

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Despacho
Ministerial

Dirección de Gestión y
Monitoreo de las Oficinas
Comerciales del Perú
en el Exterior

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

INFORME N° 003-2017-MINCETUR/DM/OCEX-BRUSELAS

A : Edgar Vásquez Vela
Vice Ministro de Comercio Exterior
Director de Gestión y Monitoreo de las Oficinas Comerciales del
Perú en el Exterior

C.C. : Andrea Silva Santisteban – Coordinadora

Asunto : Feria "Salon du Chocolat de Bruselas 2017"

Fecha : 13 de febrero de 2017



Estimado Director,

Antecedentes

Bélgica es uno de los tres principales países compradores de cacao y productores de chocolate. De ahí que este país tenga como segundo producto no tradicional importado del Perú el cacao habiendo registrado un valor FOB de US \$42 millones en el año 2016, lo cual significó un incremento del 28% respecto al 2015. Es significativo además que ya se registra un monto de aproximadamente US \$2 MM de cacao tostado y una serie de pequeños productores de nibs que se comienzan a abrir mercado en este mercado. También es posible encontrar chocolate sin leche de marcas peruanas en las tiendas de Bélgica aunque aún en una menor cantidad.

El hecho de que Bélgica sea reconocida mundialmente como un "país chocolatero" no es obstáculo para el posicionamiento de nuestro cacao con valor agregado, sea en cobertura, nibs o producto terminado sin leche. Justamente, debido a la gran industria chocolatera existente, tanto de nivel industrial como artesanal, permite que el mercado belga sea un mercado que reconoce la calidad del cacao peruano, especialmente el cacao de aroma.

Finalmente, es importante tener en cuenta que este mercado tiene una creciente conciencia referente al comercio justo y al producto orgánico que se acomoda perfectamente a las características de la producción en el Perú y que puede ser perfectamente capitalizada como un factor diferenciador en la promoción durante la feria Salon du Chocolat de Bruselas.

Bureau Commercial du Pérou
Marie-Oliveres-Pfisterer
Directeur

I. Objetivo e importancia de la participación

El Perú, siendo un principal proveedor de cacao de Bélgica debe adaptarse a las nuevas tendencias de los chocolateros de este país. Bajo una filosofía "bean to bar" que prevalece entre los chocolateros artesanales, que son la inmensa mayoría, es necesario adaptar la oferta a esta nueva demanda.

Los chocolateros artesanales belgas han comprobado que deben diferenciarse mediante una apuesta por la calidad de sus productos, de la gran producción industrial. Con este objeto la



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Despacho
Ministerial

Dirección de Gestión y
Monitoreo de las Oficinas
Comerciales del Perú
en el Exterior

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

tendencia "bean to bar" (del grano a la barra) es la vía para lograrlo, comprando cacao en pequeñas cantidades pero de calidad excepcional. El Salon du Chocolat de Bruselas les permite mostrar al gran público consumidor las razones por las que sus productos se distinguen de los demás.

Las exportaciones de cacao peruano a Bélgica han registrado dos años consecutivos de crecimiento de dos cifras: un 26% en el 2015 respecto al 2014 y un 28% en el 2016 respecto al año anterior. Se puede afirmar que la presencia del cacao peruano en este país es cada día más importante, al punto que uno de sus más renombrados chocolateros, Benoit Nihant ha comprado tierras en la Región San Martín para cultivar su propio cacao, cuya calidad divulga en las diferentes charlas que da en lugares emblemáticos como el Salon du Chocolat de Bruselas y el de París, y en Japón donde tiene 24 tiendas, entre otros.

Vale resaltar la actividad que realizó la OCEX BRUSELAS en setiembre logrando llevar un equipo de prensa de la televisión belga que registró el viaje de Benoit a Nihant a sus campos de San Martín y que ha sido difundido en la TV de señal abierta, RTBF en dos ocasiones.

El objeto de esta actividad ha sido permitir la exposición de productores de cacao de aroma y de exportadores de productos de cacao con valor agregado y de resaltar al Perú como origen del mejor cacao de aroma, todo esto en uno de los principales mercados del mundo como es Bélgica.

