiar que viven un fenómeno como el actual.

Molinos Santa Lucía es una pequeña empresa con más de 70 años dedicada al molino de granos y a la elaboración de moliendas como el chocolate y el café.

“Como pequeños productores, enfrentarnos a este desabasto de grano nos lleva a elevar precios, porque al final no podemos comprar grano a mejor precio, tenemos que elevar costos y nos afecta porque reduce las ventas, difícilmente nos entienden que no es que queramos venderlo más caro, que no es por la temporada de Muertos (...) Reduce ganancias, ya no tienes los márgenes de beneficios que te deja un producto”.

Germán Santillán, fundador de Oaxacanita Chocolate, una empresa de Villa de Tamazulápam, ubicada en la Mixteca de Oaxaca, advierte que lo que está sucediendo con el cacao debería ser una muestra de cómo la globalización repercute en los mercados locales, así como de los efectos del cambio climático en la producción de alimentos.

Hace aproximadamente dos años, explica, algunas comunidades africanas empezaron a levantarse e iniciar huelgas para exigir mejores condiciones de trabajo en los cultivos de cacao.

Después, siguieron problemas de sequía en África y la situación se complicó porque los agricultores de varios países no usaron sistemas agroforestales de producción.

Los efectos en México

El fundador de Oaxacanita Chocolate menciona que a principios de año se enteraron del acaparamiento del cacao que se produce en México por empresas trasnacionales como Nestlé o Hershey's, las cuales empezaron a ofrecer pagos de hasta 120 pesos por kilo de cacao a productores en Chiapas, cuando pagaban en promedio 60 pesos por kilo.

Los productores empezaron a vender estas empresas y a comprometer la producción del próximo ciclo. En el país hay dos temporadas de cosecha al año, la primera es en mayo y la segunda en noviembre, explica.

En México se producen entre 27 mil y 30 mil toneladas de cacao anualmente, y esos números bajaron aproximadamente 3% este año; la industria chocolatera está consumiendo alrededor de 120 mil toneladas de cacao, en otras palabras, cuatro de cada cinco chocolates que se producen en México están hechos con cacao extranjero.

Este acaparamiento del cacao, dice Ortega, también generó especulaciones, porque quien tiene el cacao impone el precio y esto perjudica sobre todo a las chocolaterías artesanales, a los pequeños productores y a los productores del grano.

Germán Santillán agrega que vamos a tener una época en la que el chocolate será un bien de lujo, y apunta que lamentablemente la falta de producción en el país no ha visto un reflejo en las políticas del gobierno para que por lo menos aminoren esta crisis y sobre lo que se está viendo sobre el cambio climático, “lo que es evidente que nos está afectando”.



Fecha <b>28.10.2024</b>	Sección <b>Primera-Estados</b>	Página <b>18</b>
----------------------------	-----------------------------------	---------------------

No hay una iniciativa, sostiene, que pueda integrar a los sectores productivos de la industria chocolatera.

“En Oaxaca tenemos comunidades que pueden albergar el cacao, no hay una integración para hacer más sostenible esta cosecha, y el crimen organizado ha tomado cada vez más posición en los estados del sureste (...) nosotros sabemos que hay produc-

tores de cacao a los que ya les están cobrando derecho de piso y no pueden salir de las comunidades para vender su producción si no realizan el pago”, denunció ●

**SANDRA ORTEGA**  
Miembro de Molinos Santa Lucía

**“Este desabasto de grano nos lleva a elevar precios (...) al final no podemos comprar grano a mejor precio, tenemos que elevar costos y nos afecta porque reduce la venta”**



Germán Santillán, fundador de Oaxacanita Chocolate, dijo que van a tener una época en la que el chocolate será un bien de lujo por los altos precios del grano, la escasez y el acaparamiento de empresas trasnacionales.