



**Cluster
CONSULTING**
Estratégia e inovação para
o desenvolvimento econômico

Presentación de resultados a instituciones y sector Identificación y análisis de la demanda internacional de cacao amazónico sostenible y libre de deforestación

9 de julio de 2020 - Versión 2



MINISTERIO DE AGRICULTURA
Y GANADERÍA

MINISTERIO DEL AMBIENTE
Y AGUA



Al servicio
de las personas
y las naciones



Índice

- ✧ Objetivo y cronograma
- ✧ Priorización de mercados
- ✧ Segmentos y criterios de compra
- ✧ Conclusiones
- ✧ Consideraciones (objetivos)
- ✧ Sugerencias (acciones)



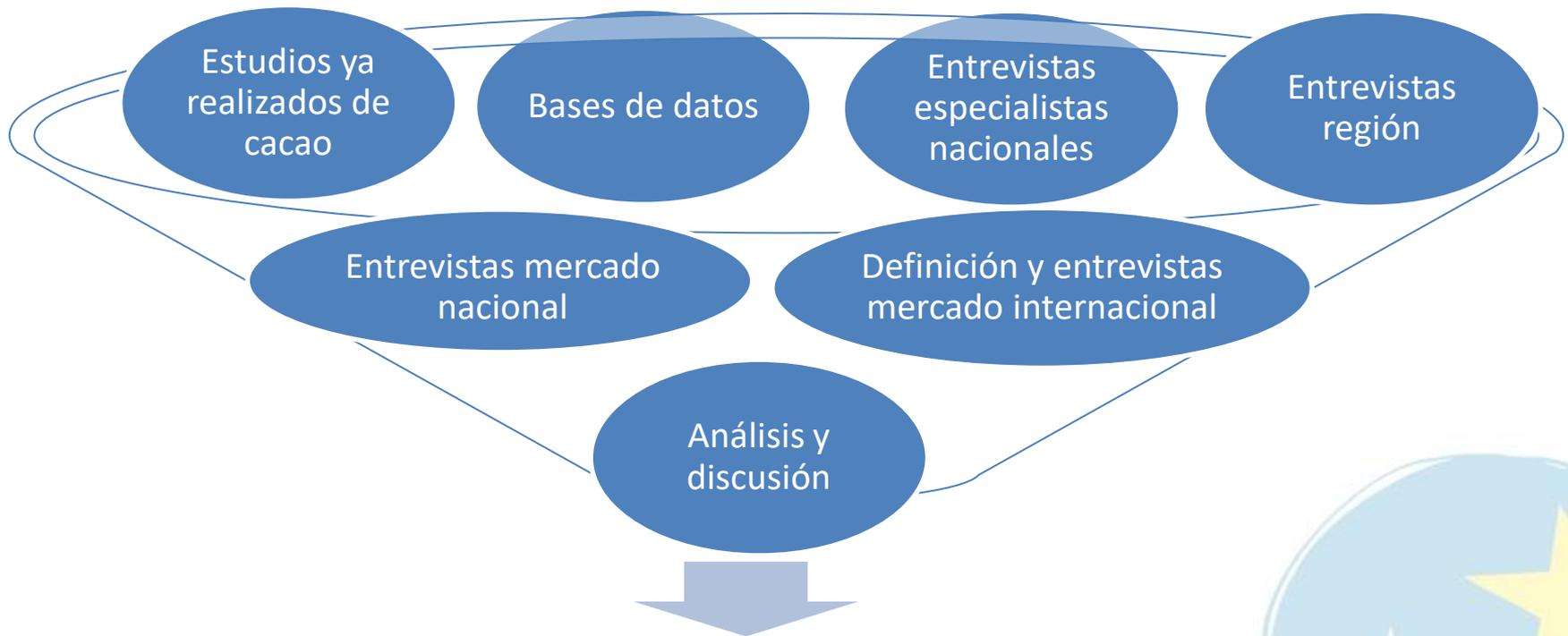
Índice

- ✧ Objetivo y cronograma
- ✧ Priorización de mercados
- ✧ Segmentos y criterios de compra
- ✧ Conclusiones
- ✧ Consideraciones (objetivos)
- ✧ Sugerencias (acciones)



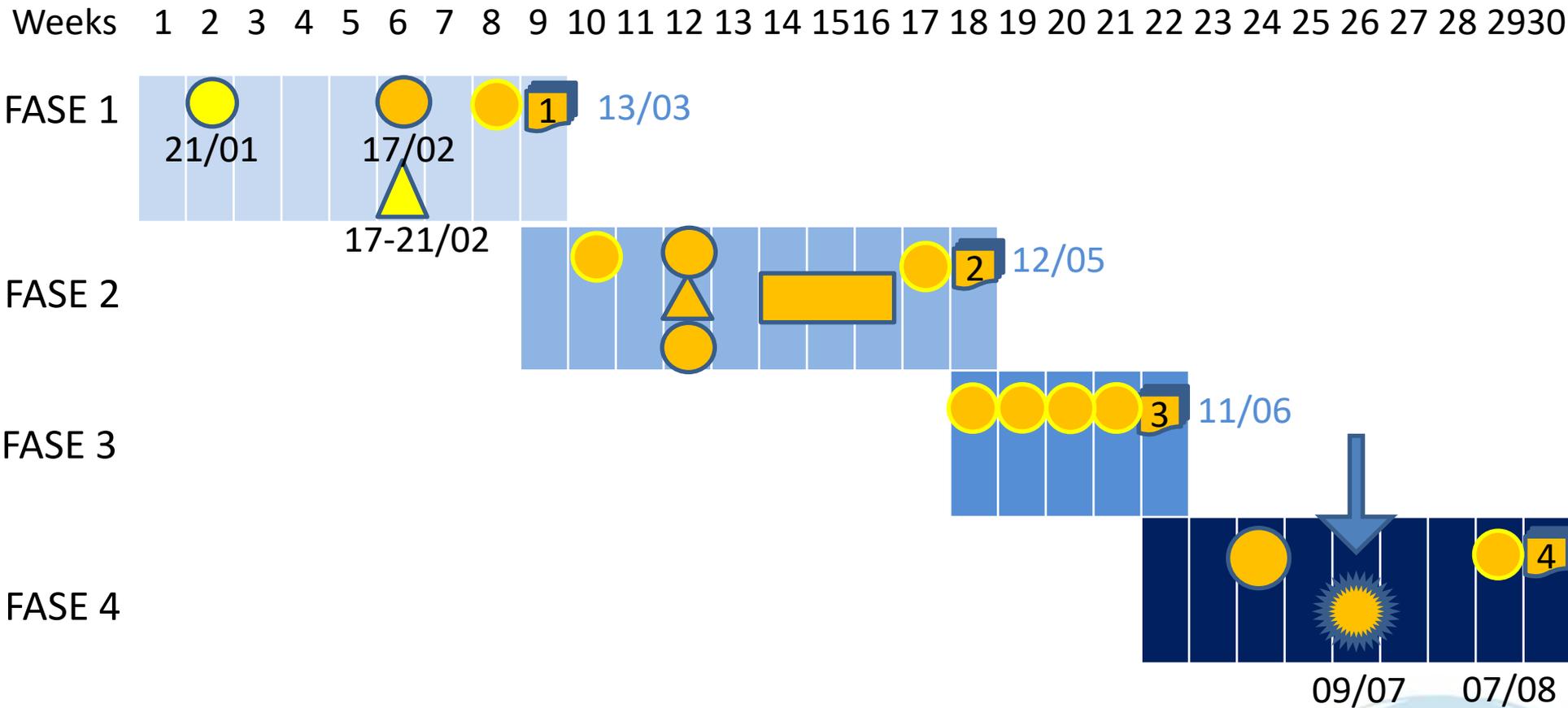
Objetivo general

Identificar y analizar la demanda internacional de cacao amazónico sostenible y libre de deforestación



Presentación demanda analizada y recomendaciones claras

Plan de trabajo inicial 7 meses (30 semanas)



- Reunión arranque
- Reunión presencial con PNUD y socios
- Reuniones especialistas y productores Ecuador
- Entrev. compradores internacionales
- Reunión virtual acompañamiento
- Entrev. compradores Ecuador
- Entrega productos
- Presentación resultados

Índice

- ✧ Objetivo y cronograma
- ✧ Priorización de mercados
- ✧ Segmentos y criterios de compra
- ✧ Conclusiones
- ✧ Consideraciones (objetivos)
- ✧ Sugerencias (acciones)



Fase 1 – Priorización de Mercados objetivo

Se analizaron los principales mercados mundiales, los mercados sensibles a sostenibilidad y los mercados sofisticados

Priorización de mercados potenciales de acuerdo a la importación mundial de Cacao*

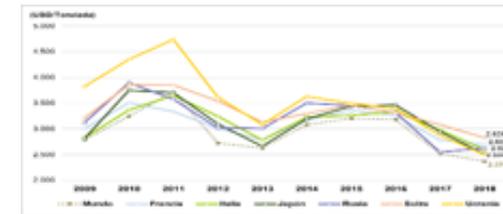
Porcentaje de cacao certificado importado por países**

Lista países con importación de cacao especial

Mercado	Participación en importaciones mundiales 2018 (valor)	Tasa de crecimiento promedio anual (2014-2018)
Países Bajos	26%	7%
Alemania	12%	11%
EE.UU.	10%	-8%
Malasia	8%	-4%
Bélgica	6%	-9%
Indonesia	6%	12%
Francia	4%	-1%
Reino Unido	3%	10%
Italia	3%	-4%
España	2%	-10%

Nº	País	Cacao importado certificado 2018 (miles de tn)**	% de importaciones de cacao certificado a nivel mundial**
1	Países Bajos	635,1	49,0%
2	Alemania	244,2	18,9%
3	Bélgica	84,3	6,5%
4	Estados Unidos	68,9	5,3%
5	Reino Unido	22,7	1,8%
6	Suiza	22,5	1,7%
7	Francia	7,8	0,6%
8	Otros	209,4	16,2%
Total		1.295,0	100,0%

Por mejores precios medios Suiza, Italia, Japón y Francia.



Cacao especial comprado por Europa, EEUU y Japón.

Inicialmente se seleccionan 8 países. Seis fueron priorizados: Países Bajos, Alemania, Estados Unidos, Bélgica, Francia y Suiza. Dos no lo fueron: Reino Unido y Japón.

*Fuente:TradeMap

**Estimaciones de Cluster Consulting

Índice

- ✧ Objetivo y cronograma
- ✧ Priorización de mercados
- ✧ Segmentos y criterios de compra
- ✧ Conclusiones
- ✧ Consideraciones (objetivos)
- ✧ Sugerencias (acciones)



Definiciones Segmentos negocio cacao y chocolate

Existen 4 segmentos de negocio por escala, calidad y diferenciación.

+ Volumen

+ Diferenciación

VOLUMEN

ESPECIAL

COMMODITY

COMMODITY
CERTIFICADO

CACAO FINO DE
AROMA

CACAO PREMIUM
(EXCLUSIVO)

Estos atienden diferentes necesidades de los segmentos del chocolate

+ Volumen

MERCADO DE CHOCOLATE

- Volumen

Consumo Masivo / Marca

Chocolate Premium

Chocolate Artesanal /
Bean to Bar / Fino

Olam

HERSHEY'S

Nestlé

Guittard

REPÚBLICA
DEL CACAO

TCHO

PACARI

dengo

TO'AK
Experience Chocolate

Cargill

BARRY CALLEBAUT

Lindt
MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

Felchlin
SWITZERLAND

VALRHONA

alter eco

AMMA

RANGER
CHOCOLATE

Fuente: Elaboración propia Cluster Consulting.

*Fuente: Martin, Carla, "Sizing the craft chocolate market," Fine Cacao and Chocolate Institute (blog), August 31, 2017, (datos 2015).

Definiciones Segmentos negocio cacao y chocolate

Existen 4 segmentos de negocio por escala, calidad y diferenciación.



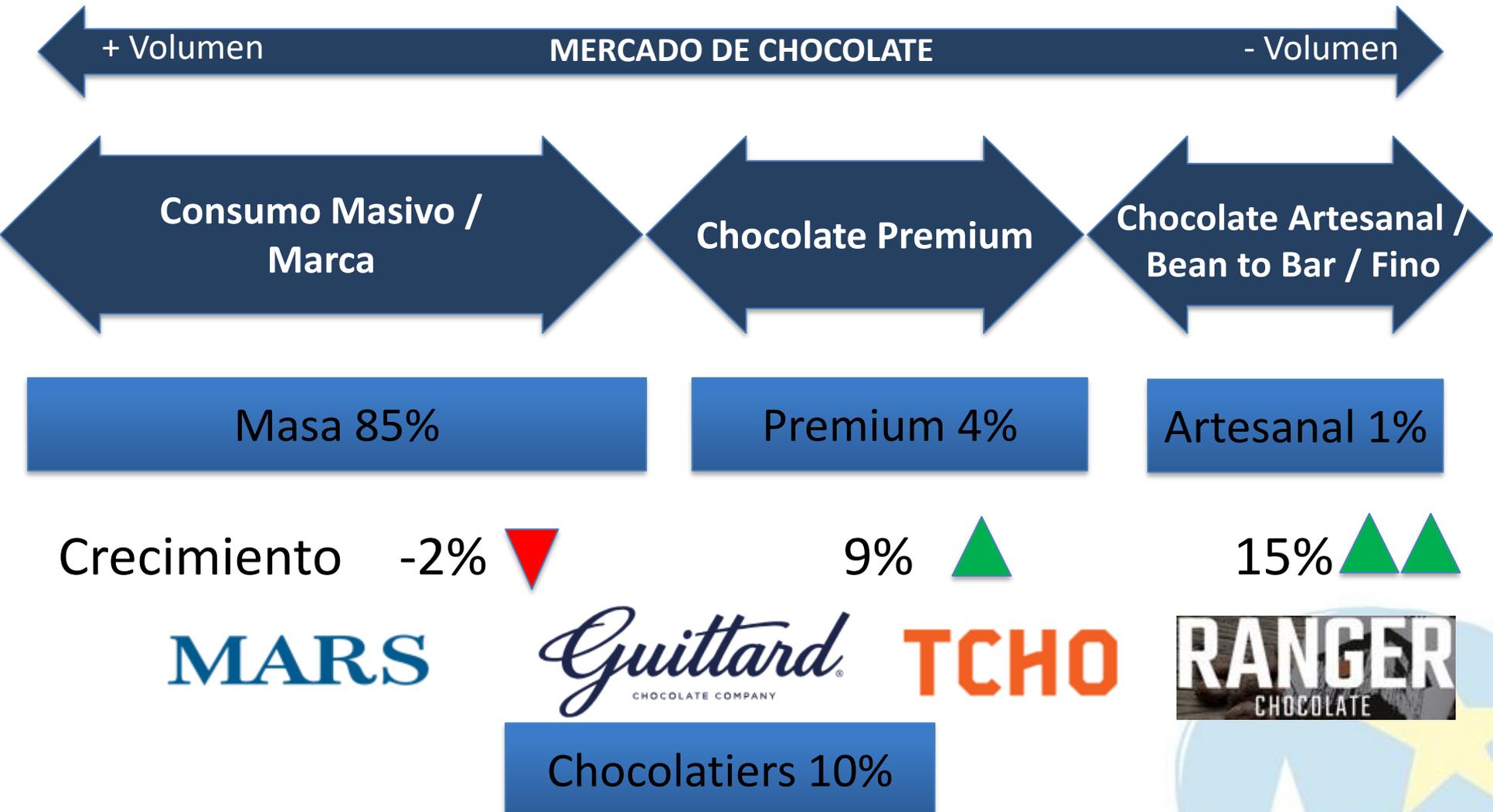
VOLUMEN	ESPECIAL		
79% P. MUNDIAL tn* Precio Bolsa NY	15% P. MUNDIAL Premio +5-10%	6% P. MUNDIAL Premio +10-35%	0,3% P. MUNDIAL Precio USD 3500-5000
3.829.000 tn 2019 MIGRACIÓN	715.000 tn 2019 MIGRACIÓN	276.000 tn 2019 CRECIMIENTO	15.000 tn 2019 CRECIMIENTO



Fuente: Elaboración propia Cluster Consulting.
 *Fuente: Martin, Carla, "Sizing the craft chocolate market," Fine Cacao and Chocolate Institute (blog), August 31, 2017, (datos 2015).

