

# Desenvolupament de continguts per a la promoció de la carn de conill

31/03/2022



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural

alícia

laboratori del menjar responsable



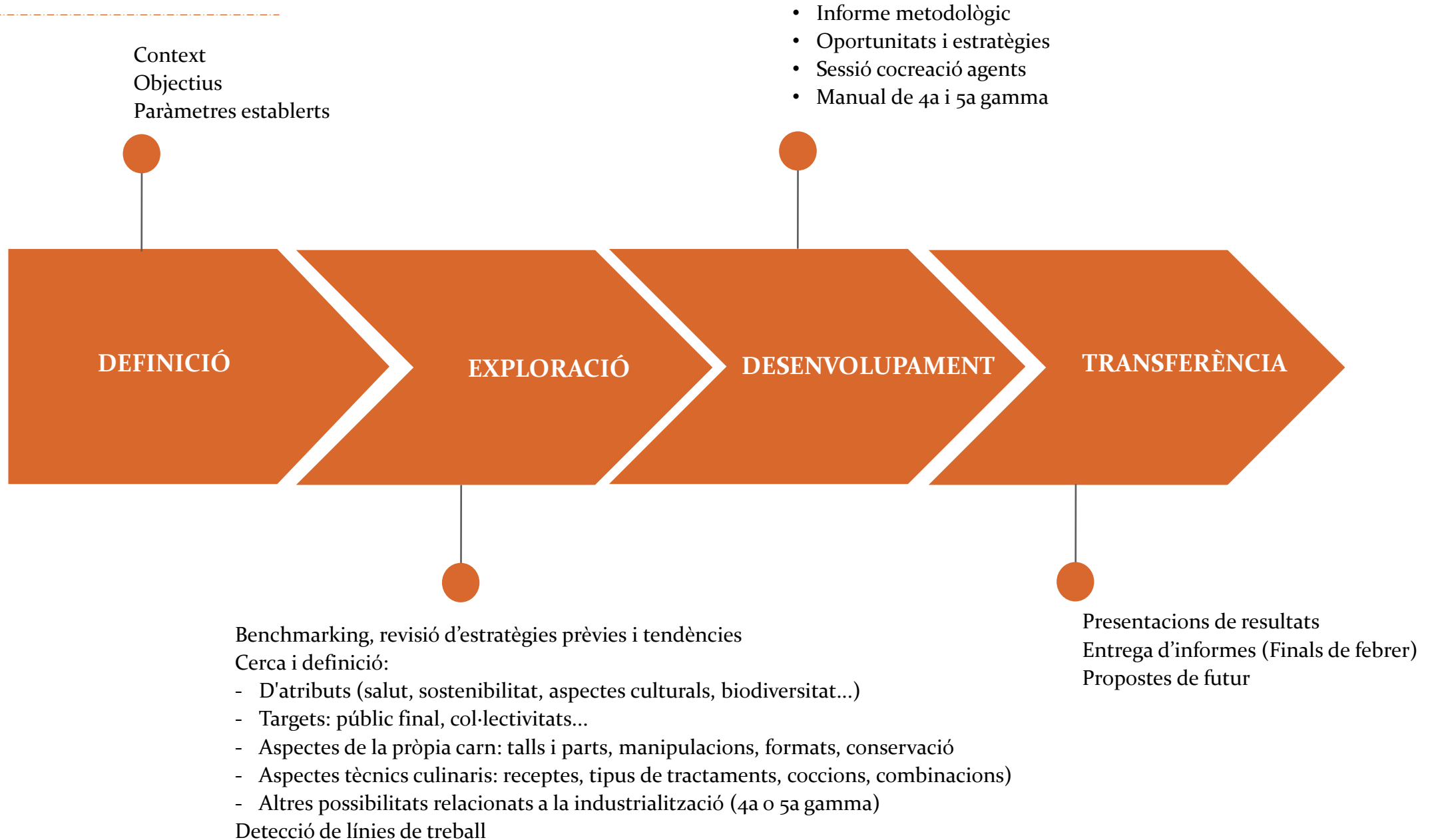
FEDERACIÓ  
D'ASSOCIACIONS DE  
CUNICULTORS DE  
CATALUNYA

