



## BOLETÍN INTERCUN

### INTERCUN DONA 17.223 KILOS DE CARNE DE CONEJO A ONG

- El sector cunícola, comprometido ante la COVID 19.
- La Interprofesional destaca la labor de los Bancos de Alimentos de España, Cáritas y Cruz Roja Española por su destacada labor ayudando a los colectivos más desfavorecidos.

**MADRID, abril 2020**

La organización Interprofesional para Impulsar el Sector Cunícola, **INTERCUN**, ha donado un total de 17.223 kilos de **carne de conejo** congelada a las Organizaciones No Gubernamentales (ONG), Cáritas y Cruz Roja Española y a la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL).

El objetivo primordial de esta iniciativa es mostrar la solidaridad de todo el sector cunícola con la situación que atraviesa el país, como consecuencia de la pandemia provocada por la COVID-19.



En esta acción solidaria que ha puesto en marcha **INTERCUN** han participado 15 mataderos de varias comunidades autónomas, que han distribuido la **carne de conejo** a las ONG de Castilla y León, Cataluña, Comunidad Valenciana, Galicia, Madrid y Aragón.

Desde **INTERCUN** se recuerda que la **carne de conejo** es una carne blanca, magra, con bajo contenido en grasa (y además grasa extra muscular, que se puede retirar), pocas calorías (131 Kcal/100 gramos) y con un perfil nutricional muy adecuado por su contenido en proteínas de alto valor biológico, vitaminas y minerales.

Por todo ello, la **carne de conejo** es ideal para fortalecer las defensas del organismo y es, hoy más que nunca, una aliada en la lucha contra la expansión de la enfermedad del coronavirus.

Al margen de reparto solidario de **carne de conejo**, la interprofesional del sector cunícola también quiere agradecer a todas las personas que forman parte de la cadena alimentaria de este sector ganadero, su esfuerzo y dedicación en estos días difíciles. Gracias a ellos, la **carne de conejo** llega con normalidad hasta el consumidor.



## **INTERCUN INICIA EL TERCER AÑO DE CAMPAÑA DE PROMOCIÓN EUROPEA.**

- La agencia **TACTIS EUROPE** es la encargada de poner en marcha la nueva edición de la campaña de promoción de la carne de conejo.

**MADRID, abril 2020.**

La Organización Interprofesional para Impulsar el Sector Cunícola, **INTERCUN**, comenzará en breve la última fase de la **campaña europea de promoción de la carne de conejo**, que ha sido desarrollada por la agencia **TACTIS EUROPE**.

Para este tercer año de campaña europea, la creatividad está hecha en base a la imagen de un joven, el “nieto” en anteriores campañas publicitarias, cocinando para un grupo de amigos una barbacoa a base de carne de conejo.

Asimismo, se han previsto 3 nuevas recetas “Quick 10”, con las tres presentaciones cuyo consumo se quieren potenciar en la nueva campaña: hamburguesas, arroz y ensalada con carne de conejo.

En lo tocante a medios de comunicación, la nueva campaña para este tercer año se basa en un “mix” de televisión convencional, televisión digital y acciones en redes sociales. En la televisión convencional está previsto por un lado la emisión de un anuncio de 10 segundos y, por otro acciones especiales en televisión.

Concretamente, se prevé la participación de la carne de conejo en el programa de Karlos Arguiñano (Cocina Abierta de Antena 3), con dos recetas que se emitirán también en el canal digital NOVA.

Por su lado, las acciones especiales en televisión se llevarán a cabo en Tele 5 y Antena 3 mediante momentos especiales en programas de gran audiencia. En total, en todos estos programas se realizarán más de 27 emisiones.

En cuanto a los cines, para este tercer año de campaña se han sustituido por otras acciones dada la situación que estamos atravesando.



*Arranca el tercer año del Programa Europeo para fomentar la presencia de la carne de conejo en nuestra mesa con ambiciosas iniciativas en televisión y medios digitales que divulgarán las bondades de este producto estrella de la Dieta Mediterránea.*

### **PUBLIREPORTAJES**

De igual modo, la campaña para este tercer año cuenta con la publicación de 23 publireportajes en revistas de deporte, de cocina, femeninas y también destinadas al público masculino (Men's Health, Sportlife, Fuera de Serie, Love, Telva, Buena Vida, Saber Vivir, Saber Cocinar, Cocina fácil, Lecturas Cocina, La Mejor Cocina, Hola Cocina, Love Cocina).

Con relación a las acciones especiales en el punto de venta, está prevista la celebración de 25 jornadas de degustación de carne de conejo en mercados de Madrid, Zaragoza, A Coruña y Bilbao. En dichas jornadas, un cocinero preparará en directo platos con carne de conejo que podrán ser degustados por los clientes del mercado, a los que además se les repartirá un "kit" con material publicitario y un recetario.

### **CAMPAÑA DIGITAL**

Una de las acciones más novedosas de este último año de campaña es su vertiente digital. Por un lado, se va a emitir un anuncio en las plataformas digitales Mitele y Atresmedia Player, y por el otro, se va a desarrollar también una campaña de promoción en Google y Youtube, con el objetivo de alcanzar a un público más joven.

También relacionado con los nuevos espacios publicitarios, se tiene previsto realizar una campaña "BrandWeek" en la página web del portal gastronómico "El Comidista". Una "Brand Week" es una estrategia de marketing online, en la que la página principal de una web se centra en la promoción de una marca o producto (la **carne de conejo** en este caso) utilizando

todos los formatos publicitarios presentes en la página de inicio, para conseguir una notoriedad extrema con la que impactar eficazmente a los que visitan esa página web.

