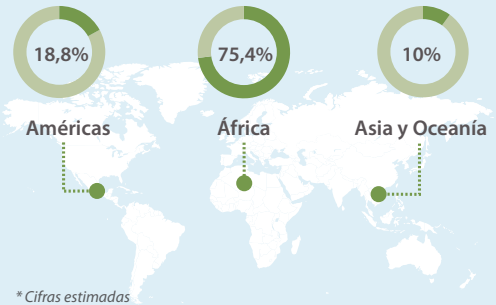
El mundo del chocolate y del cacao

Producción mundial de cacao

% de cacao producido 2019/20*

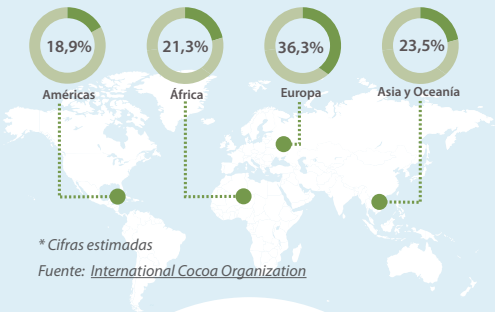


** Cifras estimadas*

Fuente: ICCO

Molienda mundial de cacao

% de cacao molido 2019/20*



** Cifras estimadas*

Fuente: International Cocoa Organization

Capacidad de molida Mejores moledoras

2017

		Toneladas	%
Barry Callebaut	Suiza	1.020.000	23%
Olam	Singapore	950.000	22%
Cargill	EE.UU	750.000	17%
Ecom	Suiza	593.000	13%
		3.313.000	75%

75% de la capacidad total de molienda de cacao en el mundo es propiedad de Barry Callebaut, Olam, Cargill y Ecom.

Fuente: ICCO

Cinco principales fabricantes de chocolate

2020

	Ventas (Millones de USD)
Nestlé S.A. (Suiza)	84.000
Mars Wrigley Confectionery division of Mars Inc (EEUU)	37.000
Ferrero Group (Luxemburgo / Italia)	15.000
ORION Corp. (Corea del Sur)	2.230
Meiji Co Ltd (Japón)	1.253

Producción de cacao sostenible

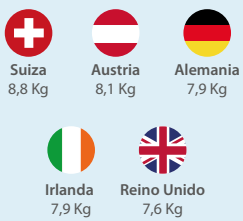
2019

Hectáreas (miles)	2.541	1.373	815	360
Crecimiento cinco años	66,1%	140,8%	10,5%	34,1%

Fuente: The State of Sustainable Markets – 2021

Cinco mayores consumidores de chocolate

Per cápita por año - 2017



Fuente: Statista

Cinco principales países certificados

Miles de hectáreas - 2015

FAIRTRADE		USDA ORGANIC				UTZ Certified	
Costa de Marfil	952.457	Rep. Dominicana	89.620	Costa de Marfil	404.336	Costa de Marfil	1.272.273
Ghana	275.697	Sierra Leona	79.800	Ghana	329.482	Ghana	713.576
Rep. Dominicana	62.103	Rep. Dem. Congo	71.600	Rep. Dominicana	25.214	Nigeria	243.045
Perú	37.195	Perú	22.900	Ecuador	21.086	Dem. Rep. Congo	70.774
Ecuador	15.408	Ghana	18.260	Indonesia	12.931	Camerún	60.494

Fuente: ITC - Standardsmap.org/en/trends

Principales productores en América Latina

Miles de toneladas métricas

	2019	2015 - 2019
Ecuador	284	217
Brasil	259	245
Perú	136	119
República Dominicana	102	80
Colombia	89	83
México	28	28

Fuente: FAO

Financiado por:

EL RECORRIDO DEL CACAO

El cacao se demora entre tres y cinco años en producir su primera cosecha.

Cultivo
La mayoría de los árboles alcanzan su pico productivo al quinto año, son productivos por cerca de 10 años.

Cosecha
Los árboles generalmente se cosechan dos veces al año, en las regiones tropicales pueden llegar a producir durante todo el año. Los cambios en el clima causan variaciones anuales.

Fermentación y secado
La fermentación dura de tres a siete días produciendo el conocido sabor a chocolate. El grano se seca al sol durante varios días.

Tostado
Los granos son tostados según las curvas específicas de temperatura.

Molido
Los granos de cacao se convierten en licor a medida que son triturados.

Prensado
Este proceso separa el licor en sólidos (torta de cacao) y líquidos (mantequilla de cacao). La torta de cacao se comercializa en el mercado genérico del cacao o puede molerse en polvo fino.

Polvo de cacao

Mantequilla de cacao

Mezclado
El licor de cacao se mezcla con otros ingredientes como azúcar y leche para obtener el perfil de chocolate deseado.

Conchado
La mezcla se vierte en grandes tanques agitadores que suavizan y texturizan la mezcla al calor.

