



Barómetro del Clima de Confianza del Sector Agroalimentario

JOSÉ MIGUEL HERRERO VELASCO

Subdirector general de Estructura de la Cadena Alimentaria. Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino

El Barómetro del Clima de Confianza del Sector Agroalimentario se puso en marcha en 2004 para mejorar la información sobre el sector agroalimentario en los temas de consumo y comercialización.

Desde ese momento hemos ido introduciendo mejoras y calibrando la información de este estudio y nos ha servido para disponer de series históricas de las percepciones sobre el sector alimentario de todos los agentes que forman parte de la cadena alimentaria.

Este estudio analiza el clima de confianza del sector agroalimentario español a través de la medición de la importancia, la satisfacción y la confianza de distintas variables (situación económica del país,

evolución de las ventas y perspectivas, confianza alimentaria, etc.) en todos los agentes que conforman la cadena de comercialización agroalimentaria (productores, industria, mayoristas, distribución minorista y consumidores).

Cada trimestre se realizan 4.681 encuestas, distribuidas entre un total de 1.050 productores, 800 industrias agroalimentarias, 700 distribuidores minoristas, 125 mayoristas y 2.006 consumidores. Durante el último trimestre del año, la muestra de consumidores aumenta hasta 2.800.

Los datos que se exponen a continuación corresponden a encuestas que se realizaron durante el primer trimestre de 2009.

LA VALORACIÓN DE LOS CONSUMIDORES

El primer dato a destacar es el relativo a la percepción que tienen los consumidores españoles en relación con los alimentos que consumen. El 88,3% de los consumidores muestra una confianza plena en los alimentos que consume, frente al 11,7% que aún manifiesta una cierta desconfianza.

Otro aspecto sometido a análisis se refiere a la percepción del consumidor respecto a la evolución que ha experimentado la calidad de los alimentos en los últimos meses. Los resultados del trimestre muestran que el 52,1% de los consumidores cree que ésta permanece igual, frente al 35,7% que piensa que ha

mejorado. El 11,9% opina que la calidad durante dicho período ha empeorado.

La información de los productos presente en los etiquetados y envases es una fuente de información muy importante para el consumidor. Y así lo avala que el 68,6% de los consumidores españoles se muestra satisfecho con esta información que acompaña a los productos.

Respecto a la confianza que despiertan los diferentes establecimientos de compra entre los consumidores, utilizando una escala de 0 a 10, donde el 0 significa ninguna confianza y el 10 significa total confianza, los mercados tradicionales y los supermercados obtienen un 7,0, seguidos de cerca por los hipermercados (6,9) y las tiendas de barrio (6,8). Las tiendas descuento obtienen un 5,8 y los mercadillos un 4,2.

En cuanto a las diferentes tipologías de marcas en productos de alimentación, las marcas líderes (6,9 puntos sobre un máximo de 10) son las que más confianza generan entre los consumidores. A las marcas líderes le siguen las marcas de los establecimientos, también conocidas como marcas del distribuidor o marcas blancas, que obtienen un nivel de confianza de 6,7 puntos. Las marcas más baratas generan una confianza menor entre los consumidores (5,9). Los productos en oferta son los que menos confianza ofrecen para el consumo (4,8), manteniendo los resultados obtenidos en el último trimestre de 2008.

GRÁFICO 1

Confianza en los diferentes tipos de marcas. Porcentaje

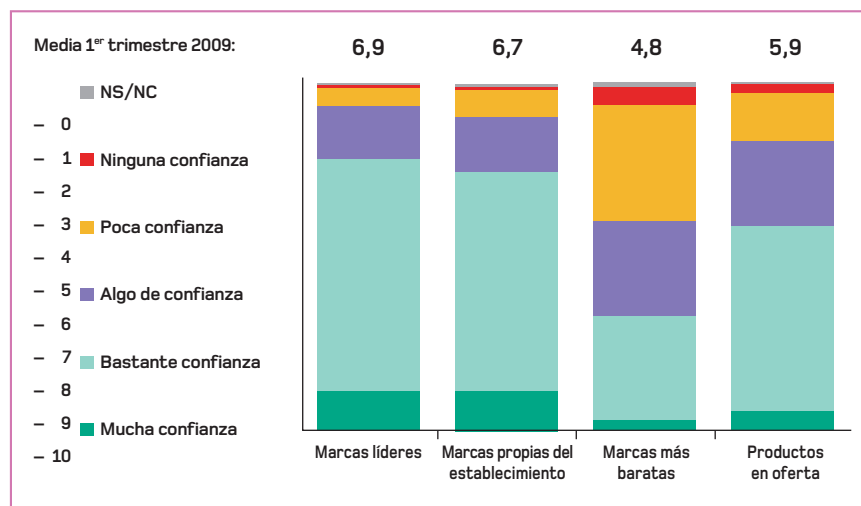
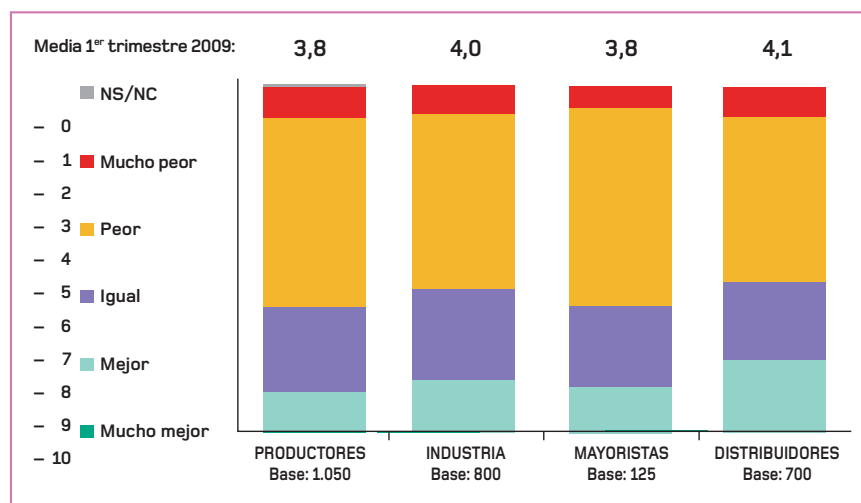


