

DE LA SEMILLA A LA PLUMA

No.52

12 de Agosto de 2025

Fausto Manuel
Reyes Medina

El cacao y el chocolate en México: retos, oportunidades y el camino hacia una transformación justa

Desde el 2 de septiembre de 2018 México celebra el Día Nacional del Cacao y el Chocolate. Esta conmemoración busca visibilizar la importancia cultural, económica y social de este cultivo ancestral, así como los desafíos que enfrentamos quienes participamos en su producción, transformación y comercialización. Durante más de 30 años, el cacao fue un cultivo olvidado por las políticas públicas y abandonado en muchas regiones productoras del país.

Para comprender la magnitud del reto, es necesario ubicar al cacao y al chocolate en el contexto global. El cacao se cultiva en más de 50 países en África, América, Asia y Oceanía. Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria y Camerún concentran el 84% de la producción mundial. En América, destacan Brasil, Ecuador, Perú y Colombia, mientras que México ocupa el lugar 13, con apenas el 0.6% de la producción global. Por otro lado, los principales países productores de chocolate son Alemania, Bélgica, Italia y Polonia, y los mayores consumidores, Suiza y Alemania.



Actualmente, cinco grandes empresas controlan el comercio global del cacao y seis multinacionales dominan el 80% del mercado mundial del chocolate. Esta industria generó en 2024 una economía de alrededor de 150 mil millones de dólares. Según datos de Oxfam (2014), esta riqueza se distribuye de forma desigual: solo el 3% llega a los productores de cacao, mientras que el resto se reparte entre comercializadores, transformadores, supermercados y estrategias de marketing.

Estos datos nos revelan una profunda injusticia: la mayor parte del valor generado por el cacao y el chocolate se concentra fuera de los países productores. Además, existe una paradoja entre el alto consumo de estos productos en países ricos y la pobreza persistente en muchas regiones cacaoteras.



La situación del cacao en México

En México, el panorama del cacao es complejo. En las últimas tres décadas, se ha perdido más del 50% de los cacaotales debido a enfermedades, cambio de uso de suelo agrícola a ganadero y la sustitución por monocultivos más rentables como la caña, el plátano o la palma africana. A esto se suma el envejecimiento de la población productora y la falta de relevo generacional.

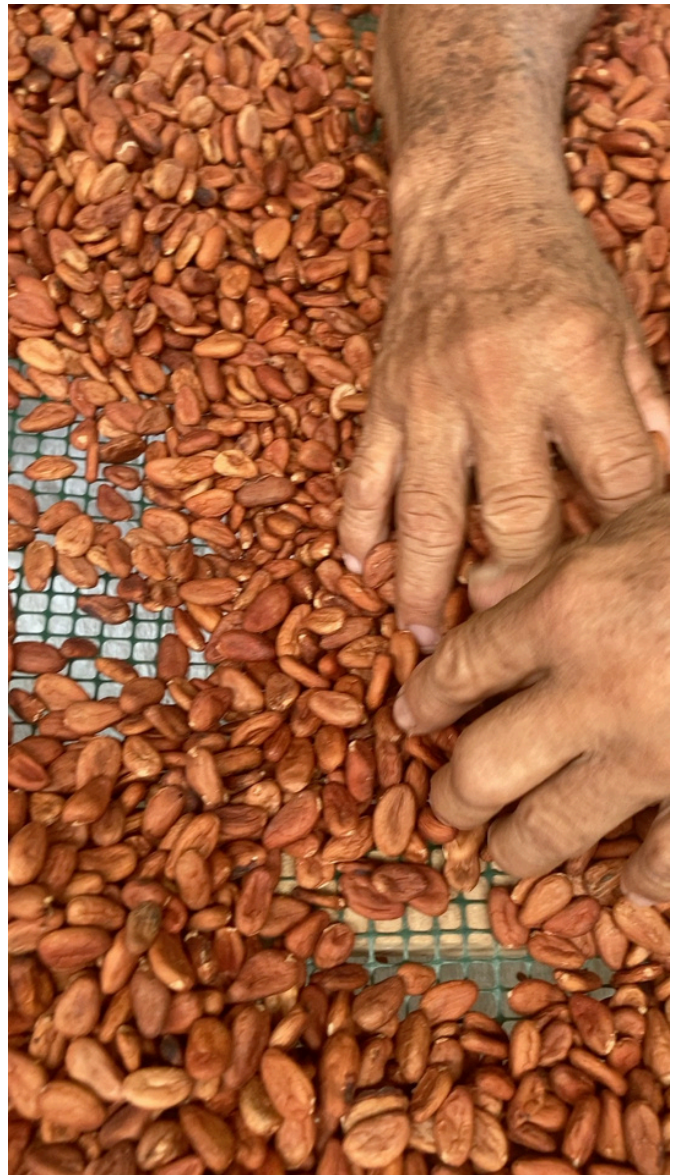
En cuanto al chocolate, la situación tampoco es alentadora. La mayoría de los productos que llevan esta denominación en México son fabricados por la industria de la confitería. El 97%

