

Cacao Insights 2024

Analisi del Mercato del Cacao per il Settore Pasticceria



RedMarketing
Dolci Strategie

Cacao Insights 2024

Analisi del Mercato del Cacao per il Settore Pasticceria

1. Analisi storica dei prezzi del cacao

1.1 Impatto sul prezzo al dettaglio

2. Fattori di influenza del mercato

2.1 Impatto climatico in Costa d'Avorio e Ghana

3. Impatto sulle pasticcerie

3.1 Aumento dei costi del cacao e l'incremento dei prezzi dei prodotti finiti

3.2 Ricerca di alternative più economiche

4. Previsioni Future: facciamo una stima con il supporto dell'intelligenza artificiale

5. Conclusioni

Chi siamo

1. Analisi Storica dei prezzi del cacao

Basandosi sui dati forniti dal ICCO Monthly Cocoa Market Report di settembre 2023, abbiamo elaborato un'analisi storica dei prezzi del cacao.

I prezzi del cacao, in termini reali, hanno superato i livelli della stagione 2021/22.

I prezzi medi del cacao a settembre 2023 erano significativamente alti, con una media di \$3.739 per tonnellata a Londra e \$3.669 per tonnellata a New York.

Nel settembre 2022, il prezzo medio era di \$2.083 per tonnellata a Londra e \$2.339 per tonnellata a New York, mostrando un notevole aumento nel corso dell'anno.

Nel momento in cui effettuiamo quest'analisi, il Cacao Insight 2023, il cacao viene scambiato a circa 4.201 dollari a New York, registrando un aumento del 55% dall'inizio del 2023 e del 66% su base annua.



Andamento del cacao in 1 anno - Fonte AbcBourse.com

1.1 Impatto sul prezzo al dettaglio

Conseguentemente a questo aumento della materia prima, il prezzo del cioccolato nei negozi è aumentato del 14% in un anno, secondo i dati forniti da NielsenIQ.

Questo aumento è dovuto non solo alla scarsità del cacao, ma anche ad altri fattori come l'aumento dei costi energetici e dei tassi di interesse.

2. Fattori di influenza del mercato

L'industria del cacao è una delle principali fonti di reddito per molti paesi dell'Africa occidentale, in particolare per la Costa d'Avorio e il Ghana, che insieme rappresentano oltre il 60% della produzione mondiale di cacao.

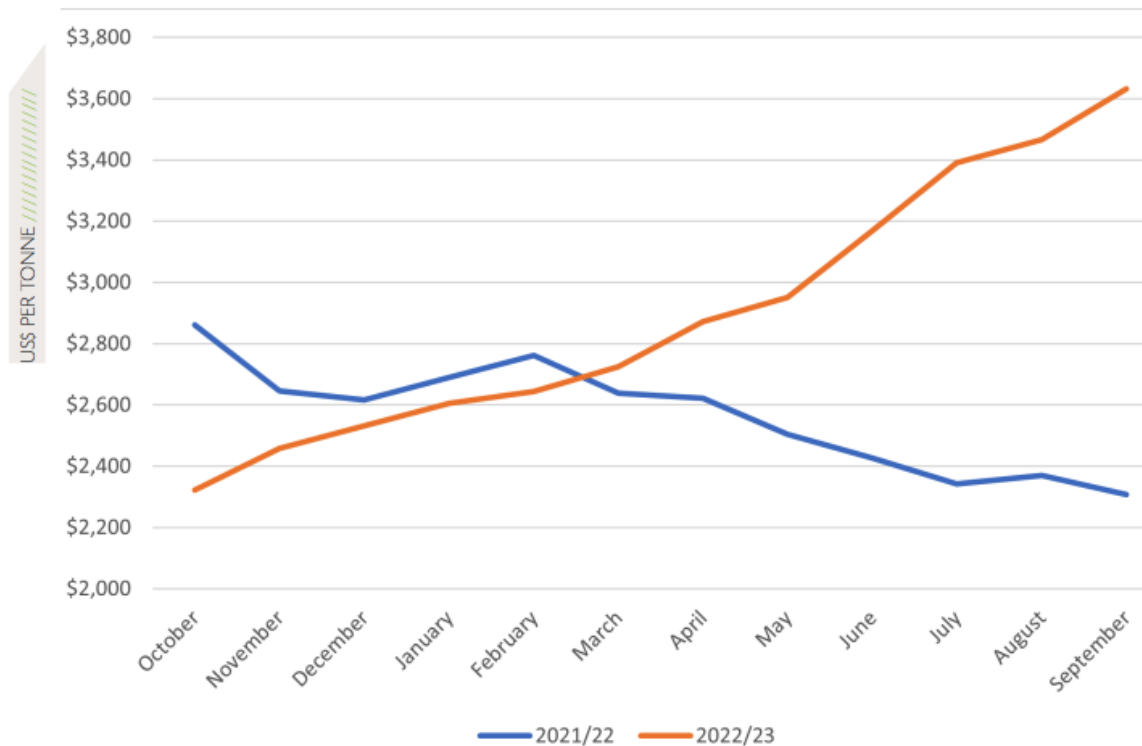
Tuttavia, negli ultimi decenni, l'industria del cacao in queste regioni ha affrontato sfide significative a causa dell'**andamento climatico sempre più imprevedibile e dell'innalzamento delle temperature globali**, in particolare nell'ultimo anno con il **fenomeno meteorologico El Niño**.

