



## El dilema de la calidad: valorización del cacao del Soconusco, Chiapas, México\*

*The Quality Dilemma: Valorization of Cocoa from Soconusco, Chiapas, Mexico*

Graciela Natalie Rasgado Bonilla y Marie-Christine Renard Hubert<sup>1</sup>

### Resumen

El panorama actual de la cacaocultura en México deja a los pequeños productores frente a importantes retos. El objetivo de este artículo es presentar el caso de los productores de la cooperativa Rayen de la región Soconusco. Su esfuerzo por recuperar su lugar en el mapa de la producción de cacao no solo en México, sino en el mundo, y reivindicar la calidad del cacao producido en esta región, los coloca dentro de una marejada de exigencias. Los productores se encuentran ante el gran dilema de la calidad ya que (1) le apuestan al mercado de los cacaos finos de aroma, mientras que (2) son orientados a reorganizar sus prácticas productivas para ser certificados como productores de cacao ambientalmente sostenible; lo que está en juego es alcanzar una calidad para nichos de mercado específicos. El análisis se realiza a partir de entrevistas a profundidad y semiestructuradas a los actores involucrados en la cadena de valor del cacao, y recorridos en parcelas en la zona de estudio. Se concluye que los productores pueden verse condicionados a dejar de producir cacao de una calidad que expresa su especificidad territorial por producir cacao de una calidad inferior, ostentando un sello de producción ambientalmente sostenible.

**Palabras clave:** Cooperativa Rayen, cacao fino de aroma, Soconusco, calidad, sostenible.

### Abstract

The current landscape of cocoa farming in Mexico leaves small producers facing fundamental challenges. This article aims to present the case of the producers' cooperative Rayen in the Soconusco region. Their effort to regain their place on the map of cocoa production, not only in Mexico, but in the world and claim the quality of cocoa produced in this region, places them within a tidal wave of demands. Producers are faced with the great dilemma of quality since (1) they bet on the fine and flavor cocoa market, while (2) they are oriented to reorganize their production practices to be certified as producers of environmentally sustainable cocoa. What is at stake is to achieve a quality for specific market niches. The analysis is based on semi-structured interviews with the actors involved in the cocoa value chain and tours on plots in the study area. It is concluded that producers may be conditioned to stop producing cocoa of a quality that expresses their territorial specificity for producing cocoa of a lower quality, holding a seal of environmentally sustainable production.

**Keywords:** Rayen Cooperative, fine and flavor cocoa, Soconusco, quality, sustainable.

RECIBIDO: 13/12/2021 · ACEPTADO: 24/04/2022 · PUBLICADO: 01/09/2022

---

<sup>1</sup> Graciela Natalie Rasgado Bonilla: Universidad Autónoma Chapingo, Texcoco, México, ORCID 0000-0002-3306-417X, [gnrabo@gmail.com](mailto:gnrabo@gmail.com); Marie-Christine Renard Hubert: Universidad Autónoma Chapingo, Texcoco, México, ORCID 0000-0002-3537-5983, [mrenard@taurus.chapingo.mx](mailto:mrenard@taurus.chapingo.mx)

## Introducción

Al cobijo del volcán Tacaná como gran vigía de la imaginaria línea divisoria del Sur de México con Guatemala, descansa una larga Llanura Costera y la cordillera de la Sierra Madre de Chiapas, presentándose como el bastión del territorio sureño del Soconusco. Esta antigua provincia se ubica a los 15° 19' N de longitud y a 92° 44' W de latitud. Se extiende a lo largo de 4.605,4 kilómetros cuadrados.

El Soconusco es una región con gran riqueza cultural y de gran biodiversidad que ha permitido el desarrollo de actividades de producción diversa que ha dinamizado las relaciones dentro y fuera de la región (Castillo, 2008). Históricamente, esta zona costera fue enlace entre el sur de la Nueva España y la Audiencia de los Confines (Guatemala). El principal producto que se comerciaba a través de esta ruta del camino real del Soconusco fue el cacao (Ortíz, 2009).

Por su ubicación fronteriza y bastos recursos naturales, esta región ha sido objeto de diversas disputas territoriales. Recién el 27 de septiembre de 1882, con el Tratado de Límites, se reconoció al Soconusco como territorio chiapaneco al renunciar Guatemala a los derechos sobre él (Tovar, 2008). Con las compañías colonizadoras llegaron a la región empresarios extranjeros interesados en las tierras fértiles de las montañas y la llanura costera. De esta manera el Soconusco comienza a experimentar una fuerte economía de plantación basada principalmente en el cultivo del café (Renard, 1992), seguida de plátano, algodón, caña y otros productos tropicales. El cacao continuó cultivándose, pero fue perdiendo importancia como producto de exportación.

Los resultados presentados en este artículo intentan demostrar que los productores de cacao son presionados para entrar en un mercado de calidad sustentable por encima del mercado de calidad de origen, por lo que se encuentran en el dilema de dos concepciones de valor. Para demostrarlo, se exponen los resultados de la siguiente manera: en el primer apartado, se presenta el antecedente de la cacaocultura en México que explica cómo el rezago de esta actividad agrícola ha conducido a los productores a buscar alternativas de valorización del cacao. El siguiente apartado resalta la calidad del cacao fino de aroma de origen Soconusco y su importancia histórica en México y el mundo. El tercer apartado hace visible que la comercialización del cacao de la región por muchos años ha beneficiado a intermediarios, a procesadores y a fabricantes de chocolate. En el cuarto apartado, se aborda la alternativa al rezago del sector cacaotero, específicamente cómo surge la organización de productores Rayen y su caminar hacia la valorización del cacao. Se discute el papel de la alianza intersectorial público-privada dirigida por Conservación Internacional (CI) —con financiamiento de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID por sus siglas en inglés)—. El quinto apartado analiza la segunda alianza público-privada dirigida por la organización Rainforest Alliance (RA), financiada también por la USAID. El sexto apartado hace evidente cómo la segunda alianza persigue certificar a la organización Rayen dentro de un esquema de agricultura sostenible sin importar el efecto en la calidad intrínseca del cacao, diluyendo la oportunidad de resaltar los atributos de origen del cacao de la región por ostentar un sello sustentable, del cual los productores no tienen claridad. Además, la estructura organizacional se ve amenazada al dar prioridad a la integración de un grupo

más amplio de productores al amparo del ente económico legalmente constituido para administrar la proveeduría de cacao sostenible. El último apartado concluye el dilema de la calidad ante el que se encuentran los productores, que puede conducirlos a caminar con incertidumbre, persiguiendo un proyecto y estrategia que no ha sido diseñada por ellos para producir cacao sin saber quiénes serán sus compradores y los tendrá sujetos a normas promovidas por actores externos.

