

Cadena de valor del cacao en Ghana

Por Kafui Kan- Senaya

Durante décadas, el cacao ha sido la materia prima preferida para el chocolate. Su función en la industria de la confitería y la cosmética es, sin dudas, abrumadora. En Ghana y la mayoría de los trópicos, la producción de cacao apoya a familias y comunidades en términos de empleo y medios de subsistencia. También contribuye enormemente a los ingresos de exportación del país. En la cosecha 2021/2022, se produjeron 850.000 toneladas métricas de granos de cacao en Ghana, mientras que su adición al Producto Interno Bruto (PIB) se estimó en 3.410 millones de cedis ghaneses (alrededor de 454 millones de dólares estadounidenses) en 2022, o 0,16 % del PIB de Ghana ese año.

En este artículo, exploramos cómo se organiza la producción de cacao en Ghana y cuáles son los principales desafíos para los campesinos en la actualidad. Este es el primer artículo de una serie de artículos dedicados al estudio de la producción y distribución del cacao en el mundo. ¡Siga la publicación RAÍCES para saber más al respecto!

Producción de granos de cacao

Una típica cadena de valor de cacao comienza con una base de pequeños agricultores, la mayoría de los cuales cultivan entre 2 y 5 hectáreas de tierra. La cadena de valor involucra los siguientes tramos: producción, abastecimiento y comercialización, procesamiento, distribución y consumo del cacao.

Los pequeños agricultores de las regiones cálidas y húmedas de las regiones de Ahafo, Bono, el norte occidental y Ashanti de Ghana son los principales cultivadores de cacao. Estos productores cultivan la variedad Amelonado (Forastero) que suele suministrarles el gobierno de Ghana a través de COCOBOD¹.

La producción de cacao tiene dos temporadas principales que incluyen septiembre-marzo (temporada principal de cultivo) y mayo-agosto (temporada menor de cultivo). Los agricultores normalmente intercalan el

¹ La Junta de Cacao de Ghana es una institución controlada por el gobierno de Ghana que fija el precio de compra del cacao en Ghana.

cacao con cultivos de alimentos como el plátano y el cocoyam. Estos cultivos proporcionan alimento para los campesinos y sus hogares y, al mismo tiempo, sirven como sombra protectora para los cultivos de cacao.

Los agricultores se dividen en tres categorías, y comprenden propietarios, arrendatarios y cuidadores. Como su nombre lo indica, el propietario tiene la propiedad y el control completos de las tierras de cultivo, así como del instrumento de trabajo.

En el caso de los aparceros, no son dueños de la tierra. Los aparceros son meros arrendatarios que cultivan en las tierras de los propietarios y luego comparten las ganancias cuando la producción se agota después de la cosecha. Los cuidadores trabajan para su propietario, el agricultor ausente. Controlan los instrumentos de trabajo y cuidan la finca desde el principio de la producción hasta la cosecha. Después de que se venden los granos, los cuidadores se quedan con el 40% de las ganancias, mientras que el propietario de la tierra se queda con el 60%.

En el momento de la cosecha, los agricultores contratan más trabajadores para que los ayuden a retirar manualmente las vainas maduras de los árboles. Dado que los frutos no maduran al mismo tiempo, la cosecha se realiza de forma intermitente o cuando la vaina está madura. Después de al menos una semana, los agricultores usan palos de madera y cuchillos para abrir las vainas. Luego usan sus propias manos para extraer los granos junto con la pulpa. Luego, los granos se extienden sobre mantas de madera al aire libre para permitir la fermentación. De vez en cuando, los trabajadores pasan los dedos por los granos para permitir la aireación y también para deshacerse de la pulpa a medida que los granos se secan. La mala fermentación reduce el sabor de los granos y la sobre fermentación también produce un sabor ácido. Los granos se dejan al aire libre durante aproximadamente una semana (a menos que llueva) para asegurar un secado adecuado.

Abastecimiento y comercialización

Las semillas secas se clasifican o limpian para eliminar los defectos. Luego se pesan y empaquetan firmemente en sacos de yute. Los granos de cacao se venden a intermediarios privados autorizados o a la propia agencia de compras de COCOBOD conocida como Produce Buying Company (“Empresa Compradora

de Productos”). Ya sea a través de Produce Buying Company o de intermediarios privados, el precio es fijo. Desde octubre de 2022, el precio del cacao se fijó en ochocientos GH¢800 (US\$71,64). Sin embargo, al momento de escribir este artículo, en marzo de 2023, los agricultores recibieron por el mismo saco de 64 kg unos US\$7,38 menos debido a la depreciación del cedi frente al dólar.

