



ESTUDIO CUALITATIVO SOBRE LA CARNE DE CONEJO

Tomás M. Rodríguez Serrano
tmrs@asescu.com



Una parte del estudio de mercado llevado a cabo por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha consistido en realizar un análisis cualitativo sobre el consumo de la carne de conejo. Para esto se seleccionaron 16 consumidores, responsables de realizar la compra en los hogares y se hicieron dos reuniones, en las que 8 personas en cada grupo hablaron sobre sus hábitos de compra y consumo de esta carne.

A continuación se describen las principales conclusiones de estas reuniones.

HÁBITOS DE COMPRA Y CONSUMO DE LA CARNE DE CONEJO.

La inmensa mayoría de los participantes afirman que para realizar la “compra grande” prefieren desplazarse a los grandes superficies (grandes supermercados e hipermercados). Ahora bien, para la compra de los alimentos frescos la mayoría de los participantes prefieren acudir al mercado tradicional, ya que, suele ser un establecimiento al que llevan acudiendo bastante tiempo, les conocen, y





se fían de la profesionalidad y el consejo de los dependientes

*“Hasta te dicen cuándo está más fresco... eso en el hiper nunca”
“De mi pollero me fío, pero en el hipermercado no sé de dónde viene el que corta”*

Las 16 entrevistada afirman incluir carne de conejo en la cesta de la compra, de manera espontánea e enumeran los aspectos positivos de este alimento:

- Tiene muy buen sabor.
- Es una carne poco grasa.
- Existe una gran variedad de platos para cocinarla.
- Es una carne muy jugosa.

La mayoría compra el conejo entero troceado, ya que es mucho más cómodo para cocinar y se conserva mejor.

Al preguntar qué tipo de carne de conejo conocen, pocas son las participantes que manifiestan conocer más de una. Sin embargo, en las dos reuniones, una vez que una participante diferenció dos tipos el resto se sumó y manifestó conocerlos:

*“El de monte y el casero”
“El grande y el pequeño”*

De forma unánime el que más se compra es el casero o pequeño, entre 2 y 3 veces al mes. El de monte o grande se adquiere en contadas ocasiones a pesar de tener un precio más reducido.

Características atribuidas por las entrevistadas a cada tipo de conejo

Conejo de monte	Conejo Casero
Tiene sabor fuerte	Tiene un sabor característico al que nos hemos acostumbrado
Su carne es más dura	La textura es más agradable al paladar
Se suele utilizar para guisos y al horno principalmente	Es más versátil a la hora de cocinar porque gusta a todo el mundo
Es más difícil de encontrar en los establecimientos	



El conejo es un alimento fácil de preparar.

Claro, además la ventaja que le veo es que lo dejas hecho y al día siguiente está más bueno que el día que lo has guisado

**La carne de conejo
es considerada
como un alimento
complementario**

La carne de conejo no es un producto del que los consumidores exijan gran variedad. Acostumbrados a comprar del tipo casero, solo busca variantes en el formato de presentación. Algunas de las participantes afirman que compran partes del conejo embarquetadas (muslos, costillas, etc.) pero no con mucha frecuencia porque consideran el sobreprecio excesivo.

“12€ si quieres solo patas”

Durante el último año los participantes consideran que han mantenido un consumo estable, es más, la inmensa mayoría considera que su consumo ha sido constante “desde siempre”. En este punto surge el tema de que el consumo de carne de conejo es prácticamente una tradición en muchos hogares.

*“En mi casa, una vez a la semana,
es el día del conejo al ajillo”*

El consumo de carne de conejo se considera diferente del otro tipo de carne. Cuando se preguntó a los participantes si consideran la carne de conejo un alimento complementario o sustitutivo de otro, prácticamente la totalidad de las participantes afirman que es complementario a otros alimentos.

“El conejo, el pollo, la ternera tienen su público, un no pone la zancadilla al otro”

“Cada cosa tiene su receta y su momento”



Como el resto de alimentos frescos, las participantes prefieren comprar la carne de conejo en la pollería. Una mayor calidad de producto y la confianza en el dependiente son los atractivos principales por los que eligen este establecimiento “la pollería te da más sensación de fresco, como más confianza”

Anteriormente se ha citado que una de las características de la carne de conejo es que es un alimento “muy socorrido para cocinar”. A lo largo de las dos reuniones las participantes retoman una y otra vez cómo preparan la carne de conejo, en qué platos la utilizan como complemento

y en cuáles son el principal, etc. Es unánime la opinión de que el conejo es un alimento de fácil preparación y que mantiene su sabor días después de su preparación.

