

Informe Anual 2025



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



puratos

Food Innovation for Good

PRÓLOGO



El año 2025 estuvo marcado por un **aumento sin precedentes del coste de las materias primas**, especialmente del cacao. Los precios alcanzaron niveles históricos, llegando en ocasiones a triplicar la media registrada durante la última década. Esta fuerte volatilidad ha llevado a todo el sector del chocolate a replantearse sus métodos de abastecimiento e integrar plenamente la sostenibilidad y la resiliencia en sus cadenas de suministro.

Ante estos desafíos, el **programa Cacao-Trace** se posiciona más que nunca como una respuesta concreta, situando **el bienestar de los productores y la calidad del cacao en el centro de su estrategia**. Al proporcionar unos **ingresos más justos** a los productores y garantizar a los consumidores un cacao de calidad superior, Cacao-Trace contribuye a un modelo sostenible que también busca combatir la deforestación, uno de los principales factores causantes del cambio climático.

Desde el año 2015, la región de África —que representa el 80 % del suministro de granos de cacao para el programa Cacao-Trace dentro del Grupo Puratos— ha puesto en marcha numerosas iniciativas para hacer realidad la visión del Grupo, «*Innovación para el bien*».

En la actualidad, el 100 % de los granos procedentes de esta región cumplen con el Reglamento de la Unión Europea sobre deforestación, lo que supone un importante avance hacia una cadena de valor más sostenible.

Aunque aún quedan muchos objetivos por alcanzar, para nosotros es sumamente importante ofrecer a nuestros clientes una **total transparencia** sobre nuestras acciones. La certificación Cacao-Trace, que avala nuestro compromiso y el de nuestros socios, goza de un reconocimiento cada vez mayor como referente en los programas de sostenibilidad.

Nuestro enfoque «*My Cacao-Trace*» nos permite, además, atender a cada uno de nuestros clientes de forma personalizada y responder con precisión a sus expectativas específicas.

En cuanto al Bono Chocolate, financiado a través de la venta de productos de chocolate Cacao-Trace, constituye un potente motor de transformación social, ya que contribuye al desarrollo de infraestructuras esenciales en las comunidades productoras de cacao.

A través de este informe anual, invitamos a todos nuestros socios a descubrir, de forma concreta, las acciones que se han llevado a cabo a lo largo de toda la cadena de valor. Estos logros no solo suponen una auténtica ventaja competitiva para nuestros clientes, sino que también ponen de manifiesto el impacto real de nuestro compromiso compartido.

Como afirmó el filántropo Raoul Follereau: «*Nadie tiene derecho a ser feliz a solas*». Por ello, hacemos un llamamiento a todo el sector del chocolate para que se una en torno a los valores que defiende el programa Cacao-Trace, con el fin de construir juntos una cultura del cacao resiliente, sostenible y beneficiosa para todos.

Dr. Arthur TAPI
Director regional de Cacao para África

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 del Bono Chocolate a los cacaocultores.

**Next
Generation
Cacao
Foundation**

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

ÍNDICE

1. Presentación de Cacao-Trace y visión general de 2025

Presentación de Cacao-Trace	05
Norma Cacao-Trace y auditoría.....	11
Nuestro impacto.....	15
Aspectos más destacados de 2025	17

2. Informes por países

Camerún	25
Congo.....	29
Costa Rica	31
Costa de Marfil	33
México	39
Papúa Nueva Guinea	41
Perú	45
Filipinas	47
Uganda	51
Vietnam.....	55

3. Abordar los principales desafíos de la cadena de suministro del cacao

Pobreza de los productores	61
Trabajo infantil	64
Deforestación	67

4. Informe de la Next Generation Cacao Foundation

La Next Generation Cacao Foundation (NGCF)	74
Impacto y proceso de selección.....	75
Distribución del Bono Chocolate en 2025.....	76
Gobernanza y financiación	77
Informe financiero.....	79
Historial de donaciones de la Next Generation Cacao Foundation.....	80

5. El programa Cacao-Trace y los ODS

83

6. Agradecimiento a nuestros clientes.....

90

01



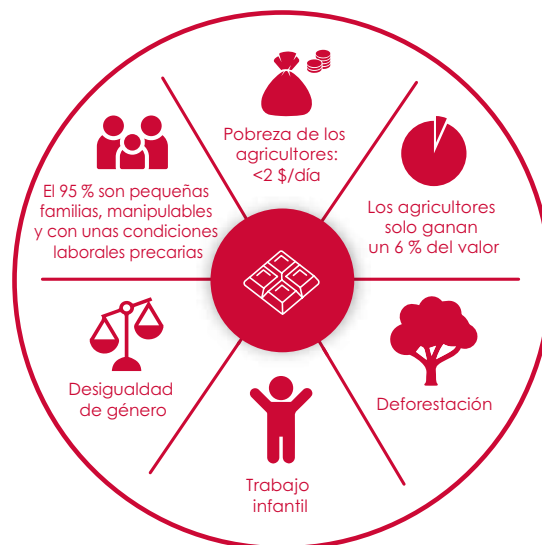
Presentación de Cacao-Trace y visión general de 2025

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 BIIRA, productora de 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 de 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 2025 nuestra iniciativa benefició a 31 795 productores de diez 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 este proceso 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.



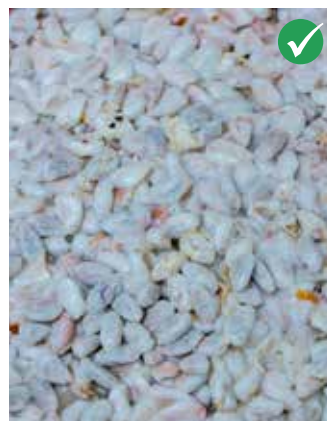
1. Granos húmedos de alta calidad

Las mazorcas de cacao no maduran a la misma velocidad. El color de la mazorca 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 con 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 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.



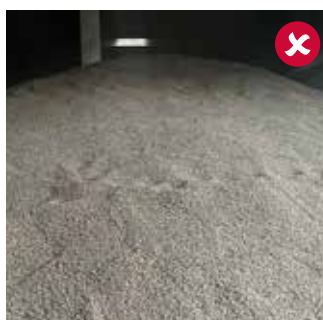
3. Secado al sol suave e higiénico

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 el 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 productor en la entrega de los granos y su importe varía en función del país.



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 74 para obtener más información).

En 2025, el total del Bono Chocolate recaudado ascendió a 3.4 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 adherirnos recientemente a la iniciativa de los Objetivos Basados en la Ciencia (SBTi), hemos pasado de centrarnos únicamente en la cantidad de árboles plantados a medir también 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 norma en constante evolución

Actualmente, la versión de la norma es Cacao-Trace V7. Esta versión, que se implementó por primera vez en el cuarto trimestre de 2024, posteriormente fue adoptada por todos los países durante el proceso de verificación de 2025. En el marco de la mejora continua, se prevén nuevas modificaciones de la norma en 2026.

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 aumentar nuestro impacto en más comunidades agrícolas. Para 2025, habíamos estimado que beneficiaríamos a cerca de 25 000 productores, pero a finales de año esta cifra ya alcanzaba los 31 795 beneficiados.

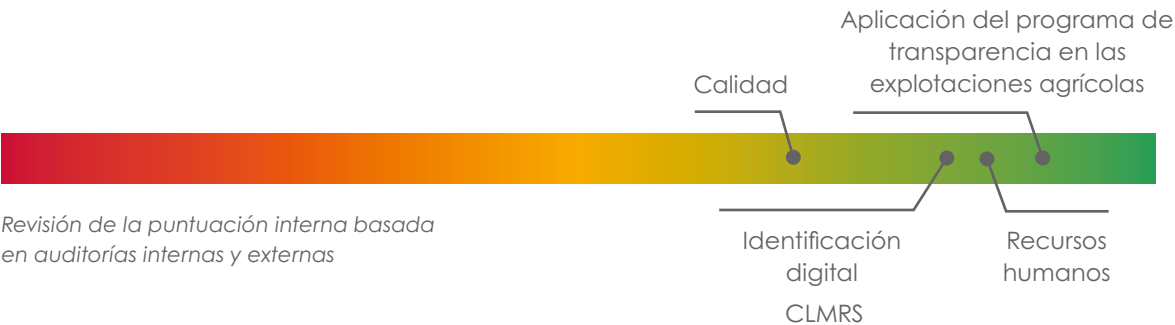
Estamos convencidos de que Cacao-Trace, junto con la Next Generation Cacao Foundation, contribuye a generar un círculo virtuoso que cambiará gradualmente la vida de los productores de Cacao-Trace. Somos perfectamente conscientes de que aún tenemos por delante algunos retos medioambientales y sociales 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 2025, Cacao-Trace representó el 38.2 % de los volúmenes de chocolate vendidos por Puratos, de un total del 63 % de los volúmenes sostenibles del Grupo.

RESUMEN DE 2025 DE LOS PROGRAMAS CACAO-TRACE

El año 2025 resultó especialmente desafiante, poniendo a prueba muchos de los pilares de nuestro programa ante la realidad del mercado del cacao. En un contexto marcado por la presión sobre la escasez de cacao, observamos que, en algunos países, resultaba cada vez más difícil mantener la calidad. No obstante, los esfuerzos dedicados a implementar el programa y favorecer la participación digital a lo largo de 2023 y 2024 empezaron a dar sus frutos, y nos sentimos orgullosos de estos logros.

A medida que nuestro programa sigue creciendo, somos conscientes de la importancia fundamental de formar equipos sólidos. Será crucial seguir invirtiendo en nuestro personal, especialmente a medida que el alcance de nuestras actividades se amplíe para incluir nuevas cadenas de suministro, socios de procesamiento y temas emergentes como el carbono.

De cara al futuro, mantenemos nuestro compromiso de adaptar y reforzar nuestro enfoque para hacer frente a los desafíos en constante evolución del sector, garantizando que nuestro programa siga siendo sólido y genere un impacto significativo.





Nuestro impacto en 2025

A finales de 2025, Cacao-Trace contaba con diez 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), Congo (RDC) (2022), Costa Rica (2025) y Perú (2025).

GREAT TASTE ...

Centros poscosecha

31¹

(29 en 2024)

Líneas de molienda

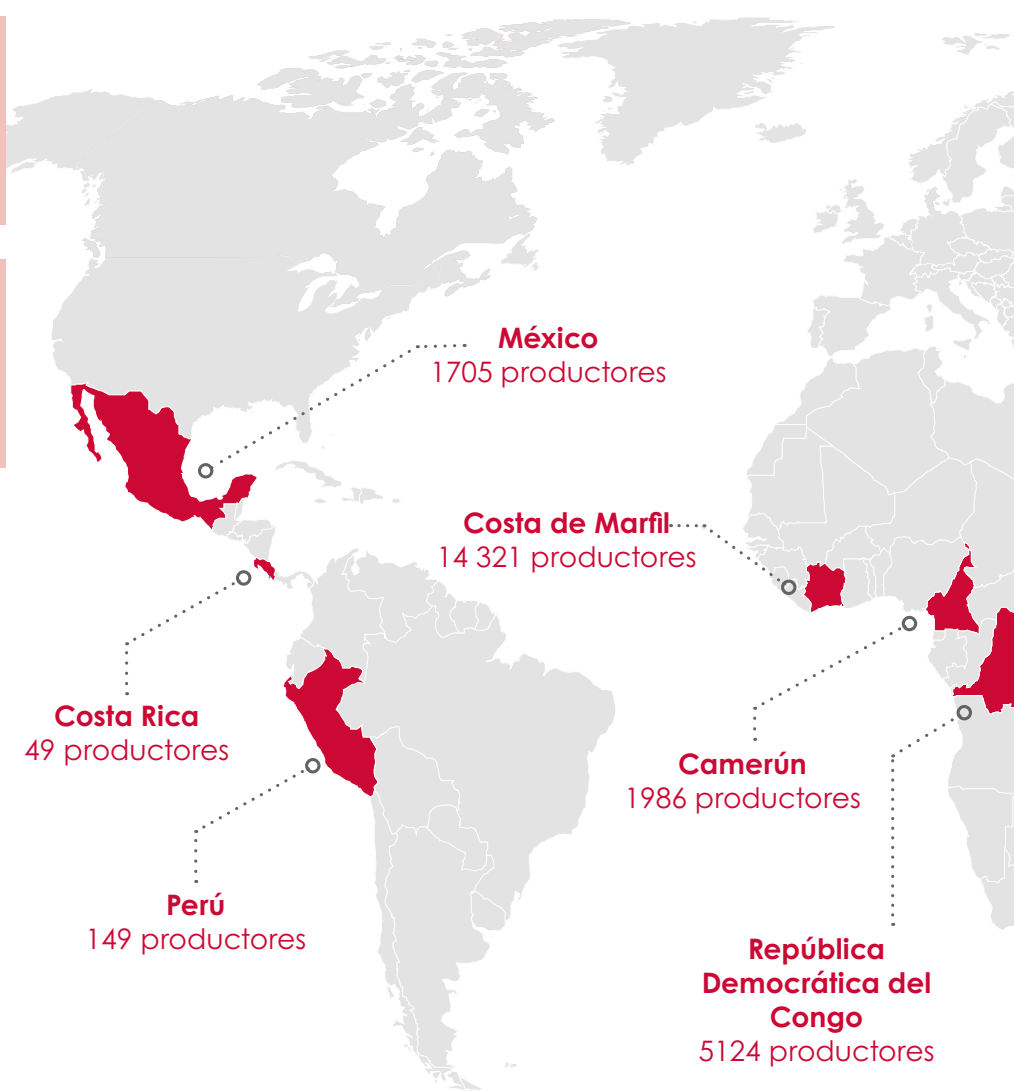
2

(2 en 2024)

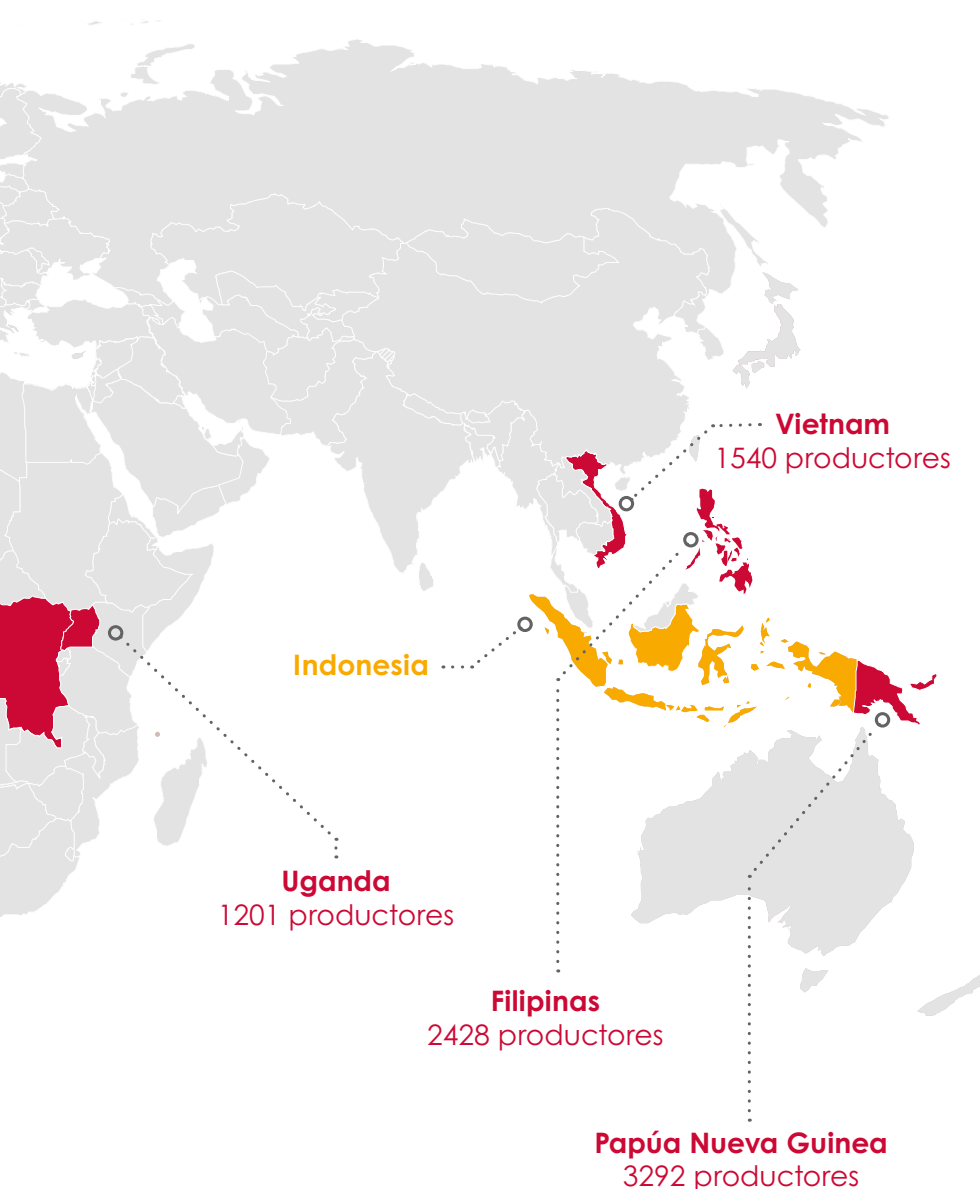
Beneficiario a
31 795
familias de
productores

LEYENDA

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



... DOING GOOD



Bono Chocolate

3,4 M€

(3,2 M€ en 2024)



Prima de calidad

3,2 M€

(3,8 M€ en 2024)



Una mejor salud

Instalaciones de agua construidas

72²

(72 en 2024)



Una mejor educación

Proyectos escolares

7³

(7 en 2024)



Un planeta mejor

Árboles plantados

205 268

(210 790 en 2024)



1. 31 centros poscosecha + 158 centros de fermentación en aldeas de Papúa Nueva Guinea.

