

INTERCUN consigue una nueva campaña europea que buscará frenar la caída del consumo de carne de conejo

La caída continuada del consumo de carne de conejo es uno de los grandes problemas a los que se enfrenta desde hace años la cunicultura. INTERCUN, la interprofesional del sector en España, ha logrado la concesión de un programa europeo de promoción bajo la categoría Modelo de Producción Europeo, que permitirá desde el 1 de enero de 2025 dar continuidad al trabajo realizado en las dos últimas campañas de 2018 a 2023 para afrontar este reto que pone en juego el futuro del sector. Financiado por la Comisión Europea con 4.276.640 euros, el nuevo programa tendrá una duración de tres años y se desarrollará de la mano de la asociación *Hungarian Rabbit Production Council*, de Hungría como *partner*.



La nueva campaña europea pondrá en marcha toda una serie de acciones y actividades tanto en España como en Hungría desde enero de 2025 a diciembre de 2027. Habrá dos grupos de población como público objetivo en esa lucha por remontar las ventas. Se buscará impactar en los *millennials*, de entre 25 y 44 años de edad, para cambiar sus hábitos de consumo y su relación con la carne de conejo. Estas generaciones no consumen conscientemente el producto, por lo que se crearán acciones sorprendentes y atractivas que generen un cambio positivo en su forma de percibirlo para conseguir que lo aprecien como una opción saludable, versátil y esencial dentro de una dieta equilibrada. También habrá iniciativas específicas para los senior, mayores de 60 años, que han ido abandonado la compra habitual de carne de conejo en los últimos años.

Acciones de visibilidad

Se espera que los beneficios del consumo de carne de conejo consigan entrar en la mayor parte de hogares españoles. Se rodará un nuevo spot publicitario que acompañará a campañas específicas de publicidad en televisión lineal y digital. También será esencial dar continuidad al trabajo en los perfiles en redes sociales y la web, donde se difundirá contenido relacionado con el modelo de producción europeo, los beneficios nutricionales de esta excelente carne y su facilidad de cocinado, aumentando los recetarios ya existentes con nuevas opciones fáciles, rápidas y sanas, perfectas para el día a día. El primer gran evento previsto para este nuevo período de promoción europea volverá a contar, como en campañas anteriores, con creadores de contenido y figuras relevantes de los medios de comunicación. A través de la gastronomía, se apostará por recuperar la popularidad

de este producto esencial de la Dieta Mediterránea.

Además, los consumidores encontrarán interesantes activaciones en el punto de venta y, por primera vez, INTERCUN promocionará el canal *delivery*. También se recuperará en este nuevo período de tres años la presencia en ferias, los eventos en restaurantes y una de las iniciativas que más éxito cosechó en las ediciones anteriores. La caravana de cocina fácil permitirá realizar degustaciones atractivas con carne de conejo con presencia en distintos eventos deportivos o musicales. Para aumentar el eco y el impacto de todas estas iniciativas se contará con un gabinete de prensa que refuerce el mensaje de la carne de conejo como un aliado ideal para una alimentación rica y equilibrada ideal para todo tipo de personas. Así que solo queda esperar unas semanas para descubrir la nueva imagen de una iniciativa que resultará imprescindible para afrontar el futuro del sector.

2024 European Meeting on Rabbit Nutrition and Welfare Science

Los días 15 y 16 de noviembre de 2024, el Instituto de Ciencia y Tecnología Animal (ICTA) organizó la "2024 European Meeting on Rabbit Nutrition and Welfare Science" del grupo EGRAN, *European Group on Rabbit Nutrition* (EGRAN). La reunión se celebró en la Sala de Juntas de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y Medio Natural (ETSIAMN) de la Universitat Politècnica de València (UPV).