## Metodología

El presente artículo se escribió a partir de la investigación bibliográfica y del trabajo de campo realizado entre 2019 y 2021 en la región del Soconusco. Una primera exploración se hizo mediante el acercamiento a la cooperativa “Productores de Cacao Sostenible Rayen” para identificar a actores clave. Posteriormente se realizaron entrevistas a profundidad a los dirigentes de la mesa directiva (presidente, secretario y tesorero) y entrevistas semiestructuradas a seis productores de la organización.

Se hicieron entrevistas semiestructuradas a personal de las organizaciones Conservación Internacional (CI) y Rainforest Alliance (RA), a dos técnicos y al Coordinador Estatal del Proyecto Fitosanitario del CESAVE, al director general de Euro-American Company S. de R.L. de C.V., y a académicos investigadores de la Agencia Universitaria para el Desarrollo Cacao-Chocolate y del Instituto de Biociencias de la Universidad Autónoma de Chiapas. Se asistió a reuniones entre productores y el INIFAP, donde se planteó el proyecto de Rainforest Alliance y organizó el Diplomado de Gestores Locales. Se realizaron recorridos in situ en las parcelas de los productores de cacao y en el campo experimental del INIFAP para identificar las prácticas productivas, los sistemas de producción y las variedades de cacao presentes en la zona.

Los resultados se vertieron a través de un análisis cualitativo orientado por los siguientes temas: antecedentes y situación actual de la producción del cacao en México y en la región Soconusco; calidad del cacao del Soconusco; prácticas y sistemas productivos, y estrategias de valorización y mercados.

## Antecedentes de la regulación del sector cacaotero en México

Históricamente la producción y el comercio de cacao en México han estado sujetos a la dependencia de ciertos mercados. En el pasado, la regulación del Estado de toda la cadena del cacao limitó las capacidades de los productores, favoreciendo la proveeduría de los industriales. Además, la desconfianza en sus organizaciones provocó la desarticulación total del sector, dejando a los productores a merced de los compradores locales. Estos antecedentes contribuyen a explicar la dinámica actual del sector cacaotero en determinadas regiones del país.

En la década de los ochenta, proliferaron las Asociaciones Locales de Productores de Cacao. Durante un periodo de dieciséis años (1973-1989), las asociaciones estuvieron subordinadas a la Comisión Nacional del Cacao (CONADECA), organismo que regulaba la producción, comercialización y los precios del grano para satisfacer principalmente a la industria nacional.

La CONADECA coordinó la producción y comercialización del cacao mediante una estructura vertical y en todos los aspectos de la producción. Este organismo certificó a algunos productores de las asociaciones locales como técnicos a través del Centro Experimental Rosario Izapa, actual Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP); a su vez, los técnicos certificados eran enviados a capacitar a productores de comunidades más lejanas. Con la comisión, el sector cacaotero pudo organizar la producción. La parte más sensible de este esquema fue la comercialización, por sujetar a los productores a vender exclusivamente a las asociaciones locales. Posteriormente el cacao se transportaba a los centros de distribución de la CONADECA para la industria chocolatera nacional o se destinaba a la exportación (Spíndola, 1987: 63).

Después de 16 años de funcionamiento de la CONADECA, vino su desmantelamiento como la antesala del Tratado Trilateral de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN). México se encontraba en un proceso de desregulación, y “el sector cacaotero entra en una etapa de libre concurrencia en un mercado abierto a la libre importación y exportación del cacao y sus derivados” (Carrasco y Ramírez, 1992: 12) mientras que los productores de Chiapas conformaron en 1976 la Unión Estatal de Productores de Cacao de Chiapas (UEPCCH). Se siguieron manteniendo ciertas medidas arancelarias y no arancelarias. Entre las no arancelarias, la que más preocupaba era la vigilancia de la no introducción de plantas de cacao del extranjero, ya que la enfermedad moniliasis<sup>1</sup> aún no llegaba a México. Por lo tanto, se permitió solamente la entrada de cacao de Papúa Nueva Guinea, Indonesia, Malasia, Haití y Guatemala (Carrasco y Ramírez, 1992: 13).

En México, la balanza comercial sufrió un cambio drástico inclinándose hacia la importación tanto de cacao en grano como en semi-elaborados y productos finales. Los industriales, quienes impulsaron la regulación del mercado doméstico, dieron la espalda a la producción mexicana para tomar ventaja de los precios internacionales.

Contrario a las consideraciones del decreto de 1990, que ordenó la extinción y liquidación de la Comisión Nacional del Cacao, donde se expresa que las organizaciones de productores de cacao son capaces de asumir la operación, industrialización y comercialización del grano (DOF, 1990, 10 de enero), sufrieron asfixia por la falta de transparencia y desvíos de fondos dentro de las asociaciones.

Mientras que, a nivel internacional, otros países de Sudamérica entraban al juego siendo altamente competitivos en la producción de cacao y se especializaban en cacaos finos para hacer frente a los precios bajos del mercado, México prefirió abrir las puertas a la importación de cacao a países como Ecuador, Colombia y República Dominicana. Las pocas organizaciones de productores que quedaron se sostuvieron como un ente de tipo clientelar al servicio de los partidos políticos.

Aunado a lo anterior, en la región Soconusco ya se daban procesos importantes de reconversión productiva; en algunas zonas, los productores optaron por sembrar café —cultivo que marcó el crecimiento de la región a partir de siglo XIX— pero no todas las tierras de la región son apropiadas para este cultivo—. Entre las principales alternativas estuvieron el mango, la palma africana, el plátano y el rambután; en otras tierras, la

---

1 Enfermedad causada por el hongo *Moniliophthora roreri*.

tendencia fue la ganadería. A pesar de todos estos cambios y de la inclemente enfermedad moniliasis, el cacao en la región sobrevivió como un reducto entre el paisaje de la agroexportación capitalista. Ha sido un cultivo de subsistencia sostenido por una matriz cultural que forma parte de los ingresos de las familias cultivadoras.

## **Cacao fino de aroma de origen Soconusco: calidad excepcional**

En el mercado mundial, la diferenciación de los cacaos finos de aroma ha significado un espacio para los productores, principalmente de los países del Sur, de donde hay un amplio reconocimiento a la calidad de los granos. No se trata de un reconocimiento institucionalizado, como lo otorgan las Denominaciones de Origen o las Indicaciones Geográficas. El cacao fino de aroma es una clasificación comercial que se estableció en el primer Convenio Internacional del Cacao de 1972. Este documento incluye una lista de países importadores y de países exportadores de cacao fino de aroma, entre los que se incluye a México.