“La ventaja que le veo es que lo dejas hecho y la día siguiente está más bueno que el día que lo has cocinado”

Las recetas que con mayor frecuencia utilizan los participantes son:

- Al ajillo.
- Con Arroz.
- Complemento de la paella.
- Al horno.
- Guisado con tomate.
- Guisado con patatas.

La carne de conejo suele gustar a todos los miembros del hogar. Sólo dos de las participantes afirman que un miembro de su hogar lo rechaza (la hija menor en ambos casos) debido a que los huesos son pequeños y les “da grima”.

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS

Entre los diferentes formatos de presentación de la carne de conejo no todos están etiquetados. Cuando lo llevan sí que suelen consultarlo, especialmente las bolsas.



MAQUINARIA PARA MATADEROS DE CONEJOS

- Aturridores
- Cortadora de manos
- Cortadora de pies
- Extractoras de piel
- Repeladoras de patas
- Descolgadas de patas
- Cepillos limpiadores
- Colgadores
- Curvas
- Cadenas
- Piñones cadena
- Grupos motrices



MEVIR, S.A.
 Portugal, 3 - Polígono Industrial - Les Comes
 08700 IGUALADA (Barcelona)
 Tel.: 938 030 649 - Fax: 938 050 461
 mevirsa@mevirsa.com
 www.mevirsa.com



En la pollería tú le pides, dame un conejo entero, te lo pesa y si lo quieres troceado el precio va a ser el mismo

No hay diferencias en la información que el consumidor busca en el etiquetado de la carne de conejo y el resto de productos:

- Fecha de caducidad
- Peso

De todas maneras es importante señalar que en el conejo el etiquetado se considera secundario, la mayoría de las participantes afirman que aunque todos los formatos llevaran etiquetado, confían más en la calidad del establecimiento habitual y el consejo del dependiente, especialmente en los mercados.

“Si es un establecimiento de confianza yo ya ni miro, sé que lo van a dar fresquísimo”

En función del establecimiento, las participantes que compran en grandes superficies y en mercado tradicional, afirman que en los mercados no suelen mirar el etiquetado y sólo un poco en supermercados y grandes superficies.

El formato que más asocian las participantes a la carne de conejo son las bolsas y el que menos gusta es el empaquetado. Esta poca confianza en las bandejas de presentación fomenta que se mire más el etiquetado que en otros formatos.

PERCEPCIÓN DE PRECIOS

La carne de conejo es uno de los pocos alimentos que las participantes consideran que tiene un precio adecuado. Rápidamente lo comparan y critican el precio del resto de productos. Al reconducirles al precio del conejo mejoran la valoración de su precio.

“Si cuesta menos mejor, pero ahora está bien”

“Le vemos un precio asequible”

El formato más caro es el empaquetado, para el resto de formatos no identifican diferencias significativas en el precio.

**La carne de conejo
es considerado
como un alimento
esencialmente
saludable**

“En la pollería tú le pides, dame un conejo entero, te lo pesa y si lo quieres troceado el precio va a ser el mismo”

La evolución del precio durante el último año se ve más estable, con una pequeña subida a finales del 2007. A la hora de señalar los motivos de la subida, los jus-