## Objectius

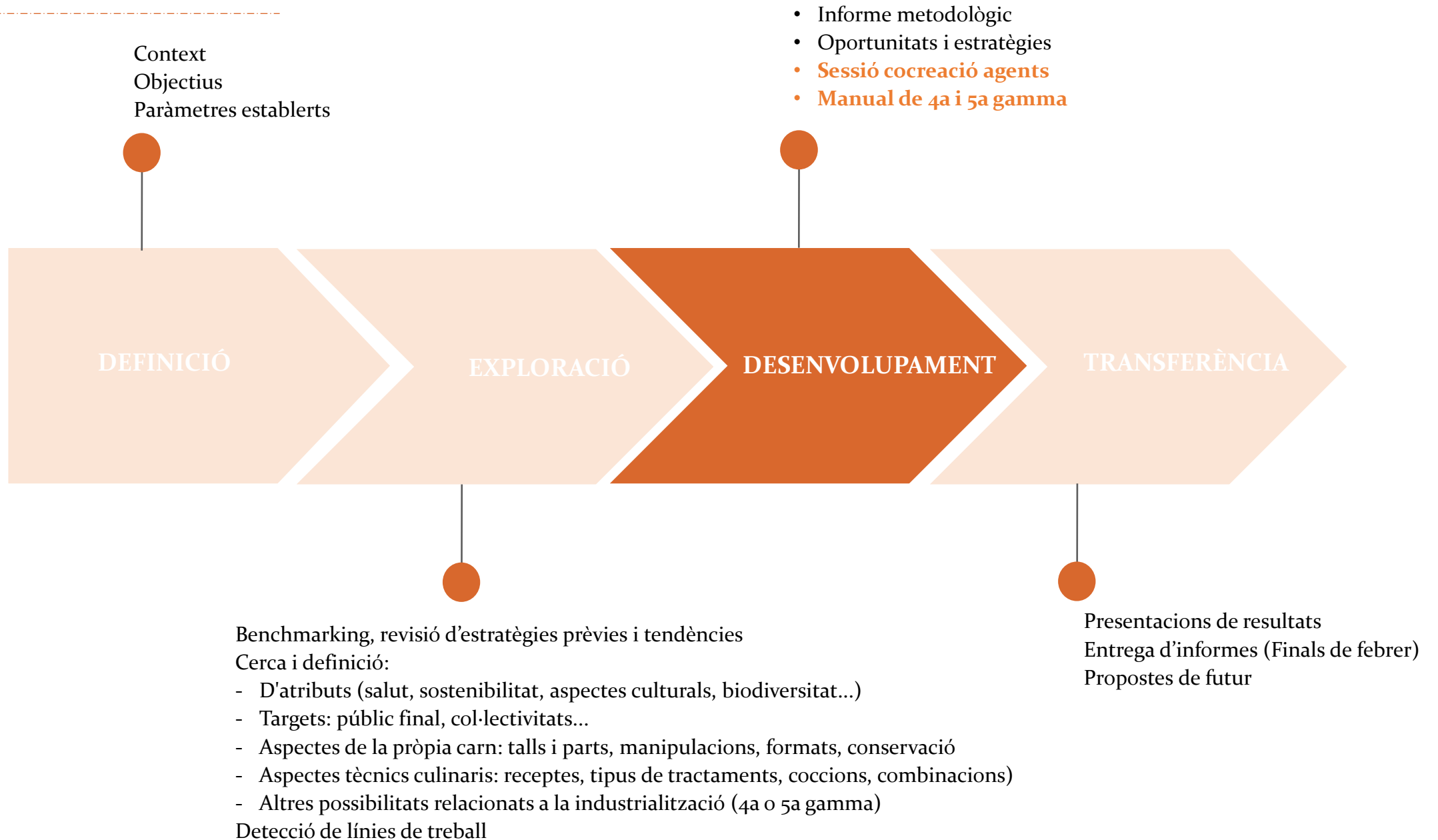
Desenvolupament de coneixement per a posicionar la carn de conill al mercat com a producte saludable (salut), de proximitat (sostenibilitat) i de qualitat (consum) mitjançant la promoció de la seva cuina i el seu consum.



# Metodologia



# Metodologia



# I JORNADA PROFESSIONAL DE COCREACIÓ

## PEL DESENVOLUPAMENT D'ESTRATÈGIES DE CUINA I CONSUM DE LA CARN DE CONILL

15/11/2021

# Podem incentivar el consum de la carn de conill?

## I Jornada professional de cocreació

### PEL DESENVOLUPAMENT D'ESTRATÈGIES DE CUINA I CONSUM DE LA CARN DE CONILL

Un dia de cocreació al voltant de la carn de conill per a poder posicionar-la al mercat com a producte saludable (salut), de proximitat (sostenibilitat) i de qualitat (consum). Sessió que té com objectiu unir diferents experts de la cadena de valor per a debatre i analitzar com fer front a les necessitats d'un sector cada cop més vulnerable. Punt de trobada per treballar conjuntament com conduir la recerca, innovació i desenvolupament, cap a nous productes i serveis.



