



Mercadeo Internacional del cacao en grano y las potencialidades en Colombia

Seminario Fedecaco
Agosto 2016

Arvi Jansen

O como vamos a domesticar el elefante...?





Arvi Jansen

- 15 años trabajando en negocio internacional (también industria de chocolate)
- 5 años de experiencia con cacao en Colombia (y Suramérica)
- Empresa en Cali & trabajando con Fedecacao como consultor
- Exportación, comercialización, consultoría/apoyo a pymes y asociaciones



PARA EMPEZAR!

QUIERO DIFUNDIR 2 MENSAJES !

El Precio (inter)nacional de Cacao = impredecible Pero tendencia positiva



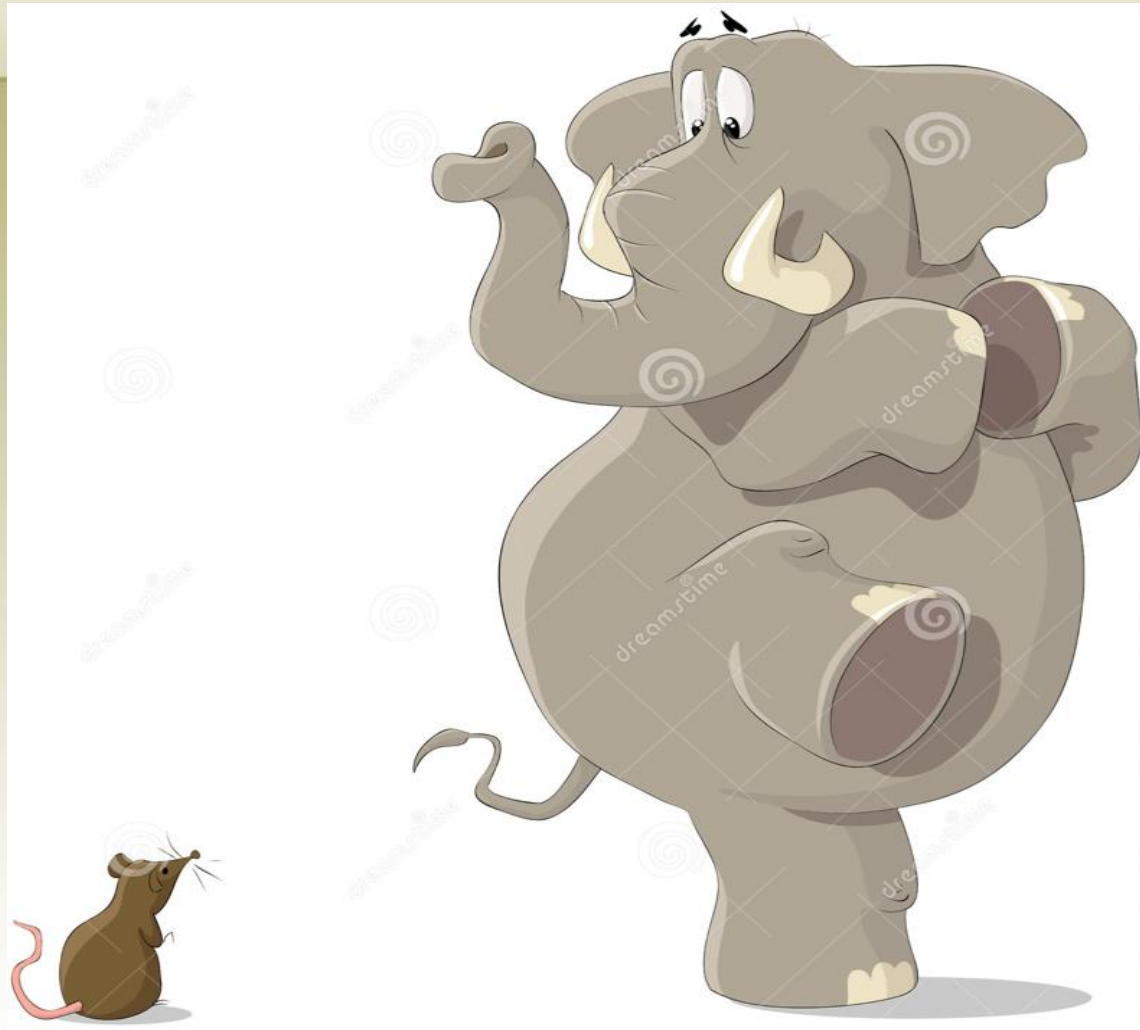
- La demanda es cada vez más **imprevisible** a corto/mediano plazo
- El precio NO representa necesariamente la demanda real (física)
- A nivel nacional: MAS Influencias locales: tasa del dólar, demanda local, la cosecha

Así que a corto plazo el precio del cacao es tan **imprevisible** que el tiempo de
Pero a largo plazo si hay tendencias fundamentales que son bastante positivos

Relación compradores internacionales vs productores locales



Como 'asustar' el elefante?



En Holanda dicimos: '***Cuando uno no es fuerte, tendrá que ser inteligente***'

➔ Y – al fin - me gustaría darles algunas sugerencias para ser 'inteligente'



Temas

1. **Diferentes segmentos (Cacao Volumen ↔ Cacao Especial)**
2. **Mercado internacional de cacao**
3. **Tendencias 2016-2020**
4. **Precios internacionales vs nacionales**
5. **Conclusion**



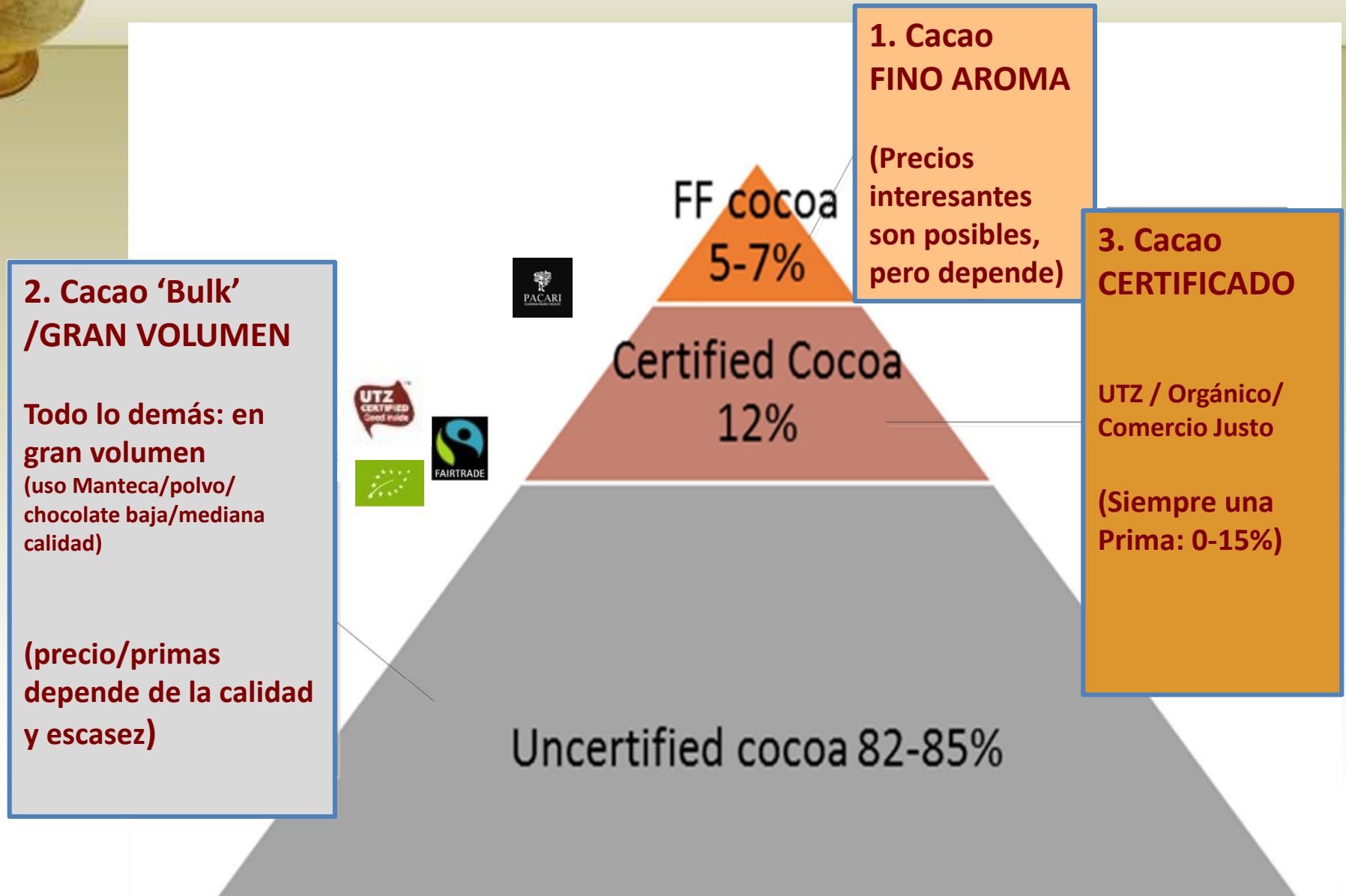


1. CACAO VOLUMEN ⇔ CACAO ESPECIAL

DEFINICIONES



Mercado de cacao y características : Tipo / Precio





1. Cacao de Fino Aroma

➔ SABOR / Perfil Organoleptico !