## **INTERCUN BUSCA CONSOLIDAR LA CARNE DE CONEJO EN LA MENTE DEL CONSUMIDOR CON UN PUJANTE TERCER AÑO DE CAMPAÑA**

La Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola, [Intercun](#), ha puesto en marcha el tercer año del [Programa Europeo de promoción de carne de conejo](#) con el objetivo de afianzar, consolidar y desarrollar el posicionamiento de este producto en el mercado español y portugués.

Durante los meses de mayo y junio, la carne de conejo entrará en las casas de los consumidores a través de una ambiciosa campaña de publicidad que centrará su atención en algunas de las principales cadenas de televisión nacionales. En este medio se llevará a cabo una potente actividad publicitaria, buscando rejuvenecer la imagen de producto y reforzar su valor como alimento saludable insustituible. Una forma directa y atractiva de acercar las bondades de esta sabrosa carne blanca a los usuarios.

Ya se puede visionar en televisión y en televisión digital el spot de la campaña que pivota en torno a la idea de la versatilidad y los múltiples formatos y elaboraciones que admite la carne de conejo, además de poner el foco sobre su sabor y ligereza. Un spot fresco y desenfadado que busca posicionarse en la mente del consumidor, conectando con las tendencias actuales.

La carne de conejo también estará presente en conocidos espacios televisivos como Cocina Abierta de Karlos Arguiñano y First Dates, donde tres especialistas: Javier Muñoz Calero (cocinero), Álvaro de la Lama (presentador) y Bruno Castellote (nutricionista) harán apariciones especiales en las que abordarán asuntos sobre este alimento desde diferentes ámbitos. Esta batería de acciones se complementará con versiones en formato digital en populares portales de comida como Hogarmania o El Comidista y una campaña dirigida al target más joven en Google y Youtube.

Desde Intercun recuerdan que la carne de conejo se adapta perfectamente a un plato rápido y sabroso a la plancha, a un día de barbacoa o a la bolsa de comida para la oficina. Sin olvidar tanto lo fácil que es prepararla como su gran sabor. Además, es una de las carnes más saludables y ofrece un abanico de posibilidades culinarias a través de nuevos formatos como un medio, ternuras o hamburguesas y elaboraciones al wok, a la plancha o en ensalada.

Tal como subraya la gerente de la Interprofesional cunícola, Mari Luz de Santos, nuestro país es líder en Europa en la producción de esta carne sana y saludable, que tiene un perfil nutricional que encaja a la perfección con grupos de consumidores como los deportistas y quienes se preocupan de comer alimentos con pocas grasas, bajo aporte calórico y reducido contenido en colesterol y, en suma, por una opción ideal para el buen funcionamiento del sistema cardiovascular y el control del peso corporal, enmarcada en la Dieta Mediterránea.

Al margen de la campaña, la Interprofesional del sector cunícola también quiere agradecer a todas las personas que forman parte de la cadena alimentaria de este sector ganadero, su esfuerzo y dedicación en estos días difíciles. Gracias a ellos, la carne de conejo ha llegado con normalidad hasta el consumidor.

# INTERCUN IMPULSA SU PRESENCIA EN LAS REDES SOCIALES.

- De la mano de la agencia especializada Markniac, **INTERCUN** está presente en Facebook, Instagram y Twitter.

**MADRID, 2020.** La Organización Interprofesional para Impulsar el Sector Cunícola, **INTERCUN**, ha decidido impulsar de manera decisiva su presencia en redes sociales, con el objetivo claro de mejorar la comunicación tanto con el propio sector, como con los consumidores y la sociedad en general.

Para alcanzar este objetivo, **INTERCUN** trabaja conjuntamente con la agencia especializada Markniac, quien se encargará de alimentar informativamente las cuentas de la organización en **Facebook, Instagram y Twitter.**

En concreto, se ha decidido separar la comunicación en redes en dos grandes líneas: las dirigidas a los consumidores de carne de conejo y las destinadas a informar al propio sector cunícola (productores, mataderos, distribuidores, etc.).

Básicamente, las cuentas centradas en el consumo y la gastronomía llevan en sus denominaciones las palabras carne y conejo, mientras que las destinadas a informar sobre el sector son las que llevan la abreviatura Intercun.

Nuevas redes sociales	Dirigidas al sector cunícola	Dirigidas a los consumidores
<b>TWITTER</b>	@intercun	@carne_conejo
<b>FACEBOOK</b>	intercun.org	HoyCarnedeConejo
<b>INSTAGRAM</b>	@intercun_org	@carne_de_conejo

La estrategia de comunicación dirigida a los consumidores que desarrollará Markniac en esta nueva etapa, va dirigida principalmente a consumidores de entre 18-45 años, de clase socioeconómica media-alta y alta, amantes de la vida sana y preocupados por la salud y la alimentación saludable.

Para asegurar que el mensaje llega con claridad, la comunicación se va a centrar en diferentes formatos o presentaciones de la carne de conejo, que irán variando en cada momento. Las hamburguesas, las ternuras de carne y el medio conejo (troceado), serán algunas de las presentaciones “estrella” que se destacarán.

Igualmente, se van a promocionar recetas sencillas, de fácil elaboración, en las que primen los platos cocinados a la plancha o al horno, que son sinónimos de una cocina sana. Del mismo modo, nos vamos a centrar en el binomio ensalada-carne de conejo, como una forma de asociar nuestro producto con la comida saludable.

