



**PARTICIPACIÓN PERUANA EN LA FERIA**

**SALÓN DU CHOCOLAT – París 2011**

**Maria del Pilar Alarcón**

**Departamento de Agro y Agroindustrias**

**Promperu**

## Índice

I.	Antecedentes y Justificación.....	3
II.	Ficha Técnica de la feria.....	3
III.	Información Comercial.....	5
	3.1 Nichos de mercados	
	3.2 Nuevas tendencias	
IV.	Participación del Perú.....	5
	4.1 Expositores nacionales	
	4.2 Productos exhibidos	
	4.3 Actividades de promoción	
	4.4 Resultados	
VI.	Conclusiones y Recomendaciones.....	7

## **I. Antecedentes y Justificación**

Perú busca continuar posicionando su excelente calidad de cacao y aquellos con certificaciones orgánicas y sostenibles que le otorgan al productor una mayor ventaja frente a sus competidores al momento de la selección por parte de un gigante chocolatero.

Las certificaciones de orgánicos y sostenibles incluyendo la de fairtrade son una estrategia de producción y comercialización, que permite diferenciar la producción peruana y reconocer con un plus en el precio las prácticas amigables con el medio ambiente y de responsabilidad social.

El mercado europeo es el principal destino hacia donde van el 70% de las exportaciones de cacao en grano de Perú, habiéndose incrementado en un 47% con respecto al período anterior.

El cacao en grano ha representado una demanda internacional creciente durante la última década y el mercado francés es considerado un nicho de mercado para la oferta exportable peruana de cacao nativos.

El Salon Du Chocolat Professionnel permitió mostrar toda la cadena productiva del sector cacaotero toda vez que Perú ha venido desarrollando una oferta interesante de chocolates – tabletas, nibs, bombones, etc- los cuales empieza a mostrar al mercado internacional

Las organizaciones de productores, industria y empresas exportadoras vienen desarrollando una estrategia de desarrollo con una participación activa de PROMPERU, así como de otras instituciones del Estado y de Cooperación Internacional con el objetivo de elevar la calidad, productividad y oferta exportable del cacao peruano.

## **II. Ficha Técnica de la Feria**

**Lugar:** Porte de Versailles - París, Francia

**Ámbito:** Unión Europea

**Fecha:** 19 al 21 de Octubre 2011

**Web:** [www.salonduchocolat.fr](http://www.salonduchocolat.fr)

**Frecuencia:** Bianual, Es la 3ra edición profesional que solo se lleva a cabo en Francia.

El Salon Du Chocolat también lleva a cabo ediciones dirigidas al público. Estos eventos se realizan anualmente y en esta oportunidad se llevará a cabo en el primer piso del Porte de Versailles. Estos salones se repiten anualmente también en Estados Unidos, China, Japón, España, Egipto, Rusia e Italia. Siendo Francia la sede principal de la feria.

**Director /organizador:** Event International

**Área de Exhibición:** 5000 m2

**Descripción:**

El Salon du Chocolat, el mayor evento mundial consagrado al chocolate, fue creado en 1994 por Sylvie Douce y François Jeantet. Desde entonces la empresa organizadora, ha celebrado más de 60 ediciones en 7 países, en las principales ciudades del mundo, 15 en París, 12 en Nueva York, 14 en Japón en siete ciudades diferentes (entre ellas Tokio, Kyoto y Nagoya), 3 en Moscú, 2 en China... En total, 3 millones de visitantes en el mundo, más de 1.000 recetas elaboradas por los chefs más famosos de la restauración.

**Tipo de visitantes:**

Fabricantes de chocolates finos y especiales, chocolateros artesanales, distribuidores, importadores, Minoristas.

En promedio 20,000 visitantes. 70% del mercado francés y 30% extranjeros, de este porcentaje de extranjeros, 60% provienen de la Unión Europea (Bélgica, Alemania, Reino Unido, Italia) y 40% de resto del mundo.

**Eventos:****- The Chocolate Awards - Concurso Granos de Excelencia 2011**

Perú participará con 04 muestras seleccionadas en el Concurso Nacional de Cacao Peruano Organizado por la Asociación Peruana de Productores de Cacao, con apoyo del Ministerio de Agricultura y la cooperación internacional. Estas muestras provienen de las zonas de Amazonas, Huánuco (2) y Tumbes.

El concurso seleccionó y premió a los mejores granos de cacao por zona geográfica (Este de África, Sudamérica, Asia/Oceanía) de un total de 235 muestras y el cuidado que los productores hacen a las plantaciones. Este concurso facilita la colaboración y relación mutua entre los productores de cacao de alta calidad y la industria de chocolatería fina.

Este concurso de granos de excelencia está apoyado por la ICCO (Organización Internacional del Cacao) y EL COPAL (Alianza de los países productores de cacao) y la WCF (Fundación mundial del cacao).

Este es el tercer año consecutivo que nuestro país participa en este evento mundial, el más importante del rubro, organizado por la Bioversity International, Agricultural Research for Development (CIRAD por sus siglas en inglés) y el Salón Du Chocolat de París.

- **World Chocolate Master.** Espacio organizado por Barry Callebaut donde participaron 19 Maestros chocolateros del mundo.

- **Packaging exhibition.** En esta 3ª edición, el Salon du Chocolat Professionnel puso una exhibición nueva de envases a través de la cual los expositores usaron toda su creatividad para la presentación de empaques y envases únicos, mostrando las últimas tendencias en diseños

- **The Chocolate Folly.** El Salon du Chocolat Professionnel presentó una exposición destacando todas las aplicaciones del chocolate en diversos sectores: cosmética y perfumería, decoración y muebles, accesorios de moda, etc.