GRÁFICO 2

Perspectivas sobre la situación del sector agroalimentario en España durante el próximo año. Porcentaje



OPTIMISMO DE LA INDUSTRIA Y LA DISTRIBUCIÓN

Los agentes de la distribución son, junto con la industria, los agentes más optimistas sobre la evolución de la situación del sector agroalimentario para el próximo año, aunque los niveles alcanzados aún no pueden ser considerados como muy positivos debido a la actual situación de coyuntura económica.

Los diferentes sectores de la industria agroalimentaria consideran que la evolución de los márgenes y las ventas es la



GRÁFICO 3

Grado de satisfacción con la evolución de las ventas durante el último año.
Porcentaje

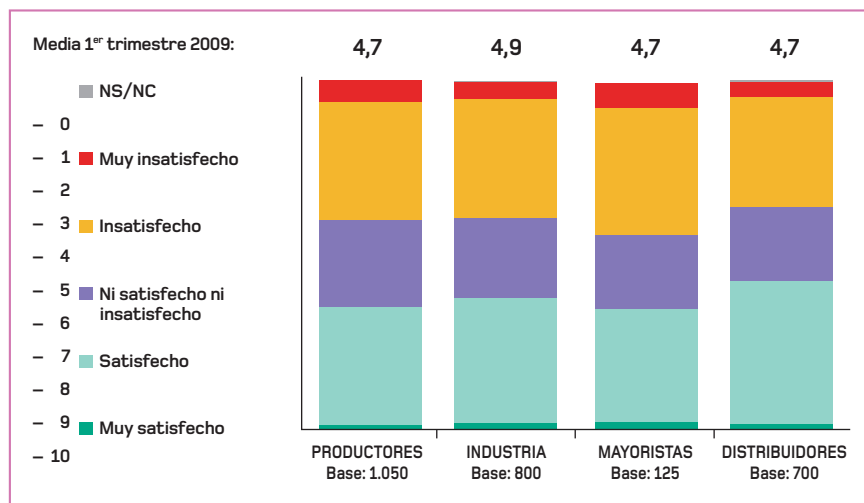
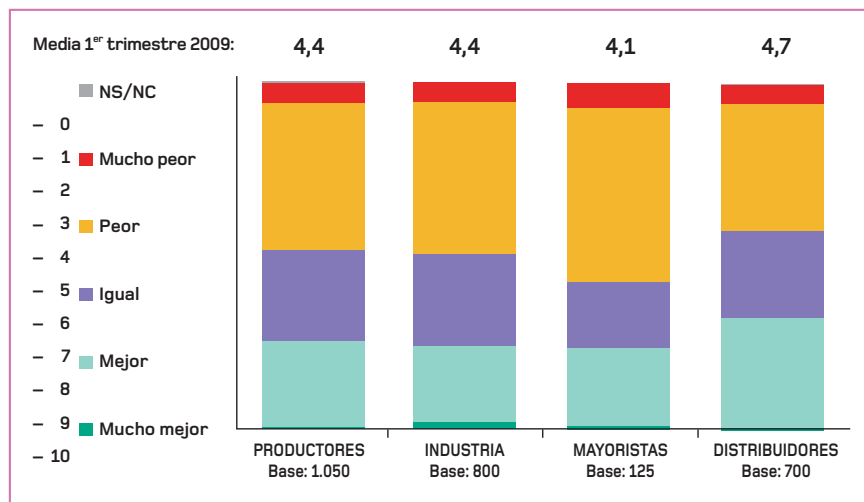


GRÁFICO 4

Perspectivas sobre la evolución de las ventas para los próximos meses.
Porcentaje



variable que mayor peso ejerce en la evolución y el desarrollo de sus negocios. Por detrás se sitúan las siguientes variables:

- Costes financieros de la empresa.
- Coyuntura económica del sector.
- Coyuntura económica del país.

