

# EL CACAO: UNA ALTERNATIVA IDÓNEA PARA APOYAR EN CONJUNTO CON INCENTIVOS PARA LA CONSERVACIÓN DE BOSQUE TROPICAL

*Autora: Dra. Amy E. Rogers, Coordinadora de Proyecto RED SPD 055/11 Integración de medios de vida sostenibles, la "hipoteca ambiental," y reforestación para alcanzar logros tangibles de conservación en los bosques del Chocó ecuatoriano.*





27 de Julio del 2013, Mompiche, Esmeraldas, Ecuador

**Fundación Equilibrio Azul**, [www.equilibrioazul.org](http://www.equilibrioazul.org)

Av. Amazonas 2915 e Inglaterra, Esquina. Edificio Inglaterra, Piso 2. Quito – Ecuador  
(593) 2 243 1097

**Personal técnico y científico que contribuyó al informe técnico:**

Amy Rogers (Coordinadora), Josh Donlan (Consultor Internacional), Andrew Tulchin (Consultor Internacional), Peter Cook (Pasante, Desarrollo Sostenible), Social Mission Consulting (Robert H. Smith Programa de Negocios, Universidad de Maryland: Sarah Freedman, Melissa Gray, Sarah Livingston & Sonaly Patel), Santiago Cheme (Técnico en Cacao), Neal Mark Reardon (Manager, Desarrollo Sostenible), Maria Rocio Fernandez (Pasante, Cacao), Taia Campbell (Pasante, Mapeo), y David Muñoz (Manager, Finanzas & Logística).



<b>NÚMERO DE SERIE</b>	:	RED-SPD 055/11 Rev.4 (F)
<b>GOBIERNO ANFITRIÓN</b>	:	ECUADOR
<b>ORGANISMO EJECUTOR</b>	:	FUNDACIÓN EQUILIBRIO AZUL, CON AGENCIAS COLABORADORAS PINCHOT INSTITUTE FOR CONSERVATION Y ADVANCED CONSERVATION STRATEGIES
<b>COORDINADORA DEL PROYECTO</b>	:	DRA. AMY E. ROGERS
<b>FECHA DE INICIO DE PROYECTO</b>	:	28 AGOSTO 2012
<b>DURACIÓN DEL PROYECTO</b>	:	24 MESES

## Índice de Materias:

RESUMEN.....	5
PARTE 1. INTRODUCCIÓN.....	6
PARTE 2. METODOLOGÍA APLICADA.....	7
PARTE 3. PRESENTACIÓN DE DATOS.....	9
PARTE 4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.....	11
PARTE 5. CONCLUSIONES.....	12
PARTE 6. RECOMENDACIONES.....	13
PARTE 7. REPERCUSIONES EN LA PRACTICA.....	13
ANEXO 1. COMPAÑÍAS COMPRANDO Y NO COMPRANDO CACAO NACIONAL.....	14
BIBLIOGRAFÍA. ....	17

## RESUMEN

El cacao de alta calidad, reconocido como la variedad "Nacional" en Ecuador, puede comprender una alternativa socioeconómica idónea cuando se combina deliberadamente con incentivos que garanticen reducciones concurrentes en la deforestación y medidas que aseguren la eficacia del programa a largo plazo. Como muchas otras actividades agrícolas en países tropicales, el mercado típico del cacao existe hoy en día con inequidades dramáticamente pronunciadas para el productor. No han sido capacitados en la preparación de un producto apto para la exportación, les falta el capital para construir las instalaciones necesarias, no tienen conocimiento de técnicas para asegurar una producción optimizada, ni certificaciones que aumenten al valor de su producto, y la logística de establecer una conexión directa con compradores internacionales se hace insuperable en vista a sus limitaciones. Este escenario presenta una oportunidad para vincular la rectificación de un medio de vida viable directamente a un compromiso de conservación de parte de las comunidades que ejercen el control de facto sobre largas extensiones de bosque intacto—atánolos inextricablemente a los dos. Aquí presentamos un modelo de la diligencia debida necesaria para acoplar el concepto de la "hipoteca ambiental" a la realidad de comunidades cacaoteras particulares. En base a una serie de investigaciones línea base y sus respectivos análisis, sugerimos como escoger el mejor camino hacia un cambio socioeconómico tangible a pesar de limitaciones temporales y de recursos. Concluimos con una discusión de los posibles peligros del modelo y sus implicaciones para la práctica actual.