2. 17 bombas alimentadas por energía solar, 20 bombas manuales y 35 depósitos de agua.

3. El número 7 corresponde al número de centros escolares que se beneficiaron de uno de estos proyectos: construcción de 4 centros de primaria, 1 centro de secundaria, ampliación de 1 instituto de secundaria y ampliación de 1 centro de primaria. Asimismo, entregamos 10 282 kits escolares en Costa de Marfil.

Aspectos más destacados de 2025

DOS NUEVOS ORÍGENES CACAO-TRACE: AMPLÍAMOS NUESTRO IMPACTO

En 2025, Cacao-Trace se expandió a dos nuevos países certificados, **Perú** y **Costa Rica**, ampliando nuestro impacto positivo y reforzando nuestro compromiso con la calidad y la creación de valor.

En **Perú**, iniciamos operaciones en la región de Ucayali, una zona en transición que está sustituyendo la producción de coca por cultivos legales y sostenibles. En 2024 construimos un centro poscosecha de última generación y, en 2025, comenzamos a abastecernos de las familias productoras locales. A través de la formación y un acompañamiento continuo, hemos consolidado una comunidad de productores de cacao sólida y en constante crecimiento, contribuyendo al desarrollo de una región que busca estabilidad a largo plazo.

En **Costa Rica**, formalizamos más de veinte años de colaboración con Chocolate del Caribe. Trabajando con dos centros poscosecha y un grupo comprometido de unos 50 productores, implementamos la norma Cacao-Trace en un periodo de dieciocho meses, garantizando una calidad constante y un mayor reparto del valor.

Con la certificación de estos dos orígenes, diversificamos nuestras fuentes de abastecimiento, reforzamos nuestro compromiso con los productores y seguimos construyendo una cadena de suministro de cacao transparente y sostenible, basada en alianzas a largo plazo.



ONCE CHEFS SE SUMERGEN EN EL MUNDO DE BELCOLADE EN MÉXICO

En 2025, Belcolade puso en marcha una ambiciosa iniciativa para volver a conectar a una nueva generación de chefs con los orígenes mismos del chocolate. Aunque nuestra experiencia y nuestros compromisos en materia de sostenibilidad están ampliamente consolidados en Francia, queríamos dar vida a nuestra historia de una forma más tangible y humana, basándola en la experiencia y no solo en el discurso.



De esta visión surgió **el Proyecto México**, un viaje inmersivo diseñado para llevar a once talentos a la cuna del cacao. Algunos eran clientes de toda la vida y otros eran nuevos en nuestro universo, pero todos fueron invitados de forma totalmente gratuita, sin expectativas comerciales. Su única misión era vivir la experiencia al máximo, compartirla con sinceridad y convertirla en inspiración creativa.

Una inmersión extraordinaria en Yucatán

En noviembre de 2024, los chefs viajaron a la región de Yucatán, dando inicio a una semana que cambiaría profundamente su forma de entender el chocolate. Lejos de sus obradores, se adentraron en los exuberantes y húmedos paisajes donde el cacao lleva siglos cultivándose.

Visitaron las plantaciones, acompañaron a los productores y pudieron ver de cerca el delicado trabajo que hay detrás de cada mazorca, desde el cultivo hasta la fermentación. Este contacto directo les permitió redescubrir el cacao, no como un ingrediente refinado, sino como un fruto vivo con un profundo significado cultural, histórico y humano.

De la inspiración a la creación

Esta inmersión marcó el inicio de un proceso creativo. Cada chef se comprometió a elaborar una receta original utilizando el chocolate **Criollo México de Belcolade**. Sus creaciones se presentaron durante la **Belco'Night 2025**, un evento celebrado en París al que asistieron algunos de nuestros clientes, y en el que los chefs compartieron sus experiencias, sus fuentes de inspiración y las vivencias personales que se llevaron de México.



Entre ellos, se encontraban:

- **Quentin Bailly**, Campeón del Mundo de la Pastelería
- **Bertrand Balay**, MOF Chocolatero Confitero 2023
- **Alexis Beauvils**, Campeón del Mundo de las Artes del Azúcar 2022
- **Mathieu Blandin**, Campeón del Mundo de la Pastelería 2013
- **Mickael Chesnouard**, MOF Panadero 2011
- **Yvan Chevalier**, MOF Chocolatero Confitero 2019
- **Stéphane Leroux**, MOF Pastelero Confitero 2004
- **Florence Lesage**, Campeona del Mundo de las Artes del Azúcar 2022
- **Anabelle Lucantonio**, Campeona del Mundo de la Pastelería 2018
- **Jonathan Mougel**, MOF Pastelero Confitero 2019
- **Eric Verbauwheide**, Chef Ejecutivo de Pastelería – Maison Pic

UN NUEVO CENTRO POSCOSECHA EN COSTA DE MARFIL

Este año, uno de los principales hitos en Costa de Marfil ha sido la construcción de nuestro nuevo centro de fermentación, finalizado en diciembre de 2025. Diseñadas para procesar el equivalente a 1000 toneladas de granos secos al año, estas instalaciones de última generación representan el primer paso de nuestro programa de inversión a largo plazo, dotado con 1.1 millones de euros, destinado a mejorar la calidad del cacao en origen. El centro entró en funcionamiento nada más terminarse su construcción, y ya se han recolectado los primeros volúmenes a través de nuestra cooperativa asociada en la región de Adzopé. Con esta nueva infraestructura, sentamos las bases para ampliar significativamente la capacidad de producción y reforzamos nuestro compromiso con la producción de granos excepcionales y totalmente trazables.



IMPULSAMOS EL PROGRESO JUNTO A MARIE MORIN

Marie Morin es clienta de My Cacao-Trace desde 2021. Gracias a esta colaboración, han establecido una relación exclusiva con la aldea de Allakouadiokro, en Costa de Marfil, destinando a esta comunidad la totalidad de su Bono Chocolate. Así, en los últimos cinco años, el Bono Chocolate ha financiado la construcción de una bomba de agua alimentada por energía solar, la ampliación de la escuela primaria y tres viviendas para profesores. En diciembre, el equipo de Marie Morin visitó Allakouadiokro por segunda vez.



Eric y Bruno Morin, directivos de la empresa, tuvieron la amabilidad de compartir su opinión sobre el programa My Cacao-Trace.

«En Marie Morin, siempre nos hemos propuesto trabajar con proveedores capaces de garantizar unos ingredientes de alta calidad

para cada uno de nuestros postres. Cuando no es posible abastecernos localmente en Francia, damos prioridad al mejor origen posible, asegurándonos de que las cadenas de suministro sean responsables y sostenibles. Nuestro objetivo es rodearnos de socios de confianza que se comprometan a largo plazo y compartan nuestros valores, para poder establecer relaciones basadas en la confianza y la transparencia. Unirnos al programa My Cacao-Trace fue una elección natural. Esta alianza nos permite obtener cacao de alta calidad, al tiempo que brindamos un apoyo concreto a los productores, sus familias y las comunidades locales. Participar en esta iniciativa significa mucho para nosotros, ya que nos permite convertir nuestros compromisos en acciones concretas. Los proyectos desarrollados para la comunidad de Allakouadiokro dan un verdadero sentido a nuestro enfoque y refuerzan nuestro vínculo con estos productores. El programa Cacao-Trace refleja a la perfección nuestros valores:

La autenticidad se expresa a través de la calidad excepcional del cacao y la transparencia de las cadenas de suministro. **La cercanía** se refleja en las relaciones directas y duraderas que establecemos con el programa, los productores y los habitantes de Allakouadiokro.

La lealtad se refleja en nuestro compromiso a largo plazo con esta iniciativa, garantizando la estabilidad y la confianza mutua. **El enfoque humano** guía todas las acciones, asegurando que cada proyecto del programa contribuya de forma tangible a mejorar la vida de los habitantes. Gracias al programa My Cacao-Trace, podemos combinar la excelencia gastronómica de nuestros postres con un impacto verdaderamente positivo en los productores, sus comunidades y el planeta. Esta alianza sin duda representa el espíritu de Marie Morin: combina calidad, responsabilidad y compromiso humano, sin dejar de ser fieles a nuestro ADN».

VIETNAM: UN VÍDEO VIRAL QUE MUESTRA LAS DIFICULTADES DE LOS PRODUCTORES DE CACAO

En un contexto de descenso de la producción de cacao, especialmente en Asia, pusimos en marcha una campaña de comunicación destinada a animar a los productores a mantener y desarrollar sus plantaciones de cacao, al tiempo que reafirmamos nuestro compromiso con un futuro más prometedor y sostenible para el sector del cacao, haciendo así realidad nuestra misión, «Doing Good», tanto para los productores como para los clientes que nos han apoyado a lo largo de los años.



One Journey, A Thousand Soulmates (Un viaje, mil almas gemelas) es una campaña de comunicación integrada que celebra los orígenes, el impacto y el futuro de Cacao-Trace en Vietnam, país donde nació el programa. A través de una narración emotiva, presentamos un vídeo viral inspirado en la historia real de un productor, mostrando los desafíos a los que tuvo que enfrentarse y cómo su pasión por el cacao, junto con la iniciativa Cacao-Trace, contribuyó a forjar su éxito. El vídeo se proyectó internamente en un estreno para todos nuestros empleados, así como ante más de 1000 clientes que asistieron a nuestros seminarios para clientes de 2025 organizados en varias provincias de Vietnam, muchos de los cuales se sintieron profundamente conmovidos por la historia.

Posteriormente, compartimos el vídeo en nuestras redes sociales, donde rápidamente se hizo viral —fue compartido 380 veces y obtuvo 305 000 visualizaciones solo en Facebook— y alcanzó tal repercusión que apareció en tres medios de prensa oficiales.



La campaña también puso en valor a productores destacados de la comunidad de Cacao-Trace, así como las normas fundamentales de Cacao-Trace, como las técnicas de secado al sol y la fermentación basada en principios científicos, todos ellos elementos que contribuyen a nuestro «Great Taste».



A pesar de la modesta producción de cacao en Vietnam, el programa ha demostrado cómo el compromiso, la colaboración y los valores compartidos pueden proteger el futuro del cacao e inspirar un modelo que ya se ha extendido a diez países de todo el mundo.



Al cierre de la campaña, recibimos además un prestigioso premio a las iniciativas sostenibles en Vietnam, un reconocimiento a todo lo que hemos aportado al sector del cacao del país y a nuestros productores a través del programa Cacao-Trace. Sin duda, este galardón representó un broche de oro lleno de significado y especialmente emotivo para esta campaña de testimonios.

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 Cacao-Trace para transformar, innovar o crear productos a medida. Entre los aspectos más destacados de 2025 se incluyen:

UE

Lanzamiento de la gama Carat Grains Cacao-Trace en varios países, entre ellos Portugal, mientras que Italia presenta la gama Carat Supercrem Crispy Inclusions Cacao-Trace, que aporta nuevas texturas y un toque de creatividad al mercado local.



APMEA

Vietnam ha completado la conversión de toda su cartera de productos compuestos al programa Cacao-Trace, y se ha lanzado Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace en nuevos países de Oriente Medio y África.

AMÉRICAS

Canadá inicia su proceso de conversión, lo que acelera aún más la adopción de Cacao-Trace en toda Norteamérica. Por su parte, Chile marca un hito importante al anunciar el lanzamiento, en el primer trimestre de 2026, de su primer recubrimiento duro Cacao-Trace: Carat Coverliq Fruta Baño Leche Cacao-Trace.



02



Informes por país





Camerún

ORGANIZACIÓN LOCAL

Lanzado en 2020, el **programa Cacao-Trace** tiene como objetivo reforzar el suministro de cacao de alta calidad cultivado en sistemas agroforestales en África Central. En cinco años, ha creado una sólida red de **cinco cooperativas certificadas**, que agrupan a más de **1900 productores**:

- **SOCOOLAMOCAM COOP-CA**, en Nguinda (Lembe-Yezoum).
- **NG-NGORO COOP-CA**, en Ngoro.
- **COCANEGEZO ZOÉTÉLÉ**, en Mbedoumou (Zoétélé).
- **COOPACE COOP-CA**, en Ebogo 4 (Soa).
- **UMOPROCAOE SCOOPS**, en Nguinda Minfolo (Ayos).

Gracias a nuestra herramienta digital de recogida de datos, garantizamos un seguimiento fiable a pesar de las dificultades asociadas a la recopilación de datos sobre el terreno. En 2025, **el 92.25 % de los volúmenes de cacao** era trazable, y el objetivo es alcanzar **la trazabilidad total para 2026**.

El refuerzo de las alianzas con estas cooperativas sigue siendo fundamental para la correcta implementación de Cacao-Trace, así como para demostrar a los productores las ventajas de un programa sostenible, estructurado y generador de valor.

AUDITORÍA CACAO-TRACE

Las cooperativas asociadas COOPACE COOP-CA y UMOPROCAOE SCOOPS obtuvieron la certificación Cacao-Trace V7, un hito importante en un contexto en el que los requisitos de sostenibilidad siguen siendo relativamente nuevos para muchas organizaciones. La certificación se concedió sin que se detectaran incidencias, lo que confirma un nivel básico de cumplimiento.

La auditoría identificó varias áreas prioritarias en las que es necesario introducir mejoras: reforzar la trazabilidad, mejorar la recopilación de datos mediante la identificación de las explotaciones y garantizar la inscripción de los trabajadores en la Seguridad Social del país.

La implementación de los requisitos de la versión 7, actualmente en vigor, según lo previsto. Las cooperativas pondrán en marcha planes de medidas correctivas, mientras que el equipo de sostenibilidad se encargará de supervisar de cerca sus avances y su desempeño general. Por su parte, las cooperativas SOCOOLAMOCAM COOP-CA, NG-NGORO COOP-CA y COCANEGEZO ZOÉTÉLÉ no se sometieron a la auditoría prevista debido a una situación de fuerza mayor que afectó a la gestión del programa. En consecuencia, se suspendieron las actividades de adquisición y la auditoría se ha reprogramado para marzo de 2026.



PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL
2020



**CENTROS DE
FERMENTACIÓN
CT MAESTROS** **4**

**EXPERTOS Y
FORMADORES** **4**

**EMPLEOS
DIRECTOS A
TIEMPO COMPLETO** **5**

**INVERSIÓN TOTAL
EN CENTROS**

**% DE
PRODUCTORES
FORMADOS** **10 %**

**MUJERES
EMPLEADAS A
TIEMPO COMPLETO** **2**

**FINANCIACIÓN
EXTERNA**

RESULTADO DE
LA AUDITORÍA
CACAO-TRACE

2025

Cumplimiento básico

COMUNIDAD AGRÍCOLA

TOTAL DE PRODUCTORES
1986

**TAMAÑO MEDIO DE LAS
EXPLOTACIONES EN HA**
3.9

**TRAZABILIDAD EN LAS
EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS**
100 %

**N.º DE MUJERES
AGRICULTORAS**
178

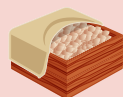
GRANOS DE CACAO

**VOLUMEN CT 2025
(VOLUMEN/T)** **1805 T**

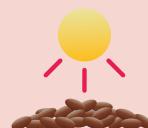
**% FERMENTADO EN
LOS CENTROS CT** **25 %**

**% DE FERMENTACIÓN
POR PRODUCTORES
FORMADOS POR CT** **75 %**

**MÉTODO DE
FERMENTACIÓN**



**MÉTODO DE
SECADO**



**VARIEDAD:
TRINITARIO**



**CATEGORÍAS DE
PERFILES DE SABOR
SENSORIALES**



IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO *

**PRECIO ACTUAL EN
EXPLOTACIÓN/MT** **4780 €**

**PRECIO MÍNIMO
(APLICADO O NO)** **SÍ**

* Precio medio de la campaña de 2025

CACAO-TRACE



**PRIMA DE CALIDAD
MEDIA PAGADA POR
AGRICULTOR/MT** **159 €**

**BONO
CHOCOLATE
/KG** **0.10 €**



**BONO
CHOCOLATE
TOTAL:** **2024 183 392 €** **2025 325 028 €**

DISTRIBUCIÓN: PROYECTO COMUNITARIO

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

En 2025, nuestras conversaciones con SODECAO ⁽¹⁾ y el Departamento de Desarrollo del Cacao confirmaron el gran potencial de colaboración futura. SODECAO siguió liderando la logística rural, el apoyo a los productores y la difusión de material de siembra mejorado a través de su red de producción de semillas y sus parcelas de demostración. Con 600 000 hectáreas de cacaotales —muchos de los cuales necesitan rejuvenecimiento—, las posibilidades de mejorar los rendimientos siguen siendo significativas. El trabajo continuo de mejora genética híbrida de IRAD ⁽²⁾, la persistente presión de las plagas en Camerún y la activa red de viveros privados reforzaron la disposición del sector para seguir avanzando hacia una mayor colaboración.