Dilluns, 15 de  
Novembre de 2021



De 10:00 a 14:00 h  
a la [Fundació Alicia](#)



Gratuït



Obert a professionals

#### PROGRAMA

- 10.00 – Benvinguda a la Fundació Alicia i presentació del projecte
- 10.15 – Fotografia del sector
- 10.30 – Estratègies i oportunitats com a font d'inspiració
- 12.00 – Pausa
- 12.15 – Coneguem les diverses realitats
- 12.45 – Compartim-les: Taller de cocreació
- 14.00 – Conclusions i cloenda

#### A QUI VA DIRIGIT

Productors, Escorxadors, Distribuïdors,  
Restauradors, Nutricionistes, Col·lectivitats

40 PAX

FES LA TEVA INSCRIPCIÓ MITJANÇANT EL [SEGÜENT ENLLAÇ](#)



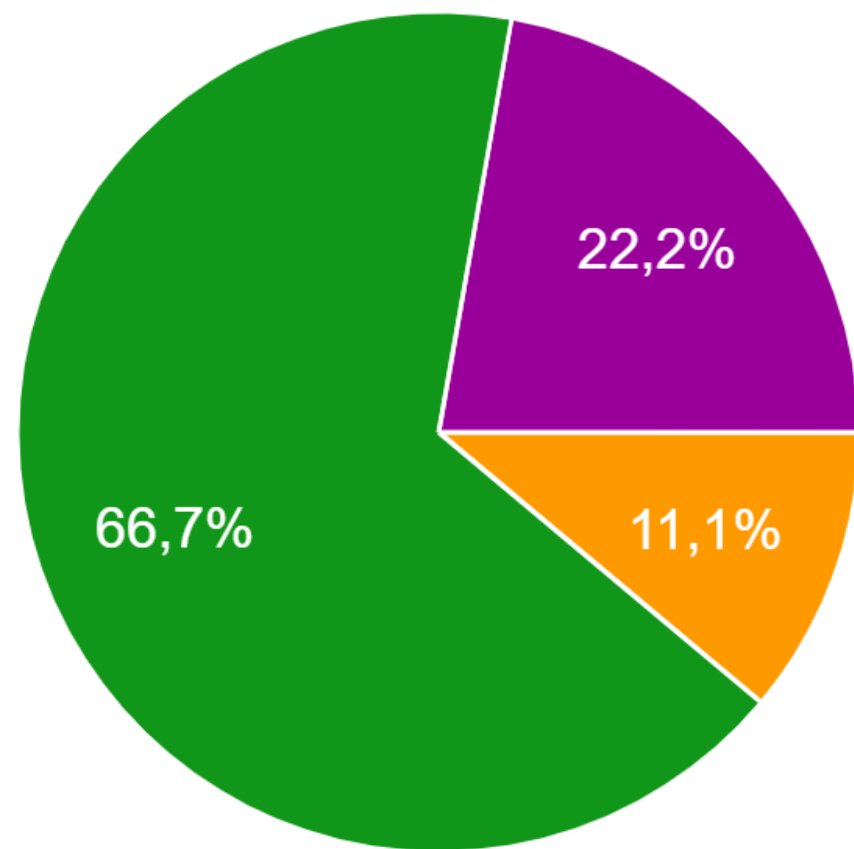
# ANÀLISI QUANTITATIU





# Quina és la vostra valoració global?

18 respostes



- Deficient
- Regular
- Bé
- Molt bé
- Excel·lent

# ANÀLISI QUALITATIU

- COCREACIÓ
- ENQUESTA SATISFACCIÓ



Què faries tu per incentivar el consum de la carn de conill?

ESCORXADORS

- **FORMAT**
- **SALUT**
- ESCOLES

MIDES

DISTRIB.