## INTRODUCCIÓN

Para el área en cuestión del presente Proyecto, una rectificación del mercado de cacao representó el medio más eficiente y sostenible hacia la meta de catalizar mejoras socioeconómicas duraderas para las comunidades del bosque. En breve, este proyecto pretende revertir la deforestación mediante una mejora de los niveles de vida que este indisolublemente ligada a una gestión ambiental responsable de su bosque. Para esta región, el cacao representa la principal fuente de ingresos para la mayoría de comunidades rurales, a pesar de un mercado ineficiente e inmaduro. Como tal, el mejoramiento de niveles de vida se traducirá en la rectificación del sistema comercial actual del cacao. Basado en las directrices de una cooperativa experta de cacao con similares objetivos en el este de Ecuador, esto consistirá en: excluir a los brokers intermediarios, mejorar la producción de las cosechas, obtener certificaciones externas de producción orgánica y mercado justo, y organizar un centro de acopio para el secado y fermentación de un cacao apto para la exportación.

Sin embargo, cabe recalcar que este medio de vida particular fue seleccionado con el objetivo singular de asegurar que los recursos naturales de la zona—juntos con sus servicios ambientales y su biodiversidad—sean conservados a largo plazo. La clave de la hipoteca ambiental no depende del medio de vida específico de bajo-impacto que se escoge como alternativa económica a la deforestación, sino del hecho que sea uno con características que contribuyan directamente a la probabilidad de su éxito como solución sostenible. A continuación se presenta una lista de las características que consideramos críticas en la selección de un medio de vida como enfoque principal de un programa de incentivos para la conservación:

1. Se puede desarrollar en conjunto con la conservación de los bosques alrededor
2. Es pre-existente, basado en condiciones sociales y tradiciones culturales
3. Tiene bajo impacto ambiental
4. Opciones para un manejo más sostenible son correlacionadas con un aumento de precio
5. Análisis del mercado demuestra una demanda estable o creciente, con indicaciones de potencial a largo plazo
6. Encaja dentro de los límites de consideraciones legales y la política local
7. Ofrece múltiples etapas de desarrollo hasta llegar al "cielo de desarrollo" donde ya no hay posibilidades de aumentar ingresos, manteniendo enfoque de la comunidad a largo plazo y respondiendo a la tendencia no-conforme de la humanidad

Tomando estas características en cuenta, el cacao se presenta como candidato idóneo para el medio de vida a ser mejorado. Nativo a los bosques de Ecuador, el cacao prefiere crecer bajo la sombra de un dosel, proporcionando posibilidades de crear áreas de agro-forestaría como zonas de amortiguación que aumenten la conectividad entre bosque fragmentado. Como bono a esta buena noticia, el cacao cultivado bajo sombra/en hábitat 'amigable' para los pájaros etc. les gana un precio premiado a los productores, incentivando la implementación de prácticas ecológicamente sostenibles. Aparte de ser uno de los dos ingresos principales (el otro siendo madera) para las comunidades forestales de la costa de Ecuador desde ya hace varias generaciones, el cacao de alta calidad que se produce aquí comprende más de un 70% de la producción mundial (Carana Corp 2012). Un análisis de datos venta-producción a lo

largo de la última década indica que la demanda de cacao se ha constantemente superado al volumen disponible (Vreeland 2006); de hecho, el cacao demuestra una estabilidad pronunciada de demanda durante épocas de crisis económica que pocas comodidades logran tener (Pay 2009).

Además del lado económico, hay que tomar en cuenta ciertas consideraciones logísticas. Para la zona geográfica del proyecto, el cultivo de cacao orgánico es una de las pocas actividades socioeconómicas aprobadas para realización dentro del área protegida de la Reserva Mache-Chindul, encajando con las legalidades particulares de la política local (c.f. ITTO 2009). Por otro lado, con una mirada hacia la sostenibilidad, la rectificación del mercado presenta una opción muy estratégica para un programa de incentivos debido a sus etapas distintas de progreso y consecuentemente, oportunidades múltiples para mejoramiento. Tal vez igual de importancia como un largo camino hacia tocar techo en el desarrollo es que el medio de vida rectificado reemplace físicamente los labores que eran dedicados a la tala de árboles. En el caso de cacao, una vez económicamente viable, la atención que demandarán las plantaciones para maximizar su nivel de producción es casi sin límites.

