

El sector de la carne de conejo se adapta a los cambios en el mercado

Un sector muy profesionalizado aspira a que aumente el consumo per cápita de carne de conejo, con un perfil nutricional muy adecuado por su contenido en proteínas de alto valor biológico, vitaminas y minerales

MARÍA LUZ DE SANTOS
DIRECTORA GERENTE DE INTERCUN

España es desde tiempos inmemoriales una potencia mundial en producción de carne de conejo. Aunque la importancia económica de este subsector ganadero es menor que la de otros (porcino, bovino, ovino-caprino y aves), la producción, distribución y comercialización de la carne de conejo está muy extendida por todo el territorio nacional y representa en torno al 1,2% de la producción total de carne a efectos de calcular la renta agraria nacional, según las estimaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Nuestro país es el segundo productor de carne de conejo de la Unión Europea, por detrás de Francia y por delante de Italia. Estos tres países junto con Portugal representan en torno al 90% de la producción comunitaria (España cerca del 26%). No obstante, además de los países del sur de la UE ya mencionados, también hay

producción relativamente importante de carne de conejo en Bélgica, Holanda, Polonia, República Checa, Eslovaquia y Grecia.

En España, la producción de carne de conejo está extendida básicamente por todo el territorio nacional, aunque en unas regiones más que en otras. En los últimos años, debido al alto grado de profesionalización que existe en el sector cárnico en general y en el cunícola en particular, se ha producido un importante descenso de las producciones

más localistas, ligadas al autoconsumo y a los circuitos cortos de distribución, reduciéndose del mismo modo el número de explotaciones ganaderas en su conjunto.

Esta tendencia a la profesionalización ha derivado asimismo en una mayor concentración de la producción (tanto de las granjas como de los mataderos, dando lugar a un menor número de operadores en el mercado, pero



de mayor dimensión, con lo que la producción nacional total se ha mantenido más o menos estable.

En el año 2018, según la encuesta publicada por el Ministerio de Agricultura, se sacrificaron 43,3 millones de conejos en los mataderos españoles, con un peso cercano a las 53.000 toneladas.

La producción de 2018, que fue inferior en un 6,6% a la del año precedente, es sin embargo muy superior en volumen a la de carne de equino o a la de caprino en ese mismo año, lo que da idea de la importancia que tiene el sector.

A nivel nacional son tres las comunidades autónomas que destacan por su producción de carne de conejo: Cataluña, Galicia y Castilla y León. Entre las tres regiones aportan casi el 70% de la producción total (la primera más de un 25% y las dos últimas en torno al 22%, según datos del año 2018 publicados por el MAPA).

Asimismo, también aportan un volumen a la producción nacional de este tipo de carne regiones como Castilla-La Mancha (8%), Comunidad Valenciana (7%), Aragón (casi un 6%) o Murcia (1% en 2018).

En 2018 se produjo un incremento de la producción carne de conejo en Castilla y León, Castilla-La Mancha y la Comunidad Valenciana, al tiempo que se redujo la producción de Galicia, Aragón, Murcia y Cataluña.

El número de granjas dedicadas a la producción de carne (o de animales destinados a esas granjas de producción) se ha mantenido más o menos estable en el último año, si bien en la década que va de 2009 a 2019 (datos de enero publicados por el MAPA), se ha registrado una reducción importante del número de estas explotaciones.

Lógicamente, también ha disminuido en esta década el censo de animales (un 5,5%, según el MAPA), que al empezar 2019 rondaba los 5,7 millones de cabezas. Castilla y León y Cataluña son la cara y la cruz del censo de conejos, pues mientras en la primera la cabaña no ha dejado de crecer en estos años, en la segunda se ha producido un descenso superior al 4,4% en el número de animales.

La mayor parte de la producción de carne de conejo se consume en el mercado interno, si bien las exportaciones han ido aumentando poco a poco en la última década y el sector apuesta decididamente por el mercado internacional.