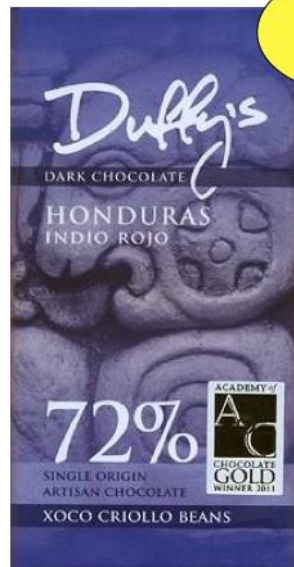
➔ Chocolate Gourmet/Origen

- Clasificación de ICCO) describe un **cacao de exquisito aroma y sabor**
- Genéticamente mayoría de cacaos **criollos y trinitarios**, - diferentes en términos de aroma y sabor a los cacaos de tipo **forastero**.
- **Colombia, Ecuador, Venezuela y Perú** se produce el 76% del Cacao Fino de Aroma
- Un mercado **especializado y pequeño con su propia estructura**

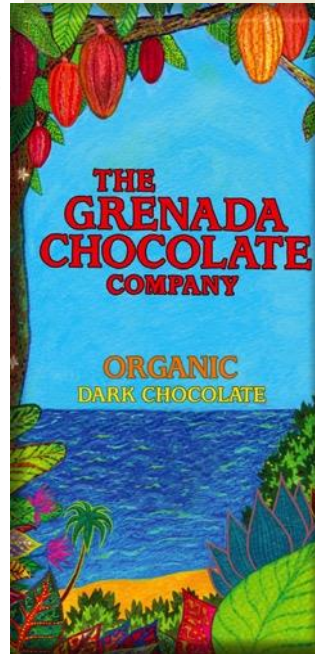
Normalmente se utiliza para la **PRODUCCION** de:

1. **Licor de Fino Aroma (de origen)**
2. **Chocolate finos, oscuros (alto % de cacao):**
 - Single origin chocolate
 - 'Bean to bar' chocolate
 - Gourmet chocolate





\$10



“Bulk Cacao” – Cacao de gran volumen

→ Chocolate marcas masivas / Cocoa / Helado / Galleta

- Segun la ICCO es cacao del tipo **Forastero**
 - Pero al final depende de *‘la definición del comprador’*
 - Se dice **“Bulk Cacao” – Cacao de gran volumen**
 - Porque se compra en muy gran volumen (10.000 – 1000 MT)
 - Y el perfil NO es muy importante para los compradores
 - Normalmente proviene de **África o Asia**
 - El tratamiento del cacao es regular
-
- Se usa para la **PRODUCCION** de:
 1. **Chocolate de mediana y baja calidad**
 - Nestlé, Mars, Marcas Privadas, etc
 2. **Manteca**
 3. **Polvo / Cocoa**
-
- Precio depende de de especificaciones técnicas (grasa, tamaño, voileta, etc)
 - **NO** del sabor/ perfil organoleptico

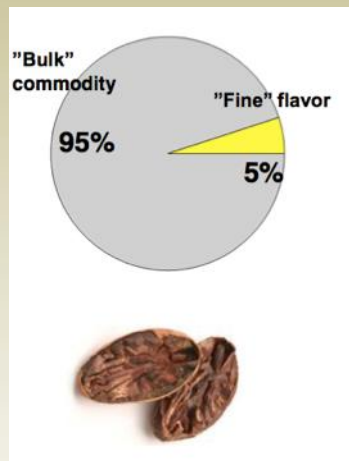




Productos hecho con cacao gran volumen



Diferencia entre Cacao 'Bulk' y Fino aroma



	Fino Aroma	'Bulk' - Volumen
Uso	Chocolate Gourmet	Polvo, helado, chocolate/confitería marcas masivas
Orígenes	Las Américas	África, Indonesia, Brasil
variedad	poco común / raro	commun
Producción mundial	5-7%	95%
Sabores / Perfil	Complejo, frutal nueces, sabor largo	Simple, amargo

Cacao Certificado: Crecimiento Annual

➔ No necesariamente alta calidad

Fair trade / comercio justo

Rainforest Alliance

UTZ

Orgánico

Certificación	2012 (tn)
 FAIRTRADE INTERNATIONAL	150.000
	98.400
	214.000
	45.000



Carrefour



Chocolat
Noir supérieur
Purechocolade van
Superieure kwaliteit

74% de cacao
74% cacao



\$2.5

**NOIR
INTENSE**

FORCE BRUTE

ALTER ECO
COMMERCE ÉQUITABLE

**COOPÉRATIVE
ACOPAGRO**

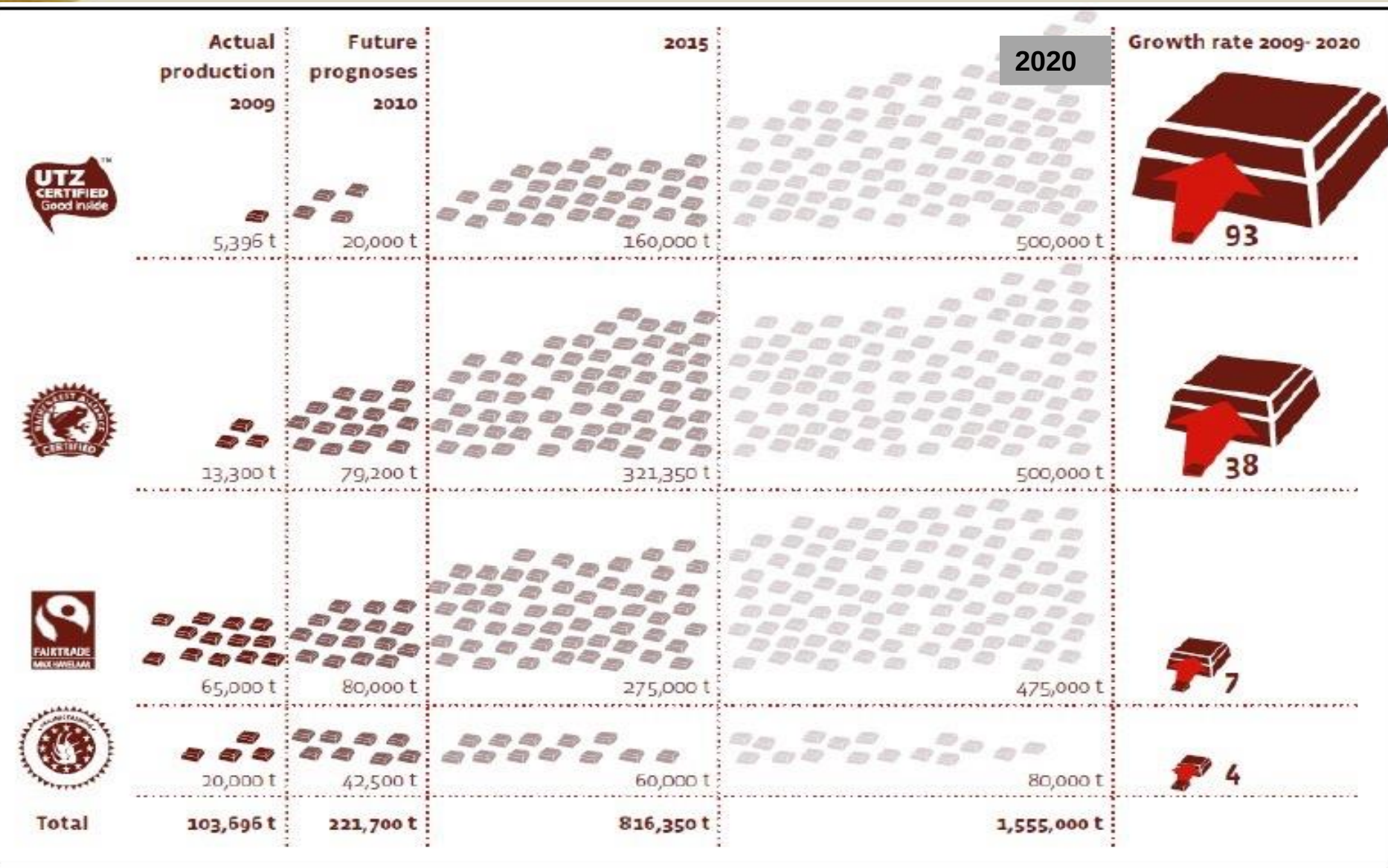
PÉROU



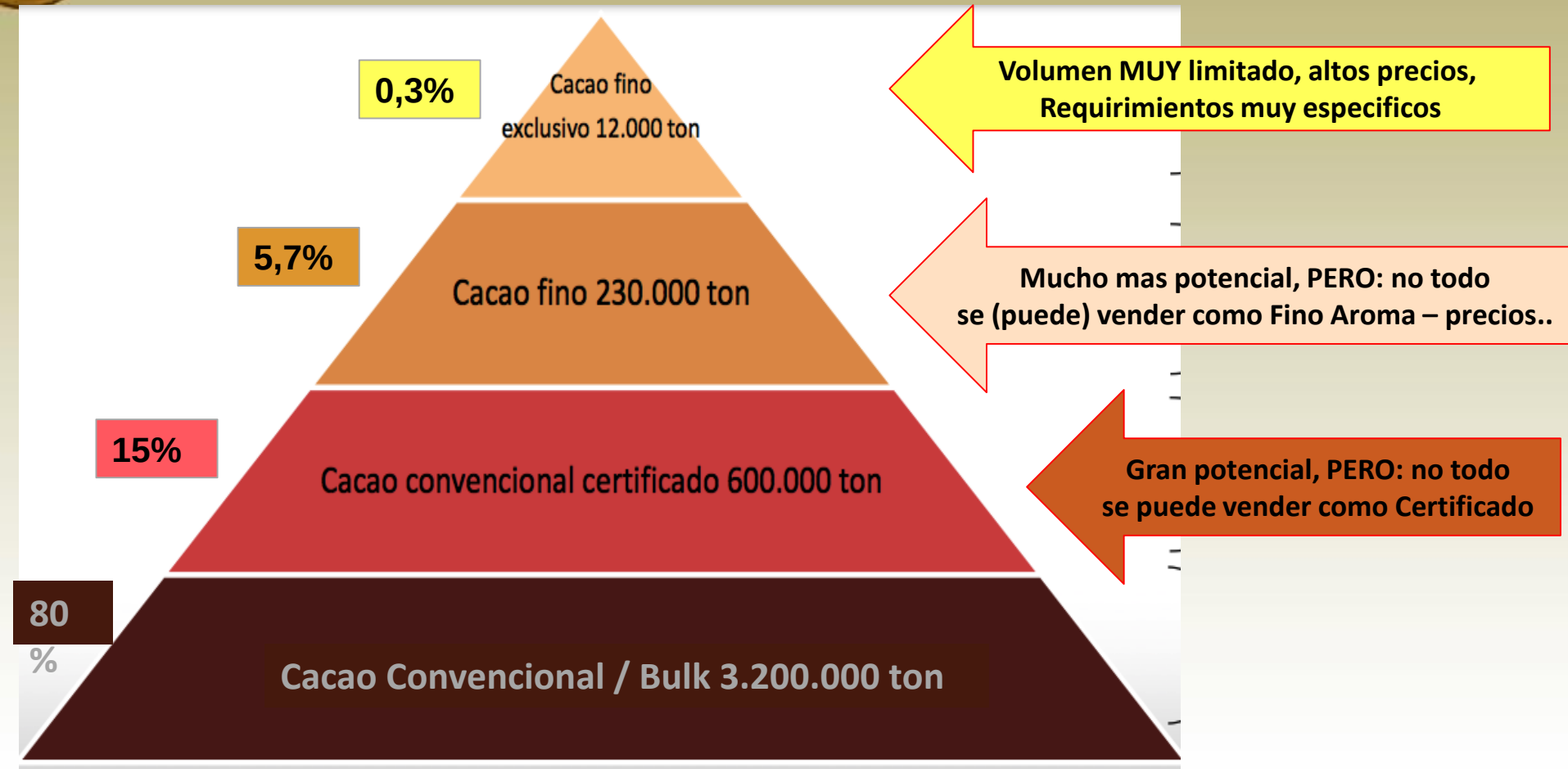
LA FORCE BRUTE GARANTIE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE



Crecimiento de certificación



Volumen estimado en Toneladas



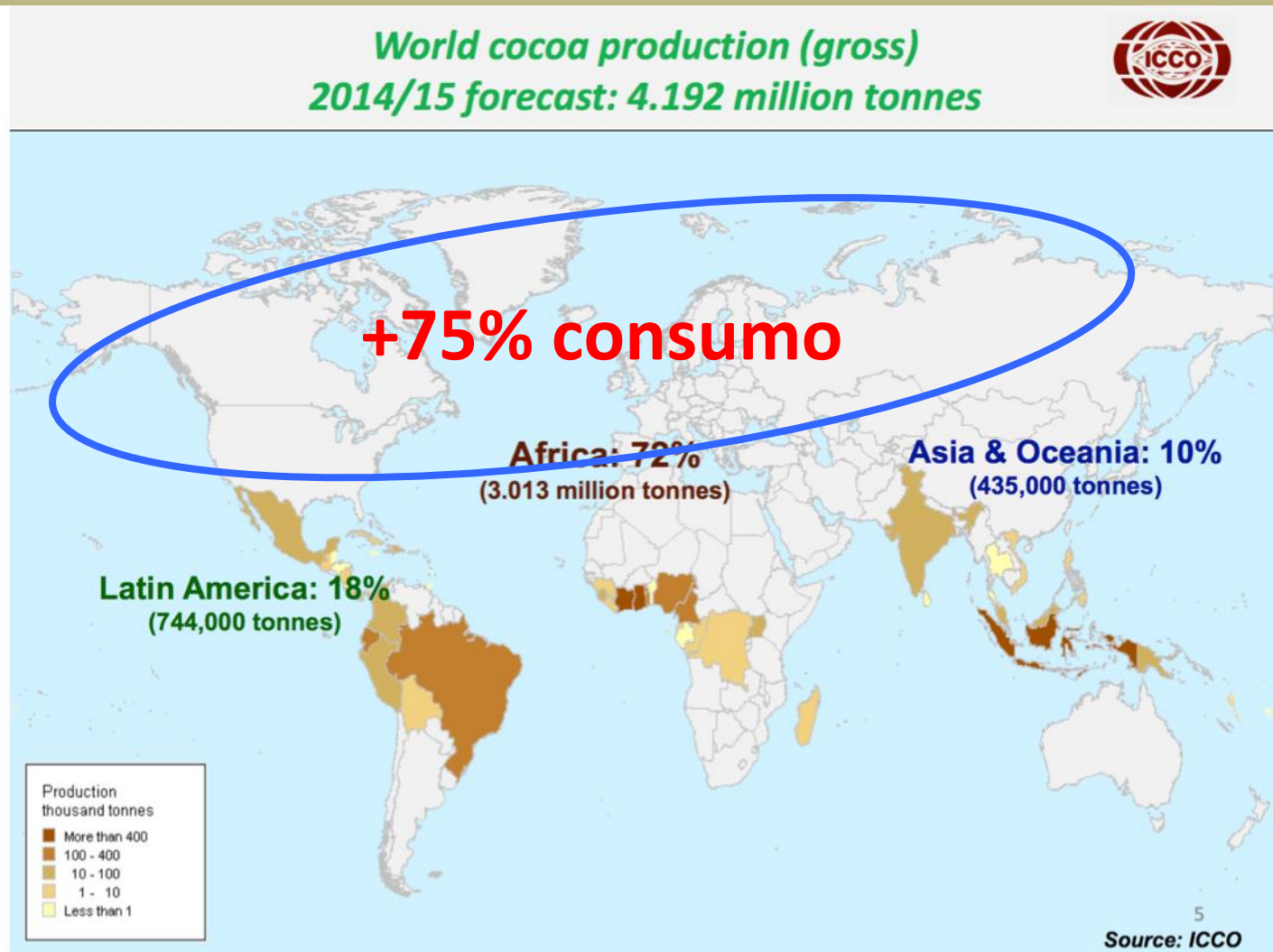


2. EL MERCADO INTERNACIONAL

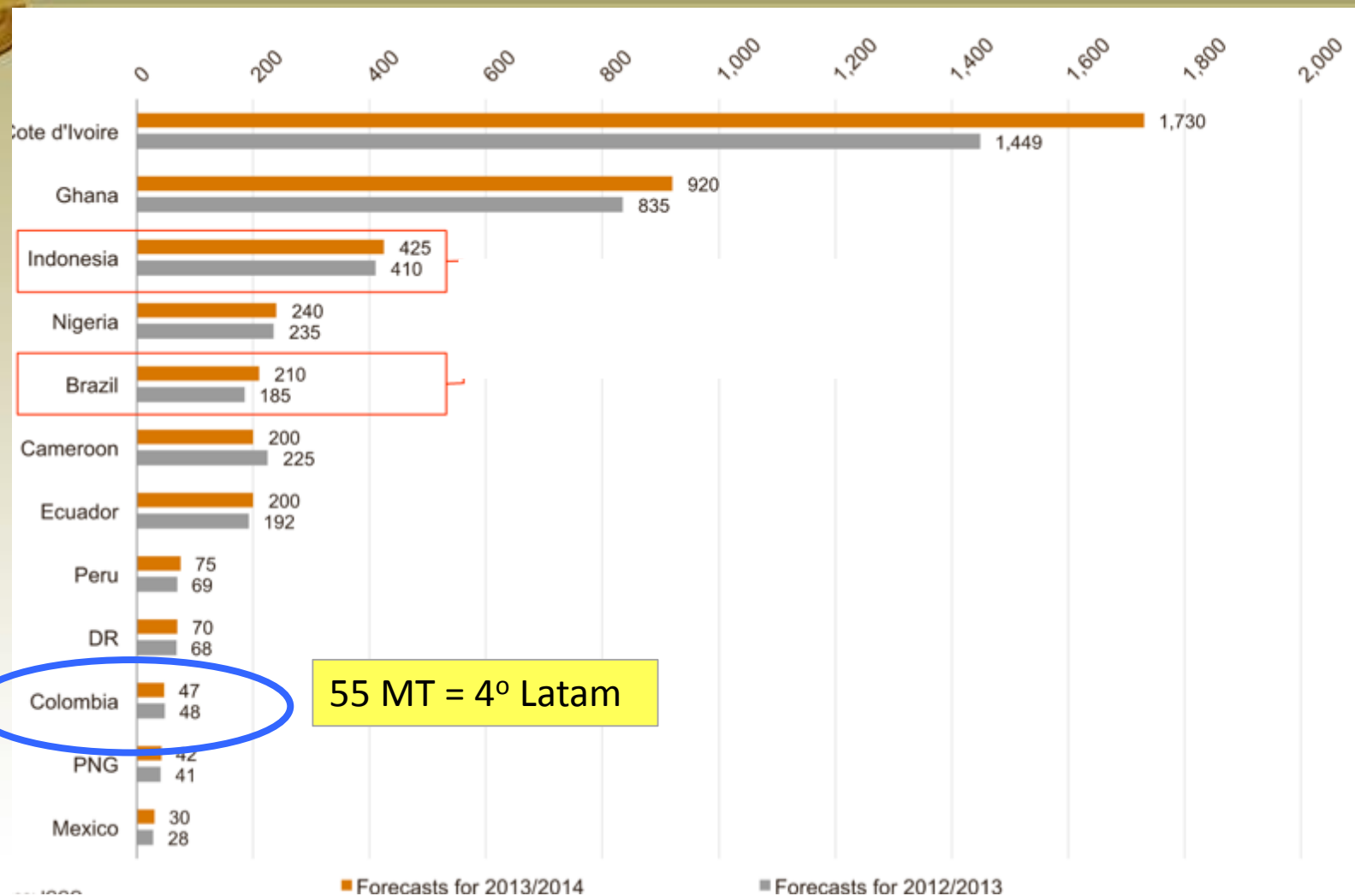
CACAO Y CHOCOLATE



El mercado Global – del SUR al NORTE



Los más grandes productores en 2014



Colombia: un caso especial

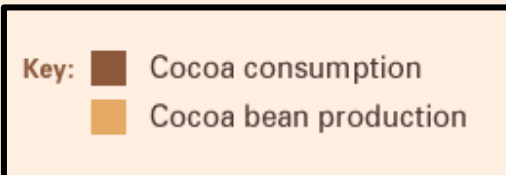
GLOBAL COCOA PRODUCTION & CONSUMPTION

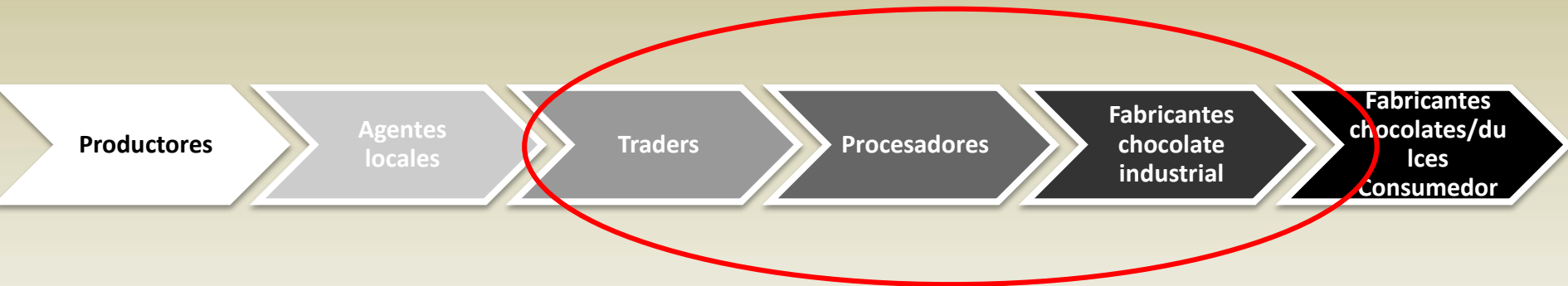
(Thousand tonnes)

Most of the world's cocoa comes from West Africa, with more than a third coming from the Ivory Coast alone. Cocoa is grown mainly on small, family-owned plantations by farmers living in poverty.