Templado
El chocolate se enfría y se coloca en un molde para su consumo.

Moldeado
La mezcla se vierte en moldes, los cuales le dan la forma a la barra.

Barra de chocolate

Prácticas y beneficios del cacao sostenible

Conservación de ecosistemas

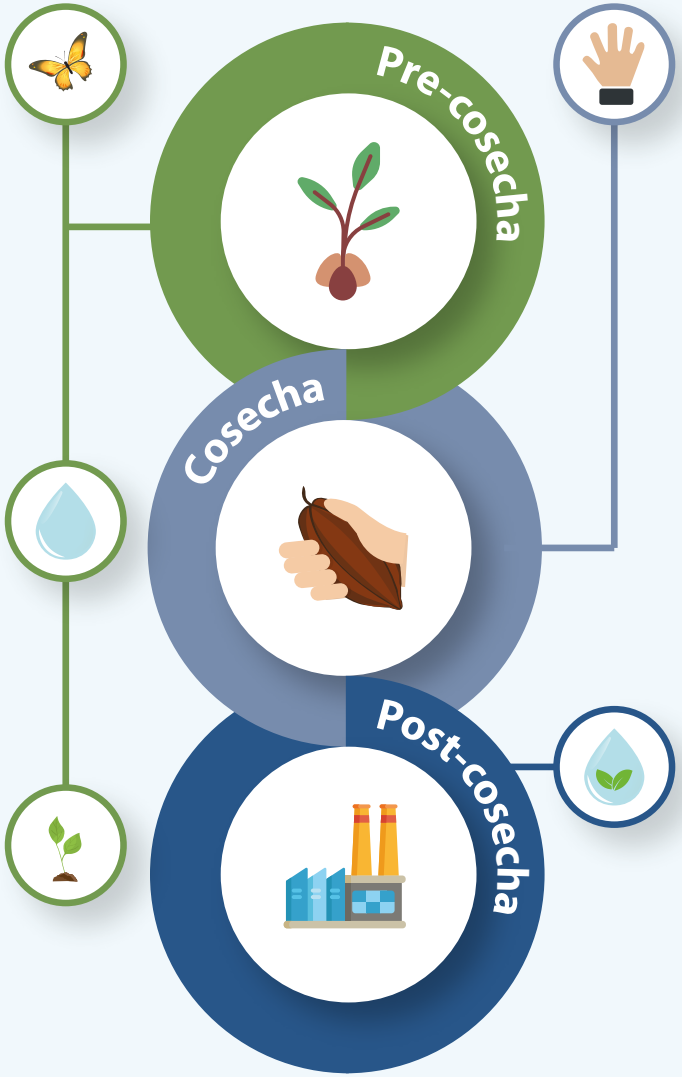
- Uso de variedades más productivas, y reemplazo de plantas en cultivos establecidos
- Recuperación de áreas degradadas utilizando sistemas agroforestales
- Implementación de certificaciones de sostenibilidad por terceros

Conservación del agua

- Uso de irrigación
- Uso de sistemas agroforestales para aumentar la retención de agua en el suelo
- Reemplazo de árboles viejos

Manejo y conservación de suelos

- Uso de compostaje
- Uso de material vegetal mejorado
- Promoción de técnicas agroforestales para mejorar el contenido de materia orgánica en el suelo



Social

- Diversificación de fuentes de ingresos para campesinos
- Incentivos financieros para la educación de los hijos
- Oportunidades de ingresos para mujeres
- Sensibilización sobre la prevención de trabajo infantil

Conservación del agua y de la huella de carbono en el transporte y procesamiento

- Reducción de la huella hídrica mediante infraestructura de recirculación de agua
- Reducción de la huella de carbono mediante la disminución en el consumo de energía

Acerca de nosotros: El eco.business Fund apunta a promocionar prácticas empresariales y de consumo que contribuyan a la conservación de la biodiversidad, el uso sostenible de los recursos naturales, y la mitigación y adaptación al cambio climático. Al financiar prácticas empresariales que conservan la naturaleza y fomentan la biodiversidad, el fondo busca inversiones con retornos tanto ambientales como económicos. El fondo ofrece principalmente préstamos a instituciones financieras calificadas que a su vez prestan dinero a prestatarios elegibles, entre los cuales se incluyen portadores de certificaciones reconocidas, así como aquellos que introducen cambios a favor de la conservación y la biodiversidad. El fondo apoya operaciones sostenibles en los sectores agrícola, pesquero (incluyendo la acuicultura), forestal y de turismo.

© eco.business Fund 2022

Contáctenos

www.ecobusiness.fund
info@ecobusiness.fund
Finance in Motion (Asesor del fondo)
Avenida Calle 72 No. 6-30, Oficina 1901
Bogotá, Colombia

eco.business Fund S.A., SICAV-SIF
31 Z.A. Bourmicht
8070 Bertrange,
Luxemburgo