- **Conferencias Comerciales.** El ciclo de conferencias fue una oportunidad para descubrir las Principales tendencias y desarrollo del sector.

### **III. Información Comercial**

#### **3.1 Nichos de Mercado**

El Perú cuenta con cacaos nativos que son muy buscados y cotizados en el mercado internacional. Esto sumado a las certificaciones con las que cuenta permite diferenciar la producción de Perú.

Marcado interés por el cacao en grano y derivados de Perú con certificaciones. El cacao en grano ha representado una demanda internacional creciente durante la última década y el mercado francés es considerado un nicho de mercado para la oferta exportable peruana de cacaos nativos.

#### **3.2 Nuevas tendencias**

El Salon du Chocolat Professionnel presentó una exposición destacando todas las aplicaciones del chocolate en diversos sectores: cosmética y perfumería, decoración y muebles, accesorios de moda, etc.

### **IV Participación del Perú**

#### **4.1 Expositores Nacionales**

- 1.- Qulinaria Perù – SHATTELL
- 2.- Maggiolo Gourmet - XOCOLATL
- 3.- Machu Picchu Foods SAC
- 4.- Cooperativa Agroindustrial Naranjillo
- 5.- ARPROCAT -Asociación Regional de Productores de Cacao de Tumbes – Tumbes
- 6.- ASPROC NTB- Asociación de Productores de Cacao de Nueva Bambamarca Tocache- San Martín
- 7.- CAC Pangoa -Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa – Junín
- 8.- APPCACAO



Delegación de Perú



Pabellón de Perú muy visitado por los asistentes de la feria



Pabellón de Perú bajo lineamientos de marca país

#### 4.2 Productos exhibidos

- Cacao en granos
- Pasta de cacao
- Coberturas
- Chocolates
- Bombonería
- Maquinaria y equipo
- Insumos para la industria del chocolate



Diversas formas de presentación



Lanzamiento de ALHERECO - chocolate con menta fabricado con cacao de Perú

### **4.3 Actividades de Promoción**

- Las empresas participantes realizaron la degustación de sus chocolates.
- PROMPERU contó con un counter cuya finalidad era brindar información sobre la oferta comercial de cacao, derivados y chocolate a visitantes interesados.
- Se llevó una infografía del cacao, elaborada conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, que sirvió de soporte informativo.
- Para la promoción de las empresas exhibidoras se llevaron el directorio de participantes, merchandising (imanes, lapiceros, lápices de marca país).
- En el counter de PROMPERU también se entregaba las invitaciones a la 3ra edición del Salón del Cacao y Chocolate que se llevará a cabo en Perú del 04 al 08 de Julio 2012.

### **4.4 Resultados**

- Se han obtenido los resultados esperados no solo en el nivel de ventas proyectadas que alcanzarían los USD 6'000,000 sino también en los siguientes Acuerdos y/o alianzas:
- Alianza entre Academia de Chocolateros y APPCACAO a fin de participar como miembro, lo cual le permitiría contar con información de primera mano sobre expertos chocolateros y tener publicidad en la revista publicada por esta Academia.
- Acuerdo APP CACAO con la Confederación Francesa de Chocolateros de la cual es presidente el dueño del Salon Du Chocolat. Este acuerdo permitirá que chocolateros franceses puedan participar en el Salón del Cacao y Chocolate Perú con fondos propios.
- El Museo de Chocolate pondría en marcha una edición especial sobre cacao peruano.
- Los participantes tuvieron la oportunidad de establecer nuevos contactos con empresas interesadas en comprar sus productos semielaborados, cobertura y chocolate en tabletas, algunos de ellos también han podido tener un acercamiento con sus actuales clientes.

### **V.- Conclusiones y Recomendaciones**

- Los participantes tuvieron la oportunidad de establecer nuevos contactos con empresas interesadas en comprar sus productos semielaborados, cobertura y chocolate en tabletas, algunos de ellos también han podido tener un acercamiento con sus actuales clientes.
- Las preferencias de los consumidores europeos es por los chocolates en tabletas, bitter, sin leche y con poca cantidad de dulce. También prefieren los cacaos con certificación orgánica y de comercio justo.
- Mercado interés por parte de Barry Callabout y Valhrona importadores de cacao para los mercados belga y francés respectivamente, en continuar comprando cacao peruano fino.

- Otros nichos miran con mucho interés al cacao peruano. GuillaumeHermitte representante de Puerto Cacao que fue financiado por PROMPERU para el Salon del Cacao y Chocolate ya está dispuesto a hacer una prueba con 200 kgs de cacao en baba para definir su volumen de compra.
- La presencia en el Salón permite articular otras actividades de promoción como por ejemplo la venida de 10 chocolateros especializados franceses para Abril del 2012. El viaje incluirá una visita turística al Cuzco, visita a plantaciones en Quillabamba y en Lima la planta industrial de Machu Picchu y la planta de chocolate artesanal de SHATTELL.

### **Recomendaciones**

- Para la próxima edición, incluso la bianual, la participación de Perú debe hacerse en el Salon Grand Public que muestra mayor afluencia de público y donde están ubicados los países productores.
- Se debe fomentar la participación de mayor cantidad de Pymes que ya fabrican chocolate con cacao peruano.
- Hay que continuar trabajando en las calidades y hacer las pruebas de catación en chocolate (y no en licor) para lograr una mejor selección y poder obtener mejores resultados en el siguiente concurso.
- La Dirección de imagen país debería contar con un stock regular de merchandising para poder disponer en los eventos de mayor material (para este evento solo contamos con lápices y los polos y fue una gestión de Rosario Pajuelo).
- Debemos reforzar la preparación de los productores en temas de Promoción Comercial (participación en ferias y Misiones).