De cara a la nueva campaña de comunicación de **INTERCUN** para consumidores, se ha optado por evitar la imagen de los animales y de las canales enteras.

En cuanto a los textos de los mensajes que se publicarán en las redes sociales, se van a simplificar tanto en su estructura, como su contenido, con mensajes cortos, claros y concisos para que sean entendidos por la mayoría de los seguidores.

Finalmente, la nueva estrategia de comunicación de **INTERCUN** destinada a los consumidores va a fomentar los sorteos mensuales de productos relacionados con la carne de conejo, interrelacionando las distintas redes (Twitter, Instagram, Facebook) y sus usuarios. Asimismo, se va a contar con distintos líderes de opinión que apoyen las bondades de la carne de conejo.

## REDES SOCIALES PARA EL SECTOR.

Junto con la nueva estrategia de comunicación dirigida a los consumidores, **INTERCUN** va a desarrollar también las redes sociales dirigidas a informar a todo el sector cunícola sobre las actividades de la interprofesional y los temas de interés, tanto en **Facebook, como en Instagram y Twitter.**

La organización interprofesional quiere fomentar la comunicación con sus asociados y para ello ha editado unas pequeñas guías en las que se explica cómo darse de alta y cómo acceder a la actividad de **INTERCUN** en estos medios.

Estas guías se han enviado por correo electrónico a los asociados y en el caso de que alguno no lo haya recibido, puede solicitarlo a la dirección [info@intercun.org](mailto:info@intercun.org).

## **INTERCUN EDITA UN MANUAL PARA ASOCIADOS SOBRE EL USO DE REDES SOCIALES.**

- **La interprofesional edita unas guías para saber utilizar Facebook, Twitter e Instagram con el objetivo de que los socios conozcan el trabajo.**

Madrid, abril 2020. Con objeto de facilitar la incorporación de los miembros del sector cunícola al mundo de las redes sociales, **INTERCUN** ha publicado unas pequeñas guías en las que se explica cómo darse de alta y cómo acceder a la actividad de la organización interprofesional en estos medios.

Por el momento, **INTERCUN** ha publicado tres guías sobre el uso de las redes Twitter, Instagram y Facebook, que son las que básicamente trabaja la organización interprofesional. Las guías se han enviado por correo electrónico a los asociados y en el caso de que alguno no lo haya recibido, puede solicitarlo a la dirección **info@intercun.org**.

### **INSTAGRAM**

Instagram es hoy en día en día la red social que más crece a nivel mundial. Se basa en compartir imágenes y vídeos de forma fácil y sencilla. En la guía que ha editado INTERCUN se explica, para aquellos que no lo hayan hecho, cómo crear una cuenta y también cómo seguir la actividad de la organización interprofesional.

En concreto, se explica que hay una cuenta de Instagram enfocada al sector cunícola en su conjunto (cuya dirección es [intercun\\_org](https://www.instagram.com/intercun_org)) y otra perfil más dirigido al consumidor de carne de conejo, que es [carne\\_de\\_conejo](https://www.instagram.com/carne_de_conejo), en la que se publican imágenes de recetas, platos, etc.

En cualquiera de los dos casos, desde las cuentas personales de cada uno de los asociados se puede interactuar con las cuentas de INTERCUN, dando con el ratón del ordenador al símbolo de un corazón, para que el contenido que publica la interprofesional llegue a más gente.

### **TWITTER.**

En el caso de Twitter, la guía enseña cómo abrir una cuenta en la red y también las muchas posibilidades que ofrece a nivel de comunicación. Twitter es la red social donde la información política tiene mayor relevancia, pero también se usa mucho para promocionar la actividad de empresas y asociaciones, así como también para fomentar el consumo de productos.

Una vez creada la cuenta personal del asociado, para encontrar a INTERCUN en Twitter la guía explica que hay que escribir en el buscador bien INTERCUN, o bien [carne\\_conejo](https://www.twitter.com/carne_conejo). En el primer caso aparecerá la cuenta de la organización destinada a las actividades del sector y en el segundo, la cuenta que está dirigida al consumidor de carne.

En el caso de Twitter se puede interactuar con las cuentas de la organización dando un “click” a la imagen de un corazón o bien “retuiteando” (reenviando) lo publicado por INTERCUN.



**Hoy carne de conejo** @carne\_conejo · 2h

Tal vez no lo creas pero te vamos a desvelar una receta para la que solo necesitas **5** ingredientes:

- ★ Carne de conejo troceado
- 🍅 Patatas
- 🫖 Aceite
- 🧂 Sal
- 🌰 Aliño para pincho moruno

Todo para hacer carne de conejo moruno ¡muy especia-al! ➡  
[hoycarnedeconejo.eu/recipe/conejo-...](https://hoycarnedeconejo.eu/recipe/conejo-...)



## FACEBOOK.

En cuanto a Facebook, la más antigua de las tres redes sociales y también la más popular, la guía elaborada por **INTERCUN** muestra cómo abrir una cuenta, en el caso de que el asociado no disponga de ella, y también cómo encontrar en dicha red a la organización interprofesional.

Como sucede con Twitter e Instagram, en Facebook también hay dos páginas en las que encontrar información. Concretamente, si se busca información sobre el sector cunícola y sobre las actividades de la organización, hay que escribir en el buscador que aparece en la parte superior izquierda de la página con la imagen de una lupa, la palabra Intercun.

