

# El mercado norteamericano para cacao orgánico & Comercio Justo

Elaborado por:



Proyecto financiado por:



Proyecto ejecutado por:



## SOBRE ESTE ESTUDIO

Este estudio es un producto de ECOMERCADOS, un proyecto financiado por SECO (Secretaría de Estado para Asuntos Económicos de Suiza) y ejecutado por INTERCOOPERATION (Fundación Suiza para el Desarrollo y la Cooperación Internacional) que inició operaciones en la región Centroamericana (en Nicaragua y Costa Rica) a partir del 2005.

El objetivo principal del proyecto es promover la comercialización de productos orgánicos y del comercio equitativo, y su incremento en los mercados de exportación, regional y local, fomentando el acceso de pequeños y medianos productores,

a fin de contribuir con el aumento en sus ingresos y mejores oportunidades de empleos.

Este estudio fue elaborado por Dr. Bernard Kilian, Gerente de Producción e Investigación del Centro de Inteligencia sobre Mercados Sostenibles (CIMS).

Para más información referirse a:

[info@cims-la.com](mailto:info@cims-la.com)

Teléfono: (506) 437-2200

Página Web: [www.cims-la.com](http://www.cims-la.com)

Septiembre 2005

## RESUMEN EJECUTIVO

Como resultado de un mercado para productos orgánicos que crece fuertemente en los Estados Unidos, el consumo de chocolate orgánico también aumentó de forma considerable durante los últimos años. Aunque el chocolate no se considera un producto tradicional en este mercado, ya que no se considera precisamente un producto saludable, los consumidores buscan cada vez más también el chocolate con certificación orgánica y comercio justo.

Este estudio busca analizar el mercado estadounidense para chocolate con certificaciones orgánica y comercio justo. Esa investigación se realiza dentro del proyecto Ecomercados, con el objetivo de promover la comercialización de productos orgánicos y comercio equitativo, así como el incremento de este tipo de comercio en los mercados de exportación, regional y local.

Los resultados muestran una perspectiva atractiva en el mercado de chocolate orgánico y comercio justo. Una razón para este comportamiento es que el consumo de chocolate ha cambiado recientemente. Los consumidores buscan cada vez más un chocolate de alta calidad, lo cual ha promovido la producción del chocolate sostenible, aspecto que permite al producto su diferenciación en el mercado. Además, el cacao es visto como un producto adecuado para el comercio ético.

A pesar de las condiciones favorables para el mercado para el chocolate orgánico y comercio justo, todavía no existen procesadores certificados en los EE. UU. En

consecuencia, todo el chocolate orgánico primero debe ser enviado a Europa para su procesamiento y después regresado a los EE. UU. La industria de procesamiento y manufacturación de chocolate orgánico todavía está dominada por pequeñas y medianas empresas europeas, como Daarnhouwer & Co. BV y Dutch Cocoa BV. Las grandes empresas de chocolate convencional todavía no han ingresado en el mercado orgánico. Entre los manufacturadores estadounidenses se encuentran empresas como Debelis Chocolate Corp, Barry Callebaut y Rapunzel.

El principal productor de cacao orgánico es la República Dominicana con una participación del mercado de más de un 50%, seguida por países africanos. En Centroamérica también existe producción comercial, con el agravante de que la producción se ve muy afectada por el hongo de la "Moniliasis de Cacao". Tomando en cuenta la atractiva perspectiva del mercado para el chocolate orgánico y con el reconocimiento con que cuenta la calidad del cacao centroamericano, existen buenas oportunidades para los productores regionales. No obstante, el control efectivo de la Moniliasis mediante cambios en el manejo del cultivo es un pre-requisito indispensable.

