2.1. Impatto climatico in Costa d'Avorio e Ghana

L'andamento delle temperature globali in costante aumento ha avuto un impatto diretto sulle regioni cacaotiere della Costa d'Avorio e del Ghana.

Le temperature medie più elevate hanno reso l'ambiente più sfavorevole per la coltivazione del cacao.

Le temperature eccessivamente alte possono danneggiare le piante, compromettendo la produzione e la qualità dei fagioli di cacao. Inoltre, le temperature più elevate possono favorire la proliferazione di malattie e parassiti che colpiscono le piante di cacao.



Andamento del cacao 2021/22 vs 2022/2023 - Fonte ICCO

I cambiamenti nei modelli di precipitazione sono un altro impatto significativo del cambiamento climatico.

In molte aree cacaotiere, si sono verificate variazioni nelle stagioni delle piogge, con periodi di siccità prolungata seguiti da piogge torrenziali.

Queste fluttuazioni possono causare gravi danni alle colture di cacao, portando a riduzioni nella produzione e alla perdita di reddito per gli agricoltori.

Inizialmente, si prevedeva una situazione equilibrata, ma le condizioni climatiche avverse in Costa d'Avorio e Ghana hanno portato a cambiare queste aspettative. Si stima un deficit di circa 100.000 tonnellate per la stagione 2022/23.

Figure 1: Prices of the DEC-2023 and MAR-2024 futures contracts on the London (ICE Futures Europe) and New York (ICE Futures U.S.) markets

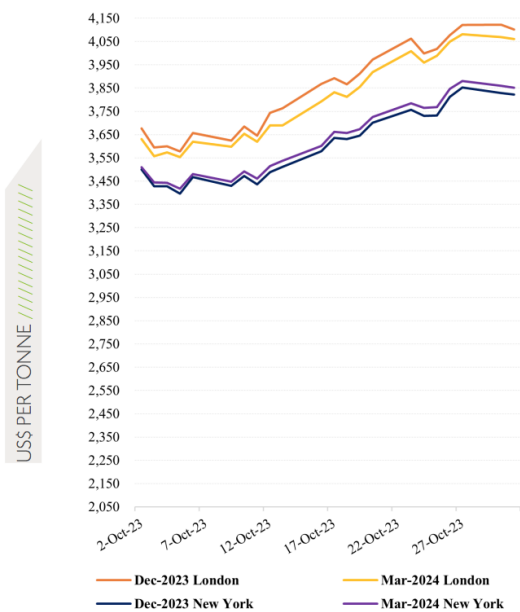
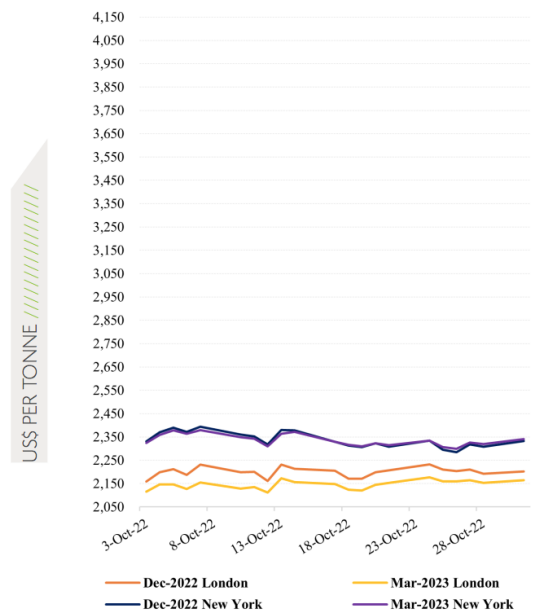


Figure 2: Prices of the DEC-2022 and MAR-2023 futures contracts on the London (ICE Futures Europe) and New York (ICE Futures U.S.) markets



Andamento del cacao in 1 anno sui mercati di Londra e New York - Fonte ICCO

Inizialmente, si prevedeva una situazione equilibrata, ma le condizioni climatiche avverse in Costa d'Avorio e Ghana hanno portato a cambiare queste aspettative. Verso la fine del ciclo intermedio della stagione 2022/23, si è osservato un accumulo di scorte di cacao, alimentato dalle aspettative di un prezzo al cancello agricolo più alto per la stagione 2023/24.

