

Alza en el precio del cacao: una realidad silenciosa



Ignacio Milies V

Periodista, ingeniero comercial y heladero. Consultor en heladería artesanal, cofundador de la Copa Nacional de Heladería e integrante de la Asociación de Pasteleros de Chile.

En los últimos meses, un tema recurrente se instaló en las conversaciones entre quienes formamos parte de la industria dulce: chocolateros, heladeros y pasteleros, clientes y proveedores nos preguntábamos qué estaba pasando con el precio del chocolate.

Las continuas alzas en esta materia prima son una muestra de la grave crisis que, por tercer año consecutivo, está atravesando la industria del cacao debido a la escasez global causada por factores climáticos y estructurales en los principales países productores.

De acuerdo a datos de la UNCTAD, órgano principal de la Asamblea General de Naciones Unidas para abordar temas relacionados al comercio, la inversión y el desarrollo, los precios del cacao subieron un 136% entre julio de 2022 y febrero de 2024. El pasado 26 de marzo, una nueva cifra batió récord: el precio por tonelada en el mercado de futuros de Nueva York superó los 10.000 dólares por primera vez en la historia.

Lo cierto es que la clásica ley de la oferta y la demanda iniciada por Jevons, Menger y Walras no alcanza para explicar los continuos cambios en el precio del cacao. Se suman también condiciones estructurales y de sostenibilidad que nos deben hacer prestar más atención al cambio climático y sus consecuencias, entre otros factores que han impactado

negativamente en la producción.

Tal como indica Naciones Unidas, el cacao, cultivado cerca del Ecuador, muestra una notable sensibilidad a los cambios climáticos, siendo el fenómeno de El Niño uno de los principales destructores de las cosechas de África Occidental, donde Ghana y Costa de Marfil concentraron el 58% de la producción mundial entre 2022 y 2023.

Sin embargo, las extensas lluvias seguidas de un período excesivamente seco provocaron la expansión del virus de los brotes hinchados y de la enfermedad de la vaina negra, con la que las vainas de cacao se pudren y endurecen, provocando pérdidas cercanas a las 500.000 hectáreas.

En la perspectiva del experto en comercio justo Christophe Eberhart, otros factores que se suman a este fenómeno son el envejecimiento de las plantaciones y una disminución en la fertilidad de los suelos; lo que termina por configurar un escenario donde el cacao pierde competitividad frente a otros cultivos como la palma africana, el caucho o el plátano.

Ante este escenario, la Organización Internacional del Cacao prevé un déficit mundial de unas 374.000 toneladas para la campaña 2023-2024, muy superior a las 74.000 toneladas de la temporada pasada, configurando un panorama poco alentador para quienes estamos relacionados al mundo dulce. Ya sea como materia prima o placer indulgente, nadie

puede negar el creciente protagonismo del chocolate en nuestro mercado, donde cada vez prestamos más atención al origen, trazabilidad y porcentaje de cacao de este producto favorito de grandes y chicos.

Por otro lado y a pesar del aumento de los precios, los ingresos de los agricultores no han mejorado proporcionalmente, ya que la producción ha disminuido. Esto se ve exacerbado por la alta inflación y la devaluación de la moneda en países productores como Ghana y Costa de Marfil, donde el precio del cacao está regulado por el Estado a través del Cocobod y el Conseil Café Cacao, respectivamente.

En consecuencia, los fabricantes de chocolate se ven obligados a aumentar los precios de sus productos debido al incremento en los costos de producción, impactando directamente en los consumidores. A su vez, si la estrategia fuese mantener los precios para asegurar la demanda del producto, caeríamos en una reducción del tamaño de los productos (shrinkflation) con tal de mantener su precio.

Lo cierto es que la creciente demanda de cacao, proyectada a un crecimiento anual superior al 4% en los próximos años, ratifica la urgencia de abordar los problemas estructurales y de sostenibilidad en la industria, mientras aquí en Chile, a más de 8.385 km de distancia, tampoco somos ajenos a este fenómeno.