Mercado de chocolate en los EE.UU.

Valor de mercado de U\$ 20bi, dividido en 3 segmentos y 5 tipologías:



Fuente: Elaboración propia Cluster Consulting con base en entrevistas con empresas de Estados Unidos, 2019.

Fase 2 – Entrevistas a compradores

Estados Unidos



Países Bajos



Francia



Alemania



Bélgica



Ecuador



Suiza



Entrevistas compradores - Ecuador

Traders y Grinders

VOLUMEN **ESPECIAL**

COMMODITY **COMMODITY CERTIFICADO** **CACAO FINO DE AROMA** **CACAO PREMIUM (EXCLUSIVO)**



Chocolate

VOLUMEN **ESPECIAL**

COMMODITY **COMMODITY CERTIFICADO** **CACAO FINO DE AROMA** **CACAO PREMIUM (EXCLUSIVO)**



Entrevistas compradores – Europa y EUA

Traders y Grinders

VOLUMEN

ESPECIAL

COMMODITY

COMMODITY
CERTIFICADO

CACAO FINO DE
AROMA

CACAO PREMIUM
(EXCLUSIVO)

KEMOFINA



Chocolate

VOLUMEN

ESPECIAL

COMMODITY

COMMODITY
CERTIFICADO

CACAO FINO DE
AROMA

CACAO PREMIUM
(EXCLUSIVO)



Critérios de compra o cómo exportar



Criterios de compra por segmento

COMMODITY

Precio

Volumen

(volúmenes altos a través de exportadores)

Calidad

(requerimientos básicos, tablas de calidad)

Seriedad

(para Ecuador criterio Nº 1, exportadores estables, capaces de cumplir términos requeridos)

COMMODITY CERTIFICADO

Precio

(primas determinadas por certificación)

Calidad

(separado por variedad, fermentación, consistencia en el tiempo, bajo cadmio)

Volumen

(volúmenes altos a través de exportadores, bajo costo logístico)

Certificaciones

(reconocidas internacionalmente RA-UTZ o programa propio)

Trazabilidad

Seriedad y

confianza

CACAO FINO DE AROMA

Calidad

(perfiles de sabor, consistencia, fermentado, secado, bajo cadmio, sin químicos)

Certificaciones

(Orgánica y Fairtrade - B2C y programa propio - B2B)

Trazabilidad

(transparencia e impacto)

Seriedad

(organización motivada por calidad, estabilidad financiera, habilidad como socio comercial, relación largo plazo)

Sostenibilidad

(precio, pequeños productores, productividad, biodiversidad, agroforestal dinámico, impacto)

Precio (+10-35%)

Volumen (> 12-24 tn)

Origen (país / región)

CACAO PREMIUM (EXCLUSIVO)

Calidad

(buen sabor, aromas definidos y limpios, únicos, 0 defectos, consistencia, fermentación, orgánico, sin químicos, varietal, nativos, limpio, bajo cadmio)

Exclusividad (pequeños lotes, premios)

Sostenibilidad

(precios justos, **impacto socioeconómico y ambiental**, cooperativas, asociaciones, condiciones trabajo, salarios, biodiversidad, preservar áreas protegidas, agroforestería, **orgánico certificado incrementando.**)

Identidad & Direct

Trade (Quiénes son, alineamiento, historia, confianza, organización, capacidad cumplir, transparencia, conexión emocional, interés mejorar)

Interés en los atributos Amazonía, Sostenibilidad y libre de deforestación por segmento

El mayor interés está en los segmentos de fino y premium, y en algunos casos del commodity certificado. La no deforestación es requisito mínimo para todos los segmentos, aunque en fino y premium con una visión regeneradora/conservacionista.

	COMMODITY	COMMODITY CERTIFICADO	CACAO FINO DE AROMA	CACAO PREMIUM (EXCLUSIVO)
AMAZÓNICO 	Bajo	Bajo	Bajo – Medio Oportunidad diferenciación	Medio - Alto Oportunidad diferenciación
SOSTENIBLE 	Bajo	Medio Expresado en certificaciones o programas propios	Alto Definición amplia, orgánico, FT, programas adaptados a necesidades	Alto Impacto positivo, aspecto social y ambiental, orgánico, pago justo, ético, sostenibilidad económica
LIBRE DEFORESTACIÓN 	Bajo Requisito de compra garantizar la no deforestación	Bajo Requisito de compra garantizar la no deforestación	Alto No deforestación, reforestación y agroforestería dinámica	Alto Conservación de bosque, agroforestaría, cuidar la Amazonía

Fuente: Entrevistas Cluster Consulting.

Premio que podrían estar dispuestos a pagar por cada atributo en la Amazonía

Los segmentos de commodity certificado y cacao fino de aroma funcionan con premios relacionados a las certificaciones y calidad, mientras que el cacao premium funciona con precios fijos

	COMMODITY	COMMODITY CERTIFICADO	CACAO FINO DE AROMA	CACAO PREMIUM (EXCLUSIVO)
AMAZÓNICO 	\$0/Tn	\$0/Tn	\$0/Tn (incluido)	\$0/Tn (incluido)
SOSTENIBLE 	\$0/Tn	Programa privado, no todo en efectivo Tablas de precio por exportación	\$200-\$1000/Tn Perfil \$300/Tn Orgánico \$240/Tn-Precio Min. \$2.400 FT	Precio fijo anual \$3.300- \$5.000 - \$9.000/Tn Puede incluir certificación Org. y FT.
LIBRE DEFORESTACIÓN 	\$0/Tn	\$0/Tn	\$0/Tn (incluido)	\$0 /Tn (incluido)

Fuente: Entrevistas Cluster Consulting.

Premio que podrían estar dispuestos a pagar por cada atributo en la Amazonía - Síntesis

Están dispuestos a pagar por cosas reales que son importantes para el consumidor: calidad, trazabilidad, mejor calidad de vida del productor, ..

	COMMODITY	COMMODITY CERTIFICADO	CACAO FINO DE AROMA	CACAO PREMIUM (EXCLUSIVO)
AMAZÓNICO 	No están dispuestos a pagar más, es una desventaja. No se entiende, no agrega a venta.		No están dispuestos a pagar más pero puede ser un diferencial para la venta	
SOSTENIBLE 		Puede incrementar un 5-10% Concepto amplio	Es un requisito para la venta de un producto diferenciado Tiene que mostrar impactos / resultados reales / específicos	
LIBRE DEFORESTACIÓN 	Exigencia Se entiende	Exigencia Se entiende	Está incluido (sí valorizado) Comunicación positiva	

Fuentes: Entrevistas Cluster Consulting.

Percepción sobre la Amazonía - Ecuador

COMMODITY

COMMODITY
CERTIFICADO

CACAO FINO DE
AROMA

CACAO PREMIUM
(EXCLUSIVO)

“Mala calidad” Condiciones climáticas desfavorables dificultan procesamiento

“Costo **logístico alto.**” (Transporte mano de obra)
“**Estacionalidad** en la producción (3 meses)
“**Falta de seriedad** de los proveedores”
(asociaciones e intermediarios)

“**Alto riesgo de deforestación**” según estudio de mapas e imágenes satelitales

“Variedades **nativas** podrían tener interesantes **perfiles organolépticos**”

“Cacao proveniente de **sistemas biodiversos**”
(**agroforestales** - chakra)

“La Amazonia es muy basta entonces si no hay plantaciones cercanas **es bueno para orgánico**”

“El tema del cadmio hay que tenerlo presente”

Orgánico ya incluye libre de deforestación. “Si hablamos de **áreas preservadas** sí que hay algo diferente”

“**La Historia** del cacao amazónico es un **atributo para nichos**”

“Perfil y étnico es interesante para **empresas pequeñas**”

“Hay que **pagar** para que mantengan la **biodiversidad**”

“Amazónico y libre de deforestación le parece una muy buena combinación. Está de moda. Nestlé se ha gastado mucha plata en África y hace mucho marketing”
“Si quieren venderlo como libre de deforestación y conseguir un premio por sostenibilidad eso ya es **Europa**”
“El marketing que le des al Amazonas como una zona única es lo que va a hacer la diferencia”

Percepción sobre la Amazonía - Internacional

COMMODITY

“El cacao Amazónico tiene problemas de **cadmio**”

“Reto de organizar pequeños productores para alcanzar volúmenes”

COMMODITY CERTIFICADO

CC y CFA
“Siempre tienes que tener cuidado cuando consumes de la Amazonía que por consumir no vayas a estar contribuyendo a la deforestación de la Amazonía.”

CACAO FINO DE AROMA

“**Pack vendible como concepto** Amazónico, sostenible y libre de deforestación. Puede ser un elemento de diferenciación. Además de calidad”
“Evitar libre de deforestación y **ser proactivo: Restaurar el bosque**. Traer el bosque a la plantación, cultivar como un bosque”. “**Manutención de bosques nativos**”

“**El tema del cadmio es muy importante tanto para Europa como Estados Unidos**”

“**La logística puede ser complicada**”

“Una cooperativa le contacto hace dos años. Le pareció difícil el trabajo. Ella hubiese tenido que organizarlo todo.”

“Sí que les interesa, pero de Zamora explicando que es **originario de hace 5000 años en esta zona de la Amazonia**”

“Siempre interesados en **gente que hace cosas interesantes**”
“Hay muchas historias que contar en la Amazonia” “Oportunidad **nuevos varietales** nacional o nuevos”

“Problemas para conseguir **buen sabor de forma consistente**”

Evolución esperada de la Demanda/Industria - Internacional

Existe una tendencia hacia un consumo más transparente, ético y saludable, lo cual se refleja en mayor tendencia hacia certificaciones, productos orgánicos y productos con historia

COMMODITY

**COMMODITY
CERTIFICADO**

**CACAO FINO DE
AROMA**

**CACAO PREMIUM
(EXCLUSIVO)**

A largo plazo precios
aumentarán pero a
corto caerán por
crisis.

Mayor transparencia y trazabilidad

Aumentará el uso de tecnología (Blockchain, QR, geolocalización)

Consumo más saludable y natural – Aumento inmunidad

(ingredientes naturales, “clean label”, menos aditivos, menos azúcar)

Multinationales (Nestlé, Mondelez)
impulsando requisitos mínimos de
sostenibilidad en legislación UE.

Fuerte crecimiento +20% orgánicos certificados
Único creíble que garantiza calidad, trazabilidad y
sostenibilidad. USA y Europa.

**Tendencia a
convertirse en
commodity
certificado**

**Mayor certificación en sostenibilidad,
comercio justo y otros elementos
medioambientales y sociales. FT para Europa.**

**Nuevos sabores y
experiencias, cacaos
nativos, con historia**

Producción
diversificada es una
solución a la
volatilidad de
precios.

Integración vertical de
grandes empresas.

**Mayor conciencia sobre consumo ético, con
impacto positivo en el medio ambiente y
sociedad**

**Movimiento de empresas de África para
América Latina por dificultades cumplir
requisitos certificaciones. Deforestación es un
tema de actualidad.**

Crecimiento más lento
de bean to bars por
crisis

Índice

- ✧ Objetivo y cronograma
- ✧ Priorización de mercados
- ✧ Segmentos y criterios de compra
- ✧ Conclusiones
- ✧ Consideraciones (objetivos)
- ✧ Sugerencias (acciones)



Conclusiones

Identificamos que **existe una oportunidad de mercado** para posicionarnos como productores de **cacao de calidad y sostenible** a nivel mundial.

La región amazónica produce actualmente 21.450 toneladas siendo 60% CCN y 40% del complejo nacional, pero únicamente el 3% se vende como fino o premium, y el 9% como commodity certificado. Existe un potencial para aumentar la producción a 33.600 tn en 2030 y vender a segmentos más sofisticados.

Se ha definido que el público objetivo de las recomendaciones sean las 10 asociaciones de cacao con las que PROAmazonía está trabajando actualmente y que se espera que tengan la capacidad de exportar directamente.

Las 10 asociaciones hoy producen 1.270 tn y representan un 6% de la producción de la Amazonía, pero con el apoyo adecuado podrían llegar a 11.800 tn en 2030 y representar el 35% y por lo tanto tener un alto impacto en la región.

Para alcanzar ese crecimiento es necesario establecer objetivos y estrategias para el conjunto de las asociaciones y para cada una de las asociaciones y desarrollar un programa de apoyo con acciones que permitan su consecución.



Interés de los compradores internacionales en la Amazonía



Interés compradores internacionales (1)

El mayor interés por el cacao amazónico viene de compradores del segmento premium y CFA y en algunos casos commodity certificado

COMMODITY CERTIFICADO

- ❖ **Aceptan CCN siempre que esté separado y bien fermentado.**
- ❖ El premio es en función de la certificación y de la calidad.
- ❖ Hay más demanda que oferta, ajustado por Bolsa de NY.
- ❖ Preocupados por la deforestación.

CACAO FINO DE AROMA

- ❖ **No aceptan CCN, pueden aceptar el super árbol, prefieren el nacional y les interesan variedades nativas.**
- ❖ Migrando a la certificación orgánica y en algunos casos FT.
- ❖ Hay más oferta que demanda, pero **hay escasez de orgánico certificado.**
- ❖ **Lo más importante es el perfil de sabor y después certificación y sostenibilidad.**
- ❖ **Alto potencial de crecimiento.**

CACAO PREMIUM (EXCLUSIVO)

- ❖ **Prefieren cacaos nativos, y el nacional.** No aceptan super árbol ni CCN.
- ❖ Hay más oferta que demanda por lo que hay que diferenciarse por la sostenibilidad, identidad y exclusividad.

En todos los segmentos hay una **gran preocupación por el nivel de cadmio**, y se paga un premio por cacaos de calidad con niveles bajos. Acciones de impacto positivo en la sostenibilidad pueden representar un diferencial en todos los segmentos.

Interés compradores internacionales (2)

Para que la producción en la región amazónica de Ecuador sea sostenible económica, social y ambientalmente debe tener buena **productividad y precios**, dando condiciones a los agricultores para tener **ingresos adecuados**.

Sostenibilidad = Ingresos = Productividad x Precios

Precio diferenciado = Calidad, sostenibilidad y otros atributos.

Mercado = Europa, EUA, algunos países Asia

Para posicionarnos y obtener mejores precios debemos dirigirnos al segmento de fino y premium para Europa, EUA, y en algunos países de Asia. Cuando no sea posible vender a fino y premium el objetivo es vender como commodity certificado y con buena calidad estándar.