Según los datos del Ministerio de Agricultura, en 2018 se exportaron 5.373 toneladas de carne de conejo (fresco, refrigerado o congelado), por un valor de 20,5 millones de euros. El grueso de estas ventas al exterior fueron los países de la Unión Europea, con Portugal y Francia a la cabeza.

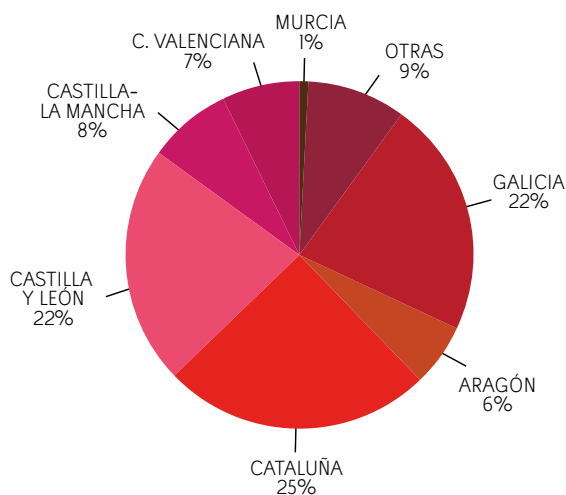
En esta última década también ha aumentado la importación de carne, pero no obstante ésta sigue siendo muy inferior a la exportación (1.512 toneladas en 2018),

Cuadro 1
Producción de carne en España en 2018

Bovino	666.632
Ovino	118.568
Caprino	10.932
Porcino	4.521.588
Equino	10.073
Aves	1.624.793
Conejos	53.022
TOTAL	7.005.608

Datos en toneladas. Fuente MAPA. Encuesta de sacrificio de ganado.

Gráfico 1
Producción cunícola por CC.AA.



Fuente: MAPA.

La mayor parte de la producción de carne de conejo se consume en el mercado interno, si bien las exportaciones han ido aumentando poco a poco en la última década y el sector apuesta decididamente por el mercado internacional



por lo que la balanza comercial de este sector tiene un claro signo positivo.

Con respecto a la procedencia de las carnes de conejo que entran en el mercado nacional, destaca Francia como principal proveedor, a pesar de que en el pasado 2018 se produjo un retroceso importante de las entradas de carne.

En cuanto al consumo, los datos que maneja el Ministerio de Agricultura indican que está muy estabilizado. El consumo per cápita ronda los 1,3 kilogramos por habitante al año, que es prácticamente la misma cantidad de hace una década y una cifra que está muy por debajo del consumo de otras carnes con menos valores nutritivos.

Características nutricionales

A este respecto, la composición nutricional de la carne de conejo, en cuanto a micronutrientes, la convierten en un gran aliado para cubrir las necesidades diarias esenciales. Así, la de conejo es una carne blanca, magra, con muy bajo contenido en grasa (y la que tiene, se puede retirar fácilmente), pocas calorías (sólo 131 Kcal/100 gramos) y con un perfil nutricional muy adecuado por su contenido en proteínas de alto valor biológico, vitaminas y minerales.

La incorporación de la tecnología a la gestión de los supermercados ha tenido y tiene importantes consecuencias en lo relativo a la gestión de un surtido adaptado a la demanda, del conocimiento de los gustos y preferencias del consumidor y de la optimización de los procesos logísticos

Más en concreto, esta carne destaca por su aporte de vitaminas del grupo B (B3, B6 y B12); una ración de carne de conejo aporta más del 100% de la cantidad diaria recomendada de vitamina B3, casi el 40% de vitamina B6 y el triple de las necesidades de vitamina B12.

Además, tiene un alto contenido en fósforo, selenio y potasio, mientras que, por el contrario, contiene poco sodio, lo que hace que sea un alimento idóneo para aquellas personas que tengan problemas con la presión arterial.

También es una carne muy tierna y con una escasa proporción de fibras colágenas, lo que la convierte en un alimento ideal para todo tipo de población, desde niños a mayores, así como también para todos aquellos que quieren comer sano o son deportistas.

