

Informe anual 2024



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

 **puratos**
Food Innovation for Good

PRÓLOGO



En la actualidad, la industria chocolatera sigue adoptando mayoritariamente un enfoque defensivo en materia de sostenibilidad, centrándose en los costes y sin replantearse a fondo las prácticas de compra.

Sin embargo, si queremos cambiar el *statu quo* en la compleja cadena de suministro del cacao, es hora de actuar colectivamente y adoptar el concepto de Responsabilidad Social Corporativa Estratégica con mayores compromisos e impacto.

Esto es precisamente lo que hacemos con Cacao-Trace, por nosotros mismos, por nuestros clientes y por los consumidores.

Estamos plenamente comprometidos con la participación directa, la responsabilidad, el impacto y la mejora continua.

Aunque la situación dista mucho de ser perfecta, estoy orgulloso de los logros que Cacao-Trace ha conseguido en la última década, conectando toda la cadena de suministro y pasando de la responsabilidad al compromiso, con repercusiones tangibles para los productores de cacao y el medio ambiente.

Como clientes de Cacao-Trace, todos ustedes son actores clave en esta cadena de suministro, y nuestro compromiso es apoyarlos para impulsar el avance de su estrategia en responsabilidad social corporativa.

Este informe anual constituye la piedra angular de nuestro compromiso conjunto de participación y transparencia.

Espero que disfruten de su lectura y les agradezco de nuevo su colaboración.

Dr. Raphael Audoin Rouzeau
Director de Abastecimiento Global de Cacao-Trace

ECOSISTEMA CACAO-TRACE



Great Taste
Doing Good

Marcas que venden productos Cacao-Trace



BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



*Auténtico chocolate belga
fabricado en Bélgica*

*Rellenos de cacao
y frutos secos*

CHOCOLANTÉ

Chocolate

CARAT

Compuestos y rellenos

La Next Generation Cacao Foundation
gestiona la distribución a los cacaocultores.

**Next
Generation
Cacao
Foundation**

**Next
Generation
Cacao
Foundation**
Côte d'Ivoire

ÍNDICE

1. Presentación de Cacao-Trace y visión general de 2024	
Presentación de Cacao-Trace	06
Norma Cacao-Trace y auditoría	11
Nuestro impacto	15
Aspectos más destacados de 2024	17
2. Informes por países	
Camerún	25
Congo	27
Costa de Marfil	29
Filipinas	33
México	39
Papúa Nueva Guinea	41
Uganda	45
Vietnam	49
3. Abordar los principales desafíos de la cadena de suministro del cacao	
Pobreza de los productores	55
Trabajo infantil	59
Deforestación	61
4. Informe de la Next Generation Cacao Foundation	
Misión de la NGCF	66
Impacto y proceso de selección	67
Distribución del Bono Chocolate en 2024	68
Gobernanza y financiación	70
Informe financiero	72
Historial de donaciones de la Next Generation Cacao Foundation	73
5. El programa Cacao-Trace y los ODS	77
6. Agradecimiento a nuestros clientes	82

01



Presentación de Cacao-Trace y visión general de 2024

Visión general de Cacao-Trace

POR QUÉ CACAO-TRACE

En Puratos, llevamos más de tres décadas perfeccionando deliciosos chocolates y productos a base de cacao con marcas como Belcolade y PatisFrance.

En los últimos veinte años, problemas como la pobreza de los productores, los desequilibrios en los beneficios, la deforestación, el trabajo infantil, las malas condiciones laborales y la desigualdad de género han sido objeto de preocupación en el sector del chocolate. Para garantizar que el chocolate siga siendo una fuente de placer, es crucial abordar estas cuestiones.



Por eso hemos creado Cacao-Trace, nuestro programa de cacao sostenible. Esta iniciativa va más allá de las normas del sector y aborda activamente los retos de la cadena de suministro del cacao.



Scovia BIRA, productora Cacao-Trace en Uganda

«Como productora de Cacao-Trace desde 2021, aprecio mucho la estabilidad de precios que ofrece el programa. Además, gracias a las formaciones, también mejoré considerablemente mi productividad».

CACAO-TRACE: «GREAT TASTE, DOING GOOD»

En Cacao-Trace, nos guiamos por el principio rector: «Great taste, doing good». Este principio impulsa nuestro enfoque innovador del abastecimiento de cacao, con el objetivo de crear un futuro verdaderamente sostenible para la cadena del cacao y todas las partes implicadas.

Great Taste: gracias a Cacao-Trace, conseguimos controlar el proceso de fermentación, garantizando que nuestra gama de chocolate y productos a base de cacao ofrezcan un "Great Taste" (Sabor Excelente).

Doing Good: es nuestra máxima para que los productores Cacao-Trace puedan beneficiarse del valor que crean. En el marco de Cacao-Trace, asumimos un compromiso duradero con nuestras comunidades asociadas garantizando la compra del 100 % de su producción anual a un precio mínimo establecido, que no se ve afectado por las fluctuaciones del mercado.

Además, nuestros productores de Cacao-Trace se benefician de la Prima de calidad y del Bono Chocolate, que recompensan la calidad del cacao obtenido mediante el proceso de Cacao-Trace.

En concreto, en 2024 nuestra iniciativa benefició a 24 073 productores de ocho países diferentes.

GREAT TASTE...

Creamos valor mediante la fermentación.

Cacao-Trace es una iniciativa pionera que genera un círculo virtuoso de creación y reparto de valor, del que se benefician todas las partes implicadas en la cadena de suministro del cacao. Este enfoque holístico garantiza la creación de valor en cada etapa del proceso y su reparto equitativo, lo que conduce a un crecimiento sostenible y un impacto social positivo.

El punto de partida de la creación de valor de Cacao-Trace reside en su estrategia de cacao en baba. Al hacer hincapié en la calidad de estos granos, nos aseguramos de que el proceso de fermentación parta de la mejor materia prima disponible. Gracias a este énfasis en la excelencia desde el principio, conseguimos liberar todo el potencial del cacao. Los productores están capacitados para seleccionar solo los granos húmedos de alta calidad.

En el centro de las comunidades productoras, nuestras prácticas poscosecha de Cacao-Trace siguen cuatro pasos principales. Además de aportar a la cadena de suministro la máxima transparencia y trazabilidad, gestionar nosotros mismos estos cuatro pasos clave nos permite disponer de un cacao de primera calidad con los que obtener productos de chocolate de calidad superior. De hecho, la inmensa mayoría de los granos que se venden actualmente en el mercado no siguen estos pasos. Descubre con nosotros cada uno de estos pasos y prácticas que se destacan de forma más detallada a continuación.



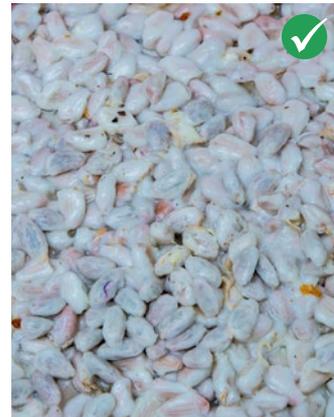
1. Granos húmedos de alta calidad

Las mazorcas de cacao no maduran a la misma velocidad. El color de la vaina indica el nivel de azúcar de la pulpa. Los productores de Cacao-Trace se han formado para controlar la maduración de las mazorcas y así cosechar los granos más sabrosos.



Rotura de las mazorcas y selección de los granos

El segundo paso consiste en romper las mazorcas y extraer los granos sin dañarlos. En esta etapa, los granos frescos deben tener un color blanco. Se retiran todos los granos defectos, por ejemplo, si están podridos, germinados o negros. Una cosecha limpia garantiza la calidad del siguiente paso: la fermentación. Los granos seleccionados permiten que los microorganismos realicen la fermentación de forma homogénea.



2. Dominio de la fermentación en los centros poscosecha

La fermentación del cacao es crucial para el desarrollo del sabor, un proceso natural que nuestro programa Cacao-Trace potencia. En una combinación de ciencia y tradición, optimizamos los protocolos de fermentación para obtener los mejores sabores. Además, nuestros equipos de I+D mejoran continuamente este proceso, adaptándolo a diferentes geografías y tipos de cacao. En nuestros centros poscosecha, los profesionales controlan la fermentación en cajas de madera durante unos seis días, favoreciendo la actividad microbiana que crea precursores del aroma. Este entorno controlado garantiza una calidad constante y un sabor excelente. Mientras la mayoría del cacao del mercado está mal fermentado, nuestro método garantiza un desarrollo superior del sabor.



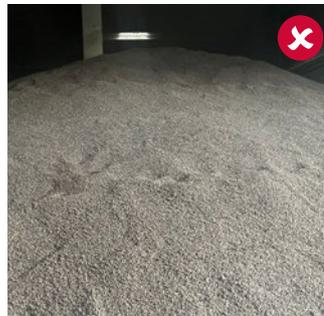
3. Secado al sol suave e higiénico

Tras la fermentación, los granos de cacao se secan lentamente, principalmente al sol (cuando el tiempo lo permite). Este método suave y lento contrasta con las técnicas rápidas de secado artificial. Con este enfoque tradicional, preservamos el potencial aromático único de los granos, garantizando la conservación de sus cualidades excepcionales.



Almacenamiento limpio

Tras finalizar minuciosamente el proceso poscosecha, es vital no mermar la calidad con unas prácticas de almacenamiento deficientes. Por ello, almacenamos cuidadosamente nuestros granos de cacao en sacos de yute nuevos y garantizamos su rápido procesamiento para mantener al máximo los aromas en nuestros productos acabados.



Aspecto final

Después de seguir todos estos pasos, la diferencia entre los granos convencionales y los de Cacao-Trace es claramente visible.



4. Tostado bajo

El proceso de tostado se controla cuidadosamente y se afina para potenciar el desarrollo del sabor de los granos de cacao. Con ayuda de tecnologías avanzadas, cada receta se perfecciona meticulosamente para garantizar la precisión y la consistencia, sin comprometer la seguridad alimentaria.

El cacao tostado a baja temperatura durante más tiempo conserva los sabores más delicados de los granos y permite que se desarrollen matices sutiles. Como resultado, el chocolate elaborado con cacao de tostado bajo tiende a presentar un perfil de sabor más suave, afrutado y menos amargo, lo que incrementa la profundidad y la complejidad general del sabor del chocolate.

Seguimos comprometidos con la innovación, explorando constantemente tecnologías alternativas y probando nuevas maquinarias. Nuestro objetivo es lograr los mejores resultados posibles en términos de impacto medioambiental, seguridad alimentaria y calidad del producto.



...DOING GOOD

Valor compartido con la Prima de calidad y en Bono Chocolate.

Dentro del programa Cacao-Trace, nuestro compromiso de hacer el bien se extiende a todas las partes interesadas. Capacitamos a los productores para que se beneficien directamente del valor que crean, al tiempo que promovemos un planeta mejor. Esta iniciativa también brinda a nuestros clientes y consumidores la oportunidad de apoyar la sostenibilidad a través de un chocolate y unos productos a base de cacao de sabor superior y producidos de forma ética.

Mejores ingresos

El Programa Cacao-Trace comparte el valor creado con los productores a través de dos mecanismos clave: la Prima de calidad y el Bono Chocolate. Ambas iniciativas pretenden incrementar los ingresos de los productores y mejorar sus condiciones de vida a largo plazo.

Prima de calidad

Con la Prima de calidad recompensamos a todos los productores de Cacao-Trace por los granos de alta calidad que entregan a nuestros centros poscosecha. Esta prima se paga directamente a cada agricultor en la entrega de los granos y su importe varía en función del país.



El Bono Chocolate

Por cada kilogramo de chocolate Cacao-Trace vendido, recaudamos 10 céntimos de euro. Este dinero se reparte íntegramente entre los cacaocultores, ya sea directamente en efectivo (6 %) o a través de proyectos comunitarios (94 %), según los países. Estos proyectos se centran en cubrir necesidades básicas como el acceso al agua, a la educación y a la sanidad, así como en ayudar a los productores y sus familias a poner en marcha pequeños negocios para aumentar sus ingresos.



Para garantizar la total transparencia en la distribución del Bono Chocolate, los fondos son gestionados y redistribuidos por una entidad independiente, la Next Generation Cacao Foundation (véase la página 65 para obtener más información).

En 2024, el total del Bono Chocolate recaudado ascendió a 3,2 millones de euros. Cada céntimo de esta suma se destinó directamente a los productores de Cacao-Trace y a sus comunidades. Todos los costes operativos asociados a la recogida y distribución del bono corren a cargo de Belcolade.

Una mejor educación

La mejora de la educación de las familias de los productores pasa por construir escuelas o viviendas para los maestros y suministrar kits escolares financiados con el Bono Chocolate.

Una mejor salud

La mejora de la sanidad pasa por construir torres de agua para que los productores tengan acceso a agua potable, construir maternidades e instalaciones sanitarias en las escuelas.

Un planeta mejor

Apoyamos la agrosilvicultura y la reforestación y nos esforzamos por reducir las emisiones de CO₂ durante el cultivo del cacao.

Tras adherimos recientemente a la iniciativa de los Objetivos Basados en la Ciencia (SBTi), hemos pasado de centrarnos en la cantidad de árboles plantados a priorizar nuestra huella de carbono de Alcance 3.

¿En qué te beneficia?

Como cliente, te beneficias de un modelo de negocio sostenible que responde a las expectativas de los consumidores. Ofrecemos un sabor excepcional y un impacto tangible a través de conexiones directas con los productores, garantizando que recibas productos de la máxima calidad. Nuestro programa comprometido, las auditorías de terceros y la transparencia a través de la trazabilidad transmiten confianza y tranquilidad.

A los consumidores finales les permitimos disfrutar con la seguridad de que sus elecciones apoyan prácticas sostenibles.

Además, ofrecemos kits de herramientas de material de comunicación (en tiendas físicas, en los envases y en formato digital), que puedes utilizar para destacar tu compromiso con Cacao-Trace. En caso de duda, ponte en contacto con tu representante local.

Norma Cacao-Trace y auditoría

La Norma Cacao-Trace se basa en un ciclo de verificación de tres años que incluirá una auditoría de verificación inicial, seguida de auditorías de supervisión en los dos años siguientes y una auditoría de reverificación en el cuarto año antes del vencimiento del certificado de verificación. El proceso de auditoría es la base de la certificación de los ingredientes de Cacao-Trace. Sin duda, constituye un importante compromiso contar con una auditoría externa que proporcione información imparcial y garantice una alta calidad en todos los niveles. De este modo, nos desafiamos constantemente a nosotros mismos y a nuestros socios. La certificación se realiza con referencia a la última norma Cacao-Trace disponible. Los programas de Cacao-Trace son auditados globalmente por Control Union. El objetivo de esta alianza entre Puratos y Belcolade es garantizar un nivel elevado y coherente de auditoría en todos nuestros programas.

La norma Cacao-Trace sigue un proceso de mejora continua dinámico y riguroso. Las evoluciones se guían por diversos elementos:

- Lecciones aprendidas de la ejecución directa de programas sobre el terreno.
- Sugerencias de nuestros auditores externos.
- Diligencia debida de terceros en materia de sostenibilidad.
- Evolución de los mercados sostenibles y prioridades de la sociedad civil.
- Iniciativas internacionales en torno al cacao y la sostenibilidad a las que se ha sumado Puratos, como la Cocoa & Forest Initiative (CFI), la Fundación Mundial del Cacao (WCF) y Beyond Chocolate.

Una nueva versión de la norma

En el cuarto trimestre de 2024, México, Vietnam, Uganda y Costa Rica implementaron la nueva versión de la Norma de Sostenibilidad Cacao-Trace, Versión 7. Esta nueva versión se extenderá al resto de países en 2025.



Los principales cambios consisten en la adaptación al Reglamento de la UE sobre deforestación (EUDR), la mejora de los criterios de la lista de verificación sobre la base de sí o no, la nueva puntuación y la mejora de las orientaciones para los auditores.

La norma, las listas de verificación y el procedimiento de reclamación están disponibles en el sitio web de Puratos.

LA NORMA CACAO-TRACE SE APLICA A TRES NIVELES

En función del contexto, la organización de la cadena de suministro puede variar. Puratos ha identificado tres niveles principales:

Nivel	Definición
Entidad	Una unidad de negocio que supervisa la organización y gestión de la implementación de la norma Cacao-Trace. La unidad de negocio puede ser Puratos o cualquiera de sus filiales o socios externos elegidos. Si la responsabilidad de una cadena de suministro se comparte entre más de una unidad, el Comité de Gestión Interna (CGI) debe incluir a representantes de todas las unidades correspondientes.
Unidad de poscosecha	Unidad en la que tiene lugar el proceso de poscosecha del cacao (desde las mazorcas o granos húmedos hasta los granos secos). Esta unidad puede ser una unidad de procesamiento a gran o mediana escala o una unidad de recolección y fermentación a pequeña escala.
Unidad de producción	Unidad en la que se cultivan cacaoteros (<i>Theobroma Cacao</i>) y se producen mazorcas de cacao. En algunos países, las unidades de producción también pueden encargarse del proceso de poscosecha, en cuyo caso entregan los granos secos a Puratos o a un socio afiliado de la cadena de suministro de Cacao-Trace.

LA NORMA CACAO-TRACE CONSTA DE SIETE PRINCIPIOS

Más de 60 requisitos se agrupan en siete principios, que se aplican en los tres niveles definidos anteriormente.

- 1 Gestión y responsabilidad jurídica
- 2 Calidad y trazabilidad
- 3 Responsabilidad económica
- 4 Responsabilidad social
- 5 Salud y seguridad
- 6 Buenas prácticas agrícolas
- 7 Responsabilidad medioambiental

OBJETIVOS PARA 2025 Y 2030

Nuestra ambición para Cacao-Trace es conseguir que este programa único siga creciendo y ampliar su impacto en más comunidades agrícolas. Para 2025 estimamos que Cacao-Trace beneficiará hasta 25 000 productores, una cifra que podría duplicarse para 2030.

