



SECCIONES

EL

MI SUSCRIPCIÓN

INTERMEDIOS

MIS NOTICIAS

VIDA | CIENCIA EDUCACIÓN VIAJAR MEDIO AMBIENTE MUJERES RELIGIÓN MASCOTAS



Colombia y su ejemplo con el cacao: mientras África deforesta, aquí conserva el bosque

Pablo César Pozos, productor de cacao de San Vicente del Caguán (Caquetá). FOTO: Fundación Alisos

En Colombia la producción de cacao no está ligada a deforestación y el grano es de calidad mundial.

RELACIONADOS: DEFORESTACIÓN | CAFÉ | CACAO | SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL | AGRICULTURA COLOMBIANA

ED

EDWIN CAICEDO

20 de julio 2023, 12:00 A. M.

Compartir



Unirse a whatsapp



Seguir Medio Ambiente



Comentar

Ghana y Costa de Marfil son los mayores productores de cacao del mundo. Sus inmensas plantaciones, de donde sale más del 60 por ciento del cacao que se comercia en el planeta, cargan, sin embargo, el peso de la deforestación, que viene siendo denunciado por ONG como Mighty Earth. Miles de toneladas del grano salen de África occidental, de sembradíos que solían ser frondosas selvas, a cubrir la demanda europea. Mientras tanto, en Colombia, pasa todo lo contrario.

(Lea también: [En la tecnología está la clave para la producción de cacao](#)).



Unirme al canal de WhatsApp de noticias EL TIEMPO



Temas relacionados

CACAO JUL 07

Los beneficios del cacao en su salud: expertos de Harvard recomiendan su consumo



CHOCOLATE MAY 16

Chocolate: ¿Sabía que el chocolate tiene usos más allá de su consumo directo?



Nuestro país es un pequeño productor, que apenas entra entre los 10 mayores del mundo y que es, probablemente, el “raro del mercado”. En Colombia, las plantaciones de cacao no deforestan, todo lo contrario, son claves para la conservación de los bosques. Eso porque acá no se tumba bosque para sembrar ese cultivo y porque por años ha sido un producto secundario, que se hace de manera agroforestal, es decir: a su alrededor crecen otras plantas y árboles que acompañan y ayudan a mejorar la calidad del grano local, según explica Wendy Arenas, directora ejecutiva de la Fundación Alisos.



El 83 % del cacao producido en Colombia se queda en el país para consumo local, sobre todo en chocolate.

Foto: Sabor USA

Sumado a ello, y aunque el 100 por ciento de nuestro cacao es catalogado de fino sabor y aroma por la Organización Internacional del Cacao (ICCO), casi todo el grano de Colombia se queda en Colombia. Según cifras del Ministerio de Agricultura, en 2020 se produjeron 63.416 toneladas de cacao, y de esas 11.148 se exportaron, es decir, apenas un 17 por ciento. Eso, porque nuestro país es un gran consumidor de cacao para la producción de chocolate.

“Somos grandes consumidores de cacao. Ahora que se está empezando a promover el cacao colombiano como un cacao de fino sabor y aroma, está empezando a cobrar interés y por eso se requiere mayor productividad y mayores volúmenes. Y sobre todo la demanda de un cacao ‘cero deforestación’ va a empezar crecer muchísimo porque los mercados europeos están implementando la regulación para que cacao, café o madera que venga de áreas deforestadas no puedan entrar allí. Y nosotros podemos demostrar fácilmente que el nuestro no viene de áreas deforestadas”, resalta Arenas.



(Lea también: [Cacao colombiano, entre los más finos del mundo](#)).

De hecho, la Fundación Alisos hace parte del equipo que coordina la iniciativa Cacao, Bosques & Paz Técnica (CB&P), un conjunto de más de 35 organizaciones entre públicas y privadas que desde 2018 vienen promoviendo el cultivo y aprovechamiento sostenible de este cultivo que, según cifras del Ministerio de Agricultura, tenía en 2020 un total de 188.000 hectáreas sembradas.

Según explica Arenas, el potencial de producción del país en cultivos agroforestales es de más de un millón de hectáreas, de acuerdo con cifras de la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria (Upa). Sumado a ello, el cacao, como el café, tiene la peculiaridad en Colombia de que es producido siempre a pequeña escala en parcelas familiares o de asociaciones campesinas. Actualmente, en el país hay, según el Dane, un total de 65.341 familias cacaoteras.



El cacao colombiano destaca por su amplitud de sabores, entre los que destacan desde cítricos hasta amargos.

 Foto: Archivo Particular

Es por eso, resalta Arenas, que desde CB&P han venido apoyando a pequeños productores para mejorar la productividad por hectárea del cultivo colombiano (que está entre los más bajos del mundo). “Hace cuatro años éramos el sexto productor mundial y ahora somos el décimo productor mundial. Y es porque otros han aumentado su producción, no porque la nuestra haya caído. Hemos aumentado nuestra producción, pero han aumentado mucho más otros”, resalta Arenas.

“**El cacao es fundamental para la paz**”.



(Lea también: [Campesino vendió todo por cultivar cacao y ahora triunfa exportando chocolates](#)).

En ese sentido, CB&P se ha enfocado en promover el cacao con un enfoque también en los territorios deforestados o afectados por el conflicto. Según sus



datos, el 40 por ciento del cacao que crece en Colombia es fruto del desarrollo alternativo para la sustitución de cultivos ilícitos.

"El cacao es de las pocas cadenas de valor formales para consolidar la paz y generar economías legales en zonas donde hoy hay sustitución de cultivos. El cacao es fundamental para la paz", agrega Arenas.

Pablo César Pozos es productor de cacao de San Vicente del Caguán (Caquetá), un municipio que por años se vio gravemente afectado por el conflicto armado. Pozos, produce desde hace cinco años junto con el Comité de cultivadores de cacao en sistemas agroforestales del municipio de San Vicente del Caguán (Comicacao) que cultiva un total de 250 hectáreas.

Según explica, este es "un cultivo muy noble" que bien cuidado puede dar frutos cada 15 días y que cuando no se cuida esos días pueden duplicarse o hasta triplicarse. "Lo más difícil de producir cacao es la constancia. Es un cultivo de perseverancia, eso es lo que nos dificulta tener una buena productividad", señala Pozos.



Pablo César Pozos, productor de cacao de San Vicente del Caguán (Caquetá).

Foto: Fundación Alisos

(Lea también: [Colombia hace parte de iniciativa de cero deforestación del cacao](#)).

Para él, el cacao puede ser un motor económico y una opción distinta para quienes viven en San Vicente del Caguán. Un producto que conserva el bosque, pero a la vez se aprovecha uno de sus más deliciosos frutos, uno que es de fino sabor y aroma, pero que, por ahora, se queda solo en paladares colombianos.

EDWIN CAICEDO | REDACTOR MEDIOAMBIENTE

Más noticias

[En consulta pública decreto de reordenamiento minero para proteger ecosistemas del país](#)

[Tonga: la peor tormenta eléctrica registrada en la Tierra, 2.600 relámpagos por minuto](#)