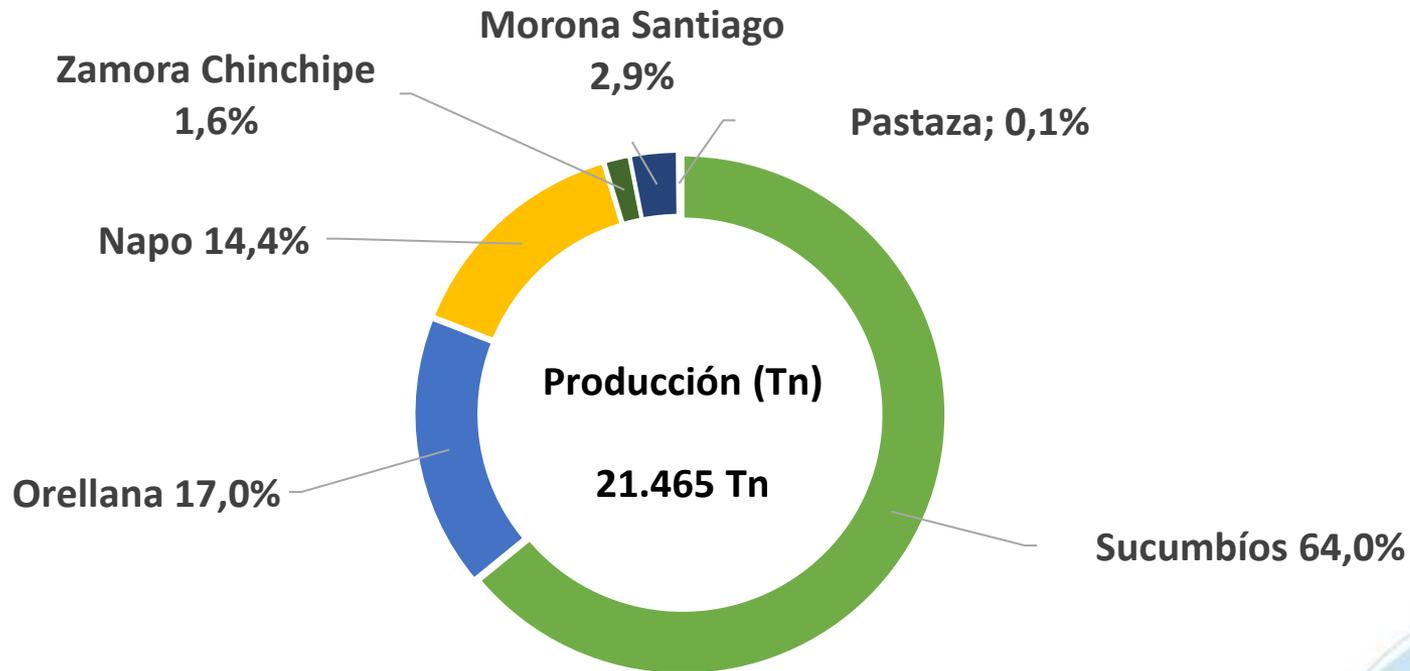
Visión general de la Amazonía



Distribución geográfica de la producción

La producción de cacao se concentra en Sucumbíos, Orellana y Napo

Producción por Provincia – Amazonía, 2018



Fuente: Elaboración Cluster Consulting en base a <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/cacao>

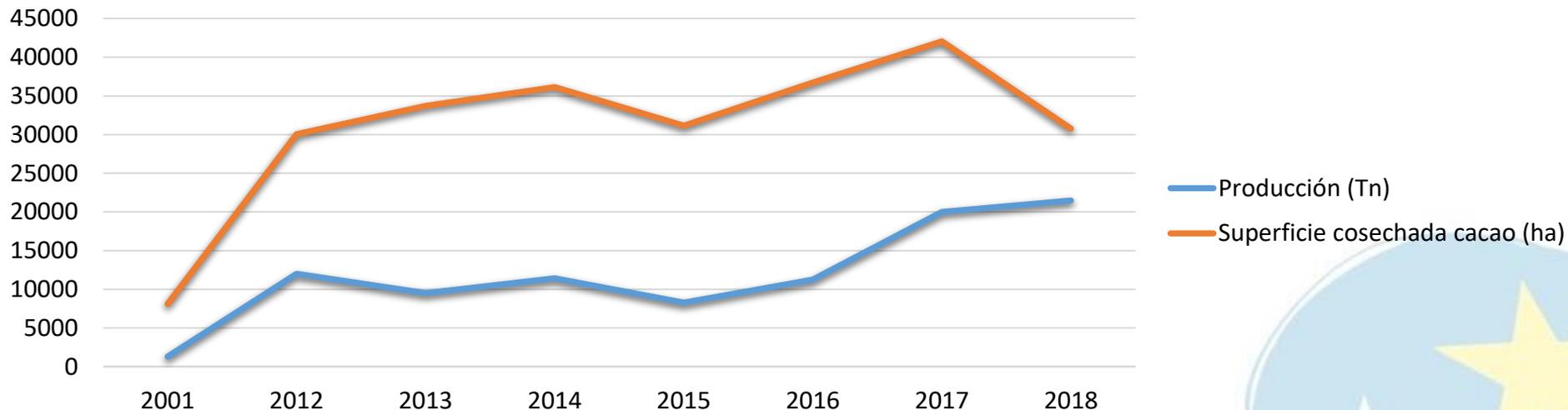
Evolución de la producción local de la Amazonía

La producción ha aumentado en los últimos años debido al crecimiento de la superficie cosechada y la introducción de variedades más productivas

En el año 2001, en la RAE se cosechaban 8.090 ha con una producción de 1.314 Tn (0,16 Tn/ha), sin embargo, en ese periodo inició la introducción de las variedades CCN-51 y Súper árbol, con lo cual la producción aumentó considerablemente.

Detalle	2001*	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Superficie cosechada cacao	8.090	30.050	33.699	36.138	31.130	36.697	42.050	30.764
Producción (Tn)	1.314	12.009	9.506	11.413	8.268	11.229	19.998	21.465
Rendimiento (Tn/ha)	0,16	0,40	0,28	0,32	0,26	0,30	0,48	0,70

Evolución Superficie y Producción de la RAE (Periodo 2001 / 2018)

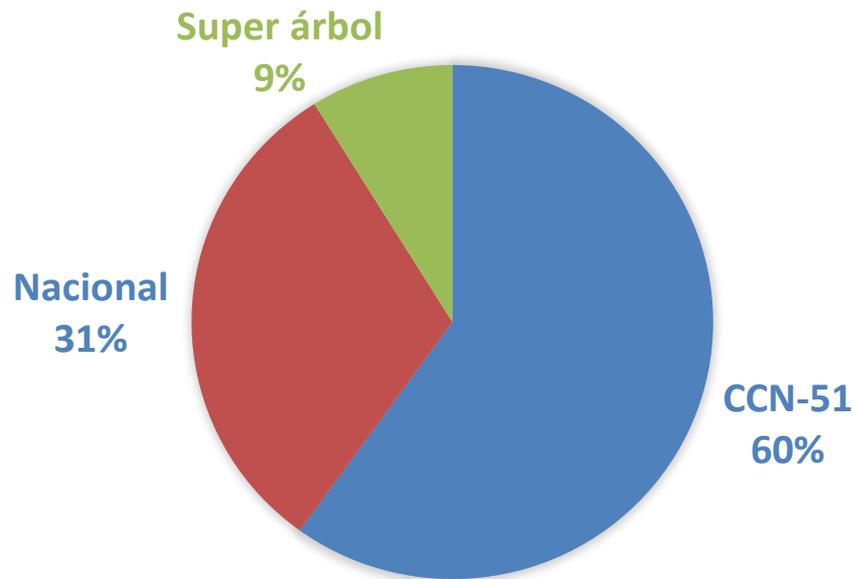


Fuente: SIPA-MAG para las informaciones de los años 2012 a 2018. *SICA, 2002. III Censo Agropecuario Nacional. 2001.

Cálculo producción Amazonía por variedad

El CCN 51 representa el 60% del cacao producido en la Amazonía, mientras que el complejo nacional representa el 40% restante, siendo el 31% cacao nacional y el 9% súper árbol

Estimación producción en Amazonía por variedad, 2018



Fuentes:

Elaboración Cluster Consulting a partir de:

Superficie, producción y rendimiento” del SIPA-MAG - <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/sipa-estadisticas/estadisticas-productivas>

Informe de rendimientos objetivos de cacao almendra seca en el Ecuador 2018 - <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/sipa-estadisticas/estadisticas-productivas>

Entrevista con Ing. Jesús Vásques de Sacha Gold

Entrevista con Blommer

PMC del cacao para Ecuador

Según el PMC se espera un crecimiento de la producción del 60% en 8 años, y pasando a un nivel de ventas de CFA y premium del 50% y certificado el otro 50%

INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DE LA VISION AL 2025

INDICADORES	LINEA DE BASE 2017			META 2025		
	%	TM	Mill. USD FOB	%	TM	Mill. USD FOB
EXPORTACION CACAO, SEMIELABORADOS, CHOCOLATE	100%	312.754	764.041	100%	500.000	1.424.480
- EXPORTACION CACAO GRANO TRAZABLE	10%	29.101	76.404	100%	400.000	1.010.000
CACAO ECUATORIANO GRANO CON PERFIL AROMATICO DEFINIDO (PREMIUM)	2%	5.820	13.677	50%	200.000	520.000
CACAO ECUATORIANO GRANO CON CERTIFICACIONES DE SOSTENIBILIDAD	15%	43.652	102.581	50%	200.000	490.000
- EXPORTACION DE SEMIELABORADOS	6,7%	20.955	74.276	16%	80.000	285.680
- EXPORTACION DE ELABORADOS (CHOCOLATE)	0,3%	938	5,9	4%	20.000	128.800
PREMIO PROMEDIO BAJO/SOBRE BOLSA CACAO GRANO ECUATORIAO PREMIUM (USD/TM)		- 50			+ 200	
PREMIO PROMEDIO BAJO/SOBRE BOLSA CACAO GRANO ECUATORIANO (USD/TM)		- 50			+ 50	
ACTORES DIRECTOS BENEFICIADOS E INGRESO MEDIO POR FINCA ** (PRODUCTORES/FAMILIAS)		100.000	\$ 5.929		100.000	\$ 11.054

* Al 2025, de las 500.000 TM exportadas, 400.000 corresponden a grano, 80.000 TM son semielaborados (licor, pasta, polvo) y 20.000 es chocolate. Estos rubros han sido valorados al último precio unitario (USD/TM) observado en las exportaciones ecuatorianas. En el año base 2017, no se pone de forma explícita el volumen de grano corriente exportado por el Ecuador, sin certificaciones ni trazabilidad. Está implícito.

** Estimado en base del precio promedio pagado en finca como porcentaje del valor de las exportaciones ecuatorianas de grano

El PMC pasó su objetivo de 2025 a 2030.

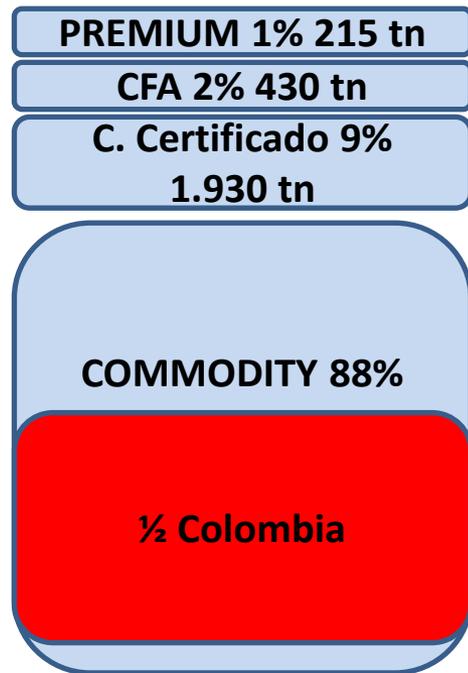
Adaptamos estas hipótesis / objetivos a la región Amazónica

Fuente: Plan de Mejora Competitiva para el Desarrollo Agroindustrial de la Cadena de Cacao y Chocolate, Documento 3, Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto, Contrato N° LA/2017/391-895

Proyección para la Región Amazónica Ecuatoriana

Aplicamos un crecimiento de 25% a 2025 y otro 25% a 2030, y consideramos mayores niveles de commodity certificado, CFA y Premium

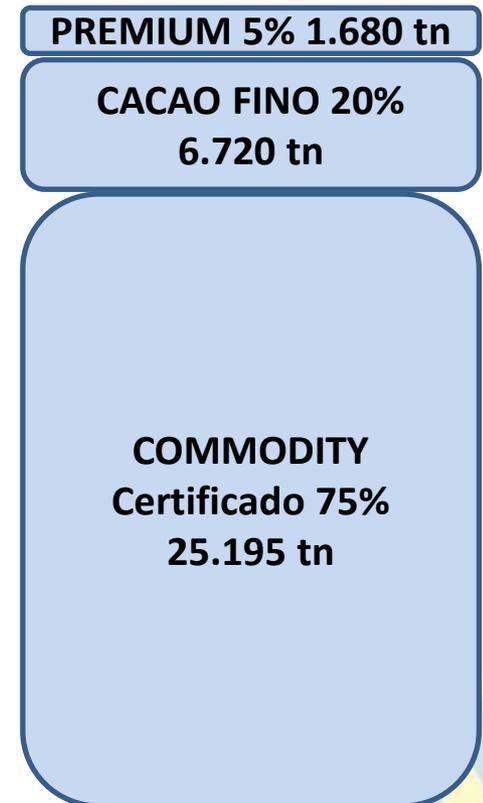
2018 – 21.500 tn
(Asumido para 2020)



2025 – 26.875 tn



2030 – 33.594 tn



Fuente: Elaboración Cluster Consulting

El objetivo de CFA&Premium para 2025 y 2030 es 20 y 25% ya que está limitado por el tipo de variedad que se produce y que exige el comprador internacional