By contrast, most of the world's chocolate is consumed in the wealthy regions of Europe and North America.

Source: International Cocoa Organization (ICCO), Cocoa Barometer





3. ESTRUCTURA DEL MERCADO DE CACAO



Compradores Cacao - Europa / USA / etc

➔ diferente estructura (A) Volumen & (B) Fino Aroma

A. Compradores masivos ➔ enfoque en cacao en volumen, precios competitivos, calidad secundario

1. **Procesadores** / Molienda (Cargill, Olam, etc)
2. Fabricantes de chocolate **Marcas Másivas** (Nestlé, Mars)
3. **Traders** (Ecom, Allbrecht & Dill)

➔ Gran tendencia de **integración de la cadena** – **Cargill** es (A) un procesador, (B) un fabricante de chocolate industrial y (C) un trader (compra cacao directamente)

B. Compradores de cacao fino aroma ➔ enfoque en calidad, perfil, trazabilidad Y quieren pagar por ello

1. Fabricantes de chocolate **Gourmet** - que procesan del grano (Valrhona) – buscan relación mas directa
2. **Bean to Bar makers** / chocolateros tradicionales del grano (Cacao Hunters)
3. Pequeños Traders y distribuidores (Walter Matter, etc)



Top 7 Fabricantes Chocolate 2016

=

+80% del volumen de cacao

Top 7 Empresas

Company	Net Sales 2015 (US\$ millions)
Mars Inc (USA)	18,400
Mondelēz International (USA)	16,691
Nestlé SA (Switzerland)	11,041
Ferrero Group (Luxembourg / Italy)	9,757
Meiji Co Ltd (Japan)	8,461*
Hershey Co (USA)	7,422
Chocoladenfabriken Lindt & Sprüngli AG (Switzerland)	4,171

Top 10 Mayores procesadoras/Molienda 2016 = +85%

1. **Barry Callebaut (Suiza)**
2. **Cargill (USA)**
3. **Olam – compro ADM en 2015 (Singapure)**
4. Blommer (USA)
5. Mondelez (Suiza)
6. Guang Chong (Malasia)
7. Ecom (Suiza)
8. Nestle (Suiza)
9. Ferrero (Italia)
10. BT Cocoa (Indonesia)





