

Mercado internacional del cacao

Revisión cuantitativa y análisis de
tendencias recientes

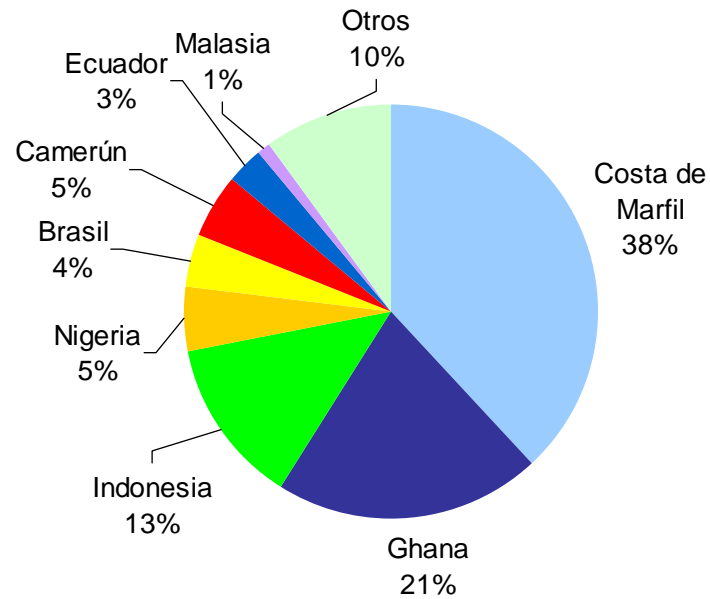
Abril, 2007

Cacao

Producción y consumo mundial

Producción mundial

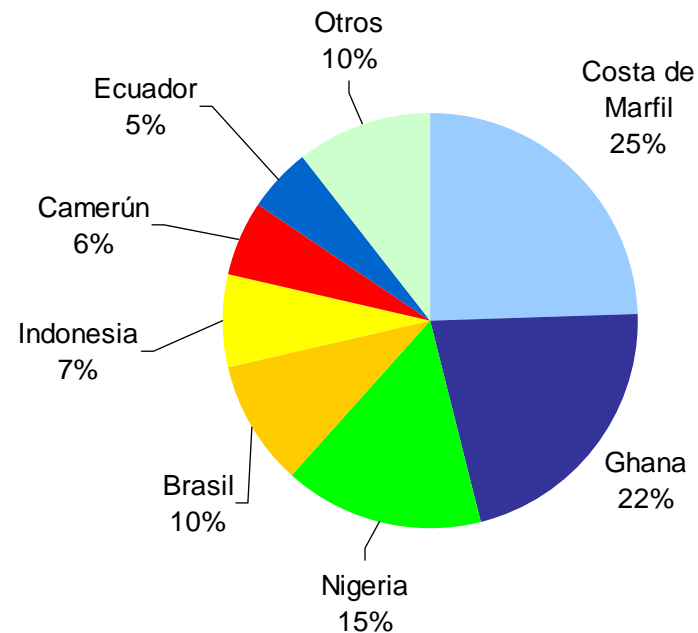
- Ocho países concentran el 90% de la producción mundial.
- 2005: 3758 miles de toneladas métricas.



Fuente: UNCTAD según ICCO.

Área de producción mundial

- Siete países concentran el 90% de la producción mundial.
- 2005: 6907 miles de hectáreas.



Fuente: FAO

Producción mundial

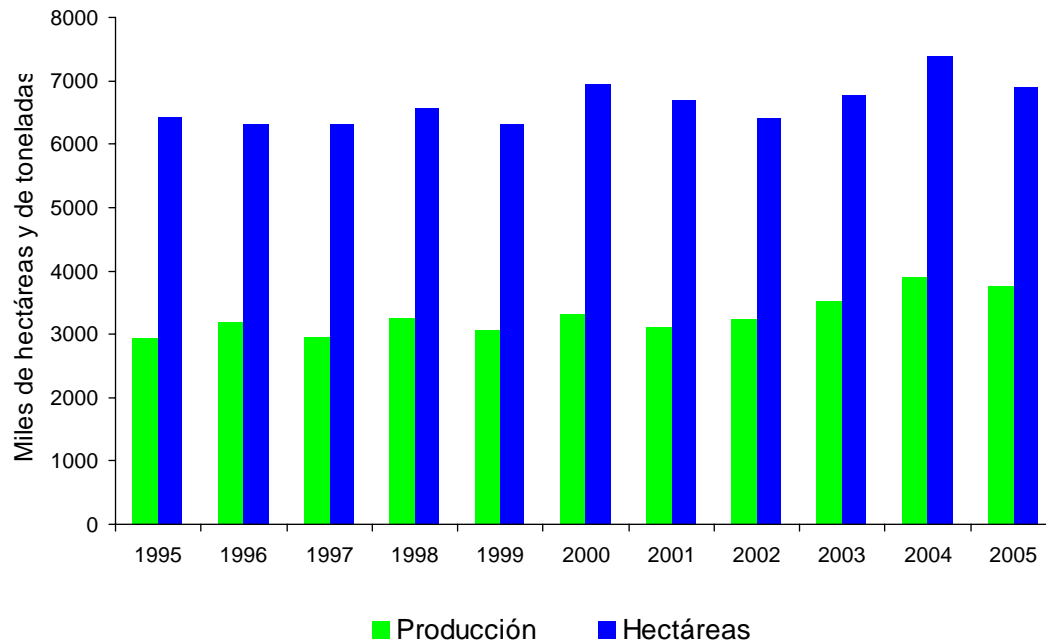
- Tasas de crecimiento reciente:

Producción

- 2004/2005: -4%
- 1995/2005: +3%

Área de producción

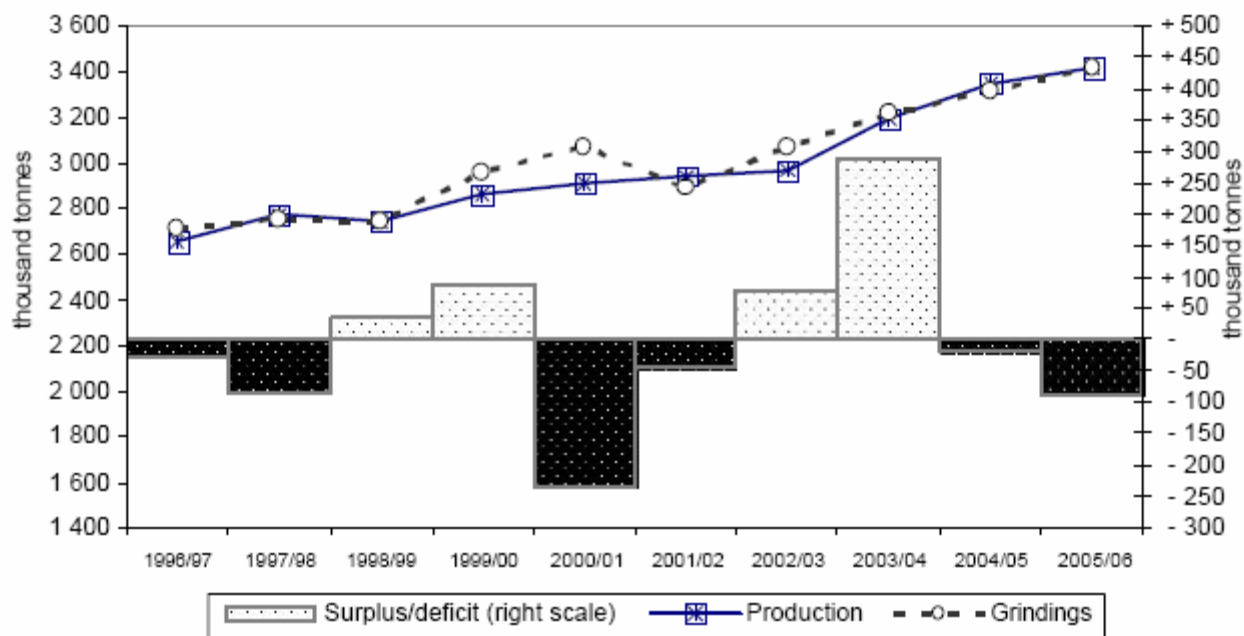
- 2004/2005: -7%
- 1995/2005: +1%



Fuente: FAO

Producción mundial de cacao y moliendas

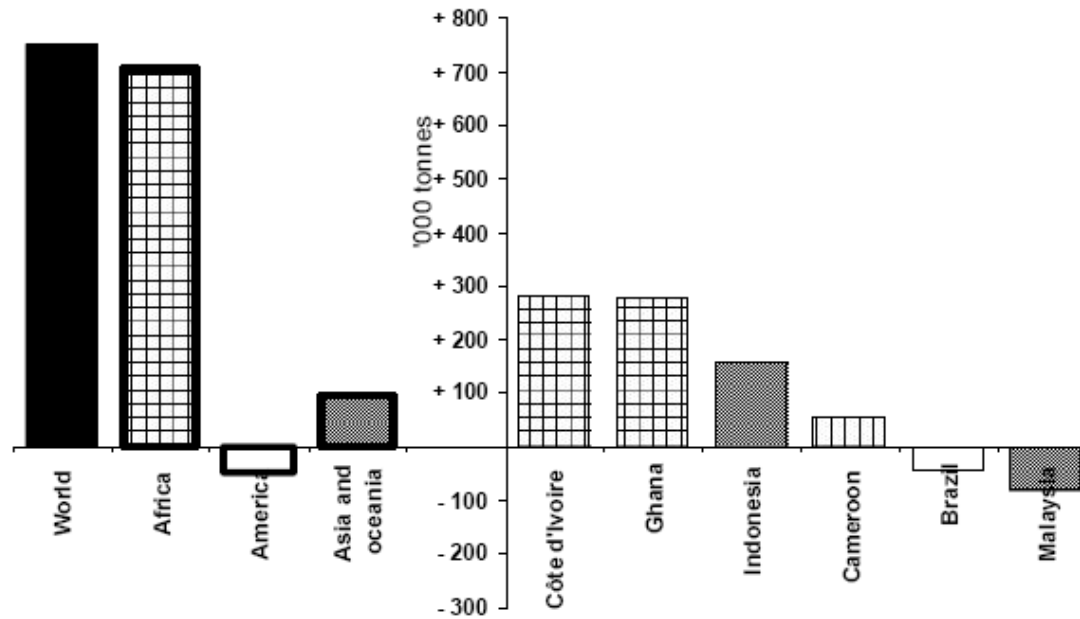
(Déficit y superávits)



Fuente: Comité de Mercados

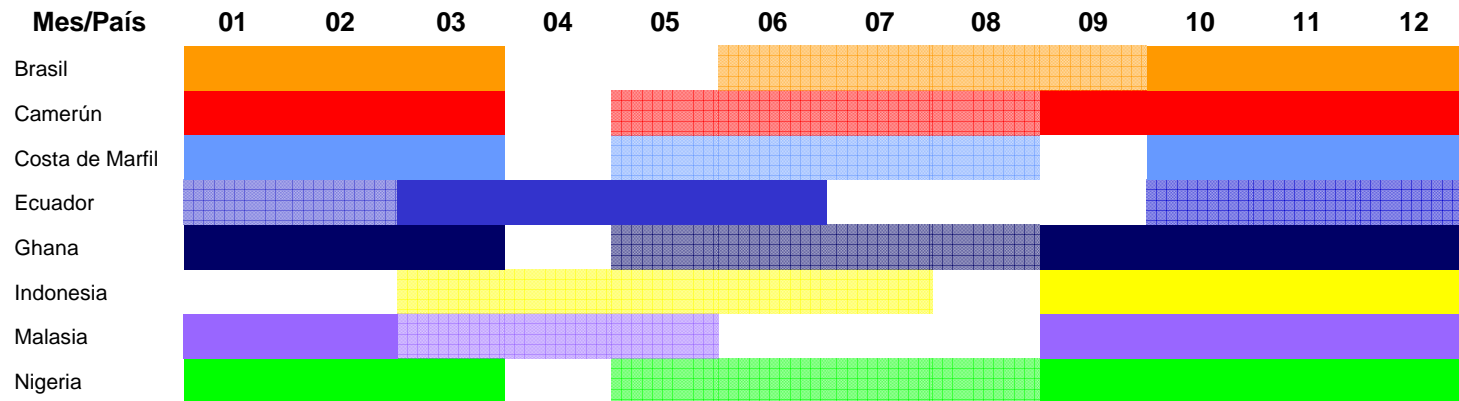
Cambios en la producción de cacao

(promedio 95/97, 05/06)