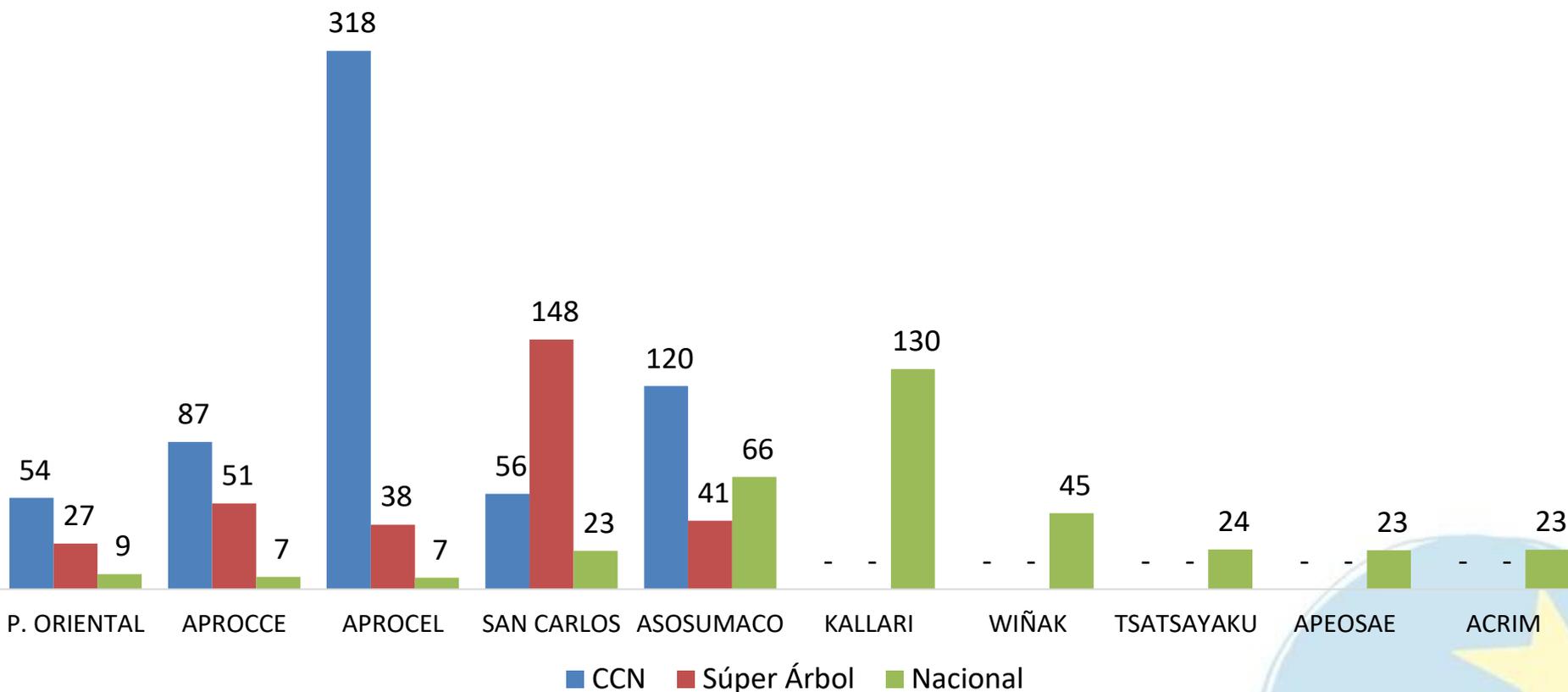
Público objetivo: 10 asociaciones



Producción actual Asociaciones Objetivo por variedad

Las asociaciones de Sucumbíos suelen producir más CCN que otras variedades, mientras que las de Napo y Zamora Chinchipe solo producen cacao nacional.

Producción de asociaciones objetivo por variedad, 2019 (tn)



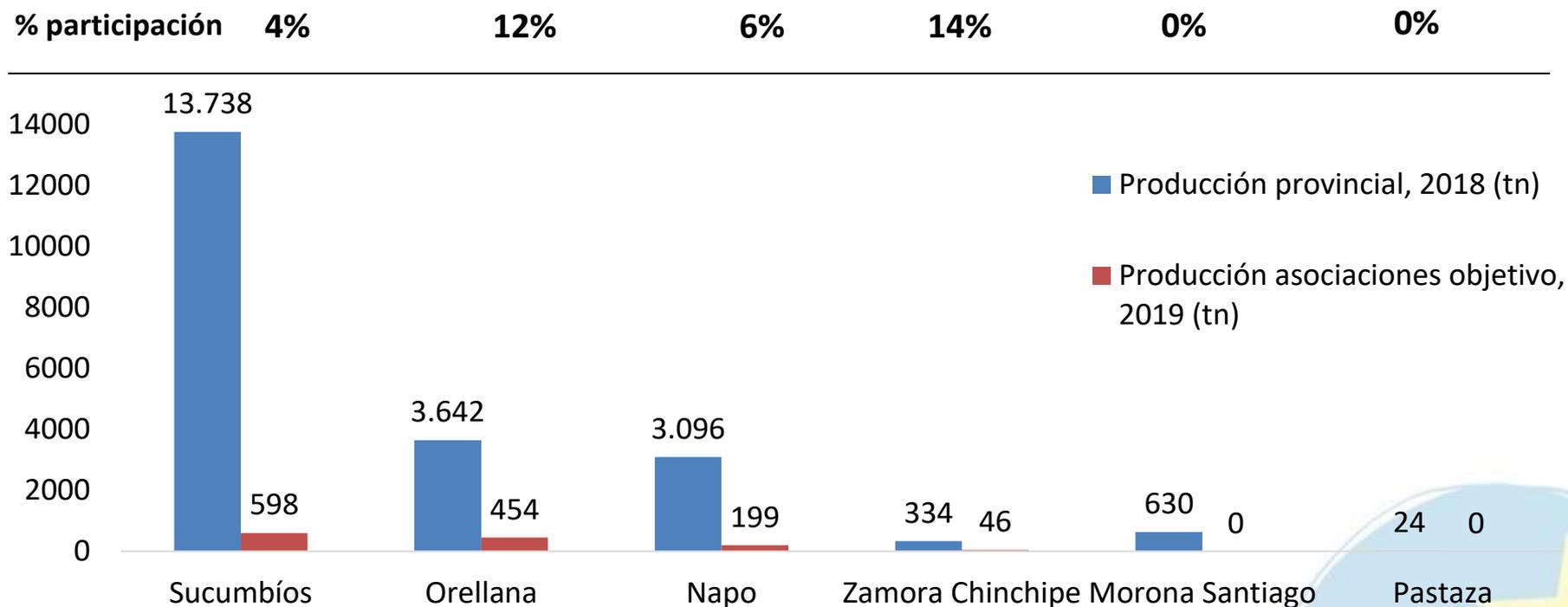
Fuentes:

Entrevistas conducidas por Cluster Consulting excepto ACRIM, obtenida del Informe de Diagnóstico de la capacidad Instalada y condiciones operativas actuales de 15 centros de acopio de café y cacao, y propuesta de repotenciación de al menos 10 centros, localizados en la Amazonía – ACRIM y división de súper árbol y nativo en ASOSUMACO, estimado en base a porcentajes de la provincia.

Participación de las asociaciones en la producción provincial

La participación de las asociaciones objetivo en la producción de sus respectivas provincias oscila entre 4% y 14%, siendo esta mayor en Zamora Chinchipe y Orellana

Participación de las asociaciones¹ objetivo en la producción a nivel provincial²



¹ Fuente: Producción por asociación 2019: Entrevistas actores clave conducidas por el equipo consultor, exceptuando ACRIM, que se obtuvo de Informe de Diagnóstico de la capacidad Instalada y condiciones operativas actuales de 15 centros de acopio de café y cacao, y propuesta de repotenciación de al menos 10 centros, localizados en la Amazonía - ACRIM. No se entrevistó asociaciones en Morona Santiago ni Pastaza.

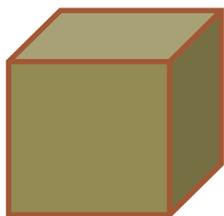
² Fuente: Producción provincial año 2018 obtenida de Superficie, producción y rendimiento” del portal SIPA-MAG

Producción y crecimiento asociaciones objetivo

Actualmente con 1.270 tn las asociaciones representan 6% de la producción en Amazonía y 0,4% en Ecuador

Producción actual de las 10 asociaciones objetivo

1.270 toneladas



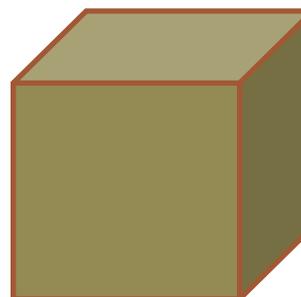
Crecimiento estimado anual promedio para las 10 asociaciones



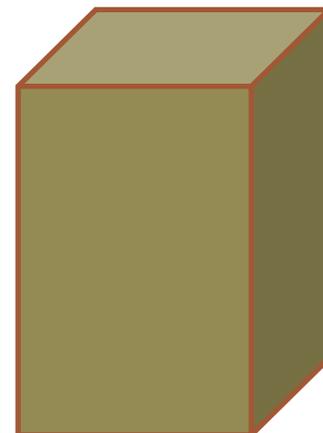
25% anual

Proyección de producción a 2025 y 2030

3.876 tn



11.828 tn



Fuente: Elaboración Cluster Consulting

Si se consigue que crezcan al 25% anual pueden representar el 35% de la producción en Amazonia en 10 años. Además de generar un impacto positivo en la reputación de toda la Amazonía y del Ecuador. También trabajando con CCN.

Índice

- ✧ Objetivo y cronograma
- ✧ Priorización de mercados
- ✧ Segmentos y criterios de compra
- ✧ Conclusiones
- ✧ Consideraciones (objetivos)
- ✧ Sugerencias (acciones)



Consideraciones (1) – Objetivos asociaciones

Hay que mejorar la calidad, productividad, trazabilidad, sostenibilidad y libre de deforestación adaptados a cada provincia y para cada segmento.

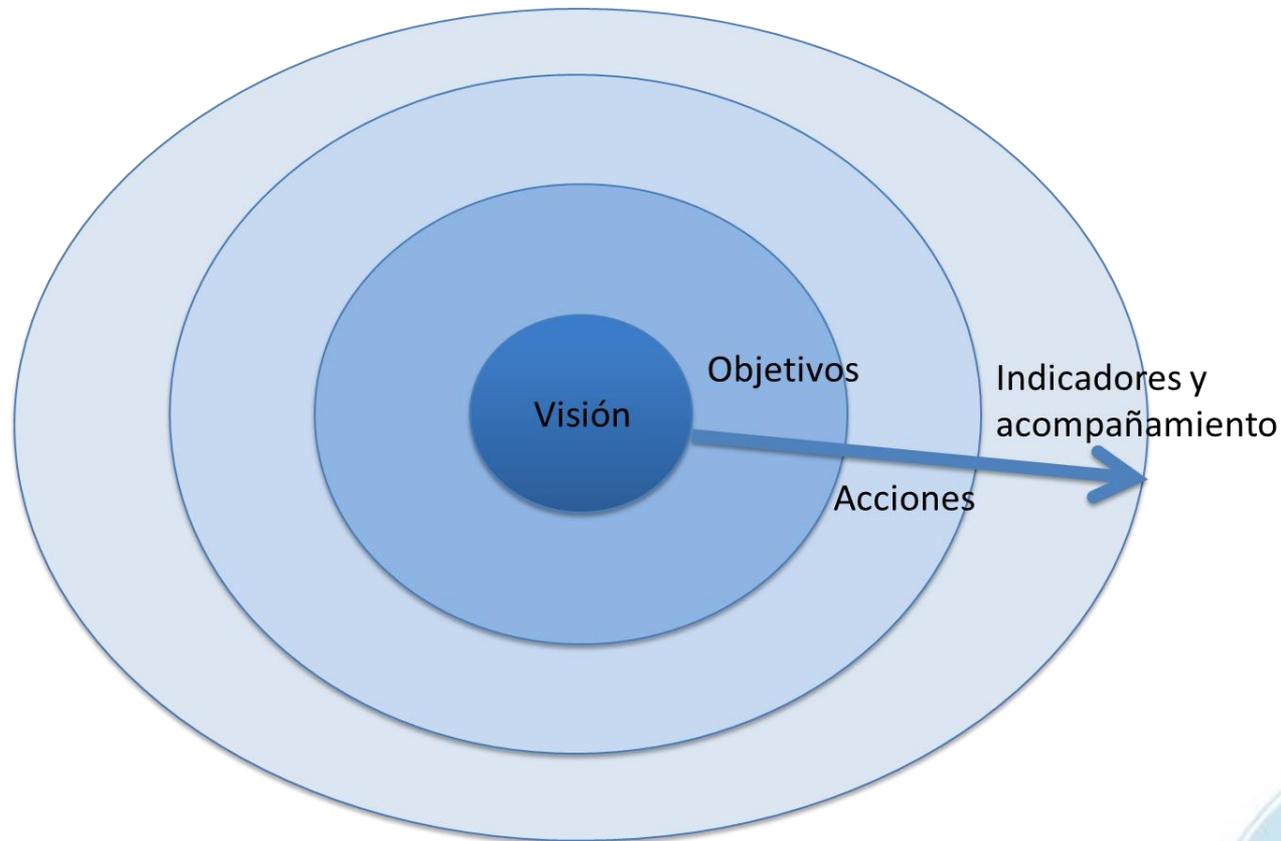


- ✧ Vender lo que se pueda como CFA con certificaciones orgánico (y FT si hay demanda) y el resto (que será mayoría) como commodity separado por variedad, fermentado y certificado en sostenibilidad.
- ✧ Trabajar principalmente orientados a premium (calidad, sostenibilidad, identidad) y CFA (calidad, certificación orgánica y sostenibilidad) y el resto como commodity certificado.

Las asociaciones deben ser fortalecidas con nuevas capacidades y su entorno debe ser mejorado. La relación con el sector privado de exportadores y chocolateros será fundamental.

Consideraciones (2) – Objetivos asociaciones

Para que se consiga una transformación en la región se deben definir objetivos, una estrategia y un plan de acción, y adaptarlos por asociación.

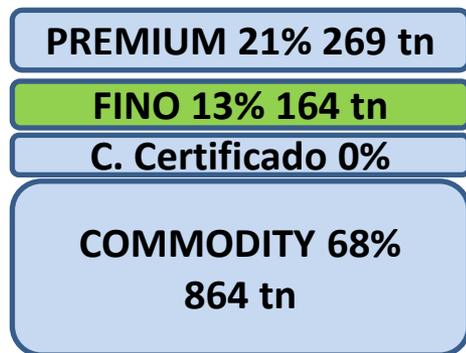


Se hace necesario establecer objetivos generales de en que segmentos de negocio posicionarnos y profundizar en las estrategias para competir en esos segmentos.