Al aparecer la página de la organización, que en el mundo de Facebook se denomina “Fan page”, el socio tiene que pulsar el botón “seguir” y puede interrelacionarse a través de dos botones más: el de “me gusta” o el de “compartir” la página en el propio perfil (o muro) del asociado. Sólo por el hecho de haber “seguir” la página de **INTERCUN**, el asociado recibirá en su perfil de Facebook todas las notificaciones que se publiquen.

Finalmente, además de la página de **INTERCUN** en Facebook también hay otra sobre la campaña de promoción de la carne de conejo, que financia la Unión Europea. En este caso, la dirección que hay que buscar es “Hoycarnedeconejo”.

Al igual que en todas las demás redes sociales, si los asociados de **INTERCUN** dan “me gusta” y comparten en sus muros de Facebook la información publicada estarán contribuyendo a la difusión de las actividades de la interprofesional, así como también al conocimiento del sector cunícola en general y de la carne de conejo en particular.

 **Hoy Carne de Conejo**  
1 de mayo a las 9:18 · 🌐

🎁🎁 ¡SORTEO! 🎁🎁

¿Quieres conseguir esta plancha de piedra con raclette? Ideal para preparar todas tus recetas de carne de conejo. Para hacerte con ella solo necesitas:

- 1 Seguirnos en Facebook.
- 2 Dar 'Me gusta' a esta publicación. ... Ver más

**SIGUE LOS PASOS**  
**¡Y ENTRA EN EL SORTEO DE ESTA FANTÁSTICA PLANCHA DE PIEDRA!**



## CARNE DE CONEJO

### TU PRÓXIMA HAMBURGUESA, ¡QUE SEA DE CONEJO!

Es una carne saludable y ligera muy recomendable para descubrir durante el confinamiento

La Razón. [Tatiana Ferrandis](#)

Última actualización: 22-04-2020 |

<https://www.larazon.es/hemeroteca/20200422/>

Es una carne blanca, saludable y ligera, que nos permite elaborar un sinfín de deliciosos bocados, ya que la podemos comprar en hamburguesas, troceada o en ternuras para hacer a la plancha, al horno, salteado, estofado, al wok, cocido, guisado o confitado. De ahí que el confinamiento resulte un buen momento para descubrir este alimento, que nos ha acompañado desde tiempos inmemorables. Por su composición nutricional, es una gran aliada, ya que sabed que una ración de carne de conejo aporta más del cien por cien de la cantidad diaria recomendada de vitamina B3, casi el 40 por ciento de vitamina B6 y el triple de las necesidades de vitamina B12. Igualmente, tiene un alto contenido de fósforo y es fuente de selenio y potasio. Además, su contenido en sodio es bajo. En definitiva, es una carne blanca, magra con muy bajo contenido en grasa y pocas calorías (sólo 131 kcal/100 gramos). Así que tomad nota de las recetas que nos facilita INTERCUN, la Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola.





<https://www.larazon.es/gastronomia/20200422/fdlah5tpdrccrdkvzqtegfdrku.html>

## RECETAS CON CARNE DE CONEJO: SANAS, RICAS, ECONÓMICAS Y FÁCILES DE PREPARAR

La de conejo es una de las carnes magras que más recomiendan los expertos en nutrición para incluir en nuestra dieta. Saludable, baja en calorías, rica en proteínas y deliciosa. Te presentamos algunas recetas súper sencillas de preparar para que disfrutes al máximo de ella

**Revista HOLA. SUSANA BATICÓN**

Junto al pollo y al pavo, es de las carnes más saludables para nuestra dieta. Comparten su bajo contenido en grasas, su notable proporción de vitaminas y minerales y el ser una de las mejores fuentes de proteínas de alta calidad para nuestro organismo.

La carne de conejo tan sólo nos aporta, además, 131 calorías por cada 100 gramos de producto. A todo ello, se suma que es fácil de digerir, sus cualidades organolépticas permiten el uso de una gran cantidad de especias y hierbas aromáticas para su aderezo (en detrimento de un exceso de sal, que ya sabemos que es poco recomendable), y es enorme el abanico de posibilidades culinarias que podemos preparar con esta variedad de carne blanca.

Podemos encontrar el conejo en el mercado, o pedirle a nuestro carnicero de confianza, que nos lo prepare entero limpio, troceado, en lomitos, picado para hacer albóndigas o hamburguesas... y cocinarlo a la plancha, al horno, salteado, estofado, al wok, cocido, confitado... para disfrutar de todas las cualidades de esta deliciosa y nutritiva carne. Es perfecto como ingrediente de pastas, arroces, guisos.... ¡elige la forma que más os guste a ti y a los tuyos!

Para ir abriendo boca, y que te vayas familiarizando con ella -si es que no lo has hecho ya y forma parte de tus menús habituales-, te proponemos 7 recetas, en las que queda patente la versatilidad y sabrosura de este ingrediente, de precio asequible.



<https://www.hola.com/cocina/noticiaslibros/20200423166321/recetas-sanas-faciles-ricas-conejo/>

## CARNE DE CONEJO PARA UN NUEVO ESTILO DE VIDA

### Consejos de nutrición ■ Carne y Salud.-

A veces en nuestra alimentación diaria existen grandes olvidados; productos que, por sus beneficios, deberían estar mucho más presentes en nuestras cocinas. La carne de conejo es uno de esos magníficos productos que deberían ser más consumidos en una alimentación variada y equilibrada. Pero nunca es tarde si la dieta es buena.

La carne de conejo es una carne blanca y magra llena de ventajas para el organismo. Su alto contenido en vitaminas del grupo B, su aporte de minerales como el potasio y el fósforo y su bajísimo contenido en sal, en grasa y en colesterol, la hacen un producto muy beneficioso en términos nutricionales y saludables. Con una ración de carne de conejo estaremos cubriendo con holgura las necesidades diarias del organismo en vitaminas como la B3 y, sobre la todo, la B12.