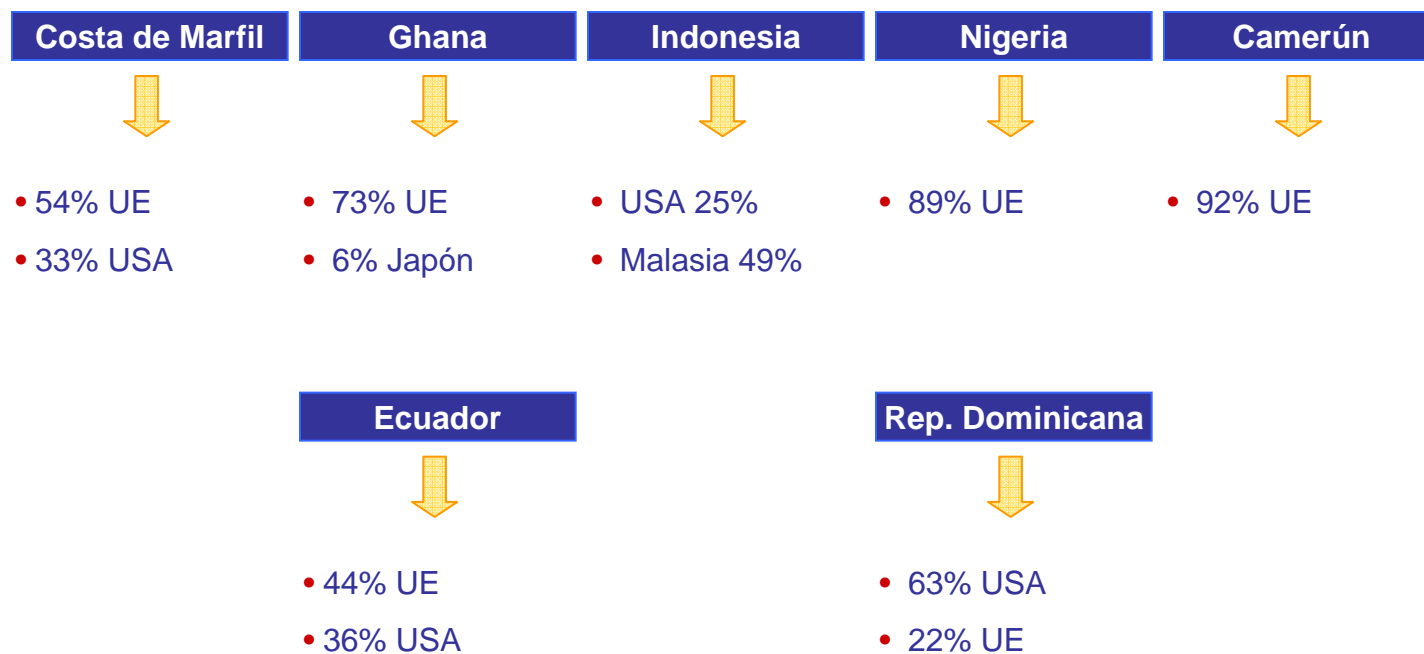
Fuente: Comité de Mercados

Horizonte de abastecimiento mundial

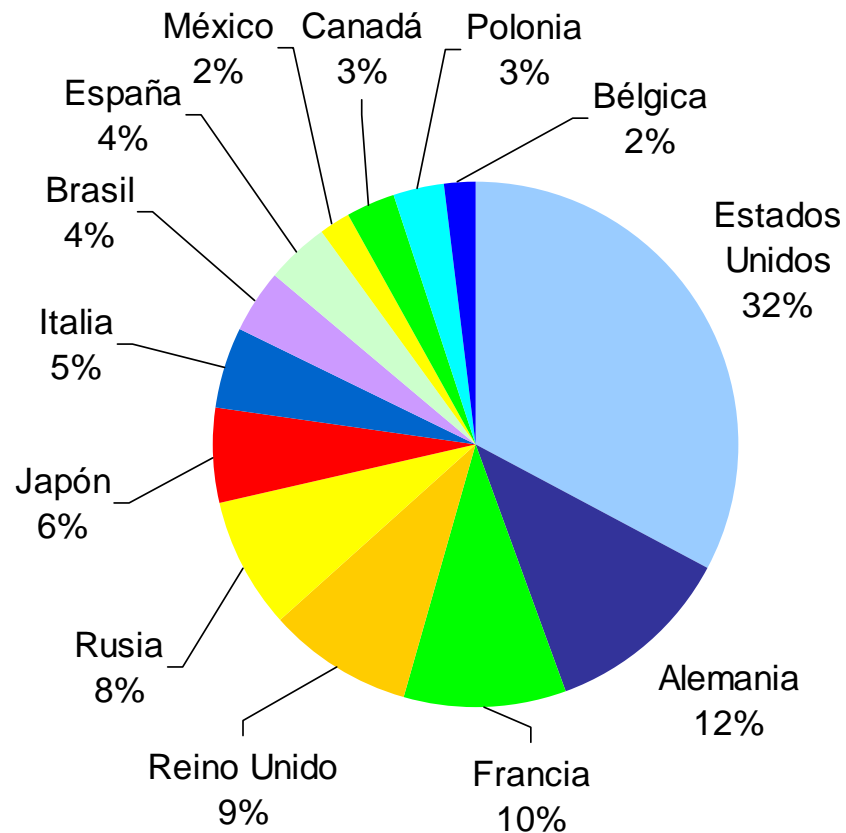


Fuente: FAO

De los países en desarrollo a los países desarrollados



Consumo mundial, 2004/2005

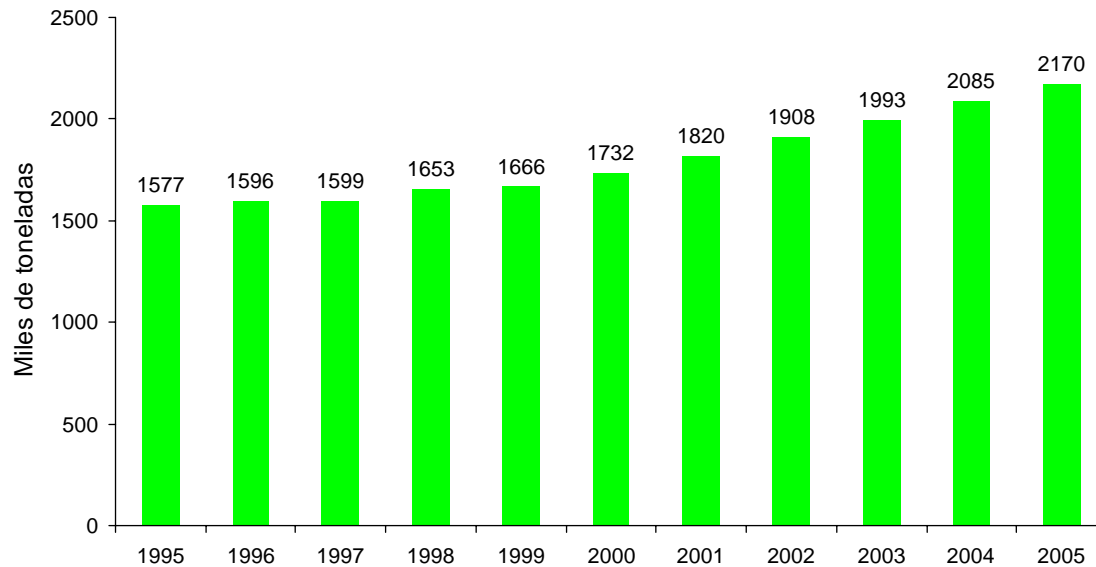


Fuente: UNCTAD según datos de ICCO.

Cálculos según el dato de consumo doméstico aparente de cacao (moliendas+ importaciones netas de productos de cacao y chocolate equivalentes en grano).

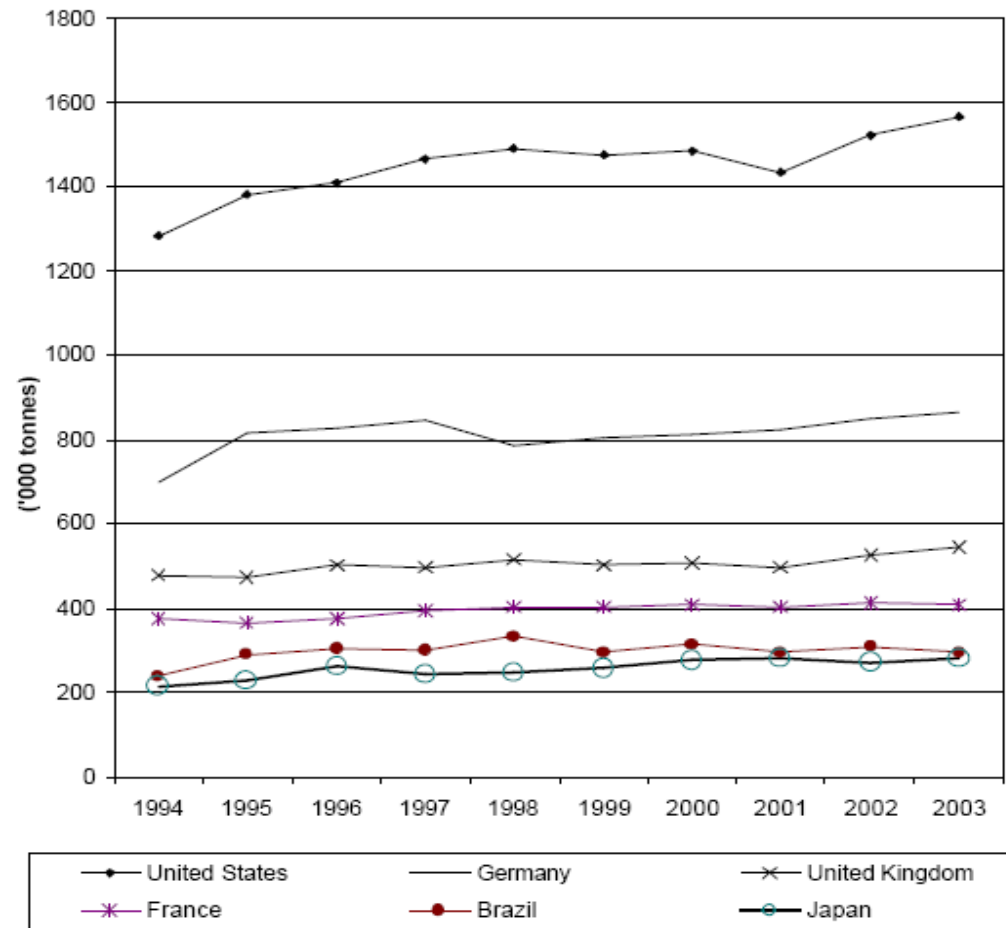
Consumo mundial

- Tasas de crecimiento reciente:
 - 2004/2005: +4,0% vs -4% producción
 - 1995/2005: +3,3% vs +3% producción