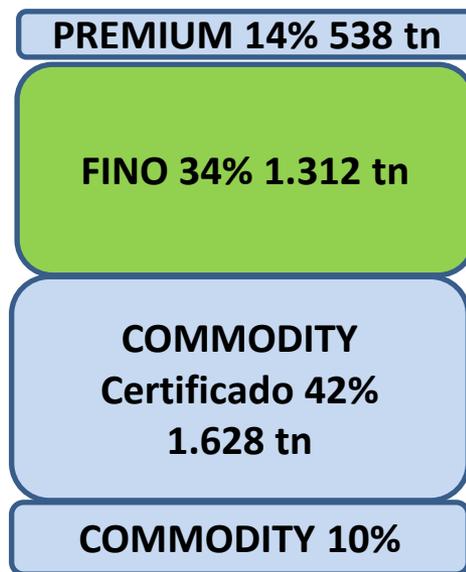
Visión de futuro para las Asociaciones objetivo

Ser reconocidos en Ecuador y en el Mundo como productores de CFA a través de sus sabores, fuerte sostenibilidad e identidad

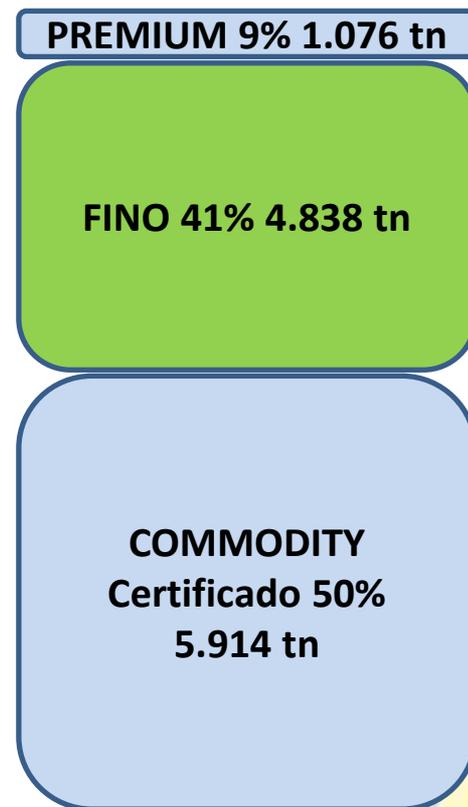
2019 – 1.270 tn



2025 – 3.876 tn



2030 – 11.828 tn



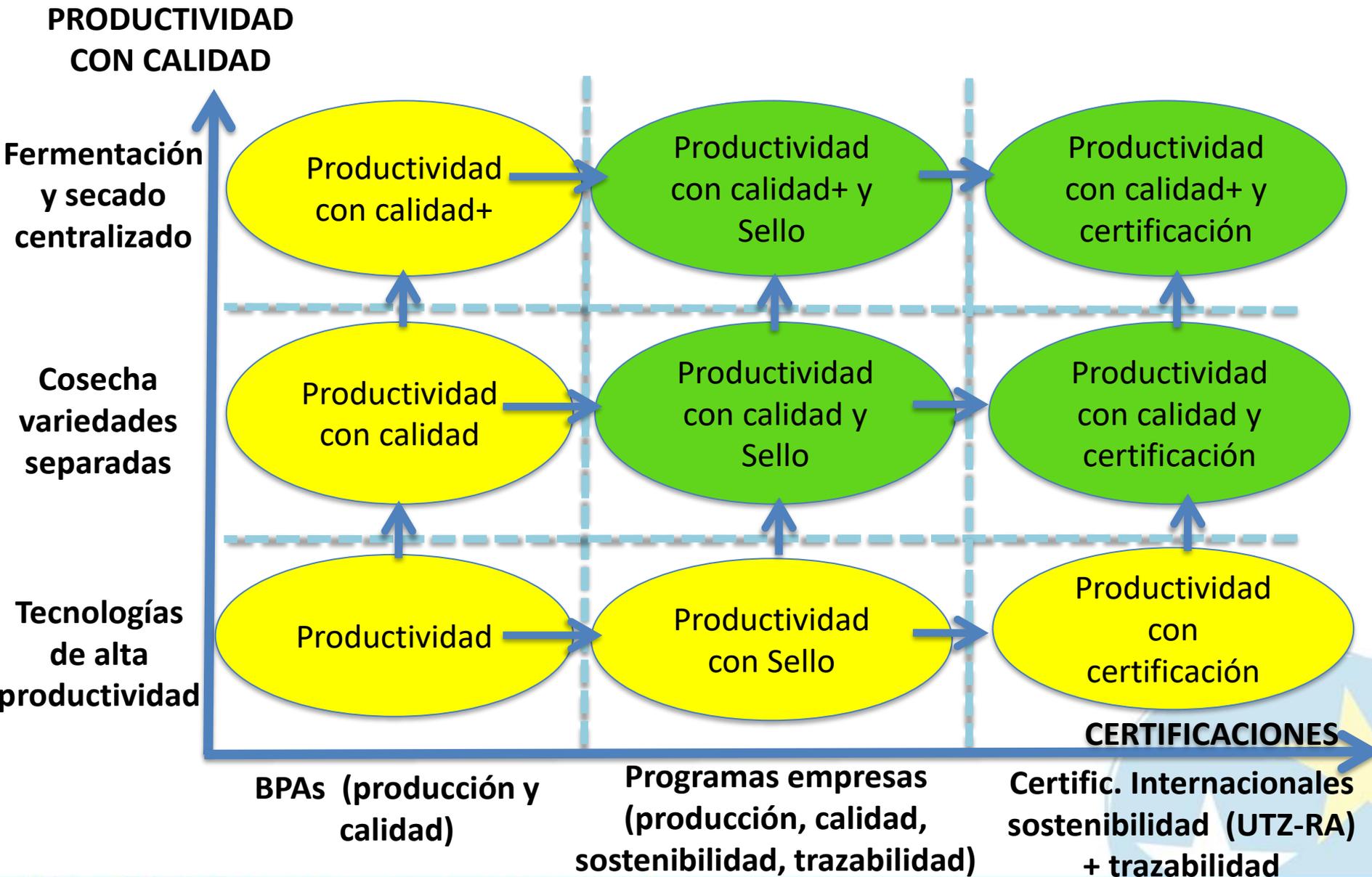
Fuente: Elaboración Cluster Consulting

Se estima un crecimiento anual de 25%, con crecimientos acelerados en premium, fino y commodity certificado

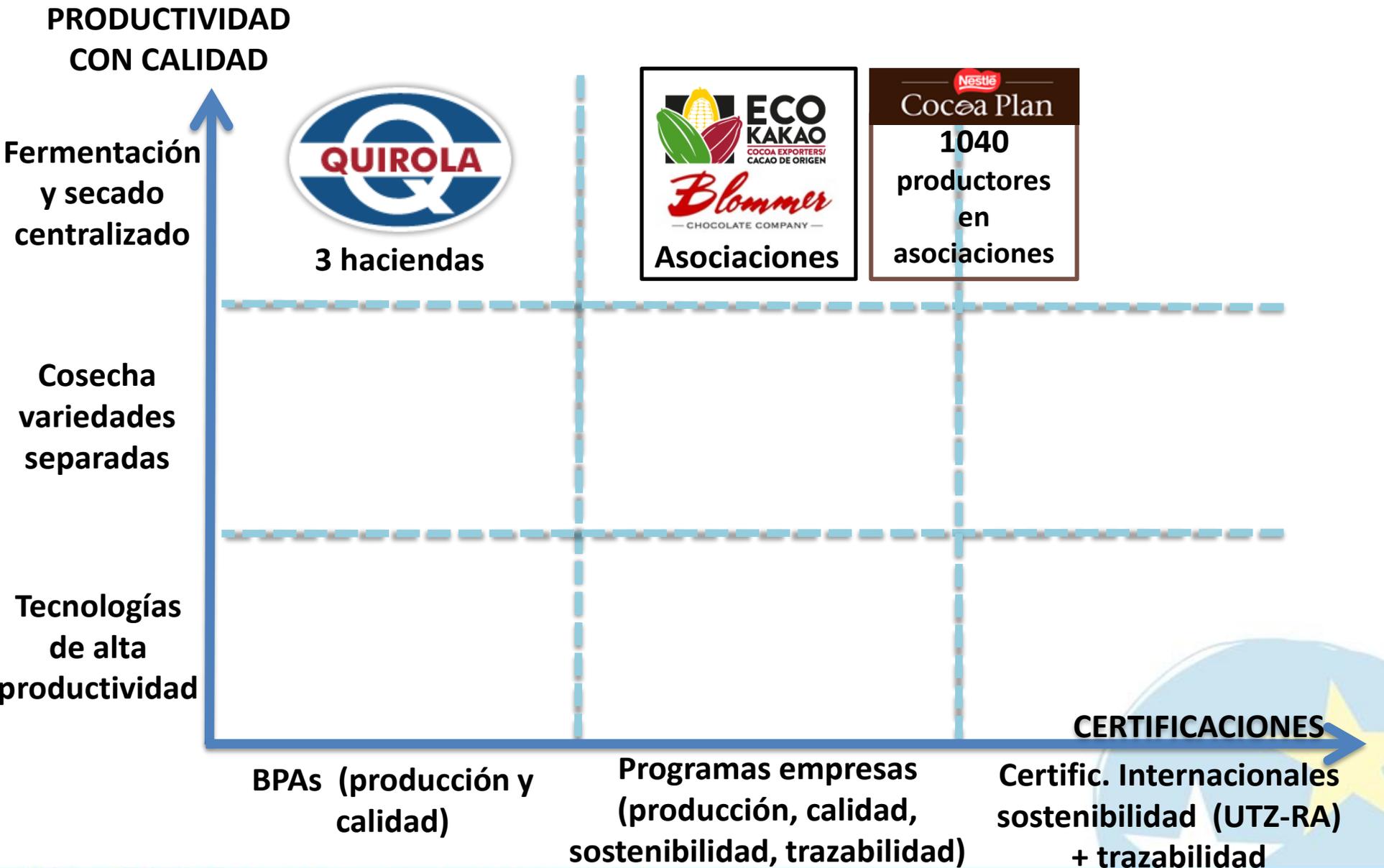
Segmentos de negocio y estrategias



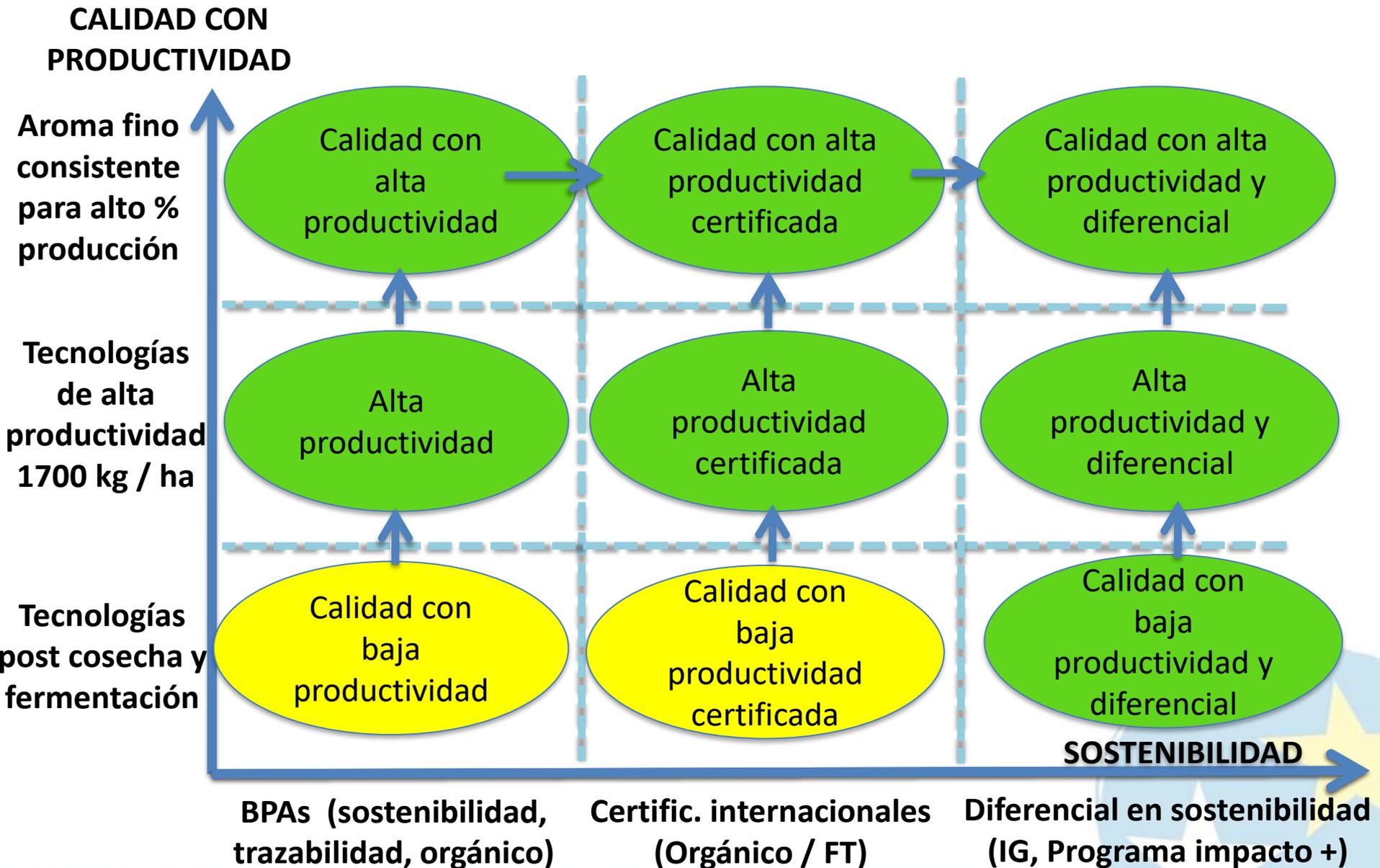
Estrategia Segmento Commodity certificado



Estrategia Segmento Commodity certificado



Estrategia Segmento Fino



Estrategia Segmento Fino



Ej. Productor de Cacao Fino Sostenible

Fortaleza del Valle es una corporación que produce Cacao Fino de Aroma orgánico, reforzando la denominación del origen Arriba Nacional



FLOCERT
assuring fairness

- Reúne 4 asociaciones agrícolas que agrupan 600 productores asociados, en un área de 1700 ha en Ecuador.
- Productividad media de 10 quintales, o 500 kg / ha.
- Producen alrededor de 850 TM / año.
- El cacao Arriba se vende principalmente como CFA y tiene algunos lotes menores de Premium.
- Certificaciones Orgánica y Fair Trade.
- Producción en sistemas agroforestales



Fuentes: <https://fortalezadelvalle.org> | Hermosa. L. A. A. Certificaciones de comercio justo. 2015.

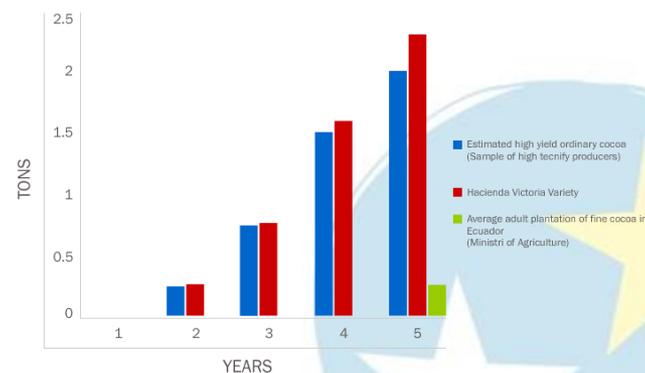
Ej. Productor de Cacao Fino de alta productividad

Hacienda Victoria es una gran hacienda gestionada de manera profesional, con tecnología, y con buenas prácticas de RSC



- Hacienda victoria de 500 ha siendo 460 ha de arriba nacional. Produciendo desde 2012.
- Productividad media superior a 40 quintales, o 2000 kg / ha.
- Producen alrededor de 920 TM / año.
- Gestión moderna, genética garantizada INIAP, viveros e injertos y gestión tecnológica (suelos)
- Compromiso con los trabajadores y la comunidad más allá de las obligaciones e informe de RSC.
- Sin certificaciones
- Ofrece consistencia en sabor, trazabilidad del producto y variedad de perfiles.