II. Ficha Técnica de la Actividad

- a. Salon du Chocolat de Bruselas 2017
- b. Edición N° 5
- c. Tipo de actividad: Feria
- d. Fecha: 10 – 12 febrero 2017
- e. Centro de Exposiciones "Tours and Taxis" de Bruselas, Bélgica
- f. Sector: AGRO
- g. Productos: Chocolates, Cacao en grano, cobertura, nibs etc.
- h. Frecuencia: Anual
- i. Organizador: EVENT INTERNATIONAL SA- France
- j. Cantidad de participantes: 28,000.
- k. Expositores: Más de 130
- l. Fecha de Próxima Edición: 2018

Bureau Commercial du Pérou
Luis Olivares Phlucker
Directeur

III. Descripción de la actividad

La feria Salon du Chocolat de Bruselas reúne a todos los sectores de la importante industria del chocolate. Desde las grandes multinacionales belgas como Barry Callebaut y Belgolade a la totalidad de chocolateros artesanales de mediana y pequeña envergadura. El evento tiene una duración de tres días con un avance premier y desfile la noche previa a la apertura con presencia de los más altos representantes del Reino de Bélgica atrayendo la atención de todos los medios de prensa y TV. Por otro lado las fechas de la feria, a inicios de febrero permiten empalmar con



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Despacho
Ministerial

Dirección de Gestión y
Monitoreo de las Oficinas
Comerciales del Perú
en el Exterior

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

otros eventos de la región europea del norte como son BIOFACH en Núremberg y CHOCOA de Ámsterdam.

Si bien es una feria destinada a atraer al público en general, la presencia de todas las casas chocolateras belgas más importantes, tanto a nivel industrial como artesanal, las charlas magistrales y diferentes actividades programadas permiten una eficaz identificación de posibles interesados y compradores de nuestros productos, tanto a nivel de cacao como de cobertura.

IV. Desarrollo de Actividad

El evento comenzó el jueves 9 por la noche con el desfile vestido chocolate excepcional en la presencia de la princesa Léa, el Ministro Cécile Jodogne y el burgomaestre diputado Marion Lemesre. El programa de 3 días reunió a 130 participantes en un área cubierta de 8.000 m². Perú contó con un stand de 18 m² privilegiadamente ubicado en el centro del salón principal y al lado del escenario de espectáculos y desfiles.

Además, se realizaron clases magistrales por expertos de todas las categorías para destacar la amplia y reconocida experiencia chocolatera belga en todas sus formas y condiciones.

A través de PROMPERU se convocó a interesados y fueron seleccionadas dos expositores:

- GRANDINO
- CENTRAL DE COOPERATIVA CCAO DE AROMA

La empresa **GRANDINO SAC** Dedicado a la plantación, procesamiento y exportación de productos orgánicos certificado por Ceres - Alemania. Dicha empresa pertenece al grupo Marcelo, una corporación de negocio con 25 años de experiencia en el mercado peruano que se diversifica en los sectores económicos de la construcción, hidrocarburos y la exportación de productos de la agro industria. Es una empresa cuyos procesos cuentan con las certificaciones; HACCP emitido por SGS, Orgánico USDA, Orgánico UE, Orgánico JAS, Kosher, Gluten Free y SENASA. Además cuenta con laboratorio propio para análisis microbiano y un área de desarrollo de producto.

Para esta oportunidad la empresa GRANDINO presentó una amplia muestra de sus productos, particularmente nibs de cacao y productos orgánicos de valor agregado como cereales de quinua con chocolate y otros productos orgánicos como semillas de Chía y de Amaranto, que fueron luego presentados en la feria BIOFACH de Núremberg en la cual también participaron entre el 15 y el 18 de febrero.


Bureau Commercial du Pérou
Luis Olivares Pfücker
Directeur



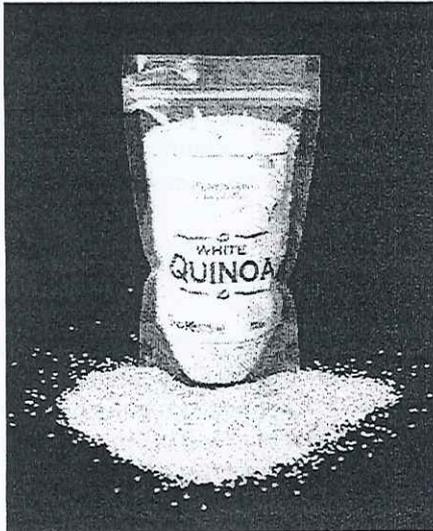
PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Despacho Ministerial

Dirección de Gestión y Monitoreo de las Oficinas Comerciales del Perú en el Exterior

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Consolidación del Mar de Grau"



La Central de Cooperativas Cacao de Aroma de Tocache ofreció su cacao de aroma y además negoció la venta de 700 toneladas de cacao con los principales chocolateros belgas de carácter industrial como son Barry Callebaut y Belgolade que mostraron mucho interés en adquirir el producto. La Cooperativa estuvo representada por su "Madrina", Sra. Rosario Pajuelo, y el suscrito generó ambos contactos y acompañó a dicha representante en las conversaciones preliminares con Barry Callebaut con la posibilidad avanzada de la venta de las 700 toneladas mencionadas.