L'accumulo di scorte ha portato ad aprire anticipatamente la stagione 2023/24 in Ghana.

Ciò potrebbe aver causato una sovrastima del deficit di 100.000 tonnellate per la stagione 2022/23.

3. Impatto sulle pasticcerie

Le pasticcerie e i produttori di dolci in tutto il mondo sono fortemente influenzati dalle fluttuazioni dei prezzi delle materie prime, in particolare del cacao.

Il cacao è un ingrediente essenziale in numerosi prodotti da forno, tra cui cioccolato, torte, biscotti, e molti altri.

Pertanto, qualsiasi variazione significativa dei costi del cacao può avere un impatto diretto sulle operazioni delle pasticcerie e sui consumatori finali.

3.1. Aumento dei costi del cacao e l'incremento dei prezzi dei prodotti finiti

Uno degli impatti più immediati delle variazioni dei prezzi del cacao sulle pasticcerie è l'aumento dei costi di produzione.

Quando il prezzo del cacao aumenta, le pasticcerie devono affrontare un aumento dei costi di acquisto dell'ingrediente chiave per i loro prodotti.

Questo aumento dei costi viene spesso riflesso nei prezzi dei prodotti finiti venduti ai consumatori già aumentati del 14% in un anno (dati NielsenIQ) con la previsione di un ulteriore aumento del 7% nei prossimi 5 mesi secondo le nostre proiezioni.

Questo fenomeno può mettere pressione sui margini di profitto delle pasticcerie, poiché devono decidere se assorbire l'aumento dei costi o trasferirlo ai clienti attraverso prezzi più alti.

In molti casi, le pasticcerie scelgono di regolare i prezzi dei loro prodotti per mantenere la redditività, il che può avere un impatto sulla capacità di acquisto dei consumatori e sulla competitività dell'azienda sul mercato.

3.2 Ricerca di alternative più economiche

Un altro modo in cui le pasticcerie reagiscono alle variazioni dei prezzi del cacao è cercare alternative più economiche o ingredienti sostitutivi.

Ad esempio, possono considerare un utilizzo di cioccolato con meno contenuto di cacao o la sostituzione del cacao con altri ingredienti come le creme o le paste di nocciola.

Queste alternative possono aiutare a contenere i costi, ma è importante notare che possono anche influenzare il sapore e la qualità dei prodotti finali.



La ricerca di alternative più economiche al cacao può anche spingere le pasticcerie a esplorare nuove ricette e innovazioni nell'ambito dei prodotti da forno.

Questa sfida può portare a nuove opportunità di mercato e all'introduzione di prodotti unici che possono differenziarsi dalla concorrenza.

4. Previsioni future: facciamo una stima con il supporto dell'intelligenza artificiale

Sulla base dei dati raccolti abbiamo addestrato un'intelligenza artificiale per fare una previsione del prezzo del cacao.

La previsione del prezzo del cacao per il 2024 dipende da diversi fattori, tra cui le condizioni economiche globali, le condizioni meteorologiche e la domanda di mercato.

Secondo le informazioni disponibili online da Rabobank, il mercato del lavoro statunitense ha iniziato a rilassarsi verso la fine del 2023 a causa del rafforzamento

della politica monetaria, e l'invecchiamento demografico suggerisce la possibilità di carenze di lavoratori nei paesi dell'OCSE nei prossimi anni.

Condizioni meteorologiche avverse e la natura mutevole del rischio geopolitico potrebbero rafforzare le forze inflazionistiche nel medio e lungo termine.

Questo suggerisce che né l'inflazione né i tassi di interesse torneranno ai livelli bassi registrati dopo la crisi finanziaria globale.

Tassi di interesse più elevati per un periodo più lungo, insieme alla lenta crescita in Cina e alla possibilità di recessione tecnica nell'eurozona alla fine del 2023 e potenzialmente negli Stati Uniti all'inizio del 2024, potrebbero influenzare negativamente l'appetito per il rischio.

Questo favorisce il rifugio sicuro del dollaro statunitense, che tradizionalmente ha una relazione inversa con gli asset rischiosi.

Dal documento dell'ICCO, si osserva che le attività di lavorazione del cacao sono diminuite nelle principali regioni consumatrici di cacao (Europa, Sud-Est asiatico e Nord America) nel primo trimestre della stagione del cacao 2022/23, probabilmente a causa di costi operativi elevati in un contesto di forte inflazione globale e costi energetici persistentemente elevati.

Alcuni dei maggiori produttori africani di cacao, come la Costa d'Avorio, prevedono di espandere ulteriormente le loro attività di lavorazione del cacao a livello domestico.

Questi fattori potrebbero influenzare l'offerta e la domanda globale di cacao e, di conseguenza, i prezzi.