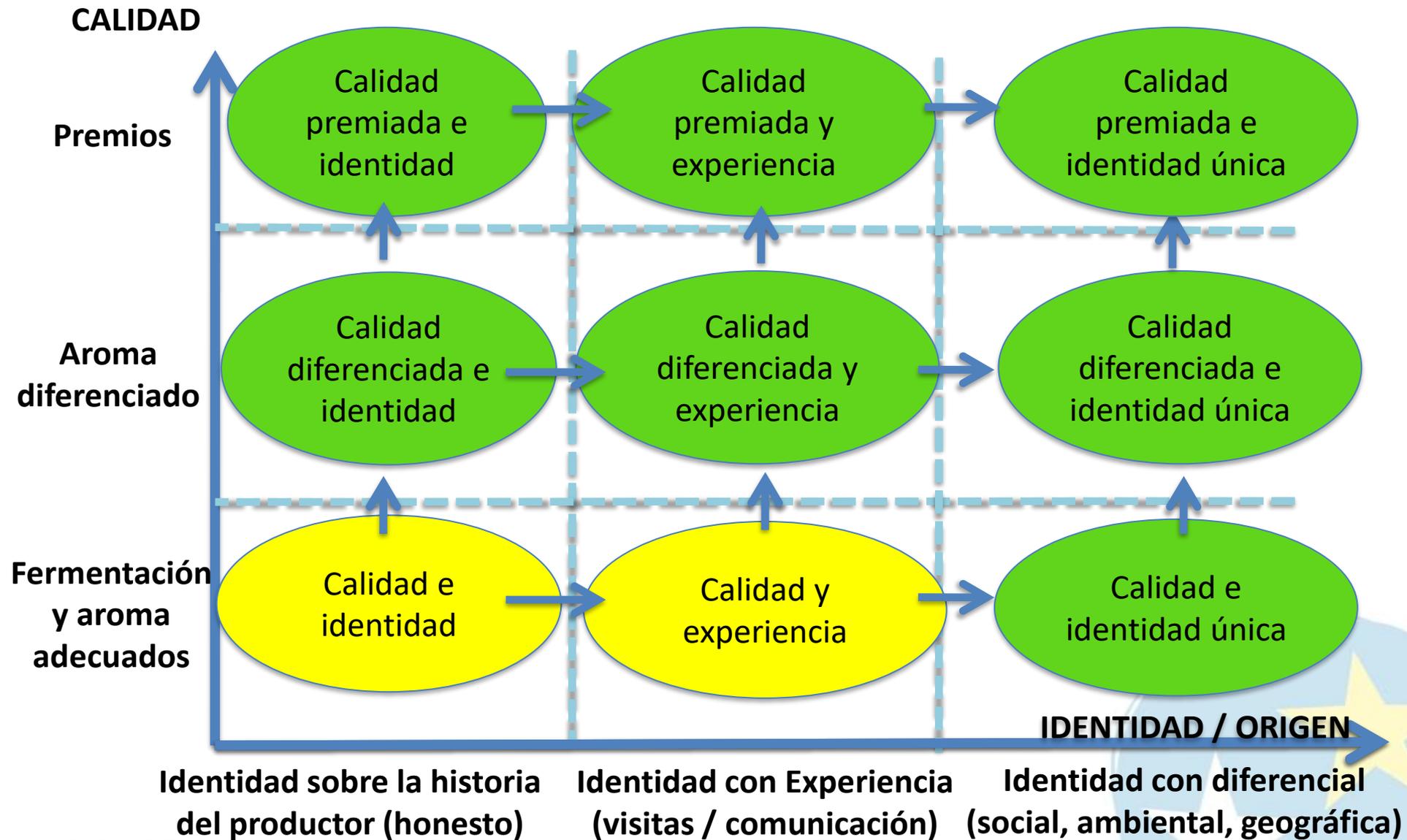
PRODUCTION OF COCOA IN ECUADOR



Fuentes: <http://www.hacienda-victoria.com/>

<https://www.escafandra.news/hacienda-victoria-agroturismo-con-sabor-a-cacao/>

Estrategia Segmento Premium



Estrategia Segmento Premium



Ej. Posicionamiento Cacao Premium - Belize

Maya Mountain es una empresa de Belize, que trabaja con 350 familias. Se posiciona con calidad, premios y aspectos socioambientales.



THE BEANS

- 87% Fermentation Rate
- Hand Sorted
- 5.4% FAT
- 53.2%
- Fermented in: Wooden Boxes
- Certifications: Organic (USDA/NOP, EU)
- Awards: 37
- Harvest: Peak Mar - May, Small: Oct - Feb
- Solar Dried
- Flavor Notes: Honey, Pineapple, Raisin

Calidad

- 10 International Chocolate Awards 2018
- 3 Good Food Awards 2018
- 1 International Chocolate Award 2018
- 3 International Chocolate Awards 2017
- 3 Academy of Chocolate Awards 2017

Premios

ENVIRONMENT

Biodiversity

Cacao is intercropped with timber trees, bananas, and avocados.

This origin operates a 24 ha demonstration Farm.

443 ha # of Organic Cacao Hectares Cultivated

Identidad

En 2017, recibió un valor del 196% más en relación al precio de commodity. La transparencia es un factor clave de éxito.

Fuente: Uncommon Cacao, <https://www.uncommoncacao.com/maya-mountain-cacao>

Ej. Posicionamiento Cacao Premium – Bahía, BR

João Tavares es un productor brasileño, que posiciona su cacao con premios internacionales y trabajando con chefs famosos.



Ganador del premio **Cocoa of Excellence** por dos años seguidos (2010 y 2011).

LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE A PARIS



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

Algunos de los chefs más reconocidos del mundo utilizan sus almendras, como **Alain Ducasse y Pierre Marcolini.**

Otros clientes son Nugalli, Maria Brigadeiro, Harald y Nespresso.

Produce y comercializa 150 toneladas de Cacao al año, siendo **100 toneladas vendidas como Cacao Exclusivo.** Produce en tres haciendas con un total de 340 hectáreas de cultivo. Tiene tres variedades y alto cuidado de la calidad.



Fuente: <https://joaotavares.com/>

<https://www.dinheiorural.com.br/o-cacau-que-vale-ouro/>

<http://plantproject.com.br/novo/2018/02/joao-tavares-resgata-o-cacau-na-bahia/>

Ej. Posicionamiento Cacao Premium – Ecuador

Hacienda de la familia Salazar con 100 hectáreas, reciente en el cultivo de cacao y centrado en los procesos de calidad. Acepta visitas.



Post-Harvest Handling

Site & Design	+
Fermentation	+
Drying	+
Grading	+
Aging	+
Blending	+
Samples	+



Vende a Bean to Bar, algunos de ellos muy premiados:

DANDELION
SMALL-BATCH
CHOCOLATE

SOLKIKI
CHOCOLATEMAKER

SOMA
chocolatemaker

CHOCOLATE ALCHEMY

Se diferencia por su alta calidad y su posicionamiento con premios (World Top 50 by the Cacao of Excellence program), siendo orgánico no certificado y con elementos de sostenibilidad.

Fuentes: https://www.facebook.com/costaesmeraldas/?ref=page_internal

http://cacaoservices.com/origins/costa-esmeraldas/?fbclid=IwAR2Fs9RrbkN6OGPe_Vbnm-vlc8dulWW2fnmaaaOBG80PTpx9pkfcmK3r7bw#raw-material-source <http://www.cocoaofexcellence.org/producer28919-ecuador-costa-esmeraldas-cacao-company>

Índice

- ✧ Objetivo y cronograma
- ✧ Priorización de mercados
- ✧ Segmentos y criterios de compra
- ✧ Conclusiones
- ✧ Consideraciones (objetivos)
- ✧ Sugerencias (acciones)



Principales referencias

El análisis de la RAE junto con la demanda de mercado ha sido complementado con referencias de programas, acciones, empresas y organizaciones de Perú, República Dominicana, Brasil, y Colombia



Programas de producción de CFA en la Amazonía con calidad, productividad, sostenibilidad y certificación orgánica



Referencia en modelos asociativos y con empresas produciendo CFA con calidad consistente, orgánico y FT



Referencia en centro de calidad y sistemas agroforestales con IG



Iniciando un proceso en la Amazonía el cual incluye el Cocoa Forest Initiative

Las referencias se presentan como ejemplos de las recomendaciones de las acciones

Referencias en Perú

Perú desarrolló varios proyectos de fortalecimiento de asociaciones, apoyo técnico y financiamiento para la producción de Cacao Fino de Aroma.

Ejemplos de programas:



Alianza Cacao ofrece asistencia técnica, financiación y otros servicios para los productores.

APPCACAO y SeCompetitivo, ejecutan el proyecto Cacao Noramazónico Sostenible, promoviendo la productividad y comercialización de cacao orgánico

El Programa Nacional de Innovación Agraria financia proyectos vinculados al desarrollo de la cadena productiva y de valor del cacao

Fuentes:
<http://www.alianzacacaoperu.or>
Presentación proporcionada por APPCACAO
Sistematización de los subproyectos de cacao financiados por el Instituto Nacional de Innovación Agraria a través del Programa Nacional de Innovación Agraria 2019

Principales recomendaciones

Principales recomendaciones para las asociaciones objetivo



1. Mejorar la organización de los productores



2. Mejorar la calidad y la productividad



3. Mejorar la sostenibilidad y la trazabilidad



4. Mejorar el posicionamiento y el desarrollo mercados internacionales

Puede ser necesario desarrollar nuevos instrumentos de financiación

1. Mejorar la organización productores

Mejorar la organización de los productores entre ellos y con otros agentes de la cadena



Acción 1: Fortalecer y profesionalizar a las cooperativas e incentivar la creación de nuevas cooperativas.



Acción 2: Mejorar la transparencia e integración entre los actores del sector.

Con el objetivo de que el mayor margen de ganancia se traslade a los productores, se propone desarrollar la cadena a nivel institucional.

1.1. Fortalecer las cooperativas



Aún hay muchos pequeños productores pulverizados. Un modelo de cooperativas más robusto ayudaría a producir y vender mejor.



1. Apoyar técnica y financieramente a la profesionalización de las cooperativas.
 - Gestión profesional (activos humanos)
 - Construcción de infraestructuras para la fermentación, almacenamiento, etc. (activos físicos)
2. Apoyar a las cooperativas para que éstas consigan vender y exportar directamente, sin la necesidad de intermediarios (activos interrelacionales).
3. Promover iniciativas de colaboración entre los productores para la creación de nuevas cooperativas.
4. Apoyar la verticalización de productos de las cooperativas mayores, que poseen mayor volumen de producción.

1.2. Mayor transparencia e integración



Resulta relevante que el sector privado mantenga una relación constante y transparente con los pequeños productores, para incrementar el nivel de desarrollo del sector y de las comunidades.



1. Apoyar a las empresas exportadoras para que construyan relacionamientos gana-gana con los productores, con transparencia y pago justo.



2. Proponer mesas técnicas de trabajo con el sector público, privado, academia y productores, donde se trasmita información estratégica para todos los actores de la cadena.

MESA TÉCNICA NACIONAL: CADENA AGROPRODUCTIVA DE CACAO Y CHOCOLATE – 2016.

2. Mejorar la calidad y productividad

Apoyar a los productores en la producción de cacao de calidad con productividad. Las acciones deben objetivar los dos impactos.



1. Mapeo de las plantaciones con identificación de variedades.
2. Manejo y renovación plantaciones orientados a perfil, productividad y reducción en el nivel de cadmio.
3. Ofrecer soporte para la post cosecha (fermentación, secado, almacenamiento).
4. Laboratorios o centros de calidad para medir y entender la calidad.
5. Fortalecer la presencia de un centro de investigación, desarrollo e innovación en cacao a nivel nacional (INIAP).

2.1. Ej. Mapeo variedades y fincas

En su primera etapa en Perú, la Alianza del Cacao identificó las variedades nativas existentes más adecuadas, adaptó el trabajo y generó la ubicación de las fincas

Mapeo de variedades

- Identificación variedades fino de aroma
- Más adaptadas a sistemas agroforestales
- Arreglos clonales con rendimientos suficientes
- Nuevos sistemas de agroforestería con modelos de siembra y paquetes de asistencia técnica
- **Se plantaron 28.000 hectáreas de cacao, de las cuales 23.000 eran cacao fino de aroma.**

Mapeo y monitoreo de fincas

- Geotraceability.
- A través de GPS y recolectando la información individualmente.
- Desarrollo de un mapa accesible en internet basado en tecnología satelital.
- Posteriormente, la Alianza Cacao desarrolló su propio sistema de monitoreo satelital, el cual cuenta con la **mayor base de datos de productores de cacao fino** y servicios de extensionismo en el mundo.

Fuentes:

Peru Cocoa Alliance Final Report 2016

Entrevista a José Iturrios, Director de Alianza Cacao Perú

2.2. Ej. Componente de innovación para productividad de proyecto Cacao Noramazónico Sostenible



Componente principal del proyecto. Enfocan en mejorar la productividad del cacao orgánico, con buenas características genéticas con sistemas agroforestales y baja absorción de cadmio.

**Mantenimiento de
producción
orgánica**

**Reducción del
cadmio**

**Propagación de
buen material
genético**

**Búsqueda de cacao
sostenible**

2.3. Ej. Mejora de calidad en postcosecha y desarrollo catadores



Dentro del componente de fortalecimiento de Calidad y Mercados, la Alianza Cacao realiza dos tipos de Escuelas de Excelencia para capacitar a sus socios: Una de postcosecha y la otra de Formación de Catadores

- Profundización del conocimiento sobre los procesos postcosecha
- Dirigido a **organizaciones interesadas en vender cacao de mayor calidad**
- Los protocolos de poscosecha desarrollados buscan impacto en calidad, aromas y sabores
- Brindan las herramientas a los socios agregadores para especializarse en **elaboración de perfiles de sabor**, catación de licor y chocolates
- Permite **atender necesidades de mercados diferenciados**.



Fuente: <http://www.alianzacacaooperu.org/nuestro-trabajo/calidad-y-mercados/#escuelas-de-excelencia-en-calidad-de-cacao>

2.4. Ej. centro de control de calidad - Brasil

El CIC atestigua la calidad, sabor y aroma del cacao. Trabaja enseñando cómo tener mayor eficiencia y alcanzar mejores resultados.

Servicios:

- ✧ Prueba de corte.
- ✧ Físico química.
- ✧ Análisis sensorial.
- ✧ Laudos técnicos de calidad.
- ✧ Apoyo a la investigación.
- ✧ Consultorías.
- ✧ Cursos profesionales.
- ✧ Fabricación de chocolate.



El CIC se ha convertido también en un puente entre productores y mercados, a la medida en que conoce e indica los diferentes perfiles producidos en la región para el mercado.

El proyecto del CIC y socios (Dengo, Harald) es hacer de Bahía un productor de cacao fino y premium reconocido internacionalmente.

2.5. Fortalecimiento del INIAP

Instituto público que genera y proporciona productos, servicios y capacitación para contribuir al desarrollo de la agricultura en Ecuador.

Actualmente



Oportunidad

- Baja presencia
- Orientación a aumento de **productividad** en función a demanda de productor, con baja priorización de variedades nativas o características organolépticas.
- Análisis laboratoriales y planta piloto de chocolate.