La carne de conejo, además, posee cualidades organolépticas que no pasan desapercibidas en la gastronomía. Un delicioso sabor que abre un abanico de posibilidades extraordinario en la cocina, con un gran número de platos tradicionales y elaboraciones más innovadoras. Muchas opciones, cada vez más, para que todos los miembros de la familia disfruten con recetas de carne de conejo. La situación de confinamiento debe ser aprovechada para ponerse las pilas en este sentido, apostando por una alimentación rica, completa y variada, que nos habitúe a cocinar carnes tan beneficiosas como el conejo, dentro de un estilo de vida saludable que contribuirá a mejorar nuestras defensas.



### Ensalada de alubias con conejo | Carne y Salud. Nuevas recetas de conejo

La carne de conejo ofrece una sorprendente versatilidad en la cocina. Al recetario clásico de nuestra gastronomía se unen nuevas preparaciones que hacen aún más atractivo el descubrir y redescubrir este producto. Ensaladas, salteados, elaboraciones a baja temperatura o al wok amplían las opciones para cocinar rico y sano durante la cuarentena. Aquí te proponemos estas dos preparaciones:

<https://www.carneysalud.com/carne-de-conejo-para-un-nuevo-estilo-de-vida/>

## CARNE Y SALUD.

### LOS REGISTROS DE CONTAMINACIÓN DE LAS ÚLTIMAS SEMANAS MUESTRAN QUE LA GANADERÍA NO ES LA RESPONSABLE PRINCIPAL DEL CAMBIO CLIMÁTICO.

La situación de confinamiento ha revelado que la producción agroalimentaria, y especialmente la ganadera-cárnica, es una actividad fundamental para el suministro regular a la población de alimentos seguros y de calidad, producidos con criterios de sostenibilidad y respetando el bienestar animal.

Los datos oficiales indican que las producciones ganaderas de carne representan únicamente el 7% del total de emisiones de GEI de nuestro país.

Los sectores de producción ganadera, elaboración y comercialización de carne han seguido realizando sus actividades desde la declaración de la pandemia del COVID-19 para mantener abastecida a la población de forma adecuada con alimentos seguros y de calidad.

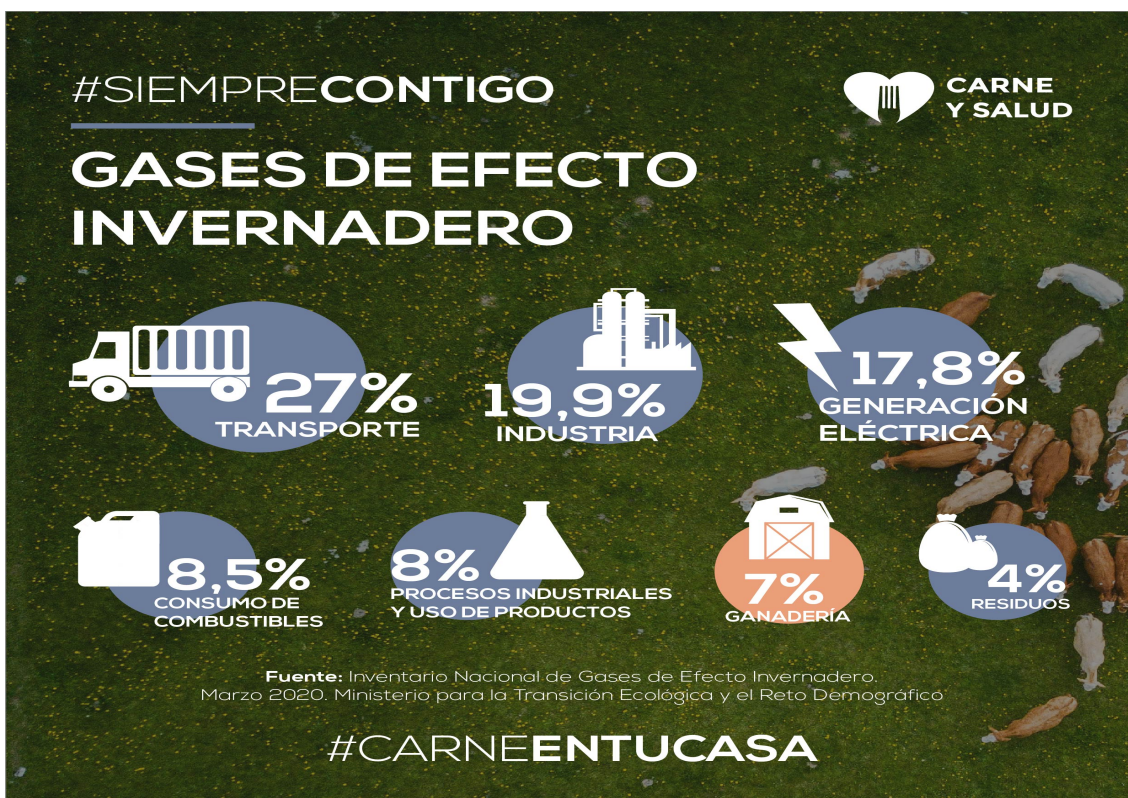
Desde hace meses algunos medios han puesto el foco en la ganadería y la producción de carne como uno de los principales responsables del calentamiento global de la Tierra, a través de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), planteando que había que reducir drásticamente el consumo de estos alimentos para salvar el planeta.