9 sectors

- IMATGE
- San gamma
- Renovació
- **FORMATS**

1,9 kg

2,48

PRODUCTORS

- **FORMATS**
- TRANSFORMATS (A)

PRESENTACIONES ATRACTIVAS

PUBLICITAT. INFLUENCERS

↓  
JOLTES

COLI / NUTR / REST

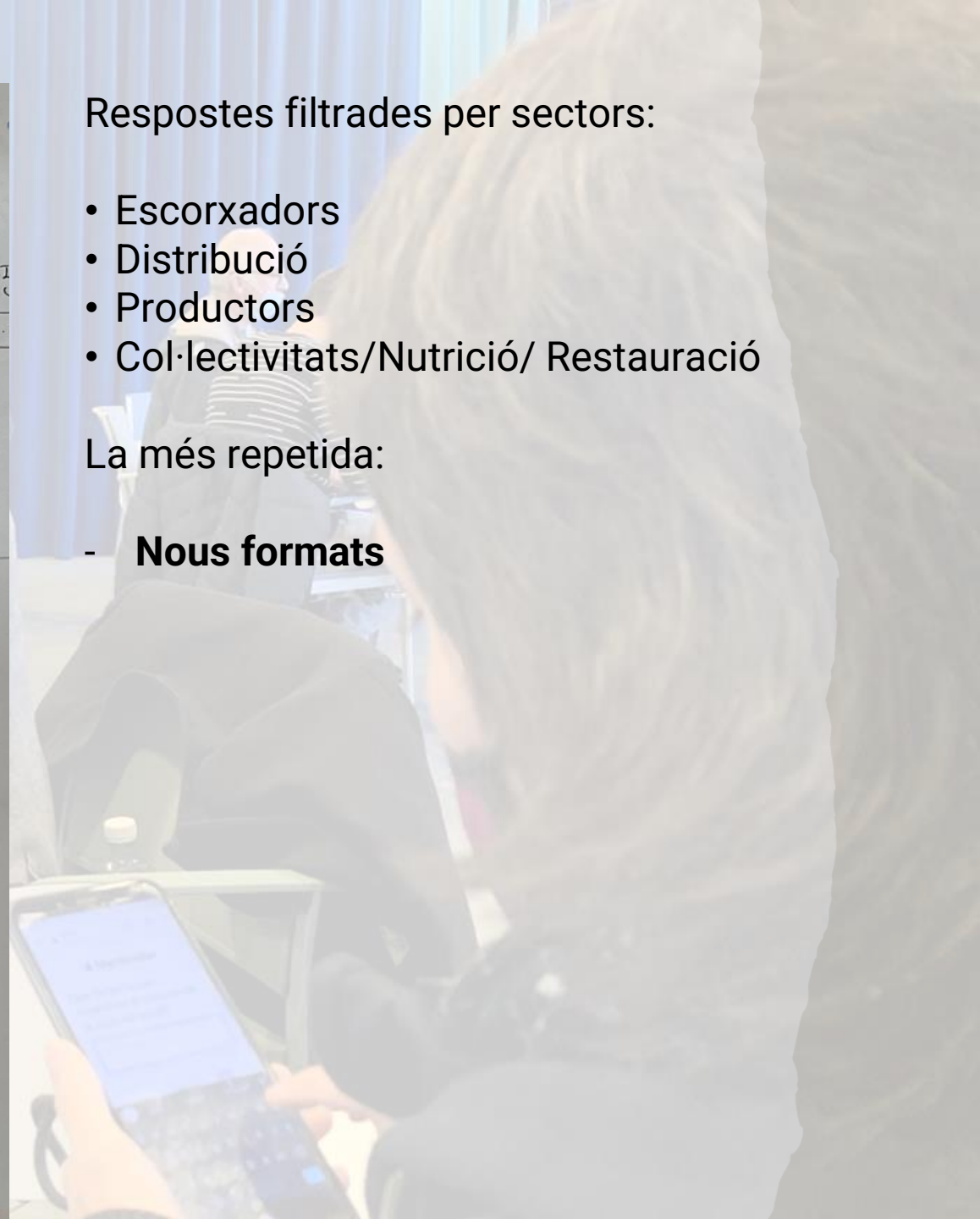
- FORMATS
- COLECT.
- TIEMPOS ADECUADOS.
- GUIES
- FORMACION
- COMUNICACIÓ.
- ELAB. CONCORDAS

Respostes filtrades per sectors:

- Escorxadors
- Distribució
- Productors
- Col·lectivitats/Nutrició/ Restauració

La més repetida:

- **Nous formats**



## Arquetips



Marina té 42 anys i 2 fills de 15 i 17 anys. Es professora de un col·legi a Tarragona, es divorciada, fa ioga i cuida molt la seva alimentació i la dels seus fills. Compra molts dels productes a botigues ecològics, però no té molt temps per cuinar encara que dina tots els dies a casa amb els fills.