Alta Concentracion del mercado

Market concentration

Amount of players / marketshare

2 Couverture Processors / marketshare **70-80%**

8 Traders & grinders

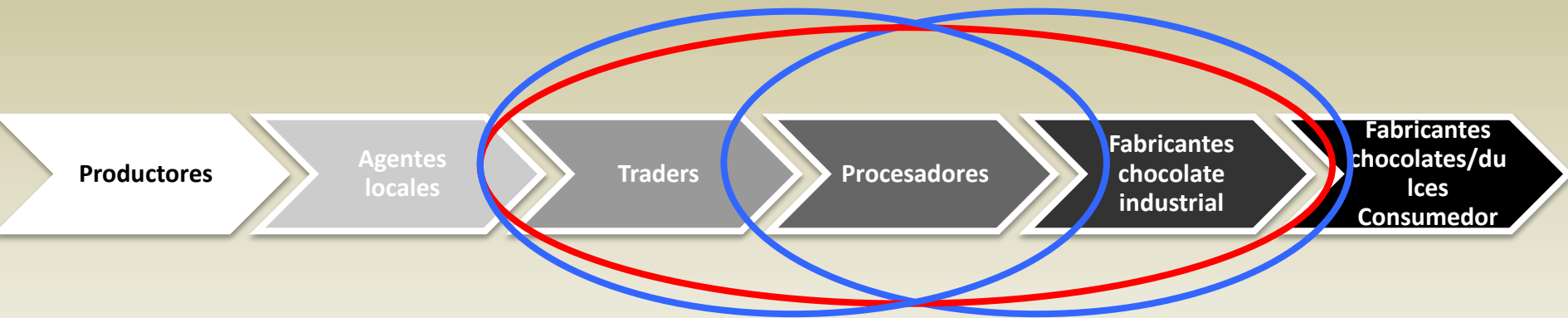
60-80%

Colombia – Compra / Molienda

+75% compra
+95% molienda



Compania Nacional de Chocolates



Integracion de la cadena

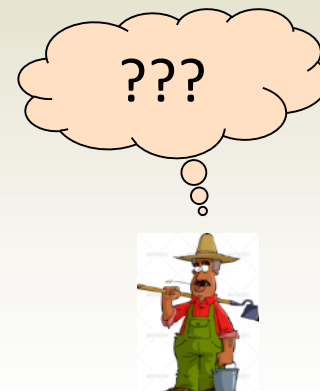
Poder Adquisitivo

**Fabricantes /
Procesadores /
Traders**



Mercadeo del Grano

Productores / Asociaciones / Exportadores



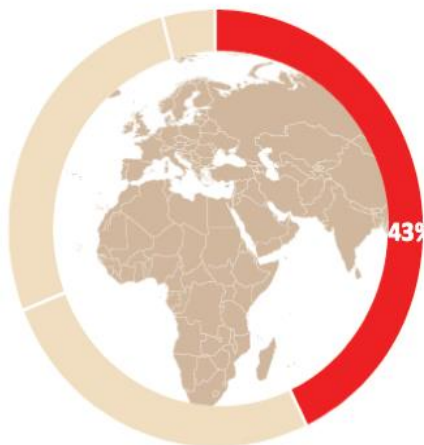


3. TENDENCIAS 2016 - 2020

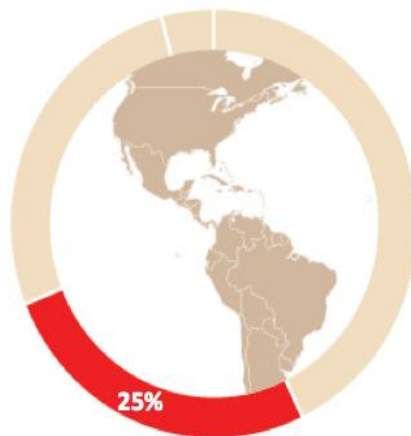


Consumo chocolate Mundial - a corto plazo: Decrecimiento 2015 – 2,1%

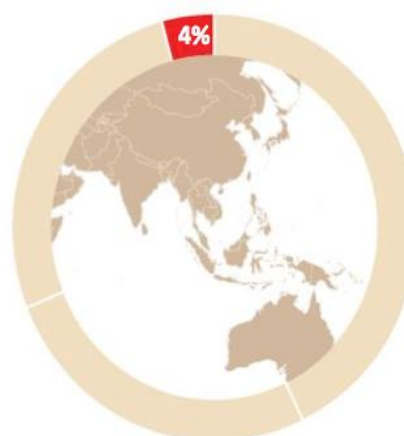
Europe



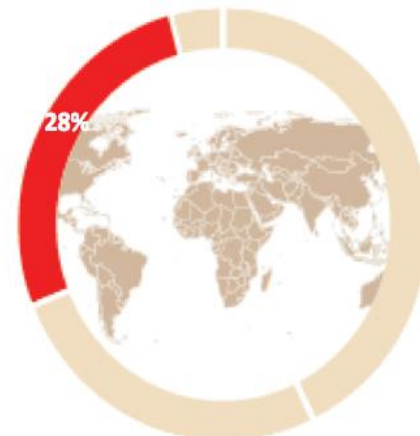
Americas



Asia Pacific



Global Cocoa



Market
Growth *

-2.0%

-2.5%

-1.5%

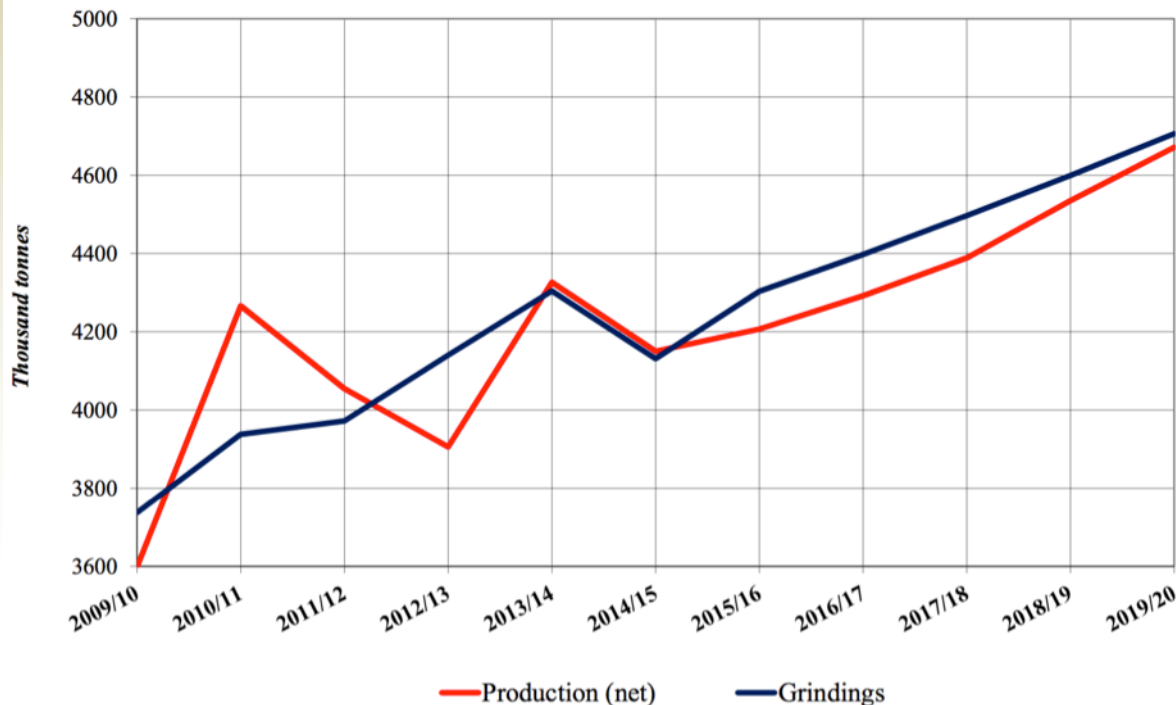
-2,1%



A largo plazo la demanda para cacao va a crecer

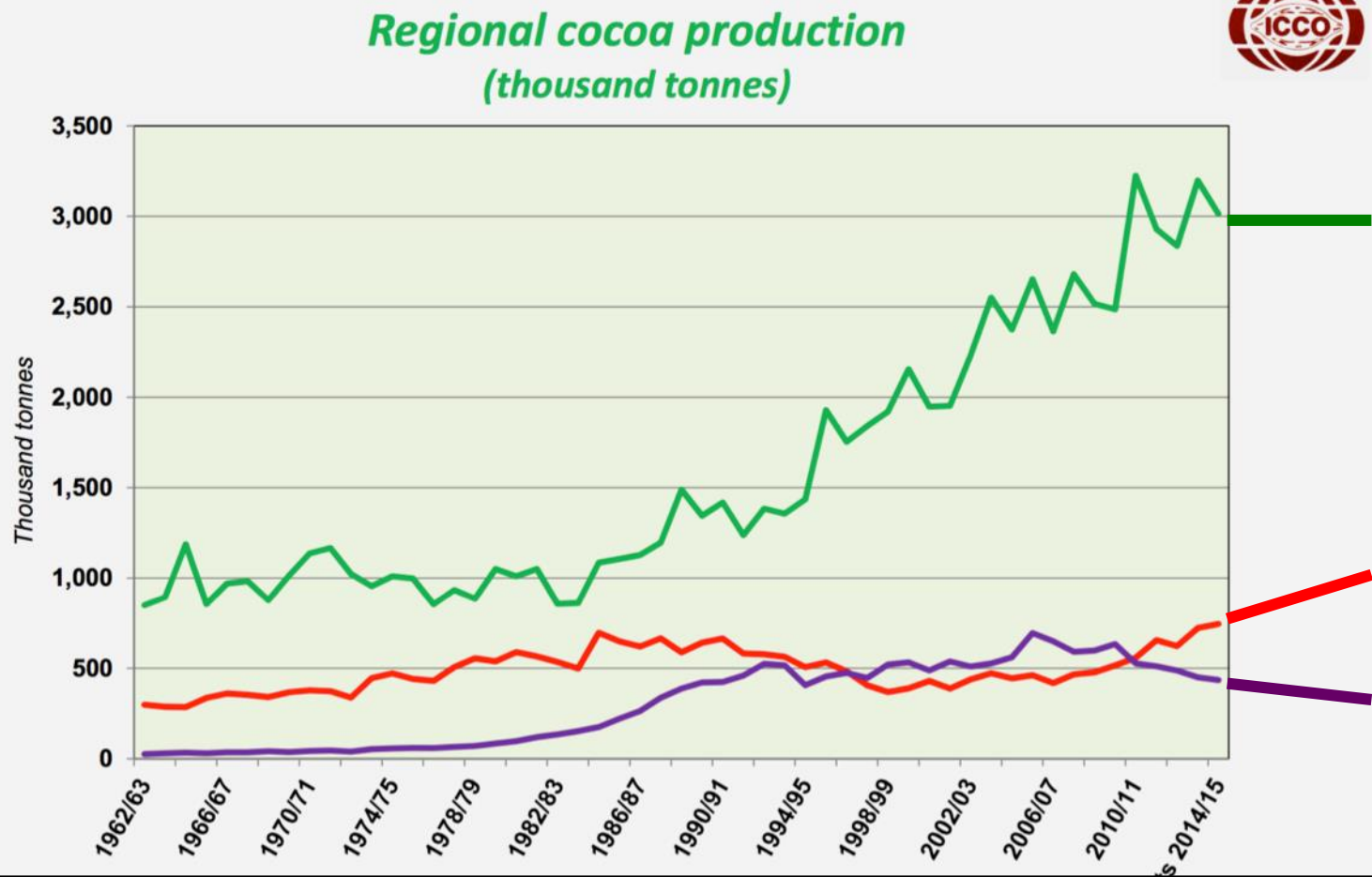
➔ cuando al mismo tiempo la producción en África y Asia se estancará

- Más de **70%** de la producción viene de África
 - Está fluctuando mucho y el rendimiento esta bajando (o no sube)
 - Pero a largo plazo la consumpcion va crecer
- ➔ Q pasara el día que hay una cosecha desastroso en África....?



Predicción
hasta 2020

Producción regional

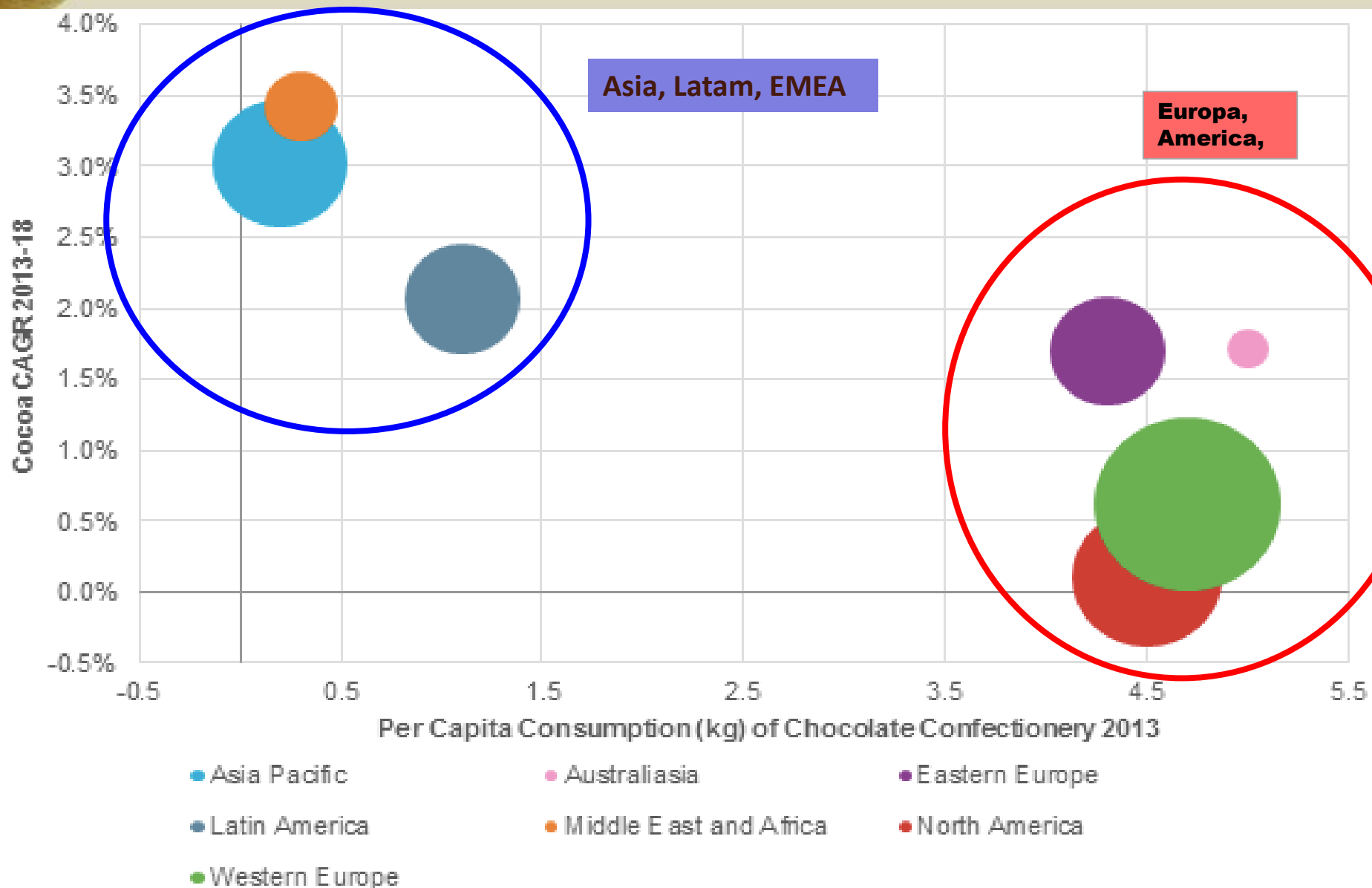


- Crecimiento tendrá que venir de Latino América
- El continente con más conocimiento, investigación y desarrollo en cacao



Consumo de chocolate mundial:

Crecimiento limitado en Europa Occidental (más premium/certificado)





Perspectivas del mercado



- [?] Baja de consumo temporal
 - Decrecimiento de 2.1 por ciento en 2015
 - Razones: la economía en general & la subida de precios de chocolate
- Precios Cacao corto plazo ??
 - Si la cosecha en África de diciembre será bueno precios podrían bajar
- Oportunidades estructurales - largo plazo
 - Crecimiento de la consumición – estructural (pero tarda mas q se espera - China)
 - Volumen creciendo para Colombia – con mas rendimiento/ha
- Oportunidades en el certificado y mejorar segmento fino aroma con poscosecha
 - El mercado premium va crecer, pero **el volumen aun es limitado**
 - Ojo: crecimiento muy lento



4. Precios de cacao

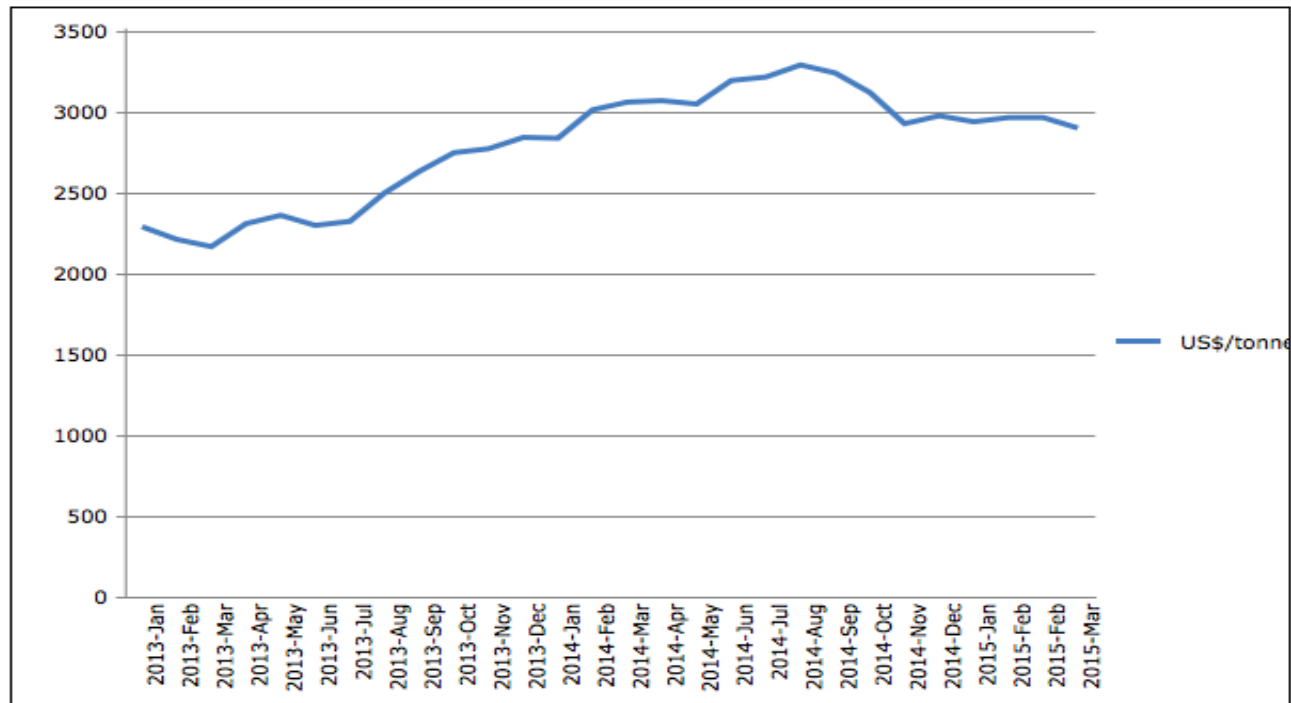
Precios internacionales



Precios del mercado internacional

- Bolsa de Londres - las más antigua de mercado de materias primas – enfocado en cacao de Africa
- Bolsa de New York (NY) – la Referencia para el cacao de Latinoamérica