Sin embargo, las emisiones de los sectores ganaderos, que se registran como las de todas las demás actividades humanas, no son ni mucho menos las principales responsables de la contaminación del aire y el cambio climático.

Organizaciones como Greenpeace han informado que, en la primera semana de estado de alarma, los valores medios de dióxido de nitrógeno en ciudades como Madrid apenas alcanzaron el 40% del límite fijado por la Organización Mundial de la Salud y la UE, y en la semana del 11 al 17 de abril esos valores eran solo de un 24,6% en Madrid, un 33% en Barcelona o un 22,3% en Sevilla.

Igualmente, un estudio desarrollado en el Centro de Tecnologías Físicas de la Universitat Politècnica de València con datos de la Agencia Espacial Europea, indica que los niveles de concentración de dióxido de nitrógeno han disminuido una media del 64% en las principales ciudades españolas tras las medidas decretadas contra el COVID-19.

Unos 1.000 millones de personas viven de la ganadería y la producción de carne en el mundo, de ellos más de 2 millones en España, cuyo sector ganadero-cárnico reafirma su compromiso con la sostenibilidad, la mejora del medio ambiente y la reducción de los gases de efecto invernadero.



Según los datos oficiales del "Inventario Nacional de Gases de Efecto Invernadero" (Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico) la producción ganadera de carne representa el 7% del total de emisiones de GEI de nuestro país, incluido en el 11,9% del apartado total de la agricultura. Por el contrario, el transporte supone el 27% de esas emisiones, seguido por la industria con un 19,9%, la generación de electricidad (17,8%), el consumo de combustibles (8,5%) o los procesos industriales y uso de otros productos (8%).

En todo caso, el sector cárnico es perfectamente consciente de los retos medioambientales que afronta nuestra sociedad y por ello trabaja cada día para conseguir un modelo de transición ecológica global, así como una producción más sostenible. Está desarrollando

nuevas técnicas de producción con un menor impacto ambiental con objetivos como reducir en diez años un 15% la huella de carbono en el sector vacuno, en la reducción de las emisiones de amoníaco (47%), óxido nitroso (38%) y emisiones por la gestión de estiércoles (14%) en el sector porcino, o el fomento de la producción sostenible de carne de conejo y cordero, así como la investigación en alimentos para el ganado con menor huella medioambiental. La industria cárnica evitó en 2018 la emisión de 48.810 toneladas de CO2, gracias al reciclado de sus envases.

Además, el sector permite mantener importantes ecosistemas que no serían viables sin su utilización ganadera y que además los convierte en sumideros de carbono, como las dehesas en el caso del cerdo ibérico o el pastoreo tradicional del ovino y caprino y el del vacuno en dehesas y zonas de montaña, que están unidos al fomento de la biodiversidad y la conservación de los espacios naturales, contribuyendo a la fertilización del terreno y reduciendo la erosión y la desertificación.

Por otra parte, el pastoreo es fundamental para la limpieza del monte y la prevención de los incendios forestales, y la ganadería es igualmente un ejemplo de economía circular, con actividades como la reutilización para la alimentación del ganado de residuos y subproductos de producciones vegetales para uso humano, o la gestión de estiércoles y purines como subproductos con una importante utilidad agronómica como fertilizantes orgánicos de cultivos.

## CARNE Y SALUD

# LA GANADERÍA APORTA 15.200 MILLONES DE EUROS A LA PRODUCCIÓN AGRARIA Y LA INDUSTRIA CÁRNICA FACTURA 26.882 MILLONES.

- **La contribución socioeconómica del sector ganadero-cárnico es esencial para el país**
- **La ganadería emplea de forma directa a más de medio millón de personas, las industrias cárnicas a 97.000 trabajadores y el comercio minorista a otros 75.000**
- **Dos millones de personas viven de la cadena ganadero-cárnica en España**

Madrid, 5 de mayo de 2020.- Las empresas ganaderas, las industrias y los detallistas de la carne han continuado trabajando durante el confinamiento para asegurar el abastecimiento de las tiendas en este difícil periodo que está afrontando nuestro país y el resto del mundo, con alimentos seguros y de calidad, rebelándose una vez más como un sector esencial para la sociedad.

Tanto las granjas como buena parte de las empresas cárnicas están ubicadas en el medio rural, donde evitan el despoblamiento y contribuyen a generar riqueza, cohesión territorial y empleo. Se estima que la ganadería de nuestro país emplea de forma directa a más de medio millón de personas, mientras que las industrias cárnicas generan 97.000 puestos de trabajo y el comercio minorista (carnicerías- charcuterías y secciones de supermercados) a otros 75.000. En total se calcula que unos dos millones de personas viven de la cadena ganadero-cárnica en nuestro país, incluyendo la producción agrícola para el ganado, y los sectores de los profesionales veterinarios, piensos, sanidad animal, logística y transporte e industrias auxiliares.

El sector ganadero de carne en la actualidad está compuesto por más de 350.000 granjas en España. Hoy en día, el sector porcino (blanco e ibérico) tiene 83.360 granjas y aportó a la Producción Final Agraria 7.417 millones de euros; el sector productor vacuno tiene 130.790 instalaciones productivas y representa un valor de 3.363 millones de euros, el sector ovino cuenta con 113.779 instalaciones y aporta a la Producción Final un valor de 2.072 millones de euros, y el sector cunícola cuenta con 1.972 instalaciones y un valor de mercado de 275 millones de euros. La avicultura tiene 19.070 granjas y 2.349 millones de euros de valor sobre la Producción Final Agraria.