Durante estos días, especialistas en nutrición animal, bienestar y ganadería de precisión de España, Italia, Francia, Reino Unido, Bélgica y Estados Unidos expusieron sus líneas de investigación con el objetivo de coordinar esfuerzos para desarrollar conocimiento científico y soluciones tecnológicas que permitan afrontar los retos que nos exige la sociedad actual, asegurar el bienestar de los conejos en condiciones de granja y hacerlo compatible con la sostenibilidad del sector. Para ello, a parte de los miembros natos del grupo EGRAN (UPV, Universidad Politécnica de Madrid, Institut National de la Recherche Agronomique et L'environnement, Università di Padova), participaron como invitados especialistas en el estudio de las emociones y la biología del comportamiento animal (University of Bristol), organizaciones no gubernamentales dedicadas a la defensa y promoción del bienestar de



los animales de granja (*Compassion in World Farming*) y expertos en sensorización y modelos de ganadería de precisión en otras especies (University of Tennessee). Dicho encuentro interdisciplinar ha permitido la definición de las líneas futuras de trabajo del EGRAN en un marco global. Esta reunión ha sido posible gracias a una

ayuda para la organización y difusión de congresos, jornadas y reuniones científicas, tecnológicas, humanísticas o artísticas de carácter internacional de la Generalitat Valenciana (CIAORG/2023/162), coordinada por el catedrático Juan José Pascual, que es investigador del ICTA y profesor de la ETSIAMN.

FIGAN premiará la excelencia

El premio, que celebra su quinta edición, está dirigido a explotaciones pecuarias que hayan implantado avances prácticos y demostrables, con el fin de mejorar y encontrar nuevos modelos de negocio aplicables a la industria y mercado actuales. Como tal, tiene por objeto reconocer el excelente hacer de las empresas en el desarrollo de sus alojamientos, instalaciones, sistemas productivos y técnicas pecuarias.

Los candidatos al Premio Excelencia FIGAN serán, por cada solicitud, una única empresa u organización y deberán ser visitantes o expositores de la edición 2025; tener implantado y en funcionamiento el modelo de empresa que presentan al premio; y cumplir

estrictamente con la legislación vigente. El premio consistirá en un diploma y símbolo artístico que reconoce el logro obtenido por el galardonado; publicidad en medios nacionales e internacionales, redes sociales durante FIGAN 2025; y publicidad en el catálogo oficial y guía

del visitante de FIGAN 2025. El galardón se fallará el día 16 de enero de 2025, haciéndose público el fallo el día 30 de enero. La entrega de los premios tendrá lugar en una ceremonia en el transcurso de FIGAN 2025, que se celebrará del 25 al 28 de marzo de Zaragoza.

El sector cunícola dona 3,5 toneladas de carne de conejo para ayudar a los afectados por la DANA en Valencia

INTERCUN, se suma a la ayuda a los afectados por la trágica DANA del 29 de octubre en Valencia con la donación de 2.500 conejos, una aportación que supone aproximadamente 3,5 toneladas de carne de conejo.

La contribución de INTERCUN busca ayudar a paliar la grave situación que todavía se sufre en multitud de municipios valencianos y ha sido entregada a la Escuela de Hostelería de Castellón, el Ayuntamiento de Utiel y la iniciativa Chefs Solidarios para conseguir que llegue a los vecinos que, más de un mes después de las riadas, siguen necesitando de la solidaridad de resto de España.

La Escuela de Hostelería de Castellón lleva ayudando desde el primer día a los afectados por la DANA. Elabora 2.000 menús diarios gracias a la colaboración de 18 chefs, 160 voluntarios y los alumnos de propia escuela.

El Ayuntamiento de Utiel mantiene dos puntos de entrega de alimentos y material para los damnificados: en el Centro Social de Utiel y el Hotel el Tollo. Desde allí están haciendo llegar a la población las miles de donaciones de empresas y particulares que han recibido en las últimas semanas. Por último, INTERCUN también ha entregado parte de esta donación a la iniciativa Chefs Solidarios que une a cocineros y profesionales de la hostelería voluntarios para repartir comida caliente en las zonas más devastadas. Durante este mes han ido extendiendo sus entregas solidarias a 15 municipios y calculan haber cocinado ya más de 500.000 platos.



A mi amigo José Izquierdo

El pasado 29 de octubre, la DANA nos robó a nuestro amigo José Izquierdo y a su mujer María José, dejando huérfanos a sus hijos Jon y María. Cuando eres un ser tan excepcional, los adjetivos positivos se quedan cortos, y tu falta nos deja a todos los que tuvimos la suerte de ser parte de tu vida desolados, huérfanos también. Durante estos tristes días de devastación, con gente del sector, hemos coincidido en que una parte de nosotros se ha ido contigo.