## **METODOLOGÍA APLICADA**

Durante el primer año del piloto, la metodología aplicada se comprendió de dos fases distintas: una enfocada en la diligencia debida requerida para acoplar un plan de negocios para el cacao a las especificaciones del mercado de demanda y al estado actual de prácticas, y la otra enfocada en planificar los primeros pasos identificados hacia la rectificación. Aquí reportamos sobre la fase ya finalizada, la de diligencia debida.

### **Diligencia Debida: Estrategia General**

Primero se realizó una investigación utilizando fuentes secundarias de datos para ganar una perspectiva holística sobre el mercado de demanda y las habilidades y recursos disponibles a través del conjunto de personas colaborando en el proyecto. Temas específicos de la investigación fueron: el mercado internacional versus el mercado ecuatoriano, el impacto de las certificaciones en dinámicas de venta, socios estratégicos potenciales para las tareas propuestas, y la calidad relativa del cacao ecuatoriano en un cuadro mundial. Luego se realizó una investigación utilizando fuentes primarias de datos para refinar nuestro acercamiento a la rectificación según las condiciones actuales locales. Este paso fue seguido por un análisis de factibilidad: específicamente, priorización de los pasos identificados hacia la rectificación y oportunidades para entrar al mercado con el cacao del proyecto. Finalmente, todos los datos descritos fueron sintetizados, con un plan final de vincular las metas de rectificación al programa de incentivos desarrollado para la fase de implementación. Las siguientes sub-actividades comprendieron enfoques principales del proceso:

### **Actividades Identificadas en el Documento del Proyecto**

***Documentar prácticas actuales de cacao en comunidades pilotos y comparar con cooperativas exitosas.*** Una serie de reuniones participativas fue realizada en diez comunidades candidatas como reseña de prácticas locales. En las comunidades seleccionadas para el piloto, este proceso fue seguido por una serie de encuestas detalladas e inspecciones físicas de las plantaciones para adquirir información más específica sobre los detalles de la producción, el procesamiento, y la

comercialización actual. Las practicas de cooperativas exitosas fueron analizadas, y comparadas para guiar la priorización de pasos hacia rectificación.

***Análisis del mercado de demanda para acoplar estrategia de rectificación.*** Se analizó patrones de interés general en las variedades de cacao y en relación a la certificación orgánica y/o mercado justo, tanto en el mercado nacional como en el exterior. Luego, se analizó el potencial de una entrada estratégica al mercado, dado las limitaciones de tiempo, recursos, y volumen que caracterizan el piloto. Enfoques principales fueron: requisitos generales y tendencias de la demanda, asesoría de certificaciones, estrategias alternativas de entrada al mercado, y riesgos.

***Análisis costo-beneficio de pasos identificados para la rectificación del mercado cacao, para priorizar.*** Cada paso recomendado hacia la rectificación de un mercado sostenible de cacao fue analizado para asesorar su costo versus su beneficio, tomando en cuenta los detalles específicos de la capacidad local de producción y las cualidades regionales del cacao.

***Estudio de alcance: oportunidades en el mercado del cacao.*** Se realizó una exploración de compradores potenciales que encajen bien con las metas ambientales y sociales del proyecto, a fin de acoplar las estrategias finales de producción, procesamiento, y comercialización según las especificaciones del mercado.

***Presentación de datos a comunidades; planificación participativa para la rectificación del mercado.*** Los datos recopilados fueron socializados, y las opciones para la implementación de la hipoteca ambiental como medio a facilitar los primeros pasos hacia rectificación discutidas hasta llegar a un consenso comunitario.

***Desarrollo del modelo financiero-técnico para vincular metas de rectificación al programa de incentivos.*** En conjunto con el diseño de la estructura financiera del programa, este componente se enfoco específicamente en la vinculación de metas de rectificación al programa de incentivos para conservar bosque. El modelo final fue basado en las limitaciones logísticas del piloto, los 'bienes ambientales' disponibles en cada comunidad, y los servicios de facilitación técnica requeridos (tiempo y costo).