**[www.carneysalud.com](http://www.carneysalud.com)**

Por su parte, el sector industrial cárnico está compuesto por un tejido de unas 2.800 empresas con actividades de sacrificio, despiece y producción de elaborados, con una base muy importante de pequeñas y medianas empresas de titularidad familiar, a la vez que se han consolidado también grandes grupos empresariales, algunos de ellos líderes a escala europea.

El pasado año la industria cárnica elevó su facturación un 2,5% hasta los 26.882 millones de euros, lo que le consolida como el sector de mayor importancia dentro de la industria de alimentación y bebidas, que supone el 22,6% de todo el sector alimentario español.

La producción española de carnes, un referente internacional

Todas estas explotaciones e industrias hacen que la producción cárnica española sea un referente tanto a nivel nacional como internacional, como demuestran los datos del último año. La industria cárnica española puso en los mercados un total de 7,2 millones de toneladas de carnes y 1,4 millones de toneladas de elaborados, lo que supone una facturación de 26.882 millones de euros, el 22,6% de todo el sector alimentario español y el 2,24% del PIB total del país.

De esas cifras, 2,7 millones de toneladas de carnes y productos elaborados de todo tipo correspondieron a exportaciones a mercados de todo el mundo, por valor de 7.555 millones de euros, con una contribución muy positiva a la deficitaria balanza comercial de España, con un crecimiento del 26% en facturación exterior y un 15,1% en volumen con respecto a las cifras del año anterior.

**CARNE Y SALUD**

## **EL SECTOR CÁRNICO PRODUCE UN MILLÓN DE TONELADAS PARA ABASTECER A LA POBLACIÓN DURANTE EL CONFINAMIENTO**

□ La ganadería y la industria cárnica han seguido trabajando durante la crisis sanitaria al 100% para garantizar el suministro a todos los hogares del país

· Se han elaborado 130.000 toneladas semanales de carne y unas 20.000 toneladas de productos cárnicos durante la crisis

□ Nuestras granjas e industrias cárnicas trabajan cumpliendo la estricta normativa europea y nacional en seguridad alimentaria y calidad, medio ambiente y bienestar de los animales

**Madrid, 8 de mayo de 2020.** Los sectores de producción y suministro de alimentos, muy especialmente los de producción ganadera, elaboración y comercialización de carne y productos cárnicos, han seguido realizando sus actividades durante todo el periodo de

confinamiento para mantener abastecida a la población y a los mercados exteriores de forma adecuada con alimentos seguros y de calidad, poniendo a su disposición durante estas semanas cerca de un millón de toneladas de carnes y productos cárnicos.

A pesar del cierre de la restauración y hostelería, el sector ganadero ha reforzado la producción de porcino de capa blanca e ibérico, de ovino y caprino, vacuno, conejo y aves, cumpliendo los máximos estándares de sostenibilidad, bienestar animal y calidad que marca la normativa europea y nacional.

Por su parte, la industria cárnica ha seguido transformando las producciones ganaderas, generando en total unas 130.000 toneladas semanales de carne y unas 20.000 toneladas de productos cárnicos para abastecer las carnicerías y establecimientos de alimentación de pueblos y ciudades.

Las empresas ganaderas y cárnicas han tenido que hacer frente a una demanda sensiblemente superior a la habitual por parte de la distribución, a pesar de los serios problemas que tiene el canal Horeca y la dificultad de las exportaciones. Este sector ha seguido trabajando manteniendo los máximos estándares de calidad y seguridad alimentaria, que marca el Modelo Europeo de Producción, el más estricto y regulado del mundo en cuanto a controles oficiales, auditorías externas y autocontrol de las producciones.

#### **Carne y Salud**

Carne y Salud es una plataforma de información sobre las carnes de vacuno, ovino-caprino, porcino blanco e ibérico, conejo y los elaborados cárnicos, en la que se pretende dar cabida a todos los aspectos de interés para el consumidor, los profesionales de la salud, los medios de comunicación y la sociedad en general sobre el papel de la ganadería y las carnes en la alimentación y la cultura

## **LA COVID-19**

### **CASI 1 DE CADA 3 TEST DE COVID-19 A LOS DOS GRANDES MATADEROS DE PORCINO DE BINEFAR DAN POSITIVO.**

Casi 1 de cada 3 test de Covid-19 realizados a trabajadores de los dos grandes mataderos de porcino de Binefar en Aragón, Fribin y Litera Meat, dan positivo.

El porcentaje de contagiados (30%) es ligeramente superior al de las 742 pruebas prácticas el sábado 25 abril en el otro gran matadero de la localidad, Litera Meat, que arrojó un 24% de positivos (178). Los resultados de los test rápidos llevados a cabo en los dos grandes mataderos de Binéfar han confirmado que ambos son focos importantes de contagiados por coronavirus ya que de las 1.399 pruebas realizadas entre ambas industrias cárnicas, casi un 27% han dado positivo (374). El porcentaje de afectados es ligeramente superior en Fribin con un 30% (196 de 657) que en Litera Meat, que arrojó un 24% (178 de 742).

Así lo han confirmado este miércoles 19 abril desde el departamento de Sanidad del Gobierno de Aragón, que el miércoles llevó a cabo una segunda tanda de test masivo a 657 trabajadores

directos e indirectos (veterinarios, transportistas...) de Fribin en un complejo operativo organizado conjuntamente con la empresa, el área de Servicios Sociales de la Comarca de La Litera y la Guardia Civil. El dispositivo, que se prolongó casi 8 horas, se desarrolló con orden y control, a diferencia de lo ocurrido el sábado en Litera Meat, donde hubo imágenes de aglomeraciones que provocaron indignación.