María, 75 anys, viu amb el seu marit, en Jaume, a Lleida. Li agrada molt cuinar, però ja no'n té tanta força i agilitat com abans. Fa una cuina casolana i tradicional, però a vegades li agrada provar noves coses.



Joan 28 anys, es dissenyador gràfic, viu a Barcelona i es defineix com a Foodie. Le agrada viatjar buscant visitar restaurants i gaudir de la gastronomia en general del llocs que visita. Els caps de setmana fa sopars a casa on cuina per a amics.



Martí té 10 anys i menja al col·legi en Olot cada dia de la setmana. Le agraden els plats casolans. A la escola volen substituir la carn vermella del menú per carn blanca i estan valorant fer ús de la carn de conill. ¿Quines opcions de plats amb carn de conill considereu que es podrien implementar al menú? ¿Quins formats serien més viables per la escola?

**QUIN PRODUCTE O SERVEI DISSENYARIES?**

**TAULA 1**

**TARGET**  
 Marina (42 anys)  
 2 fills (17 i 15 anys)  
 Professora en una escola a Tarragona  
 Divorciada  
 Fa ioga i es cuida molt, sobretot la seva alimentació  
 Compra molt producte Eco  
 No té molt temps

Es valoren 2 opcions, tant la quarta com la cinquena gama semblen opcions interessants per aquest perfil, ja que estalvien temps de cuinar i preparar.

Es valoren opcions com escabets, que puguin ser aprofitats en fred o calent i es puguin incorporar en altres plats.

La carnisseria i la transformació veuen una oportunitat en rebre el conill desossat des dels escorxadors.

Pot ser massa cara per un perfil amb poc recursos, per això es valora més la 4a gama (amb el forn con a eina culinària més adient) per la seva durabilitat

**EXPLORACIÓ**  
 Desossament  
 Escabets  
 Forns  
 Pràctica culinària

**QUIN PRODUCTE O SERVEI DISSENYARIES?**

**TAULA 3**

**TARGET**  
 JOAN (28 anys)  
 Dissenyador gràfic  
 viu a Barcelona  
 Foodie  
 Li agrada viatjar, cercant restaurants i gaudir de la gastronomia  
 Cuina els caps de setmana a casa pels amics

Es proposa com a solució vendre a partir del canal online, kits complets per cuinar plats de influència creativa. Es donaran receptes apropiades en mitjans audiovisuals (QR amb video-recepta) i ingredients ja pesats i dosificats per que pugui cuinar tot des de zero, però amb la facilitat de tenir tot llest.

Es dubtes que sorgeixen són:

- Es pot fer ús del conill trossejat? Es poden usar conills mes grans?
- Existeix alguna varietat de conill o tipus d'alimentació que no generi tant de greix?
- Es pot mecanitzar el desossament dels conills?

Existeixen ajuts dels fons FEDER mitjançant els GAL's per finançar aquests tipus de modernitzacions?

**TRANSFERÈNCIA**  
 Conill gran  
 Alimentació del conill

**QUIN PRODUCTE O SERVEI DISSENYARIES?**

**TAULA 2**

**TARGET**  
 MARZIA (35 anys)  
 viu amb el seu marit, en Jaume, en l poble de Lleida  
 Li agrada molt cuinar, però ja no té tanta força ni agilitat com abans.  
 Fa una cuina catalana tradicional, tot

En aquest cas es presenten unes solucions encaminades a donar resposta a las necessitats dels nets i netes més que a la pròpia alimentació del arquetip. Educar als nens petits pot ser una oportunitat pels futurs consumidors donant la informació de l'origen de la carn. Les propostes culinàries es basen en estils de cuina més moderns com a "Pulled rabbit", hamburgueses, broquetes, etc. Més fàcilment assumibles pels nens/es petits/es.

Es recomana també fer ús de canals de comunicació per afavorir aquest enfoc i usar els restaurants com a prescriptors d'aquests nous productes (saker d'on venen les coses...)