(1) Agencia pública de Camerún encargada del desarrollo de los sectores del cacao y del café.

(2) Instituto de Investigación Agrícola para el Desarrollo



BONO CHOCOLATE

En 2025, la Iniciativa Bono Chocolate permitió financiar dos proyectos educativos.

EDUCACIÓN

Escuela primaria de Mounga

Situada en la región de Ngoro, la escuela primaria de Mounga anteriormente contaba con dos aulas de madera con suelo de tierra, infestadas de termitas y con mobiliario en muy mal estado. Gracias al Bono Chocolate, se construyó un nuevo edificio de cemento con tres aulas. Ahora, la nueva infraestructura permite agrupar los seis niveles de educación primaria en clases mixtas. El proyecto también incluyó la construcción de instalaciones sanitarias y la adquisición de nuevos pupitres y mesas para mejorar las condiciones de aprendizaje.



Instituto de N'dzana

El instituto de N'dzana contaba originalmente con cuatro aulas, que habían sido subdivididas mediante tabiques provisionales de madera para crear siete aulas y un despacho de dirección. Esta solución improvisada provocaba un aislamiento acústico deficiente y unas condiciones de aprendizaje con aulas masificadas. Gracias al Bono Chocolate, se construyó una nueva ampliación que dotó al centro de seis aulas y dos oficinas administrativas. El edificio existente también fue completamente rehabilitado: se eliminaron los tabiques provisionales y las cuatro aulas originales recuperaron su tamaño inicial, alcanzando un total de diez espacios educativos completamente renovados. Asimismo, se construyeron instalaciones sanitarias con siete aseos. También se rehabilitó la antigua bomba de agua manual del centro, que llevaba mucho tiempo fuera de servicio, mejorando el acceso al agua potable para los alumnos y el personal.



Ava FRANCOIS, directora del instituto de N'dzana

«En nuestro centro, las condiciones de aprendizaje eran muy deficientes. Acogemos a alumnos desde 6.º de secundaria hasta 2.º de Bachillerato, lo que significa que siete niveles educativos estaban agrupados en solo cuatro aulas. Por ello, habíamos dividido las aulas con simples paneles de madera y construido dos aulas adicionales también de madera, que terminaron

derrumbándose. En consecuencia, había una media de 50 alumnos por clase, y a menudo tres alumnos compartían un mismo pupitre. El aislamiento acústico también era muy deficiente. Por eso estamos muy satisfechos con los trabajos de renovación y ampliación, ya que ahora cada curso dispone de su propia aula, equipada con pupitres nuevos».

Instituto de N'dzana





Congo (RDC)

ORGANIZACIÓN LOCAL

En 2022, establecimos una nueva alianza con Envirium Life Sciences y su filial local COPAK (Compagnie des Produits Agricoles du Kivu) para abastecernos de cacao procedente del este del Congo, en Nord Kivu, a las afueras del Parque de Virunga.

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. En 2025, colaboramos con cinco cooperativas:

- Le Jardin
- COAGES
- Groupement Batangi-Mbau
- COOPAREPAWA
- Kawa Kanzururu

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.

El equipo de COPAK participa activamente en nuestro proceso de abastecimiento, y nuestras iniciativas de sostenibilidad se centran en el CLMRS y en proyectos agronómicos destinados a aumentar los rendimientos y reducir nuestra huella de carbono. En un año, el número de productores pasó de 800 a 2251 (+70%).

Gracias a esta alianza con COPAK, se construyeron cuatro centros poscosecha cerca del Parque de Virunga, donde Puratos y Copak garantizan a los productores una producción a largo plazo y precios competitivos.

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

Sin embargo, el contexto operativo en Kivu Norte sigue siendo muy complejo debido a la crisis local actual, por lo que nuestra presencia continuada es esencial para atender las necesidades urgentes de la comunidad y para ayudar a infundir esperanza entre la población.

AUDITORÍA CACAO-TRACE

En 2025, se utilizó la nueva versión de nuestra auditoría Cacao-Trace para verificar el cumplimiento del programa en el Congo. El programa obtuvo la certificación con un cumplimiento básico.

BONO CHOCOLATE

Este año, el Bono Chocolate financió un estudio para la construcción de una ampliación del centro de salud de Mwenda, que incluirá dos quirófanos. Las obras comenzarán en 2026.

PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL 2022	CENTROS DE FERMENTACIÓN CT MAESTROS 4	INVERSIÓN TOTAL EN CENTROS	FINANCIACIÓN EXTERNA
	EXPERTOS Y FORMADORES 23	% DE PRODUCTORES FORMADOS	100 %
	EMPLEOS DIRECTOS A TIEMPO COMPLETO 27	MUJERES EMPLEADAS A TIEMPO COMPLETO	4

RESULTADO DE
LA AUDITORÍA
CACAO-TRACE

2025

Cumplimiento básico

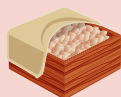
COMUNIDAD AGRÍCOLA

TOTAL DE PRODUCTORES	5124
TAMAÑO MEDIO DE LAS EXPLOTACIONES EN HA	0.69
TRAZABILIDAD EN LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS	100 %
N.º DE MUJERES AGRICULTORAS	545

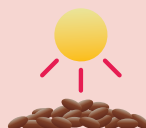
GRANOS DE CACAO

VOLUMEN CT 2025 (VOLUMEN/T)	929 T
% FERMENTADO EN LOS CENTROS CT	80 %
% DE FERMENTACIÓN POR PRODUCTORES FORMADOS POR CT	20 %

MÉTODO DE
FERMENTACIÓN



MÉTODO DE
SECADO



VARIEDAD:
FORASTERO



CATEGORÍAS DE
PERFILES DE SABOR
SENSORIALES



IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO

PRECIO ACTUAL EN EXPLOTACIÓN/MT	5942 €
PRECIO MÍNIMO (APLICADO O NO)	NO

CACAO-TRACE



PRIMA DE CALIDAD
MEDIA PAGADA POR
AGRICULTOR/MT

100 €

BONO
CHOCOLATE
/KG **0.10 €**



BONO
CHOCOLATE
TOTAL:

2024

68 358 €

2025

167 296 €

DISTRIBUCIÓN: PROYECTO COMUNITARIO

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Desde octubre de 2024, Puratos colabora con el Parque de Virunga y Envirium Life Sciences en un ambicioso programa destinado a identificar y propagar variedades locales de cacao, con el objetivo de aumentar los rendimientos y los ingresos de los productores de la región de Rwenzori y reducir la presión sobre los recursos naturales del parque.

En abril de 2025, los productores recibieron 3 537 plantas de alta calidad genérica producidas mediante un sistema de injerto, con una elevada tasa de supervivencia del 92,6 %. Esta primera distribución supone un importante avance hacia la revitalización a largo plazo de las explotaciones agrícolas y la mejora de la productividad.



Costa Rica

ORGANIZACIÓN LOCAL

Costa Rica es hoy un país productor de cacao de pequeña escala, pero cuenta con una larga y rica tradición en el cultivo y la transformación artesanal del cacao. En el marco de este origen único, colaboramos estrechamente con Chocolate del Caribe, una empresa familiar con una sólida trayectoria de colaboración con los productores de cacao locales. Nuestra relación comercial se ha mantenido sólida y duradera durante más de veinte años.

Nuestras actividades de abastecimiento se llevan a cabo en dos centros poscosecha: uno situado cerca de Guácimo, al sureste de la capital, y otro en Upala, cerca de la frontera con Nicaragua. Estos centros desempeñan un papel clave a la hora de garantizar una calidad constante y mantener una estrecha relación con las comunidades agrícolas locales.

En 2024, iniciamos la transición de Costa Rica al programa Cacao-Trace, aplicando todos los principios de la norma y adaptándolos a las particularidades de este origen y a una comunidad de unos 50 productores. A lo largo de dieciocho meses, implementamos con éxito el programa gracias a visitas sobre el terreno adaptadas a cada caso, sesiones de formación personalizadas y un acompañamiento continuo a cada productor.

Sin duda, esta evolución supone un importante hito en el refuerzo de la calidad, la transparencia y la creación de valor a largo plazo para los productores de Costa Rica.

AUDITORÍA CACAO-TRACE

En febrero de 2025, superamos con éxito nuestra primera auditoría Cacao-Trace, alcanzando el nivel de cumplimiento básico sin no conformidades significativas. Una de las principales acciones correctivas consistió en formalizar nuestro acuerdo de colaboración, ya que nuestra relación consolidada no bastaba por sí sola para garantizar nuestros compromisos a largo plazo en el país.

A nivel local, hemos puesto especial énfasis en las prácticas de fertilización del suelo. La auditoría confirmó el interés de los productores por realizar análisis del suelo y participar en la distribución de compost, lo que refuerza la pertinencia de nuestros esfuerzos en este ámbito.

BONO CHOCOLATE

La primera distribución del Bono Chocolate tuvo lugar a principios de 2026. La suma se abonó mediante transferencia bancaria directamente a cada productor, que podrá disponer libremente de estos ingresos adicionales según sus necesidades.

PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL
2024



**CENTROS DE
FERMENTACIÓN
CT MAESTROS** 2

**EXPERTOS Y
FORMADORES** 2

**EMPLEOS
DIRECTOS A
TIEMPO COMPLETO** 5

**INVERSIÓN TOTAL
EN CENTROS**

**% DE
PRODUCTORES
FORMADOS**

**MUJERES
EMPLEADAS A
TIEMPO COMPLETO** 2

**FINANCIACIÓN
EXTERNA**

100 %

2

RESULTADO DE
LA AUDITORÍA
CACAO-TRACE

2025

Cumplimiento básico

COMUNIDAD AGRÍCOLA

TOTAL DE PRODUCTORES
49

**TAMAÑO MEDIO DE LAS
EXPLOTACIONES EN HA**
2.6

**TRAZABILIDAD EN LAS
EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS**
100 %

**N.º DE MUJERES
AGRICULTORAS**
13

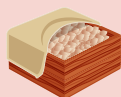
GRANOS DE CACAO

**VOLUMEN CT 2025
(VOLUMEN/T)** **46 T**

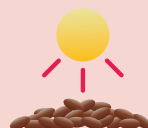
**% FERMENTADO EN
LOS CENTROS CT** **100 %**

**% DE FERMENTACIÓN
POR PRODUCTORES
FORMADOS POR CT** **0 %**

**MÉTODO DE
FERMENTACIÓN**



**MÉTODO DE
SECADO**



**VARIEDAD:
TRINITARIO**



**CATEGORÍAS DE
PERFILES DE SABOR
SENSORIALES**



IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO

**PRECIO ACTUAL EN
EXPLOTACIÓN/MT** **6670 €**

**PRECIO MÍNIMO
(APLICADO O NO)** **SÍ**

CACAO-TRACE



**PRIMA DE CALIDAD
MEDIA PAGADA POR
AGRICULTOR/MT** **260 €**

**BONO
CHOCOLATE
/KG** **0.10 €**



**BONO
CHOCOLATE
TOTAL:** **2025 8284 €**

DISTRIBUCIÓN: EN EFECTIVO

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Nuestras operaciones de abastecimiento en Costa Rica se apoyan en dos centros poscosecha —uno cerca de Guácimo y otro en Upala—, que garantizan una calidad constante de los granos y mantienen una estrecha relación con las comunidades agrícolas locales. La mejora de la fertilidad del suelo es una de las prioridades, y las auditorías recientes han confirmado el interés de los productores en realizar análisis del suelo y participar en programas de distribución de compost. El uso de compost, en particular, ha demostrado ser más beneficioso que los fertilizantes inorgánicos para la conservación del suelo como para la reducción de las emisiones de carbono, lo que refuerza la importancia de nuestros esfuerzos por promover unas prácticas de fertilización sostenibles.



Costa de Marfil

ORGANIZACIÓN LOCAL

En Costa de Marfil, procesamos el cacao en once centros poscosecha, donde fermentamos los granos frescos procedentes de las comunidades cercanas y formamos a los productores en técnicas de fermentación, una etapa esencial para obtener un chocolate de calidad superior.

Para la campaña 2024-2025, colaboramos con una red de 19 cooperativas. Sin embargo, con el fin de reforzar el impacto de nuestro programa entre los productores en los próximos años, en 2025-2026 reestructuramos nuestra red de cooperativas retirando tres de ellas e incorporando una nueva: CAYAT, situada al este del país y titular de una licencia de exportación de granos.

De esta forma, podemos centrarnos de manera más eficaz en mejorar los ingresos de los productores, en un contexto marcado por el aumento de los precios del cacao y un mercado del chocolate más exigente.

Lista de cooperativas asociadas en la campaña 2024-2025:

- CAEHS - Coopérative Agricole Ety-Ewoun-Anien du Haut Sassandra
- CAFUGO - Société Coopérative des Frères Unis Gbroke
- CAGNAN - Société Agricole de Gnanpoadji
- CAMAYE - Coopérative Agricole Manwoubé de Yere-Yere
- ECSP - Entreprise Coopérative de Saint Paul
- ECKACOOG - Entreprise Coopérative Agricole Koognanan de Grogouya
- SCAGB - Société Coopérative Agricole de Gbagbam
- SCAK - Société Coopérative Agricole de Fatouakro
- SCAMED - Société Coopérative Agricole pour la maîtrise de l'entraide durable
- SCANFI - Société Coopérative Agricole Niamkey Et Famille De L'Indenie
- SCANG - Société Agricole de Grabo
- SCAPD - Société Coopérative Eveil de Gueyo
- SCOOPAGED - Société Coopérative Garo est Divo
- SCOOWEND - Société Coopérative Wend Bark
- SOCAGRI2 - Société Coopérative Agricole De Grihiri 2
- SOCAMEYA - Société Coopérative Agricole Man Edi Anouanze
- SOCASS - Société Coopérative Agricole Sabary de Sago
- SOCAT - Société Agricole Coopérative de Tabou
- SOCOAMO - Société Coopérative Agricole de Monogaga Carrefour



Dr. Arthur TAPI, director regional de Cacao para África

«Ningún programa de sostenibilidad puede tener éxito sin una relación sólida con los productores. Por eso invertimos en las cooperativas para reforzar sus capacidades de gestión y gobernanza, con el apoyo de socios como ENABEL (agencia belga de desarrollo)».

AUDITORÍA CACAO-TRACE

Las auditorías Cacao-Trace en Costa de Marfil son las más complejas, ya que se llevan a cabo en 19 cooperativas. Para la auditoría de 2025 se utilizó la versión 7 de la norma Cacao-Trace, actualmente la más reciente y vigente. Todas las cooperativas obtuvieron la certificación de cumplimiento básico.

PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL 2015	CENTROS DE FERMENTACIÓN CT MAESTROS 11	INVERSIÓN TOTAL EN CENTROS 950 000 €
	EXPERTOS Y FORMADORES 134	% DE PRODUCTORES FORMADOS 70 %
	EMPLEOS DIRECTOS A TIEMPO COMPLETO 72	MUJERES EMPLEADAS A TIEMPO COMPLETO 2

RESULTADO DE LA AUDITORÍA CACAO-TRACE

2025

Cumplimiento básico

COMUNIDAD AGRÍCOLA

TOTAL DE PRODUCTORES 14 321
TAMAÑO MEDIO DE LAS EXPLOTACIONES EN HA 3.4
TRAZABILIDAD EN LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS 100 %
N.º DE MUJERES AGRICULTORAS 1423

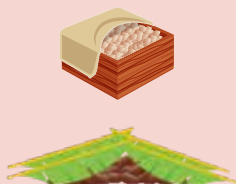
GRANOS DE CACAO

VOLUMEN CT 2025 (VOLUMEN/T) **11 834 T**

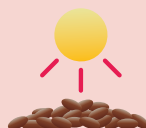
% FERMENTADO EN LOS CENTROS CT **4 %**

% DE FERMENTACIÓN POR PRODUCTORES FORMADOS POR CT **96 %**

MÉTODO DE FERMENTACIÓN



MÉTODO DE SECADO



VARIEDAD: **FORASTERO**



CATEGORÍAS DE PERFILES DE SABOR SENSORIALES



IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO *

PRECIO ACTUAL EN EXPLOTACIÓN/MT **3435 €**

PRECIO MÍNIMO (APLICADO O NO) **SÍ**

* Precio de la campaña 2024/2025 convertido a euros

CACAO-TRACE



PRIMA DE CALIDAD MEDIA PAGADA POR AGRICULTOR/MT **152 €**

BONO CHOCOLATE /KG **0.10 €**



BONO CHOCOLATE TOTAL: **2024 2 546 916 €** **2025 2 131 085 €**

DISTRIBUCIÓN: PROYECTO COMUNITARIO

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

En Costa de Marfil, Cacao-Trace promueve la agrosilvicultura animando a los productores a plantar árboles de sombra para mejorar la biodiversidad, la salud del suelo y la retención de carbono. En 2024, los productores plantaron 181 104 árboles de sombra y de cacao en ocho cooperativas, a los que siguieron 183 979 árboles en 2025, con tasas de supervivencia superiores al 83 % gracias al seguimiento continuo sobre el terreno y a los incentivos económicos. Sobre esta base, Cacao-Trace puso en marcha en 2025 un ambicioso proyecto piloto de fertilización y poda con el fin de mejorar los rendimientos y contribuir a la restauración ambiental. A través de este programa, los productores recibieron fertilizantes orgánicos y asesoramiento técnico; se podaron y fertilizaron 1000 hectáreas, se distribuyeron 1000 toneladas de fertilizante orgánico y se formó a 255 jóvenes como especialistas en poda. Los primeros resultados muestran un gran potencial, ya que las parcelas fertilizadas y podadas producen hasta un 280 % más de *cherelles* (frutos jóvenes del cacao) que las parcelas de control. En conjunto, las iniciativas de plantación de árboles y el programa de fertilización orgánica están ayudando a los productores a aumentar la productividad al tiempo que reducen el impacto medioambiental.