Estamos convencidos de que Cacao-Trace, junto con la Next Generation Cacao Foundation, contribuye a generar un círculo virtuoso que cambiará gradualmente la vida de los productores de Cacao-Trace. Somos perfectamente conscientes de que aún tenemos por delante algunos retos medioambientales y sociales que podrían requerir una evolución específica de nuestro planteamiento. Trabajamos continuamente para mejorar los programas de Cacao-Trace. Este crecimiento obedece al compromiso de Puratos de integrar gradualmente la mayor parte de su cadena de suministro de cacao en Cacao-Trace. En 2024, Cacao-Trace representó el 31 % de los volúmenes de chocolate vendidos por Puratos, de un total del 63 % de los volúmenes sostenibles del Grupo.

RESUMEN DE 2024 DE LOS PROGRAMAS CACAO-TRACE

En 2024 nos centramos en mejorar y potenciar nuestros programas existentes para alcanzar la calidad y el rendimiento deseados. Tras ampliar el equipo de Cacao-Trace en 2023, pudimos racionalizar nuestras operaciones y aumentar nuestro compromiso con la comunidad.

Este año trajo consigo importantes retos para el mercado, como el aumento de la competencia y la volatilidad de los precios. Sin embargo, a pesar de estas dificultades, nuestros equipos dedicaron recursos considerables a identificar a los productores y a realizar encuestas para cumplir el Reglamento de la Unión Europea sobre deforestación (EUDR).

En el cuarto trimestre del año, presentamos la nueva versión de la norma de sostenibilidad Cacao-Trace, que se implementó en cuatro países. En 2025, todos los países de Cacao-Trace se someterán a auditorías basadas en la versión 7 de la norma.



Revisión de la puntuación interna basada en auditorías internas y externas



Nuestro impacto en 2024

A finales de 2024 Cacao-Trace contaba con ocho programas activos

En estos momentos, hemos implementado la iniciativa Cacao-Trace en Vietnam (2014), Costa de Marfil (2015), Filipinas (2017), México (2018), Uganda (2018) Papúa Nueva Guinea (2018), Camerún (2020) y Congo (RDC) (2022).

GREAT TASTE...

Centros poscosecha

29¹

(28* en 2023)

Líneas de molienda

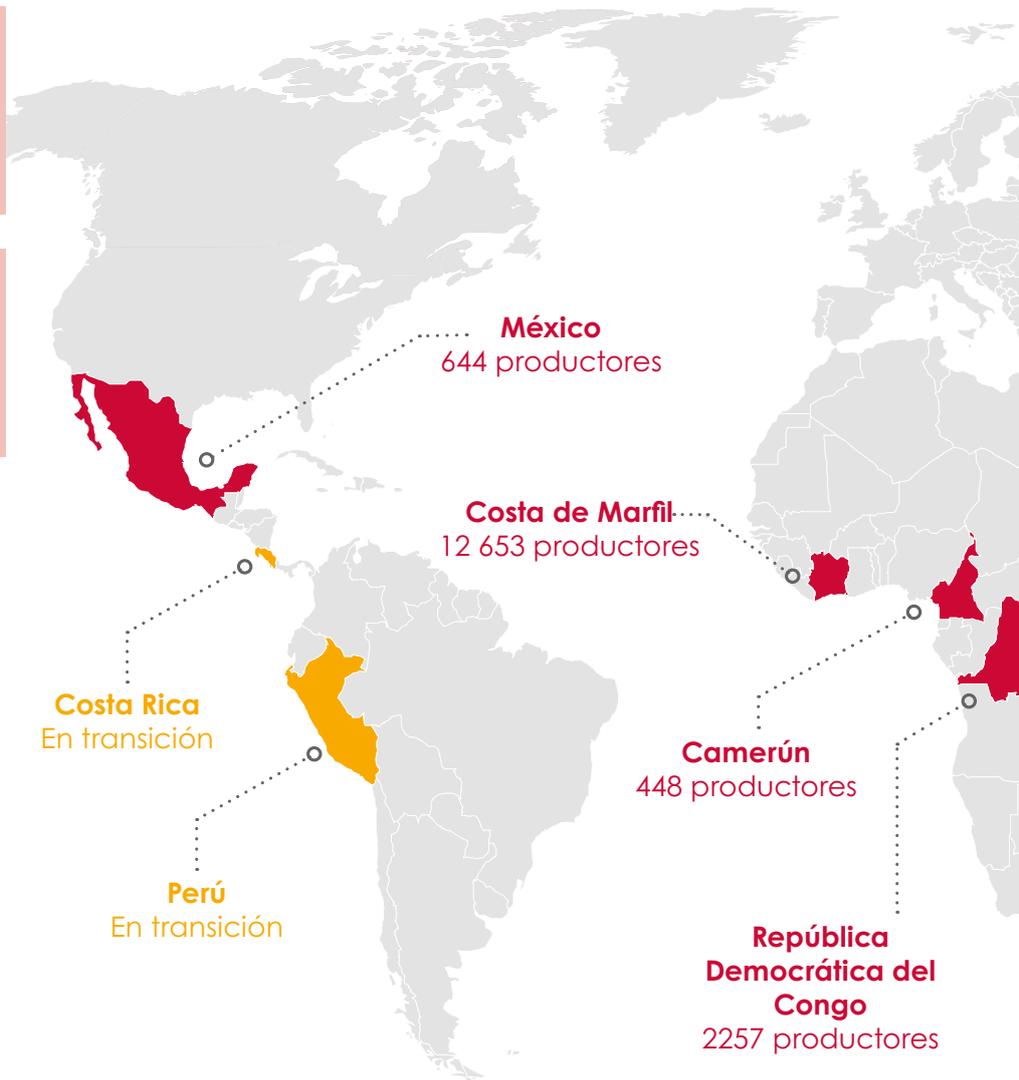
2

(1 en 2023)

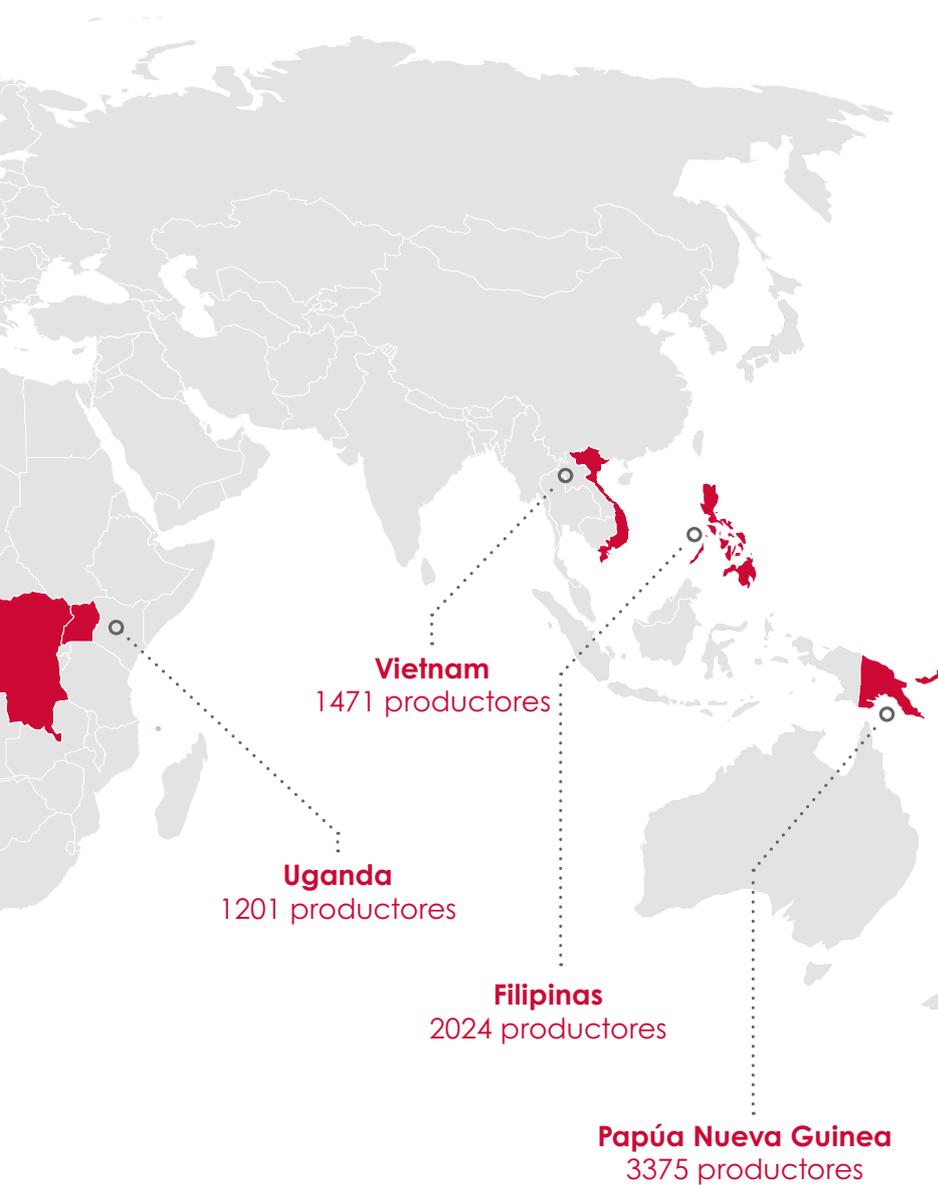
Beneficiario a
24 073
familias de
productores

LEYENDA

- País Cacao-Trace
- País Cacao-Trace en transición



...DOING GOOD



Bono Chocolate
3.2 M€

(2.4 M€ en 2023)



Prima de calidad

3.8 M€

(1.5 M€ en 2023)



Better Health

Instalaciones de agua construidas

72

(46² en 2023)



Better Education

Proyectos escolares

7³

(12⁴ en 2023)



Better Planet

Árboles plantados

358 620

(199 302 en 2023)



1 156 centros de fermentación en aldeas de Papúa Nueva Guinea.

2 26 torres de agua, 40 depósitos de agua y 6 bombas mecánicas.

3 También suministramos 11 130 kits escolares en Costa de Marfil.

4 Esta cifra incluye la construcción de tres colegios de primaria completos, dos ampliaciones y renovaciones, la construcción de tres viviendas para profesores e instalaciones sanitarias.

Aspectos más destacados de 2024

CAMERÚN: UN NUEVO DESTINO PARA LOS VIAJES DE NUESTROS CLIENTES

En 2024 invitamos a más de 150 clientes a visitar nuestros programas, para lo que organizamos más de 20 viajes.

Cada año, desde Cacao-Trace invitamos a algunos de nuestros clientes (chocolateros, socios industriales, minoristas, clientes artesanos) a visitar nuestros programas. Estos viajes ofrecen a nuestros clientes y clientes potenciales la oportunidad de conocer mejor las complejidades de la cadena de suministro del chocolate. A lo largo de varios días, los participantes se adentran en el entorno del cultivo del cacao, adquiriendo un conocimiento más profundo de los retos a los que se enfrentan los cacaocultores y de la importancia decisiva de la sostenibilidad. Además, también descubren cuáles son los factores que impulsan la sostenibilidad y las diferencias entre los distintos programas, entre ellos, Cacao-Trace.

Estos viajes desempeñan un papel decisivo en el desarrollo de enfoques y productos sostenibles, dando forma al futuro del sector del chocolate.

Normalmente los viajes suelen durar unos cinco días e incluyen:

- **Un día en la plantación:** conocer a los cacaocultores en sus plantaciones, descubrir más sobre ellos y sus árboles, y participar en actividades prácticas relacionadas con el cacao (recolección, rotura de mazorca de cacao, clasificación de los granos, etc.).
- **Día de fermentación:** visitar el centro de fermentación de Cacao-Trace (introducción a la fermentación del cacao y la creación de valor), y participar en una «Escuela de campo para productores» (conozca de primera mano la transmisión de conocimientos).
- **Día con la comunidad:** relacionarse con la comunidad de cacaocultores. Conocer sus vidas, los desafíos a los que se enfrentan y sus infraestructuras, como escuelas, centros sanitarios y pozos de agua. Descubrir qué hace único a ese país concreto que abastece a nuestro programa Cacao-Trace.

Cuatro países participan en estas visitas: Camerún, Costa de Marfil, México y Vietnam.



Sylvestre Awono, Group Cocoa Manager, nos da tres razones por las que nuestros clientes deberían visitar Camerún:

«Camerún tiene mucho que ofrecer al mundo en materia de cacao.

En primer lugar, pertenece a la cuenca cacaotera del Congo y reúne todas sus especificidades y desafíos.

En segundo lugar, el cacao de Camerún constituye un origen impresionante, con una mayoría de variedad Trinitario repartida en tres zonas geográficas diferentes para ofrecer una diversidad indiscutible, que permitió que sea reconocido como Cacao Fino de Aroma por el International Cocoa Council (ICCO) en 2023.

En tercer lugar, como mercado libre, Camerún ofrece un marco ideal para implantar programas de innovación y sostenibilidad en la cadena de suministro. En el marco de Cacao-Trace, esto nos permite demostrar nuestro impacto tanto en el medio ambiente como en la sociedad. No es de extrañar, pues, que tanto Cacao-Trace como Belcolade, ambas iniciativas que defienden unos ingresos dignos, estén activas en Camerún».

Tracey Hughes, directora general de Henley Bridge Ingredients, reflexiona sobre su experiencia en Costa de Marfil.

En octubre, un equipo de Henley Bridge Ingredients y Puratos visitó Costa de Marfil para conocer mejor el programa Cacao-Trace y comprobar su impacto positivo en las comunidades agrícolas.

¿Por qué Cacao-Trace?

El programa Cacao-Trace es muy importante para Henley Bridge. Como distribuidor clave de chocolate y de la marca Belcolade en Reino Unido, es imperativo que sigamos abasteciéndonos y suministrando chocolate ético y sostenible tanto ahora como en el futuro. El objetivo de nuestra visita a Costa de Marfil era conocer a fondo el programa y los cambios positivos que está produciendo en los productores y las comunidades locales.



Nuestra experiencia en las explotaciones agrícolas

Al principio de nuestro viaje nos recibieron en la aldea de Dotou, en la plantación de cacao del Sr. Gnahou Rodrigue. Allí, tuvimos la suerte de vivir el día a día de sus trabajadores. El equipo y yo nos encargamos de los cuidados esenciales de los árboles, recolectamos las mazorcas, las rompimos y extrajimos los granos de cacao listos para la siguiente fase de fermentación. Fue muy tranquilizador comprobar los constantes controles de calidad a lo largo de todo el proceso.



A continuación, visitamos el centro poscosecha de Puratos, en Adjamené, para asistir al proceso de fermentación. Fue asombroso ver los fermentadores en cajas de madera y cómo procesan los granos los miembros de la comunidad, que han recibido formación para convertirse en maestros profesionales de fermentación de Cacao-Trace. En cada paso del proceso pudimos comprobar cómo Puratos valora a la comunidad de cacaocultores,

proporcionándoles todas las habilidades necesarias para ejercer su profesión con seguridad financiera y tener un impacto positivo a largo plazo.

El impacto en los productores

Para nosotros, lo más destacado del viaje fue comprobar de primera mano los cambios positivos que el programa ya ha conseguido y seguirá consiguiendo. El estado de las explotaciones agrícolas, con los árboles de cacao cuidados y atendidos correctamente, con abundantes mazorcas sanas, permitía vislumbrar el futuro del chocolate. En todas las plantaciones que visitamos, los cambios positivos del programa Cacao-Trace eran evidentes, desde los estándares del paisaje agrícola hasta la educación que el programa facilita a la comunidad agrícola. Gracias a Cacao-Trace, más aldeas tienen acceso a escuelas, torres de agua cercanas y centros de maternidad. Sin embargo, todavía hay aldeas que no tienen acceso a estas instalaciones, que consideramos esenciales para la vida. Esto demuestra que aún nos quedan importantes esfuerzos por emprender para mejorar la calidad de vida de las personas, seguir promoviendo un planeta mejor e impulsar la prosperidad para innumerables personas y familias. Sin duda, fue un viaje lleno de emociones increíbles para todos los que participamos, gracias a todo lo que pudimos vivir de primera mano en los pueblos y comunidades locales.

EVENTO MUNDIAL DE BELCOLADE: CREAR UN FUTURO SOSTENIBLE CON LOS LÍDERES DEL SECTOR

En septiembre se celebró el Evento Mundial de Belcolade en Bélgica, cuna de nuestro auténtico chocolate belga Belcolade. Sin duda, el evento fue una reunión extraordinaria de personalidades influyentes del sector del chocolate, ponentes externos de renombre, clientes existentes y potenciales, todos reunidos para debatir sobre el futuro del chocolate. Asimismo, puso de relieve nuestro compromiso con la sostenibilidad, la innovación y la colaboración, y mostró las oportunidades que nos aguardan.

Aprovechar las próximas oportunidades

El evento contó con ponencias de expertos del sector como Tedd George, director de Narrativa de Kleos Advisory; Alexis Krycève, socio fundador de Haatch; Karen Janssens, experta en Abastecimiento Sostenible de Colruyt Group; y Antonie Fountain, directora general de VOICE Network y coautora del Barómetro del Cacao. Sus contribuciones aportaron valiosos conocimientos sobre las últimas tendencias, retos y oportunidades de los sectores del cacao y el chocolate. Junto con los asistentes, exploramos las últimas innovaciones en chocolate y descubrimos las tendencias de Taste Tomorrow, así como nuestras soluciones para aprovechar las próximas oportunidades. Las presentaciones culminaron en una experiencia de mercado que permitió a los asistentes conocer las soluciones de productos innovadores y sostenibles que desarrollamos.

Tender puentes entre las tendencias de consumo, la sostenibilidad, la excelencia en el sabor y la innovación

El evento nos permitió mostrar nuestras últimas innovaciones destinadas a lograr unos ingresos dignos para los cacaocultores. Nuestra apuesta por la innovación en el chocolate, la excelencia en el sabor, la sostenibilidad, la salud y el bienestar ocupó un lugar central en el evento. Estas innovaciones ponen de relieve nuestra pasión compartida por el chocolate y ayudan a nuestros clientes a adelantarse a las tendencias de consumo y a la evolución del mercado.



UNA NUEVA FÁBRICA DE MASA EN MÉXICO

2024 marcó un hito importante para Cacao-Trace con la construcción y puesta en marcha de nuestra segunda línea interna de tostado de granos de cacao. Tras nuestro éxito en Vietnam, hemos construido una nueva línea más grande en la cuna del cacao: México. La nueva instalación se encuentra en Mérida, al sur de México. A pesar de las dificultades, estamos a punto de poder abastecer nuestros centros de Chocolanté en Estados Unidos (Kenosha), México y Canadá.

