

▼
CALENTAMIENTO GLOBALVEN RIESGOS
EN SEGURIDAD
ALIMENTARIA
POR ALZAS EN
ALIMENTOS.

PÁG. 18

ADVIERTEN IMPACTO EN CONSUMIDORES

Cambio climático dispara precios de las productoras de alimentos del país

Desde el año pasado, Herdez, Gruma y Bimbo anticiparon problemas en la producción de vegetales y granos en México

Marcas veganas como Delike y NotCo ajustaron sus recetas por el alza y desabasto

ALEJANDRA RODRÍGUEZ
mrodriguez@elfinanciero.com.mx

El calentamiento global elevó los precios del cilantro, el tomate, el aguacate, la lechuga, el chayote, los frijoles y hasta el alga nori, afectando a la seguridad alimentaria de México con un impacto directo a marcas veganas y productoras alimentos enlatados y empacados.

Este escenario fue advertido desde finales de 2023 por Grupo Herdez, Gruma y Bimbo, solo que ahora también es una realidad para productoras de alimentos veganos como NotCo y Delike. Incluso, los restaurantes y productores de sushi comenzaron a padecer la escasez

del alga nori que aumentó 80 por ciento de precio por el desabasto tras el cambio de temperatura en el mar.

“El cambio climático realmente está afectando la producción agrícola del país, es un asunto importante y crucial en este campo productivo, en estados como Guanajuato, Michoacán y Puebla, la sequía se expresa como pantano muchos días y otros con lluvias intensas y hasta granizo, eso hace que se pase la temporada de cultivo”, declaró Cuauhtémoc Rivera, presidente de la Alianza Nacional de Pequeños Comerciantes (ANPEC).

Agregó que registran un aumento mensual del 556 por ciento en el cilantro; de 205 por ciento en el tomate; 186 por ciento en el aguacate; 155 por ciento en la lechuga; 151 por ciento en la piña y 38 por ciento el chayote.

“En la seguridad alimentaria,

realmente dónde estamos en problemas serios es en los granos y oleaginosas, que este año solo vamos a producir el 46 por ciento de lo que requerimos”, dijo Juan Carlos Anaya, director general del Grupo Consultor de Mercados Agrícolas (GCMA).

VEGANOS SE PONEN RESILIENTES

La comida vegana y vegetariana ya enfrentaba precios por encima de lo convencional, a lo que ahora se suma un considerable aumento de costo en materias primas como granos y las verduras.

“Hemos tenidos que trabajar con este incremento de costos que no hemos trasladado a los clientes”, relató Pablo Rey, fundador de Delike.

La productora de hamburguesas y falafel veganos usa como base vegetales y granos como lentejas, betabel, chicharos, avena, apio, chile poblano, y hoy enfrenta el desafío de



abasto de la col y el cilantro.

“Tenemos reuniones con distintos proveedores para poder no correr el riesgo de que nuestra línea de producción se interrumpa”, apuntó Rey.

Los productos veganos y vegetarianos suelen tener un precio mayor en comparación con las proteínas animales, debido a el trabajo de investigación e innovación que hay detrás de su oferta.

Natalia Luján, la nueva directora general de NotCo para México, compartió que desde el desabasto de aceite y granos que desencadenó la guerra de Rusia con Ucrania en 2022 apostaron por la reformulación de algunos de sus productos.

“Lo que nosotros podemos hacer es que, con tecnología, reformulamos y asegurarnos que los ingredientes que tenemos sean los mejores para la fórmula y para toda la cadena de valor y es algo que ayuda a flexibilizar y a mejorar nuestros costos”, relató Luján.

Refirió que trabajan en tener una mezcla correcta entre proveedores locales y fuera de México para que les sea mucho más fácil conseguir los insumos.

Sin compartir números, la directiva indicó que duplicaron las ventas el año pasado en México y que seguirán apostando por el crecimiento orgánico así como la entrada a nuevas categorías como las barritas y helados.

SUSHI EN RIESGO

Mientras que el arroz del sushi ya duplicó su precio en los últimos años, a causa de la sequía, la comida japonesa enfrenta un nuevo dilema con la escasez de alga nori que envuelve el sushi y cuyo precio aumentó 80 por ciento por el desabasto mundial.

“El alga marina nori enfrenta un desabasto mundial. China y Corea son los países que a nivel mundial satisfacen la demanda de nori y por el aumento de la temperatura en el mar, el ciclo que tiene el alga marina no se está cumpliendo, entonces no se están teniendo las cosechas que debían tener al día de hoy, ya tiene un impacto del 80 por ciento en

Falta poco

La última administración cierra con una autosuficiencia alimentaria del 94.8%, menor a la de Peña.