**3. TRANSFERÈNCIA**  
 València  
 → PIMEBES ESTILO PÀRCELA O MORRISCA  
 PULLED RABBIT  
 PELS NETS  
 DISSENYARIES (MISERIA)

**QUIN PRODUCTE O SERVEI DISSENYARIES?**

**TAULA 4**

**TARGET**  
 MARI (10 anys)  
 viu a cot  
 Dina a l'escola  
 Li agrada el menjar casolà  
 A la seva escola venen a reduir la carn vermella per carn blanca  
 Des de l'escola

Per una banda es pensava en elaboracions fàcils per a col·lectivitats com a guisats i per tal de fer això es demana la possibilitat d'obtenir carn desossada des dels escorxadors i fer ús d'elaboracions com mandonguilles, hamburgueses, etc.. Per una altre banda es parlava sobre la necessitat de si anomenar el tipus de carn usada o simplement parlar de carns vermelles o blancs.

Altres oportunitats estaven en el ús de la carn de conill com acompanyada de altres proteïnes vegetals per minimitzar el augment de cost dels plats finals, així com a la oportunitat de la carn de conill en els menjars col·legis amb poblacions amb diversitat cultural i religioses (carn de porc-musulmans)

Se ha de portar a terme una educació entre els nens però també entre els pares, per tal de conscienciar sobre les bondats del producte.

**3. TRANSFERÈNCIA**  
 València  
 → PIMEBES ESTILO PÀRCELA O MORRISCA  
 PULLED RABBIT  
 PELS NETS  
 DISSENYARIES (MISERIA)

# Elaborats de 4a i 5a gamma

El poc temps disponible fa que la societat dediqui el seu temps lliure al oci i deixin de cuinar.

Així doncs el consumidor demanda solucions fàcils i ràpides ready-to-eat o ja preparades per cuina a casa

## Comentaris enquesta:

- *“Desenvolupament nous productes de 4a gamma al mercat”*
- *“Primer posar en pràctica per part d’escorxadors, distribuïdors les idees aportades en la jornada i, si es veuen resultats positius en venda i llotja, seguir treballant conjuntament en altres idees per arribar als potencials consumidors que ara no consumeixen carn de conill.”*
- *“El productors tenen que millorar i evolucionar, sinó es quedaran enrere.”*
- *“Que el que vam començar no es quedés amb res, sinó que tingues continuïtat i poder treure coses en comú en tota la cadena.”*
- *“A partir de les conclusions obtingudes, crec que serien un punt de partida per seguir treballant en els diferents aspectes que se’n derivin. S’hi podria treballar d’una manera més concreta en els temes de la comunicació i en els del tipus de format i presentació, que crec va ser on tothom hi posava més èmfasi.”*
- *“Assessorament personalitzat en cada cas concret.”*
- *“S’hauria de poder contactar de forma més important amb els escorxadors -obradors que poden desenvolupar aquesta feina. ja es va veure que no tots els escorxadors tenen la capacitat de adaptació -tampoc es tenen que menysprear la feina que ja fan- a la nova realitat que ens anirem enfrontant si volem incentivar el consum.”*
- *“V Gamma es el futur i directament des de l’escorxador!!”*
- *“Ja ho vaig dir, qualsevol idea que serveixi per crear la necessitat en el consumidor, serà la guanyadora... mentre no augmenti la demanda, difícilment podran vendre mes...”*



ALTRES OPINIONS DE LA JORNADA

## NOVES JORNADES DE TREBALL

- *“Més jornades i/o actuacions amb tota la cadena de valor, per acabar de definir una estratègia conjunta”*
- *“Fer una altra sessió de cocreació però aquesta vegada, dirigida al consumidor per conèixer també què és el que el fa tirar enrere a l'hora de comprar/consumir conill (creences, falta de coneixement, no saber com cuinar-lo...) i conèixer una mica quines necessitats tenen per llavors, poder debatre-ho amb escorxadors i comerciants i conscienciar que cal un canvi imminent en el mercat del conill i cal treballar tot el sector de la mà.”*
- *“Proposar més jornades però ja amb un enfoc diferent. No tan genèric sinó projectant algunes de les conclusions que es van extreure de la primera jornada. Incentivant o donant eines pels petits productors més concretes. petites formacions dels temes que més manquin i creguin els propis productors que necessiten aprendre.”*

## DEFINIR FULL DE RUTA

- *“Potser es podrien llistar els grans temes que van sorgir del debat en funció de la categoria professional dels assistents. Llistar les temàtiques, els problemes, segons a qui li afecten i relacionar-ho amb què hauria de passar, i com s'haurien d'implicar, els altres actors de la cadena, per solucionar-los. Un cop llistats i relacionats els actors, marcar de més a menys factible (o en procés) les diferents accions. I a partir d'aquí pensar en quines accions es poden afavorir i qui i com ha de ser l'encarregat de dur-les a terme. Tenir aquest feedback general, i també específic per sectors, potser farà partícips a cadascú de nosaltres de la corresponsabilitat de mantenir viu el sector.*
- *Revisió anual de la feina - aplicació - ideari creat*