Recientemente México ha retomado esta ventaja diferenciadora para la valorización del cacao con especificidades territoriales. Algunos casos aislados de productores individuales y principalmente las fincas del estado de Tabasco son quienes, gracias a su capital cultural y económico, han podido hacer innovaciones en procesos para mejorar la calidad del cacao.

El cacao de la región Soconusco es considerado como uno de los mejores del mundo, con un fuerte arraigo territorial relacionado directamente con su valor histórico. De acuerdo con trabajos arqueológicos, los análisis de residuos en vasijas encontradas en esta región indican la presencia de cacao desde 1800 a 1900 a.C. Los hallazgos afirman que esta región fue la primera en Mesoamérica en desarrollar un sistema de producción para este cultivo. Durante el postclásico tardío (1200-1521 d.C), la producción de cacao en el Soconusco fue abundante y estimada por el imperio azteca por su alta calidad, siendo esta región tributaria del cultivo (Gasco, 2018).

La producción de este cacao está marcada por la distinción o clasificación internacional de cacaos finos de aroma. Dicha distinción se convierte en un dispositivo de comercialización que hace referencia a una serie de atributos de calidad, como sabores y aromas del cacao relacionada a las variedades,<sup>2</sup> las condiciones del lugar de origen donde son cultivadas y a procesos poscosecha, lo que permite a los productores acceso a mercados nacionales e internacionales con precios diferenciados. Por lo tanto, es un elemento clave para la valorización de este recurso territorial.

Para ilustrar el interés por el cacao fino o de aroma del Soconusco, se encuentran chocolateros tradicionales europeos como Bonnat, Chapon y Cluizel (de origen francés)

---

2 Hay excepciones como el caso de Ecuador con el cacao nacional que proviene de variedades forasteras considerado fino o de aroma, y el caso de Camerún que produce cacao de variedades trinitarias de las que se obtiene cacao de un rojo característico muy buscado en el mercado, pero que es clasificado como cacao a granel (ICCO, 2020).

quienes elaboran líneas de chocolate de origen. La barra de chocolate de Bonnat lleva por nombre Cacao Real del Xoconuzco que pertenece a su colección de Les “Grands Crus” d’Exception (término utilizado para designar a los vinos excepcionales y que comienza a aplicarse al lenguaje de la chocolatería) Chapon presenta su tableta Xoconusco con un tipo de cacao “raro”, antiguo y criollo, y Cluizel fabrica su barra de chocolate Plantación Mokaya haciendo referencia a la cultura Mokaya de los antiguos habitantes del Soconusco. La marca Vinte Vinte de Pedro Araujo (de Portugal) con su barra Grand Cru Soconusco de Finca La Rioja. La marca estadounidense Ritual ofrece una barra de origen Soconusco con 75% de cacao. En México la empresa Cuna de Piedra elabora una barra chocolate con granos de origen Soconusco. El Museo del Chocolate (MU-CHO) de la Ciudad de México tiene una barra de origen Tapachula, ciudad importante del Soconusco. Son algunas de las marcas que exhiben barras de chocolate y productos elaborados con cacao de origen Soconusco.

## **El acopio oportunista**

La región Soconusco es importante proveedora de cacao destinado a la elaboración de bebidas y alimentos tradicionales que se producen localmente y en otras regiones del país. Uno de los mercados más importantes para la producción del Soconusco es Oaxaca, debido al intercambio comercial histórico y culturalmente arraigado a través de la ruta de la costa chiapaneca al Istmo de Tehuantepec. Gran parte de la producción de cacao del Soconusco es acopiado y comercializado por algunas organizaciones (parte de la vieja estructura de las uniones locales de productores de la época de la CONADECA), hay productores que prefieren vender a bodegas privadas de compraventa de granos y semillas. Posteriormente, el distribuidor compra en los centros locales y en ocasiones directamente al productor para después vender el cacao a pequeños comerciantes en mercados locales y regionales de Chiapas, Oaxaca, Puebla y Ciudad de México, también a fabricantes de chocolate como Chocolate Mayordomo y Chocolate Guelaguetza. Esta cadena agroalimentaria se basa en la extracción del recurso sin promover valores diferenciadores vinculados a la calidad sustantiva y externa del cacao. No quiere decir que se anulen los valores simbólicos vinculados a la identidad alimentaria. Pero esos valores simbólicos están visibles hasta la transformación, por lo que el valor en términos económicos no llega a los cultivadores de cacao. Las condiciones bajo las que se da el intercambio no imponen obligaciones a ninguna de las partes y la calidad se ciñe a parámetros físicos de humedad, peso y apariencia del grano, no importa si es cacao fermentado o lavado, o si son semillas de variedades criollas, la trazabilidad y sustentabilidad no son el tema.

Para los compradores locales, el hecho de que los productores carezcan de una estructura organizativa autogestiva y democrática significa control y poder, ejercidos a través de su capacidad para pagar por el grano en el momento en el que lo necesiten. Cuando la oferta es poca, ofrecen arriba del precio nacional, entre diez y veinte pesos, y cuando la oferta aumenta no están dispuestos a pagar arriba del precio de referencia. De esta manera los productores difícilmente pueden escapar del oportunismo de los acopiadores locales, a menos que transformen los granos en chocolate tradicional para la venta local y regional.



## **Una alternativa de valorización del cacao en el Soconusco**

En 2015 la organización no gubernamental Conservación Internacional (CI) ejecutó el proyecto de intervención “Paisajes que alimentan el alma: cacao, tradiciones y selvas” (Olvera *et al.*, 2018: 11) con productores de ejidos ubicados al sur de Tapachula, derivado de un proyecto anterior de cadenas productivas en áreas naturales protegidas en la Sierra y Costa de Chiapas llamado Ecosochas. En ese momento, CI ya tenía oficinas y técnicos en Tapachula lo que facilitó operar el proyecto de cacao. El dinero provino de un fondo semilla de CI – parte del auspicio de USAID – y financiamiento de Fundación ADO (de la compañía de transportes Autobuses de Oriente S.A de C. V.) en contrapartida con la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP) y la Secretaría de Desarrollo Rural.