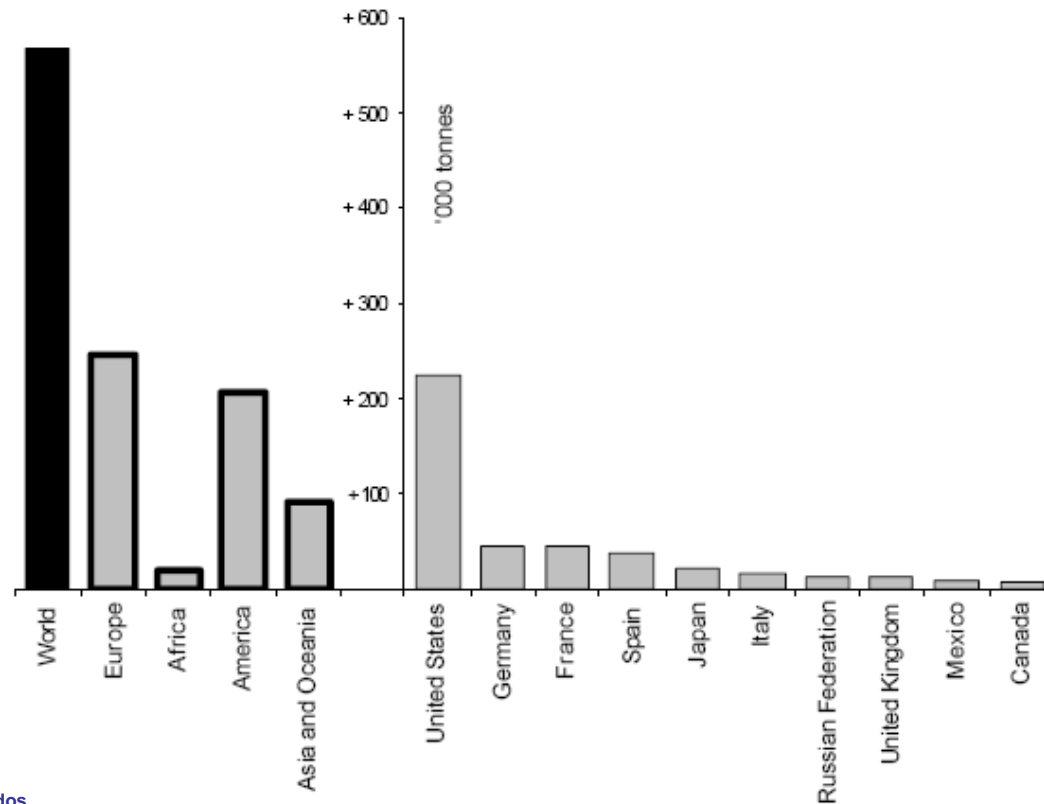
Fuente: FAO

Consumo para países seleccionados



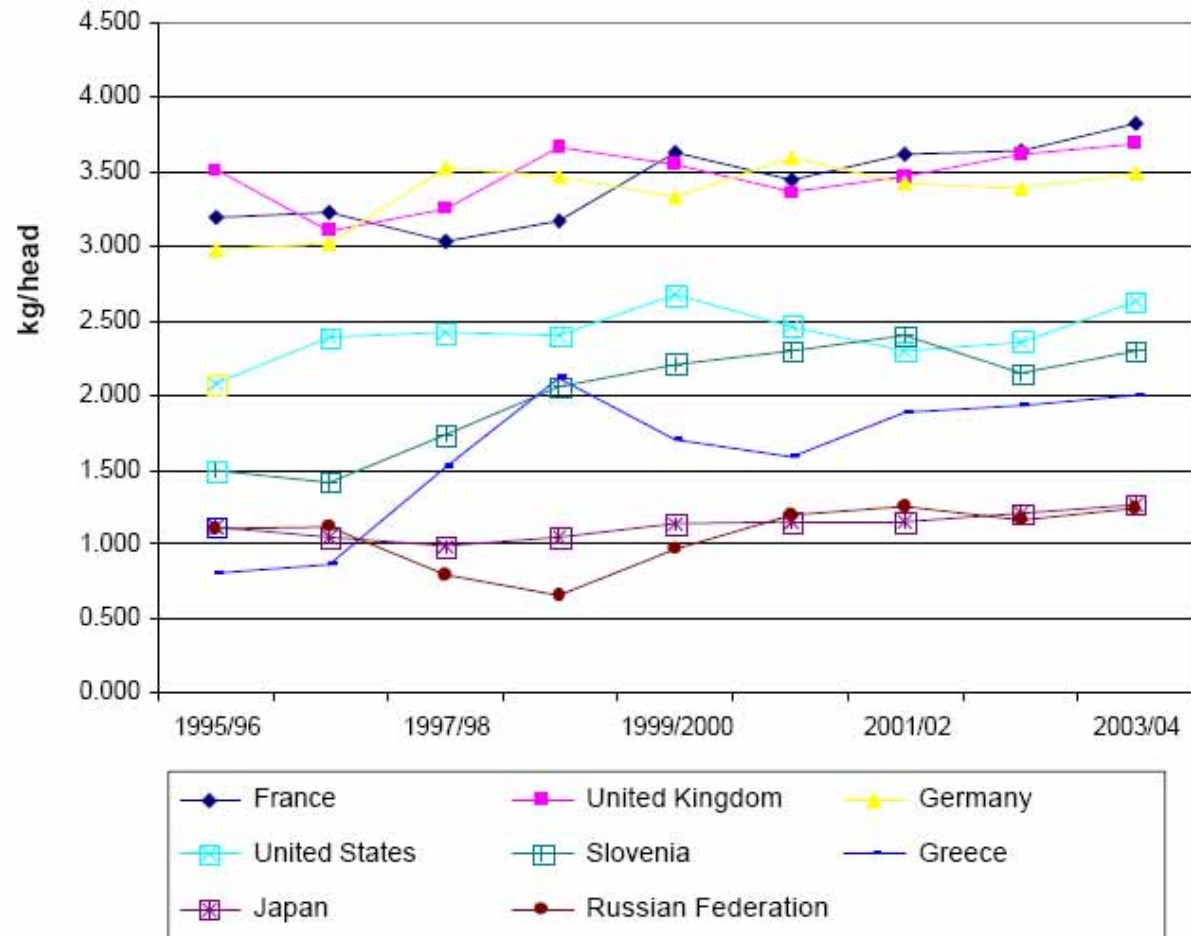
Cambios en el consumo aparente de cacao

95/96 v 03/04



Fuente: Comité de Mercados

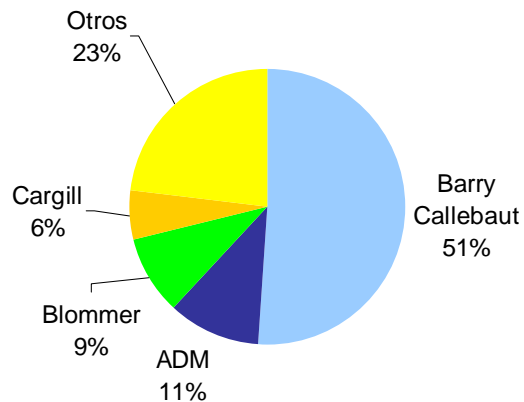
Consumo *per cápita* para países seleccionados