De cara al futuro, el panorama es prometedor, ya que planeamos iniciar la producción en masa de cacao Cacao-Trace procedente de Latinoamérica para Belcolade. Nos dedicamos exclusivamente a transformar los granos Cacao-Trace en masa de cacao Cacao-Trace de alta calidad. Sin duda, la plena integración vertical conseguida con estas nuevas líneas de masa supone un importante valor añadido, que nos permite profundizar en nuestro conocimiento del proceso y aprovechar la tecnología avanzada y el control del proceso de producción para cumplir los estándares de calidad que prometemos con Cacao-Trace.



INAUGURACIÓN DEL CENTRO DE FERMENTACIÓN EN PERÚ

A finales de 2024 abrimos un nuevo centro poscosecha en Ucayali, Perú.

Para reafirmar nuestro compromiso a largo plazo con los productores, en 2023 procedimos a la compra de un terreno apropiado, donde, a lo largo de nueve meses, construimos un centro de fermentación que facilitará un proceso poscosecha innovador y orientado a la calidad, único en la región.



De cara al futuro, prevemos fermentar unas 1000 toneladas anuales de granos de cacao. Este esfuerzo se verá respaldado por la introducción de un nuevo procedimiento de compra de granos frescos para los productores locales, que ayudará a garantizar que puedan acceder al mercado con mayor facilidad y rapidez.

Estamos deseando empezar a trabajar con al menos 300 productores a principios del próximo año. Estos productores ya han experimentado una importante transformación, ya que muchos de ellos fueron cultivadores de coca (*Erythroxylum coca*), antes de pasarse al cultivo de cacao hace cerca de una década. Sin duda, esta transición ha allanado el camino hacia un futuro más sostenible y rentable tanto para ellos como para sus familias.

Con este proyecto, no solo pretendemos obtener un cacao de mayor calidad, sino también ofrecer un futuro mejor para los productores y la comunidad en su conjunto.

COSTA DE MARFIL: VISITA DE LA ALTA DIRECCIÓN

En 2024, Costa de Marfil se posicionó como un punto clave en la agenda de los líderes de Puratos. En consecuencia, Pierre Tossut, CEO, y Paul Baisier, director de I+D, visitaron el país en los meses de diciembre y septiembre, respectivamente. Durante sus visitas pudieron conocer de primera mano el trabajo de la recolección del cacao, rompiendo las mazorcas y seleccionando los mejores granos. También pudieron visitar un centro poscosecha y dos proyectos financiados por el Bono Chocolate: la escuela de N'zidikro y la bomba de agua de Kouamekro.



Pierre Tossut

«Estoy muy contento de haber podido comprobar el impacto real del programa Cacao-Trace en la vida de los productores en términos de educación y acceso al agua, aunque siguen teniendo necesidades importantes».



INNOVACIONES CACAO-TRACE DE CARAT

Dentro de la gama de productos de Carat, cada vez son más los países que adoptan iniciativas para utilizar el cacao en polvo de Cacao-Trace para transformar, innovar o crear productos a medida:

UE: lanzamiento de una cobertura Cacao-Trace personalizada en un conocido minorista español. Tras un viaje de Cacao-Trace a Costa de Marfil, el cliente quedó plenamente convencido del valor añadido de nuestro programa y su trascendental impacto.

APMEA: lanzamiento de la primera solución Cacao-Trace de Carat en Irán. Se observó un crecimiento continuado en la región gracias a nuevas oportunidades, como en Tailandia y Japón.

AMÉRICAS: Nuxel Hazelnut está despegando en México y su lanzamiento en el mercado estadounidense fue recibido con gran entusiasmo.

A propósito de Nuxel Hazelnut, su nueva versión de origen vegetal sigue ganando adeptos en todo el mundo. Francia y Moldavia la están introduciendo en los canales de artesanos, cadenas de panaderías, (semi)industria y minoristas.



02



Informes por país





Camerún

ORGANIZACIÓN LOCAL

Puratos está experimentando un rápido crecimiento en Camerún y su objetivo es establecer en el país una filial directa. Actualmente trabajamos con 448 productores a través de tres cooperativas certificadas por Cacao-Trace:

- SOCOOLAMOCAM COOP-CA, en Lembe-Yezoum.
- NG-NGORO COOP-CA, en Ngoro.
- COCANEGEZO, en Zoetele.

Cada cooperativa cuenta con un centro de fermentación con una capacidad total de producción de unas 500 millones de toneladas. Además, dos nuevas cooperativas están en transición para integrar el programa Cacao-Trace en 2025, COOPACE y UMOPROCAOE.

AUDITORÍA CACAO-TRACE

En 2024, se utilizó la versión 6 de la Norma Cacao-Trace para evaluar el cumplimiento de la cooperativa con respecto a nuestro programa. La auditoría arrojó buenos resultados. Los principales puntos de mejora se centraron en la supervisión y evaluación digital. Junto a nuestro socio de confianza, FODA, completamos el mapeo al 100 % para finales de 2024.



Arsène Kouadio, responsable de Desarrollo Sostenible para África Occidental

«Arrancamos 2024 con el reto de digitalizar por completo nuestra cadena de suministro en Camerún y cumplir los nuevos requisitos EUDR; y conseguimos identificar al 100 % de los productores históricos y activos. Sin embargo, aunque se trata de un gran logro, todavía nos queda camino por recorrer. Estamos ampliando nuestras actividades en Camerún y necesitamos garantizar la plena conformidad de todos los nuevos productores que integren la cadena de suministro de Cacao-Trace».

BONO CHOCOLATE

El Bono Chocolate de 2023, que debía invertirse en 2024, ascendía a 10 805 euros. Todas las cooperativas decidieron ahorrar su parte del bono para el año siguiente, con el fin de poner en marcha proyectos de mayor impacto.



PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL 2020	CENTROS DE FERMENTACIÓN CT MAESTROS 4	INVERSIÓN TOTAL EN CENTROS	FINANCIACIÓN EXTERNA
	EXPERTOS Y FORMADORES 2	% DE PRODUCTORES FORMADOS 75 %	
	EMPLEOS DIRECTOS A TIEMPO COMPLETO 2	MUJERES EMPLEADAS A TIEMPO COMPLETO 0	

CACAO-TRACE % DE CERTIFICACIÓN 2023 **89 %** 2024 **93 %**

COMUNIDAD AGRÍCOLA

TOTAL DE PRODUCTORES
448

TAMAÑO MEDIO DE LAS EXPLOTACIONES EN HA
3,76

TRAZABILIDAD EN LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS
100 %

N.º DE MUJERES AGRICULTORAS
28

GRANOS DE CACAO

VOLUMEN CT 2024 (VOLUMEN/T) 1328 MT	MÉTODO DE FERMENTACIÓN	MÉTODO DE SECADO	VARIEDAD: TRINITARIO	CATEGORÍAS DE PERFILES DE SABOR SENSORIALES
% FERMENTADO EN LOS CENTROS CT 100 %				
% DE FERMENTACIÓN POR PRODUCTORES FORMADOS POR CT 16,8 %				

IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO *	CACAO-TRACE
PRECIO ACTUAL EN EXPLOTACIÓN/MT 6380 €	 PRIMA DE CALIDAD MEDIA PAGADA POR AGRICULTOR/MT 159 €
PRECIO MÍNIMO (APLICADO O NO) SÍ	BONO CHOCOLATE /KG 0,10 €
	 BONO CHOCOLATE TOTAL: 2023 10 805 € 2024 183 392 €

DISTRIBUCIÓN: PROYECTO COMUNITARIO

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Cacao-Trace está expandiéndose rápidamente en Camerún. Como siempre, su aplicación implica la implementación de estrictas directrices medioambientales.

En general, la expansión del cacao es una causa importante de deforestación y pérdida de biodiversidad en los países africanos, ya que los modelos de cultivo tradicionales, con la creación de las plantaciones, provocan la eliminación de la mayoría de los árboles forestales. Sin embargo, el modelo es diferente en Camerún, donde la mayoría de las explotaciones de cacao siguen un enfoque agroforestal. En consecuencia, hay que fomentar este método de cultivo respetuoso con el medio ambiente y mejorar la productividad para evitar una mayor deforestación en un país donde la cubierta forestal sigue siendo muy elevada. Estamos estudiando las posibilidades para producir y promover más material clonal de alta calidad genética.

* Alta volatilidad de los precios en el último año.



Congo (RDC)

ORGANIZACIÓN LOCAL

En 2022, establecimos una nueva alianza con Envirium Life Sciences para abastecernos de cacao procedente del este del Congo, en Nord Kivu, a las afueras del Parque de Virunga.

Gracias a esta alianza, se financiaron cuatro centros poscosecha cerca del Parque de Virunga, y Envirium y Puratos garantizan una producción a largo plazo y precios atractivos a los productores.

El Parque de Virunga se encuentra en la confluencia de Uganda y la RDC. Creado en 1925, fue el primer parque de África y, desde el punto de vista biológico, es la zona con mayor diversidad del continente, además de refugio de gorilas de montaña en peligro de extinción.

El proyecto apoya a pequeños productores independientes de las afueras del Parque Nacional de Virunga. Envirium Life Sciences colabora estrechamente con Alianza por Virunga para fomentar la paz y la prosperidad mediante el desarrollo económico responsable de los recursos naturales.

Trabajamos localmente con unos 2200 productores organizados en tres cooperativas:

- Les jardins, en Mwenda.
- COAGES, en Oïcha.

Asimismo, gestionamos cuatro centros poscosecha situados en los pueblos de Mutwanga, Mwenda, Oïcha y Watalinga, con una capacidad total de 400 millones de toneladas. El abastecimiento de granos de cacao también tiene lugar en algunas comunidades que están más alejadas de los centros poscosecha.

Todos los granos de cacao comprados en la RDC con nuestros socios se envían a Vietnam y Malasia para elaborar productos derivados del cacao.

Sin embargo, el entorno de las operaciones en Kivu Norte es muy complicado debido a la crisis local, por lo que nuestra presencia sigue siendo importante para atender algunas necesidades locales e infundir esperanza a las comunidades afectadas. En Kibanda, en Kivu Norte, se inició un proyecto piloto para propagar material de siembra de cacao mejorado, con el fin de ayudar a los cacaocultores a aumentar sus cosechas e ingresos. Hasta la fecha, hay 15 000 plántulas listas para repartirse entre 63 productores.

AUDITORÍA CACAO-TRACE

En 2024, se utilizó la nueva versión 7 de nuestra auditoría Cacao-Trace para verificar el cumplimiento del programa en el Congo. El programa se certificó con cero alertas y un cumplimiento básico.

BONO CHOCOLATE

El Bono Chocolate de 2023 para el Congo, que debía invertirse en 2024, ascendió a 10 415 euros. Todas las cooperativas decidieron ahorrar su parte del Bono para el año siguiente, con el fin de poner en marcha proyectos de mayor impacto.

PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL 2022	CENTROS DE FERMENTACIÓN CT MAESTROS 4	INVERSIÓN TOTAL EN CENTROS	FINANCIACIÓN EXTERNA
	EXPERTOS Y FORMADORES 2	% DE PRODUCTORES FORMADOS 100 %	
	EMPLEOS DIRECTOS A TIEMPO COMPLETO 26	MUJERES EMPLEADAS A TIEMPO COMPLETO 3	
<hr/>			
CACAO-TRACE % DE CERTIFICACIÓN	2023 97 %	2024 Cumplimiento básico	

COMUNIDAD AGRÍCOLA

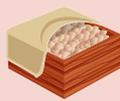
TOTAL DE PRODUCTORES
2257

TAMAÑO MEDIO DE LAS EXPLOTACIONES EN HA
0,69

TRAZABILIDAD EN LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS
100 %

N.º DE MUJERES AGRICULTORAS
25

GRANOS DE CACAO

VOLUMEN CT 2024 (VOLUMEN/T) 495 MT	MÉTODO DE FERMENTACIÓN	MÉTODO DE SECADO	VARIEDAD: FORASTERO	CATEGORÍAS DE PERFILES DE SABOR SENSORIALES
% FERMENTADO EN LOS CENTROS CT 30 %				
% DE FERMENTACIÓN POR PRODUCTORES FORMADOS POR CT 70 %				

IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO *	CACAO-TRACE
PRECIO ACTUAL EN EXPLOTACIÓN/MT 6727 €	 PRIMA DE CALIDAD MEDIA PAGADA POR AGRICULTOR/MT 96 €
PRECIO MÍNIMO (APLICADO O NO) NO	BONO CHOCOLATE /KG 0,10 €
	 BONO CHOCOLATE TOTAL: 2023 10 415 € 2024 68 358 €
	DISTRIBUCIÓN: PROYECTO COMUNITARIO

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Cacao-Trace impone estrictas directrices medioambientales, como la protección de los bosques y las buenas prácticas agrícolas.

Aunque todo el cacao de Kivu se cultiva de forma ecológica, es innegable que aumentar el rendimiento del cacao tiene un impacto adicional en la reducción de las emisiones de CO₂ y en la optimización del uso de la tierra.

Por ello, desde octubre de 2024, Puratos colabora con el Parque de Virunga y Envirium Life Sciences para poner en marcha un ambicioso programa de selección y propagación de variedades locales. Nuestro objetivo es aumentar progresivamente el rendimiento y los ingresos de las explotaciones de cacao de la región de Rwenzori. De este modo, se conseguirá evitar la destrucción del parque por parte de las comunidades locales.

En abril de 2025, 63 cacaocultores recibirán unas 15 000 plantas de alta calidad genética producidas mediante un sistema de injerto.

* Alta volatilidad de los precios en el último año.



Costa de Marfil

ORGANIZACIÓN LOCAL

El programa de abastecimiento sostenible de cacao Cacao-Trace está implantando en Costa de Marfil desde 2015. Actualmente, más de 12 000 cacaocultores se benefician del programa a través de una red de 17 cooperativas. El volumen de granos se puede supervisar al 100% mediante herramientas digitales de recogida de datos.

Además, Puratos ha invertido en nueve centros poscosecha, donde fermentamos los granos frescos de las comunidades vecinas y formamos a los productores en el proceso de fermentación, garantizando así un chocolate de calidad superior.

- SCOOWEND - Société Cooperative Wend Bark
- SCAGB - Société Coopérative Agricole de Gbagbam
- SOCASS - Société Coopérative Agricole Sabary de Sago
- SCAK - Société Cooperative Agricole de Fatouakro
- SOCAGRI2 - Société Coopérative Agricole De Grihiri 2
- CAGNAN - Société Agricole de Gnanpoadji
- SCANG - Société Agricole de Grabo
- SCAPD
- SOCOAMO - Société Coopérative Agricole de Monogaga Carrefour
- SOCAT Société - Agricole Cooperative de Tabou
- SCANFI - Société Cooperative Agricole Niamkey Et Famille De L'Indenie
- SCOOPAGED - Société Cooperative Garo est Divo
- CAEHS - Coopérative Agricole Ety-Ewoun-Anien du Haut Sassandra
- SCOOPNAG - Société Coopérative des Nouveaux Agriculteurs de Gueyo
- SCAMED - Société cooperative Agricole pour la maitrise de l'entraide durable
- CAFUGO - Société Cooperative des Freres Unis Gobroko
- ECSP - Entreprise Cooperative de Saint Paul



Dr. Arthur TAPI, director regional de Abastecimiento de Cacao para África

«La alianza con las cooperativas constituye un pilar clave para el éxito de nuestro programa Cacao-Trace y está contribuyendo a potenciar el impacto de nuestros proyectos».

En línea con nuestra estrategia de crecimiento sostenible, hemos seleccionado tres nuevas cooperativas para que se unan a nuestro programa Cacao-Trace en la próxima temporada:

- CAMAYE, con sede en Abengourou, al este del país (Region du Juablin).
- SOCAMEA, con sede en Man, al oeste del país (Region des Montagnes).
- ECAKOOG, con sede en Lakota, al suroeste del país (Region du Loh-Djiboua).

Estas nuevas cooperativas se encuentran en una fase de transición y se someterán a su primera auditoría Cacao-Trace en 2025.

AUDITORÍA CACAO-TRACE

Las auditorías Cacao-Trace en Costa de Marfil son las más complejas, ya que se realizan en 17 cooperativas. Para la auditoría de 2024 se utilizó la versión 6 de la norma Cacao-Trace. Todas las cooperativas fueron certificadas. El principal punto de mejora fue la declaración de algunos trabajadores que aún no formaban parte de la agencia nacional de protección social.

PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL 2015	CENTROS DE FERMENTACIÓN CT MAESTROS 9	INVERSIÓN TOTAL EN CENTROS 800 000 €
	EXPERTOS Y FORMADORES 123	% DE PRODUCTORES FORMADOS 85 %
	EMPLEOS DIRECTOS A TIEMPO COMPLETO 82	MUJERES EMPLEADAS A TIEMPO COMPLETO 2

CACAO-TRACE % DE CERTIFICACIÓN 2023 **83,51 %** 2024 **83,25 %**

COMUNIDAD AGRÍCOLA

TOTAL DE PRODUCTORES 12 653

TAMAÑO MEDIO DE LAS EXPLOTACIONES EN HA 2,5

TRAZABILIDAD EN LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS 100 %

N.º DE MUJERES AGRICULTORAS 1224

GRANOS DE CACAO

VOLUMEN CT 2024 (VOLUMEN/T) 18 574 MT	MÉTODO DE FERMENTACIÓN	MÉTODO DE SECADO	VARIEDAD: FORASTERO	CATEGORÍAS DE PERFILES DE SABOR SENSORIALES
% FERMENTADO EN LOS CENTROS CT 3,65 %				
% DE FERMENTACIÓN POR PRODUCTORES FORMADOS POR CT 96,4 %				

IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO *	CACAO-TRACE
PRECIO ACTUAL EN EXPLOTACIÓN/MT 2390 €*	 PRIMA DE CALIDAD MEDIA PAGADA POR AGRICULTOR/MT 135,5 €
PRECIO MÍNIMO (APLICADO O NO) SÍ	 BONO CHOCOLATE TOTAL: 2023 1 970 124 € 2024 2 546 916 €
	BONO CHOCOLATE /KG 0,10 €

DISTRIBUCIÓN: PROYECTO COMUNITARIO

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Nuestro programa cuenta con la certificación Cacao-Trace y, por tanto, cumple estrictas directrices medioambientales como la protección forestal y las buenas prácticas agrícolas.