Los coordinadores del programa de CI seleccionaron la zona por facilidad operativa. En la primera convocatoria, los productores no estuvieron interesados en el proyecto porque no obedecía al sistema de donativos del Estado al que ya estaban acostumbrados. Cinco meses después, CI rediseñó la estrategia y volvió a convocar a una reunión que se llevó a cabo en la casa ejidal de la localidad Raymundo Enríquez. En esta ocasión asistieron 47 productores de los cuales solo 30 decidieron entrar al proyecto. CI ya tenía experiencia en la formación de grupos y en capacitar a productores en distintas áreas (productivas, organizacionales, financieras y comerciales), algunos de sus proyectos eran financiados por los compradores interesados en ampliar su red de proveedores bajo esquemas sostenibles (Renard, 2010). En este caso, el Museo del Chocolate (MUCHO) de la Ciudad de México y Tisano fueron patrocinadores, participaron en la capacitación y en su momento, fueron compradores.

### **El surgimiento de la organización Rayen**

Con el grupo de 30 productores, comenzó un proceso de capacitación de seis meses con talleres y prácticas *in situ*, donde participó la Agencia Universitaria para el Desarrollo cacao-chocolate de la Universidad Autónoma de Chiapas, el MUCHO, la Fundación ADO (propiedad de la compañía de transportes Autobuses de Oriente S.A de C.V.), la Comisión Nacional del Agua (CONAGUA), la Fundación Aeroméxico y el INIFAP. El proyecto tuvo tres líneas de acción: organización, liderazgo y trabajo en equipo; mejoramiento de la productividad en las fincas a través de un manejo integrado del cacao y la tercera línea de acción se enfocó en la calidad del grano a través de procesos de postcosecha. CI necesitó de un mensaje contundente para que los cultivadores comprendieran que, de esa manera, podían contrarrestar los problemas que mermaban la producción y así podrían negociar su cacao a mejores precios en mercados específicos. Entonces, los concientizó sobre la importancia del cacaotal para la conservación de la biodiversidad y como medio de vida para sus familias.

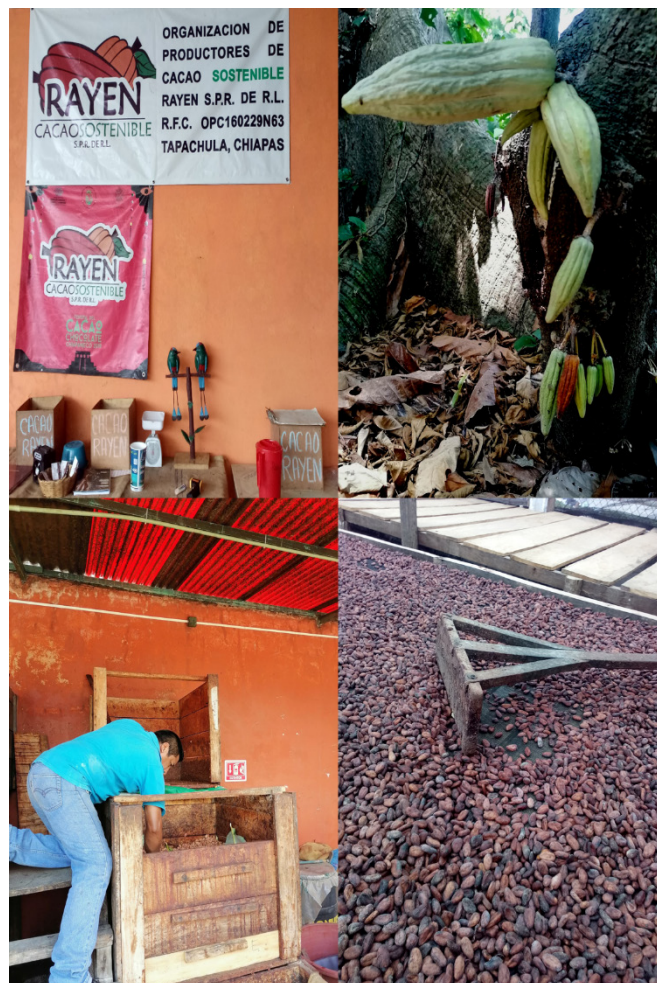
Otra parte importante en el proyecto fue la búsqueda de mercados. CI llevó a uno de los productores (quien sería después el presidente de la mesa directiva de la cooperativa) a participar en el festival del chocolate en Amsterdam. La relación con posibles

compradores era fundamental para que visualizaran el panorama del mercado y las tendencias del cacao y del chocolate.

El 29 de febrero del 2016, se constituyó formalmente la figura jurídica “Productores de Cacao Sostenible Rayen S.P.R de R.L.” (sociedad de producción rural de responsabilidad limitada) (Figura 1), con 27 socios y un registro de 57 hectáreas, distribuidas en cuatro ejidos: Raymundo Enríquez, Río Florido, Llano de La Lima y Obregón. Para poder acopiar, obtuvieron un préstamo de 20 mil pesos con el que pagaron a los socios por el cacao en uva de la primera cosecha de la cooperativa. Fue un gran logro para los productores, porque llevaban décadas sin intentar alguna forma de asociación por la decepción de experiencias del pasado. Ahora, el proyecto surgía desde un ente no gubernamental que alimentaba las motivaciones interiorizadas de los productores de que algún día la producción volvería a resurgir. Ellos, así como muchos productores, representan la resistencia de una actividad y un cultivo al que se refieren con orgullo y aprecio por ser la fuente de ingreso que les ha permitido sobrevivir.

**Figura 1.** Instalaciones del centro de acopio y ejemplares de cacao de una parcela de la cooperativa Rayen

*Figure 1. Facilities of the collection center and specimens of cocoa from a plot of the Rayen cooperative*



Fuente: fotografías del autor. Source: author photographs.



## Abriendo caminos

Una vez constituida la cooperativa, el primer acercamiento comercial lo tuvo con la empresa Tisano. Esta empresa de origen venezolana comercializaba granos de cacao de Venezuela a Europa y llegó a México buscando proveedores para exportar cacao mexicano. Comenzó a comprar el cacao de la cooperativa Rayen, pero con los protocolos de fermentación de la empresa que ellos mismo enseñaron a la cooperativa. Además, capacitó a los productores en el tema del secado y trazabilidad del grano.

Desde el inicio Tisano pagó \$75 (3,67 USD) pesos por kilogramo de cacao fermentado, aparentemente a los productores este precio les resultó atractivo, pues los compradores locales pagaban \$40 pesos en promedio por cada kilo de cacao lavado o beneficiado. La relación se disolvió cuando los productores pidieron que se les pagara a \$83 (4,06 USD) pesos el kilo de cacao. Tisano se negó argumentando que ya no podían pagar más porque la calidad no era muy buena y ese era el precio más alto que podían obtener por su cacao. En el 2017, la cooperativa decidió romper con el contrato que tenían.