Ghana COCOBOD no sólo es el comprador único de granos de cacao dentro del país, sino que también sigue siendo el único vendedor de granos en el mercado mundial a través de su subsidiaria, Cocoa Marketing Company. Una de las pocas empresas que trabajan con COCOBOD para comprar los frijoles es Kuapa Kokoo Limited. Después de que COCOBOD compra los granos a través de su propia agencia de compras o a través de intermediarios privados, vende el producto a comerciantes locales e internacionales, así como a procesadores de cacao. COCOBOD también se dedica a promover los granos de cacao de Ghana en el mercado exterior. Nuevamente, dado que el precio del cacao se determina en el mercado mundial, COCOBOD absorbe la diferencia entre el precio pagado a los agricultores y el obtenido en el mercado internacional. El gobierno también reserva parte de las ganancias observadas del cacao para apoyar el presupuesto público, en detrimento de los agricultores.

Procesamiento y distribución

Solo una pequeña porción de los granos de cacao se procesa en Ghana; aun así, el procesamiento permanece mayoritariamente en la etapa de productos semielaborados. Sólo dos fábricas de propiedad de Ghana procesan los granos de cacao en productos terminados: Golden Tree Cocoa Processing Company Limited (que es predominantemente de propiedad estatal) y Niche Cocoa Industry Limited. Estas empresas producen principalmente chocolate para el mercado local y extranjero. La razón por la que el gobierno es reacio a agregar valor al cacao a nivel nacional es por su prioridad en obtener ganancias del comercio exterior.

Otros procesadores de cacao son Cargill Ghana (estadounidense), Barry Callebaut (belgo-suiza), Afrotropic (ghanesa) y Olam (Singapur). Desde hace décadas, estas empresas fabrican productos primarios como manteca, torta, polvo y licor de cacao.

Hay que señalar que las empresas de transformación de Ghana operan en una zona de exportación denominada Ghana Free Trade Zones. Gozan de exenciones fiscales sobre las importaciones de todos los insumos de producción, principalmente materias primas y maquinaria.

Por otro lado, existe un elevado tipo impositivo de casi el sesenta por ciento (60%) sobre la venta local de productos semiacabados y chocolate. Esta es una de las razones que disuaden a las empresas de fabricar productos para los mercados de consumo locales, prefiriendo exportar la producción y los productos semiacabados y acabados a otras empresas fabricantes de EE.UU., Países Bajos, Francia, España, Filipinas y China. Por ejemplo, mientras que la manteca de cacao natural debería venderse a un precio de exportación de unos 4600 USD por tonelada, el producto se vende a unos 7300 USD por tonelada en el mercado nacional.