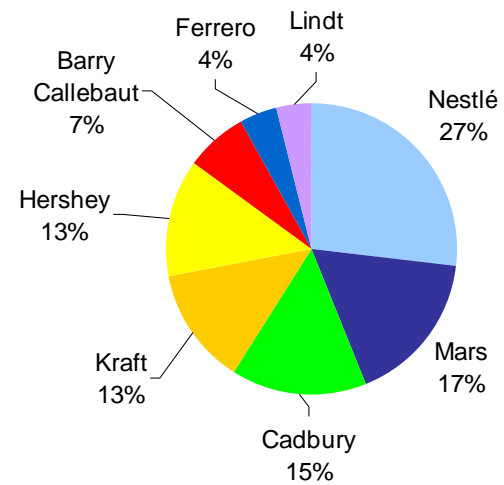
Mercado concentrado

Procesadores

Producción de chocolate industrial y especializado



Producción de chocolate alimentario

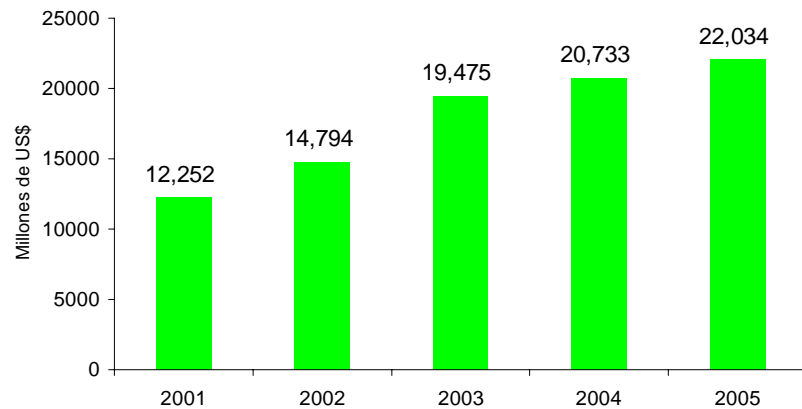


Fuente: UNCTAD según datos de Barry Callebaut

Cacao

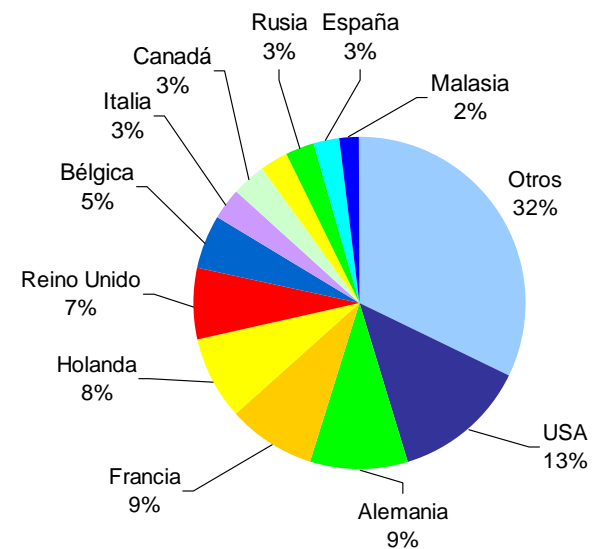
El mercado internacional

Importaciones mundiales

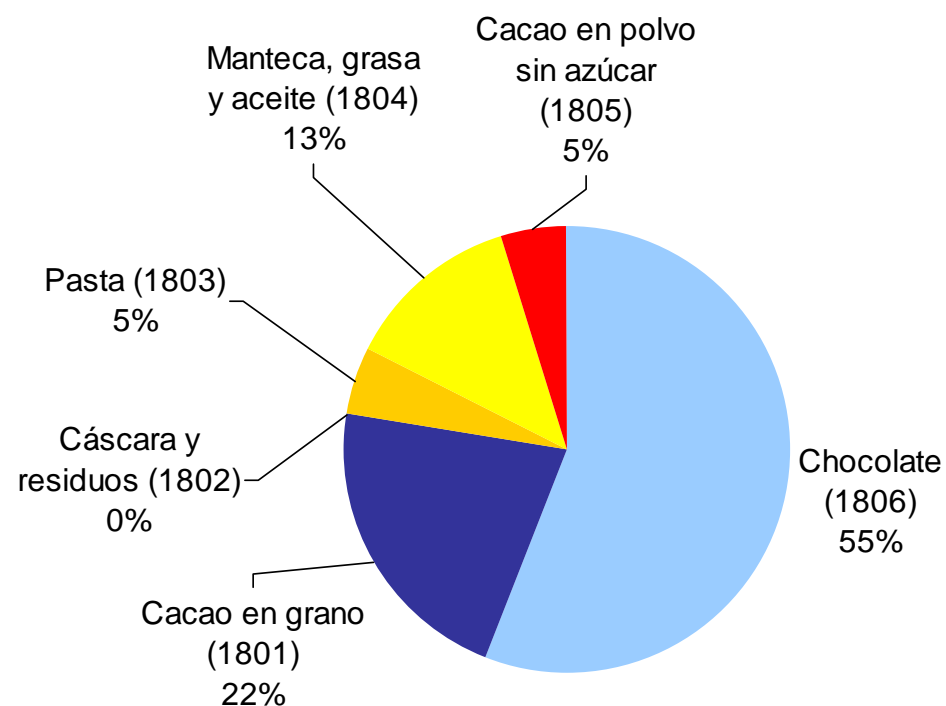


Tasa de crecimiento: 6% (2004-2005); promedio 2001-2005 16%

Distribución del valor de las importaciones según principales mercados, 2005

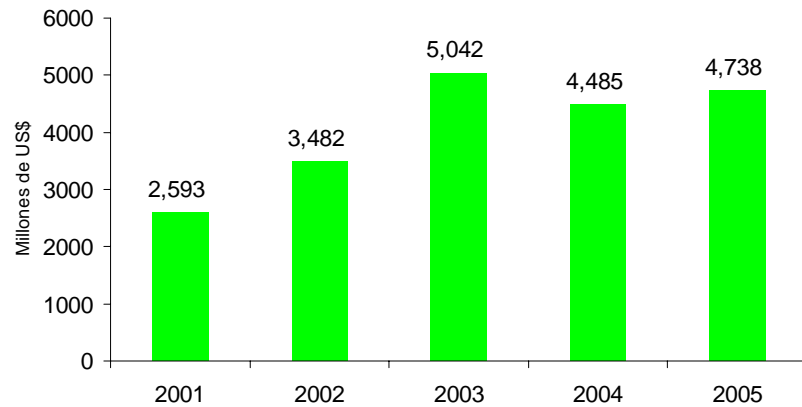


Importaciones mundiales según grupos de productos, 2005



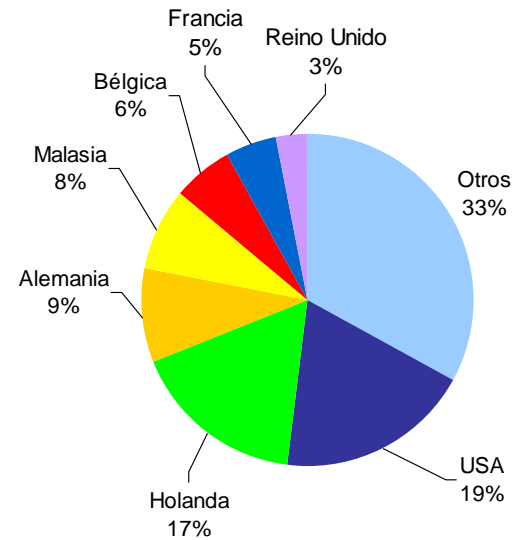
Importaciones mundiales

Cacao en grano (1801)



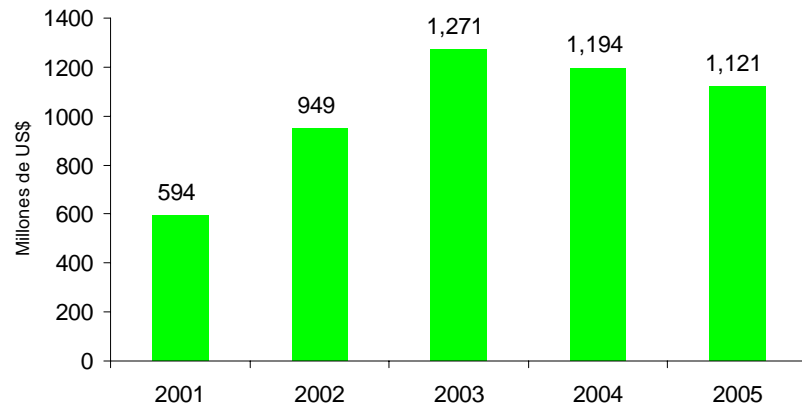
Tasa de crecimiento: 6% (2004-2005); promedio 2001-2005 18%

Distribución del valor de las importaciones según principales mercados, 2005



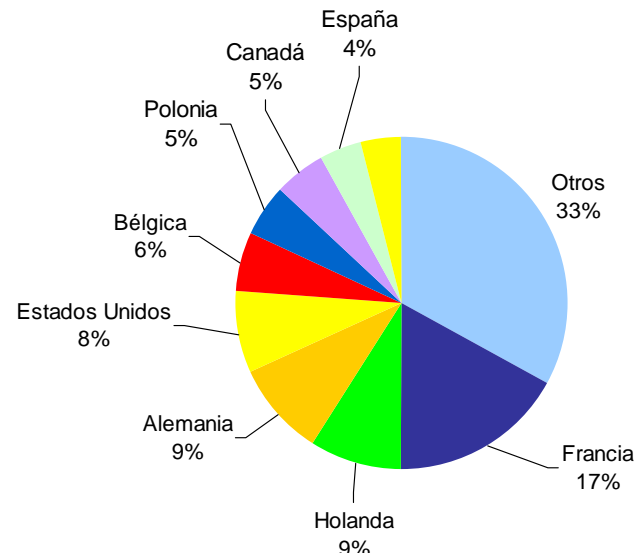
Importaciones mundiales

Cacao en pasta (1803)



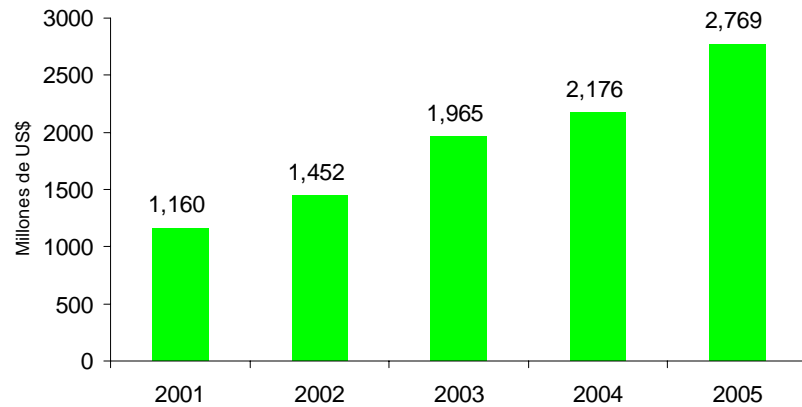
Tasa de crecimiento: -6% (2004-2005); promedio 2001-2005 20%

Distribución del valor de las importaciones según principales mercados, 2005



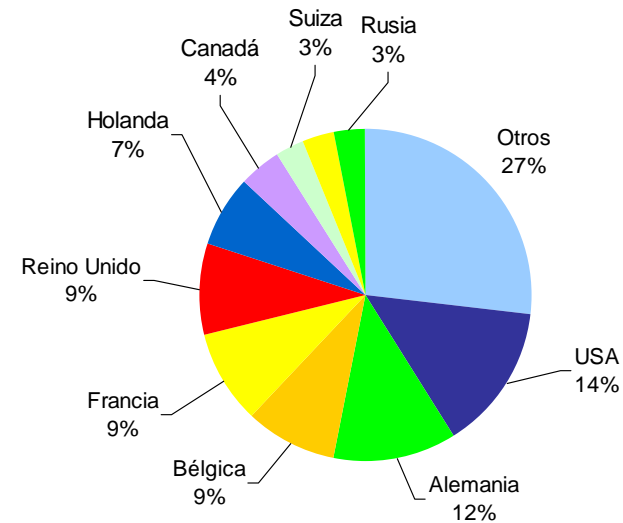
Importaciones mundiales

Manteca, grasa y aceite de cacao (1804)



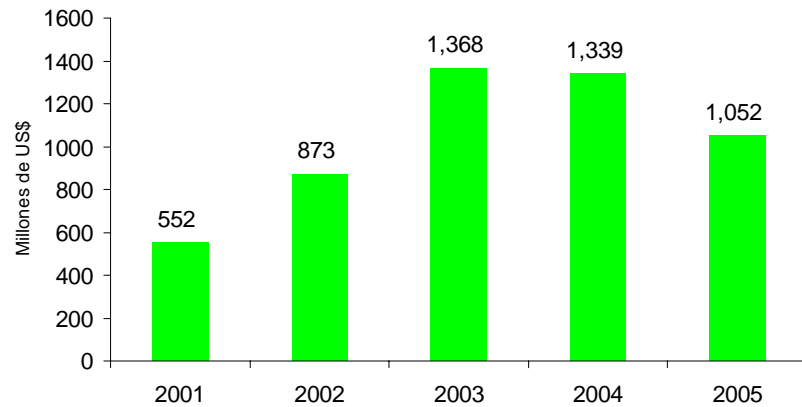
Tasa de crecimiento: 27% (2004-2005); promedio 2001-2005 25%