Antes de la ruptura, las cosas ya marchaban mal porque los productores se dieron cuenta que el protocolo que aprendieron para fermentar estaba diseñado para condiciones climáticas y temperaturas de Venezuela y observaron que, al aplicarlo en Tapachula, no alcanzaban los porcentajes de una buena fermentación. Lo que siguió fue una serie de intentos a prueba y error; experimentaron y comenzaron a ser autodidactas en la fermentación considerando las condiciones ambientales y los tipos de cacao de las parcelas de los socios. La condición de Tisano sobre la fermentación trataba de imponerse al momento de comprar el cacao a la cooperativa, pero la calidad final los limitaba a encontrar mejores compradores.

La empresa Tisano ya estaba instalada en Tapachula y rentó un espacio donde se distribuía la oficina, el área de fermentación, el secador solar y la bodega. Aunque rompió relaciones con Rayen, continuó acopiando cacao de la región y buscando otros cultivos que pudiera exportar. Como ya había un grupo capacitado y necesitaba personal que conociera la zona, intentó corromper a la cooperativa proponiéndoles a los miembros de la mesa directiva trabajar para la empresa acopiando cacao de la zona. Lo único que pudo lograr es que uno de los dirigentes se incorporara en el negocio de la nuez de la India. Sin embargo, la empresa no tuvo éxito en las ventas y tampoco pudo lograr consolidarse en el cacao porque, entre otras cosas, los trámites de exportación demasiado engorrosos terminaron con sus planes de expansión. En 2019 Tisano se retira de Tapachula.

## Consolidando relaciones comerciales para el cacao fino de aroma

La experiencia con Tisano fue una ventana de oportunidades para los productores de Rayen porque identificaron que para alcanzar una buena calidad intervienen múltiples factores que se combinan en diferentes procesos, uno de ellos y el más determinante, es la fermentación que se hace, en principio, considerando las especificidades del cacao en cada una de las parcelas de los socios. A partir de la ruptura con Tisano, la cooperativa continuó en el camino del mercado del cacao fino de aroma a través de procesos de mejora en la calidad de la mano con las exigencias de los nuevos clientes.

El que la cooperativa estuviera integrada por 27 socios facilitó organizar desde la producción hasta la administración. Pero ha sido una limitante debido al aumento de la demanda de cacao, por lo que han tenido la necesidad de comprar cacao de productores no asociados. Reciben cacao de aproximadamente 30 productores de otras zonas y pagan por el cacao en uva al mismo precio que a los socios, \$20 (0,98 USD) pesos por kilogramo.

Rayen se formó sobre los lineamientos de una organización que promueve la producción sostenible, por lo tanto, producir cacao fino de aroma tendría que obedecer a la conservación de la biodiversidad. Precisamente, la tendencia del mercado del chocolate está orientada a satisfacer una demanda que busca cacao de origen fino de aroma producido en sistemas agroforestales o en bosques naturales. Es en este sentido que toma importancia el sistema cacaotero del Soconusco.

Las parcelas en la región tienen una generalidad que está relacionada con la calidad del cacao, se trata del diseño agroforestal que combina flores, árboles maderables y frutales, y otros cultivos, entre otros se encuentran: heliconias, follajes, árboles de primavera, cedro, roble, caoba, zapote mamey, piña, mango, plátano, aguacate, coco, naranja, limón. De tal manera que el policultivo permite a los productores obtener ingresos por cosechas a lo largo de todo un ciclo productivo. Hay acopiadores locales para estos cultivos que llegan en temporadas de cosecha y pagan a los productores por corte realizado: así se refieren a la modalidad de comprar por unidades de árboles cosechados o volumen, en el caso de las flores.

Los cacaotales del Soconusco son bosques construidos por los agricultores y configuran ecosistemas locales; además de permitirles tener ingresos durante todo el año, ofrecen beneficios ambientales que contribuyen a la conservación de la flora y fauna local. La biodiversidad ha sido importante en la configuración de la calidad de los granos ya que involucra la riqueza genética del cacao. El 30% del cacao producido por la cooperativa es criollo de semilla blanca y el resto es cacao trinitario y forastero. Lo que Rayen vende es una mezcla de diferentes tipos de cacao, los productores tienen variedades que han preservado por más de 50 años en sus parcelas y en la búsqueda de mejores semillas han hecho mejoramiento genético con algunos de esos materiales. Esto significa que reproducen plantas fértiles, vigorosas y tolerantes a plagas y enfermedades, pero principalmente han buscado reproducir plantas que en la fermentación expresen mejores aromas y sabores, es decir, sus características organolépticas y sensoriales.

Con la experiencia adquirida en la fermentación, la cooperativa ha desarrollado sus propios protocolos. Llevan un registro de la cantidad producida por productor y la variedad de cacao que entrega, hacen una primera selección en campo cuando quiebran las mazorcas, y una segunda en el acopio para separarlos por variedades mismas que se disponen en las cajas fermentadoras. De este proceso se derivan las diferentes calidades. La primera es la calidad de cacao fino de aroma que se obtiene de frutos sanos y fermentados en un 70% (porcentaje aceptable en los estándares internacionales), los lotes que no alcanzan una buena fermentación son de segunda calidad y los de tercera calidad son granos que provienen de frutos que fueron afectados por fauna o enfermedades.

En 2017, la cooperativa estableció relaciones comerciales con Chocosol, una pequeña chocolatería artesanal canadiense. Esta se ha convertido en uno de los principales clientes de Rayen al comprar cerca del 50% de la producción de cacao fino de aroma a un precio de \$120 (5,87 USD) pesos por kilogramo. No hay un contrato formal establecido entre las partes; sin embargo, la empresa paga un adelanto a la cooperativa para el acopio. Al principio compró cacao fermentado con los protocolos de la cooperativa; después, pidió que el 50% del cacao se fermentara con el protocolo de Chocosol (tarea que es realizada por personal de la empresa, utilizando la infraestructura de la cooperativa). Aunque al inicio los productores lo tomaron como un aprendizaje, Rayen se ha visto sujeta a aceptar ciertas condiciones del comprador, a cambio de financiar el acopio. Además, Chocosol ha castigado el precio por retraso en el envío del cacao.