DISTRIBUCIÓN DE FERTILIZANTES ORGÁNICOS

La primera fase del proyecto FERTI se inició en diciembre de 2024 y finalizó en octubre de 2025 con un balance operativo positivo. Permitió que 950 productores de seis cooperativas se beneficiaran gratuitamente de fertilizantes orgánicos y servicios profesionales de poda.

Gracias al compromiso de 255 jóvenes del medio rural, debidamente formados, equipados y remunerados, se podaron y cartografiaron 1000 hectáreas que habían sido previamente acondicionadas por los productores, alcanzando una cobertura del 98 % a través de la plataforma Koltitrace. Más allá del éxito técnico, el valor añadido del proyecto reside en la profesionalización de la mano de obra local y en la adopción sostenible de buenas prácticas agrícolas por parte de los beneficiarios.

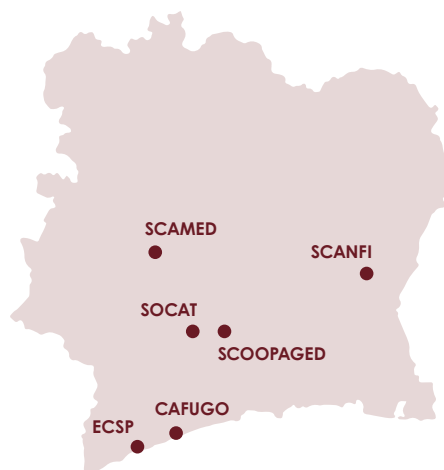
Tras estos resultados positivos, la iniciativa se ampliará durante la campaña 2025/2026. La segunda fase integrará nuevas cooperativas y continuará las evaluaciones de impacto, especialmente en relación con los rendimientos y las emisiones de carbono.



Las primeras tendencias observadas en las parcelas de demostración son especialmente destacables: la producción de mazorcas de cacao ha aumentado un 280 %.

PRINCIPALES RESULTADOS

- De las **1000 hectáreas de parcelas fertilizadas**, el 98.25 % de las parcelas se han cartografiado digitalmente (Koltitrace).
- Se **han podado y cartografiado digitalmente** 982.5 hectáreas de parcelas (Koltitrace).
- **255 jóvenes** han recibido formación en técnicas de poda y fertilización.
- **950 productores** han participado en el proyecto.
- **6 cooperativas se han beneficiado del programa Cacao-Trace.**
- **Resultados iniciales** (280 % más de *cherelles* y mazorcas de cacao en las parcelas de demostración en comparación con las parcelas de control).



Además, se están llevando a cabo dos estudios de impacto para evaluar con mayor precisión los efectos sobre los rendimientos y las emisiones de carbono.



BONO CHOCOLATE

Todos los proyectos del Bono Chocolate se basan en las necesidades expresadas por los productores del programa Cacao-Trace a través de encuestas realizadas en sus respectivas cooperativas. En 2025, el Bono Chocolate financió más de 10 000 kits escolares, 35 instalaciones de abastecimiento de agua, 4 proyectos educativos, 1 maternidad y 3 proyectos de capacitación para mujeres.

APOYO A LA ESCOLARIZACIÓN CONTINUADA DE LOS NIÑOS Y NIÑAS

Kits escolares

En septiembre de 2025, 10 282 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 representan un apoyo concreto que ayuda a aliviar la carga financiera ligada al inicio del año escolar.

Escuelas primarias

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 2025, el Bono Chocolate apoyó cuatro proyectos de escuelas primarias.

Cooperativa	Aldea	Descripción del proyecto
CAFUGO	Katiokro	Construcción de una escuela de seis aulas en la aldea de Katiokro, donde antes no había ninguna. Los niños tenían que caminar 3 km para ir al colegio.
SOCASS	Sago	Construcción de una escuela de seis aulas para sustituir al antiguo edificio de madera.
SCANFI	Zebenou	Construcción de una escuela de seis aulas en la aldea de Zebenou, donde antes no había ninguna.
SCANFI	Affalikro 2	Construcción de un instituto junto a un centro de educación secundaria.

Escuela primaria de SAGO



Instituto de Affalikro 2





André Cédric Akiapo, profesor del centro de educación secundaria de Affalikro 2

«Este proyecto supone un gran alivio para nuestra región. El Estado ha invertido en los centros de educación secundaria cercanos para evitar que los niños tengan que alejarse de sus familias, y ustedes han completado esta iniciativa con este instituto, que evitará que los adolescentes tengan que irse a vivir a otras ciudades. Cuando se marchan, muchos jóvenes abandonan los estudios y algunas chicas se quedan embarazadas».

Certificados de nacimiento

En Costa de Marfil, el ciclo de educación primaria concluye con un examen nacional que determina si un niño puede acceder a la educación secundaria. Sin embargo, los niños que no disponen de documentos de identidad oficiales —concretamente, un certificado de nacimiento— no pueden presentarse a este examen. Como consecuencia, no pueden continuar sus estudios más allá de la educación primaria, independientemente de su rendimiento académico.

Para superar este obstáculo, la Next Generation Cocoa Foundation ha puesto en marcha un proyecto piloto en colaboración con Edeidi Partners con el fin de proporcionar certificados de nacimiento a 2400 niños. Al ayudarles a obtener documentos de identidad oficiales, el proyecto permite que estos niños completen su educación y accedan a oportunidades futuras que, de otro modo, quedarían fuera de su alcance.

NUEVAS VIVIENDAS PARA LOS PROFESORES

Proyecto de 2024 finalizado en 2025

Durante años, la pequeña aldea de Allakouadiokro, en Costa de Marfil, se enfrentó a un gran reto: retener a profesores cualificados en su escuela local. Las condiciones de vida en la aldea distaban mucho de los estándares urbanos a los que muchos docentes estaban acostumbrados, lo que dificultaba atraerlos y retenerlos. Ante la falta de profesores titulados, algunos habitantes de la aldea sin formación habían asumido la enseñanza de los niños. Sin embargo, estos miembros de la comunidad, al no estar remunerados por el gobierno marfileño, dependían de las aportaciones económicas de las familias para continuar con su labor.

Conscientes de esta necesidad urgente, la comunidad solicitó utilizar el Bono Chocolate para financiar la construcción de **tres viviendas para profesores**, con el fin de proporcionar un alojamiento adecuado a los jóvenes docentes destinados a la aldea.

Gracias a esta iniciativa, el curso escolar 2025-2026 comenzó con **cuatro profesores titulados** en el centro, dos de ellos de nueva incorporación. Sin duda, supone un avance significativo para garantizar una educación de calidad y gratuita a los niños de Allakouadiokro.



Yssouf Ouattara, profesor y director de la escuela de Allakouadiokro

«Cuando llegué por primera vez a la aldea, las condiciones de vida eran tan duras que quería marcharme, pero el jefe de la aldea me pidió que me quedara y ayudara a la comunidad, lo que me convenció para quedarme. Las nuevas viviendas han transformado por completo nuestra vida cotidiana, proporcionándonos un nivel de confort que supera todas nuestras expectativas. Gracias a estas mejoras, los profesores jóvenes ahora están más dispuestos a quedarse, y personalmente me siento preparado para labrarme un futuro aquí y formar una familia».

ACCESO AL AGUA

En las aldeas donde operamos, la población suele depender de pozos tradicionales o de los ríos para abastecerse de agua. 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 bombas de agua alimentadas por energía solar en las comunidades de Cacao-Trace.

Gracias al aumento anual del Bono Chocolate, hemos pasado de construir una sola bomba de agua en 2019 a 35 en 2025. Asimismo, el tamaño de los depósitos de agua se adaptó al tamaño de la población, que oscila entre los 6 y los 20 m³. En 2025, por primera vez, también se instalaron bombas manuales para abastecer a comunidades más pequeñas, lo que nos permitió llegar a un mayor número de personas en el mismo periodo de tiempo.



2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
1	3	3	12	25	26	35*

*18 bombas manuales, 17 bombas alimentadas por energía solar



CONSTRUCCIÓN DE UNA MATERNIDAD

El centro de maternidad de Djapadji se había diseñado inicialmente para atender 150 partos al año. Sin embargo, actualmente atiende a cerca de 400, lo que obliga a algunas mujeres a dar a luz en el suelo por falta de espacio. Gracias al Bono Chocolate, se está construyendo una ampliación que estará finalizada en 2026. Cuando el nuevo edificio entre en funcionamiento, la estructura actual se destinará a otros servicios sanitarios esenciales, como la nutrición y la vacunación.

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. Con frecuencia, las esposas de los productores no disponen de ingresos propios.

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 (VSLA).
- 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.

Hasta la fecha, todos los módulos avanzan a buen ritmo. Los primeros resultados estarán disponibles en 2026.



Chantal Kouadio,
estudiante

«Gracias al curso de alfabetización, ahora

puedo expresarme mucho mejor. También puedo ayudar a mis hijos con los deberes y ya no necesito que me digan qué hora es. Tenemos la suerte de contar con un profesor muy paciente que nos anima mucho. Además, nos apoyamos mucho entre nosotras. Hemos iniciado un primer ciclo de VSLA y participamos en varios proyectos de actividades generadoras de ingresos. Gracias a mi grupo, pude hacer frente a los gastos imprevistos que surgieron a lo largo del año».



México

ORGANIZACIÓN LOCAL

El programa Cacao-Trace de Puratos comenzó en México en 2018 con la creación de un centro poscosecha en la ciudad de Comacalco, en el estado de Tabasco. Esta región ancestral de producción de cacao alberga una de las mayores diversidades de variedades de cacao del mundo. Puratos y Belcolade se han comprometido a preservar este patrimonio y a apoyar a las comunidades locales para mantener el cultivo de estas exigentes plantaciones, tanto en Tabasco como en Pichucalco, en el estado de Chiapas.

Con el tiempo, establecimos nuevas colaboraciones con cooperativas locales, pero estas relaciones resultaron complejas a la hora de aplicar nuestras normas de sostenibilidad. Por ello, decidimos centrarnos en la compra directa, lo que reduce el tamaño de nuestra red de productores, pero aumenta nuestra capacidad para garantizar el pleno cumplimiento de los requisitos de nuestro programa. Una vez que se haya alcanzado un equilibrio local estable y sostenible, tenemos previsto volver a ampliar progresivamente nuestra comunidad de productores.

Puratos opera en México en toda la cadena de valor del cacao al chocolate, desde la compra de granos a los productores hasta la elaboración de productos de chocolate terminados. Adquirimos granos frescos a nuestros productores y los transformamos en granos secos bien fermentados. A continuación, estos granos se envían a nuestra planta de masa de cacao de Mérida, en Yucatán. Desde allí, la masa de cacao de alta calidad obtenida se envía a nuestras fábricas de chocolate de Tizayuca (Hidalgo, México), Kenosha (EE. UU.) y Belcolade (Bélgica).

En México trabajamos con 1705 productores organizados en seis centros poscosecha.

AUDITORÍA CACAO-TRACE

Los avances en materia de digitalización, trazabilidad y documentación legal fueron insuficientes, lo que impidió la renovación automática de la certificación Cacao-Trace. Sin embargo, el proceso de auditoría nos permitió identificar 4 incidencias críticas y 36 puntos de no conformidad según la norma Cacao-Trace. Como resultado, el equipo dedicó tres meses a implementar de forma activa medidas correctivas a corto plazo. Está previsto que se realice una nueva auditoría en abril de 2026.

BONO CHOCOLATE

En 2025, un total de 1705 productores recibieron el Bono Chocolate en efectivo, por un importe total de 46 500 €.

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** **4**

**EXPERTOS Y
FORMADORES** **3**

**EMPLEOS
DIRECTOS A
TIEMPO COMPLETO** **42**

**INVERSIÓN TOTAL
EN CENTROS** **550 000 €**

**% DE
PRODUCTORES
FORMADOS** **41 %**

**MUJERES
EMPLEADAS A
TIEMPO COMPLETO** **19**

**RESULTADO DE
LA AUDITORÍA
CACAO-TRACE** **2025 -**

COMUNIDAD AGRÍCOLA

TOTAL DE PRODUCTORES
1705

**TAMAÑO MEDIO DE LAS
EXPLOTACIONES EN HA**
1.76

**TRAZABILIDAD EN LAS
EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS**
100 %

**N.º DE MUJERES
AGRICULTORAS**
398

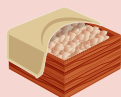
GRANOS DE CACAO

**VOLUMEN CT 2025
(VOLUMEN/T)** **768 T**

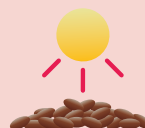
**% FERMENTADO EN
LOS CENTROS CT** **100 %**

**% DE FERMENTACIÓN
POR PRODUCTORES
FORMADOS POR CT** **0 %**

**MÉTODO DE
FERMENTACIÓN**



**MÉTODO DE
SECADO**



**VARIEDAD:
TRINITARIO
80 %
CRIOLLO
20 %**



**CATEGORÍAS DE
PERFILES DE SABOR
SENSORIALES**



IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO

**PRECIO ACTUAL EN
EXPLOTACIÓN/MT** **7180 €**

**PRECIO MÍNIMO
(APLICADO O NO)** **SÍ**

CACAO-TRACE



**PRIMA DE CALIDAD
MEDIA PAGADA POR
AGRICULTOR/MT** **180 €**

**BONO
CHOCOLATE
/KG** **0.10 €**



**BONO
CHOCOLATE
TOTAL:** **2024 46 500 €** **2025 138 303 €**

DISTRIBUCIÓN: EN EFECTIVO

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

En México, ayudamos a los productores a aumentar su productividad y sus ingresos mediante la promoción de modelos agroforestales. Los árboles adicionales proporcionan sombra, actúan como cortavientos y ayudan a delimitar las parcelas. Nos reunimos periódicamente con productores voluntarios para compartir buenas prácticas agrícolas que protegen el medio ambiente y la biodiversidad, generando un efecto dominó, ya que estos productores fomentan su adopción en el conjunto de la comunidad. Asimismo, preservamos el cacao Criollo tradicional mediante su conservación sobre el terreno y, desde 2013, en nuestra plantación experimental de Tikul, contribuyendo así a salvaguardar el patrimonio del cacao y la biodiversidad.



Papúa Nueva Guinea

ORGANIZACIÓN LOCAL

En el año 2017, Puratos y Belcolade establecieron una alianza estratégica con Outspan, miembro del Grupo OLAM, con el objetivo de mejorar los medios de vida de los cacaocultores y la calidad de sus granos. El programa Cacao-Trace se puso en marcha en la región de Sepik Oriental en el año 2018, donde toda la producción está certificada como ecológica y de comercio justo. En los últimos siete años, el programa ha reforzado sus alianzas con los productores mediante formaciones específicas, la instalación de secaderos solares y la implementación de sistemas avanzados de gestión de datos de los productores, favoreciendo así tanto la mejora de la calidad como la sostenibilidad a largo plazo. En 2025, nuestras comunidades de Cacao-Trace se encontraban repartidas en tres distritos: Yangoru, Angoram y Wosera Gawi.

Asimismo, hemos reforzado nuestra red de productores en Sepik Oriental con la incorporación de Maprik como nueva comunidad asociada, lo que nos brinda nuevas oportunidades para abastecernos de granos ecológicos y de comercio justo. Con una cooperativa consolidada formada por aproximadamente 1025 productores, Maprik se encuentra en una posición idónea para impulsar un crecimiento sostenible. Para apoyar a estos productores, hemos puesto en marcha programas de formación sobre las normas Cacao-Trace, las buenas prácticas agrícolas y la mejora de la calidad. Además de la formación, proporcionamos herramientas agrícolas esenciales e instalamos sistemas de secado solar, medidas fundamentales para mejorar la productividad, garantizar la calidad superior de los granos y mejorar los medios de vida de toda la comunidad.