## PRESENTACIÓN DE DATOS

### **Prácticas actuales de cacao en comunidades pilotos y comparación con cooperativas exitosas.**

El resultado de las reuniones participativas en diez comunidades candidatas para el piloto se presenta en Tabla 1 como muestra indicativa de prácticas locales. Generalmente, las comunidades al este de la reserva venden su cacao en un estado "semi-seco" o escurrido, mientras que las comunidades al oeste de la reserva venden "en baba" o mojado. El promedio de hectáreas de cacao por finca no presenta mucha variación. En cambio, se percibe una variación pronunciada en los niveles de producción por hectárea, dependiendo de la comunidad. Ambos lados de la reserva conocen muy poco sobre el proceso de fermentación; los que lo intentan lograr cuelgan sacos llenos de las almendras "en baba" del techo por unos dos o tres días, sin ningún monitoreo demás. Los conocimientos sobre el secado son un poco más sofisticados, con algunos productores empleando secadoras agrícolas pequeñas y otros aprovechando de tendales improvisados cuando hay sol. Una porción de una sola comunidad había logrado obtener la certificación orgánica. En todas las comunidades, la importancia del cacao como ingreso principal es evidente. Finalmente, cada comunidad posee un rango de edades en cuanto a sus plantaciones; es común observar plantaciones recién-sembradas, de media edad, y llegando a los límites de su producción optimizada en la misma comunidad, y incluso a veces en la misma finca.

Tabla 1. Datos de reuniones participativas con diez comunidades candidatas de la Reserva Mache-Chindul, componente cacao.

Nombre de Comunidad	Dogola	Viche	Zancudo	24 de Mayo	Canalón	Mono Bravo	San José	Colorada	Tortuga	Guayacán
<b>CALIFICACIÓN COMO CANDIDATA - DATOS DE CACAO</b>	BAJO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	ALTO	ALTO	BAJO	MEDIO	MEDIO	MEDIO
Promedio de cacao/finca (hectáreas)	3.3	10	5	6	3	4	2	3	3	3
Quintales/ha/año, cacao seco	15	7	10	n/a	n/a	Aprox. 10	Aprox. 5	4	3	4.2
Se vende seco o en baba	"Seco"	En baba	"Seco"	"Seco"	En baba	En baba	En baba	En baba	En baba	En baba
Conocimiento/prácticas de fermentación	medio	bajo	medio	bajo	bajo	bajo	bajo	bajo	bajo	bajo
Conocimiento/prácticas de secado	medio	bajo	medio	medio	bajo	bajo	bajo	bajo	bajo	bajo
Certificaciones	ninguna	ninguna	ninguna	ninguna	orgánico	ninguna	ninguna	ninguna	ninguna	ninguna
Contribución relativa a ingresos de la familia	alto	medio	medio	medio	medio	alto	medio	medio	alto	alto
Edad promedio de sus plantaciones	11.6	13.5	14.7	n/a (1-30)	30	30	40	30	25	15

Aparte de las prácticas caseras de fermentación y secado que mencionamos arriba, no existe ningún procesamiento pos-cosecha de parte de las comunidades. El cacao siempre es comprado por intermediarios, en su gran mayoría brokers que no proporcionan ningún beneficio al productor, y en casos excepcionales una cooperativa que proporciona beneficios limitados a los productores que se han vinculado formalmente como socios.

### **Análisis del mercado de demanda para acoplar estrategia de rectificación.**

Mientras que el cacao de alta calidad (como "Nacional" el enfoque del proyecto) comprende solo un 10% del mercado global de chocolate, los patrones de venta indican una tendencia impresionante de crecimiento en el mercado de los Estados Unidos y Europa (Pay 2009). En los Estados Unidos, calificando como segundo en la importación del cacao mundialmente, el mercado de chocolate orgánico se ha aumentado por aproximadamente un 70% cada año desde 2002, y el de 'mercado justo' por un

promedio de 83% anualmente en el mismo periodo (Pay 2009). La dinámica en Europa es similar, comprendiendo un 50% de la demanda mundial por el cacao (World Cocoa Foundation 2012), y con una énfasis pronunciada en lo que es cacao orgánico y de mercado justo. En ambos continentes, la tendencia de la última década ha sido una donde la demanda supera la oferta, con la venta de chocolate oscuro (fabricado exclusivamente de cacao de alta calidad) constantemente incrementando en paralelo con sus acciones (Vreeland 2006). El efecto de las certificaciones es uno de aumentar el precio, pero con fluctuaciones pronunciadas en el caso de cacao orgánico (Pay 2009). Sin embargo, el chocolate orgánico gana un precio aproximadamente tres veces lo del chocolate convencional. Lastimosamente, este aumento no se traduce de igual manera para los productores de cacao orgánico. Finalmente, el cacao demuestra una estabilidad de precio impresionante en tiempos de crisis económico.