## ANALISIS DE COSTOS

- *Preus moltes vegades inferiors als costos i poc consum dels mateixos... De totes maneres, la crisi del COVID ha accelerat la percepció de la població en general de l'important que és consumir productes de proximitat. També va lligat amb el comerç de barri, l'educació... Un repte que s'ha de treballar sinèrgicament amb varis sectors econòmics i sobretot en l'educació als valors de sostenibilitat, d'autosuficiència alimentària, d'economia circular...*



# CONCLUSIONS

- És essencial fer evolucionar el sector, partint de la base que es disposa d'un **bon producte**, i treballar per a convèncer tota la cadena de valor. Cal **empoderar** i fer sentir que tothom és important.
- S'arriba un consens que a través **de la 4a i la 5a gamma hi ha una oportunitat pel sector**. Cal definir el tipus d'implicació dels diferents agents de la cadena de valor.
- Les diferents estratègies plantejades durant la sessió (col·lectivitats, reforç del valor de proximitat, restauració, sostenibilitat, salut...) han de ser **valors de reforç i comunicatius**.
- **Voluntat de crear noves jornades**. Des d'Alícia volem escoltar i conèixer les inquietuds de cada agent per a focalitzar-nos en les solucions més adients.
- Cal **suport institucional** per engrescar tot el sector, en paral·lel al desenvolupament de projectes privats.