- Incrementar su presencia
- Identificar y reproducir **variedades nativas** por micro región con una buena relación de calidad (perfiles de sabor) con productividad
- Centrarse también en el aumento de sostenibilidad con el desarrollo de programas **agroforestales** para la Amazonía

3. Mejorar la sostenibilidad y trazabilidad

Las acciones más relevantes son implantar sistemas de trazabilidad, certificaciones, sistemas agroforestales y certificados de carbono



1. Mapeo de fincas y sistemas para trazabilidad



2. Certificaciones de orgánico y fair trade



3. Sistemas agroforestales



4. Esquemas de compensación en el marco de la certificación de carbono neutral.

3.1. Principales programas de trazabilidad por segmento

En los diferentes segmentos la trazabilidad garantiza diferentes niveles de transparencia para informar, comunicar, conectar e impactar

COMMODITY CERTIFICADO

ChainPoint
CONNECTING SUPPLY CHAINS
<https://www.chainpoint.com/industries/cocoa-and-chocolate/>

TONY'S CHOCOLONELY

DELICIOUS HAPPINESS

RAINFOREST ALLIANCE PEOPLE & NATURE



Minka monitoring tool



CACAO FINO DE AROMA

Plataforma Transparencia y story telling

Our Partners: REPUBLICA DEL CACAO, Vélez, HOJA VERDE, TO'BK



Telling a story – and providing a solution

IBM Food Trust

A modular solution built on blockchain.



CACAO PREMIUM (EXCLUSIVO)

yellowseed
GLOBAL FARMER VOICES
cutting-edge 360 video



TRANSPARENT TRADE

UNCOMMON CACAO MOUNTAIN MAYA TRANSPARENT TRADE

Eco Cacao

Raaka



Fuente: Elaboración Cluster Consulting

3.1. Ej. Mapeo y Monitoreo satelital de no deforestación

Para monitorear la no deforestación por cacao es necesario que primero las empresas ubiquen territorialmente a sus proveedores para de ahí poder analizar el riesgo de deforestación y realizar seguimiento mediante imágenes satelitales

1



Ubicación de fincas de productores por GPS



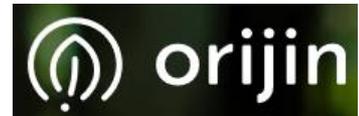
2



Monitoreo de deforestación por imágenes satelitales



3.1. Ej. Plataforma de Trazabilidad



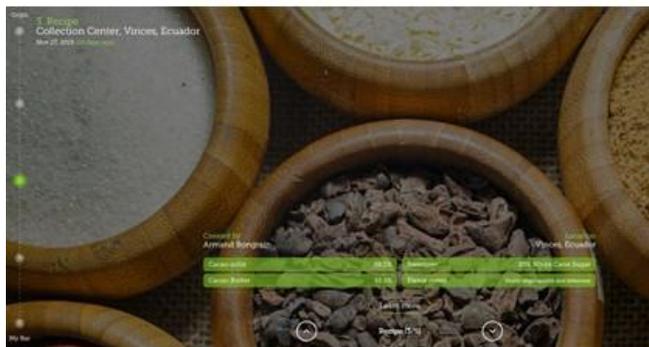
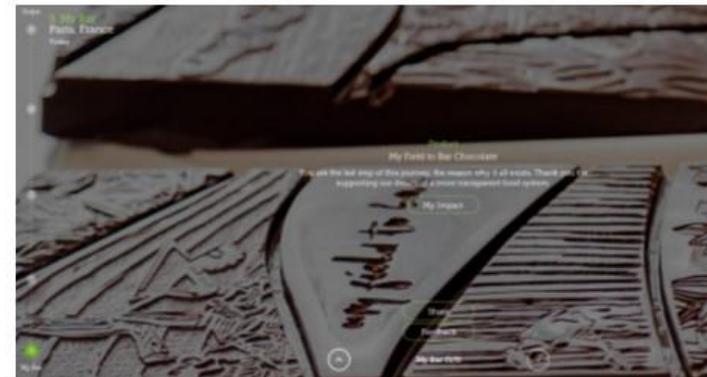
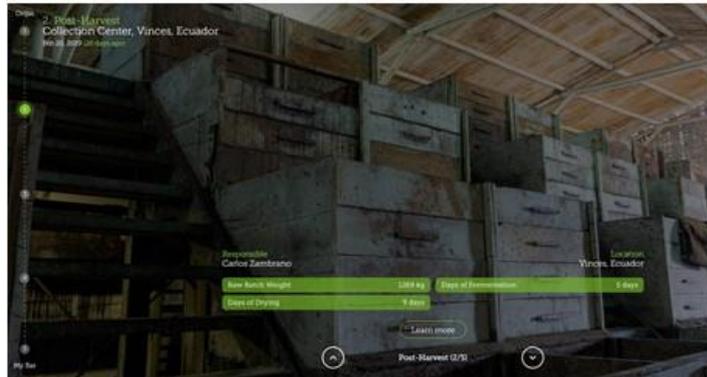
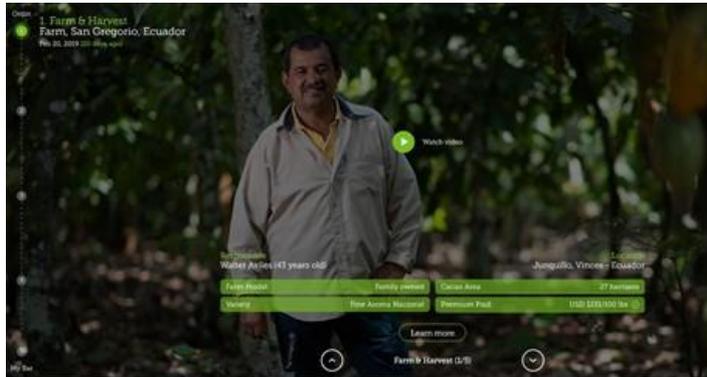
La plataforma Orijin ofrece una experiencia digital de alta calidad que busca transparentar la cadena de suministro y conectar a los consumidores con los productores contando su historia.

- ✦ Ofrece a los **consumidores** la oportunidad que puedan rastrear todo el viaje del producto y su historia con imágenes, información y videos de alta calidad, a través del escaneo de un código QR.
- ✦ Para las **empresas o marcas**, es una herramienta que puede brindar una ventaja competitiva al transparentar datos de la cadena de suministro, tales como el precio que están recibiendo los productores por su producto.
- ✦ Para los **productores**, la plataforma es una herramienta que facilita el manejo integrado de la finca, incrementando su eficiencia y reduciendo los costos de producción.



Fuente: <https://orijin.io/> y entrevistas Hoja Verde y República del Cacao

3.1. Plataforma Orijin – Plataforma audiovisual



My impact buying this bar

10% of the profit from this chocolate is invested in one of our four sustainable development programs.

This micro batch promotes the production of a rich local, organic and fermented fertilizer, produced on-site using local available ingredients and solutions (molasses, cow manure, cacao juices, whey milk). A \$100 of locally produced organic fertilizer batch, covers 100+ trees, reducing the dependence of imported conventional fertilizers.

Pilares Sostenibilidad



Económica, Proyectos ecoeficientes, Igualdad de Género, Intercambio de conocimiento

3.2 Principales estándares de certificación voluntaria

La certificación es una herramienta para garantizar la sostenibilidad (económica, social y ambiental). Existen más de 200 certificaciones aplicadas según segmento y las más reconocidas son UTZ-RA, Orgánica y FT.

COMMODITY CERTIFICADO



CACAO FINO DE AROMA



CACAO PREMIUM (EXCLUSIVO)



3.2. Certificación Orgánica



Los compradores para los segmentos de cacao fino de aroma y cacao premium utilizan la certificación orgánica en su cadena de suministro. Las principales son la EU 834/2007 –EU 889/2008, creadas por la **Comunidad Económica Europea**, y la USDA-NOP creada por el Ministerio de Agricultura de los **Estados Unidos**.

- ❖ Los principios de la certificación son la **obtención de productos a través de métodos naturales**, donde se minimiza el empleo de sustancias químicas, se contribuye a la fertilidad del suelo, y se respeta los recursos naturales en toda la cadena productiva.
- ❖ Es reconocida como una certificación **confiable, que garantiza calidad y trazabilidad**, donde además la sostenibilidad está implícita.
- ❖ **Demanda significativa de más del 5% en Europa y EEUU.**
- ❖ **Creciente demanda, tanto en Europa como en Estados Unidos, presentando este último un crecimiento sostenido del 20% anual.**
- ❖ Hay una **tendencia de aumento de la demanda de productos naturales y sostenibles**, lo cual abre una oportunidad para Ecuador, pues los dos principales productores de cacao a nivel mundial, aún no cuentan con cacao certificado orgánico.
- ❖ A partir del 2021 entrarán en vigor las nuevas reglas sobre agricultura orgánica aprobadas por el parlamento europeo, las cuales buscan equiparar los estándares de productos importados, garantizando que se respetan los estándares comunitarios de calidad*.
- ❖ **Premio medio de \$300, variando entre \$110 - \$440 por tonelada, en función de la calidad organoléptica del cacao.**

Fuentes: Guía de certificaciones internacionales PROECUADOR, Instructivo producción orgánica-ecológica-biológica en Ecuador,

*<https://www.europarl.europa.eu/news/es/headlines/society/20180404STO00909/agricultura-ecologica-en-la-ue-nuevas-reglas-mas-estrictas-infografia> y entrevistas a compradores realizadas por Cluster Consulting.

3.2. Certificación Fairtrade (FT)

La certificación FT, es liderada por Fairtrade International, una asociación de 24 ONGs que tiene su sede en Bonn. Su principal función es establecer los estándares internacionales y prestar apoyo a los productores del Sur. La implementación de la certificación FT es **menos compleja que la orgánica**.

- ❖ Su enfoque es **más social y económico que ambiental**, por lo que su principal diferenciación está en precios mínimos de sustentación y primas para el productor.
- ❖ **El comprador se compromete a pagar un premio al productor de \$240/Tn. sobre el precio de mercado y un precio mínimo de sustentación de \$ 2,400/Tn.**
- ❖ Los compradores pueden acordar a pagar parte de estos premios a través de proyectos con las asociaciones.
- ❖ La oferta de cacao certificado FT ha tenido un crecimiento promedio del 19% anual, a nivel mundial durante el período 2011-2017, **llegando a 291.000 Tn***.
- ❖ **No todo el cacao certificado se comercializa como tal, según the Guardian un 53% se vendió sin valor adicional en 2016**.**
- ❖ **FairTrade es reconocido principalmente en Europa y se ve como complementario del orgánico.** Se han generado redes especializadas y espacios diferenciados en los supermercados para productos orgánicos, mientras que no ha ocurrido de igual forma para el comercio justo.

Fuentes: <https://www.fairtrade.net> y https://files.fairtrade.net/standards/2019-08-21_Fairtrade_Minimum_Price_and_Premium_Table_SP_PUBLIC.pdf

*The State of Sustainable Markets 2019. International Trade Centre.

**<https://www.theguardian.com/business/2019/jul/23/fairtrade-ethical-certification-supermarkets-sainsburys>



3.2. Certificación Rainforest Alliance

Es una **ONG con sede en Nueva York** que desarrolló los estándares de certificación conjuntamente con la RAS (Red Agricultura Sostenible), conformada por ONG's de América Latina. **En 2018 se unió con UTZ**, y lanzarán nuevos estándares en junio del 2020, a partir del cuál utilizarán únicamente el nuevo sello de RA.

- ❖ Es la certificación mas importante en el sector cacaotero. Sus estándares se basan en principios y criterios que promueven de manera integral **fincas más eficientes y productivas, considerando la protección del medio ambiente y la equidad social.**
- ❖ Entre UTZ y Rainforest Alliance cubren una superficie de 3.447.418 ha certificadas* de cacao (2019) y mantienen una tendencia positiva de crecimiento. **En esta certificación los premios son de \$40-\$100/Tn y en el 2017 el nivel de compras con diferencial certificado fue del 80%**.**
- ❖ Pese a que existe una tendencia por parte de las empresas de certificar a la mayoría de los productores incluidos en sus propios programas privados de sostenibilidad, algunas solo **utilizan la certificación externa (como RA) para ciertas líneas de producción.**
- ❖ Hay casos en que empresas que tienen su programa, acuerdan una **alianza en relación a la sostenibilidad de la operación** lo cual no les permite usar el sello, pero tienen el aval institucional. Del mismo modo, RA ha desarrollado alianzas con Organismos Internacionales, para desarrollar programas en zonas previamente identificadas como es el caso del proyecto Ecologización de la industria del cacao con UNEP.

Fuentes: <https://www.rainforest-alliance.org/business/marketing-sustainability/faq-the-new-rainforest-alliance-certification-seal/> y entrevistas a compradores.

*The State of Sustainable Markets 2019. International Trade Centre

**Cacau e Chocolate no Brasil: Desafios Na Produção e Comércio Global

3.2 Norma ISO 34101 - Cacao Sostenible y Rastreado

La International Standard Organization es una ONG privada con sede en Suiza, que ha emitido más de 220 estándares aceptados a nivel mundial. En mayo del 2019, la ISO, publicó la norma para la producción de cacao sostenible y con trazabilidad, con actores de todas las áreas del sector del cacao, en conjunto con el Comité Europeo de Estandarización (CEN).



- ✦ Dado que la norma ha sido desarrollada con el CEN y por lo tanto con el aval de la Unión Europea, existe la posibilidad de que en el futuro cercano (2021), sea un requisito que tengan que cumplir los exportadores para el ingreso de cacao a Europa.
- ✦ Por otro lado **empresas multinacionales están presionando a nivel de la UE para la incorporación de normas para que los commodities cumplan / demuestren que los productos que ingresan vienen de cadenas de aprovisionamiento con No deforestación***.
- ✦ Tal es avance de esta tendencia que algunos países entre los que se encuentra Francia ya esta incorporando en sus leyes nacionales normativa con este propósito**.
- ✦ La serie 34101 cubre los componentes organizacionales, económicos y socio ambientales de la producción de cacao, así como requisitos estrictos para trazabilidad, ofreciendo una mayor claridad de la sostenibilidad del cacao.
- ✦ Existe también una norma ISO para certificar la reducción de emisiones de CO2 que se pueden medir en los bosques.

Fuentes: <https://www.iso.org/news/ref2387.html> y entrevistas compradores nacionales.

*<https://www.confectionerynews.com/Article/2019/12/02/New-cocoa-coalition-calls-for-tougher-stance-from-the-EU>

**<https://www.reuters.com/article/us-france-environment/france-sets-out-plans-to-tackle-deforestation-idUSKCN1NJ001>



3.2. Sello Chakra – Sistema chakra

Chakra es un sistema ancestral kichwa de producción que consiste en un policultivo donde todas las especies existentes son importantes, teniendo incluso connotación espiritual y medicinal

- ❖ **Los indígenas kichwa consideran la chakra como un espacio de vida para las plantas, personas y animales, y está estrechamente ligada con su identidad cultural.**
- ❖ Los productores kichwa llevan al sistema enraizado, motivo por el cual este se mantiene vigente hasta el día de hoy.
- ❖ El sistema chakra utiliza la sabiduría ancestral de la cultura kichwa para el manejo del ecosistema de producción.
- ❖ **Un aspecto a resaltar es que quien trabaja la chakra es la mujer** o “chakramama”, quien posee la sabiduría para tomar las decisiones acerca de las semillas, cuándo sembrar, entre otras.
- ❖ El hombre, por otro lado, se constituye como un apoyo para la mujer, encargándose por ejemplo, de transportar la cosecha.
- ❖ El gobierno provincial de Napo brindó reconocimiento legal a la existencia del sistema Chakra en el año 2017, lo que permite valorizar la sabiduría sobre usos y formas de producir, buscar mecanismos de comercialización y promover la investigación aplicada de la universidad.