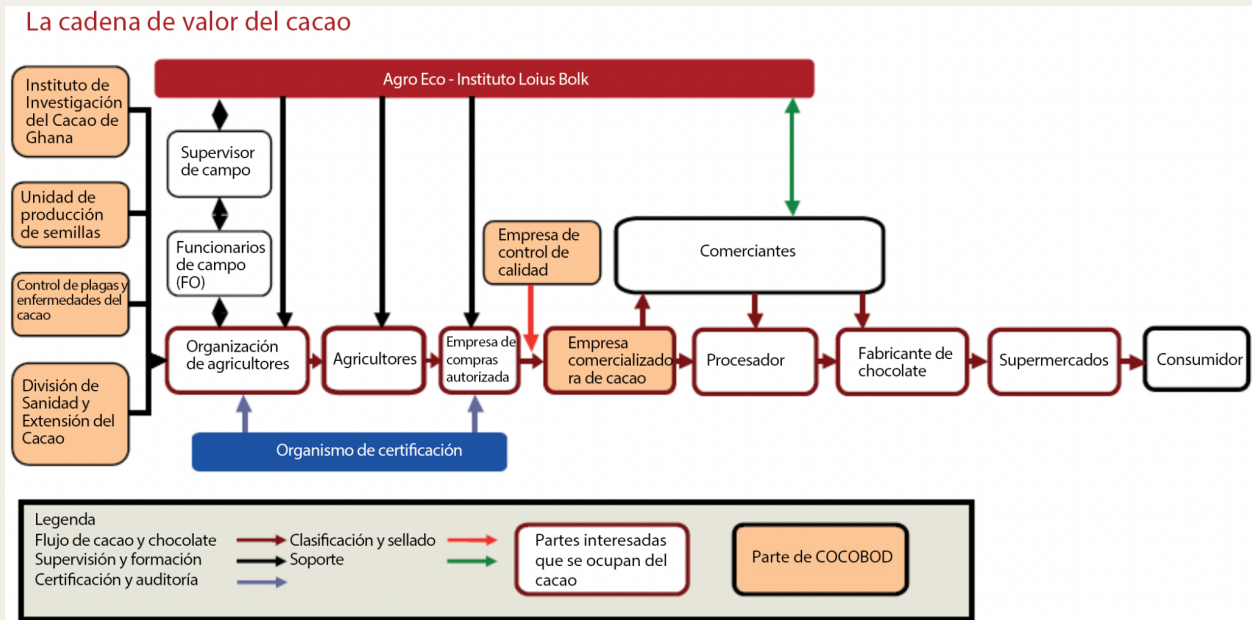
La dinámica de la cadena de valor del cacao hace una revelación muy intrigante. Mientras que a nivel de producción los cacaocultores campesinos pueden ganar unos 1119 dólares por cada tonelada métrica de cacao en grano vendida, la parte de los procesadores asciende a 3480 dólares de beneficio por cada tonelada métrica de cacao en grano procesada. Luego, con esa misma tonelada métrica, los fabricantes pueden obtener un beneficio de 6.180 dólares. Así pues, la mayor parte del beneficio dentro de la cadena de valor se queda en las fases de transformación, distribución y fabricación. Esto perjudica al cacaocultor, sobre cuyos hombros descansa en gran medida el sector del cacao, porque es engañado y no gana tanto como otros integrantes de la cadena de valor (incluidos los transformadores, fabricantes, comerciantes y distribuidores).

Consumo

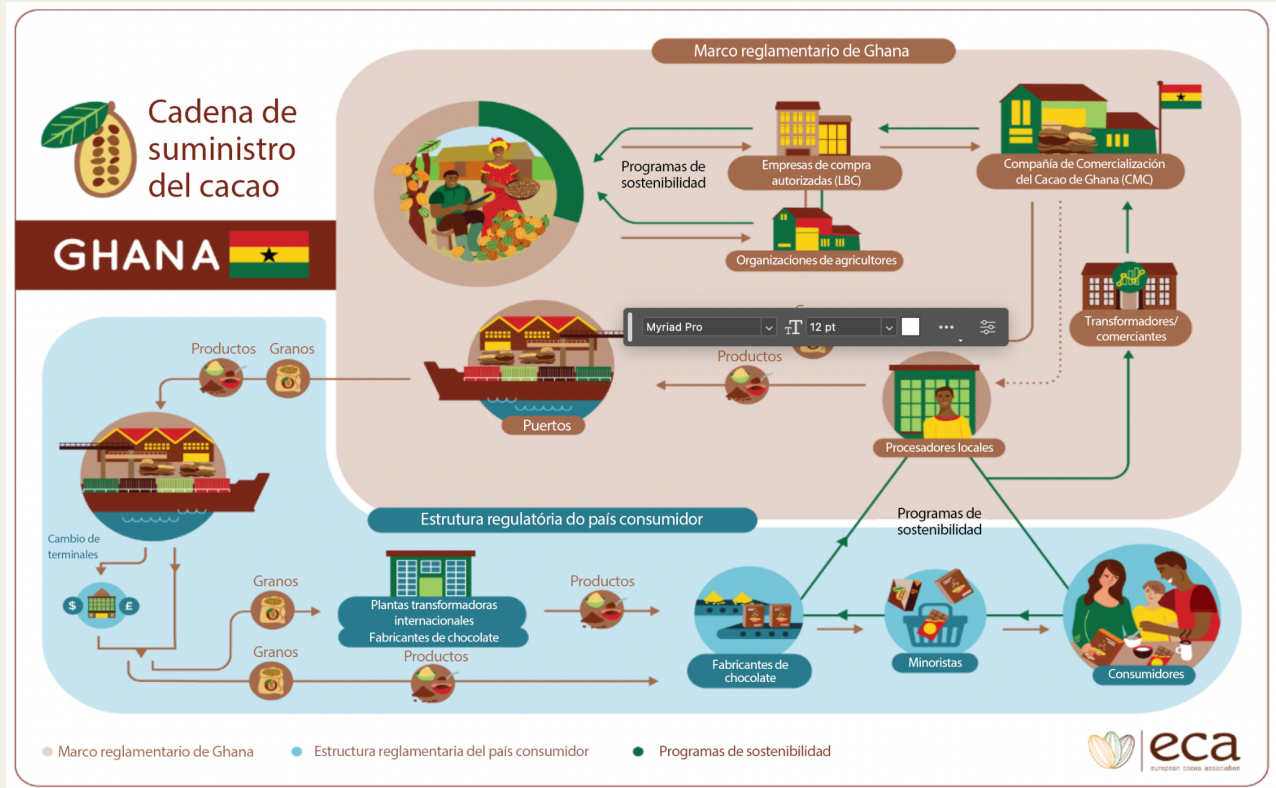
Actualmente, el consumo de productos de cacao y chocolate es bajo. Según la COCOBOD, la tasa media de consumo en Ghana es de 1 kg per cápita al año. En comparación con los países con las tasas de consumo más elevadas, como Suiza, con 9,7 kg per cápita, seguida de Estonia, con 8,8 kg per cápita. Mientras tanto, la tasa media de consumo mundial se estima en 0,9 kg per cápita.