Además, en Costa de Marfil, Cacao-Trace incentiva a los productores para que planten árboles de sombra, lo que mejora la biodiversidad, la salud del suelo y la retención de carbono. La agrosilvicultura desempeña un papel crucial a la hora de ayudar a las comunidades productoras de cacao a aumentar su resiliencia frente al cambio climático. Hemos integrado una mezcla de árboles de sombra y de cacao en nuestras explotaciones Cacao Trace, plantando 123 370 árboles en 2023, en cinco cooperativas, y 181 104 árboles en 2024, en ocho cooperativas.

Nuestros socios y el equipo local supervisan minuciosamente las tasas de supervivencia de las plántulas y prestan asistencia técnica durante su plantación. La plantación de 2023 fue todo un éxito, con una tasa media de supervivencia superior al 83 % en todo el país. Además, los productores reciben incentivos económicos por mantener vivos los árboles. La plantación de 2024 se evaluará entre 12 y 15 meses después su realización.

* Precio en explotación tras la campaña anual de octubre de 2023 a abril de 2024



BONO CHOCOLATE

En 2024, la Next Generation Cacao Foundation encuestó a las comunidades de Cacao-Trace para conocer sus necesidades prioritarias. Con base en estas encuestas y en la suma disponible del Bono Chocolate para cada cooperativa, la fundación aprobó la compra de 11 130 kits escolares, 26 bombas de agua alimentadas por energía solar, 7 proyectos educativos y 3 proyectos de capacitación para mujeres.

EDUCACIÓN

Kits escolares

En septiembre de 2024, 11 130 niños de productores de Cacao-Trace se beneficiaron de la distribución de un kit completo para educación primaria que incluía libros, bolígrafos, uniforme y una mochila. Los productores valoran mucho estos kits, ya que son la muestra más concreta del Bono Chocolate que reciben cada año.

Escuelas

Garantizar que sus hijos tengan acceso a una educación primaria de calidad es una prioridad que comparten todas las comunidades de Cacao-Trace. Para lograrlo, suele ser necesario construir, renovar o ampliar los centros educativos. Además, a veces es necesario facilitar alojamiento a los profesores en aquellas aldeas que cuentan con escuela, pero donde los profesores son reacios a quedarse debido a las condiciones de vida inadecuadas. En 2024, el Bono Chocolate apoyó seis proyectos de escuelas primarias y una iniciativa de viviendas para profesores.

26 TORRES DE AGUA ALIMENTADAS CON ENERGÍA SOLAR

En las aldeas donde operamos, la ausencia de torres de agua hace que la gente dependa a menudo de pozos tradicionales o bombas manuales para abastecerse. Sin embargo, ambos métodos pueden plantear problemas sanitarios debido a la falta de limpieza del agua. Además, durante la estación seca, estas fuentes pueden agotarse si la perforación no es lo suficientemente profunda. Para garantizar el acceso al agua potable durante todo el año, en 2019 empezamos a construir torres de agua en nuestras comunidades. Gracias al aumento anual del Bono Chocolate, hemos pasado de construir una sola torre de agua en 2019 a 26 en 2024. Asimismo, el tamaño de los depósitos de agua se adaptó al tamaño de la población, que oscila entre los 6 y los 20 m³.

2019	2020	2021	2022	2023	2024
1	3	3	12	25	26

Número de bombas de agua construidas entre 2019 y 2024 con el Bono Chocolate.



EMPODERAR A LAS MUJERES

Combatir la pobreza de los productores de cacao no consiste solo en ayudarles a mejorar sus resultados, sino que también supone diversificar los ingresos de sus hogares. La gran mayoría de los productores de Costa de Marfil son hombres y, por lo general, sus esposas dependen de sus ingresos. Por eso, dentro de la cooperativa Cagnan, lanzamos en 2024 un proyecto piloto integral de apoyo a las mujeres que abarca tres componentes:

- La alfabetización de las mujeres.
- Asociación de ahorro y crédito de la aldea.
- Actividades generadoras de ingresos (AGI).

El proyecto se inició en septiembre de 2024 en tres comunidades (Djapadji, Marie-Chantier y Parc) junto con nuestro socio local, Horizon Compétences. El programa Parc forma parte del programa My Cacao-Trace¹ de nuestro cliente belga Dolfijn.



BONI ADIOULASSO, estudiante del programa de alfabetización

«Soy la alumna de más edad del grupo, con 61 años. Estoy muy entusiasmada con esta oportunidad, ¡por eso siempre me siento en primera fila! Antes me da vergüenza no saber leer ni hablar francés correctamente. Ahora me siento mucho más segura y estoy muy orgullosa de mí misma».



¹ - My Cacao-Trace es un programa que crea una relación exclusiva entre una comunidad y uno de nuestros clientes. Para obtener más información, puedes ponerte en contacto con tu representante local de Puratos.



Filipinas

ORGANIZACIÓN LOCAL

En 2017, Puratos y Belcolade iniciaron una alianza estratégica con Kennermer Foods, una empresa agroalimentaria con sede en Filipinas, centrada en el desarrollo sostenible de la producción de cacao en la isla de Mindanao. Kennermer Foods emprendió la reactivación de la cadena de suministro ofreciendo modelos de financiación innovadores y estableciendo resultados claros para los productores de coco de Davao. Ahora, el cacao se intercala con otros cultivos y se extiende rápidamente por toda la isla.

Actualmente, Puratos cuenta con tres centros de fermentación en el país, situados en Calinan, San Isidro y Mati. Cacao-Trace se ha comprometido a mejorar los medios de subsistencia de las comunidades locales y tiene previsto seguir ampliando sus operaciones para aumentar su impacto.

AUDITORÍA CACAO-TRACE

Los resultados de la auditoría de 2024 fueron en general positivos. Solo se ha observado un punto de mejora, que es en el salario de los contratistas terceros. En este sentido, nuestro socio se asegurará de que los contratos con contratistas terceros se revisen minuciosamente para garantizar el cumplimiento de la legislación sobre salario mínimo del país. Asimismo, también se aplicaron las leyes salariales aprobadas con la mayor celeridad posible como parte del proceso de medidas correctoras.



Jessa Albacea, responsable de Cacao-Trace para Filipinas y Papúa Nueva Guinea

«Nuestro objetivo para 2024 es priorizar las áreas clave de formación y desarrollar estrategias específicas para mejorar la productividad agrícola en las explotaciones de Cacao-Trace. Asimismo, estamos evaluando la eficacia de estas formaciones para identificar áreas de mejora y perfeccionar nuestro modelo. Nuestro socio, Kennermer, sigue plenamente dedicado a proporcionar formación y orientación a los productores de Cacao-Trace. De cara al futuro, nos proponemos subsanar estas deficiencias y realizar mejoras continuas en los próximos años».

PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL 2017	CENTROS DE FERMENTACIÓN CT MAESTROS 3	INVERSIÓN TOTAL EN CENTROS 385000 €
	EXPERTOS Y FORMADORES 10	% DE PRODUCTORES FORMADOS 100 %
	EMPLEOS DIRECTOS A TIEMPO COMPLETO 15	MUJERES EMPLEADAS A TIEMPO COMPLETO 7

CACAO-TRACE % DE CERTIFICACIÓN 2023 **88,03 %** 2024 **93 %**

COMUNIDAD AGRÍCOLA

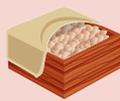
TOTAL DE PRODUCTORES 2024

TAMAÑO MEDIO DE LAS EXPLOTACIONES EN HA **1,75**

TRAZABILIDAD EN LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS **100 %**

N.º DE MUJERES AGRICULTORAS **670**

GRANOS DE CACAO

VOLUMEN CT 2024 (VOLUMEN/T) 330MT	MÉTODO DE FERMENTACIÓN	MÉTODO DE SECADO	VARIEDAD: TRINITARIO	CATEGORÍAS DE PERFILES DE SABOR SENSORIALES
% FERMENTADO EN LOS CENTROS CT 86 %				 
% DE FERMENTACIÓN POR PRODUCTORES FORMADOS POR CT 14 %				

IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO *	CACAO-TRACE	
PRECIO ACTUAL EN EXPLOTACIÓN/MT 5612 €	 PRIMA DE CALIDAD MEDIA PAGADA POR AGRICULTOR/MT 880 €	BONO CHOCOLATE /KG 0,10 €
PRECIO MÍNIMO (APLICADO O NO) SÍ	 BONO CHOCOLATE TOTAL: 2023 54068 €	2024 52697 €

DISTRIBUCIÓN: EN EFECTIVO

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Filipinas se beneficia de un buen material genético y de modelos de cultivo intercalado que consideramos generalmente positivos desde el punto de vista de la huella ecológica.

En el marco del programa, enseñamos a los productores a conocer el estado del suelo para garantizar que los fertilizantes se aplican de forma adecuada. Mediante la herramienta de observación de la adopción (AO), evaluamos el pH del suelo y proporcionamos recomendaciones específicas. Con este enfoque, se evita el exceso de fertilización al tiempo que se preserva la calidad del suelo.

Gracias a la OA, supervisamos la poda adecuada y distribuimos material de siembra de calidad (45 000 plántulas para 2025) para aumentar el rendimiento por hectárea y minimizar la huella agrícola.

* Alta volatilidad de los precios en el último año.

PROYECTO PILOTO CACAOPRENEUR

Para aumentar la productividad de las explotaciones, mejorar el acceso a plántulas de calidad y promover la diversificación multiclinal, hemos puesto en marcha CacaoPreneur, un proyecto piloto destinado a transformar a los productores en empresarios. A través de esta iniciativa, crearemos viveros en aldeas o *barangays* clave, cada uno de los cuales cultivará entre 10 000 y 15 000 plántulas. Además, estos viveros contarán con el apoyo de almacenes locales (o bodegas) abastecidos con insumos agrícolas esenciales como fertilizantes y materia orgánica, que también servirán como principales centros de compra para Kennermer-Puratos.

Como parte del modelo de CacaoPreneur, los productores participantes recibirán formación práctica y apoyo técnico de Kennermer, además de disponer de opciones de microfinanciación para ayudar a mantener sus negocios.

Hasta la fecha, se han puesto en marcha cuatro centros CacaoPreneur en distintas regiones: dos en Calinan, uno en San Isidro y otro en Mati. Al tratarse de un programa piloto, el personal sobre el terreno de KFI se encargará inicialmente de estos viveros para garantizar que la implementación se lleva a cabo sin contratiempos.



BONO CHOCOLATE

Fiestas del Cacao

En noviembre de 2024, se repartió un total de 54 068 euros en concepto del Bono Chocolate a 1 251 productores de Cacao-Trace. En Bono se distribuyó en efectivo (86 %) y mediante transferencias digitales (14 %). Para celebrarlo, organizamos Fiestas del Cacao en tres centros poscosecha, para agradecer la dedicación y el duro trabajo de nuestros productores. En los eventos, los productores con mejores resultados de Calinan, San Isidro y Mati recibieron medallas, certificados y premios como reconocimiento por sus altos rendimientos y su adhesión a las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

Además, los eventos contaron con la presencia de ejecutivos, partes interesadas y miembros de la comunidad, que destacaron el impacto del programa Cacao-Trace en la agricultura sostenible y las comunidades locales.



VISITA DE UN CLIENTE A LA COMUNIDAD AGRÍCOLA DE CACAO-TRACE

Para reforzar el compromiso de nuestros clientes y dar a conocer el programa Cacao-Trace, en el segundo trimestre del año se organizó una visita especial para nuestros clientes, quienes, a través de experiencia de inmersión, pudieron conectar intensamente con los orígenes de su chocolate.

Durante la visita, los clientes recorrieron las explotaciones de Cacao-Trace y observaron diversas actividades agrícolas, lo que les permitió conocer a fondo el duro trabajo y la dedicación necesarios para cultivar granos de cacao de primera calidad. También visitaron el centro poscosecha de Calinan para asistir al proceso de fermentación de los granos de cacao, donde aprendieron la importancia del control de calidad en cada etapa de la producción.

Sin duda, esta experiencia práctica enriqueció los conocimientos de los clientes sobre el cultivo sostenible del cacao y reforzó su vínculo con los productores. El acto puso de relieve el compromiso del programa con la transparencia, la colaboración y el abastecimiento ético, permitiendo que los clientes se sintieran más vinculados al cacao que consumen y a los productores que lo cultivan.



ADAPTACIÓN A LA HERRAMIENTA DE «OBSERVACIÓN DE LA ADOPCIÓN»

Llevamos a cabo programas de formación continua para mejorar la productividad de las explotaciones y enseñar las mejores prácticas agrícolas. Con más de 100 sesiones de formación impartidas para los productores de Cacao-Trace, en 2024 introdujimos una herramienta de observación de la adopción para medir su eficacia.

Esta herramienta efectúa un seguimiento de la forma en que los productores aplican las técnicas aprendidas durante la formación, identificando dónde necesitan apoyo adicional. Mediante el seguimiento de los índices de adopción y los desafíos, podemos proporcionar a cada agricultor una asistencia específica.

A través de una orientación personalizada basada en estas observaciones, ayudamos a los productores a mejorar su rendimiento y la calidad del cacao, reforzando el éxito del programa Cacao-Trace.

Basándonos en nuestra revisión de la situación y los datos recopilados en agosto de 2024, identificamos las siguientes principales áreas de interés para las intervenciones en 2025:

- Calidad del material de plantación.
- Densidad de árboles y resiembra.
- Prácticas de fertilización.
- Gestión de plagas y enfermedades.
- Técnicas de poda.

Para 2025, el equipo se centrará en las áreas identificadas que requieren mayor atención. Crearemos viveros en los tres centros poscosecha para mejorar la calidad del material de plantación y optimizar la densidad de árboles. Gracias a estos viveros, los productores podrán obtener granos de cacao de alta calidad. Además, se proporcionará orientación y asesoramiento a los cacaocultores con peores resultados, haciendo especial hincapié en la mejora de las prácticas de fertilización y las técnicas de poda. Este enfoque combinado ayudará a los productores a aumentar el rendimiento y mejorar la calidad general de su producción de cacao.

El equipo de KFI impartiendo formación práctica sobre el terreno. En la foto, se está realizando un análisis del pH del suelo con un medidor del pH. También se enseñó a los productores cómo utilizar el dispositivo y la importancia de controlar el pH del suelo, ya que desempeña un papel crucial en la absorción de nutrientes.



Villafe Dumandan, productora galardonada de Calinan

«Soy productora de Cacao-Trace desde que empezó el programa, y puedo decir sinceramente que ha supuesto una inmensa diferencia en mi vida. El programa me ha ayudado a mejorar la calidad de mi cacao y me ha proporcionado una fuente adicional de ingresos que ha beneficiado enormemente a mi familia.

Uno de los aspectos más valiosos ha sido el Bono Chocolate, que he utilizado para reinvertir en mi explotación. Con estos ingresos extra pude comprar material agrícola adicional, como fertilizantes y mejores herramientas, que han aumentado considerablemente la productividad de mi explotación. Mis resultados han mejorado y ahora puedo producir más cacao de alta calidad que nunca.

Gracias a los ingresos extra del cultivo del cacao, pude construir una casa mejor para mi familia, que permitió que nuestras condiciones de vida fueran mucho más cómodas. Tres años después, abrí una pequeña tienda en nuestra comunidad, que nos aporta ingresos adicionales y una mayor estabilidad financiera. En general, el programa Cacao-Trace realmente me ha cambiado la vida, no solo a través de la mejora de las prácticas agrícolas, sino dándome las herramientas y el apoyo que necesitaba para crear un futuro mejor para mi familia».





México

ORGANIZACIÓN LOCAL

El programa Cacao-Trace de Puratos comenzó en México en 2018 con la creación de un centro poscosecha en el municipio de Comacalco, en el estado de Tabasco. En esta zona ancestral de producción de cacao se encuentra una de las mayores diversidades de variedades de cacao del mundo. Puratos y Belcolade se han comprometido a preservar la tradición y a animar a las comunidades locales a seguir cultivando estas difíciles cosechas en Tabasco y en Pichucalco, en el estado de Chiapas.

Puratos opera en toda la cadena del cacao y el chocolate en México, desde el agricultor hasta el chocolate. Una vez fermentados y secados en nuestros centros poscosecha, los granos son procesados en nuestra línea de molienda en nuestro centro de distribución de Mérida, en Yucatán. A continuación, la masa de cacao de alta calidad obtenida se envía a nuestras fábricas de chocolate de Tizayuca (Hidalgo, México), Kenosha (EE. UU.) o Belcolade (Bélgica).

En México trabajamos con 664 productores organizados en cuatro centros poscosecha. Gracias a la calidad de la variedad de granos presentes en México, combinada con una relación duradera y el contacto directo con los productores, podemos obtener unos granos secos de una constante calidad superior. A todo ello se añade un proceso 100 % interno y de calidad que nos permite obtener un chocolate excepcional.

AUDITORÍA CACAO-TRACE

La auditoría Cacao-Trace de 2024 puso de manifiesto que debemos mejorar la recogida de datos en las explotaciones para alcanzar el 100 % de productores identificados. Un equipo de campo está trabajando en esta tarea, agricultor por agricultor, y debemos aumentar los recursos para conseguir este objetivo. Además, nos dimos cuenta de que algunos productores no conocían nuestro procedimiento de reclamación para plantear sus inquietudes. Por eso, hemos aumentado el número de puntos de contacto y grupos telefónicos para facilitarles la información.

BONO CHOCOLATE

El Bono Chocolate de 2024 representó 46 500 euros, que se distribuirán en efectivo en 2025.

LA PLANTACIÓN DE TIKUL

Con el objetivo de preservar la biodiversidad del cacao mexicano, Puratos lleva invirtiendo en plantaciones de Criollo en Yucatán desde 2008. En nuestra plantación de Tikul, estudiamos y mantenemos activamente varias variedades sensibles de cacao en peligro de extinción.



PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL 2018	CENTROS DE FERMENTACIÓN CT MAESTROS 3	INVERSIÓN TOTAL EN CENTROS 800 000 €
	EXPERTOS Y FORMADORES 3	% DE PRODUCTORES FORMADOS 32 %
	EMPLEOS DIRECTOS A TIEMPO COMPLETO 45	MUJERES EMPLEADAS A TIEMPO COMPLETO 21
<hr/>		
CACAO-TRACE % DE CERTIFICACIÓN 2023 93,64 %	2024 Cumplimiento básico (versión 7)	

COMUNIDAD AGRÍCOLA

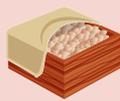
TOTAL DE PRODUCTORES
664

TAMAÑO MEDIO DE LAS EXPLOTACIONES EN HA
1,76

TRAZABILIDAD EN LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS
100 %

N.º DE MUJERES AGRICULTORAS
161

GRANOS DE CACAO

VOLUMEN CT 2024 (VOLUMEN/T) 310 MT	MÉTODO DE FERMENTACIÓN 	MÉTODO DE SECADO 	VARIEDAD: TRINITARIO 80 % CRIOLLO 20 % 	CATEGORÍAS DE PERFILES DE SABOR SENSORIALES 
% FERMENTADO EN LOS CENTROS CT 59 %				
% DE FERMENTACIÓN POR PRODUCTORES FORMADOS POR CT 41 %				

IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO *	CACAO-TRACE		
PRECIO ACTUAL EN EXPLOTACIÓN/MT 4972 €	 PRIMA DE CALIDAD MEDIA PAGADA POR AGRICULTOR/MT 139 €	BONO CHOCOLATE /KG 0,10 €	
PRECIO MÍNIMO (APLICADO O NO) SÍ	 BONO CHOCOLATE TOTAL: 2023 41 521 €	2024 46500 €	
	DISTRIBUCIÓN: EN EFECTIVO		

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Cacao-Trace garantiza la aplicación de estrictas directrices medioambientales. En México, para ayudar a los productores a aumentar su producción y sus ingresos, los animamos a plantar más árboles utilizando modelos agroforestales.

Los árboles plantados pueden proporcionar sombra permanente a los cacaotales, servir de cortavientos o actuar como límites entre parcelas. Además, nos reunimos varias veces al año con productores voluntarios para compartir buenas prácticas agrícolas, respetando el medio ambiente y la biodiversidad. Tras aplicarlas con éxito, estos productores animan al resto de la comunidad a adoptar estas prácticas.

También contamos con un programa para preservar la antigua variedad Criollo en los campos y, desde 2013, también en una plantación de Tikul experimental. De esta forma preservamos el patrimonio y la biodiversidad del cacao.

* Alta volatilidad de los precios en el último año.



Papúa Nueva Guinea

ORGANIZACIÓN LOCAL

A finales de 2017, Puratos y Belcolade formaron una alianza estratégica con Outspan, miembro del grupo OLAM, para mejorar los medios de vida de los cacaocultores y sus comunidades, centrándose en la mejora de la calidad.

El programa Cacao-Trace se inició en la región de Sepik Oriental en el año 2018. Desde entonces, nuestra producción de granos está certificada como ecológica y de comercio justo.

Desde el lanzamiento del programa, Cacao-Trace ha establecido sólidas colaboraciones con productores y fermentadores, ofreciéndoles un apoyo integral, desde equipos de secado al sol hasta formación. Asimismo, se han invertido importantes recursos para mejorar la recopilación de datos de los productores y aumentar los niveles de calidad.

AUDITORÍA CACAO-TRACE

La auditoría de 2024 se llevó a cabo sin no conformidades importantes. Se han señalado los siguientes puntos como áreas de mejora: un procedimiento para controlar los procesos de limpieza y clasificación de los envases; la evaluación del contexto debe llevarse a cabo en todos los niveles de la cadena de suministro; deben adoptarse medidas preventivas en materia de salud y seguridad; mantener informada a la comunidad sobre la Prima de calidad y sus beneficios; mejorar el acceso al agua potable en las comunidades agrícolas; comunicar y explicar mejor el Bono Chocolate a los productores; y mejorar el registro de las actividades agrícolas.



PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL 2018	CENTROS DE FERMENTACIÓN CT MAESTROS 0	INVERSIÓN TOTAL EN CENTROS 151000 €
	EXPERTOS Y FORMADORES 24	% DE PRODUCTORES FORMADOS 78 %
	EMPLEOS DIRECTOS A TIEMPO COMPLETO 40	MUJERES EMPLEADAS A TIEMPO COMPLETO 9

CACAO-TRACE % DE CERTIFICACIÓN 2023 **97,4 %** 2024 **97 %**

COMUNIDAD AGRÍCOLA

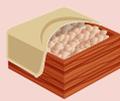
TOTAL DE PRODUCTORES 3375

TAMAÑO MEDIO DE LAS EXPLOTACIONES EN HA 0,69

TRAZABILIDAD EN LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS 100 %

N.º DE MUJERES AGRICULTORAS 650

GRANOS DE CACAO

VOLUMEN CT 2024 (VOLUMEN/T) 895MT	MÉTODO DE FERMENTACIÓN 	MÉTODO DE SECADO 	VARIEDAD: TRINITARIO 	CATEGORÍAS DE PERFILES DE SABOR SENSORIALES 
% FERMENTADO EN LOS CENTROS CT -				
% DE FERMENTACIÓN POR PRODUCTORES FORMADOS POR CT 100 %				

IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO *	CACAO-TRACE
PRECIO ACTUAL EN EXPLOTACIÓN/MT 4291 €	 PRIMA DE CALIDAD MEDIA PAGADA POR AGRICULTOR/MT 93 €
PRECIO MÍNIMO (APLICADO O NO) NO	BONO CHOCOLATE /KG 0,10 €
	 BONO CHOCOLATE TOTAL: 2023 182 881 € 2024 123 596 €

DISTRIBUCIÓN: PROYECTO COMUNITARIO

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Papúa Nueva Guinea (PNG) es un país con una enorme cubierta forestal, y la estricta aplicación de Cacao-Trace ayuda a mitigar los riesgos de deforestación en esta cadena de suministro totalmente ecológica.

Además, gracias a la Asociación Económica Australia-Papúa Nueva Guinea (APEP), los propietarios de centros de fermentación están construyendo secaderos solares más estables, reduciendo su dependencia de la lona/tarpaulina para secar los granos de cacao. De esta forma, se minimiza el uso de materiales sintéticos y, lo que es más importante, se reduce la dependencia del fuego de leña para el secado. Estos cambios aportan un doble beneficio: la mejora de la calidad del cacao (sin «granos ahumados») y una reducción significativa del impacto medioambiental a nivel nacional.

* Alta volatilidad de los precios en el último año.



BONO CHOCOLATE

En 2024, las comunidades locales de Papúa Nueva Guinea solicitaron utilizar el Bono Chocolate exclusivamente en infraestructuras hídricas.

Suministro de 40 depósitos de agua

El acceso al agua potable sigue siendo un reto importante para muchas comunidades agrícolas rurales de Papúa Nueva Guinea. Las familias suelen soportar largas caminatas hasta arroyos lejanos que no cumplen las normas básicas de higiene, lo que provoca problemas de salud generalizados transmitidos por el agua, como diarrea y cólera, que afectan de forma desproporcionada a niños y poblaciones vulnerables.

Dada la gran extensión de las aldeas, es difícil influir directamente en todos los productores de Cacao-Trace. Por ello, actualmente estamos instalando depósitos de agua de 5 m³ en los centros de fermentación, que sirven de lugares centrales donde convergen todos nuestros productores durante la temporada de cosecha. En 2024, instalamos con éxito 40 tanques en todos nuestros distritos operativos.

2022	2023	2024
38	20	40

Número de depósitos de agua construidos en Papúa Nueva Guinea con el Bono Chocolate.



SUMINISTRO DE 35 SECADORES SOLARES A PROPIETARIOS DE CENTROS DE FERMENTACIÓN

Para mejorar la calidad de los granos de cacao, se construyeron 35 secadores solares a través de la Asociación Económica Australia-PNG (APEP), que beneficiaron a 1000 pequeños cacaocultores. Estos secadores solares mejoran la consistencia y el sabor de los granos al proporcionar un método de secado eficaz y respetuoso con el medio ambiente que evita el ahumado. Esta iniciativa garantiza unos granos más limpios y de mayor calidad, apoya la producción sostenible de cacao e impulsa los medios de subsistencia de los productores de Cacao-Trace, al permitirles producir cacao de primera calidad al tiempo que promueven unas prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente.



Fiona Robert, agricultora de Cacao-Trace del distrito de Angoram

«Estoy profundamente agradecida de formar parte del programa

Cacao-Trace de Puratos. El pago de la prima que hemos recibido es una ayuda importante, y ningún otro comprador nos ha proporcionado tales beneficios a los productores. Agradezco sinceramente a Puratos su dedicación en pro de una compensación justa y significativa. Estoy sumamente contenta con el impacto positivo que ha tenido este programa».





Uganda

ORGANIZACIÓN LOCAL

El programa Cacao-Trace se inició en Uganda en 2018 y se ha estado desarrollando y mejorando desde entonces en colaboración con Olam. En 2023 dimos un paso más al sustituir nuestro anterior centro poscosecha por uno totalmente nuevo que duplica su capacidad, pasando de las 500 a las 1000 toneladas. Aprovechando los siete años de experiencia de nuestros equipos locales, que dominan la fermentación de los granos en este entorno particular, hemos introducido diversas mejoras en nuestro proceso para aumentar aún más la calidad de nuestros granos y potenciar su aroma. Nuestro Belcolade Uganda 80 % presenta un robusto sabor a cacao delicadamente enriquecido con deliciosas notas de cítricos frescos y frutos secos. Además, se trata de un chocolate ecológico con el mayor porcentaje de cacao de nuestra gama.

Centro poscosecha de Bundibugyo

En Uganda, trabajamos directamente con 1200 productores de diez comunidades situadas muy cerca unas de otras, lo que nos permite procesar todos nuestros granos en un solo centro poscosecha.



AUDITORÍA CACAO-TRACE

La auditoría Cacao-Trace de 2024 se llevó a cabo basándose en nuestra nueva Norma Cacao-Trace V7. Con el apoyo de nuestro socio, nuestro programa está certificado en cumplimiento básico por Control Union. Es necesario cubrir algunos temas clave a alto nivel. Estas mejoras afectan a la recogida de datos sobre la identificación de las parcelas y la formación del personal y los productores en materia de sanidad/seguridad y cálculo del precio de la prima, respectivamente. Nos centraremos fundamentalmente en subsanar estos puntos débiles a tiempo para la próxima auditoría.

PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL 2018	CENTROS DE FERMENTACIÓN CT MAESTROS 1	INVERSIÓN TOTAL EN CENTROS 167420 €
	EXPERTOS Y FORMADORES 10	% DE PRODUCTORES FORMADOS 100 %
	EMPLEOS DIRECTOS A TIEMPO COMPLETO 10	MUJERES EMPLEADAS A TIEMPO COMPLETO 1
<hr/>		
CACAO-TRACE % DE CERTIFICACIÓN 2023 98 % (versión 6 de la norma CT)	2024 Cumplimiento básico (versión 7)	

COMUNIDAD AGRÍCOLA

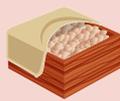
TOTAL DE PRODUCTORES 1201

TAMAÑO MEDIO DE LAS EXPLOTACIONES EN HA 1,12

TRAZABILIDAD EN LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS 100 %

N.º DE MUJERES AGRICULTORAS 298

GRANOS DE CACAO

VOLUMEN CT 2024 (VOLUMEN/T) 838MT	MÉTODO DE FERMENTACIÓN 	MÉTODO DE SECADO 	VARIEDAD: TRINITARIO FORASTERO 	CATEGORÍAS DE PERFILES DE SABOR SENSORIALES 
% FERMENTADO EN LOS CENTROS CT 100 %				
% DE FERMENTACIÓN POR PRODUCTORES FORMADOS POR CT -				

IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO *	CACAO-TRACE	
PRECIO ACTUAL EN EXPLOTACIÓN/MT 7902 €*	 PRIMA DE CALIDAD MEDIA PAGADA POR AGRICULTOR/MT 77 €	BONO CHOCOLATE /KG 0,10 €
PRECIO MÍNIMO (APLICADO O NO) NO	 BONO CHOCOLATE TOTAL: 2023 65 166 €	2024 115 725 €
	DISTRIBUCIÓN: PROYECTO COMUNITARIO	

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Como en todos los programas Cacao-Trace, las directrices medioambientales se aplican de forma estricta. Las 1100 toneladas de granos de cacao recolectados de cerca de 1200 productores son totalmente ecológicas. Nuestro objetivo es mejorar continuamente nuestra huella medioambiental, como sucede en muchos países productores de cacao. Para conseguirlo, es necesario el rejuvenecimiento de las explotaciones con material genético seleccionado, con el fin de mejorar el rendimiento por hectárea.

* Alta volatilidad de los precios en el último año.



BONO CHOCOLATE

En 2024, el Bono Chocolate permitió construir seis pozos de agua y suministrar 250 pupitres a 7 escuelas.

Seis pozos de agua

En la región de Bundibugyo, donde se encuentran los productores de Cacao-Trace, la mayoría de las aldeas acceden al agua a través de una red de fuentes públicas. Sin embargo, durante la estación cálida, estas fuentes pueden llegar a secarse, lo que obliga a la población a beber de los ríos cercanos, que pueden estar contaminados.

Para evitarlo, estamos construyendo bombas manuales que complementen esta red. Estas bombas se instalan en los recintos escolares, pero están a disposición de toda la comunidad. El hecho de que estén en las escuelas permite atender con prioridad a los niños, pero también reduce el riesgo de vandalismo.



Businge STANLEY, profesor adjunto de la escuela primaria de Bundikakemba

«Antes teníamos una fuente en las dependencias de la escuela, pero la empresa que la gestionaba la ha tenido abandonada durante muchos años porque la gente no podía permitirse el coste del mantenimiento. Con esta bomba manual ahora estamos creando un Comité de Gestión del Agua al que la gente contribuirá en función de sus posibilidades, pero al menos, habrá agua disponible.»



Escuela primaria de Bunkandikere

Distribución de pupitres

Muchas escuelas públicas carecen de mobiliario. Los alumnos se sientan directamente en el suelo y no disponen de una mesa adecuada para estudiar. Con los fondos que quedaban del Bono Chocolate tras construir las seis bombas manuales, se entregaron 250 pupitres a siete escuelas.



Mugisa ROBERT, director de la escuela primaria de Bugambwa

«Hace cinco años que necesitábamos esos pupitres. Nuestra escuela tiene muchas necesidades, pero los pupitres eran sin duda lo más urgente. Todos, profesores, alumnos y padres, estamos muy contentos de haberlos recibido. Hasta ahora, los alumnos se sentaban directamente en el suelo, ya que las aulas estaban vacías, no tenían mesas ni sillas. Así que supondrán una gran diferencia en el aula y en la capacidad de los alumnos para concentrarse adecuadamente en clase».





Vietnam

ORGANIZACIÓN LOCAL

Desde el año 2014, Puratos Grand-Place Vietnam (PGPV) lidera el programa Cacao-Trace. Vietnam, el programa de Cacao-Trace más antiguo, se ha centrado en aumentar las colaboraciones e innovar con nuevos procesos agrícolas, como los modelos de ciclo cerrado y la producción agroforestal regenerativa del cacao. En colaboración con la GIZ y el Proyecto PUR, ofrecemos formación sobre prácticas agroforestales y regenerativas.

Vietnam también ha liderado la innovación con nuevas prácticas de fermentación y producción de chocolate que dan lugar a productos finales de alta calidad y un sabor único. Somos los orgullosos inventores de 60Days, un innovador chocolate que se produce 60 días después de cosechar los granos.

Contamos con dos centros poscosecha principales, situados en Dak Lak y Ben Tre. Tras fermentar y secar los granos, los transportamos a nuestra línea de molienda de Ben Tre, donde se convierten en licor antes de transformarse en chocolate en nuestra fábrica de Binh Duong, cerca de Ho Chi Minh.



Personal técnico impartiendo formación práctica sobre injertos de rejuvenecimiento, en el Delta del Mekong, Vietnam, en diciembre de 2024.

AUDITORÍA CACAO-TRACE

La auditoría Cacao-Trace de 2024, realizada del 23 de septiembre al 10 de octubre, evaluó a 1471 productores en 14 unidades de producción, 10 centros poscosecha y la entidad en general. Sin embargo, aunque se logró un cumplimiento básico de la nueva versión 7 de la norma Cacao-Trace (más información en la página 11), la auditoría puso de manifiesto los problemas de percepción de la transparencia de precios por parte de los productores.

Además, la auditoría destacó los aspectos positivos del programa Cacao-Trace, como que mejora eficazmente la formación de los productores y aplica sólidas medidas de garantía de calidad en todo el proceso de producción del cacao. El programa también destaca en la recopilación de datos para el cumplimiento de la EUDR y se compromete con las comunidades locales mediante recompensas y alianzas con organizaciones sostenibles. Sin duda, estas iniciativas mejoran los medios de vida de los productores y contribuyen a una cadena de suministro de cacao más ética y sostenible.

PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL 2013	CENTROS DE FERMENTACIÓN CT MAESTROS 2	INVERSIÓN TOTAL EN CENTROS 787000 €
	EXPERTOS Y FORMADORES 19	% DE PRODUCTORES FORMADOS 49 %
	EMPLEOS DIRECTOS A TIEMPO COMPLETO 21	MUJERES EMPLEADAS A TIEMPO COMPLETO 10
CACAO-TRACE % DE CERTIFICACIÓN 2023 96,8 % <small>(versión 6 de la norma CT)</small>	2024 Cumplimiento básico <small>(versión 7)</small>	

COMUNIDAD AGRÍCOLA

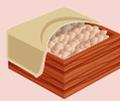
TOTAL DE PRODUCTORES **1471**

TAMAÑO MEDIO DE LAS EXPLOTACIONES EN HA **0,81**

TRAZABILIDAD EN LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS **100 %**

N.º DE MUJERES AGRICULTORAS **401**

GRANOS DE CACAO

VOLUMEN CT 2024 (VOLUMEN/T) 662MT	MÉTODO DE FERMENTACIÓN 	MÉTODO DE SECADO 	VARIEDAD: TRINITARIO FORASTERO 	CATEGORÍAS DE PERFILES DE SABOR SENSORIALES 
% FERMENTADO EN LOS CENTROS CT 50 %				
% DE FERMENTACIÓN POR PRODUCTORES FORMADOS POR CT 50 %				

IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO *	CACAO-TRACE		
PRECIO ACTUAL EN EXPLOTACIÓN/MT 5 710 €	 PRIMA DE CALIDAD MEDIA PAGADA POR AGRICULTOR/MT 765 €	BONO CHOCOLATE /KG 0,10 €	
PRECIO MÍNIMO (APLICADO O NO) SÍ	 BONO CHOCOLATE TOTAL: 2023 108968 €	2024 98639 €	
	DISTRIBUCIÓN: EN EFECTIVO		

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Las directrices medioambientales de Cacao-Trace llevan aplicándose desde hace más de diez años.