El presidente Lambán llegó a reconocer fallos en el dispositivo y el PP ya ha pedido al respecto «información exhaustiva» y un plan ante «un posible repunte de brotes en la zona». Las mismas fuentes de Sanidad han informado de que ahora Atención Primaria y la Dirección General de Salud Pública están depurando los datos para determinar cuántos de los afectados tienen su residencia en la comunidad autónoma. En el caso de Fribin, la gran mayoría de los trabajadores viven en Aragón, mientras que en el caso de Litera Meat, el 45% lo hace en la vecina Cataluña.

<https://avicultura.com/>

## **LA AFECTACIÓN DEL COVID-19 A TRABAJADORES DE MATADEROS AVÍCOLAS DE LOS EEUU PONE EN APRIETOS A LA CADENA ALIMENTARIA**

La afectación del Covid-19 a trabajadores de mataderos avícolas de los EEUU pone en aprietos a la cadena alimentaria. Con más de 50.000 muertos y una cifra superior ya al millón de positivos, los 330 millones de habitantes de los EEUU son el país del mundo con mayor número de afectados por la pandemia del Covid-19. El deficiente sistema sanitario de la potencia americana, el desigual grado de afectación, hay mucha más incidencia entre clases trabajadoras hispanas y afroamericanas, y la disparidad de criterios para controlar la pandemia entre Estados, está haciendo que el Covid-19 se ensañe principalmente entre clases trabajadoras.

[https://avicultura.com](https://avicultura.com/)

## **OTRAS INFORMACIONES**

### **LA AESAN QUEDA FINALMENTE VINCULADA AL MINISTERIO DE CONSUMO.**

30/04/2020

El Consejo de Ministros del pasado martes aprobó un Real Decreto por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Consumo. Este es uno de los nuevos Ministerios del Gobierno de coalición, que retoma, en materia de Consumo, las competencias asignadas al extinguido Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, y recoge las funciones que venían desempeñadas por el Ministerio de Hacienda en los asuntos relacionados con el Juego.



Uno de los aspectos más destacables del nuevo Ministerio es que tendrá la adscripción de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), a través de su Secretaría General de Consumo y Juego.

Esta decisión contradice a la que tomó el Consejo de Ministros del 10 de marzo pasado, en la que adscribía la Agencia, al Ministerio de Sanidad.

[www.agrodigital.com](http://www.agrodigital.com)

## **EL GOBIERNO INSTA A LOS SUPERMERCADOS A PRIORIZAR EL PRODUCTO ESPAÑOL**

01/05/2020

El BOE recoge una orden ministerial para permitir el desplazamiento a los huertos en determinadas condiciones para garantizar el abastecimiento de productos alimentarios de producción propia y el cuidado de animales. Es una de las medidas de alivio en el marco de la desescalada que anunció este jueves el ministro de Sanidad, Salvador Illa.

El desplazamiento para el cuidado y recolección de los huertos está autorizado siempre que estén en el mismo término municipal al del domicilio o en uno adyacente al mismo. Se podrá exceder ese límite para el cuidado de animales, con la recomendación de hacer los mínimos desplazamientos posibles y cumplir siempre con las normas de higiene y protección, y también para la recolección de huertos de autoconsumo si resulta "imprescindible" para la subsistencia de la persona en su situación socioeconómica.

Estas tareas se desarrollarán de forma individual, salvo que se acompañe a personas con discapacidad, menores, mayores, o por otra causa justificada, y por el tiempo indispensable.

### **Otras cabañas ganaderas**

#### **OVINO**

## **TERNASCO DE ARAGÓN. PISTOLETAZO DE SALIDA PARA LA CAMPAÑA “LO ESENCIAL”**

La I.G.P. Ternasco de Aragón presenta “lo esencial”, una campaña promocional para incentivar el consumo de Ternasco de Aragón I.G.P. en casa.

**23 abril 2020.**-Tras unas semanas de incertidumbre motivadas por la dura situación que estamos atravesando, hoy, por fin, podemos anunciar a bombo y platillo que ponemos en marcha la campaña “lo esencial”. Un plan de promoción desarrollado con mucho cariño (y en un tiempo récord) que tiene como objetivo principal fomentar el consumo de Ternasco de Aragón I.G.P. en casa. Desde hoy mismo y hasta el próximo sábado 16 de mayo, lanzamos esta iniciativa para intentar revertir un descenso en las ventas del 25% que se ha visto agravado, además, por el significativo descenso en la remuneración que recibe el ganadero por su trabajo.

En estos días en los que hemos perdido algo más que la libertad, no dejamos de escuchar afirmaciones sobre lo que es realmente “esencial” en la vida. Y es que, hasta ahora, como sociedad, en demasiadas ocasiones nos preocupábamos en exceso por aspectos que poco tienen que ver con nuestro día a día, dando por hecho algunos otros como es el caso de la alimentación. Pero esta situación nos ha ayudado a ser conscientes de que lo más importante ya lo teníamos al alcance de nuestra mano. Una reflexión en la que se basa el mensaje de esta campaña de comunicación que se podrá ver durante los próximos días en diferentes medios aragoneses.

¿Y si lo realmente esencial fuera lo que tenemos más cerca?

¿Y si lo realmente *esencial* fuera lo que tenemos *más cerca?*

TERNASCO DE ARAGON  
I.A.  
#VuelveALoEsencial

<http://www.ternascodearagon.es/blog/>