En resumen, la cadena de valor del cacao en Ghana empieza con los pequeños agricultores. Continúa con el gobierno o los compradores certificados por el

gobierno y luego se procesa o exporta a nivel nacional. A nivel nacional, los granos se transforman en manteca, pasta, polvo y licor de cacao, mientras que gran parte del producto se exporta a países extranjeros.



Fuente: Agro Eco, cadena de valor del cacao



Fuente: Asociación Europea del Cacao, cadena de suministro del cacao

Conclusión

La producción de cacao en Ghana depende exclusivamente de los campesinos, aunque estos agricultores sólo se encuentran al principio de la cadena de producción y suministro. Una vez más, son los que más sufren en términos de retos y cargas asociados al comercio. Algunos de estos retos son la inaccesibilidad a la propiedad de la tierra, la incapacidad para determinar por sí mismos el precio del cacao, la lucha contra las pérdidas de cosechas por enfermedades e infestación de plagas, los bajos niveles de aplicación de tecnología, el complicado patrón de endeudamiento entre los agricultores, la incapacidad para añadir valor al producto y la falta de acceso a insumos agrícolas como fertilizantes, pesticidas, herbicidas, equipos de poda y máquinas fumigadoras.

También está claro que, debido a las omnipresentes relaciones neocoloniales, los agricultores absentistas mantienen el poder y el control sobre la producción a través de la propiedad de la tierra. Con la creciente mercantilización de la tierra en el país, la mayoría de los pequeños cacaocultores campesinos se están

quedando sin tierra y no pueden beneficiarse del cultivo ascendente del cacao en grano. Por lo tanto, los ganadores son los grandes actores de la cadena de valor, incluidos los sectores posteriores del chocolate, la confitería y la cosmética.

Referencias

1. <https://www.worldcocoafoundation.org/about-wcf/the-cocoa-supply-chain-from-farmer-to-consumer/>
2. <https://barandcocoa.com/pages/the-cocoa-value-chain>
3. <https://cocobod.gh/news/the-push-for-local-processing-and-consumption-of-cocoa-intensifies>
4. <https://www.myjoyonline.com/ghanas-average-cocoa-consumption-hits-1-kilogramme-per-capita/#:~:text=The%20co>
5. <https://www.statista.com/statistics/1235774/contribution-from-cocoa-sector-to-gdp-in-ghana/#:~:text=In%202022>
6. <https://www.dotinfographics.eu/project/cocoa-supply-chain/>
7. <https://agroeco.net/value-chain/>
8. <https://www.cbi.eu/market-information/cocoa/what-demand#:~:text=The%20world's%20average%20chocolate%20consumption,of%2011%20kg%20per%20year>
9. <https://cocobod.gh/news/the-push-for-local-processing-and-consumption-of-cocoa-intensifies>
10. <https://myjoyonline.com/ghanas-average-cocoa-consumption-hits-1-kilogramme-per-capita/#:~:text=Ghana's%20average%20cocoa%20consumption%20hits%201%20kilogramme%20per%20capita,-Source%3A%20Ebenezer%20Sabutey&text=The%20country's%20average%20consumption%20of,to%201.0%20kilogramme%20per%20capita>