Este sector, maldito y maravilloso a la vez, es capaz de crear vínculos más allá de lo estrictamente comercial. No somos clientes, nos convertimos en amigos e incluso familia. Tu trabajo cartesiano y analítico se centraba en la defensa de la producción, poniéndolo siempre por encima incluso de la empresa para la que trabajabas o del productor. Un amigo en común me decía que te "preocupabas más por nuestra granja que nosotros mismos".

Pienso en escribirte, y sé que no puedo hacerlo. Espero tu *whatsapp* diario y no llega, echo de menos tus llamadas de última hora para hablar de genética, nutrición, fitoterapia, manejo... Siempre con ilusión, hambre de aprender y sin miedo a nuevos retos. Así eras tú: único.

Dicen que con el tiempo se curan las heridas... Eso podría ser, pero sé que nunca te olvidaré. Descansad en paz.

Iván Alcalá



En marcha la organización de la 49ª edición del Symposium de ASESCU

Como cada año la Asociación Española de Cunicultura, ASESCU, tiene previsto celebrar en 2025 su congreso anual. La cita tendrá lugar los días 28 y 29 de mayo en Burgos, y estará coorganizado con la Unión de Pequeños Agricultores.

La celebración del Symposium es una ocasión excepcional para poder presentar los trabajos de investigación que el sector está desarrollando.

Por ello, todos los interesados deberán comunicarlo antes del 15 de enero de

2025 mediante un correo electrónico a asescu@asescu.com. En este mail se deberá incluir el título completo y la relación de autores de las comunicaciones, con el fin de poder cerrar el programa de presentaciones y exposiciones.

Los textos deberán enviarse antes del 14 de marzo de 2025. Los trabajos entregados en fechas posteriores no tendrán garantía de poder ser incluidos en el libro de actas del Symposium.



¿Tienes consultas sobre el sector cunícola?

Si es así, no te quedes con la duda, pregunta. El Boletín de Cunicultura pone a disposición de sus lectores un nuevo canal de comunicación a través del cual trasladar sus consultas. Para ello, solo tienes que enviar un correo electrónico a asescu@asescu.com o tecnico@intercun.org y nuestros expertos darán respuesta a través de una nueva sección de la revista.



GOMEZ Y CRESPO

PARQUE DE ENGORDE PARA CONEJOS

Modelos para una o dos líneas de alimentación sin fin



¿QUÉ COMER EN LA CENA PARA GANAR MASA MUSCULAR?

Más allá del deporte, una correcta alimentación es esencial para mantenerte en buena forma. En este artículo hablaremos sobre qué alimentos son adecuados para incluir en la cena si buscas ganar masa muscular y recuperar energía tras el deporte. Gracias a su elevado contenido en proteínas de alto valor biológico, la carne de conejo está recomendada para aquellos casos en los que se quiere ganar masa muscular o perder peso sin pasar hambre, pues sacia mucho.



Realizar actividad física es importante para desarrollar el cuerpo, pero esta debe acompañarse de otros buenos hábitos. Una alimentación adecuada es fundamental para mantener fuerte y resistente el organismo; así como para ganar masa muscular de una forma equilibrada y saludable. Como señalan desde

Mayo Clinic, el fortalecimiento y crecimiento de los músculos tiene un impacto positivo en el soporte y protección de las articulaciones y los huesos; la quema de calorías, al aumentar la tasa metabólica; la reducción de los niveles de azúcar en sangre y la mejora de calidad del sueño y de la funcionalidad del cuerpo.

Desde el punto de vista nutricional, es bueno que la última comida del día contenga hidratos de carbono de tipo complejo, alimentos de origen vegetal y, sobre todo, proteínas de alto valor biológico. Como señala la OMS, una persona estándar necesita alrededor de 0,8 gramos de proteínas por kg de peso corporal. Sin embargo, aquellos que quieren ganar masa muscular deben consumir alrededor de 1,5 - 2 gramos por kg de peso corporal. Esto se debe a que las proteínas son un nutriente esencial en la recuperación muscular. Además de reparar el tejido dañado y construir nuevas fibras musculares, contribuyen al desarrollo y mantenimiento de la masa muscular magra. Son alimentos proteicos los huevos, las carnes rojas, los lácteos, los frutos secos, el salmón, el atún, el aguacate, las legumbres y las carnes magras como la carne de conejo.