Con respecto específico al cacao Ecuatoriano, la variedad nativa "Nacional" representa un 70% del cacao de alta calidad mundialmente y varios indicadores de tendencias del mercado sugieren que seguirá creciendo esta cifra (World Cocoa Foundation 2012). El perfil de sabores y aroma depende de regiones de producción, tanto entre los países productores de cacao de alta calidad como entre las provincias productoras diferentes dentro del Ecuador. El cacao Nacional de la Provincia de Esmeraldas en el noroeste de Ecuador, la ubicación de nuestras comunidades pilotos, es caracterizado por un perfil de sabores 'clásicos' de un chocolate puro. Un análisis preliminar de compradores potenciales indico que en su mayoría, las compañías que encajen bien con la calidad del cacao en cuestión y las metas ambientales y sociales del proyecto requieren la certificación orgánica y/o de mercado justo, prefieren trabajar con grupos de productores apoyados por alguna infraestructura institucional, y están limitadas en cuanto al volumen por la logística y costos del transporte internacional.

Los riesgos principales que fueron identificados como amenazas al éxito del programa son:

- El conocimiento técnico limitado de los productores y necesario para asegurar un cacao apto para la exportación, tanto en la producción como en la pos-producción
- El potencial de desastres climáticos que destruyen la cosecha
- Escasez de recursos financieros para rectificar problemas de calidad, capacitaciones, o pérdida de cosechas en caso de ser necesario
- Bajo nivel de volumen para un vínculo directo con compradores internacionales
- Fluctuaciones de precio en relación a la demanda y la oferta mundial
- Niveles altos de cadmio detectados en muestras de cacao de Esmeraldas; se debe a la contaminación de los ríos y el suelo
- Desafíos de transporte para sacar la cosecha de comunidades muy remotas al puerto
- Potencial de conflicto interno en cooperativas locales debido a factores culturales
- Demoras burocráticas debido a las legalidades actuales de las metas del proyecto en Ecuador

***Análisis costo-beneficio de pasos identificados para la rectificación del mercado cacao, para priorizar.***

Se ha determinado que sin instalaciones para facilitar la fermentación y el secado del cacao, las certificaciones que se podría obtener no tendrán un impacto notable sobre los precios que reciben productores por su cacao "en baba," ya que los brokers intermediarios actualmente no pagan ningún premio por cacao Nacional ni por la posesión de certificaciones. Es más, sin el poder de producir un cacao adecuadamente fermentado y secado para los estándares de exportación, una conexión directa al mercado internacional sería inútil. La adquisición de estas instalaciones sin conexión directa al mercado exterior producirá un aumento de precio de unos veinticinco a cincuenta dólares por quintal seco a través de afiliación a la mejor cooperativa disponible en la región; sin embargo, esta posibilidad existe solamente por un cacao orgánico. En caso de proveer la conexión al mercado exterior en conjunto con

dichas instalaciones, el aumento de precio estimado sube a unos sesenta a ochentaicinco dólares por quintal seco; esta posibilidad requerirá una compañía dispuesta a comprar cacao no-certificado, por lo menos durante un periodo de transición. El efecto de mejoras únicamente a las practicas de producción a través de capacitaciones técnicas seria basado totalmente en un aumento de volumen, mas no de precio, proporcionando aproximadamente el doble después de unos dos años de recuperación en las plantaciones.

***Estudio de alcance: oportunidades en el mercado del cacao.***

Se recopiló una lista de 15 compañías como compradores potenciales de cacao Nacional (presentada en Anexo 1), tanto las que actualmente compran de Ecuador como las que están abiertas a una expansión a Ecuador. Esta lista fue redactada con un enfoque particular en compañías que demuestran un interés no solamente en la calidad del cacao, sino también en el bienestar de sus productores y el impacto ambiental de su negocio. Existen dos posibilidades de productos que se pueden vender: los granos de cacao seco y fermentado (a todas las compañías), y los 'nibs' de cacao crudo sin fermentar (a pocas compañías).

***Presentación de datos a comunidades; planificación participativa para la rectificación del mercado.***

En ambas comunidades pilotos del proyecto, a través de un proceso participativo, se identificó la misma estrategia de acercamiento para la rectificación del mercado. El factor más influyente en la decisión comunitaria fue la socialización del análisis costo-beneficio que se realizó para priorizar pasos individuales hacia la rectificación.