Bureau Commercial du Pérou
Luis Olivares Priucker
Directeur



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Despacho Ministerial

Dirección de Gestión y Monitoreo de las Oficinas Comerciales del Perú en el Exterior

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

Visita Especial – El Sr. Didier Reynders, Ministro de Relaciones Exteriores tuvo la gentileza de acercarse a nuestro stand lo cual generó también mayor atención de los visitantes. Degustó los nibs de cacao presentados por GRANDINO expresando su manifiesta satisfacción.



[Signature]
Bureau Commercial du Pérou
Luis Olivares Piñucker
Directeur





PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Despacho
Ministerial

Dirección de Gestión y
Monitoreo de las Oficinas
Comerciales del Perú
en el Exterior

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

Por otro lado se coordinó con el connotado CHOCOLATIER BELGA Benoit Nihant para que expusiera en nuestro stand las principales características del cacao de aroma peruano. Como se ha informado anteriormente, el Sr. Nihant ha adquirido tierras en la Región San Martín donde ahora cultiva su propio cacao de aroma. Un equipo de la TV belga ha dejado registro de dicho periplo en el mes de setiembre 2016.




Bureau Commercial du Pérou
Luis Olivares Pfliucker
Directeur

La acogida y el interés del público fueron masivos. Las demostraciones y degustaciones realizadas despertaron un enorme interés. El representante de la empresa Barry Callebaut ha ofrecido la posibilidad de que mujeres campesinas peruanas participen gratuitamente de un curso sobre la preparación de chocolate en su escuela especializada en Bélgica.

Charlas del CEC

El suscrito proporcionó información sobre nuestro país, zonas de producción de cacao y de industrias vinculadas a por lo menos 6 grupos de visitantes que se habían registrado para recibirlos con la organización del evento. El interés y receptividad fue muy grande y muchas personas manifestaron su interés en visitar el Perú en el corto y mediano plazo. De esta manera se puede apreciar el impacto multi sector que tiene este evento.

V. Resultados y valoración de la actividad

Los principales resultados fueron los siguientes:

- Se logró la instalación de un stand que nada tuvo que envidiar a los stands vecinos y se logró a un costo mínimo. El stand contó con visuales de alto nivel y además con la



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Despacho
Ministerial

Dirección de Gestión y
Monitoreo de las Oficinas
Comerciales del Perú
en el Exterior

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

instalación de una pantalla de 48" que reprodujo, continuamente, tres excelentes videos tanto de la producción del cacao como de la preferencia por el cacao peruano y fabricación de chocolates de alta calidad por el Chocolatier Benoit Nihant.

- Nuestra presentación motivo el interés de una altísima autoridad belga quien se acercó, degustó y se expresó en los mejores términos de nuestro país: El Excelentísimo Vice Primer Ministro y Ministro de Relaciones Exteriores de Bélgica, Sr. Didier Reynders.
- La Central de Cooperativas CACAO DE AROMA ha iniciado auspiciosos contactos con las más grandes empresas compradoras de cacao de Bélgica con la posibilidad de una venta a corto plazo de 700 toneladas. Lo cual significa un aproximado de US \$1.5 MM.
- La empresa GRANDINO tomó contacto con una serie de empresas interesadas en su producto. Además ha establecido contactos con empresas que podrán representarlos en este país en el futuro estimando ventas a Bélgica en los próximos 12 meses del orden de los US \$100,000.
- Fortalecimiento de la imagen y visibilidad del Perú como país vinculado a la industria y producción del cacao más fino y la cobertura para chocolate de primera calidad con innovadoras presentaciones de productos orgánicos que presentaron los expositores como la quinua y la chía.
- Este resultado también tiene un fuerte impacto en la promoción del turismo que debe ser valorado y potenciado pues al exhibir nuestros campos de cacao y con las imágenes y explicaciones brindadas a los asistentes se genera un mayor interés en visitar el país no sólo por otros chocolateros sino por el público en general.