Las relaciones comerciales de la cooperativa se han ido construyendo al mismo tiempo que la calidad. De esta manera, Rayen ha caminado con Euro-American Company S. de R.L. de C.V., comercializadora con base de operaciones en México que exporta cacao principalmente a Estados Unidos. La calidad del cacao se verifica en el centro de acopio antes de ser exportado y con esto, se intenta disminuir el riesgo por lotes malos, según las exigencias de los clientes de Euro-American. Aunque Rayen tienen sus protocolos de fermentación, la misma naturaleza del cacao del Soconusco hace que la postcosecha sea siempre compleja y el resultado diferente; es decir, para fermentar, los productores deben de conocer el comportamiento de sus variedades en este proceso y, de esta manera, ajustar cada protocolo de acuerdo con la interacción de los factores intrínsecos con las condiciones y factores externos.

## **Nuevas metas: la certificación para un mercado sostenible**

Desde el 2015, la cooperativa se ha esforzado por mejorar sus procesos de producción e infraestructura para la postcosecha con recursos propios. La demanda de cacao va en aumento: de los 3,660 kg que acopió en 2016, alcanzó un volumen de casi 10 toneladas para el año 2020, de los cuales cerca de 9 toneladas fueron calidad de cacao fino de aroma. Los clientes consolidados cada vez más piden volúmenes que los 27 socios de la cooperativa no alcanzan a producir e incrementar los rendimientos no ha sido fácil para los productores, debido al limitado capital humano para trabajar en las parcelas y también porque se han visto inmersos en distorsiones de corte gubernamental gracias a los programas Sembrando Vida y recientemente Producción para el Bienestar.

El plan para cacao con Sembrando Vida no ha sido dirigido para mejorar la calidad, se ha enfocado de manera desorganizada a la reproducción de plantas sin reconocer las necesidades y conocimientos de los productores; primero, los obligaron a sembrar semillas de mazorcas de las que desconocían su origen —por lo tanto, se incrementa la incertidumbre sobre las características de los frutos en la cosecha; además, las plantas que se reproducen por semilla tienen un periodo más largo para su primera cosecha, en el mejor de los casos— y segundo, uno de los requisitos para ser beneficiario del programa era tener terrenos ociosos. Ello condujo a que algunos productores cortaran sus árboles de cacao para cumplir con esa exigencia. Esta controversia puede perturbar la gestión

de los materiales genéticos con buenos perfiles que a futuro mejoren la reputación del cacao de la cooperativa.

Las perturbaciones no solo provienen de las políticas públicas que afectan al cacao. En 2020, la organización Rainforest Alliance (RA) llega a la cooperativa para ejecutar el proyecto “Alianza por los paisajes sostenibles y mercados” financiado por la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo (USAID por sus siglas en inglés) (Anguiano, 2021). RA tiene un objetivo muy claro y es hacer que los productores obtengan la certificación de cacao sostenible. Sin embargo, los productores desconocen los “beneficios” que podría traer consigo la certificación, pues la cooperativa ha ido consolidando nichos de mercado de cacao fino de aroma sin la necesidad de ostentar un sello de calidad. El hecho de no tener claridad en los procesos y lineamientos para la gestión de una certificación, los conduce a aceptar la injerencia de RA en la coordinación de todas sus actividades. Por lo tanto, la cooperativa pierde fortaleza y autonomía que los conduzca a una participación más democrática para decidir por sí misma el rumbo que quiere para la cooperativa y, por ende, para sus socios.

La etapa inicial del proyecto de RA tiene una duración de tres años. En ese periodo, el recurso financiero se ha ido ejerciendo conforme al avance de la cooperativa en la adopción de las prácticas diseñadas de acuerdo con los estándares de agricultura sostenible de RA. A partir del segundo año del proyecto, ya con mayor recurso, RA diseñó una estrategia que involucra “aliados locales”, es decir, una estrategia de alianzas tal y como lo indica el nombre del proyecto, para encaminar las mejoras hacia una producción destinada a mercados sostenibles.

En la alianza participa el Instituto Nacional para la Investigación Agrícola y Pecuaria (INIFAP), el Comité Estatal de Sanidad Vegetal (CESAVE) y la cooperativa Rayen, actores importantes que realizan acciones concretas en el sector cacaotero; el INIFAP ha desarrollado variedades clones de cacao que en campo experimental presentan características muy buenas en términos agronómicos como altos rendimientos (800 a 1300 kg/ha). Dentro de su colección también se encuentran variedades del Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE) de Costa Rica. Algunas de las investigaciones sobre variedades de cacao realizadas por el INIFAP son financiadas por la transnacional Nestlé y son evaluadas en campo, es decir, en parcelas demostrativas instaladas en las parcelas de los productores. El CESAVE da asistencia y asesoría a los productores bajo el programa Manejo Fitosanitario del Cacao, mismo que opera en el Soconusco con cuatro técnicos que dan atención en once municipios de la región con un fondo de 2 millones de pesos. Esta institución es la única que brinda acompañamiento a los productores para controlar la incidencia de plagas y enfermedades que afectan la producción de cacao. Con estos dos actores RA operacionaliza la estrategia para que los productores decidan iniciar el proceso de la primera auditoría en pos de la obtención del sello Rainforest Alliance.

El primer inconveniente para que la cooperativa pueda gestionar la certificación RA es el reducido número de socios productores, pues la certificación tiene un costo elevado que la cooperativa, en este momento, no puede pagar y además no todos los socios están convencidos de que sea la mejor opción. Por lo tanto, se pensó en aprovechar los vínculos de los técnicos del CESAVE con grupos de productores beneficiarios del programa

de manejo fitosanitarios del cacao. Así, se seleccionó un grupo de productores por cada municipio cercano a la sede de la cooperativa Rayen para facilitar el acopio: Tuxtla Chico, Suchiate, Frontera Hidalgo y Cacahoatán para integrarlos al proyecto de RA y convencerlos de certificarse como productores de cacao sostenible. El papel del CE-SAVE también ha sido facilitador de las herramientas e insumos necesarios para control de plagas y enfermedades, y a través de los técnicos se convoca a los productores a las reuniones informativas y de trabajo con RA y Rayen.

Rainforest Alliance pagó una consultoría a INIFAP para reactivar el eslabón productivo en la cadena de valor del cacao sostenible, teniendo como uno de los temas centrales el relevo generacional. El papel del centro de investigación ha sido importante en esta alianza; por un lado, brinda capacitación a los productores sobre mejores prácticas en campo – una de estas capacitaciones se dio en agosto del 2021 con el Diplomado para la Formación de Gestores Locales impartido a quince hijos de productores tanto de la cooperativa Rayen como de los productores no socios de la organización, seleccionados para certificarse RA – y, por otro lado, realiza pruebas del comportamiento de variedades mejoradas en cuatro parcelas demostrativas instaladas una en Tuxtla Chico, una en Frontera Hidalgo y dos en Tapachula, en parcelas de la cooperativa.