Distribución del valor de las importaciones según principales mercados, 2005



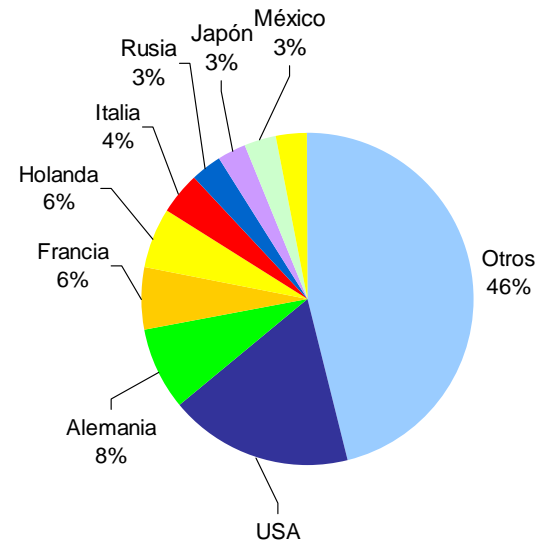
Importaciones mundiales

Cacao en polvo sin azúcar (1805)

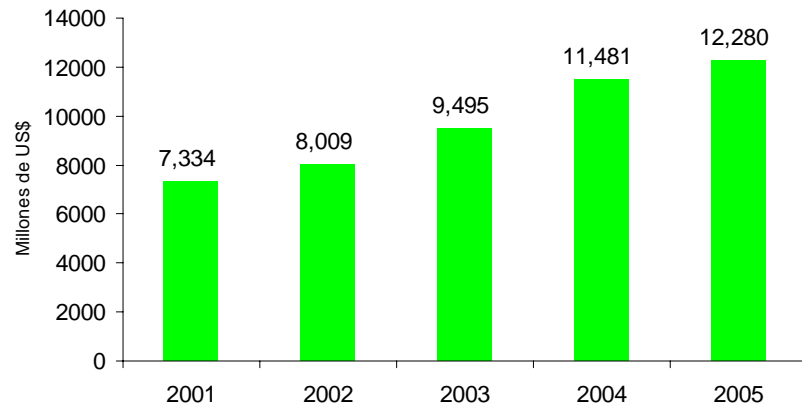


Tasa de crecimiento: -21%
(2004-2005); promedio 2001-
2005 23%

Distribución del valor de las importaciones
según principales mercados, 2005

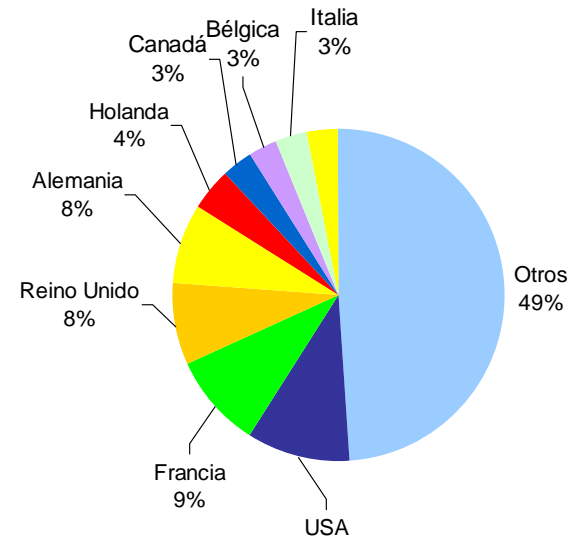


Importaciones mundiales Chocolate (1806)



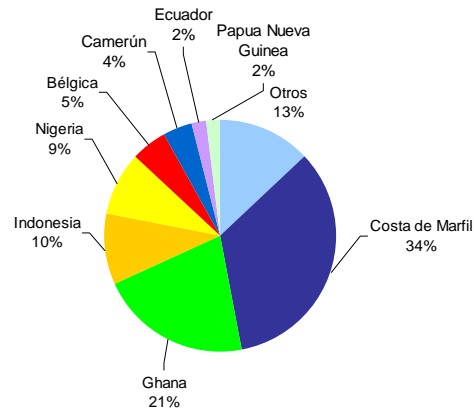
Tasa de crecimiento: 7% (2004-2005); promedio 2001-2005 14%

Distribución del valor de las importaciones según principales mercados, 2005

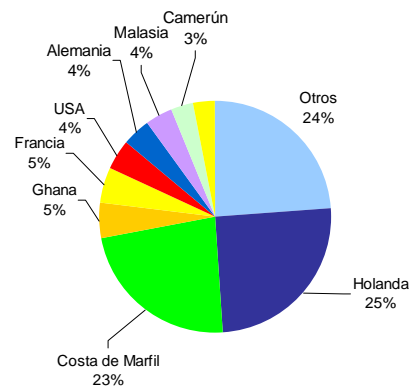


Principales países exportadores, 2005

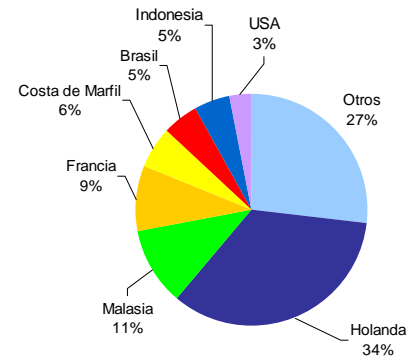
Cacao en grano (1801)



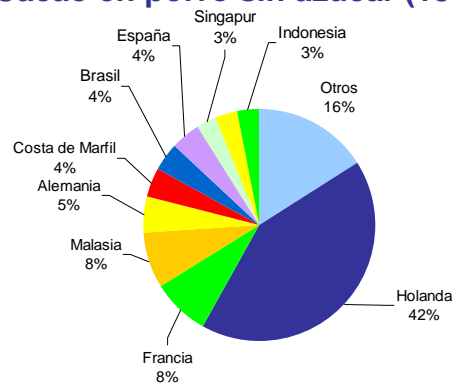
Cacao en pasta (1803)



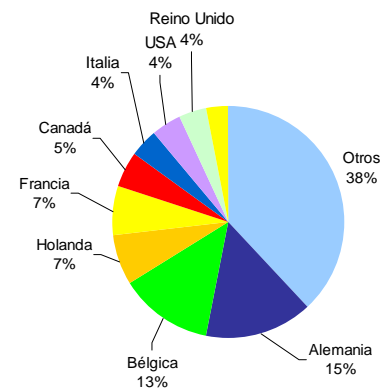
Manteca, grasa y aceite de cacao (1804)



Cacao en polvo sin azúcar (1805)



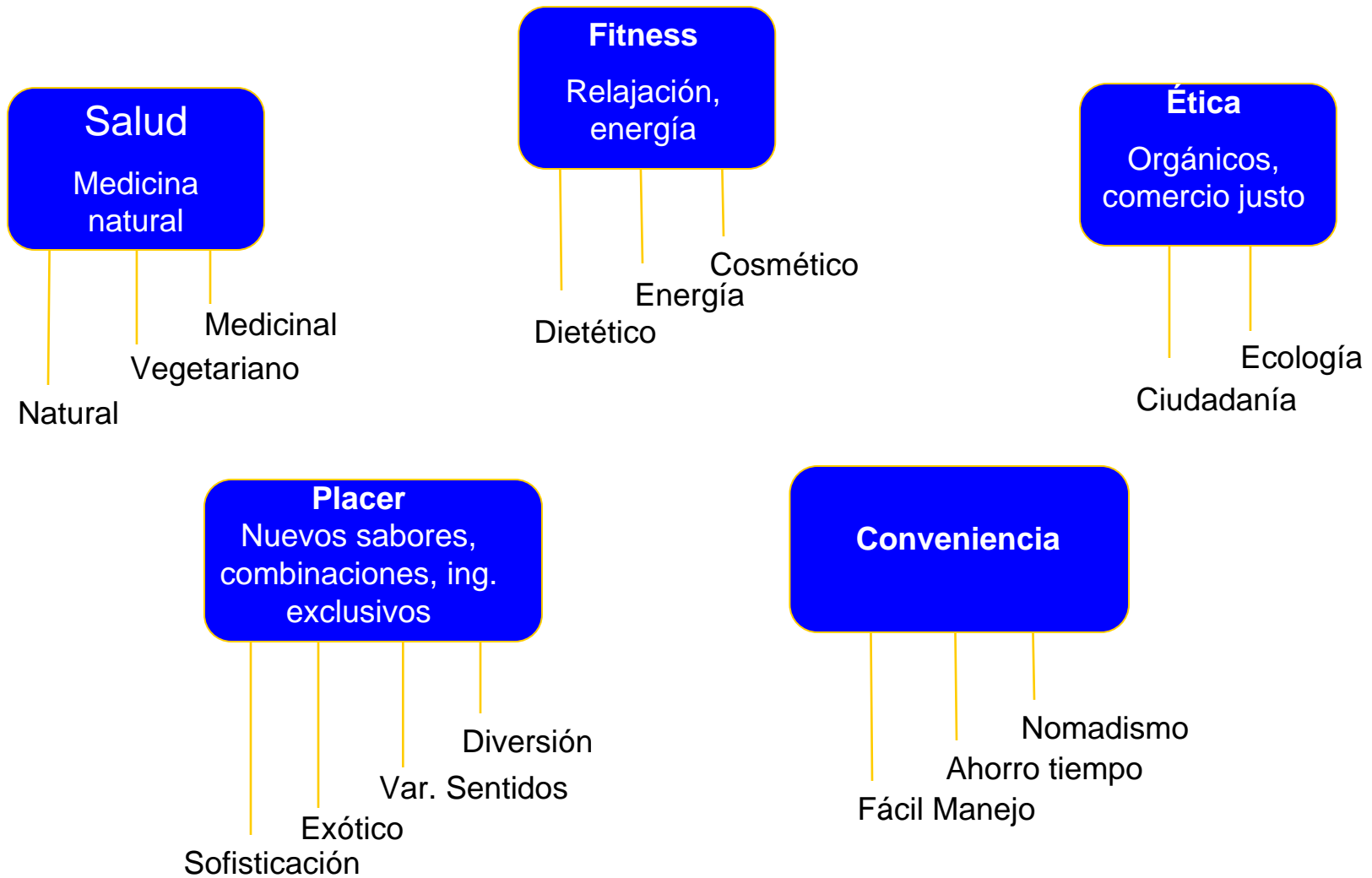
Chocolate (1806)