Propiedades de la carne de conejo

Concretamente, la carne de conejo brilla frente a otras carnes por ser muy rica en proteínas de alto valor biológico, antioxidantes y ácidos grasos omega-3; pero baja en grasas (5%), colágeno y colesterol. Esto hace mucho más sencillo el proceso digestivo durante las horas de sueño. Además, tiene un elevado aporte de agua, vitaminas del grupo B y minerales.

Todos ellos mejoran la regeneración muscular y el rendimiento deportivo, ayudándote a disminuir la fatiga y el cansancio. De hecho, investigaciones como el "Estudio de los efectos de la carne de conejo en la dieta de deportistas sobre el perfil inflamatorio, el metabolismo proteico, y el rendimiento aeróbico", de la Dra. Nieves Palacios Gil, revelan que es una alternativa recomendable para los deportistas dentro de una alimentación equilibrada en cantidad, calidad y regularidad.

Los músculos se construyen con el deporte, se nutren con una buena alimentación y se recuperan con un descanso adecuado. Si quieres ganar músculo de una forma eficaz y saludable, no olvides acompañar tus entrenamientos y tu dieta de al menos ocho horas de sueño. Ahora sí, ya tienes todas las herramientas necesarias para potenciar tu masa muscular.

GRUPO COGAL

Cogal

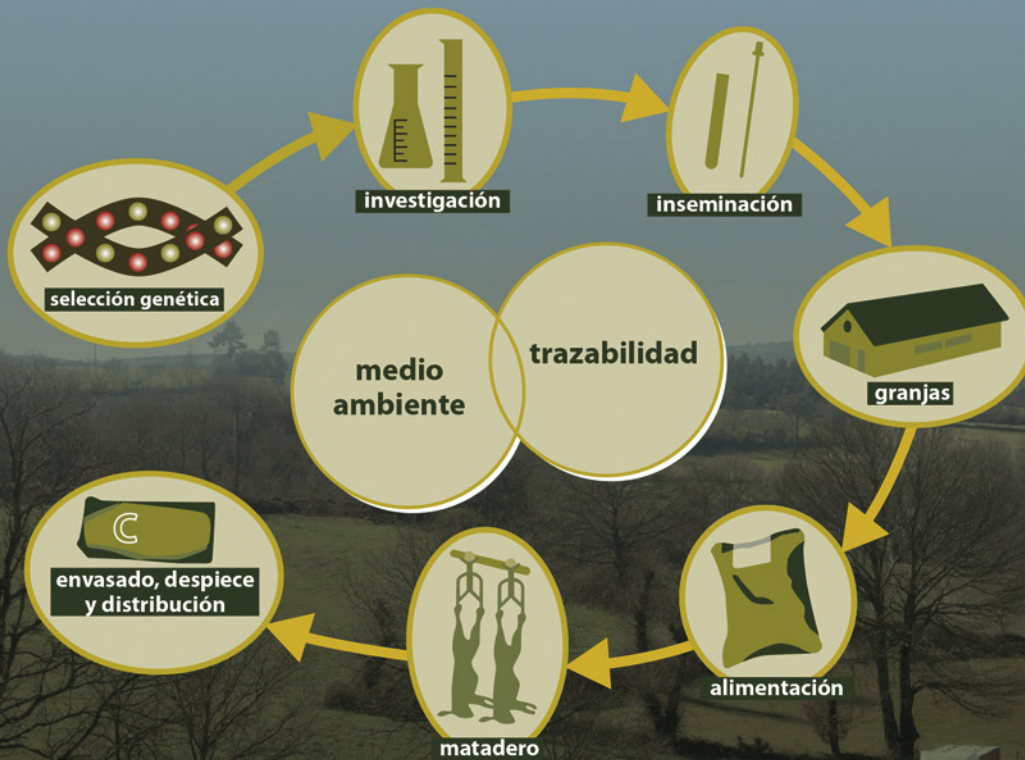


CUNICULTURA DE LA
MANCHUELA

Cogal S. Coop. Gallega
Tel: 986 790 100 | Fax: 986 790 181
36530 Rodeiro (PONTEVEDRA)
www.cogal.net | cogal@cogal.net