Damos la bienvenida a nuestro nuevo socio en Papúa Nueva Guinea: Kamapim

En 2025, establecimos una nueva alianza con Kamapim, una organización con sede en Madang, Papúa Nueva Guinea. Kamapim forma parte del Grupo Envirium, la misma organización con la que colaboramos para el abastecimiento de granos en el Congo. Presente en Papúa Nueva Guinea desde el año 2018, Kamapim ha acumulado una sólida trayectoria en el abastecimiento de vainilla y el desarrollo comunitario, incluyendo la implantación de servicios de banca en línea para todos los productores de su cadena de suministro. Estamos convencidos de que pueden repetir este éxito en el sector del cacao. En la actualidad, ya hemos empezado a trabajar con los productores del distrito de Bogia, en la provincia de Madang.

AUDITORÍA CACAO-TRACE

En 2025, OFI alcanzó un nivel de cumplimiento total, con únicamente dos no conformidades identificadas: una documentación incompleta de las actividades agrícolas en los manuales y un conocimiento limitado por parte de los productores de la política de la Prima de calidad durante las entrevistas realizadas en el marco de la auditoría. Para subsanar estas deficiencias, OFI redoblará sus esfuerzos intensificando las campañas de sensibilización durante las sesiones de formación.



PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL
2018



CENTROS DE
FERMENTACIÓN
CT MAESTROS **0**

EXPERTOS Y
FORMADORES **21**

EMPLEOS
DIRECTOS A
TIEMPO COMPLETO **40**

INVERSIÓN TOTAL
EN CENTROS **151 000 €**

% DE
PRODUCTORES
FORMADOS **80 %**

MUJERES
EMPLEADAS A
TIEMPO COMPLETO **12**

RESULTADO DE
LA AUDITORÍA
CACAO-TRACE

2025

Cumplimiento total

COMUNIDAD AGRÍCOLA

TOTAL DE PRODUCTORES
3292

TAMAÑO MEDIO DE LAS
EXPLOTACIONES EN HA
0.64

TRAZABILIDAD EN LAS
EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS
100 %

N.º DE MUJERES
AGRICULTORAS
645

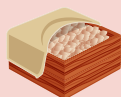
GRANOS DE CACAO

VOLUMEN CT 2025
(VOLUMEN/T) **1055 T**

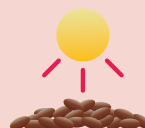
% FERMENTADO EN
LOS CENTROS CT **—**

% DE FERMENTACIÓN
POR PRODUCTORES
FORMADOS POR CT **100 %**

MÉTODO DE
FERMENTACIÓN



MÉTODO DE
SECADO



VARIEDAD:
TRINITARIO



CATEGORÍAS DE
PERFILES DE SABOR
SENSORIALES



IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO *

PRECIO ACTUAL EN
EXPLOTACIÓN/MT **3264 €**

PRECIO MÍNIMO
(APLICADO O NO) **NO**

* En Papúa Nueva Guinea contamos
con una red de 158 propietarios de
centros de fermentación

CACAO-TRACE



PRIMA DE CALIDAD
MEDIA PAGADA POR
AGRICULTOR/MT **86 €**

BONO
CHOCOLATE
/KG **0.10 €**



BONO
CHOCOLATE
TOTAL: **2024 123 596 €**

2025 189 986 €

DISTRIBUCIÓN: PROYECTO COMUNITARIO

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Debido a la amplia cobertura forestal de Papúa Nueva Guinea, el riesgo de deforestación constituye un motivo de gran preocupación, y la aplicación rigurosa del programa Cacao-Trace contribuye a preservar esta cadena de suministro totalmente ecológica. A través de la Asociación Económica entre Australia y Papúa Nueva Guinea (APEP), los propietarios de los centros de fermentación también están instalando secadores solares más duraderos, lo que reduce la dependencia de lonas y el secado con leña. Esta transición reduce el uso de materiales sintéticos, disminuye el consumo de madera, mejora la calidad de los granos al eliminar los sabores ahumados y contribuye a reducir el impacto medioambiental a nivel nacional.



INSTALACIÓN DE 35 DEPÓSITOS DE AGUA ADICIONALES PARA APOYAR A LAS COMUNIDADES DE CACAO-TRACE

Las comunidades rurales de Papúa Nueva Guinea siguen enfrentándose a un acceso limitado al agua potable, lo que provoca problemas de salud que se podrían evitar, como la diarrea y el cólera. Por ello, la provisión de depósitos de agua y la promoción de las prácticas de higiene siguen siendo fundamentales para proteger a las poblaciones vulnerables, especialmente a los niños.

Sin embargo, debido a la dispersión geográfica de las aldeas, resulta complicado llegar directamente a todos los productores del programa Cacao-Trace. Para solucionar este problema, estamos instalando depósitos de agua de 5 m³ en las explotaciones de los propietarios de centros de fermentación, que actúan como puntos de encuentro donde los productores se reúnen durante la temporada de cosecha. En 2025, instalamos con éxito 35 depósitos en el conjunto de nuestros distritos. Actualmente colaboramos con una red de 158 propietarios de centros de fermentación. Para 2026, esperamos haberlos equipado a todos.

2022	2023	2024	2025
38	20	40	35

Número de depósitos de agua instalados en Papúa Nueva Guinea gracias al Bono Chocolate.

Formación en el mantenimiento de depósitos de agua

Para garantizar tanto la seguridad como el buen funcionamiento a largo plazo de los depósitos de agua recién instalados, se destinó una parte de los fondos a impartir formación en mantenimiento en colaboración con WaterAid. Estas sesiones están diseñadas para prolongar la vida útil de las infraestructuras y garantizar que el agua recogida siga siendo apta para el consumo.

La formación abordó prácticas fundamentales como la limpieza rutinaria, el uso adecuado de los depósitos y las técnicas básicas de mantenimiento. Asimismo, WaterAid también ofreció orientación sobre la seguridad del agua para ayudar a prevenir la contaminación y garantizar que el agua destinada al consumo y a las necesidades domésticas diarias cumpla con los estándares de calidad. En concreto, se impartieron con éxito cuatro sesiones de formación, a las que asistieron un total de 233 participantes.

Al dotar a las comunidades de estas competencias prácticas, buscamos proteger la salud y el bienestar de los beneficiarios, al tiempo que reforzamos la participación activa y la gestión sostenible de los recursos proporcionados.





Anna Kerry, East Yangoru, distrito de Yangoru Saussia

«Ser mujer en este sector me ha hecho enfrentar numerosos desafíos, pero la ayuda que me ha brindado el programa Cacao-Trace ha marcado una verdadera diferencia. Me siento muy orgullosa y agradecida por haber recibido este depósito de agua, algo que me habría resultado difícil de costear o conseguir por mi cuenta. Me gustaría expresar mi más sincero agradecimiento a Puratos por poner en marcha este proyecto comunitario. Ya no tengo que desplazarme largas distancias a por agua limpia para beber y cocinar, ya que ahora tengo acceso a agua potable y segura justo al lado de casa».



Johnny Wanpis, West Yangoru, distrito de Yangoru Saussia

«Estoy muy contento y agradecido al

programa Cacao-Trace.

Antes, plantábamos y cosechábamos cacao sin contar con los conocimientos ni la formación adecuados, ya que no disponíamos de servicios de extensión agrícola por parte del gobierno.

Gracias al programa, hemos recibido formación gratuita sobre gestión de cultivos y poda. Además, nos proporcionaron herramientas sin coste, lo que nos permitió poner en práctica lo que habíamos aprendido. Las herramientas necesarias para este trabajo son caras —alrededor de 85 kina—, una cantidad que productores como yo difícilmente podemos asumir».



Konsley Lekeora, East Yangoru, distrito de Yangoru Saussia

«Estoy muy agradecido al

programa Cacao-Trace,

ya que me ha ayudado mucho como productor de cacao y propietario de un centro de fermentación. Agradezco enormemente el depósito de agua, el secador solar fijo y las herramientas que hemos recibido.

El secador solar ha reducido considerablemente los costes de secado y ha eliminado la necesidad de recurrir a la leña y los sistemas de secado tradicionales. Me ha permitido ahorrar tiempo, dedicar más atención a mi plantación de cacao y garantizar que mis granos de cacao fermentados se mantengan en buen estado incluso durante la temporada de lluvias.

El depósito de agua también ha supuesto un gran beneficio para mi familia y para los productores, ya que ya no necesitamos recorrer largas distancias para obtener agua para beber y cocinar».



Emmanuel Winduo, East Yangoru, distrito de Yangoru Saussia

«Agradezco enormemente que nos hayan proporcionado este depósito de agua. Estoy muy agradecido al programa Cacao-Trace por poner en marcha este tipo de proyecto comunitario. La instalación del depósito ha aliviado considerablemente las dificultades que suponía recorrer largas distancias para recoger agua de arroyos, riachuelos y pozos excavados. Esta ayuda ha tenido un impacto significativo y positivo en nuestras actividades diarias y en nuestro bienestar».



Perú

ORGANIZACIÓN LOCAL

En 2023, Puratos adquirió una parcela de dos hectáreas en la región de Ucayali, cerca del pequeño pueblo de Alexander von Humboldt, enclavado en lo más profundo de las montañas de la Amazonía peruana. Esta zona remota, rica en biodiversidad, se encuentra en una fase de desarrollo social y económico impulsada por importantes inversiones nacionales e internacionales.

Durante muchos años, la región fue conocida principalmente como una importante zona productora de coca. Sin embargo, en la última década ha experimentado una notable transición hacia la agricultura legal. En la actualidad, las familias productoras de cacao disfrutan de una fuente de ingresos legal y sostenible, y tienen libertad para elegir a quién vender su cosecha.

En 2024, construimos desde cero un centro poscosecha de última generación. Cada elemento de su construcción y equipamiento fue diseñado para maximizar la eficiencia, permitiendo unos procesos de fermentación y secado excepcionales, al tiempo que se garantizan los mejores estándares de calidad del sector y unas condiciones de trabajo óptimas para nuestros operarios (más información en la pág. 17).

En 2025, empezamos a adquirir cacao fresco a los productores. A través de eventos, sesiones de formación y un acompañamiento continuo, los productores poco a poco fueron conociéndonos y confiando en nosotros. Hoy nos enorgullece colaborar con una comunidad de productores estable y en crecimiento, con la que esperamos establecer unas relaciones duraderas. A nivel local, Camsa nos ayuda en la implementación del programa.

AUDITORÍA CACAO-TRACE

En octubre de 2025, superamos con éxito nuestra primera auditoría Cacao-Trace, alcanzando el nivel de cumplimiento básico sin no conformidades significativas. La auditoría aportó información valiosa y puso de relieve la necesidad de reforzar la formación en materia de no discriminación para aquellos productores que contratan a trabajadores en sus explotaciones, especialmente en lo que respecta a la orientación sexual. Asimismo, puso de manifiesto la importancia de informar mejor sobre el procedimiento de reclamación para garantizar que los productores se sientan plenamente capacitados para plantear sus inquietudes cuando sea necesario.

A partir de estos aprendizajes, nos comprometemos a mejorar continuamente nuestros servicios y el apoyo a los productores. Nuestro objetivo es construir y mantener una comunidad agrícola estable, comprometida y resiliente durante muchos años.

BONO CHOCOLATE

La primera distribución del Bono Chocolate tendrá lugar en 2026. El pago se realizará íntegramente mediante transferencia bancaria, que se enviará directamente a cada productor para garantizar que tengan total libertad a la hora de decidir cómo utilizar estos ingresos adicionales.

Asimismo, organizaremos un evento en el centro poscosecha, donde los productores podrán descubrir y degustar chocolate de alta calidad elaborado con su propio cacao, permitiendo que ellos y sus familias lo prueben por primera vez desde que comenzaron a cultivar cacao.

PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL 2025	CENTROS DE FERMENTACIÓN CT MAESTROS 1	INVERSIÓN TOTAL EN CENTROS 430 000 €
	EXPERTOS Y FORMADORES 4	% DE PRODUCTORES FORMADOS 100 %
	EMPLEOS DIRECTOS A TIEMPO COMPLETO 12	MUJERES EMPLEADAS A TIEMPO COMPLETO 3

RESULTADO DE LA AUDITORÍA CACAO-TRACE

2025 **Cumplimiento básico**

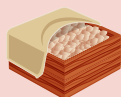
COMUNIDAD AGRÍCOLA

TOTAL DE PRODUCTORES 149
TAMAÑO MEDIO DE LAS EXPLOTACIONES EN HA 5.1
TRAZABILIDAD EN LAS EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS 100 %
N.º DE MUJERES AGRICULTORAS 34

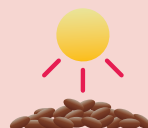
GRANOS DE CACAO

VOLUMEN CT 2025 (VOLUMEN/T) 127 T
% FERMENTADO EN LOS CENTROS CT 100 %
% DE FERMENTACIÓN POR PRODUCTORES FORMADOS POR CT 0 %

MÉTODO DE FERMENTACIÓN



MÉTODO DE SECADO



VARIEDAD: **TRINITARIO**



CATEGORÍAS DE PERFILES DE SABOR SENSORIALES



IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO

PRECIO ACTUAL EN EXPLOTACIÓN/MT 5878 €
PRECIO MÍNIMO (APLICADO O NO) SÍ

CACAO-TRACE



PRIMA DE CALIDAD MEDIA PAGADA POR AGRICULTOR/MT **76 €**

BONO CHOCOLATE /KG **0.10 €**



BONO CHOCOLATE TOTAL: 2025 **22 816 €**

DISTRIBUCIÓN: EN EFECTIVO EN 2026

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

En 2023, Puratos adquirió una parcela de dos hectáreas en la región de Ucayali, en la Amazonía peruana, cerca del pueblo de Alexander von Humboldt, una zona de excepcional biodiversidad que actualmente está en proceso de transición hacia un modelo de desarrollo sostenible. La región, que en su día era conocida por la producción de coca, ha experimentado una transición significativa hacia la agricultura legal. A través de Puratos y Cacao-Trace, apoyamos activamente este cambio promoviendo el cultivo legal de cacao y ayudando a las familias productoras a construir medios de vida estables y sostenibles. Nuestra presencia también contribuye a los esfuerzos por preservar la rica biodiversidad amazónica de la zona, al tiempo que fomenta unas prácticas agrícolas responsables.



Filipinas

ORGANIZACIÓN LOCAL

En 2017, Puratos y Belcolade iniciaron una alianza estratégica con Kennermer Foods International con el objetivo de impulsar la producción sostenible de cacao en la isla de Mindanao. Gracias a modelos de financiación innovadores y a prácticas de cultivos intercalados, el cultivo del cacao ha experimentado un crecimiento significativo, permitiendo a los productores aumentar su productividad y diversificar sus fuentes de ingresos. Puratos opera además tres centros de fermentación en Calinan, San Isidro y Mati, reforzando el compromiso de Cacao-Trace de mejorar las condiciones de vida de los productores, garantizar una calidad constante de los granos y ampliar el impacto a largo plazo en las comunidades productoras de cacao.

Con el fin de ampliar aún más su alcance y reforzar la red de productores locales, nuestro socio ha creado los centros Cacaopreneur (más información en la pág. 49), que actúan como puntos de contacto accesibles para la comunidad, ofreciendo formación, apoyo en el suministro de plántulas y oportunidades empresariales que permiten que más productores participen en el programa.

AUDITORÍA CACAO-TRACE

La auditoría Cacao-Trace se llevó a cabo en Filipinas en julio de 2025. Su resultado confirmó que nuestro socio alcanzó un nivel de cumplimiento total, sin que se constatará ninguna no conformidad.



PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL
2017



**CENTROS DE
FERMENTACIÓN
CT MAESTROS** **3**

**EXPERTOS Y
FORMADORES** **9**

**EMPLEOS
DIRECTOS A
TIEMPO COMPLETO** **17**

**INVERSIÓN TOTAL
EN CENTROS** **385 876 €**

**% DE
PRODUCTORES
FORMADOS** **85 %**

**MUJERES
EMPLEADAS A
TIEMPO COMPLETO** **6**

RESULTADO DE
LA AUDITORÍA
CACAO-TRACE

2025

Cumplimiento total

COMUNIDAD AGRÍCOLA

TOTAL DE PRODUCTORES
2428

**TAMAÑO MEDIO DE LAS
EXPLOTACIONES EN HA**
1.75

**TRAZABILIDAD EN LAS
EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS**
100 %

**N.º DE MUJERES
AGRICULTORAS**
680

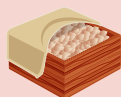
GRANOS DE CACAO

**VOLUMEN CT 2025
(VOLUMEN/T)** **524 T**

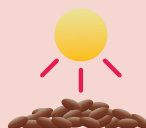
**% FERMENTADO EN
LOS CENTROS CT** **77 %**

**% DE FERMENTACIÓN
POR PRODUCTORES
FORMADOS POR CT** **23 %**

**MÉTODO DE
FERMENTACIÓN**



**MÉTODO DE
SECADO**



**VARIEDAD:
TRINITARIO**



**CATEGORÍAS DE
PERFILES DE SABOR
SENSORIALES**



IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO

**PRECIO ACTUAL EN
EXPLOTACIÓN/MT** **4167 €**

**PRECIO MÍNIMO
(APLICADO O NO)** **SÍ**

CACAO-TRACE



**PRIMA DE CALIDAD
MEDIA PAGADA POR
AGRICULTOR/MT** **578 €**

**BONO
CHOCOLATE
/KG** **0.10 €**



**BONO
CHOCOLATE
TOTAL:** **2024** **52 697 €**

2025 **94 363 €**

DISTRIBUCIÓN: EN EFECTIVO

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

En la ciudad de Mati, Puratos apoya dos iniciativas complementarias que refuerzan la protección de los bosques y los medios de vida sostenibles. Por un lado, nuestras acciones de conservación forestal en Taguibo, Tagbinonga y Don Salvador López se centran en reducir la deforestación mediante una mejor vigilancia forestal, una aplicación más estricta de las medidas de control y una mayor sensibilización de la comunidad.

Por otro, el programa agroforestal Cacaopreneur involucra a las comunidades indígenas de las zonas Cacao-Trace y sus alrededores para promover la agrosilvicultura basada en el cacao como una alternativa de sustento sostenible, contribuyendo así a reducir la deforestación y a reforzar la conservación de la biodiversidad.

IMPULSAMOS EL ÉXITO DE LOS PRODUCTORES A TRAVÉS DE LOS CENTROS CACAOPRENEUR

Con el fin de ampliar nuestra comunidad de productores e involucrar a aquellos situados lejos de los centros poscosecha existentes, hemos puesto en marcha los centros Cacaopreneur como parte de nuestra iniciativa de crecimiento estratégico. Estos centros funcionan como puntos de compra satélite y cuentan con infraestructuras esenciales, como viveros, centros de formación, almacenes y parcelas de demostración, diseñados para ofrecer a los productores acceso a recursos y apoyo técnico.

En 2025, inauguramos con éxito dos centros Cacaopreneur operativos: uno en Laak, en la provincia de Davao de Oro, y otro en Marilog, en la ciudad de Davao. Asimismo, tenemos previsto abrir nuevos centros en Davao Oriental en 2026, ubicados estratégicamente cerca de la región de Mati para seguir reforzando nuestra red.

Cada centro Cacaopreneur ofrece:

- **Vivero de cacao:** suministra material de plantación de alta calidad, con especial atención a clones compatibles con la variedad de cacao UF 18, para resolver los problemas de compatibilidad clonal experimentados en el pasado y mejorar la productividad.
- **Almacén:** actúa como centro de almacenamiento centralizado, garantizando que los productores puedan acceder fácilmente a insumos esenciales.
- **Centro de formación:** ofrece formación práctica para reforzar los conocimientos y las competencias técnicas de los productores.
- **Parcelas de demostración:** muestran buenas prácticas agrícolas y fomentan la diversificación multiclonal.

En su conjunto, estas iniciativas amplían nuestro alcance, empoderan a los productores y refuerzan la cadena de valor. Sin duda, al facilitar el acceso a recursos y conocimientos, estamos creando una comunidad productora de Cacao-Trace sostenible.



LOS NUEVOS CENTROS CACAOPRENEUR ACERCAN LA AYUDA A LOS PRODUCTORES DE REGIONES AISLADAS



CADA CENTRO CONSTRUYE VIVEROS PARA ABASTECER A LOS PRODUCTORES CON PLÁNTULAS DE BUENA CALIDAD. EN LOS VIVEROS TAMBIÉN HAY DISPONIBLES DIFERENTES CLONES



EN LOS CENTROS CACAOPRENEUR TAMBIÉN SE IMPARTEN CURSOS DE FORMACIÓN PARA PRODUCTORES PARA REFORZAR SUS CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS TÉCNICAS. LA FOTOGRAFÍA FUE TOMADA DURANTE EL ACTO DE INAUGURACIÓN DE UN CENTRO CACAOPRENEUR EN LAAK, EN LA PROVINCIA DE DAVAO DE ORO



SE IMPARTIERON FORMACIONES PRÁCTICAS CONTINUAS PARA AYUDAR A LOS PRODUCTORES A MEJORAR SUS PRÁCTICAS DE CULTIVO DEL CACAO

IMPULSAMOS EL CONOCIMIENTO DE LOS PRODUCTORES A TRAVÉS DE FORMACIONES CONTINUAS

En total, se impartieron 114 sesiones de formación a 1510 productores de Cacao-Trace, centradas en las áreas clave identificadas a través de encuestas de observación de la adopción. Estas sesiones abordaron las normas Cacao-Trace, las buenas prácticas agrícolas, con especial énfasis en la diversificación clonal, la fertilidad del suelo y la gestión de fertilizantes, así como la gestión integrada de plagas (GIP). Para seguir impulsando la productividad, también estamos ofreciendo asesoramiento personalizado a algunos productores, garantizando un apoyo adaptado que favorezca la mejora continua y el crecimiento sostenible.



BONO CHOCOLATE

En diciembre de 2025, un total de 52 697 euros en concepto de Bono Chocolate se distribuyeron entre 1472 productores de Cacao-Trace. El bono se repartió mediante pagos en efectivo (54 %) y transferencias digitales (46 %). Se celebraron actos oficiales de lanzamiento de la distribución en Calinan, San Isidro y Mati, a los que asistieron tanto acopiadores como productores. Esta iniciativa no solo proporcionó apoyo financiero directo a los productores, sino que además reforzó su compromiso con el programa Cacao-Trace y fortaleció la participación de la comunidad en la cadena de valor.

UN SABOR A ESPERANZA: HOMENAJE A NUESTROS BECARIOS DE CACAO-TRACE

Una parte de los fondos del Bono Chocolate se ha destinado a apoyar un proyecto comunitario de especial relevancia: la financiación de becas para dos niños de nuestra comunidad de productores de Cacao-Trace.

Dafny Olalo y Pea Marjurraye Rosalito, ambas hijas de productores comprometidos con el programa Cacao-Trace, fueron seleccionadas para esta beca no solo por sus excelentes resultados académicos, sino también por la fortaleza y la determinación que han demostrado a pesar de las dificultades económicas.

Ambas alumnas comenzarán sus estudios en la Facultad de Ciencias Agrícolas y Tecnología de Kapalong, donde cursarán la carrera de Agricultura.

Durante los próximos cuatro años, cada una recibirá una ayuda mensual de 102 dólares estadounidenses para sufragar sus gastos académicos y de manutención.



DAFNY OLALO Y PEA ROSALITO INICIAN SU TRAYECTORIA COMO BECARIAS DE CACAO-TRACE. AMBAS CURSANDO ESTUDIOS EN AGRICULTURA





Uganda

ORGANIZACIÓN LOCAL

El programa Cacao-Trace se inició en Uganda en el año 2018 y ha seguido desarrollándose y mejorando desde entonces en estrecha 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, hemos introducido diversas mejoras en nuestro proceso para aumentar aún más la calidad de nuestros granos y potenciar su aroma.

En la actualidad, nuestra producción procedente de Uganda se enfrenta a un problema relacionado con los metales pesados, principalmente cadmio. Con el apoyo del equipo de I+D de Puratos y del equipo de Plant Science de Olam, estamos trabajando para mitigar el impacto de estos metales en nuestros productos y mejorar la fertilidad de los suelos.



Centro poscosecha de Bundibugyo

En Uganda, trabajamos directamente con 1200 productores de 10 comunidades cercanas, lo que nos permite procesar todos nuestros granos en un solo centro poscosecha.

AUDITORÍA CACAO-TRACE

En 2025, al igual que en 2024, la auditoría se llevó a cabo conforme a la nueva versión 7 de nuestra norma Cacao-Trace, con el fin de verificar el cumplimiento de nuestro programa Cacao-Trace. Con el apoyo de nuestro socio, nuestro programa está certificado en cumplimiento total 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 u seguridad y cálculo del precio de la Prima, respectivamente.

PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL
2018



**CENTROS DE
FERMENTACIÓN
CT MAESTROS** **1**

**EXPERTOS Y
FORMADORES** **10**

**EMPLEOS
DIRECTOS A
TIEMPO COMPLETO** **10**

**INVERSIÓN TOTAL
EN CENTROS** **167 420 €**

**% DE
PRODUCTORES
FORMADOS** **100 %**

**MUJERES
EMPLEADAS A
TIEMPO COMPLETO** **1**

RESULTADO DE
LA AUDITORÍA
CACAO-TRACE

2025

Cumplimiento total

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

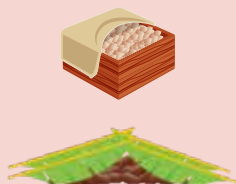
GRANOS DE CACAO

**VOLUMEN CT 2025
(VOLUMEN/T)** **816 T**

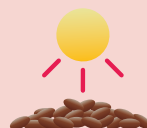
**% FERMENTADO EN
LOS CENTROS CT** **100 %**

**% DE FERMENTACIÓN
POR PRODUCTORES
FORMADOS POR CT** **—**

**MÉTODO DE
FERMENTACIÓN**



**MÉTODO DE
SECADO**



**VARIEDAD:
TRINITARIO
FORASTERO**



**CATEGORÍAS DE
PERFILES DE SABOR
SENSORIALES**



IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO *

**PRECIO ACTUAL EN
EXPLOTACIÓN/MT** **6536 €**

**PRECIO MÍNIMO
(APLICADO O NO)** **NO**

* Precio medio de la campaña de 2025

CACAO-TRACE



**PRIMA DE CALIDAD
MEDIA PAGADA POR
AGRICULTOR/MT** **68.8 €**

**BONO
CHOCOLATE
/KG** **0.10 €**



**BONO
CHOCOLATE
TOTAL:** **2024** **115 725 €**

2025 **146 947 €**

DISTRIBUCIÓN: PROYECTO COMUNITARIO

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Cacao-Trace aplica estrictos estándares medioambientales en todas sus operaciones. En Uganda, recogimos 816 toneladas de granos de cacao totalmente ecológicos de unos 1200 productores, lo que demuestra una amplia adopción de prácticas sostenibles. Seguimos reduciendo nuestra huella medioambiental mediante mejoras prácticas, como la renovación de las explotaciones con material genético de alto rendimiento para aumentar los rendimientos por hectárea.



BONO CHOCOLATE

Escuela primaria de Kinyante

En 2025, el Bono Chocolate financió la renovación y ampliación de la escuela primaria de Kinyante.

En Uganda, la educación primaria consta de siete niveles. Sin embargo, la escuela de Kinyante solo disponía de cuatro aulas, lo que obligaba a algunos alumnos a recibir clases en el exterior. Gracias al Bono Chocolate, fue posible rehabilitar dos aulas en mal estado y construir una ampliación con tres nuevas aulas, alcanzando así las siete aulas necesarias para completar el ciclo de educación primaria.





D. Kitembo Juuku Peter,
subdirector de la escuela primaria de Kinyante

«Durante muchos años, el personal de la escuela primaria de Kinyante trabajó en condiciones extremadamente difíciles. Al no disponer de sala de profesores, las reuniones se celebraban bajo un árbol y no había ningún lugar donde guardar materiales esenciales como libros o tizas. Una de las clases incluso se impartía completamente al aire libre, bajo un árbol, lo que hacía que las clases se interrumpieran cada vez que cambiaba el tiempo. Solo podíamos ofrecer clases de primero a quinto de primaria, por lo que los alumnos no podían completar su educación en el centro.

Hoy, todo ha cambiado. Gracias al bloque de aulas completamente equipadas, construido gracias a la iniciativa del Bono Chocolate, ahora disponemos de espacio suficiente para impartir clases hasta séptimo curso de primaria. Todos los niños estudian en un aula adecuada y segura, lo que ha mejorado significativamente la asistencia, la motivación del profesorado y el entorno general de aprendizaje.

Antes, profesores y alumnos compartían los mismos aseos, lo que resultaba incómodo y poco digno. El nuevo bloque con cuatro letrinas ha devuelto la intimidad, la higiene y la comodidad para todos».



Dña. Kachelewa Evanis,
profesora de 2.º de primaria de la escuela primaria Kinyante

«Durante muchos años, el acceso al agua potable constituyó uno de los mayores desafíos de la escuela primaria de Kinyante. Nuestra única fuente de agua era el río Lugo, situado a varios kilómetros del centro. Cada día, alumnos y profesores tenían que recorrer largas distancias a pie para ir a buscar agua, un tiempo que debería haberse dedicado a la enseñanza y al aprendizaje.

Y durante la temporada de lluvias, la situación era aún peor. El camino hacia el río se volvía extremadamente resbaladizo y peligroso, llegando en ocasiones a ser completamente intransitable. En esos días, simplemente no teníamos agua en el colegio. La falta de un acceso seguro no solo afectaba a nuestras rutinas diarias, sino también a nuestra salud, higiene y entorno educativo en general.

Las familias estaban muy preocupadas por la seguridad de sus hijos. El río era peligroso y difícil de cruzar, y muchos temían que recorrer largas distancias, sobre todo con mal tiempo, pusiera en peligro la vida de sus hijos. Algunas familias llegaron incluso a sacar a sus hijos de la escuela porque consideraban que ya no era un lugar seguro.

Hoy, todo ha cambiado. Con la instalación de un nuevo pozo en el recinto escolar, todos estos problemas han quedado resultados. Ahora contamos con una fuente de agua potable fiable, cercana y segura. Esto ha mejorado considerablemente el bienestar de nuestros alumnos y profesores, ha restablecido la confianza de las familias en el centro y ha creado un entorno más saludable y favorable para la educación. Estamos profundamente agradecidos al Bono Chocolate por esta ayuda que nos ha cambiado la vida. El pozo ha devuelto la dignidad, la seguridad y la esperanza a nuestra comunidad escolar».



Vietnam

ORGANIZACIÓN LOCAL

Desde el año 2013, Puratos Grand-Place Vietnam (PGPV) lidera el programa Cacao-Trace. Vietnam, el programa 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.



AUDITORÍA CACAO-TRACE

La auditoría Cacao-Trace de 2025 evaluó a 1 540 productores en 14 unidades de producción, 11 recolectores, 2 centros poscosecha y la entidad en su conjunto. Puratos Grand-Place Vietnam ha alcanzado un nivel de cumplimiento básico de la versión 7 de la norma Cacao-Trace. Asimismo, la auditoría puso de manifiesto los desafíos derivados de la considerable volatilidad del mercado y de algunas pequeñas deficiencias operativas entre algunos recolectores y productores, sin que ello comprometiera la integridad general del sistema.

PROGRAMA CACAO-TRACE

AÑO INICIAL
2013



**CENTROS DE
FERMENTACIÓN
CT MAESTROS** **2**

**EXPERTOS Y
FORMADORES** **10**

**EMPLEOS
DIRECTOS A
TIEMPO COMPLETO** **28**

**INVERSIÓN TOTAL
EN CENTROS** **787 000 €**

**% DE
PRODUCTORES
FORMADOS** **46 %**

**MUJERES
EMPLEADAS A
TIEMPO COMPLETO** **12**

RESULTADO DE
LA AUDITORÍA
CACAO-TRACE

2025

Cumplimiento básico

COMUNIDAD AGRÍCOLA

TOTAL DE PRODUCTORES
1540

**TAMAÑO MEDIO DE LAS
EXPLOTACIONES EN HA**
0.84

**TRAZABILIDAD EN LAS
EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS**
100 %

**N.º DE MUJERES
AGRICULTORAS**
420

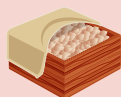
GRANOS DE CACAO

**VOLUMEN CT 2025
(VOLUMEN/T)** **1 138 T**

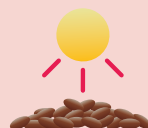
**% FERMENTADO EN
LOS CENTROS CT** **35 %**

**% DE FERMENTACIÓN
POR PRODUCTORES
FORMADOS POR CT** **65 %**

**MÉTODO DE
FERMENTACIÓN**



**MÉTODO DE
SECADO**



**VARIEDAD:
TRINITARIO
FORASTERO**



**CATEGORÍAS DE
PERFILES DE SABOR
SENSORIALES**



IMPACTO ECONÓMICO

MERCADO

**PRECIO ACTUAL EN
EXPLOTACIÓN/MT** **5829 €**

**PRECIO MÍNIMO
(APLICADO O NO)** **SÍ**

CACAO-TRACE



**PRIMA DE CALIDAD
MEDIA PAGADA POR
AGRICULTOR/MT** **331 €**

**BONO
CHOCOLATE
/KG** **0.10 €**



**BONO
CHOCOLATE
TOTAL:** **2024 98 639 €**

2025 204 933 €

DISTRIBUCIÓN: EN EFECTIVO

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Puratos está impulsando medidas para mejorar la resiliencia de las explotaciones agrícolas a través de dos iniciativas complementarias. El proyecto PUR, financiado íntegramente (en curso hasta 2026), permitió la distribución de 14 139 árboles de sombra y 7150 cacaoteros, con una tasa de supervivencia del 93.5 %. Paralelamente, nuestra colaboración cofinanciada con GIZ (2022-2025), reforzó las capacidades de los productores mediante actividades de formación y el desarrollo de ocho plantaciones de demostración centradas en la biodiversidad y las prácticas regenerativas, que concluyó con éxito cuando las explotaciones alcanzaron su madurez.