***Modelo financiero-técnico para vincular metas de rectificación al programa de incentivos.***

En reconocimiento de las limitaciones temporales y logísticas del presente proyecto, la historia de fracasos de programas micro-finanza en la región (Provincia de Esmeraldas), y la baja cotización de cada servicio propuesto hacia la rectificación del mercado, se determinó que la remoción del componente de préstamos era necesaria para incrementar la eficiencia y eficacia del proyecto. En su lugar, hemos optado por un intercambio directo de servicios para mejorar aspectos del mercado de cacao por compromisos de conservación del bosque de la comunidad. Otros detalles sobre el diseño final de un mecanismo adicional nombrado el 'premio de bosque' para incentivar la inscripción de hectáreas adicionales que superan el pedido a cambio de cada beneficio, y las medidas requeridas para asegurar que el incentivo de conservación siga en pie a largo plazo después de rectificar el mercado serán presentados en otro informe técnico del mismo proyecto, RED SPD 055/11, enfocado únicamente en el diseño del mecanismo de incentivos.

## **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS**

El conjunto de resultados que se presenta aquí indica que para que este proyecto tenga un impacto tangible en la condición socioeconómica de las comunidades pilotos, será necesario facilitarles un cacao seco y propiamente fermentado, junto a un aumento de precio suficiente para recompensar el costo de oportunidad de la tala de madera sacrificada en los bosques inscritos. Los términos exactos de este intercambio siguen bajo desarrollo debido a su complejidad, pero el concepto fundamental es uno de cambiar aproximadamente la cuarta parte de tierras totales bajo el control de facto de la comunidad (en la forma de un compromiso formalizado de conservación) por la instalación de un mini centro de acopio con secadora agrícola, la capacitación de dos técnicos permanentes de la misma comunidad para manejarlo, y una conexión directa y confirmada al mercado del exterior. Una vez que estos están establecidos, los otros beneficios de rectificación servirán para aumentar aún más el precio recibido.

Perspectivas de futuro para una entrada al mercado y relaciones a largo plazo de comprador-productor parecen ser muy prometedoras. En particular, el perfil de sabores del cacao Nacional de Esmeraldas es raramente bien adaptado a las limitaciones del piloto: porque tiene un sabor redondamente clásico a chocolate, puede acompañar cualquier otro perfil de sabores. Este hecho se traduce en un rango amplio de opciones de venta para nuestras dos comunidades pilotos, cuyos potenciales de bajo volumen en otro caso pudieran haber hecho a la venta internacional un grave desafío. Cabe mencionar que a través de encuestas adicionales, la poca confiabilidad de datos colectados sobre volúmenes de producción se hizo aparente, llevándonos a incorporar un componente de mapeo y inspecciones físicas para obtener cuantificaciones correctas del volumen actual de cosechas y el potencial futuro maximizado.

En base a las negociaciones preliminares con compradores artesanales potenciales, el mensaje socio-ambiental detrás del cacao de este proyecto se ha resaltado como el punto más estratégico para la venta, permitiendo que se supere la falta de certificación orgánica que en otras circunstancias podría haber comprendido el factor 'rompe-negocio.' Sin embargo, un compromiso de adquirir la certificación orgánica dentro de un periodo claramente definido podrá resultar necesario, significando la probabilidad de otro intercambio de bosque-por-servicio de rectificación.

Medidas identificadas para mitigar los riesgos principales incluyen: adquisición de un seguro (para el desastre climático, complicaciones de transporte, y/o robos), capacitaciones técnicas para asegurar la sostenibilidad comunitaria de operaciones, educación ambiental para reducir el potencial de cadmio, contratos de precio-fijo con compradores para evitar fluctuaciones pronunciadas en los precios de la bolsa, investigación de complicaciones legales potenciales en la estructura del programa, contratos transparentes delimitando las responsabilidades del comprador – ONG – cooperativa tanto como las de socios – cooperativa.

## **CONCLUSIONES**

Acercándose a la terminación de su primer año de implementación, los logros de la fase de diligencia debida han comprobado la idoneidad del cacao (nativo) como una alternativa económica que apoya a la conservación de bosque tropical a través de un programa de incentivo. Es de nuestra opinión que el modelo desarrollado aquí para la adaptación de metas de rectificación según la realidad comunitaria local podría ser replicado bajo un rango de circunstancias diferentes. De crítica importancia es que las limitaciones de ambos lados—demanda y oferta—sean tomadas en cuenta para llegar a un plan factible.