Además, el programa incentiva a los productores a adoptar prácticas agroforestales. Hemos integrado una mezcla de árboles de sombra y de cacao en nuestras explotaciones Cacao-Trace, plantando 21 289 árboles en 2023 y 29 763 árboles en 2024. Nuestros socios y el equipo local supervisan minuciosamente las tasas de supervivencia de las plántulas y prestan asistencia técnica durante su plantación.

La plantación de 2023 fue todo un éxito, con una tasa media de supervivencia superior al 70 % en todo el país. Además, los productores reciben incentivos económicos por mantener vivos los árboles. La plantación de 2024 se evaluará entre 12 y 15 meses después su realización, en octubre de 2025.

* Alta volatilidad de los precios en el último año.



BONO CHOCOLATE

El Bono Chocolate de 2023 para Vietnam se distribuyó del 10 al 30 de junio de 2024 en las regiones de las Tierras Altas, el Sudeste y el Delta del Mekong. En concreto, repartimos 108 000 euros. Deloitte supervisó su distribución a nuestros productores, en ceremonias a las que asistieron cerca de 1400 productores.

Durante estos actos, el equipo de Vietnam aprovechó las celebraciones para impartir formación técnica sobre el control de plagas, la poda y los pesticidas prohibidos. Por su parte, el equipo de las Escuelas de Pastelería de Puratos participó entregando 100 bolsas de galletas y pastel de hilo de cerdo a los productores de Binh Thuan. Este evento fue especialmente significativo, ya que algunos alumnos de la Escuela de Panadería¹ tienen familiares que cultivan cacao.

Sin embargo, aunque el equipo intentó distribuir el Bono Chocolate mediante transferencias bancarias, muchos productores carecían de cuentas bancarias o preferían recibirla en efectivo. Otros tampoco recordaban sus datos bancarios, lo que provocó errores en las transferencias y devoluciones de fondos. De hecho, la mayoría de los productores vietnamitas prefieren los pagos en efectivo y quieren evitar los desplazamientos al banco. Aun así, el año que viene seguiremos promoviendo las transferencias bancarias con el apoyo de nuestro departamento de contabilidad.



¹ - En 2023, la fundación de Escuelas de Panadería de Puratos abrió una nueva escuela en Vietnam. La Escuela de Panadería ofrece una formación profesional de dos años en panadería, pastelería y chocolate a estudiantes desfavorecidos. Entre los 26 alumnos seleccionados para el primer grupo de estudiantes, cinco son hijos de productores de Cacao-Trace.



Nguyễn Hữu Hải, agricultor de la comuna de Ea Huar, distrito de Buôn Đôn, provincia de Đắk Lắk.

«Llevo 14 años cultivando y cosechando cacao y unos 10 colaborando con Puratos. El principal reto son los conocimientos técnicos. Sin embargo, la empresa envía técnicos todos los años para impartir formación, y he aprendido mucho del Sr. Minh, el especialista técnico. Gracias a esto, he podido mejorar mis técnicas y aumentar mi rendimiento cada año».



Nguyễn Văn Minh, especialista técnico del equipo de cacao

«El año pasado nos enfrentamos a importantes retos, como unos precios del cacao sin precedentes y la aplicación de la identificación de la EUDR. La rápida digitalización en un breve plazo de tiempo provocó dificultades iniciales con la plataforma recién implantada, que experimentó algunos fallos que requirieron tiempo para resolverse. Además, la identificación de más de mil productores consumió una cantidad considerable de nuestros recursos. A pesar de estos desafíos, hemos creado una valiosa base de información. Sobre ella, preveo una mejora de la comunicación y una mejor alineación con las iniciativas de trazabilidad en 2025, lo que nos permitirá seguir mejorando nuestro programa».



Nguyễn Văn Út Tám, agricultor de la comuna de Tân Phú, distrito de Châu Thành, provincia de Ben Tre.

«Tengo unos 150 árboles de cacao maduros en mi finca, en la que también cultivo durián. Mi anterior recolector no era transparente con los precios y solía cambiarlos sin informarme, lo que me dificultaba la planificación y la comprensión de mis ingresos. Hace poco cambié a un nuevo recolector, que vende a Puratos. Aprecio que comunique por adelantado el precio y los incentivos para los granos de calidad. Aunque a veces sus precios son ligeramente inferiores o superiores a los de otros, valoro su transparencia. A lo largo del año, suelo vender entre decenas y cientos de kilos de mazorcas frescas de cacao. Con los actuales precios altos del cacao en Ben Tre, estoy muy contento y he plantado 100 nuevas plántulas de cacao en mi explotación. Además, para seguir mejorando, me he unido activamente a un grupo comunitario formado por más de 20 productores. Compartimos información con regularidad, como la formación sobre salinidad en el cultivo del cacao impartida por Puratos y las últimas novedades del mercado del cacao. Este intercambio de conocimientos y formación nos ayudan a todos a mejorar nuestras prácticas agrícolas y a tomar mejores decisiones».

03



Abordar los
principales
desafíos de
la cadena de
suministro del
cacao



Estrategia contra la pobreza de los productores

El principal desafío al que se enfrenta el sector del cacao es la pobreza de los productores. De hecho, podemos identificar claramente la pobreza como la raíz de todos los grandes problemas relacionados con la cadena de suministro del cacao.

Esta pobreza estructural se inscribe en un contexto de pequeñas explotaciones, bajos rendimientos, bajos precios, falta de diversificación y falta de vínculos con el mercado. Con Cacao-Trace, pretendemos abordar la pobreza de los productores mediante una combinación de acciones significativas.

Como base común, nos comprometemos en primer lugar a establecer un compromiso comercial a largo plazo con las comunidades. A partir de ahí, varios elementos de los programas apoyan inmediatamente a los productores. La formación en buenas prácticas agrícolas, vinculada a las iniciativas de la Prima de calidad y el Bono Chocolate, aumenta sustancialmente los ingresos de los productores. Además, el programa pretende ayudar a los productores a diversificar sus ingresos y, mediante la opción de fermentación centralizada, reducir la carga de trabajo.

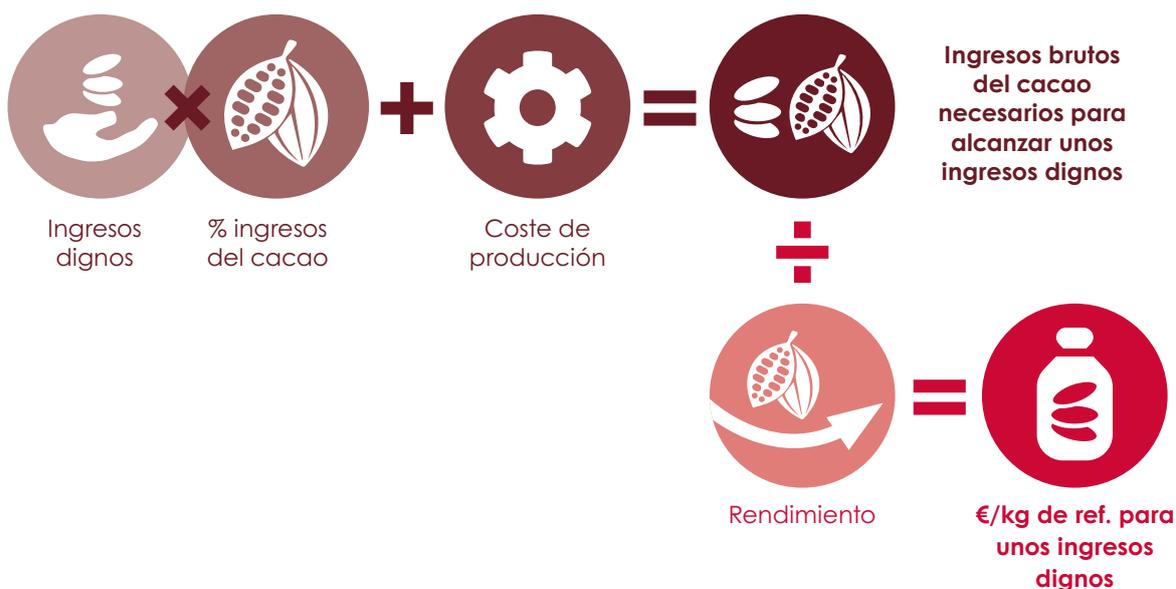


IMPACTO DE CACAO-TRACE EN LOS INGRESOS DE LOS PRODUCTORES

Pretendemos impulsar el modelo anterior y trabajar para alcanzar nuestro objetivo de unos ingresos dignos. Para lograrlo, primero tenemos que medir y establecer un precio de referencia para unos ingresos dignos (LIRP, por sus siglas en inglés) en cada país en el que operamos. Creemos que unos ingresos dignos son un derecho humano básico. Como empresa belga y signataria de Beyond Chocolate, para 2030 todos los chocolates belgas deberán estar elaborados con granos que permitan obtener unos ingresos dignos. Este precio evalúa el precio aproximado en origen¹ por tonelada métrica de cacao necesario para que una familia media de productores obtenga unos ingresos dignos.

Dadas las diversas condiciones de producción, no existe una cifra universal, sino que el LIRP se adapta para reflejar las circunstancias únicas de cada país y comunidad. Por ejemplo, el tamaño medio de las explotaciones en Costa de Marfil supera las tres hectáreas, mientras que en Vietnam es de solo una hectárea. Para tener en cuenta estas diferencias, utilizamos una fórmula de LIRP ampliamente reconocida:

Ingresos dignos × % de ingresos procedentes del cacao + coste de producción = ingresos brutos del cacao necesarios para alcanzar unos ingresos dignos. A continuación, este valor se divide por el rendimiento para determinar el LIRP por tonelada métrica de cacao aplicable en la explotación.



Para determinar los ingresos dignos de una familia por país, independientemente de que sean productores de cacao, nos remitimos a GlobalLivingWage.org, que utiliza la Metodología Anker para evaluar los ingresos vitales necesarios para tener cubiertas las necesidades básicas, donde se incluyen alimentos nutritivos, educación, vivienda, ropa, atención médica, transporte y ahorros de emergencia. Los estudios se realizan a nivel local con grupos de discusión. El estudio y el índice de referencia para unos ingresos dignos se publican como referencia.

Para los demás parámetros, utilizamos nuestros propios datos para determinar el porcentaje medio de ingresos procedentes del cacao, los costes de producción y los rendimientos medios en los países de Cacao-Trace.

En 2024, en la mayoría de los países de Cacao-Trace alcanzamos el precio de referencia para unos ingresos dignos. Esto se debe en parte a los elevados precios mundiales, pero también a la Prima de calidad y el Bono Chocolate, que son beneficios adicionales al precio en origen.

¹ - El precio en origen es el importe que se paga directamente al agricultor.

ESTRATEGIA PARA AUMENTAR LOS INGRESOS DE LOS PRODUCTORES EN ÁFRICA

En 2024 se pusieron en marcha tres proyectos piloto en África para aumentar los ingresos de los productores y reducir la huella de carbono de Cacao-Trace.

Distribución de material vegetal de mejor calidad - Congo (RDC)

En octubre de 2024 iniciamos un programa para cultivar material vegetal de mejor calidad en la región de Kivu Norte. El objetivo es entregar 10 000 plantas injertadas a 100 productores en 2025. Este proyecto piloto de propagación de plantas brindará la oportunidad de formar a técnicos en prácticas de injerto y transferir esta tecnología a los productores. El objetivo es mejorar la productividad aproximadamente un 20 % en la región del Parque de Virunga, lo que permitirá que los productores mejoren sus rendimientos y, por tanto, sus ingresos. Indirectamente, este proyecto también contribuirá a la protección de la biodiversidad.



Impulsar el sistema de cultivo del cacao - Costa de Marfil

En Costa de Marfil estamos poniendo en marcha dos nuevos proyectos para aumentar los volúmenes de abastecimiento de cacao y mejorar los ingresos de los productores, al tiempo que reducimos nuestra huella de carbono. El objetivo final es que nos ayude a aumentar nuestro volumen un 30 % cada año.

Poda de parcelas

Varios estudios han demostrado el efecto beneficioso de la poda de las parcelas para aumentar su rendimiento. Por ello, iniciamos un programa piloto en cinco comunidades en el que formamos a 155 jóvenes trabajadores, a los que llamamos «Puraforce». Su misión consistirá en podar las plantaciones de todos los productores de Cacao-Trace de estas cinco comunidades, que abarcan cerca de 1000 hectáreas. El programa aborda retos importantes como el trabajo infantil en el cultivo del cacao, la empleabilidad de los jóvenes en las zonas rurales y los ingresos de los productores. A través de estos grupos, pretendemos abordar tanto la falta de mano de obra cualificada como la falta de recursos por parte de los productores para acceder a este tipo de servicios.

Distribución de fertilizantes orgánicos

También está en marcha un proyecto piloto para repartir fertilizantes orgánicos en estas cinco comunidades. En colaboración con Elephant Vert Côte d'Ivoire, se distribuirán 1000 toneladas de fertilizantes entre todos los productores de granos frescos de cacao. De esta forma, se mejorará el rendimiento de las plantaciones (al menos un 20 % cada año de 2025 a 2030) gracias a la fertilidad del suelo y se reducirá el impacto del carbono en nuestra cadena de suministro.



Ceremonia de inauguración del programa Puraforce en presencia de los 16 jóvenes de la primera promoción, Anthony Gargam, director general de Puratos África Central y del Norte, y Arthur Tapi, director de Puratos Cacao África Occidental.

Estrategia contra el trabajo infantil

Cacao-Trace apoya el acceso a la educación y se opone firmemente a cualquier forma de trabajo infantil forzoso.

Sin embargo, hacemos una distinción y no estamos en contra de que los hijos (menores de 18 años) puedan ayudar a sus padres en sus explotaciones, siempre que sigan teniendo acceso a la escuela y a la educación. Consideramos que puede formar parte de la educación de un niño, y animamos a las jóvenes generaciones a convertirse en futuros cacaocultores profesionales. Para facilitar la comprensión y la comunicación en torno a este tema, la norma Cacao-Trace ha establecido tres definiciones:

- **Trabajo aceptable para un niño:** limitado a unas pocas horas a la semana, supervisado por adultos responsables, para transmitir las tradiciones culturales y agrícolas a las generaciones jóvenes (trabajo de socialización), y consistente en tareas ligeras y seguras que no comprometan la asistencia a la escuela.
- **Trabajo infantil inaceptable:** definido como trabajo no supervisado de menores de edad (menores de 15 años), menores de edad (menores de 15 años) con exceso de horas, o menores de edad (menores de 15 años) que compromete su asistencia a la escuela.
- **La peor forma de trabajo infantil:** actividades peligrosas (edad inadecuada), explotación o tráfico.

Consideramos prioritarias las peores formas de trabajo infantil y hemos desarrollado un modelo específico para combatirlas. Con Cacao-Trace, nuestro enfoque integrado del acceso de los niños a la educación y la protección infantil consta de cinco pilares interconectados:



1. **Aumentar los ingresos familiares** pagando a los productores una Prima de calidad y el Bono Chocolate, además del precio en origen estándar. Además, también promovemos la diversificación de los ingresos.
2. **Derechos y protección de la infancia** mediante la implementación de campañas de concientización y vigilancia y un mecanismo de reclamación junto con un sistema de control y remediación del trabajo infantil.
3. **Acceso de los niños a la educación** gracias a la construcción de infraestructuras escolares en las comunidades cercanas y al apoyo a la educación de calidad y al coste de la educación (kits para profesores y becas).
4. **Salud y seguridad infantil** mediante el aumento de la inversión en el acceso al agua potable y la construcción de centros sanitarios.
5. **Mantener nuestro compromiso** a largo plazo a través de centros poscosecha, compromiso de volumen, proyectos de desarrollo comunitario y proyectos de renovación para mantener las inversiones a un alto nivel.

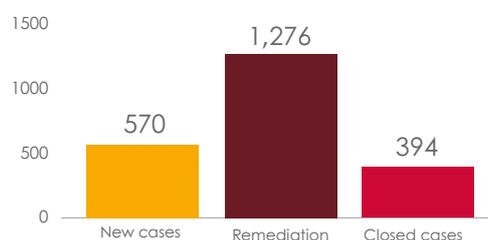
Cabe señalar que la Next Generation Cacao Foundation está fuertemente asociada a las acciones concretas y a largo plazo realizadas sobre el terreno para abordar el acceso a la educación, la salud y la seguridad infantil, que representan los pilares 3, 4 y 5 de la estrategia.

2024 DESTACA LA RECOPIACIÓN DE DATOS DIGITALES Y EL SISTEMA DE CONTROL Y REMEDIACIÓN DEL TRABAJO INFANTIL

Las formas inaceptables de trabajo infantil están estrictamente prohibidas por la norma de sostenibilidad Cacao-Trace.

Nos comprometemos a aumentar la transparencia mediante la digitalización. Este trabajo intensivo nos permite profundizar en las realidades de las comunidades a las que servimos, y así poder detectar y abordar mejor los riesgos de trabajo infantil. Aprendemos continuamente de los resultados de nuestras encuestas y exploramos nuevas formas de mejorar nuestro enfoque. En algunos países, como Costa de Marfil, Papúa Nueva Guinea y Uganda, llevamos recopilando datos digitales desde el año 2019. En otros países, el proceso digital de Cacao-Trace es relativamente nuevo.