BONO CHOCOLATE

El Bono Chocolate de 2024 para Vietnam se distribuyó en junio de 2025 en las regiones de las Tierras Altas, el Sudeste y el Delta del Mekong. Distribuimos 98 639 € entre 1467 productores bajo la supervisión de Deloitte.

Durante estos eventos, el equipo de Vietnam combinó las celebraciones con formaciones técnicas prácticas sobre el control de plagas, técnicas de poda y cómo evitar el uso de pesticidas prohibidos. El equipo de la Escuela de Panadería* colaboró entregando cientos de galletas y pasteles a los productores de cacao, un gesto que cobró aún más significado por el hecho de que varios alumnos de la Escuela de Panadería proceden de familias dedicadas al cultivo del cacao.

Aunque el equipo animó a los productores a recibir su Bono Chocolate mediante transferencia bancaria, muchos siguieron prefiriendo el efectivo por razones de comodidad. De cara al próximo año, seguiremos fomentando el uso de transferencias bancarias y ofreceremos ayuda adicional para que el proceso resulte aún más sencillo para los productores.



** La Bakery School Foundation ofrece formación práctica en panadería, pastelería y chocolate a jóvenes en situación desfavorecida, con el objetivo de favorecer su inserción laboral en 13 países.*

LLEGAR A LOS PRODUCTORES VIETNAMITAS A TRAVÉS DE LAS REDES SOCIALES

En Vietnam, el equipo de Cacao-Trace está fomentando la participación de los productores compartiendo consejos agronómicos claros y accesibles a través de las redes sociales. Mediante vídeos cortos, infografías e imágenes que se muestran en los puntos de recogida, transformamos contenidos técnicos complejos en recomendaciones prácticas que los productores pueden poner en práctica de inmediato. Nuestras publicaciones más relevantes abordan desafíos reales a los que se enfrentan los pequeños productores, lo que contribuye a generar confianza y mantener un diálogo continuo. También destacamos hitos importantes, como la distribución de plántones de alta calidad, para demostrar nuestro compromiso a largo plazo con la resiliencia de las explotaciones. Para reforzar nuestra presencia en las comunidades productoras de cacao, hemos instalado vallas publicitarias con nuestra marca en los principales puntos de recogida.



Seguimos poniendo el foco en temas fundamentales relacionados con el cultivo del cacao, como la selección de mezclas clonales, con el fin de que tanto los productores actuales como los futuros se mantengan informados y comprometidos. Nuestros canales en redes sociales están demostrando ser muy eficaces a la hora de fomentar intercambios constructivos y fortalecer nuestra comunidad de productores en Vietnam, que ya cuenta con casi 2000 miembros en Facebook.



PROYECTO COCOA VALLEY

El proyecto Cocoa Valley constituye una alianza estratégica entre Puratos Grand-Place Vietnam y el WASI (Western Highlands Agro-Forestry Science Institute) para impulsar el desarrollo sostenible del cacao en Vietnam. La iniciativa se centra en diseñar modelos agroforestales que integren el cacao con cultivos ya existentes, como el aguacate y el anacardo, creando así sistemas agrícolas diversificados que mejoren la resiliencia y la estabilidad de los ingresos.

Los ensayos de cultivos intercalados tienen como objetivo optimizar el uso de la tierra, mejorar la salud del suelo y reducir los riesgos relacionados con el clima para los productores. Para garantizar una adopción eficaz, el proyecto ofrece formación técnica y apoyo financiero, dotando a los productores de competencias prácticas y recursos. Paralelamente, las inversiones en investigación y desarrollo (I+D) del cacao tienen como objetivo mejorar la productividad, la calidad y la adaptabilidad a las condiciones locales.

Esta colaboración combina los conocimientos científicos con la aplicación sobre el terreno, generando beneficios tangibles para las comunidades productoras. Más allá del impacto a nivel de las explotaciones, el proyecto contribuye a fortalecer el sector del cacao de Vietnam y a posicionarlo para que sea competitivo a nivel regional. Partiendo de esta base, la visión a largo plazo consiste en consolidar Cocoa Valley como una plataforma para el intercambio de conocimientos, el diálogo sobre las políticas e iniciativas de desarrollo, fomentando la colaboración entre productores, investigadores y actores del sector. En última instancia, la plataforma tiene como objetivo impulsar la innovación, la sostenibilidad y el crecimiento económico, convirtiendo a Vietnam y al sudeste asiático en actores reconocidos en el mercado mundial del cacao.



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 la cadena de suministro 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 del programa 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 de los hogares.



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, es necesario en primer lugar medir y establecer nuestro propio precio de referencia para unos ingresos dignos (PIRV, por sus siglas en inglés) por 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 a los productores obtener unos ingresos dignos. Este precio de referencia evalúa el precio aproximado en origen¹ por tonelada de cacao necesario para que una familia productora media 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 3 ha, mientras que en Vietnam es de solo 1 ha. Para tener en cuenta las particularidades de cada país, 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 precio de referencia para unos ingresos dignos por tonelada 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 el Método 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 Cacao-Trace.

En 2025, en la mayoría de los países Cacao-Trace alcanzamos el precio de referencia para unos ingresos dignos, en parte debido a los elevados precios mundiales y también gracias a la Prima de calidad y al Bono Chocolate, que constituyen un beneficio adicional al precio en origen. Al mismo tiempo, el impacto medio de nuestras Primas de calidad y Bonos Chocolate tuvo un peso menor en comparación con el precio en origen global.

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

PRIORIDAD EN ALCANZAR UNOS INGRESOS DIGNOS

En 2025, seguimos reforzando dos iniciativas clave orientadas a garantizar unos ingresos dignos: nuestro programa ampliado para clientes con Colruyt y nuestra gama Living Income Booster, basada en productos procedentes de Camerún.

Proyecto para unos ingresos dignos con Colruyt

Tras el éxito del proyecto para unos ingresos dignos para la tableta Boni 72 %, esta nueva alianza de tres años abarca ahora toda la gama de tabletas de chocolate Boni y se implementa a través de Cacao-Trace. Esto garantiza que los productores reciban la Prima de calidad y el Bono Chocolate, además de un precio alineado con el precio de referencia de para unos ingresos dignos de Fairtrade. El programa colabora en Costa de Marfil con las cooperativas ECSP y Scoopaged, certificadas por Fairtrade, con el respaldo de iniciativas conjuntas de diligencia debida. Como parte de esta iniciativa más amplia, se está implementando en la comunidad de Daregba un programa de transferencias monetarias incondicionales de 18 meses de duración, financiado por Colruyt. Paralelamente, Puratos ofrece apoyo agronómico específico, como técnicas de poda y el uso de fertilizantes orgánicos, para ayudar a los productores a aumentar sus rendimientos de forma sostenible.



Gama Living Income Booster de Belcolade

Al mismo tiempo, avanzamos en el desarrollo de la gama Living Income Booster de Belcolade, cuyo lanzamiento tuvo lugar inicialmente en el mercado belga, con planes de expansión a mayor escala. Esta gama garantiza un precio alineado con unos ingresos dignos y aprovecha las ventajas del modelo Cacao-Trace, como el abastecimiento de cacao en baba orientado a la calidad, la fermentación profesional y la redistribución directa del valor a través de la Prima de calidad y el Bono Chocolate. En el contexto de volatilidad persistente del mercado del cacao, este modelo ofrece a los productores una mayor estabilidad de ingresos y previsibilidad a largo plazo.

En conjunto, la ampliación de nuestra colaboración con Colruyt y la gama Living Income Booster refuerzan nuestra misión Cacao-Trace de ofrecer un sabor excelente haciendo el bien, y contribuir a mejorar los ingresos, la resiliencia y la sostenibilidad de las comunidades productoras de cacao.

Estrategia contra el trabajo infantil

Nuestra estrategia integrada de protección infantil y el sistema de control y remediación del trabajo infantil (CLMRS, por sus siglas en inglés) continúan avanzando en el conjunto de nuestras fuentes de abastecimiento.

Cacao-Trace apoya el acceso a la educación y se opone firmemente a cualquier forma de trabajo infantil forzoso. No estamos en contra de que los niños realicen tareas ligeras y adaptadas a su edad bajo la supervisión de un adulto, siempre que estas actividades no afecten a su rendimiento escolar. Nuestro enfoque se centra en eliminar las formas inaceptables y las peores formas de trabajo infantil, al tiempo que permite que las comunidades prosperen.

Nuestras definiciones y postura

Para facilitar la comprensión y la comunicación en torno a este tema, la norma Cacao-Trace ha establecido tres categorías:

- **Trabajo aceptable para un niño:** horas limitadas, bajo la supervisión de adultos responsables; tareas ligeras y seguras que no comprometan la asistencia a la escuela.
- **Trabajo infantil inaceptable:** trabajo de menores de 15 años sin supervisión, con exceso de horas o que comprometa la asistencia a la escuela.
- **La peor forma de trabajo infantil:** actividades peligrosas o inadecuadas para la edad; explotación o trata (estrictamente prohibidas).

Nuestro sistema CLMRS y nuestros programas comunitarios dan prioridad a la prevención y la remediación de las formas inaceptables y las peores formas de trabajo infantil a través de cinco pilares interconectados.



1. **Aumentar los ingresos familiares** pagando a los productores una Prima de calidad y un 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 concienciación 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, incluidos los costes como los kits para profesores y las 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. **Compromiso a largo plazo** a través de iniciativas sostenidas, como centros poscosecha, compromisos de volumen, proyectos de desarrollo comunitario e iniciativas de renovación, con el fin de 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.

SISTEMA DE CONTROL Y REMEDIACIÓN DEL TRABAJO INFANTIL (CLMRS)

El sistema de control y remediación del trabajo infantil (CLMRS, por sus siglas en inglés) está implementado en todas las operaciones de abastecimiento de Cacao-Trace y se ajusta al Convenio n.º 138 de la OIT (Edad mínima) y al Convenio n.º 182 de la OIT (Peores formas de trabajo infantil). Se aplica en todos los países en los que Puratos se abastece de cacao y abarca a productores, cooperativas y demás partes interesadas.

Cómo funciona el CLMRS:

- Perfilado de hogares: encuesta digital estandarizada a todos los menores de 18 años procedentes de zonas de alto riesgo; visitas sin previo aviso a las explotaciones agrícolas cuando sea necesario.
- Identificación de los casos: análisis de la escolarización, la situación laboral y los factores de riesgo para detectar casos de trabajo infantil o menores en riesgo.
- Sensibilización: sesiones informativas para las familias sobre los derechos y la protección de la infancia.
- Planificación y medidas de remediación: apoyo personalizado, como certificados de nacimiento, kits escolares, becas y formación profesional.
- Seguimiento y control: dos visitas (a los 6 meses y posteriormente a los 12 meses) para confirmar que el menor ya no es víctima de trabajo infantil; el ciclo debe repetirse si es necesario.

Definiciones de los estados de control

- Menor encuestado: evaluado durante visitas al hogar o a la explotación.
- Menor en situación de trabajo infantil: menor de 18 años que realiza tareas peligrosas o trabajan un número excesivo de horas; definiciones ajustadas a los normativas nacionales (por ejemplo, Costa de Marfil, decreto de 2017).
- Menor en proceso de remediación: recibe apoyo directo y es objeto de un seguimiento activo.
- Menor fuera de situación de trabajo infantil: se confirma que no trabaja tras dos visitas de seguimiento consecutivas.
- Menor en situación de riesgo: no asiste a la escuela, carece de partida de nacimiento (cuando procede) o vive en un hogar en el que hay otro caso de trabajo infantil.
- Menor que ha cumplido 18 años: sale del sistema CLMRS por alcanzar la mayoría de edad.

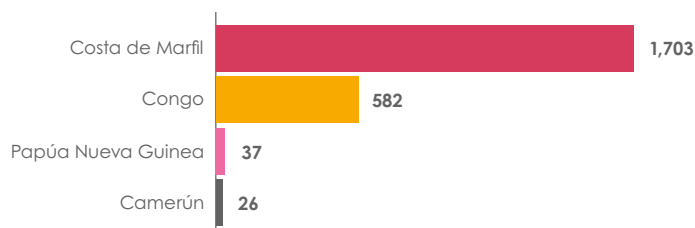
ASPECTOS MÁS DESTACADOS DE 2025

Implementación del CLMRS en Costa de Marfil, Papúa Nueva Guinea, Uganda, Vietnam, México, el Congo y Camerún.

GESTIÓN DE CASOS DE TRABAJO INFANTIL	HOGARES REGISTRADOS EN EL SISTEMA	HOGARES VISITADOS DURANTE EL AÑO EN CURSO	NIÑOS VISITADOS DURANTE EL AÑO EN CURSO	CASOS DE TRABAJO INFANTIL DETECTADOS DURANTE EL AÑO EN CURSO
	100 %	5721	11 470	1 188
	TOTAL DE CASOS ACTIVOS	NIÑOS BENEFICIARIOS DE MEDIDAS DE REMEDIACIÓN	CASOS RESUELTOS EN EL AÑO EN CURSO	
	2312	6249	107	
DATOS DEMOGRÁFICOS SOBRE LOS NIÑOS				
NIÑOS ENTRE 5 Y 17 AÑOS	PORCENTAJE DE NIÑAS	NIÑOS (DE 5 A 17 AÑOS) NO ESCOLARIZADOS	NIÑOS SIN CERTIFICADO DE NACIMIENTO (DE 5 A 17 AÑOS)	NIÑOS QUE HAN CUMPLIDO 18 AÑOS
10 031	53 %	745	4406	213

ESTADÍSTICAS DEL CLMRS

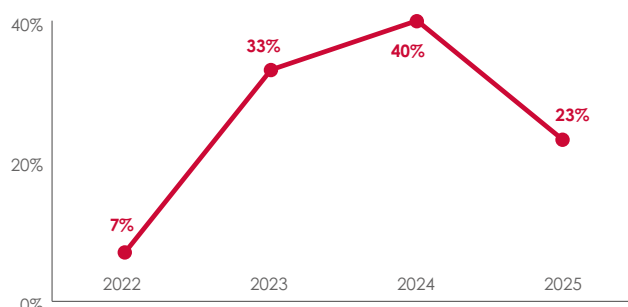
TOTAL DE CASOS ACTIVOS



DISTRIBUCIÓN DE LOS CASOS POR GÉNERO



HOGARES VISITADOS DURANTE EL AÑO EN CURSO



PRINCIPALES FACTORES QUE INFLUYEN EN EL TRABAJO INFANTIL

¿Qué factores influyen en el riesgo de trabajo infantil?

Cuando... ...el riesgo de trabajo infantil aumenta

El menor tiene más de 12 años **2.88 VECES**

El productor convive en pareja (unión de hecho) **2.59 VECES**

El productor nunca fue al colegio **1.60 VECES**

El menor ha abandonado la escuela o nunca ha estado escolarizado **1.24 VECES**

En 2025, reforzamos la calidad de las medidas de remediación ampliando el perfilado de los hogares a las comunidades recién incorporadas, mejorando los mecanismos de reclamación y fortaleciendo la colaboración con las autoridades locales y ONG para acelerar la resolución de los casos, garantizando al mismo tiempo los derechos de los niños. Nuestro objetivo es llegar cada año al 30 % de los hogares de los países de alto riesgo. Nuestro índice de cumplimiento global fue del 23 %, gracias a la aplicación del CLMRS en dos nuevos países: el Congo y Camerún. Además, iniciamos un proyecto piloto para ayudar a los niños en edad escolar a obtener certificados de nacimiento, imprescindibles para acceder a la educación secundaria en Costa de Marfil.

El proyecto, dirigido por la consultora local Edeidi, consta de cinco etapas: 1) Identificación de los casos urgentes; 2) Evaluaciones sobre el terreno; 3) Recopilación de la documentación necesaria; 4) Presentación de expedientes ante las autoridades locales; 5) Entrega de los certificados de nacimiento una vez aprobados.

El proceso ha resultado complejo, ya que muchos padres carecen de documentos de identidad válidos, un requisito imprescindible para obtener los certificados de sus hijos. Para abordar este problema, el proyecto también facilitó a los padres la obtención de sus documentos de identidad en sus comunidades de origen.