## **RECOMENDACIONES**

Sería irresponsable preparar un informe técnico sobre el gran potencial del cacao como una solución alternativa a la deforestación sin mencionar los posibles peligros del mismo. Específicamente, se trata de la crítica importancia de tomar en cuenta no solamente la provisión de una alternativa económica con potencial para ser sostenible, sino de incorporar las medidas necesarias para asegurar a) que el desarrollo de dicha alternativa este explícitamente atado a una reducción concurrente en la degradación ambiental (una suposición no es suficiente), y b) que no existe la posibilidad de catalizar un ciclo de incentivos perversos como resultado de la rectificación del medio de vida. Los incentivos perversos podrán consistir de degradación ambiental en el nombre del medio de vida rectificado, o de un desplazamiento de la degradación ambiental a otro sitio fuera del programa. En otras palabras, es de crítica importancia reconocer que la mejora del cacao como alternativa económica a la deforestación en sí no solo falta de garantizar una disminución en la tala de árboles, pero también sostiene el potencial por hacerse otra causa de la deforestación. Hay que avanzar con pasos cuidadoso y muy deliberados en estas nuevas fronteras.

## **REPERCUSIONES EN LA PRACTICA**

La adopción a gran escala de un mercado rectificado del cacao como alternativa a de la deforestación podrá últimamente saturar la oferta del mercado, en un caso extremo. Sin embargo, en conjunto con las tendencias reveladas del mercado de chocolate oscuro, esta posibilidad parece poco probable.

Un riesgo realista, en cambio, es la conversión de bosques intactos a plantaciones nuevas una vez que la cosecha del cacao se hace lucrativo como medio de vida. La incorporación de una clasificación de usos de tierra a través del mapeo, donde se delimitan las áreas de bosque desde el arranque del programa, es de crítica importancia para evitar este fin. Igualmente, cabe recalcar el papel fundamental que juega el diseño del mecanismo de incentivos. En sí, el cambio de compromisos de conservación por mejoras a medios de vida no garantiza un efecto positivo una vez cumplida la rectificación; esta meta requiere de la incorporación deliberada de medidas adicionales para lograr lo mismo. Hemos estructurado el presente programa de tal manera que la entidad de conservación se mantiene como el intermediario singular entre comprador y productores. Caso contrario, la perdida contractual del mercado establecido en conjunto con la remoción de la secadora agrícola parece dar motivo suficiente para asegurar el cumplimiento con las normas del programa.



## **ANEXO 1: Compañías Artesanales Actualmente Comprando Cacao Nacional de Ecuador**

### **Amano**

[www.amanochocolate.com](http://www.amanochocolate.com)

801-655-1996

[amano@amanochocolate.com](mailto:amano@amanochocolate.com)

Compran de Ecuador (de los bajos del Rio Guayas), Madagascar, Venezuela, Dominican Republic, Chuao, Papua New Guinea.

### **Amedei**

[www.amedei.com/jspamedei.index.jsp](http://www.amedei.com/jspamedei.index.jsp)

+39-0587-484849

[office@amedei.it](mailto:office@amedei.it)

Ubicada en Italia.

### **Askinosie**

[www.askinosie.com](http://www.askinosie.com)

417-862-9900

Los productores son mas importantes que el producto, superan los precios de mercado justo. La compania trabaja en conjunto con, y ensena, a los productores. Actualmente compran de San Jose Del Tambo (hacia el centro del pais).

### **Endangered Species Chocolate Foundation**

[www.chocolatebar.com](http://www.chocolatebar.com)

317-387-4372

[info@chocolatebar.com](mailto:info@chocolatebar.com)

Enfoque principal es de apoyar a las especies de fauna de bosque tropical en peligro de extinción.

### **French Broad Chocolates**

[frenchbroadchocolates.com](http://frenchbroadchocolates.com)

828-252-4181

[info@frenchbroadchocolates.com](mailto:info@frenchbroadchocolates.com)

Compran Arriba Nacional de la region Los Rios de Ecuador.

### **Guittard Chocolate Company**

[www.guittard.com](http://www.guittard.com)

800-468-2462

Trabaja directamente con productores para asesorar el desarrollo de cosechas individuales y supervisar el proceso de fermentacion y secado.

### **Hoja Verde**

[www.hojaverdedarkchocolateusa.com](http://www.hojaverdedarkchocolateusa.com)

888-815-0531

Producto exclusivo es una barra de chocolate oscuro origen singular, certificado mercado justo, Arriba Nacional de Ecuador sin sabores ni ingredientes artificiales. Sus clientes incluyen la cadena de supermercados estadounidenses Whole Foods.