# La jornada interdisciplinària ha ajudat a donar empenta a:



Etiquetes



Formats

Incorporacions de noves ofertes adaptades al lineal

Projectes de desenvolupament intern de productes de 4a 5a gamma

Creació d'un grup de treball per avaluar petjada ambiental

Projecte per nous formats de comunicació segons target

# Estratègies de presentació de la carn de conill per a la seva comercialització



conill

manual de  
gamma 4ª i 5ª

Diferents moments de consum

Practicitat

Valor afegit

Conveniència

Diferents targets

4a gamma

Especejats

Talls

Manipulats

Preparats per

Packs versàtils

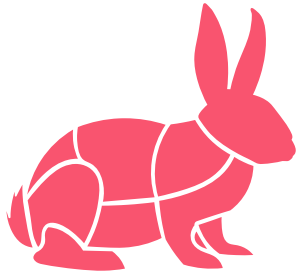
5a gamma

Llest per menjar

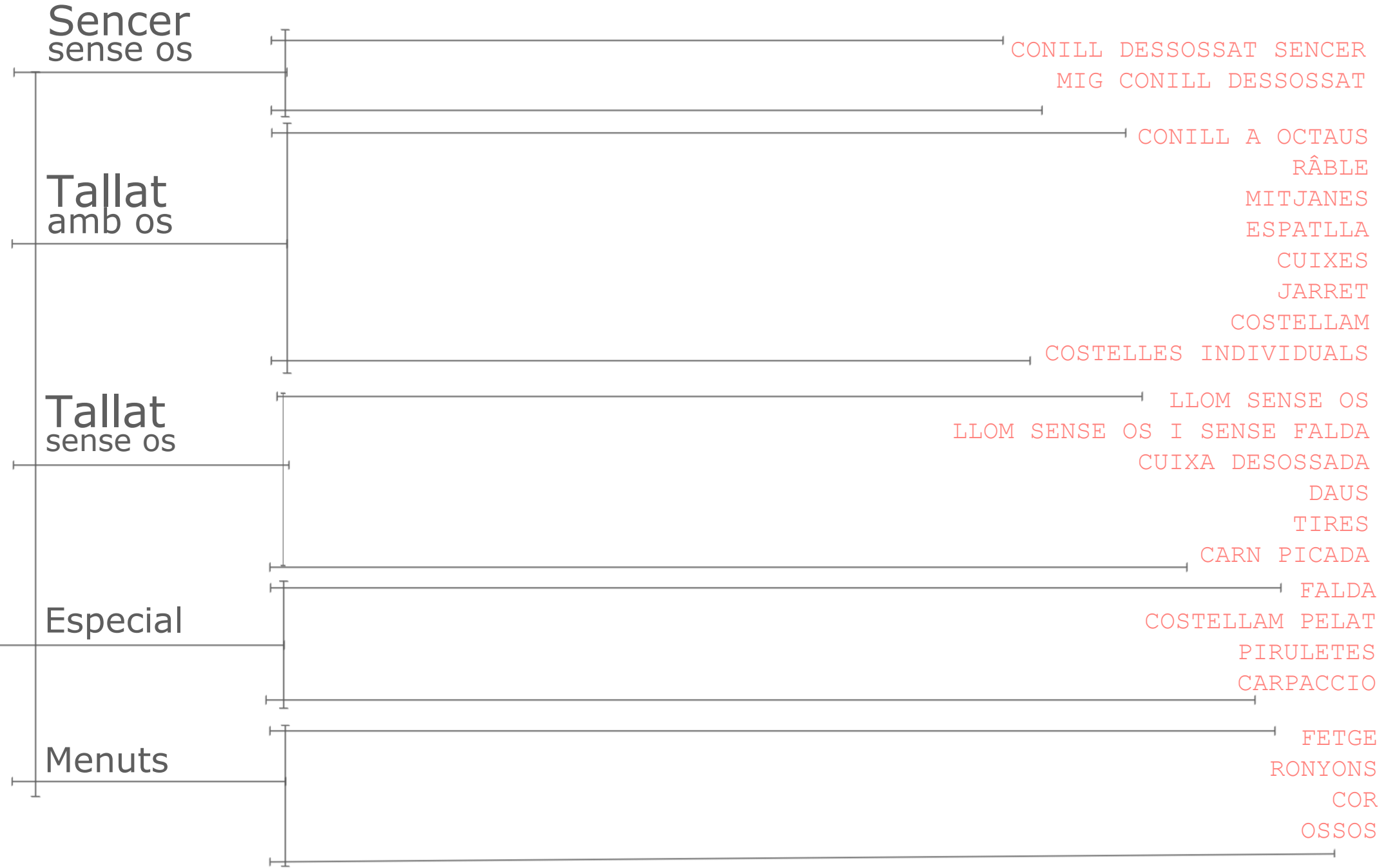
Ajudes culinàries

Plats acabats





Talls







# Tallat sense os



LLOM SENSE OS  
LLOM SENSE OS I SENSE FALDA  
CUIXA DESOSSADA  
DAUS  
TIRES  
CARN PICADA

Talls	Descripció	Elaboració	Imatge	Aplicacions
<b>LLOM SENSE OS</b>	Llom de conill desossat	Separar els lloms del conill amb la falda, desossar-los i pulir-los. Espot farcir i bridar.		Tall pensat per farcir i rostir.
<b>LLOM SENSE OS I SENSE FALDA</b>	Llom de conill desossat i sense la falda	Separar els lloms del conill, desossar-los i separar la falda.		Tall indicat per fer a la planxa o embolicarlo amb massa de full i coure'l al forn tipus Wellington
<b>CUIXA DESOSSADA</b>	Cuixa de conill desossada i lligada amb una mall de cordill per a poder farcir amb els ingredients desitjats	Desossar les cuixes del conill i lligar amb una malla de bridar.		Producte pensat per a farcir amb el que es desitgi (picada de conill i fruits secs, samfaina, espinacs...) i ideal per fer guisada o al forn.

# PROPOSTA DE SEGUIMENT:

## Projecte pel desenvolupament d'elaborats amb carn de conill (4a - 5a gamma) i la seva implementació al mercat

Cal fer arribar el coneixement generat per Fundació Alícia i eines al sector, principalment escorxadors i distribució (indústria alimentària també) per a dissenyar productes que responguin a les necessitats actuals dels diferents consumidors.

Treballar de forma coordinada, creant sinergies entre els diferents agents de la cadena de valor ajudarà a desenvolupar productes més coherents i amb majors possibilitats d'èxit.

Seguir realitzant aquest projecte requerirà nou finançament per part dels involucrats (tant pel desenvolupament com per la implementació):

- *La Federació podria vehiculitzar el suport i la dinamització als escorxadors.*
- *Alícia disposa del coneixement per a desenvolupar els productes i podria donar suport a la industrialització. Alhora comunicaria a d'altres canals (col·lectivitats, restauració, retail..)*
- *La distribució s'hauria de comprometre a oferir (i/o desenvolupar) els productes.*
- *Administració (comunicació, control, ajut als escorxadors, avaluació del retorn)*



**MOLTES GRÀCIES**