### **Lo que invisibiliza el sello sostenible**

Para RA, lo importante es lograr que un grupo de productores adopte los estándares de agricultura sostenible para la certificación; es decir, le interesa la forma en la que los productores producen y no lo que están produciendo en términos de calidad intrínseca como uno de los elementos más importantes del cacao fino de aroma. Esta es una preocupación que brinca a los intereses de esta alianza, pues el INIFAP está evaluando en las parcelas demostrativas nueve clones de cacao como parte de un estudio financiados por Nestlé. Los clones que evalúa son: Catie R1, Catie R4, Catie R6, CC-137, PMCT-58, ICS 95 T1 de Costa Rica, la variedad Regalo de Dios desarrollada por el Sr. Samuel Guillen en colaboración con el INIFAP y, Caeri 1 y Caeri 2 del INIFAP. Todas estas variedades presentan características de tolerancia a moniliasis y de altos rendimientos. Sin embargo, no presentan las características organolépticas y sensoriales que busca el mercado de cacao fino de aroma. Las variedades mejoradas del centro de investigación son un aporte en términos agronómicos, tienen características óptimas para la gran industria del chocolate y confitería, pero por su calidad, no alcanzan las notas frutales, florales y principalmente notas a nuez, a avellanas y a chocolate, características del cacao del Soconusco (Vázquez *et al.*, 2015: 289) y que son las que busca el sector de la chocolatería gourmet, artesanal o *bean to bar*. Por lo tanto, los productores difícilmente podrían continuar en un mercado de especialidad que les permita obtener precios diferenciados realmente mayores que los precios del mercado internacional.

Los productores tienen en sus parcelas gran diversidad genética de cacao, a pesar de los problemas que enfrenta la producción, los productores se han encargado de preservar esa diversidad conservando los árboles heredados de sus padres y abuelos. La misma naturaleza del cacao permite una polinización cruzada entre las diferentes variedades, las trinitarias son las que predominan en el Soconusco, le siguen las variedades forasteras y



en menor medida las criollas que son las más apreciadas por ser más aromáticas, tener menor grado de acidez y astringencia y mayor contenido de manteca. La cooperativa sabe bien que, gracias a esa riqueza genética su producto alcanza una calidad especial, aunque la diversidad puede presentarse como un obstáculo debido a la complejidad que se torna en la fermentación, los productores han elaborado sus propios protocolos considerando los tipos de cacao, además de factores externos como el clima y humedad que intervienen en dicho proceso.

El riesgo que corren los productores de perder calidad por incrementar los rendimientos es alto. Si adoptan las variedades mejoradas de manera masiva perderían diversidad biológica e incrementaría el potencial de erosión de los suelos (Vázquez *et al.*, 2015). La norma de agricultura sostenible exige que las parcelas conserven como mínimo el 15% de vegetación nativa (Rainforest Alliance, 2017), lo cual favorece la introducción de las variedades mejoradas del INIFAP ya que requieren ser cultivadas bajo sol, el centro de investigación sugiere ciertas especies arbóreas “idóneas” para intercalar como sombra de sus clones de cacao, por lo tanto, se perdería flora y fauna nativa.

La cooperativa Rayen es una organización pionera en la producción de cacao fino de aroma, en poco tiempo han logrado consolidar relaciones comerciales con compradores en el extranjero y en el mercado nacional dispuestos a pagar por la calidad de su producto. Sus compradores han visitado las parcelas de los socios productores de cacao para garantizar la trazabilidad y conocer sus formas de producción, así como para fortalecer la relación basada en la confianza. Ninguno de sus compradores hasta ahora ha exigido una certificación para garantizar las buenas prácticas en campo, ya que todos los socios producen bajo un esquema agroforestal, no consideran necesaria la certificación al comprar directamente a la cooperativa, además de pagar un precio diferencial hasta tres veces arriba del precio de bolsa.

La estrategia de RA no solo antepone sus criterios de agricultura sostenible invisibilizando la calidad del cacao de origen Soconusco sino fragmenta el espíritu organizativo y la participación democrática de los socios de la cooperativa. El objetivo de RA es certificar a un grupo de productores donde Rayen sería el administrador de grupo, es decir, quien coordine las actividades y vigile el cumplimiento de las normas y criterios de la certificación. Se utilizaría las instalaciones de la cooperativa para acopiar el cacao certificado Rainforest y posteriormente darle el tratamiento postcosecha. RA ha preparado el camino desde la infraestructura hasta la plataforma de comercialización; en agosto de 2021 asumió el costo de los materiales para el nuevo secador solar y subió a su plataforma de internet Mercados por un Futuro Sostenible a la cooperativa Rayen como productores de cacao sostenible, en esta plataforma publican los logros de las alianzas, los donadores de los proyectos, compradores y productores que ostentan el sello RA. Conociendo los planes de expansión que tiene Nestlé en México (La Jornada, 2021), tanto como para café como para cacao, y la alianza que RA ha forjado con el código de conducta 4C que es certificado para Nestlé, uno puede interrogarse sobre el destino del cacao que RA pretende certificar. Los productores de Rayen desconocen este destino.

## Reflexiones finales

La calidad del cacao de la región Soconusco es producto de un proceso histórico en el que ha predominado el cruzamiento natural entre las diferentes variedades que existen en cada uno de los microclimas que cubren la región, donde los cacaotales sobreviven siendo reservorio de especies de flora y fauna que aportan nutrientes a los suelos, mismos que contribuyen el sabor y aroma característicos del cacao de la región. Todo esto se conjuga con los cuidados en manos de los productores, hombres y mujeres que también han aportado al mejoramiento genético del cacao por muchas generaciones, desde los antiguos habitantes de la provincia del Xoconochco (Ortíz, 2015) hasta los mestizos que habitan el actual territorio de esta región. Ese valor es el que ahora los productores buscan recuperar como una alternativa que les permita obtener mejores precios y continuar en la actividad sin tener que desplazar el cacao por otros cultivos.

Los movimientos actuales de reivindicación de los alimentos de origen demandan calidad relacionada con el territorio y el *saber-hacer* de los productores. En ese sentido, la calidad que han logrado los productores tiene que ver con las exigencias del mercado en el que están inmersos. La valorización del cacao del Soconusco no es sino a través de la diferenciación de mercados. El reconocimiento internacional del cacao mexicano como fino de aroma es una ventaja comparativa que los productores han comenzado a aprovechar al destacar los atributos de los diferentes tipos de cacao y sistemas agroforestales y policultivos.