Cacao

Algunas tendencias destacables

Algunas tendencias



Algunas tendencias

- Feria SIAL París, 2006
 - **Chocolates:** La gran mayoría de los productos responden al eje del placer
 - Las tendencias más importantes son la sofisticación y la variedad de los sentidos y destaca el dinamismo de la tendencia de la ética.
 - **Confitería:** La tendencia principal es la diversión y destaca el dinamismo de lo dietético con productos bajos en azúcar y la tendencia a lo medicinal

Algunas tendencias

- **Frutas cubiertas con chocolate** belga, de la empresa InSeason Foods Ltd., Tailandia.
- **Semillas de especias cubiertas de chocolate** Bovetti Chocolats Aperitif:, se usan como aperitivos y también para cocinar, (semillas de hinojo con chocolate blanco, semillas de anís, semillas de mostaza, y hojas de romero). Es un producto Francés de la compañía Bovetti.
- **Chocolate en “pastillas”** Minigrammes de chocolat: para cocinar, reemplazando la tableta tradicional (4 pastillas son un gramo), se considera innovación por la facilidad para utilizarlo y se disuelve más rápido, además de su empaque. Es un producto Francés de la compañía Cluizel.



Cacao

El mercado orgánico y de
comercio justo

Mercado del cacao orgánico

- **Mercado orgánico global:**

- Mercados más importantes: USA (US\$ 18 billones), Alemania (US\$ 5.4 billones), Reino Unido (US\$ 4.1 billones).
- Elementos dinamizadores: preocupación por la seguridad en la alimentación (BSE), ambiente, impulso por parte de supermercados y gobiernos (rentabilidad).

- **Legislaciones:**

- Estándares nacionales (en la mayoría de países desarrollados y algunos en desarrollo).
- Codex Alimentarius (1999 revisado en el 2001).
- Importante considerar las diferencias en los esquemas de etiquetado y certificación que pueden prevalecer aún.
- USA: USDA's National Organic Program of the Foods Production Act (OFPA).
- Unión Europea: Regulación EEC No,2092/91. Recientemente revisada y que será de acatamiento obligatorio en el 2009.
- Japón: JAS Organic (Japanese Organic.Standard) del MAFF.

Mercado del cacao orgánico

- **Diferencial de precios**
 - Mínimo: US\$200 por tonelada.
- **El mercado:**
 - Muchos pequeños productores, generalmente organizados en asociaciones y/o cooperativas.
 - Se requiere una mejor práctica de recopilación de estadísticas (permisos e intenciones vs realidades).
 - La mayor parte de los oferentes se concentran en América (14/24 productores): 70% vs el 13% del cacao tradicional mayormente concentrada en África.
 - Poco se procesa en origen por parte de cooperativas (mayor parte en Europa).
 - República Dominicana es el principal oferente.
 - Países en proceso: Camerún, Costa de Marfil, Guyana, Haití, Honduras, Indonesia, Filipinas.
 - Orgánico representa entre el 0.3% y el 0.5% del mercado mundial del cacao.
- **El futuro del mercado:**
 - Depende más del crecimiento en la oferta que del impulso a la demanda.

Exportadores de cacao orgánico

Región/ País	Fecha	Producción en toneladas	Exportaciones en toneladas	Organizaciones
África		3.000	1.770	
Ghana	2005	n.a.	n.a.	
Madagascar	2003	1500	1500	Arco Ocean Indien / Millot – Remandraibe – Sagi
San Tomas		n.a.	n.a.	Cecab
Tanzania & Uganda	2005	1500	270	Biolands / Kyela Co-op Union
Togo		n.a.	n.a.	
Asia y Oceanía		762	762	
Fiji	2002	50	50	
India	2005	12	12	
Sri Lanka	2005	200	200	
Vanuatu	2005	500	500	Malecoula

Fuente: IFOAM, SIPPO, FLO International.

Exportadores de cacao orgánico

Región/ País	Fecha	Producción en toneladas	Exportaciones en toneladas	Organizaciones
América		11.738	8.638	
Belice	2004-2005	33	33	TCGA
Bolivia	2003-2004	400	400	El Ceibo
Brasil	2005-2006	1.100	50	
Colombia		n.a.	n.a.	
Costa Rica	2004-2005	300	300	APPTA
Cuba		n.a.	n.a.	
República Dominicana	2004-2005	5.000	5.000	5 exportadores, Incl. Conacado y Yacao
Ecuador		n.a.	n.a.	
El Salvador	2005	30	30	
México	2005	2.500	600	Asesoría Técnica en Cultivos Orgánicos
Nicaragua	2004	98	98	La campesina – Cacaonica
Panamá	2005	350	350	Cocabo, Servicio Múltiple de Cacao Bocatoreña
Perú	2005	1.850	1.700	COCLA, Cooperativa Agraria Cacaotera Acoprago Ltda. Cooperativa Agraria Cafetalera El Quinacho, Cooperativa Agraria Cafetalera C¿Valle Río Apurimac, Coomeperativa Agraria Industrial Naranjillo.
Venezuela	2005	77	77	Aragua State Cocoa Farmers Association
Total Mundial identificado		15.500	11.170	

Fuente: IFOAM, SIPPO, FLO International.

Mercado del cacao orgánico

- **Un vistazo al mercado europeo:**

- Consumo 14.000 toneladas al año de cacao orgánico.
- Mercado orgánico y de comercio justo impulsado por la industria y las cadenas de supermercados (16%-20% estimaciones recientes de incremento en ventas totales de productos orgánicos).
- Suiza: 1500 toneladas de cacao orgánicas.
- 80% de las ventas se realizan a través de supermercados; 10% a través de detallistas independientes y 10% por medio de ventas directas.
- Canales de comercialización suelen estar muy interrelacionados:

Importador: compra o produce ;
vende a industria chocolatera

Industria chocolatera: compra o importa el cacao directamente;
envía materia prima a tostador.

Tostadora: procesa el cacao según las especificaciones.