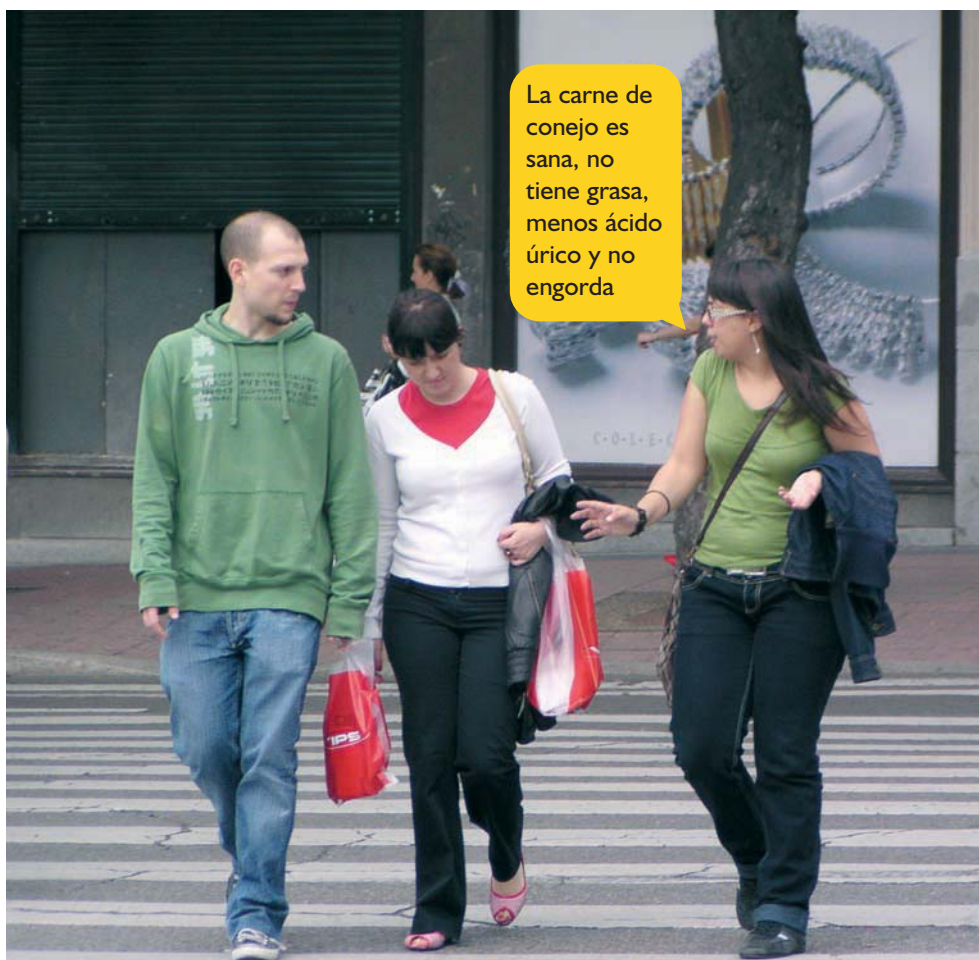
tifican en los intermediarios y la subida de los piensos de los animales. En este punto, la mayoría de las participantes creen que la venta directa es el canal más económico y el favorito si tuvieran acceso a él.

“Ahí si que tienes garantizada la calidad al 100% y a un precio que ni comparas”

EL CONEJO COMO ALIMENTO SALUDABLE

La constante en las dinámicas de grupo realizadas es considerar la carne de conejo como un alimento esencialmente saludable. La mayoría de las propiedades que las participantes consideran más características de la carne de conejo se centran en sus aspectos beneficiosos.

“No tiene grasa, menos ácido úrico, no engorda”





Lo de las vacas locas y los pollos constipados sí, pero del conejo no recuerdo nada

En particular, comparando la carne de conejo con otros tipos, las ventajas que se asocian al conejo coinciden en gran medida con las características que se asocian con este tipo de carne:

- Gran variedad a la hora de cocinarlo.
- Fácil para cocinar.
- Precio.

Los inconvenientes los centran en el tamaño del animal. En las dos reuniones realizadas las participantes comentan que la cantidad de carne de una pieza es algo escasa. En relación a esto también comentan que las partes más sabrosas no dan para saborearlo como les gustaría. La opción es comprar más piezas.

La mayoría de las participantes no aprecian un cambio en la calidad de la carne de conejo en los últimos años, consideran que la calidad es igual de buena porque no la asocian a tratamientos o sustancias química. Es decir, su consumo se considera natural, sin tratamientos ni alteraciones. Podemos afirmar que en cuanto la seguridad alimentaria la carne

de conejo cuanta con la confianza absoluta de los consumidores.

Ligada a esta idea, a las participantes les cuesta identificar alguna alerta alimentaria en la que haya estado involucrada la carne de conejo. Una de las participantes nombró la mixomatosis como una enfermedad propia de los conejos y el resto de participantes respondió que ya estaba controlada.

“Lo de la vacas locas y los pollos constipados sí, pero del conejo yo no recuerdo nada.”

La creación de un sello que garantice la calidad de los alimentos contribuiría a aumentar la confianza y la seguridad alimentaria, especialmente en los alimentos frescos. Los participantes mantienen que Sanidad debería ser la institución encargada de conceder este sello y que incrementara el rigor en el baremo de calidad durante todo el proceso.

“Si tú ves el sello de Sanidad, registrado en Sanidad, entonces eso ya es otra cosa”.