Con los antecedentes de la regulación en el país que favorecía a los industriales, los productores primarios encontraron en el proyecto de CI la salida para insertarse en nichos de mercado de especialidad. Si bien la cooperativa Rayen no surgió como un proceso espontáneo, su razón de ser tiene fundamentos en la resistencia y la urgente necesidad de potenciar sus capacidades para que su trabajo desde las prácticas culturales, la preservación de la biodiversidad genética del cacao y labores postcosecha se reconozca, siendo ellos quienes se apropien del valor final de su producción.

Ante la presión disimulada de RA —otorgando apoyos económicos para la infraestructura del centro de acopio y capacitaciones gratuitas— para que los productores entren en el mercado del cacao sostenible, el reto que tiene la cooperativa Rayen va en tres sentidos: (1) No verse involucrada en una cadena de abasto de calidad inferior a la que han logrado. La calidad de las variedades del INIFAP carecen de las propiedades de cacaos de excelencia y podrían resultar poco resilientes a los cambios climáticos que traen consigo plagas y enfermedades; (2) Mantenerse en un mercado que permite relaciones comerciales basadas en la confianza y en la cooperación mutua —aunque en algunas ocasiones la cooperativa ha tenido que ceder a ciertas condiciones de los clientes, estas no han puesto en riesgo la calidad de su cacao— y que reconoce no solo el valor intrínseco del cacao sino también los valores sociales y ambientales de la cacaocultura, pagando precios diferenciados por arriba del precio de bolsa, y (3) Impedir que se corrompan los principios organizativos, de participación democrática que unieron a los productores para lograr desde su autonomía mayor capacidad de negociación en las relaciones comerciales.

\*Artículo elaborado como parte del trabajo de tesis de investigación del Doctorado en Ciencias en Ciencias Agrarias financiado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) de enero del 2019 a diciembre del 2022.

## Bibliografía

- Anguiano, V. (2021). “Impulsan USAID, Rainforest Alliance y la sociedad de productores Rayen el cacao sostenible del Soconusco, Chiapas”. *Estrategia sustentable*. En <https://www.estrategia-sustentable.com.mx/2021/08/30/impulsan-usaid-rainforest-alliance-y-la-sociedad-de-productores-rayen-el-cacao-sostenible-del-soconusco-chiapas/> (consultado 22/07/2022).
- Carrasco Linares, L.R., y Ramirez Díaz, F.J. (1992). “La agroindustria cacaotera mexicana ante el Tratado Trilateral de Libre Comercio”. *Reporte de investigación 09*. Texcoco, CIESTAAM-Sociología Rural, Universidad Autónoma Chapingo.
- Castillo, M.A. (2008). “La dimensión fronteriza del Soconusco. Un ensayo de interpretación”. En Sánchez Vázquez, J.E. y Jarquín Gálvez, M. (eds.). *La frontera sur. Reflexiones sobre el Soconusco, Chiapas, y sus problemas ambientales, poblacionales y productivos*. Tapachula, El Colegio de la Frontera Sur: 61-69.
- DOF (1990). “DECRETO que ordena la extinción y liquidación de los organismos descentralizados que se indican”. *Diario Oficial de la Federación*, 10 de enero de 1990. Ciudad de México, Diario Oficial de la Federación.
- Gasco, J. (2018). “Four thousand year of cacao cultivation and use in Mesoamerica”. *Mexicolore*. En <https://www.mexicolore.co.uk/maya/chocolate/four-thousand-years-of-cacao-cultivation-and-use-in-mesoamerica> (consultado 22/07/2022).
- ICCO (2020). “Fine or flavour cocoa”. *International Cocoa Organization*. En <https://www.icco.org/about-cocoa/fine-or-flavour-cocoa.html> (consultado 22/07/2022).
- La Jornada (2021). “Busca Nestlé impulsar desarrollo de comunidades resilientes en México”. *La Jornada*, 2 de diciembre de 2021. En <https://www.jornada.com.mx/notas/2021/11/30/economia/busca-nestle-impulsar-desarrollo-de-comunidades-resilientes-en-mexico/> (consultado 22/07/2022).
- Olvera Alarcón, D.; López Báez, O.; Ramírez González, S.; Faviel Cortéz, E. y Sánchez Román, J. (2018). *Estudio comparado de casos de producción sostenible de cacao fino de aroma*. Chiapas, Universidad Autónoma de Chiapas.
- Ortíz Díaz, E. (2015). *De pantanos, manglares y cacaotales*. Ciudad de México, Universidad Nacional Autónoma de México.
- \_\_\_\_\_. (2009). “El camino real del Soconusco: eje de articulación comercial entre la provincia de Oaxaca y la audiencia de Guatemala en el siglo XVI”. En Long Towell, J. y Attolini Lecón, A. (coords.). *Caminos y mercados de México*. Ciudad de México, UNAM-INAH: 241-260.

- Rainforest Alliance (2017). “Norma para agricultura sostenible para producción agrícola y ganadera de fincas y grupos de productores”. *Red de agricultura sostenible*. En [www.rainforest-alliance.org](http://www.rainforest-alliance.org) (consultado 22/07/2022).
- Renard Hubert, M.C. (2010). “In the name of Conservation: CAFE Practices and Fair Trade in México”. *Journal of Business Ethics* 92: 287-299.  
DOI <https://doi.org/10.1007/s10551-010-0584-0>
- \_\_\_\_\_. (1992). “Mercado mundial y economía regional. El café del Soconusco, México”. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 2: 74-87.
- Spíndola Rivera, J.A. (1987). *Importancia de la CONADECA en la comercialización del cacao en México (periodo 1974-1982)*. Tesis de licenciatura. Ciudad de México, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Tovar González, M.E. (2008). “La inmigración extranjera en el Soconusco”. En Sánchez Vázquez, J.E. y Jarquín Gálvez, R. (eds.). *La frontera sur. Reflexiones sobre el Soconusco, Chiapas, y sus problemas ambientales, poblacionales y productivos*. Tapachula, El Colegio de la Frontera Sur: 109-126.
- Vázquez Ovando, A.; Chacón Martínez, L.; Betancur Ancona, D.; Escalona Buendía, H. y Sandoval Figueroa, M. (2015). “Sensory Descriptors of Cocoa Beans from Cultivated Trees of Soconusco, Chiapas, Mexico”. *Food Science and Technology, Campinas* 35(2): 285-290. DOI <https://doi.org/10.1590/1678-457x.6552>