ICCO MONTHLY AVERAGES OF DAILY PRICES





Que es el Precio de NY - mercado de futuros (terminos) de materias primas - Cacao

- **Mercado de materias primas:** Algodón, café, azúcar, **cacao**, etc
 - Contrato de futuros =
 - Un acuerdo que obliga a las **2 contratantes**
 - a comprar o vender una materia prima (**cacao**)
 - en una fecha futura determinada,
 - y con un precio **establecido**.
- Por lo tanto **sirve para limitar riesgos** en el negocio de cacao
 - Para compras en el futuro (en 3 meses o un año)
- Existen **2 motivos** para estar interesado en contratar un futuro:
 1. Operaciones de **cobertura**: limitar riesgos en el futuro
 2. Operaciones **especulativas**:
 - Estas persona sólo buscan especular con **la evolución DEL PRECIO**



Mercado físico/real vs mercado de futuros

- **Precios CACAO bolsa Nueva York**
 - Es la **apreciación del valor del cacao mundial** que se define por varios factores, entre ellos:
 - La demanda y oferta de cacao mundial
 - Lo que se **espera del futuro del mercado de cacao**
 - Y la **especulación** de entidades financieros
- La bolsa no es un comprador (solamente de último recurso.....)
 - Pero se utiliza los precios NY como una **referencia para el valor del mercado físico de cacao**
 - Utilizando lo que se llama '**el diferencial**'



Que es el diferencial?

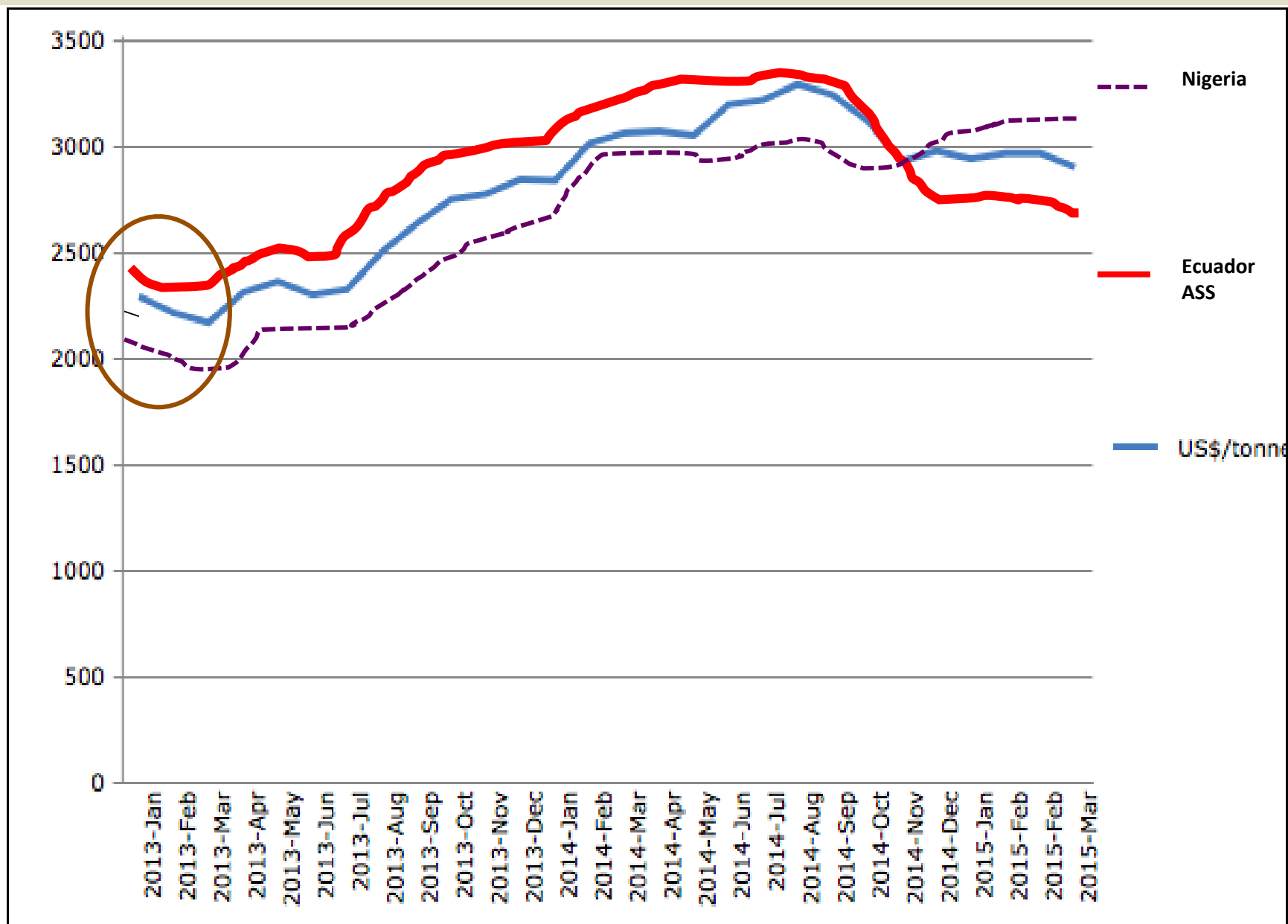
- Diferencial **sobre/debajo** de la bolsa Nueva York (NY) = **una prima o un descuento en el mercado de futuros**
- Esto representa el precio real que un cierto cacao tiene
 - Por ejemplo: $\text{Precio NY} - 200 \text{ USD} = 3000 - 200 = 2800 \text{ USD FOB}$
- ➔ El precio NY se usa como **referencia** para definir el valor del **mercado físico** de cacao – con un diferencial
 - El diferencial representa el valor **de un cierto cacao en un cierto momento**
 - Por ejemplo el diferencial para - Tipo: Arriba de Nacional (Ecuador)
 - Calidad: especificaciones - ASS (fermentación 70%, humedad 7%, tamaño, etc)
 - El precio del **ASS** estaba en Enero 2015: **NY +200 USD** (FOB)
 - Pero en Enero 2016: **NY -50 USD** (FOB – Guayaquil, Ecuador)
- ➔ Así que el precio de la bolsa cambia pero el diferencial también
- NB: Este diferencial ASS no se define en bolsa
 - pero se define en **la oferta y demanda real mundial** de ese cierto cacao
 - y es el **precio real** que los **(grandes) compradores** pagarán en el mercado (físico)



Varios factores que influyen el diferencial de una cierta región/tipo

- **La región/tipo – la específica demanda de una region**
 - Por ejemplo: Ecuador (ASS) o Republica Dominicana (Sanchez)
 - Mala cosecha de ASS: causa escasez → una subida del diferencial (Alta prima)
 - **Las especificaciones - La calidad** , p.e. Nivel de grasa / tamaño del grano
 - Muchos fabricantes quieren cacao donde puede sacar un máximo de Manteca
 - Ghana tiene alto % de grasa (55%) y pepa grande
 - **Certificación** y la demanda/ escasez de un cierto certificado
 - **Orígenes específicas de fino aroma**
 - Por su calidad organoléptica, escasez y alta fermentación y Y calidad de poscosecha
 - Y mas
-
- **Todos estos factores son afectados por la demanda y oferta en cierto momento**
 - Los fabricantes buscan ahora **cacao para prensar**
 - Por eso el diferencial de Africa es mas alto que Latam

Ejemplo (teórico) de diferenciales



Ejemplo: precios/diferenciales ex-bodega USA

CMAA WEEKLY COCOA PRICES

SETTLEMENT PRICE FOR JUNE 3, 2016 POSITION U6 - 3,030

	DIFFERENTIAL/RATIO	PRICE
<u>Main Crop Ghana, Grade I</u>	495	\$ 3,525.00
Main Crop Ivory Coast, Grade I	415	\$ 3,445.00
Main Crop Nigerian, Grade 1	315	\$ 3,345.00
<u>Ecuador</u>	170	\$ 3,200.00
Sanchez f.a.q.	150	\$ 3,180.00
PPP Natural African Type Carton Cocoa Butter	2.45	\$ 7,423.50
Cocoa Press Cake - Natural 10/12% Butterfat	.76	\$ 2,300.00

CMAA WEEKLY COCOA PRICES

SETTLEMENT PRICE FOR MAY 27, 2016

POSITION U6 - 2,984

	DIFFERENTIAL/RATIO	PRICE
<u>Main Crop Ghana, Grade I</u>	478	\$ 3,401.50
Main Crop Ivory Coast, Grade I	398	\$ 3,314.00
Main Crop Nigerian, Grade 1	308	\$ 3,231.50
<u>Ecuador</u>	155	\$ 3,079.00
Sanchez f.a.q.	150	\$ 3,074.00
PPP Natural African Type Carton Cocoa Butter	2.39	\$ 6,988.36
Cocoa Press Cake - Natural 10/12% Butterfat	.77	\$ 2,250.00

- Aquí se ve que Ghana está valorado más alto que Ecuador → una oferta más grande de fino aroma que el mercado requiere !