Actualmente, el sistema de control y remediación del trabajo infantil (CLMRS, por sus siglas en inglés) se está implantando en Costa de Marfil, Papúa Nueva Guinea, Uganda, Vietnam, México, Congo y Camerún. Nuestro enfoque consiste en utilizar los datos disponibles para trazar el perfil de las comunidades, como detectar si están alejadas de los centros educativos. Se suele encuestar a estos grupos familiares cada tres años para recopilar datos sobre el número de niños por hogar, su asistencia a la escuela y los tipos de trabajo que realizan en casa o en la explotación. El proceso incluye visitas anunciadas y no anunciadas a hogares y explotaciones.



En las zonas donde observamos un riesgo de que los niños realicen tareas peligrosas en las explotaciones agrícolas bajo supervisión familiar, ya se están llevando a cabo algunas acciones de remediación y sensibilización de los hogares. La remediación puede incluir medidas que vayan más allá de la sensibilización, como la entrega de kits escolares o el establecimiento de certificados de nacimiento en caso necesario. Trabajamos en estrecha colaboración con la Next Generation Cacao Foundation para asignar nuestros fondos de forma eficaz y atender necesidades específicas.

En esta fase de las encuestas, no hemos identificado en la cadena de suministro de Cacao-Trace ningún caso de trata de seres humanos, trabajo forzoso, explotación sexual ni otros tipos de abuso. Si se detectara que un niño está en peligro inminente (por ejemplo, las peores formas incondicionales de trabajo infantil u otros tipos de abusos), nos aseguraríamos de que se le proporciona ayuda inmediata (ya sea directamente o remitiéndolo a una autoridad responsable).

En 2023, nos fijamos el ambicioso objetivo de perfilar el 100 % de los hogares de Costa de Marfil, Vietnam, Papúa Nueva Guinea y México para finales de 2024. Nos complace anunciar que hemos conseguido alcanzar este objetivo para todos los hogares de productores de Vietnam y Papúa Nueva Guinea, así como para los que participan en la campaña 2022/2023 en Costa de Marfil.

Actualmente estamos recopilando datos para las listas ampliadas de productores de Costa de Marfil, Camerún y México. Nuestro objetivo sigue siendo alcanzar el 100 % de perfiles de todos los hogares que se incorporen al programa Cacao-Trace en los próximos doce meses.

Realizamos amplias encuestas en países de alto riesgo como Costa de Marfil, Camerún y Papúa Nueva Guinea. En los países de menor riesgo, como Vietnam, las encuestas sobre trabajo infantil se realizan en los propios hogares, a menos que se identifiquen problemas específicos, en cuyo caso se investiga más a fondo.

Mantenemos nuestro compromiso de garantizar la recopilación de datos y la elaboración de perfiles exhaustivos para apoyar nuestros esfuerzos continuos en estas regiones.

Deforestación e impacto ambiental

Lamentablemente, la producción de cacao está asociada a la reducción de la cubierta forestal y la biodiversidad. A través de Cacao-Trace, hemos desarrollado una estrategia integral para combatir la deforestación y restaurar la biodiversidad dentro de nuestra cadena de suministro.

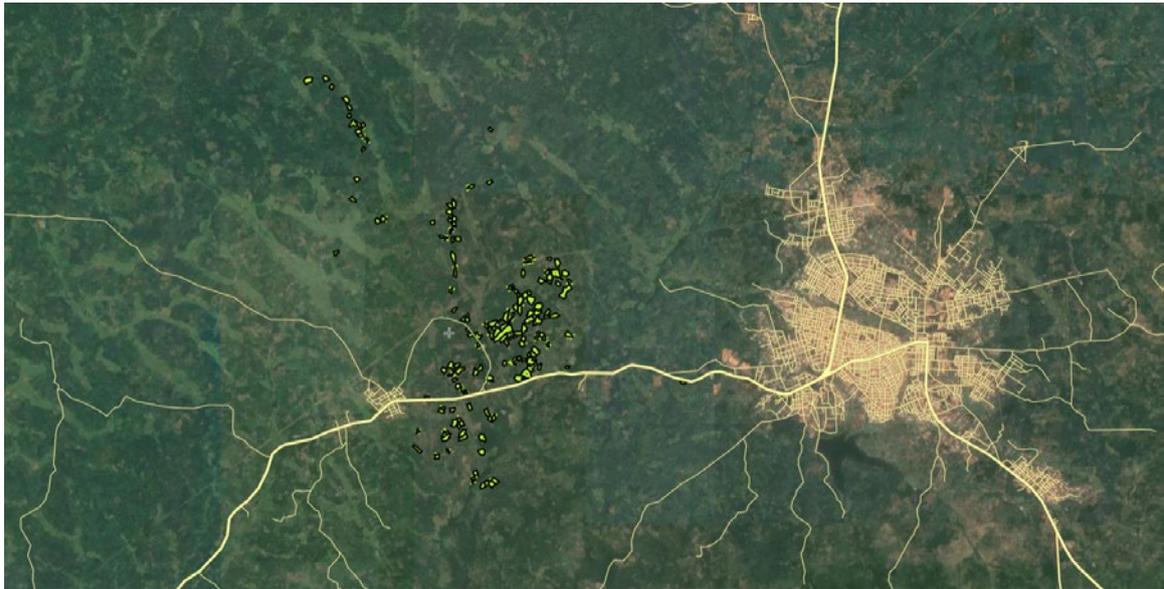
Hemos identificado varias causas que contribuyen a los problemas medioambientales de la cadena de suministro del cacao. Con Cacao-Trace, confiamos poder abordar estos problemas estructurales mediante nuestros esfuerzos por mejorar el rendimiento y los ingresos de los productores. Además, estamos invirtiendo en un importante proyecto agroforestal destinado a promover la agricultura regenerativa.

Este enfoque mitiga la deforestación y mejora la biodiversidad, garantizando una cadena de suministro de cacao más sostenible y resistente.



Puratos apoya plenamente todas las iniciativas normativas destinadas a proteger los bosques amenazados

En esta estrategia, la tecnología desempeña un papel crucial. Actualmente nos centramos en mejorar nuestro control mediante la identificación poligonal de todas las explotaciones de la cadena de suministro de Cacao-Trace. Cacao-Trace estaba preparada para cumplir con el EUDR en el plazo inicial del 31 de diciembre de 2024. Dado el calendario ajustado, seguimos reforzando nuestro enfoque e integrando a nuevos productores en nuestra cadena de suministro, garantizando el pleno cumplimiento de EUDR y Cacao-Trace.



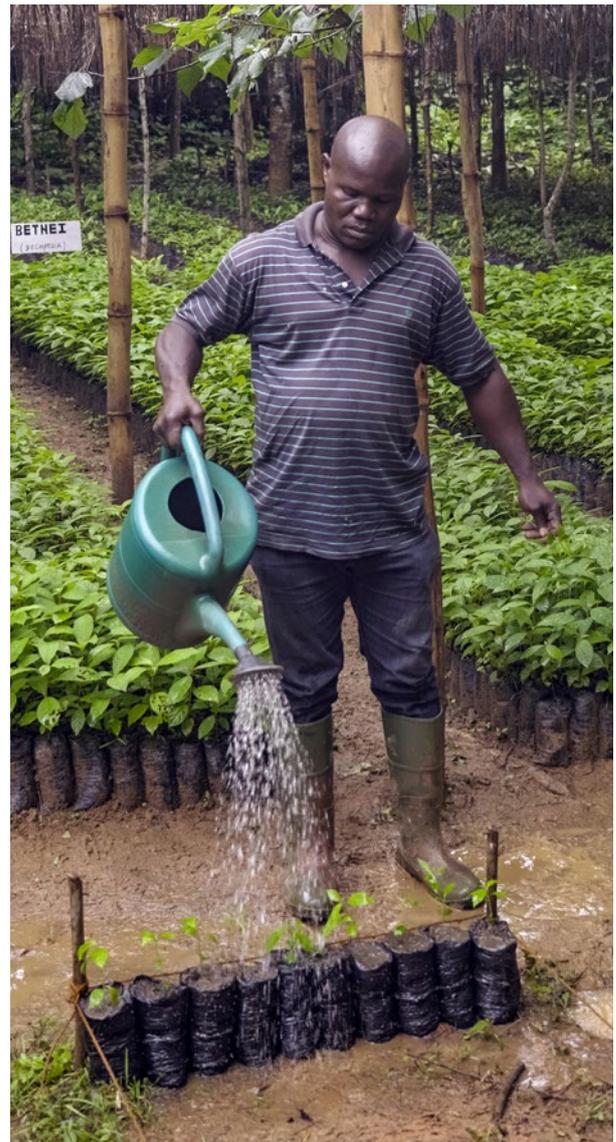
Polígonos de las explotaciones actuales de Cacao-Trace en Costa de Marfil



Cultivar un futuro sostenible: el enfoque de Cacao-Trace sobre el medio ambiente

Las emisiones de alcance 3 representan un reto importante para las empresas que pretenden reducir su huella de carbono. Tras adherirnos recientemente a la iniciativa de los Objetivos Basados en la Ciencia (SBTi), nos hemos comprometido a establecer unos objetivos climáticos ambiciosos y basados en la ciencia. Estos objetivos están alineados con la limitación del calentamiento global a 1.5 °C y la mitigación del impacto del cambio climático. Nuestra estrategia se centra principalmente en dos áreas: reducir y eliminar las emisiones.

Desde 2019, Cacao-Trace/Puratos está al frente de una inspiradora colaboración con PUR Projet, una reconocida empresa social francesa especializada en agroforestería. Esta alianza estratégica subraya el compromiso inquebrantable de Puratos con la protección del medio ambiente y la capacitación de las comunidades. En consonancia con nuestro ambicioso objetivo de alcanzar la neutralidad de carbono para los alcances 1 y 2 en 2025, Cacao-Trace ha recurrido a la agrosilvicultura para capturar carbono en las cadenas de suministro de los productores, plantando hasta la fecha cerca de un millón de árboles al año. En 2024, se plantaron 29 763 árboles en Vietnam y 181 104 en Costa de Marfil. Considerando nuestras inversiones agroforestales en Costa de Marfil y Vietnam de 2019-2025, prevemos acumular alrededor de 24 000 t CO₂e de carbono secuestrado para 2030.



Sin embargo, nuestros esfuerzos no se limitan a la plantación de árboles. Las buenas prácticas agrícolas y regenerativas han sido el núcleo del enfoque de Cacao-Trace. Sin embargo, para ir más allá y potenciar estos beneficios, hemos iniciado proyectos piloto centrados en la agricultura regenerativa en Vietnam y Costa de Marfil, así como en la propagación clonal en la República Democrática del Congo. Estos proyectos están destinados a mejorar la sostenibilidad y la productividad del cultivo del cacao.

La agricultura representa la principal fuente de emisiones, procedentes principalmente de la deforestación y el cambio de uso del suelo, la gestión de residuos y la producción de insumos como fertilizantes y pesticidas. La deforestación y el cambio en el uso de la tierra presentan el mayor impacto en las emisiones de carbono, medidas en un periodo histórico de veinte años. Para su medición, recurrimos a nuestra identificación digital y la superposición de polígonos con datos históricos de deforestación. Sin embargo, dado que el cambio de uso del suelo y la deforestación son hechos que tuvieron lugar en el pasado y no pueden modificarse, nos centramos en los aspectos en los que podemos marcar la diferencia. La gestión de los residuos de los cultivos de cacao y la reducción del uso de insumos químicos, como fertilizantes y pesticidas, son áreas críticas en las que podemos lograr el mayor impacto.

La reducción de las emisiones en las explotaciones requiere un compromiso activo y la mejora de las prácticas agrícolas, lo que conlleva costes de aplicación y supervisión. Las emisiones pueden variar significativamente incluso dentro de un mismo origen debido a las diferencias en la deforestación, el cambio de uso del suelo y las prácticas agrícolas.

Nuestras explotaciones piloto emplean diversas metodologías innovadoras. Las técnicas de agricultura regenerativa, como los cultivos de cobertura, la agroforestería y las enmiendas orgánicas, ayudan a optimizar la captura de carbono. La agricultura de ciclo cerrado utiliza el biocarbón obtenido de las cáscaras de las mazorcas de cacao y los restos de poda para generar energía verde, almacenar carbono, mejorar la calidad del suelo y reducir los residuos. La investigación sobre hongos estudia especies beneficiosas para combatir los hongos nocivos presentes de las mazorcas negras y mejorar el almacenamiento de carbono. El control de enfermedades se centra en desarrollar biopesticidas naturales a partir de aceite de neem y hierbas locales para una gestión sostenible de las enfermedades.

En la República Democrática del Congo, estamos trabajando en la propagación clonal y el injerto para mejorar los rendimientos. Esta iniciativa abarca 10 hectáreas e implica la plantación de 15 000 árboles.

Nuestro camino hacia la neutralidad en carbono está impulsado por una combinación de prácticas innovadoras, alianzas estratégicas y un profundo compromiso con la sostenibilidad. Al centrarnos tanto en la reducción como en la eliminación de las emisiones, aspiramos a tener un impacto significativo en nuestras emisiones de Alcance 3 y contribuir a un futuro más sostenible.

04

Next
Generation
Cacao
Foundation

Informe de la
Next Generation
Cacao
Foundation

Misión de la Next Generation Cacao Foundation (NGCF)

La Next Generation Cacao Foundation se creó como parte de la iniciativa más amplia denominada Cacao-Trace, el programa de abastecimiento sostenible de cacao de Puratos que garantiza un precio superior y un Bono Chocolate única. El Bono Chocolate significa que por cada kilogramo de chocolate Cacao-Trace vendido, se destinan 10 céntimos de euro a los productores y sus comunidades.

La principal función de la fundación es distribuir el Bono Chocolate de forma abierta y transparente entre los cacaocultores y sus comunidades.

La Next Generation Cacao Foundation está presente en los países de Cacao-Trace que, en 2024, eran Camerún, Costa de Marfil, Congo (RDC), México, Papúa Nueva Guinea, Filipinas, Uganda y Vietnam.

NUESTROS VALORES

- **Principio de equidad**
Cada país recibirá un Bono Chocolate correspondiente a la cantidad de granos de cacao obtenidos anualmente a través del programa Cacao-Trace.
- **Principio de compromiso**
La Next Generation Cacao Foundation siempre busca beneficios a largo plazo ayudando a las generaciones futuras en su camino. Para garantizar el mantenimiento de los proyectos comunitarios ya realizados, cada año se destina una parte del Bono Chocolate a ello.
- **Principio del 100 %**
El 100 % del Bono Chocolate recaudado se destina a los productores de cacao o a sus comunidades. Para ello, Puratos y Belcolade cubren además todos los gastos operativos y de trabajo de la Next Generation Cacao Foundation.
- **Principio de rigor**
Cada distribución y la ejecución del proyecto son supervisadas por equipos locales.
- **Principio de transparencia**
Cada distribución y ejecución del proyecto son auditadas y verificadas por una parte externa e independiente.

Un impacto en rápido crecimiento

El impacto de la Fundación está estrechamente vinculado a las ambiciones de Cacao-Trace, en particular en cuanto a la recaudación del Bono Chocolate, que actualmente constituye su única fuente de financiación, principalmente a través de las ventas de Belcolade.

De cara a 2030, Puratos pretende alcanzar el objetivo de ocho millones de euros. El rápido crecimiento del Bono Chocolate se traduce directamente en un mayor impacto positivo para los productores de Cacao-Trace, como así lo demuestra el creciente número de proyectos comunitarios que se llevan a cabo cada año.



CÁLCULO DEL BONO CHOCOLATE

Al final de cada año, Puratos consolida el importe total del Bono Chocolate recaudado mediante los 10 céntimos de euro por kilo de chocolate Cacao-Trace vendido. Este Bono Chocolate global se asigna después a los países de Cacao-Trace, proporcionalmente a la cantidad de granos de cacao que entregaron.

Durante los meses siguientes, el Bono Chocolate se distribuirá a los productores en efectivo o a través de proyectos, según el país.

- **En efectivo:** una vez al año, los productores de México, Filipinas y Vietnam reciben su Bono Chocolate, en función del volumen de granos con certificación Cacao-Trace que hayan suministrado a Puratos.
- **En proyectos comunitarios:** a lo largo del año se llevan a cabo diversos proyectos en Camerún, RDC, Costa de Marfil, Papúa Nueva Guinea y Uganda.

Las contribuciones en efectivo a productores individuales se aplican en países con total transparencia de compra hasta la identidad del agricultor. Sin embargo, dependiendo de la «realidad sobre el terreno», la distribución de efectivo puede no ser factible en algunos países, en cuyo caso son necesarios proyectos comunitarios para satisfacer las necesidades fundamentales.

PROCESO DE SELECCIÓN DE PROYECTOS COMUNITARIOS

El principal criterio del proceso de selección de proyectos comunitarios es la encuesta anual que realiza la Fundación entre las comunidades locales para determinar sus necesidades prioritarias.

Basándose en las necesidades más urgentes, el número de beneficiarios y la financiación disponible, los equipos locales de Puratos o de sus socios, junto con el coordinador de la Fundación, realizan una preselección. Esta preselección se presenta trimestralmente al Consejo de Administración. En los últimos años, las comunidades han solicitado principalmente proyectos de acceso al agua, educación primaria, sanidad y diversificación de ingresos.

Distribución del Bono Chocolate en 2024



Sarah Mugnier, coordinadora de la Next Generation Cacao Foundation

«Me incorporé a Puratos en septiembre de 2023 para esta nueva función. En el último año, ha sido sumamente gratificante consolidar los cimientos de lo que se había iniciado en 2016. Junto con los equipos locales de Puratos, nos centramos en crear herramientas para identificar mejor las necesidades de las comunidades de Cacao-Trace, ayudando a la directiva a tomar las decisiones de mayor impacto. Además, reforzamos nuestra comunicación con los socios locales, los propios productores y las autoridades locales para mejorar nuestra colaboración».

DISTRIBUCIÓN DE EFECTIVO EN 2024

A continuación, presentamos un breve resumen de las donaciones efectuadas por la Fundación en 2024. Puede encontrarse más información e imágenes en el informe por países de Cacao-Trace.

País	Importe del Bono Chocolate	Número de productores
México	46 500 €	664
Filipinas	52 697 €	2024
Vietnam	98 639 €	1471

El Bono Chocolate recaudado en 2024 se distribuirá en efectivo en 2025.

PROYECTOS COMUNITARIOS IMPLANTADOS EN 2024

Congo y Camerún

Ambos países recibieron el año pasado un Bono Chocolate de unos 10 000 euros, que decidieron para proyectos de mayor impacto en 2025.