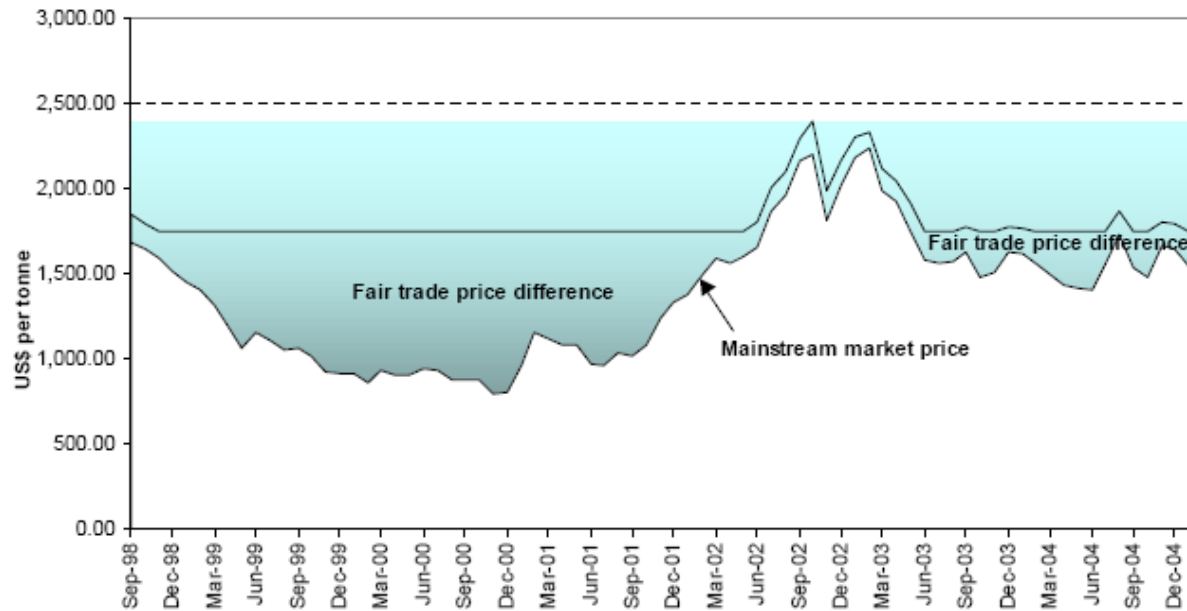
Industria: fabrica chocolates orgánicos bajo marca propia (supermercados, tiendas especializadas, importadoras, distribuidoras) o bajo marca privada.

Mercado del cacao de comercio justo

- **Mercado global del comercio justo:**
 - Una tendencia iniciada en los años 60's. Primera venta 1988 (café).
 - Actualmente incluye: cacao y chocolate, banano, té, miel y productos derivados, textiles y artesanías.
 - Cacao comercio justo: 0,1% del mercado.
 - Crecimiento del consumo y ventas lleva a señalar que se evolucionará de un nicho a una "corriente principal".
 - Elementos dinamizadores: armonización de definiciones; profesionalismo; énfasis en los aspectos de calidad; mercadeo directo a través de supermercados y establecimientos (favorecen economías de escala), etc.
 - Existen cerca de 50 organizaciones Fair Trade en el mundo.

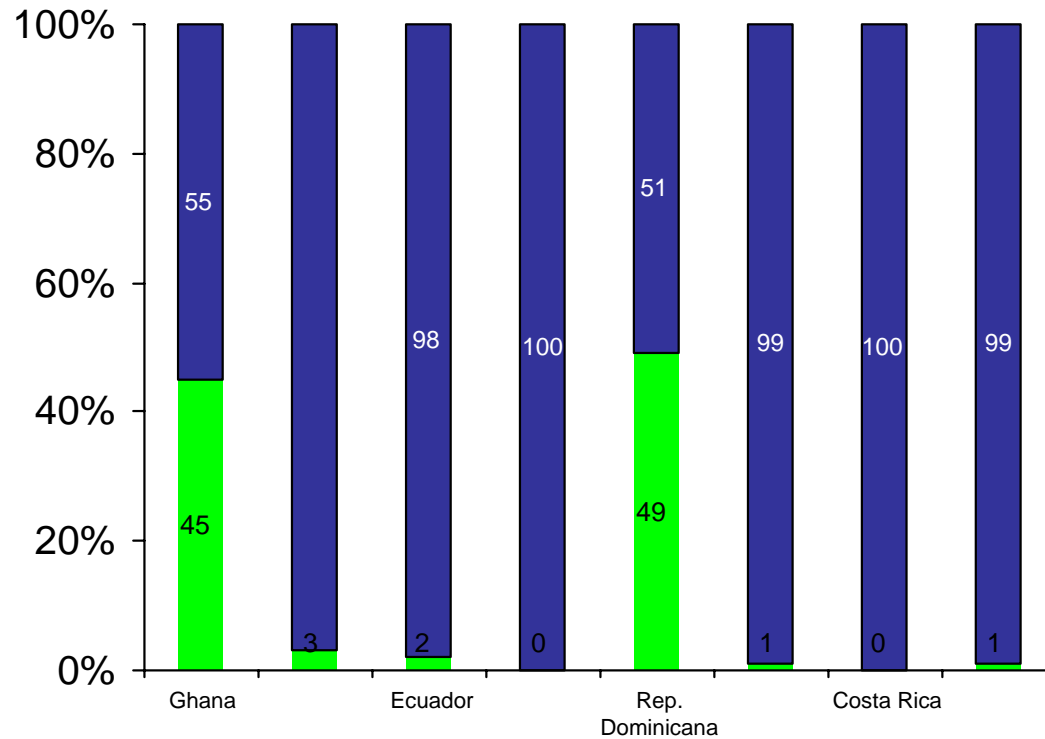
Precios FLO vs precios de mercado (términos FOB)

Set. 98- Feb. 2005



Fuente: CONSULTATIVE BOARD ON THE WORLD COCOA ECONOMY

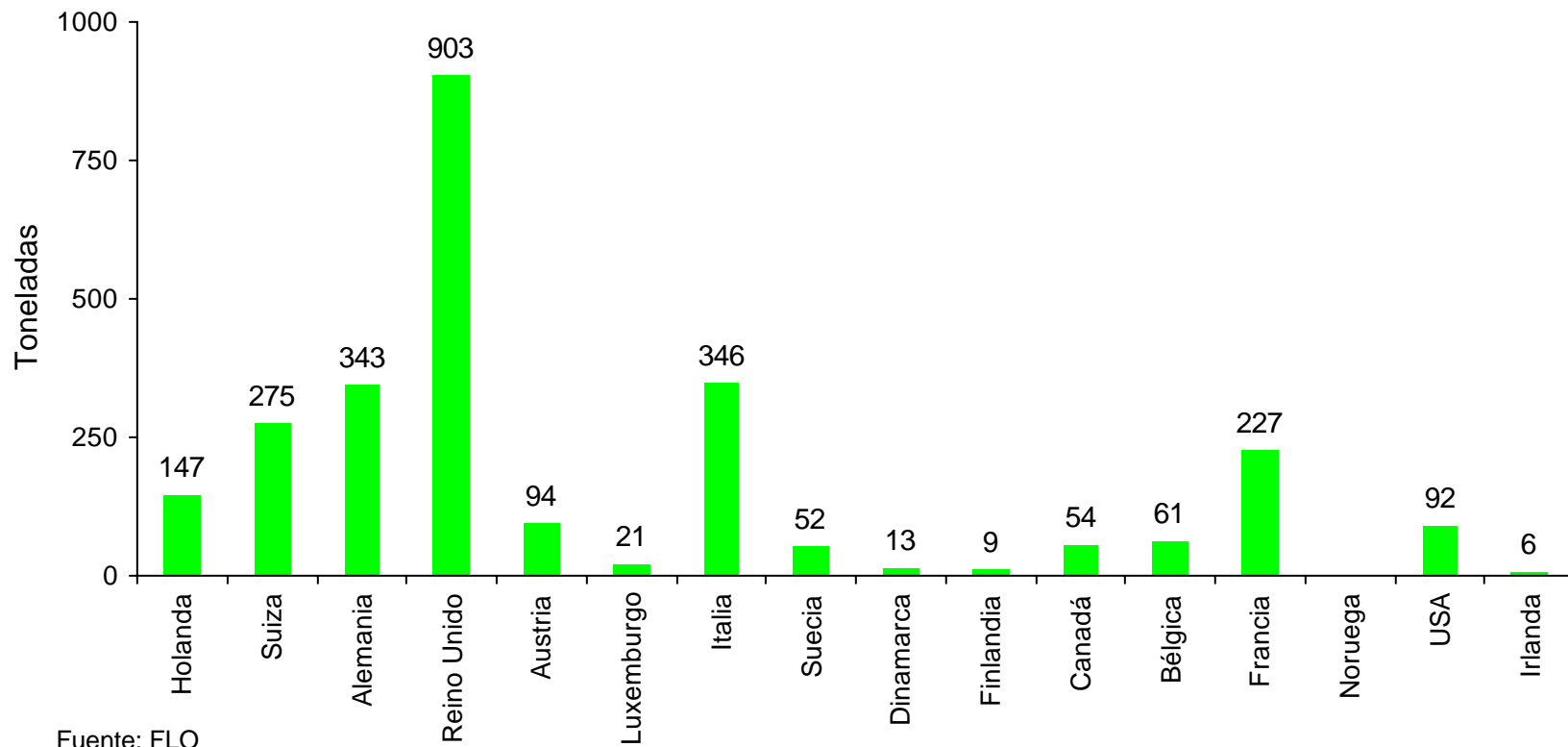
Proporción de cacao exportada como Comercio Justo, 2003



Fuente: FLO

■ Fair Trade ■ Regular

Cacao importado como Comercio Justo, 2003



Fuente: FLO

Consultas
carias@procomer.com