Los últimos años han entrado muchos más especuladores en el mercado de cacao (de NY o Londres)

➔ Esto ha causado mucho más volatilidad

➔ Precios diarios muy volátil



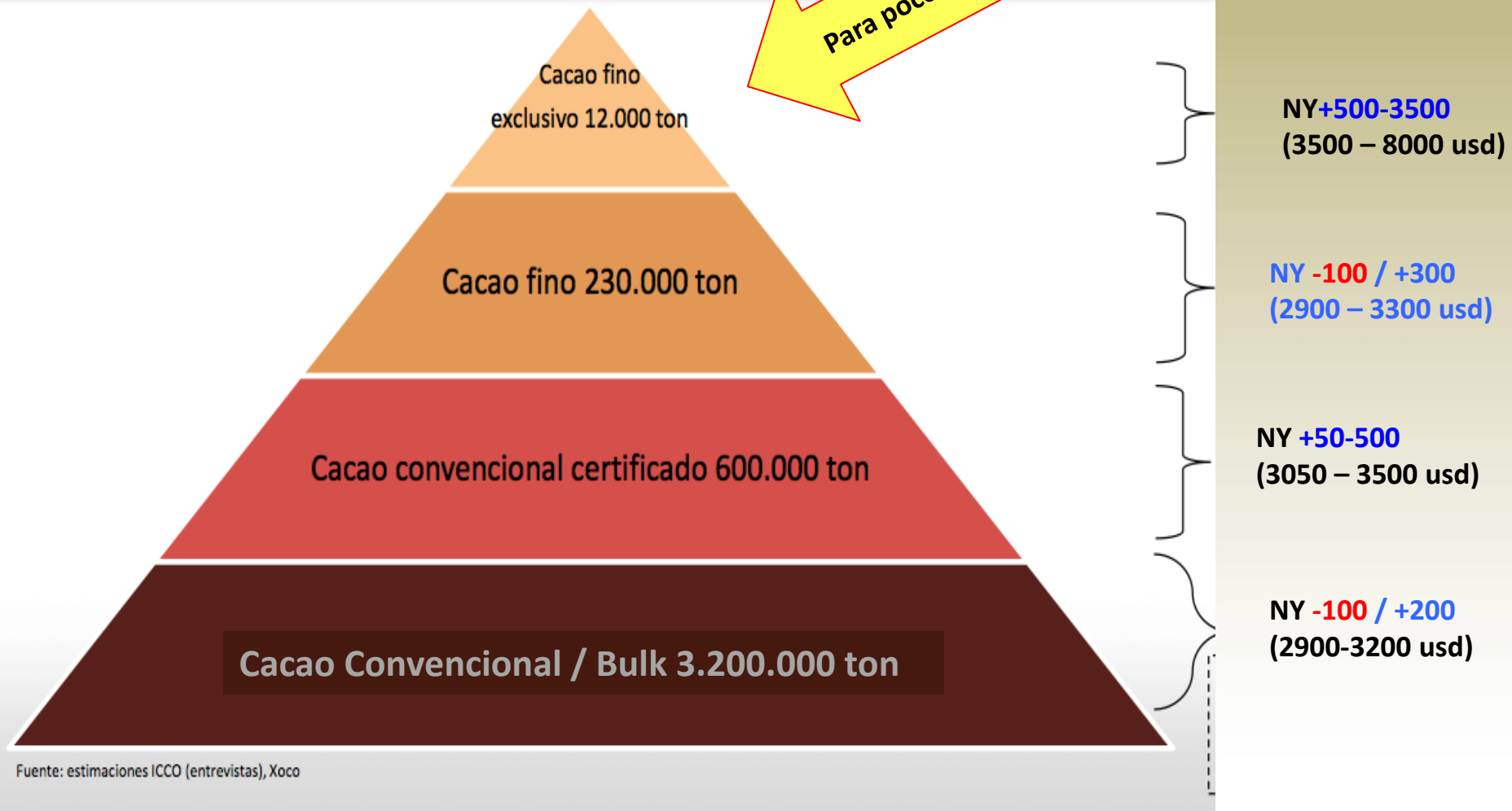


Diferencial del cacao Colombiano ?

- Se podía decir es que el **diferencial del cacao Colombiano** (p.e. Tipo Cacao Santander Standard) es bastante similar al Peruano y Ecuatoriano (ASS) → entre los 2
- **Qué quiere decir todo esto para ustedes ?????**
 - [Que el precio del NY no define el precio real de cacao de Colombia !](#)
 - Aparte del diferencial internacional: a **nivel nacional** hay factores adicionales (la taza, demanda interna, etc)
 - Esto quiere decir que de un año un **Cacao Colombiano Standard** puede vender **por arriba** de NY **FOB**, Y el siguiente **por debajo**... (como ahora)
 - PS: Además hay diferencias locales y los altos costos de transporte

Precios FOB

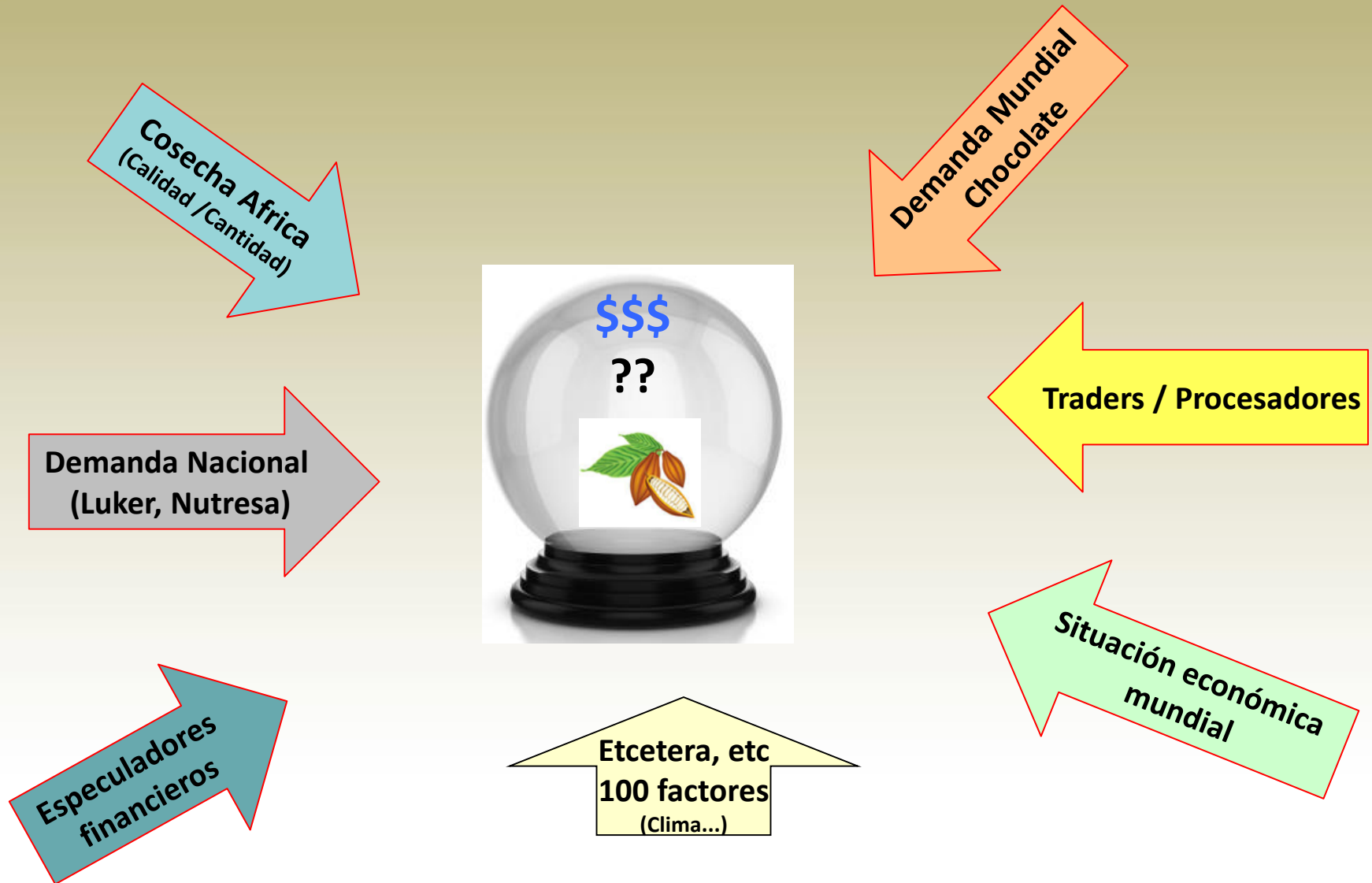
Para pocos → Champion's League



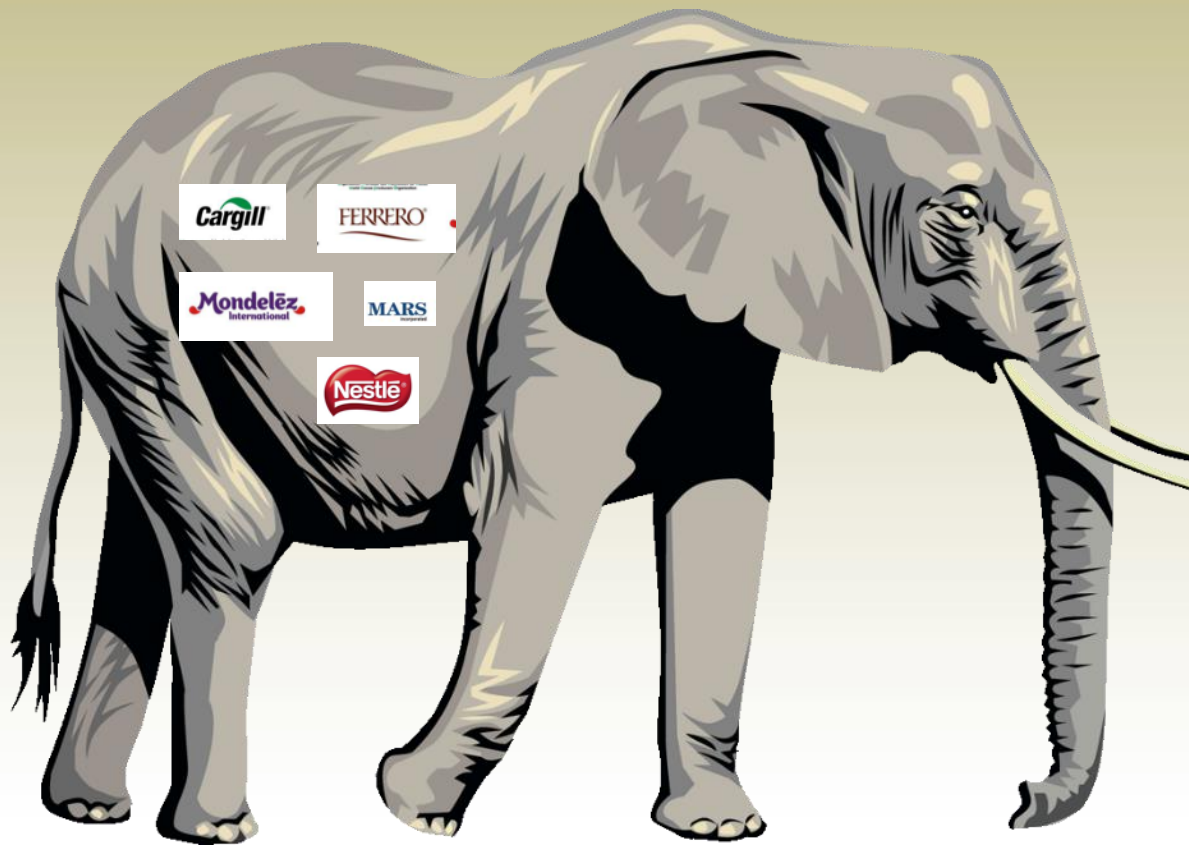


5. Conclusiones

Precios imprevisible...pero a largo plazo (5 años) positivo.... !