Intercun

Para promover, entre otras cosas, que aumente el consumo per cápita de carne de conejo en España trabaja INTERCUN, la organización interprofesional para impulsar el sector cunícola.

Nuestra organización fue reconocida a finales del año 2000 por el Ministerio de Agricultura, y representa actualmente al 87% de los productores de carne de conejo.

jo de España y al 90% de las empresas de transformación o de comercialización de dicha carne.

Entre sus objetivos principales destacan la búsqueda de la transparencia y eficacia; conseguir la calidad máxima en los productos y el control de procesos de producción y la construcción de medios de información para el consumidor.

Igualmente, entre los objetivos de INTERCUN está promocionar el consumo de la carne de conejo como un excelente alimento, sano y esencial en la dieta mediterránea e investigar y desarrollar en los diversos ámbitos donde puede avanzar la cunicultura y la carne de conejo.

Asimismo, la organización interprofesional vela también por el cuidado y la mejora del medio ambiente y el bienestar animal.

Desde su creación, INTERCUN ha impulsado trabajos directamente relacionados con el desarrollo de I+D+i en el sector cunícola, así como también participa en estudios e investigaciones relacionadas con el bienestar de los conejos.

También, desde INTERCUN se han iniciado trabajos encaminados a aumentar las exportaciones de carne de conejo hacia países terceros, muchos de ellos en vías de desarrollo y con un gran potencial de crecimiento económico.

En 2018 INTERCUN puso en marcha una campaña de promoción de la carne de conejo, que cuenta con el apoyo económico de la Unión Europea y se desarrolla en colaboración con la Asociación Portuguesa de Cunicultura (ASPOC).

Campaña de promoción

La campaña, que se ha renovado en 2019, está basada en anuncios que se emiten en televisión convencional, TV digital, prensa y redes sociales, pero fundamentalmente se centra en la página web www.hoycarnedeconejo.com, en la que se pueden ver los anuncios en vídeo, así como también el extenso recetario (incluyendo vídeo recetas) con el que se quiere abarcar un amplio espectro de consumidores potenciales, desde lo más jóvenes a los más mayores.

Para ello, se ha elegido como protagonistas de la campaña a una abuela y su nieto, que interactúan y se “retan” a preparar los mejores platos con carne de conejo como base. Con las recetas que la abuela y el nieto proponen, se quiere ofrecer alternativas a aquellas personas que no tengan mucho tiempo para cocinar (recetas de 5-10 minutos) y también platos para aquellos que les gusta una cocina más clásica y elaborada (guisos, asados, etc.).

Asimismo, también se hace hincapié en las novedosas presentaciones de la carne de conejo que pueden encontrarse actualmente en el mercado, con las que el sector ha sabido adaptarse a los cambios que se han producido en los gustos del consumidor. En muy poco tiempo, hemos pasado de encontrar en las carnicerías y tiendas de

Cuadro 2
Distintas presentaciones de la carne de conejo

CONEJO ENTERO
CONEJO ENTERO TROCEADO
MEDIO CONEJO
MEDIO CONEJO TROCEADO
LOMOS, MUSLOS, COSTILLAS
HÍGADOS
HAMBURGUESA
MINI HAMBURGUESA
SALCHICHA
BROCHETA
PREPARADO DE PAELLA



alimentación el conejo entero o troceado, a disponer de la carne por piezas (lomos, muslos, costillas sueltas, etc.) o en elaborados cárnicos como salchichas, las brochetas, las hamburguesas o las mini-hamburguesas.

La versatilidad de la carne de conejo y sus múltiples posibilidades gastronómicas permiten que pueda formar parte de la comida o de la cena, configurando menús variados adecuados para todas las edades y situaciones fisiológicas.

También la campaña de promoción europea permite a INTERCUN realizar talleres de formación con restauradores y hosteleros, a través de las escuelas de hostelería y de asociaciones de carniceros.

Desde INTERCUN consideramos que la carne de conejo es un producto que, por su calidad, precio, y cualidades nutricionales y organolépticas debería tener un lugar destacado en los menús de hoteles y restaurantes, como ya lo tiene en los hogares españoles. ■