Teléfono 967 486 009
Villamalea (Albacete)
info@cunicultura.es | www.cunicultura.es

Servicio integral de cunicultura



CENTROS DE INSEMINACIÓN

ASESORAMIENTO PERSONALIZADO

INSTALACIONES CUNÍCOLAS

COMERCIALIZACIÓN PROPIA

GENÉTICA



Innovación y desarrollo: la carne de conejo se convierte en protagonista en las cocinas de la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao

El *Basque Food Laboratory* (BFL) es el área de investigación e innovación gastronómica de la Escuela Superior de Hostelería Bilbao y recientemente ha comenzado a desarrollar una línea de trabajo donde la carne de conejo es la protagonista de sus creaciones.

El proyecto nace fruto de un convenio de colaboración con la interprofesional cunícola, INTERCUN, y tiene como fin el desarrollo de una gama de productos a partir de carne de conejo de diferente naturaleza y destinados a diferentes tipos de consumidor. Para ello, el BFL busca que estos desarrollos cumplan ciertos requisitos, como son que permitan aprovechar los subproductos que se generan en las industrias de carne de conejo y, a su vez, valorizar estos subproductos, dar un mayor valor añadido al alimento, reducir el impacto medioambiental de las industrias cunícolas y que todas las innovaciones que se generen se basen en una propuesta de valor en criterios de economía circular y sostenibilidad. Las líneas de trabajo que se están siguiendo incluyen desarrollos de



productos de quinta gama, elaborados de cocinado fácil para la freidora de aire, productos que exploten el gran perfil nutricional de esta carne orientados a los consumidores deportistas y personas

que en general cuiden su alimentación, y una línea de productos "petfood", será orientada a proporcionar productos para nuestras mascotas que tengan un valor añadido.

La Cavac da la bienvenida a INTERCUN en una de sus sedes situada en el sur de Nantes

La Cooperativa Cavac y la CPLB, su filial cunícola, invitaron el pasado mes a la interprofesional INTERCUN a conocer algunas de sus dependencias con el objetivo de promover el acercamiento de ambos sectores, el francés y el español.

La Cavac es un grupo cooperativo francés activo en agricultura, agroalimentación y biomateriales en las regiones Vendée, Deux-Sèvres y proximidades. Actualmente cuenta con 4.730 explotaciones asociadas y 1.718 empleados. La CPLB es el primer grupo cunícola en Francia. Comercializa más de 7 millones de conejos al año y dispone de sus propias instalaciones de producción genética, así como de todos

los servicios y piensos necesarios para la producción de gazapos. Además, el CPLB es muy proactivo en materia de bienestar animal y el grupo es precursor en la creación de nuevos modelos de alojamientos para producción de conejos. De esta forma, la cooperativa ofreció una visita a la organización española en la que pudo conocer uno de sus mataderos, centro de reproducción

y genética y una de sus granjas en las que desarrollaban un modelo de producción mixto que combinaba el uso de jaulas convencionales y un nuevo diseño de parques y que recientemente había sido adquirida por Alizée May, una joven francesa de 25 años que tras la realización de unas estancias en una granja de la cooperativa, se enamoró de la cunicultura y decidió iniciarse en el este proyecto.

ARBOCEL®

Concentrado de **fibra**
insoluble de alta funcionalidad

PARA
CONEJOS



Recomendaciones
de dosificación:

2%-5% en
piensos de engorde

LIBRE DE MICOTOXINAS

- ✓ FIBRA FUNCIONAL
- ✓ LÍDER MUNDIAL
- ✓ CIENTÍFICAMENTE PROBADO

ARBOCEL®

- Estabiliza los procesos digestivos
- Previene los trastornos digestivos
- Aumenta la vitalidad y la viabilidad durante la cría
- Mejora la conversión alimenticia
- Desarrollo más homogéneo del grupo
- Mayor rendimiento en matadero

MÁS INFORMACIÓN:

Fernando.Dacal@jrsiberica.com - Tel.: 682 44 49 20

Casto.Aparicio@jrsiberica.com - Tel.: 680 11 32 10



Fibers for Life.