**Original Beans**

[www.originalbeans.com](http://www.originalbeans.com)

917-547-8905

[us.orders@originalbeans.com](mailto:us.orders@originalbeans.com)

Esfuerzo de conservacion en conjunto con cooperativas pequenas de productores en la region de Esmeraldas, enfocado en conservar cacao Arriba Nacional autentico y proteger los bosques tropicales que lo almacenan.

**Chocolate Super Foods**

[www.chocolatesuperfoods.com](http://www.chocolatesuperfoods.com)

928-451-2099

[chocolatesuperfoods@gmail.com](mailto:chocolatesuperfoods@gmail.com)

Dedicados al chocolate Ecuatoriano organico de mas alta calidad. Enfocados en la sostenibilidad del ecosistema. Trabaja directamente con productores de pequena escala para asegurar que sean compensados equitadamente por sus productos. Pagan un premio significativo sobre el precio del mercado.

**Tcho**

[www.tcho.com](http://www.tcho.com)

415-981-0189

[sourcing@tcho.com](mailto:sourcing@tcho.com)

Uno de sus perfiles de sabor es "Nutty," un chocolate de origen singular (organico y mercado justo) hecho de cacao Nacional Ecuatoriano.

**Compañías Artesanales Que No Compran Cacao Nacional de Ecuador****Mast Brothers**

[www.mastbrothers.com](http://www.mastbrothers.com)

718-388-2625

Compran de la Republica Dominicana, Papua Nueva Guinea, Venezuela, Belice, Madagascar, y Peru.

**Michel Cluizel**

[www.cluizel.com](http://www.cluizel.com)

02 32 35 60 00

[www.noble-ingredients.com](http://www.noble-ingredients.com)

856-719-0801

[contact@noble-ingredients.com](mailto:contact@noble-ingredients.com)

Ubicado en Francia, tiene subsidiario estadounidense llamado Noble Ingredients. Compran de Venezuela, Santo Domingo, Madagascar, Papua Nueva Guinea, Sao Tome, Coffret, y Cascades

**Patric Chocolate**

[www.patric-chocolate.com](http://www.patric-chocolate.com)

573-814-7520

[customer.service@patric-chocolate.com](mailto:customer.service@patric-chocolate.com)

Compran de Venezuela y Madagascar

**Taza**

[www.tazachocolate.com](http://www.tazachocolate.com)

617-623-0804

[info@tazachocolate.com](mailto:info@tazachocolate.com)

Compra Directa Taza Chocolate: mantiene relaciones directas con productores y les compensa de manera justa. Solo desarrollan relaciones con los productores quienes cultivan sus plantaciones de una manera que respeta los derechos de trabajadores y el medio ambiente. Han comprado de Mexico y Costa Rica en el pasado, planifican comprar de Belice y Bolivia, actualmente compran solo de Republica Dominicana.

**Valrhona**

[www.valrhona.com/us#accuei](http://www.valrhona.com/us#accuei)

[fondation@valrhona.fr](mailto:fondation@valrhona.fr)

888-682-5746

Fabricante Frances de chocolate. Expandido a los Estados Unidos y vende en 73 paises total. Compra una diversidad de variedades de cacao.

## BIBLIOGRAFÍA

Carana Corporation. **In Northern Province of Ecuador, a Delicious Deal for Cocoa Formers.** *Carana Corporation* (2012): [www.carana.com/acout-us/news-archives-all/63-archives/734-in-northern-province-of-ecuador-a-delicious-deal-for-cocoa-farmers](http://www.carana.com/acout-us/news-archives-all/63-archives/734-in-northern-province-of-ecuador-a-delicious-deal-for-cocoa-farmers)

International Tropical Timber Organization. **Tropical Forest Tenure Assessment: Trends, Challenges, & Opportunities.** ITTO Technical Series #37, Rights and Resources Initiative (2009). Washington D.C.

Pay, Ellen. **The Market for Organic and Fair Trade Cocoa.** *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (2009): 1-15.

Vreeland, Curtis. **Organic's Allure: the Organic Confectionary Market Grew 45% this Year, Vastly Overshadowing Growth Gains in Conventional Candies.** *Candy Industry* (2006): 34-40.

World Cocoa Foundation. **Cocoa Market Update.** *World Cocoa Foundation, 2010* (2012): [www.worldcocoafoundation.org/learn-about-cocoa/documents/CocoaMarketUateasof5.18.10.pdf](http://www.worldcocoafoundation.org/learn-about-cocoa/documents/CocoaMarketUateasof5.18.10.pdf)