In sintesi, mentre il contesto economico globale suggerisce una potenziale pressione inflazionistica e una domanda di cacao potenzialmente ridotta nei mercati sviluppati, l'aumento della lavorazione del cacao nei paesi produttori potrebbe influenzare l'equilibrio tra offerta e domanda, con possibili ripercussioni sui prezzi del cacao nel 2024.

Per quanto riguarda le previsioni del prezzo del cacao per il 2024, ci sono alcune indicazioni utili da considerare.

Secondo un articolo su Nasdaq, si prevede che i prezzi del cacao possano superare i livelli massimi del 2011, raggiungendo livelli superiori a \$4,000 per tonnellata nei prossimi mesi.

I contratti futuri sul cacao ICE a dicembre hanno già superato il picco del 2011, raggiungendo i \$ 4,110 per tonnellata.

Tuttavia, è importante notare che il mercato mostra segni di "backwardation", il che significa che i prezzi previsti per le consegne future sono progressivamente più bassi.

Questo suggerisce che il mercato si aspetta che la domanda diminuirà a prezzi più elevati e che i produttori aumenteranno la produzione, portando a una riduzione dei prezzi futuri.

Ad esempio, i prezzi per la consegna a maggio 2025 sono indicati sopra i \$3,600 per tonnellata, rimanendo ai livelli più alti degli ultimi anni.

In sintesi, prevediamo un ulteriore aumento dei prezzi del cacao nel breve termine, con un potenziale picco di 4.300 dollari per tonnellata. Tuttavia, le previsioni di mercato a lungo termine suggeriscono una possibile riduzione dei prezzi, avvicinandosi ai 3.800 dollari per tonnellata.

Le proiezioni sulle ripercussioni per i consumatori a seguito dell'aumento dei prezzi del cacao indicano impatti significativi.

Con l'incremento dei costi del cacao, le pasticcerie affrontano un aumento dei costi di produzione, che si riflette spesso nei prezzi dei prodotti finiti venduti ai consumatori.

Già si è osservato un aumento del 14% nel prezzo dei prodotti finiti in un anno e la nostra previsione è di un ulteriore aumento del 7% nei prossimi cinque mesi.

Questo fenomeno mette pressione sui margini di profitto delle pasticcerie, che devono decidere se assorbire l'aumento dei costi o trasferirlo ai clienti attraverso prezzi più alti.

Le pasticcerie potrebbero cercare alternative più economiche o ingredienti sostitutivi, come cioccolato con meno contenuto di cacao o l'uso di creme o paste di nocciola, influenzando potenzialmente il sapore e la qualità dei prodotti.

È importante notare che le previsioni di mercato possono essere influenzate da molti fattori imprevedibili e dovrebbero essere considerate con cautela.

5. Conclusioni

In un contesto di prezzi del cacao in aumento, con previsioni di picchi fino a \$ 4.300 per tonnellata nel breve termine e una possibile riduzione a \$ 3.800 a lungo termine, il ruolo del marketing diventa cruciale per le pasticcerie.

L'aumento dei costi del cacao comporta una sfida significativa per questi attori del mercato, che devono bilanciare l'aumento dei prezzi dei prodotti finiti con la necessità di rimanere competitivi.

[Redmarketing](#) può svolgere un ruolo fondamentale nel supportare le pasticcerie nella gestione efficace delle loro strategie di marketing.

Attraverso un marketing mirato e strategico, le pasticcerie possono non solo mitigare l'impatto dell'aumento dei costi, ma anche trovare nuove opportunità di differenziazione e innovazione nel mercato. In questo modo, possono mantenere la fedeltà dei clienti e attrarne di nuovi nonostante le sfide economiche.

Fonti

Rabobank

https://research.rabobank.com/far/en/sectors/agri-commodity-markets/ACMR_Outlook_2024.html

Icco

<https://www.icco.org/icco-documentation/cocoa-market-review/>

NielsenIQ

<https://nielseniq.com/global/en/insights/cpg-foods/chocolate-confectionary/>

Abcbourse

<https://www.abcbourse.com/graphes/eod/ABCCAu>

Nasdaq

<https://www.nasdaq.com/market-activity/commodities/cj:nmx>

Investing.com

<https://it.investing.com/commodities/us-cocoa>

OpenAi GPT 4 Custom Training

<https://openai.com/>

Chi siamo

RedMarketing è La Web Agency di riferimento specializzata nel marketing digitale per pasticcerie e gelaterie che aspirano all'eccellenza. Si dedica a valorizzare l'unicità e l'artigianalità di ogni attività, tessendo strategie di marketing mirate, campagne pubblicitarie creative e una presenza online distintiva che cattura e fidelizza la clientela per ottenere risultati memorabili.

Per Info e contatti:

Ufficio Stampa info@redmarketing.it

www.redmarketing.it