Conclusiones y Recomendaciones

La convocatoria de expositores debe afinarse pues debido a la proliferación de eventos similares en Europa puede generar complicaciones como las que se experimentaron el presente año. En este sentido la OCEX BRUSELAS tendrá una gestión más proactiva pues debido a agendas diferentes con PROMPERU se retrasa el proceso. Por ejemplo la empresa MARANÁ, a quienes encontramos la semana siguiente en BIOFACH nos manifestó la disyuntiva que habían tenido al escoger entre Lisboa y Bruselas. Nos manifestaron desde ya su enorme interés en el Salon du Chocolat de Bruselas del 2018.

Se ha podido comprobar el enorme interés de los chocolateros belgas en nuestro cacao y productos de cobertura (nibs por ejemplo) para la producción de chocolate. Asimismo un interés en los innovadores productos presentados combinando otros super Foods como la quinua, presentada como cereal de cacao en envases atractivos de alta tecnología de empaque.

La rentabilidad (ROI) del evento por todas las razones explicadas y si se midiera inversión (€4,920) contra ventas estimadas en los próximos 12 meses (US \$1.6 MM) es superior a 30,000%.

Debemos asegurar nuestra presencia y participación en esta importante feria de manera permanente, buscando los recursos de financiamiento para darle un carácter cada vez superior al diseño del stand

Atentamente,

Luis Olivares Pflücker
CEC OCEX BRUSELS

Bureau Commercial du Pérou
Luis Olivares Pflücker
Directeur



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Despacho
Ministerial

Dirección de Gestión y
Monitoreo de las Oficinas
Comerciales del Perú
en el Exterior

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

Adjuntos :

- Fotos del evento


Bureau Commercial du Pérou
Luis Olivares Pflücker
Directeur



Stand



Público



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Despacho Ministerial

Dirección de Gestión y Monitoreo de las Oficinas Comerciales del Perú en el Exterior

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Consolidación del Mar de Grau"



Desfile



Diseños de Chocolate

Bureau Commercial du Pérou
Luis Olivares Prucker
Directeur



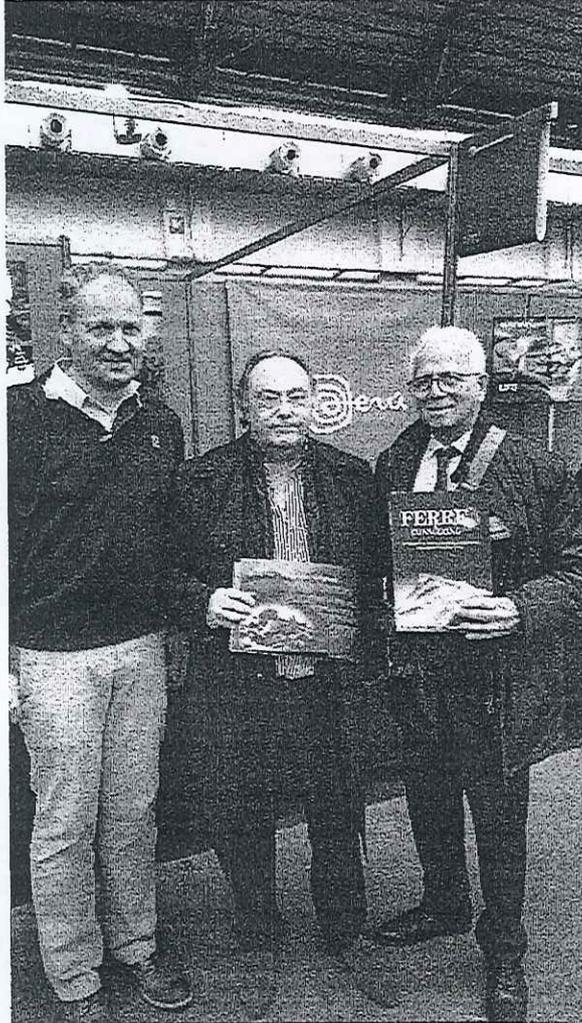
PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Despacho
Ministerial

Dirección de Gestión y
Monitoreo de las Oficinas
Comerciales del Perú
en el Exterior

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Consolidación del Mar de Grau"



Representantes de Puratos/Belgolade


Bureau Commercial du Pérou
Luis Olivares Pflücker
Directeur



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Despacho
Ministerial

Dirección de Gestión y
Monitoreo de las Oficinas
Comerciales del Perú
en el Exterior

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Consolidación del Mar de Grau"



Charlas guiadas

Bureau Commercial du Pérou
Luis Olivares Pröcker
Directeur