■ % Autosuficiencia alimentaria

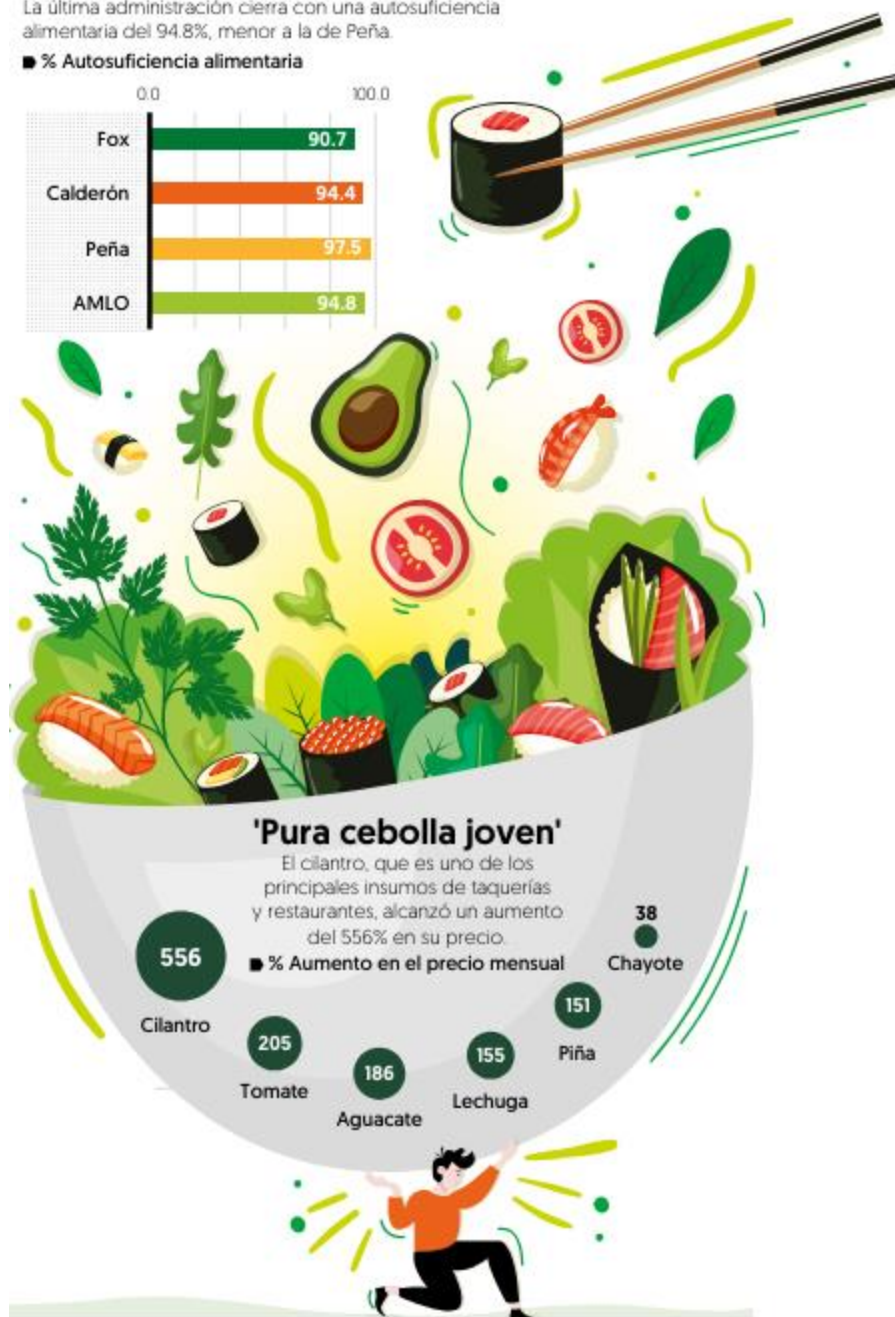


Gráfico: Lorena Martínez



costo”, alertó Alejandro Gutiérrez, director general de GUAL Foods.

La empresa es dueña de las marcas Satoru, Morimoto y Sake Hide, pero también importa insumos de comida asiática a cadenas de *retail* y de restaurantes.

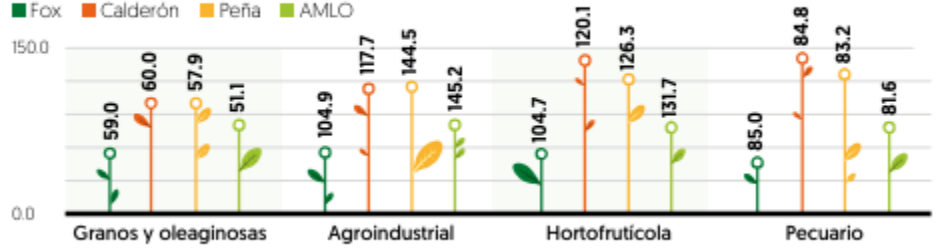
Gutiérrez compartió que el primer producto que se vio impactado por el cambio climático fue el arroz, desde hace tres años, a lo que ahora se suma el desabasto de alga nori y de materias primas para fabricar la salsa siracha.

En problemas

La administración de AMLO mantiene sólo la autosuficiencia agroindustrial y hortofrutícola.

■ % Autosuficiencia alimentaria por subsector

■ Fox ■ Calderón ■ Peña ■ AMLO



Fuente: GCMA / ANPEC