Gobernanza, funciones y calidad de los datos

El equipo directivo de Puratos establece los presupuestos y objetivos estratégicos, mientras que los equipos de desarrollo comunitario supervisan la ejecución de los proyectos y la gestión de los datos. Los agentes del CLMRS realizan encuestas y campañas de sensibilización, aplican medidas de remediación y garantizan un seguimiento periódico. Los equipos de datos garantizan la calidad de los datos, realizan análisis y elaboran informes precisos. El nivel de implementación del CLMRS en cada país se determina mediante una evaluación de riesgos (alto, medio o bajo), medio o bajo, basándose en fuentes fiables como la OIT/UNICEF, el Departamento de Trabajo de EE. UU. y el Banco Mundial, así como otras fuentes de referencia del sector.

Perspectivas de futuro

Seguiremos invirtiendo en ingresos, educación, salud y protección en todas las comunidades cacaoteras, apoyándonos en la transparencia digital y en un seguimiento riguroso para prevenir y combatir el trabajo infantil. Adoptamos una posición de tolerancia cero frente a las peores formas de trabajo infantil y promovemos el avance continuo hacia unas comunidades cacaoteras prósperas y seguras.

Estrategia para hacer frente a la deforestación

A través de **Cacao-Trace**, Puratos ha desarrollado una estrategia proactiva y basada en los datos para combatir la deforestación y regenerar los paisajes a lo largo de nuestras cadenas de suministro de cacao. Nuestro enfoque aborda las causas fundamentales —como los bajos rendimientos, los bajos ingresos de los productores y la presión sobre la tierra— al tiempo que fomenta sistemas agroforestales que restauran las funciones de los ecosistemas y refuerzan la resiliencia climática.

Estamos realizando importantes inversiones en agricultura regenerativa y en proyectos agroforestales a gran escala, reforzando así la política de larga data de Puratos de **Sin deforestación, sin turba y sin explotación de los trabajadores (NDPE)**. Estas iniciativas no solo protegen los bosques, sino que también mejoran la biodiversidad, la fertilidad del suelo y los medios de vida de los productores.

Este enfoque no solo mitiga la deforestación, sino que además mejora la biodiversidad, garantizando una cadena de suministro del cacao más sostenible y resistente.



GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO DE LA UE SOBRE DEFORESTACIÓN (EUDR)

Puratos cumple plenamente con el **Reglamento de la UE sobre deforestación (EUDR)** y ha establecido un sólido marco de diligencia debida y seguimiento para garantizar que todo el cacao que entra en el mercado de la UE sea legal y libre de deforestación.

Trazabilidad y geolocalización a nivel de parcela

Todos los proveedores deben cargar los datos de geolocalización de cada parcela de abastecimiento en **TradeAware**, nuestra plataforma digital de trazabilidad desarrollada por LiveEO. El sistema de TradeAware verifica que no se ha convertido ningún terreno de uso forestal a uso agrícola después del **31 de diciembre de 2020**, en plena conformidad con las definiciones del EUDR.

La trazabilidad digital se valida mediante:

- Coordenadas geográficas a nivel de explotación
- Documentación sobre el cumplimiento legal
- Auditorías anuales realizadas por terceros conforme a la norma Cacao-Trace
- Verificación del cumplimiento de la legislación nacional, la normativa laboral y medioambiental, y los requisitos en materia de uso del suelo

Supervisión avanzada mediante análisis satelitales de alta resolución

A diferencia de los enfoques que se basan únicamente en plataformas de código abierto, Puratos invierte en **imágenes satelitales de alta resolución** combinadas con análisis del uso del suelo basados en inteligencia artificial. Esta metodología utiliza:

- El **mapa del Observatorio Forestal de la UE (JRC)** para las referencias forestales oficiales
- Modelos regionales de IA que alcanzan una precisión de hasta **el 96 %** en la detección de cambios

Cualquier alerta se transmite de inmediato a nuestro equipo de sostenibilidad y a los equipos locales de compras, solicitando documentación acreditativa que demuestre la titularidad o el uso del suelo en diciembre de 2020, garantizando así una rápida intervención. Las parcelas identificadas como no conformes se eliminan de TradeAware y se suspende inmediatamente su abastecimiento.



Una parcela situada en Papúa Nueva Guinea fue identificada como superposición respecto al mapa del Observatorio Forestal de la UE (2020) (zona en verde) y el análisis de TradeAware indicó un riesgo de deforestación (zona en naranja).

Una cadena de suministro transparente y basada en la gestión del riesgo

LiveEO colabora con el bufete de abogados CMS para evaluar a los proveedores en los siguientes aspectos:

- Ausencia de indicios de datos poco fiables o no válidos
- Ausencia de abastecimiento de orígenes desconocidos
- No se permite la mezcla de materias primas en la cadena de suministro Cacao-Trace
- Ausencia de denuncias por parte de ONG, medios de comunicación o autoridades de regulación relacionadas con ilegalidades en nuestras operaciones
- Cumplimiento total demostrado mediante datos auditados, certificaciones y documentación de la cadena de suministro

Nuestros mecanismos de reclamación, auditorías internas y el Código de Conducta para proveedores ofrecen garantías adicionales que aseguran el cumplimiento normativo y la rendición de cuentas en todos los orígenes.

PERSPECTIVAS DE FUTURO

A pesar de la incertidumbre normativa en torno a los plazos del EUDR, Puratos mantiene su compromiso con:

- Una cadena de suministro **sin deforestación**
- Total transparencia y trazabilidad digital
- Inversión continuada en agrosilvicultura y agricultura regenerativa
- El avance en la ambición climática con la **presentación de nuestro objetivo SBTi en 2026**
- El fortalecimiento de los medios de vida a través de una producción de cacao sostenible

A través de Cacao-Trace, Puratos está creando una cadena de suministro de cacao que protege los bosques, apoya a los productores y contribuye a un futuro resiliente frente al cambio climático.



EL ENFOQUE DE PURATOS RESPECTO A LAS EMISIONES DE ALCANCE 3 DEL CACAO

Nuestro compromiso con la acción climática

Puratos se ha comprometido a alcanzar unos ambiciosos objetivos climáticos en consonancia con el objetivo de limitar el calentamiento global a 1.5 °C. El cacao representa la mayor parte de nuestras emisiones de alcance 3, por lo que ocupa un lugar central en nuestra estrategia de sostenibilidad. En línea con la iniciativa de los Objetivos Basados en la Ciencia (SBTi), **presentaremos nuestros objetivos validados en 2026**, reforzando así nuestro compromiso de reducir las emisiones en toda nuestra cadena de valor.

La importancia del cacao

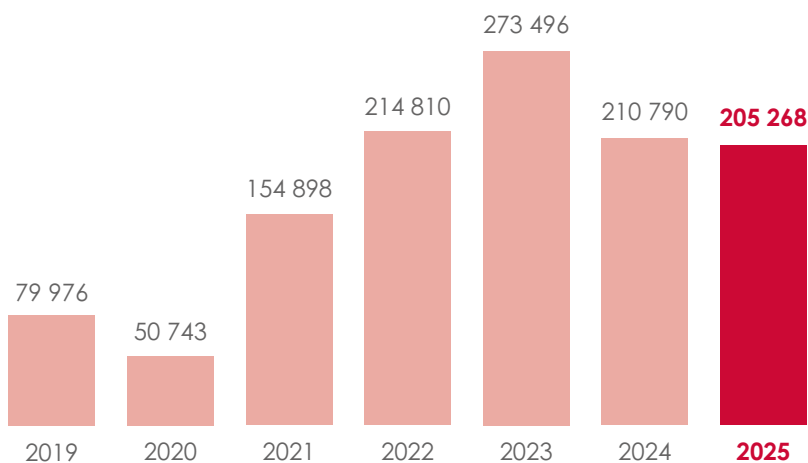
La agricultura representa la principal fuente de nuestras emisiones, procedentes principalmente de la **deforestación y el cambio de uso del suelo, la gestión de residuos y la producción de insumos como fertilizantes y pesticidas**. La deforestación y el cambio en el uso de la tierra presentan el mayor impacto en las emisiones de carbono, medidas en un periodo histórico de veinte años. Dado que estos cambios ya se han producido en el pasado y no se pueden revertir, nos centramos en aquellos aspectos en los que podemos marcar la diferencia hoy: **la gestión de los residuos de los cultivos de cacao y la reducción del uso de insumos químicos, como fertilizantes y pesticidas**.

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.

Transformar el cultivo del cacao

A través de nuestro programa Cacao-Trace, hemos sido pioneros en la agrosilvicultura desde 2019, en colaboración con PUR Projet. Este enfoque combina el cultivo del cacao con árboles de sombra y otras especies para restaurar los ecosistemas, mejorar la biodiversidad y capturar carbono. Hasta la fecha, **se han plantado más de un millón de árboles**, lo que ha permitido crear sumideros de carbono a largo plazo y mejorar al mismo tiempo los medios de vida de los productores.

ÁRBOLES PLANTADOS A LO LARGO DE LOS AÑOS



Puesta en marcha de prácticas regenerativas

Estamos ampliando la agricultura regenerativa para complementar la agrosilvicultura. En Costa de Marfil, nuestro **proyecto Ferti Agro** ha apoyado a cerca de **1000 hectáreas** de plantaciones de cacao mediante labores de poda y fertilización, al tiempo que ha formado a cientos de jóvenes en prácticas sostenibles. Estas iniciativas mejoran los rendimientos y reducen las emisiones al optimizar la salud del suelo y minimizar el uso de productos químicos.

Más allá de la productividad, estamos llevando a cabo **proyectos piloto para medir el carbono del suelo en los sistemas agroforestales**. Esta investigación nos permitirá comprender mejor cómo influyen las prácticas agrícolas en el almacenamiento de carbono tanto en la biomasa como en el suelo, lo que servirá de guía para futuras intervenciones destinadas a maximizar el beneficio climático.

Innovar para generar un impacto

Nuestros proyectos piloto exploran:

- **Cultivos de cobertura y enmiendas orgánicas** para enriquecer los suelos y aumentar la captura de carbono.
- **Sistemas de ciclo cerrado** que convierten las cáscaras de las mazorcas de cacao en biocarbón para mejorar el suelo y almacenar carbono.
- **Investigación sobre biopesticidas naturales y hongos** para reducir la dependencia de los productos químicos sintéticos.

Perspectivas de futuro

Seguiremos avanzando en estas iniciativas, ampliando las prácticas agroforestales y regenerativas, al tiempo que profundizamos en nuestro conocimiento de la dinámica del carbono en el cultivo del cacao. Mediante una estrecha colaboración con productores y socios, nuestro es avanzar de forma constante hacia la reducción de las emisiones y el refuerzo de la resiliencia, contribuyendo así a una cadena de suministro del cacao más sostenible a largo plazo.



04

**Next
Generation
Cacao
Foundation**

Informe de la Next Generation Cacao Foundation

La Next Generation Cacao Foundation (NGCF)

Creada en 2016, la NGCF tiene por misión los siguientes objetivos:

- 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.

La Next Generation Cacao Foundation está presente en los países Cacao-Trace que, en 2025, eran Camerún, Costa Rica, Costa de Marfil, República Democrática del Congo, México, Perú, Papúa Nueva Guinea, Filipinas, Uganda y Vietnam.

LA RELACIÓN ENTRE LA NGCF Y CACAO-TRACE

La Next Generation Cacao Foundation se creó como parte de una iniciativa más amplia denominada «Cacao-Trace», el programa de abastecimiento sostenible de cacao de Puratos que garantiza una Prima de calidad y un Bono Chocolate exclusivo. Este 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.

NUESTROS VALORES

- **Principio de equidad:** cada país recibirá un Bono Chocolate proporcional 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.
- **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.

Impacto y proceso de selección

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 Cacao-Trace, proporcionalmente a la cantidad de granos de cacao que entregaron.

En 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 Costa Rica, México, Perú, 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, el Congo (RDC), Costa de Marfil, Papúa Nueva Guinea y Uganda.

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 2025

A continuación, presentamos un breve resumen de las donaciones efectuadas por la fundación en 2025. Puede encontrarse más información e imágenes en el informe por países Cacao-Trace.

PROYECTOS COMUNITARIOS IMPLANTADOS EN 2025

Camerún

Acceso a la educación:

- Construcción de una escuela primaria de tres aulas en Mounga y suministro de mobiliario.
- Renovación y ampliación del centro de educación secundaria de N'dzana.

Congo (RDC)

Acceso a la salud:

- Estudio de viabilidad para la construcción de un bloque quirúrgico en el centro de salud de Mwenda.

Costa de Marfil

Acceso a la educación:

- Construcción de tres escuelas primarias: Katiokro, Sago y Zebenou.
- Construcción de un instituto: Affalikro.
- Entrega de 10 282 kits escolares.
- Puesta en marcha de un proyecto de expedición de certificados de nacimiento en colaboración con los socios de Edeidi, que ha beneficiado a 2400 niños.

Acceso al agua:

- 17 torres de agua y 18 bombas manuales.
- Renovación de dos bombas de agua alimentadas por energía solar.

Acceso a la salud:

- Construcción de una maternidad: Djapadji.

Capacitación de las mujeres:

- Continuación del programa de empoderamiento para mujeres, basado en tres pilares: alfabetización, asociaciones de ahorro y crédito de las aldeas (VSLA) y diversificación de los ingresos, mediante actividades generadoras de ingresos en tres aldeas: Djapadji, Marie Chantier y Parc.

Papúa Nueva Guinea

Acceso al agua:

- Instalación de 35 depósitos de agua.
- Formación en mantenimiento en colaboración con Water Aid.

Uganda

Acceso a la educación:

- Renovación y ampliación de la escuela primaria de Kinyante + 1 bomba manual.

DISTRIBUCIÓN DE EFECTIVO

País	Bono Chocolate distribuido en 2025	Número de productores
México	46 500 €	1705
Filipinas	52 697 €	1472
Vietnam	98 639 €	1467
Costa Rica*	6214 €	55

* El pago correspondiente a Costa Rica se realizó en febrero de 2026.

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

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; Selene Scotton, directora de Sostenibilidad del Cacao del Grupo en Cacao-Trace.
- Apoyo jurídico y fiscal: Roel Straetmans, director jurídico y fiscal de Puratos.
- Apoyo financiero: Lola Hernández, interventora de Puratos; Julien Conchuela, director de Contabilidad.

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 Julien 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					
Bono Chocolate asignado al año	2021	2022	2023	2024	2025
Camerún	9845	3841	10 805	183 392	325 028
Congo (RDC)	0	57 936	10 415	68 358	167 296
Costa Rica	-	-	-	6214	8284
Costa de Marfil	769 982	1 574 035	1 970 124	2 546 916	2 131 085
Indonesia	-	-	-	-	7203
México	19 385	43 327	41 521	46 500	138 303
Perú	-	-	-	-	22 816
Papúa Nueva Guinea	69 271	123 250	182 881	123 596	189 986
Filipinas	39 004	42 943	54 068	52 697	94 363
Uganda	16 096	52 293	65 166	115 725	146 947
Vietnam	87 386	105 759	108 968	98 639	204 933
Total	1 010 608	2 003 384	2 443 948	3 242 037	3 436 242

Activo		Pasivo	
Bono Chocolate por cobrar de clientes	3 477 856.27	Bono Chocolate para distribuir	(4 527 473.21)
Efectivo	1 075 844.04	Cuentas por pagar	(26 227.1)
	4 553 700.31		(4 553 700)

en miles de euros					
Cuenta de resultados	2021	2022	2023	2024	2025
Bono Chocolate percibido o por percibir	1 000 935	2 021 572	2 443 628	3 242 037	3 472 680
Bono Chocolate distribuido o por distribuir	(1 000 935)	(2 021 572)	(2 443 628)	3 242 037	3 472 680
Donaciones excepcionales	0	0	0	0	0
Distribuciones excepcionales	0	0	0	0	0
Costes de explotación	(20 316)	(21 489)	(24 086)	(6389.5)	(15 102)
Donaciones recibidas del Grupo Puratos	20 316	21 489	24 086	6389.5	15 102
Total	0	0	0	-	-

Historial de donaciones a la fundación

Distribución de efectivo

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

PROYECTOS

2024

Costa de Marfil

- 11 130 kits escolares.
- Construcción de tres escuelas completas con instalaciones sanitarias: Amelekia, 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.
- 26 torres de agua.
- 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.

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).

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

- 9750 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.

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.
-

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 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).
-

2020

Costa de Marfil

- 500 becas concedidas a los productores 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 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).
-

2019

Costa de Marfil

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

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 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 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 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 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 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.

Al elegir un chocolate de mejor calidad y más responsable, nos ayudas a avanzar cada día hacia un sector del chocolate más sostenible.

Estos son algunos ejemplos del impacto concreto que puedes conseguir en función de la cantidad de chocolate Cacao-Trace que compres. Por cada kilo de chocolate Cacao-Trace vendido, se recaudan 10 céntimos de euro en concepto de Bono Chocolate.



8000 €
80 t
1 bomba manual



15 000 €
150 t
450 kits escolares



40 000 €
400 t
1 bomba de agua eléctrica



130 000 €
1300 t
1 escuela primaria



Great Taste
Doing Good

www.cacaotrace.com

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