Costa de Marfil

Educación y escuelas primarias:

- 11 130 kits escolares
- Construcción de tres escuelas completas con instalaciones sanitarias: Amelekiá, Konankro Bloc y Tchemogodouou
- Ampliación y renovación de dos escuelas: Dogbo y Gnato
- Construcción de instalaciones sanitarias: Kremoue
- Construcción de tres viviendas para profesores: Allakouadiokro

Acceso al agua:

- 26 torres de agua

Total de fondos asignados: 2 000 000 €

Capacitación de las mujeres:

- Lanzamiento de un programa de alfabetización, educación financiera básica (VSLA) y diversificación de ingresos mediante actividades generadoras de ingresos en tres aldeas: Djapadji, Marie Chantier y Parc.
-

Papúa Nueva Guinea

- Acceso al agua: 40 depósitos de agua

Total de fondos asignados: 181 000 €

Uganda

Acceso al agua:

- Construcción de seis pozos de agua en los pueblos de Bubukwanga, Bugandikere, Bugombwa, Bundikakemba, Busaru y Kuka.

Educación:

- Se entregaron 250 pupitres a siete escuelas primarias: San Amos (Bubukwanga), Hakitengya (Mataisia), Bugombwa (Bugombwa), Clear Vision (Kirindi), All Power (Buganikere), Mirambi (Mirambi) y Kuka (Kuka).

Total de fondos asignados: 50 000 €

Gobernanza y financiación

GOBERNANZA

La Next Generation Cacao Foundation (fundación privada) es una iniciativa del Grupo Puratos, con sede central en Groot-Bijgaarden (Bélgica).

La Next Generation Cacao Foundation se creó el 26 de diciembre de 2017 como la sucesora legal de la anterior Next Generation Cacao Foundation VZW/ASBL, fundada el 18 de mayo de 2016.

La Fundación tiene tres fundadores, todos ellos asociados al Grupo Puratos:

- Grupo Puratos NV
- Puratos NV
- Choco-Story Brussels NV

Objeto estatutario

Creada en 2016, la Next Generation Cacao Foundation tiene por misión:

- Contribuir al desarrollo social, económico y ecológico sostenible de los productores y trabajadores desfavorecidos de los países en desarrollo, y más concretamente de los productores de cacao, sus familias y las generaciones venideras.
- Promover el concepto y la práctica del comercio justo en los países en desarrollo.
- Ayudar a todas las demás buenas obras y obras asistenciales, sin distinción alguna, y en particular contribuir y promover el cultivo sostenible del cacao y la ayuda al desarrollo local conexas en los países en desarrollo.
- Las actividades específicas mediante las cuales se logra el objeto de la Fundación incluyen, entre otras: establecer y participar en fundaciones similares sin ánimo de lucro en los países en desarrollo, prestar apoyo financiero a los productores de cacao, mejorar sus condiciones de vida y escolarizar a sus hijos.

Gestión

Los directores de la Fundación son nombrados por unanimidad por los fundadores por un periodo máximo de tres años, y pueden ser reelegidos. El Consejo de Administración está autorizado, dentro de los límites de la ley, del objetivo de la Fundación y de los Estatutos, a realizar todas las acciones que se consideren necesarias o útiles para alcanzar el objetivo de la Fundación. Asimismo, el Consejo de Administración tiene poder de decisión en nombre de la Fundación con respecto a la creación de fundaciones, organizaciones, instituciones u organizaciones sin ánimo de lucro similares en países en desarrollo, su participación en ellas, la adhesión a ellas o la cooperación con ellas. El Consejo de Administración se reúne de media cada trimestre para decidir sobre las actividades y la estrategia futura de la Next Generation Cacao Foundation.

Desde su creación, el Consejo de la Fundación ha estado compuesto por las siguientes personas:

- Presidente: Cédric Van Belle, presidente del Consejo de Administración del Grupo Puratos y director de Choco-Story NV.
- Secretario: Youri Dumont, director de la división de Chocolate de Puratos.
- Tesorero: Jean-Philippe Michaux, director financiero de Puratos.

Los miembros del Consejo de Dirección podrán vincular válidamente a la Fundación, mediante la firma conjunta de, al menos, dos miembros del Consejo, de conformidad con los Estatutos de la Fundación.

Los directores cuentan en su tarea con la ayuda del siguiente equipo de voluntarios:

- Gestión de la Fundación: Sarah Mugnier, coordinadora de la Next Generation Cacao Foundation.
- Recaudación de fondos: Raphael Audoin Rouzeau, director de Abastecimiento Global de Cacao; Sylvestre Awono, director de Producto y Formación de Chocolate.
- Directora de Sostenibilidad del Cacao del Grupo en Cacao-Trace: Selene Scotton.
- Apoyo jurídico y fiscal: Lode De Zutter, directora fiscal del Grupo; Roel Straetmans, director jurídico y fiscal de Puratos.
- Apoyo financiero: Lola Hernández, interventora de Puratos.

Los directores y voluntarios fueron elegidos por la diversidad de su experiencia y conocimientos. La presencia de representantes del Grupo Puratos garantiza que se siga rigiendo por la filosofía de los fundadores. Ni los miembros del Consejo ni los voluntarios reciben remuneración alguna de la Next Generation Cacao Foundation.

La contabilidad de la Next Generation Cacao Foundation se externaliza sin costes aplicados al departamento de contabilidad de Puratos. Agradecemos al departamento de contabilidad su apoyo, especialmente a Juien Conchuela.

Reconocimiento fiscal

La Next Generation Cacao Foundation (Bélgica) goza de reconocimiento fiscal en los siguientes países:

- Bélgica: a partir de 2019.
- Países Bajos: a partir de agosto de 2021 con el número RSIN 8264.78.499.
- Costa de Marfil: a partir de 2024, a través de la entidad local Next Generation Cacao Foundation Côte d'Ivoire.

Esto significa que las personas físicas o jurídicas de estos países pueden hacer donaciones deducibles de impuestos a la Next Generation Cacao Foundation.

FINANCIACIÓN

Actualmente, el presupuesto de la Fundación se financia íntegramente con el Bono Chocolate, que aportan los clientes de Belcolade, Puratos y PatisFrance a través de su compra de chocolate certificado Cacao-Trace, principalmente a través de Belcolade.

Además, la Fundación puede recibir financiación de:

- Eventos especiales de recaudación de fondos.
- Donaciones de particulares o empresas.
- Subvenciones públicas.

Informe financiero

en miles de euros				
El Bono Chocolate asignado al año	2021	2022	2023	2024
Camerún	9 845	3 841	10 805	183 392
Congo (RDC)	-	57 936	10 415	68 358
Costa Rica	-	-	-	6 214
Costa de Marfil	769 982	1 574 035	1 970 124	2 546 916
México	19 385	43 327	41 521	46 500
Papúa Nueva Guinea	69 271	123 250	182 881	123 596
Filipinas	39 004	42 943	54 068	52 697
Uganda	16 096	52 293	65 166	115 725
Vietnam	87 386	105 759	108 968	98 639
Total	1 010 608	2 003 384	2 443 948	3 242 037

Activo		Pasivo	
Bono Chocolate por cobrar de clientes	2 166 924	Bono Chocolate para distribuir	3 616 078
Efectivo	1 450 719	Cuentas por pagar	1 565
	3 617 643		3 617 643

en miles de euros				
Cuenta de resultados	2021	2022	2023	2024
Bono Chocolate percibido o por percibir	1 000 935	2 021 572	2 443 628	3 242 037
Bono Chocolate distribuido o por distribuir	(1 000 935)	(2 021 572)	(2 443 628)	3 242 037
Donaciones excepcionales	0	0	0	0
Distribuciones excepcionales	0	0	0	0
Resultados de explotación	(20 316)	(21 489)	(24 086)	(6 389.5)
Donaciones recibidas del Grupo Puratos	20 316	21 489	24 086	6 389.5
Total	0	0	0	-

Historial de donaciones a la NGCF

Distribución de efectivo

Año	Importe	Países
2016	123 000 €	Vietnam
2017	174 000 €	Vietnam, Filipinas
2018	161 000 €	Vietnam, Filipinas
2019	109 000 €	Vietnam, Filipinas
2020	179 848 €	Vietnam, Filipinas, México
2021	146 000 €	Vietnam, Filipinas, México
2022	198 000 €	Vietnam, Filipinas, México
2023	169 000 €	Vietnam, Filipinas, México
2024	197 836 €	Vietnam, Filipinas, México

PROYECTOS

2019

Costa de Marfil

- 1.ª escuela primaria construida en Abdoulaykro - San Pedro (+300 alumnos).
- 1 bomba solar de agua limpia instalada.

2020

Costa de Marfil

- 500 becas concedidas a los productores de Cacao-Trace con suministros, uniformes y mochilas escolares para los hijos de los cacaocultores, además de kits para los profesores.
- 3 bombas solares de agua limpia.
- Donación especial por el Covid. Acción en todos los programas de Cacao-Trace (8000 productores ayudados).
- 1 comedor en la escuela primaria de Greleon.
- 1 centro de maternidad en Gobroko - Sassandra (30 bebés al mes).
- 1 escuela en Zegreboue (+150 alumnos).

Papúa Nueva Guinea

- Ampliación de la escuela de Nindiwi (+100 alumnos).
- Ampliación de la escuela de Negrie (+50 alumnos).

Vietnam

- Ampliación de la escuela primaria de Daklak (+50 alumnos).

2021

Costa de Marfil

- 3 bombas de agua en tres comunidades diferentes: Nero-Brousse, Godjiboue y Generalkro.
- 3 aulas en la comunidad de Zegreboue.
- 3 aulas + 8 aseos en la comunidad de Davidkro.
- 1500 becas concedidas a los productores de Cacao-Trace con suministros, uniformes y mochilas escolares para los hijos de los cacaocultores, además de kits para los profesores.

Papúa Nueva Guinea

- 46 depósitos de agua (recogida de agua de lluvia) instalados en Papúa Nueva Guinea.
- 3 aulas y 6 aseos en Papúa Nueva Guinea (Angoram y Yangorou).

2022

Costa de Marfil

- 12 torres de agua limpia.
- 4500 kits escolares.
- 1 centro de maternidad en Nero-Brousse.
- 3 aulas en Davidkro.
- 1 trituradora en Parc, 2 granjas avícolas en Daregba y Coronel.

Filipinas

- Donación de equipos informáticos para el laboratorio de investigación de ciencias regenerativas de la Universidad Estatal de Davao, Departamento de Agricultura.

Uganda

- 250 kits escolares.
-

2023

Camerún

- Donación de 910 kits escolares.

Congo (RDC)

En la escuela primaria de Teluji, en Mutwanga:

- Construcción de dos nuevas aulas e instalaciones sanitarias.
- Compra de nuevo mobiliario para el aula (pizarra, bancos, sillas, etc.).
- Conexión de la escuela a la red eléctrica.
- Renovación de carreteras.

Costa de Marfil

- 9 750 kits escolares.
- Construcción, renovación y ampliación de cinco escuelas (24 aulas).
- Construcción de tres viviendas para profesores.
- 25 torres de agua.
- Un molino para mandioca y cacahuetes en Tigorikro.

Papúa Nueva Guinea

Construcción de:

- Seis aulas y tres instalaciones sanitarias en las aldeas de Yangoru, Wosera Gawi y Angoram.
- 20 depósitos de agua.

Filipinas

- Instalación de 20 farolas solares.

Uganda

En la escuela primaria de Njanja, en la parroquia de Mirambi, la construcción de:

- Tres aulas nuevas.
- Una bomba mecánica.
- Instalaciones sanitarias.

Vietnam

- Construcción de un aula nueva en la escuela primaria de Thanh Binh.
- Becas para la compra de libros nuevos para 31 alumnos de la escuela primaria de Lam Dong.

05



El programa Cacao-Trace y los ODS



CACAO-TRACE Y LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

Con Cacao-Trace apoyamos plenamente los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) establecidos por las Naciones Unidas. Los hemos relacionado con nuestros compromisos y pretendemos contribuir positivamente a ellos. Queremos informar sobre los objetivos y concienciar a nuestros empleados, proveedores y clientes para que todos los que forman parte de nuestra cadena de suministro puedan contribuir a la consecución de los ODS.

En el siguiente gráfico se explica la contribución de Cacao-Trace a los ODS. Para obtener una visión completa del impacto de Cacao-Trace en los ODS, es importante tener en cuenta las sinergias con las acciones concretas y la labor de la Next Generation Cacao Foundation y su contribución adicional específica a los ODS, que se detalla en la sección correspondiente (véase la página siguiente).





1. Fin de la pobreza

Con Cacao-Trace dimos puesto en marcha un programa integrado de cacao sostenible.

En él, pretendemos mejorar la vida de los productores a través de un paquete de iniciativas, que incluyen educación, formación, precios justos y superiores. Un componente central del programa Cacao-Trace es trabajar sobre los ingresos de los productores, que en nuestra opinión son el origen de la mayoría de los problemas relacionados con la cadena de suministro del cacao.



3. Salud y bienestar

Con el programa Cacao-Trace, realizamos una evaluación de riesgos para la salud y la seguridad en nuestra cadena de suministro y elaboramos un plan de acción local para garantizar el cumplimiento de nuestras normas.

Los módulos de formación sobre salud y bienestar se van implantando gradualmente en la cadena de suministro de cacao de Cacao-Trace.



8. Trabajo decente y crecimiento económico

Con Cacao-Trace, nuestra inversión en centros de fermentación locales y nuestro principio de compromiso de volumen a largo plazo están mejorando la estabilidad de las zonas rurales. Este planteamiento permite a las comunidades agrícolas de Puratos y Cacao-Trace participar en una dinámica de desarrollo a largo plazo.



9. Industria, innovación e infraestructura

La innovación de Cacao-Trace sitúa la calidad en el centro de su enfoque de valor añadido.

Esto se consigue gracias a la continua inversión de Puratos en infraestructuras de poscosecha.



12. Producción y consumo responsables

La gestión de los flujos de residuos y, en la medida de lo posible, su valorización es una prioridad clave de Cacao-Trace, y trabajamos activamente en el desarrollo de conceptos de agricultura regenerativa aplicados a la producción de cacao. Además, estamos estudiando nuevas formas de valorizar los residuos del cacao en la producción de piensos e incluso alimentos para las personas.



13. Acción por el clima

Tras adherirnos recientemente a la iniciativa de los Objetivos Basados en la Ciencia (SBTi), hemos pasado de centrarnos en la cantidad de árboles plantados a priorizar nuestra huella de carbono de Alcance 3. Nuestro objetivo es reducir nuestras emisiones de CO₂ procedentes del cacao en, al menos, un 30 % para 2030, con un 19 % de esta reducción procedente de las prácticas en la explotación y un 11 % de los esfuerzos de implantación agroforestal.



17. Alianzas para lograr los objetivos

Como miembros de Beyond Chocolate y de la Cocoa Forest Initiative, hemos creado las alianzas necesarias para trabajar en la erradicación del trabajo infantil, garantizar unos ingresos dignos para los cacaocultores y frenar la deforestación.

RELACIÓN DE LA NEXT GENERATION CACAO FOUNDATION CON LOS ODS

La acción de la Next Generation Cacao Foundation desempeña un papel fundamental para reforzar el impacto del programa Cacao-Trace en los ODS. Desde 2019, la contribución de los ODS es un parámetro importante de nuestra matriz de decisión para los proyectos del Bono Chocolate. Más concretamente, la Fundación ha seleccionado los siete ODS siguientes como prioritarios para sus acciones:





1. Fin de la pobreza

Cuando se entrega en efectivo, el Bono Chocolate contribuye directamente a los ingresos de los productores y les permite mejorar sus condiciones de vida.



2. Hambre cero

En su apoyo de la infraestructura educativa, la Next Generation Cacao Foundation ya ha invertido varias veces en comedores donde las comunidades pueden organizar una nutrición adecuada para sus hijos, una acción que se seguirá desarrollando en mayor medida.



3. Salud y bienestar

La Next Generation Cacao Foundation invierte directamente en infraestructuras sanitarias. En 2022, la Fundación construyó y amuebló un centro de maternidad en Nero-Brousse, en Costa de Marfil, en el corazón de nuestra comunidad de Cacao-Trace.



4. Educación de calidad

La Next Generation Cacao Foundation está firmemente comprometida a facilitar el acceso a la educación en las zonas rurales donde se encuentran las comunidades de Cacao-Trace.

Esto implica una inversión regular y creciente en infraestructuras escolares.

Por otra parte, los kits educativos y los proyectos de becas desempeñan un papel cada vez más importante en la acción de la Fundación.



5. Igualdad de género

La Next Generation Cacao Foundation supervisa y fomenta la igualdad de género. Dirigida específicamente a las generaciones jóvenes, nuestra inversión en instalaciones sanitarias en la mayoría de las infraestructuras escolares subvencionadas permite un mejor acceso de las niñas a la educación.

Los programas de becas también pretenden apoyar el acceso de las jóvenes a la educación.



6. Agua limpia y saneamiento

La Next Generation Cacao Foundation está dando prioridad a la inversión en instalaciones de agua limpia y saneamiento para las comunidades de Cacao-Trace.



17. Alianzas para lograr los objetivos

La Next Generation Cacao Foundation busca activamente alianzas y fondos que puedan apoyar aún más su acción e impacto.

06



Agradecimiento
a nuestros
clientes

¡GRACIAS A NUESTROS CLIENTES DE CACAO-TRACE!

Tanto si eres un pequeño chocolatero independiente como un gran actor industrial, el éxito del programa Cacao-Trace y su amplia repercusión en los cacaocultores a través de la Prima de calidad y el Bono Chocolate no serían posibles sin tu ayuda.

Tu apoyo a un chocolate mejor y más responsable nos ayuda a avanzar cada día más hacia un sector del chocolate más sostenible.

Estos son algunos ejemplos de los efectos concretos que se consiguen con distintas cantidades del Bono Chocolate:



8 000 €
80 †
1 bomba manual



15 000 €
150 †
450 kits escolares



35 000 €
350 †
1 bomba de agua eléctrica



100 000 €
1 000 †
1 escuela primaria



Great Taste
Doing Good

www.cacaotrace.com

Next Generation Cacao Foundation
Stoofstraat 41 - B-1000 Bruselas, Bélgica