Relación compradores internacionales vs productores





Que pueden hacer ustedes ?

La demanda de cacao va a crecer en relación con la producción

- Latino América (Colombia) está lo mejor posicionado porque es la zona más profesional agricultor Y hay muchas iniciativas.

➔ Ahora 17% pero esto va crecer

1. Invertir / Enfocar en la producción de:

A. Cacao de Volumen con Alto rendimiento/ha ➔ mejorar Y profesionalizar

B. Cacao de fino aroma (manejo postcosecha!)

C. Cacao certificado (o los dos!)

➔ Ojo que *Fino aroma EXCLUSIVO* requiere mucho trabajo y paciencia

1. Asociarse / juntarse – para más poder de negociación en relación los compradores

- Asociaciones fuertes con ayuda de ONGs Y la Federación
- También exportar directamente
- Controlarla exportación de cacao de Colombia (p.e. Africa)

➔ Mas inversiones van a llegar a Colombia!

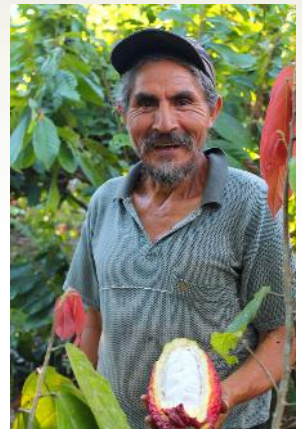


Que pueden hacer ustedes ?

3. El cacao colombiano a nivel

(A) Nacional (B) Local – asociaciones, y (C) Individual - cacaoteros :

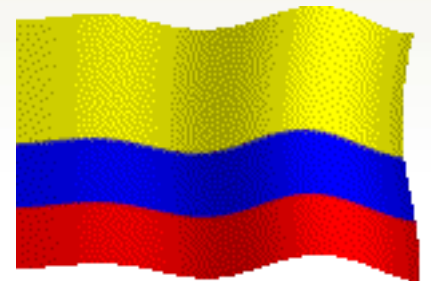
- a. Tiene que enfocarse en la mejora de la reputación **del cacao colombiano**
- b. Tiene que enfocar en mas **productividad/ha** del cultivo
- c. Manteniendo la **calidad** (no perder la reputación de FF cacao)
- d. Ofrecer/desarrollar **más variedad** en perfiles;
- e. Ser confiable: documentación/entregas/comunicacion
- f. Sostenibilidad, consistencia y trazabilidad
- g. Ofrecer **historias** interesantes;





**Puede haber un (gran) futuro
para el Cacao Colombiano !**

FIN





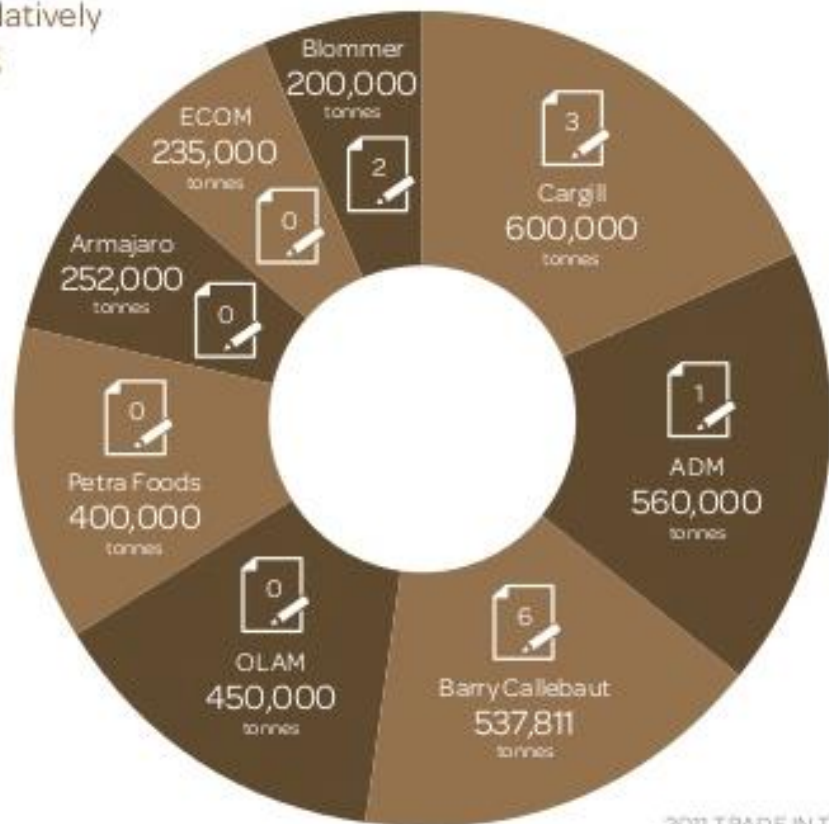
video

- <http://www.discovery.com/tv-shows/mythbusters/videos/the-buster-awards-elephants-vs-mice/>

Top traders

The cocoa supply chain – the main traders²¹

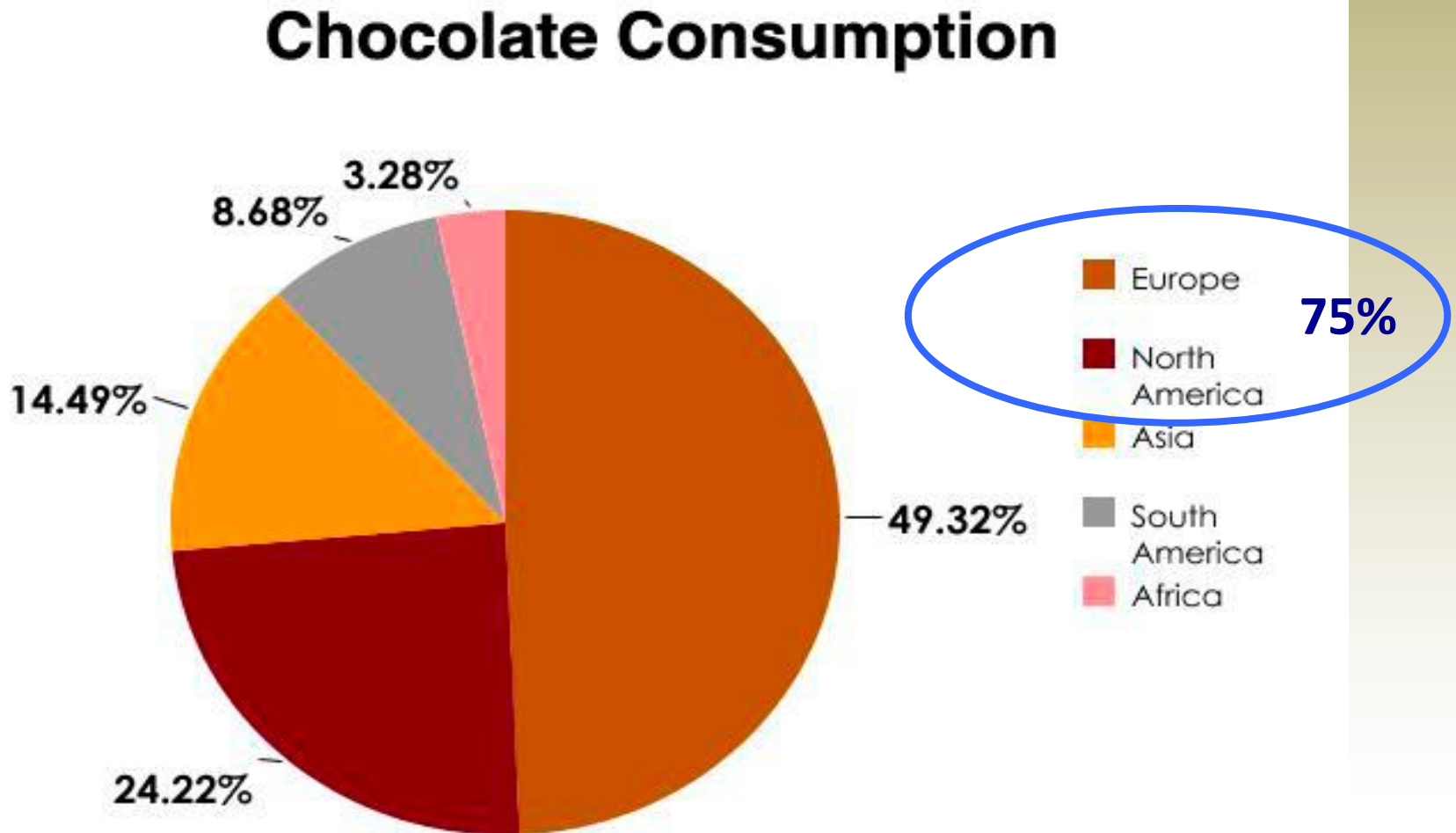
The major trading companies have relatively low profiles with just 9 articles making specific reference to the firms in articles about trafficking in the industry.



2011 TRADE IN TONNES



Consumo de Chocolate mundial





Cadena de valor del sector del cacao