del chocolate producido en el país proviene de la gran y mediana industria y la mayor parte del cacao que se utiliza es importado. Tan solo en 2021 se importaron 76,942 toneladas de cacao y derivados, con un valor estimado de 4 mil millones de pesos. Esta situación no se debe únicamente a un déficit productivo nacional, sino a que resulta más rentable importar cacao que fortalecer la producción local.

Cacao y chocolate artesanal: una alternativa justa y sustentable

Frente a este escenario, un pequeño, pero creciente sector de productores de cacao y chocolaterías artesanales hemos logrado abrir nuevos caminos en los últimos 15 años. Estos emprendimientos se caracterizan por sus prácticas amigables con el medio ambiente, el uso de cacao nacional, la elaboración de productos frescos y saludables, y la creación de cadenas agroalimentarias cortas.

Sin embargo, aún enfrentamos un gran obstáculo: se comparte la denominación de "chocolate" con productos industriales ultraprocesados, cuyo principal ingrediente es el azúcar y aditivos para potenciar su sabor, apariencia y vida útil, además que tienen bajo o nulo valor nutricional.



En contraste, el chocolate artesanal mexicano tiene como base el cacao, se elabora en pequeña escala con procesos manuales o semimecanizados, utiliza ingredientes naturales cultivados nacionalmente y posee un alto valor nutricional. Es urgente establecer normativas claras que permitan diferenciar entre un alimento saludable y una golosina industrial. nacionalmente y posee un alto valor nutricional. Es urgente establecer normativas claras que permitan diferenciar entre un alimento saludable y una golosina industrial.

Fomentar la producción, comercialización y consumo de chocolate artesanal no solo promueve el derecho a la alimentación saludable y el bienestar social, sino que fortalece las economías locales sin distinción de edad, género o condición social. Además, contribuye a la conservación de los sistemas agroforestales de cacao, esenciales para la biodiversidad y la mitigación del cambio climático.

Avances desde la política pública

En los últimos siete años, el gobierno mexicano ha impulsado políticas públicas orientadas a la recuperación de los agroecosistemas campesinos, dando prioridad al cacao. A través de programas como Sembrando Vida y Producción para el Bienestar, se han destinado recursos significativos para el financiamiento de pequeños productores, la construcción de biofábricas comunitarias, la entrega de bioinsumos, capacitaciones técnicas y la regeneración de plantaciones abandonadas. También se ha fomentado la organización en cooperativas y la participación de jóvenes, mujeres y adultos mayores en las actividades productivas.

Recientemente se anunció la producción y comercialización del Chocolate del Bienestar, disponible en tiendas dedicadas a ofrecer alimentos accesibles a sectores vulnerables.

Este proyecto es positivo, en tanto busca incrementar el consumo de chocolate con altos contenidos de cacao a bajo costo y plantea precios de garantía para los pequeños productores de cacao.

Si bien los impactos reales de estos programas aún no se han evaluado de manera sistemática, se reconoce que han contribuido a mantener la actividad agrícola en diversas regiones y a dinamizar las economías locales.



Sin embargo, persisten dudas legítimas: ¿qué tan sostenibles serán estos proyectos si desaparece el financiamiento estatal?, ¿quién gestionará la infraestructura instalada a largo plazo?

Hacia un futuro justo para el cacao y el chocolate mexicano

Es fundamental reconocer y articular los esfuerzos de los distintos actores sociales, productivos y gubernamentales para el desarrollo del cacao y del chocolate artesanal en México. Es necesario diferenciar con claridad los productos que constituyen un alimento saludable de aquellos que son golosinas ultraprocesadas.

Para avanzar, se requieren encuentros entre productores, chocolateros artesanales y responsables de política pública, con el objetivo de construir estrategias que permitan sustituir importaciones, aumentar el valor agregado local y garantizar que los beneficios económicos permanezcan en manos mexicanas.

Hoy más que nunca, el cacao y el chocolate mexicano necesitan una transformación profunda y coordinada. Que el Día Nacional del Cacao y el Chocolate sea una oportunidad no solo para celebrar, sino para reflexionar y actuar colectivamente por un futuro más saludable y justo.