3.2. Principales programas y proyectos privados de sostenibilidad

La tendencia en el sector empresarial es implementar sus propios programas y proyectos de sostenibilidad, los cuales incluyen sistemas de trazabilidad y en ocasiones son auditados por entes externos (empresas de certificación)

COMMODITY CERTIFICADO



FERRERO

Mondelez
International



CACAO FINO DE AROMA

TCHO
SOURCE
A CHOCOLATE WITH HUMANITY

VALRHONA

TAZA CHOCOLATE
**DIRECT
TRADE**
CERTIFIED CACAO

CACAO PREMIUM (EXCLUSIVO)

ORIGINAL BEANS
TASTE THE RARE AND PRESERVE IT

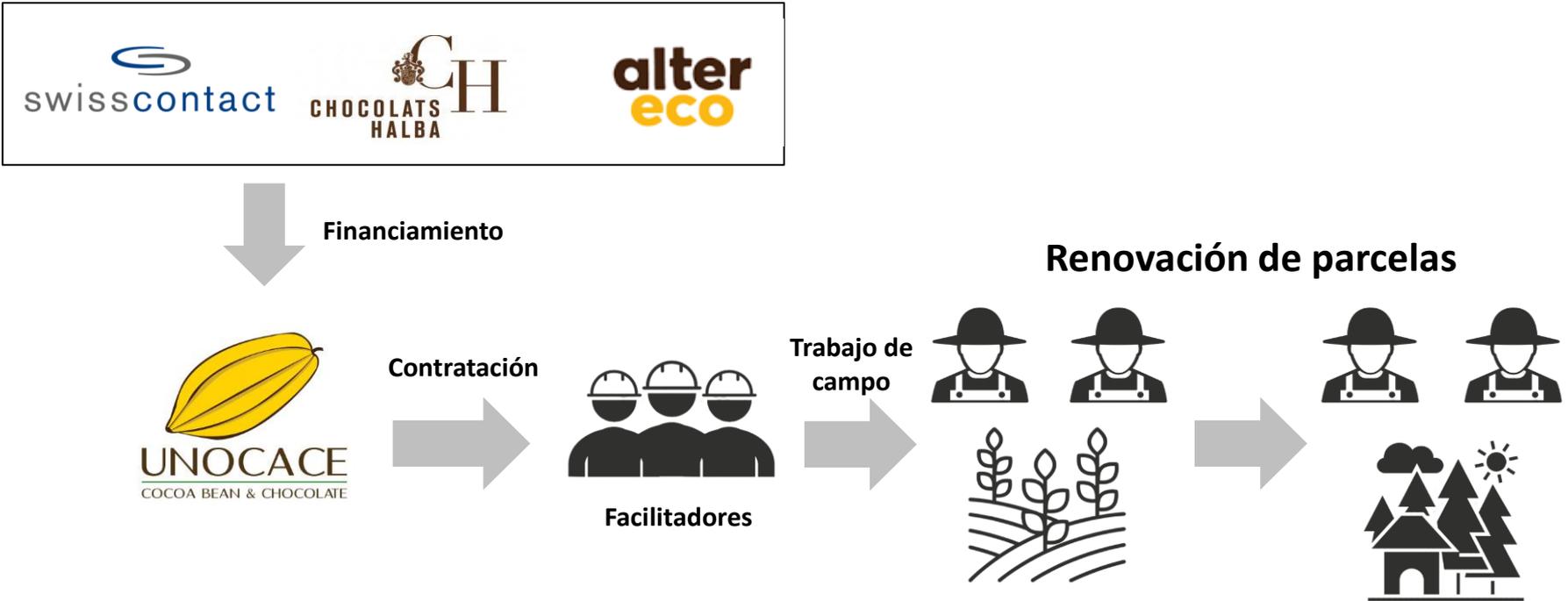
DANDELION
SMALL-BATCH
CHOCOLATE

UNCOMMON CACAO
TRANSPARENT TRADE

Fuente: Elaboración Cluster Consulting

3.3. Agroforestería Dinámica Ej. Proyecto Finca

Proyecto para reemplazar parcelas poco productivas por parcelas con sistemas de agroforestería dinámica para producción de cacao fino de aroma.

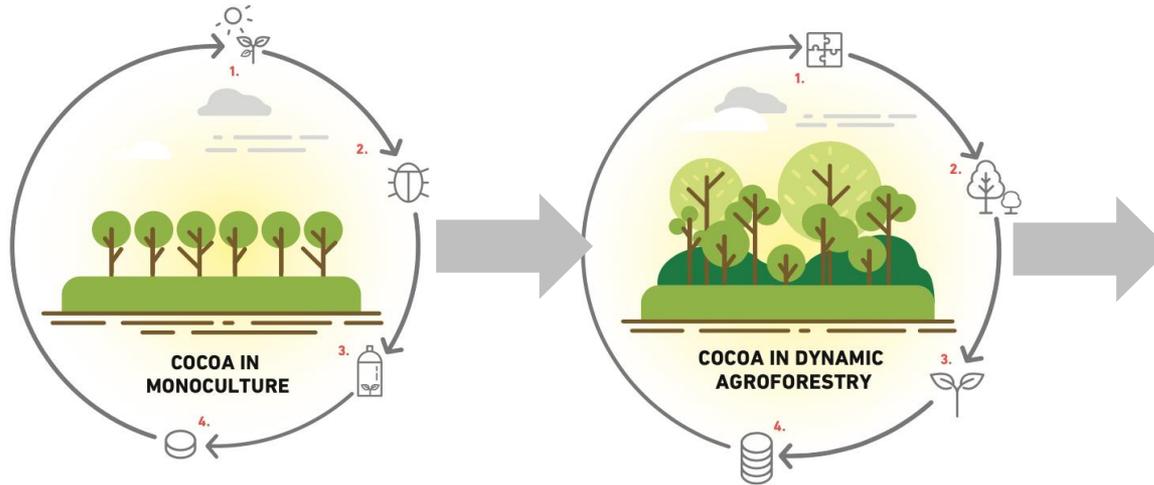


Halba compra entre 4.000 y 5.000 toneladas por año de cacao certificado FT y con un alto % de orgánico.

Fuentes: Elaboración Cluster Consulting a partir de <https://www.swisscontact.org/es/noticias/noticias/news-detail/news/el-proyecto-finca-renovacion-de-134-parcelas-de-cacao.html>, <https://asolacruzmocache.com/portal/mostrarproyectos.php?id=4> y <http://clac-comerciojusto.org/2019/08/proyecto-finca-foresteria-integral-con-cacao/>

3.3. Agroforestería Dinámica Ej. Enfoque en Halba Chocolats

Halba es líder mundial en cultivo de cacao de agroforestal dinámico, tiene 5 proyectos de este tipo y ganó el **Swiss Ethics Awards 2018** por el proyecto **FINCA** en Ecuador



- **Productividad x2 en el largo plazo**
- **Cosecha constante de varios productos**
- **Inversión en madera a largo plazo**
- **Reforestación y construcción de ecosistema**

- Enfoque holístico que imita el hábitat original del árbol de cacao,
- El cacao se cultiva junto a cultivos como maíz, mandioca, bananas o mangos, y con árboles maderables de alta calidad como la caoba.
- En 2018, invirtieron \$ 1.7 millones anuales en estos proyectos, de los cuales \$ 635 mil en Ecuador.
- En Ecuador, su programa iniciado en 2015 ya cuenta con la participación de 300 productores, habiendo convertido 240 hectáreas sembrando 230.000 árboles de cacao, 32.000 de frutas y 30.000 de madera de alto valor.

3.3. Agroforestería Dinámica Ej. Enfoque de Alter Eco

Alter Eco maquila sus chocolates con Halba Chocolats, y utiliza el enfoque de cultivo agroforestal biodinámico como parte importante de su enfoque de comunicación

- Compran 400 tn / año y 100% crecimiento.
- Alter Eco compra el cacao producido por el proyecto Finca de Halba Chocolats en Ecuador, realizando incluso viajes de supervisión hacia las cooperativas que trabajan con el proyecto en Ecuador.
- Tienen como objetivo posicionarse como la compañía de chocolates premium más sostenible en Estados Unidos. Por esto, explican el funcionamiento y los beneficios de la agroforestería biodinámica en su sitio web
- Además de contar con todos sus productos certificados como orgánicos, Alter Eco está interesado en desarrollar la certificación Orgánica Regenerativa, la cual es un sistema holístico que implica promover agricultura que “da más de lo que quita”.

**regenerate
the earth**

— Feb 27, 2018

**agroforestry
produces the best
cacao in the world**



4. Mejorar el posicionamiento y el desarrollo de mercados internacionales

Hay que desarrollar una estrategia de comunicación del grupo / región posicionando el Cacao Premium y el Fino de Aroma

1. Indicación Geográfica o Marca Colectiva.

2. Realización de ferias o eventos del sector y participación en eventos mundiales.

3. Buscar alianzas con clientes sofisticados en crecimiento.

4. Posicionarnos como región empezando por premium, con chefs, empresas Bean to Bar, escuelas de gastronomía y generadores de opinión, para generar demanda

5. Desarrollo de la identidad y de la historia: se identifica la finca, valorización del origen, sostenibilidad.

6. Apoyar productores premium a concursar en eventos internacionales para ganar premios reconocidos mundialmente



4.1. IG em Brasil

Existen dos Indicaciones de procedencia para el cacao en Brasil, las dos relacionadas con calidad y sostenibilidad



La IP fue la primera de cacao en Brasil, y fue concedida a la asociación de cacaocultores en el municipio de Linhares en Espírito Santo. Atiende a 1200 productores que producen con calidad y en un ecosistema agroforestal de mata atlántica nativa.



La IP fue concedida en 2018 e tiene como objetivo proteger y valorizar el cacao de la región. Comprende 83 municipios del Sur da Bahía (cerca de 25 mil productores).

El sello exige padrones de calidad como índice de fermentación mínimo de 65%, aroma natural libre de olores extraños e tenor de humedad inferior a 8%. Además tiene que tener sistema agroforestal siendo como el mínimo el sistema cabruca (agrofloresta de bosque nativo).

Fuentes: <http://indicacaogeografica.com.br/chocolate-com-sabor-capixaba/>

<https://datasebrae.com.br/ig-sul-da-bahia> | <https://pctsb.org/cic/institucional/>

Estudo de Competitividade do Cacau e Chocolate no Brasil: Desafios na Produção e Comércio Global, 2018

4.2. Ej. Desarrollo de eventos

En Ilheus, Bahía se desarrollo un evento para toda la cadena del cacao y el chocolate. Igualmente, en Honduras el gobierno fomenta el festival de chocolate y un concurso nacional de calidad.



VII Fórum Brasileiro do Cacao

Painéis sobre a cacaucultura no Brasil e no mundo, produção de cacau fino, sustentabilidade da cultura do cacau e avanços tecnológicos.



Chocoday

Painéis com palestrantes nacionais e internacionais, discutindo as tendências do mundo do chocolate.



Curso Bean to Bar Experience

Visita à fazenda e e fábrica de chocolate.

Curso exclusivo apresentando a cadeia produtiva do cacau ao chocolate, com três dos principais nomes do mercado no Brasil e no Mundo.



Visitas às Fazendas de Cacao

Conhecer o processo do cultivo do cacau, histórias e belezas naturais.

Creación del Concurso Nacional “Cacao Fino y de Aroma para Oportunidades de Negocio”: Incentivo a los productores con trofeo, diploma y valores en efectivo (50 mil, 30 mil, y 20 mil lempiras para los tres primeros colocados).



Fuentes: <https://bahia.chocolatfestival.com/>
ENEE, Cahova.

4.3. Ej. de cooperativa de Cacao Fino en Brasil

CAMTA está ubicada en la amazonia brasileña y produce diversos productos agrícolas, entre ellos cacao convencional, cacao Fino de Aroma, y cacao Meiji que se vende a la japonesa Meiji. Además está certificada.



meiji
THE
Chocolate



Meiji, el mayor fabricante de chocolates de Japón, compra cacao de Brasil, RD y otros países de América Latina.

Su nueva marca de Chocolates Premium "The Chocolate" vendió 30 millones de unidades en 2017 y tiene previsión de crecimiento para 120 millones en 2020.

La barra de 50 gramos se vende a 237 yenes (U\$2.19), el doble del precio del chocolate a la leche Meiji, pero mucho más barato que el chocolate vendido por tiendas artesanales de Tokio, 1,000 yenes. Meiji compró **1.500 toneladas** de cacao en 2017 y el **crecimiento** esperado es del **100% anual**, llegando a **6.000 toneladas en 2020**.

A distinctive aroma.
Framboise



Country of Origin
Federative Republic of Brazil
Dominican Republic



Features
Mainly made from cacao beans from the Tomé-Açu region in Brazil and Dominican Republic. A fresh new aroma that combines the fruity acidity of framboise with the inherent fruity tones of cacao.

CACAO 47%



Floral
Nutty
Sour
Milky
Sweet
Fruity
Bitter

(Our research)



Fuentes: <http://www.camta.com.br>

<https://economia.uol.com.br/noticias/bloomberg/2017/09/11/empresa-japonesa-produz-mais-chocolate-premium-com-cacau-da-al.html>

Priorización de recomendaciones en el tiempo

Se presenta la organización de las acciones en el tiempo

Corto plazo

- 1.1. Fortalecer asociaciones y cooperativas
- 2.1. Mapeo por variedades
- 2.2. Manejo y renovación plantaciones orientados a productividad y reducción en el nivel de cadmio
- 2.3. Ofrecer soporte para la post cosecha (fermentación, secado, almacenamiento)
- 3.1. Mapeo de fincas y sistemas para trazabilidad
- 3.2. Certificaciones de orgánico y fair trade
- 3.3. Sistemas agroforestales
- 4.2. Participación en eventos mundiales
- 4.3. Buscar alianzas con clientes sofisticados en crecimiento
- 4.6. Apoyar productores premium para concursar en eventos internacionales

Medio plazo

- 1.2. Mejorar la transparencia e integración cadena
- 2.4. Laboratorios o centros de calidad para medir y entender la calidad
- 2.5. Fortalecer la presencia de un centro de investigación, desarrollo e innovación en cacao a nivel nacional (INIAP)
- 3.4. Esquemas de compensación en el marco de la certificación de carbono neutral
- 4.1. Indicación Geográfica o Marca Colectiva
- 4.2. Realización de ferias o eventos del sector
- 4.4. Posicionarnos como región empezando por premium, con chefs, empresas Bean to Bar, etc.
- 4.5. Desarrollo de la identidad y de la historia

Comentario final

Para concluir queremos resaltar la importancia de los proyectos públicos que actúan en la región como los desarrollados por PROAMAZONIA, el proyecto de reactivación de cacao nacional, entre otros, las asociaciones y cooperativas y los compradores comprometidos que participan en el desarrollo de la región.

Esperamos que este trabajo sirva para dar orientación estratégica en los próximos años y que sea iniciado un nuevo ciclo de transformación sostenible.





Cluster CONSULTING

Estratégia e inovação para
o desenvolvimento econômico



Carlos Tarrasón ctarrason@cluster-consulting.com

Fidel López flopez@cluster-consulting.com

Juan Luis Salinas jsalinas@cluster-consulting.com

Jose Arcaya josearcayac@cluster-consulting.com

www.cluster-consulting.com