Durante el primer trimestre de 2009, la satisfacción de los distribuidores con la evolución de los costes financieros de la empresa durante el último año registra niveles de 4,5 puntos sobre un máximo de 10, frente a los 4,4 de la industria, 4,2 de los mayoristas y 4,1 de los productores.

La satisfacción con la evolución de las ventas y los beneficios obtenidos durante el último año entre los diferentes agentes agroalimentarios alcanza niveles medios.

Las tiendas descuento, los grandes supermercados y los hipermercados son los establecimientos que se muestran más satisfechos respecto a los resultados en las ventas. El menor índice de satisfacción se da entre los mercados y las tiendas de barrio.

Las perspectivas de venta para los próximos meses se sitúan en niveles similares (distribuidores) o inferiores (productores, industrias y mayoristas) a los registrados respecto a las ventas obtenidas durante el último año, lo que indica que el escenario comercial más próximo es contemplado desde una perspectiva aún poco optimista.

RELACIONES COMERCIALES

Otros aspectos que se analizan en el Barómetro del Clima de Confianza tienen que ver con el ámbito de las relaciones comerciales. En este sentido, el aspecto más valorado por los agentes agroalimentarios (industria, mayoristas y distribuidores) es la calidad de servicio que los proveedores le ofrecen.

Otros aspectos relevantes de las relaciones comerciales tienen que ver con los precios que pagan a los proveedores por los productos de alimentación que les



CUCA®

La elección natural



en conserva con aceite de oliva virgen extra ecológico • 1ª MARCA

Ecológicos

Bonito del Norte, Sardinias y Atún Claro

Nuestros productos son capturados en las mejores áreas de pesca con artes tradicionales, seleccionando su tamaño para obtener una conserva de sabor, textura y color óptimos, utilizando el mejor aceite de oliva virgen extra procedente de cultivo ecológico. En CUCA sólo utilizamos productos naturales, certificando el contenido de sus envases que son identificados individualmente con la garantía del Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Galicia.

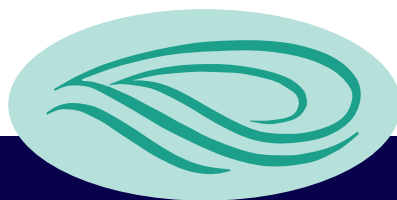
www.conservascuca.com





MUCHAS PRESENTACIONES, UN SÓLO ORIGEN.

Un producto que encontrarás en mil y una presentaciones.
Sabroso, nutritivo y saludable. El Mejillón de Galicia. Fruto de
las mejores rías del mundo. Pero recuerda que sólo el sello de la
DOP Mejillón de Galicia garantiza su origen y su calidad. Exígelo.



MEJILLÓN DE GALICIA
● Denominación de Origen Protegida ●





venden y por los plazos de pago que tienen con éstos.

El mayor nivel de satisfacción con los precios que pagan a los proveedores se registra entre los mercados y los super-

mercados. Las tiendas tradicionales y los autoservicios son los establecimientos que se muestran más descontentos en este aspecto.

En cuanto a los plazos de pago acorda-

dos con los proveedores, las tiendas tradicionales y las tiendas descuento son las menos satisfechas.

Desde 2009 venimos haciendo monográficos sobre temas de actualidad de tipo más coyuntural. En el presente artículo se exponen los resultados del último monográfico realizado. Concretamente, en esta ocasión, nos hemos centrado en conocer la percepción de los agentes de la cadena alimentaria en relación con la crisis económica que estamos atravesando.

El 60,4% de los consumidores españoles prefiere comprar productos agroalimentarios nacionales a productos agroalimentarios procedentes de otros países, aunque estos últimos sean más económicos. Un 22,3% se decanta por la opción de comprar los productos más baratos y un 16,8% se muestra indiferente.

Los consumidores españoles han reducido su gasto de una manera moderada en los productos que compran y por los servicios que pagan; sin embargo, si el análisis se restringe a los productos de alimentación, se comprueba que la reducción del gasto ha sido menor (4,0 sobre una escala de 0 a 10 en la que 0 significa mucho y 10 nada) que en otro tipo de productos, lo que pone de manifiesto que el gasto dedicado a la cesta de la compra no se ve tan afectado como la compra de otro tipo de productos/servicios, al ser los productos de alimentación de primera necesidad.

Entre las medidas adoptadas por los consumidores españoles a la hora de reducir su gasto en productos de alimentación, se citan especialmente el dejar de consumir algunos productos de capricho (49,2%) y una mayor búsqueda de ofertas y descuentos (45,6%).

Como ya he comentado al principio del presente artículo, desde el MARM estamos volcados con la generación de información relevante para los agentes de la cadena alimentaria. Una vez diseñados los estudios sobre análisis del consumo alimentario, es necesario difundir sus resultados entre todos los que necesitan tomar decisiones en un momento tan complejo y dinámico como el actual. ■



CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO SANAS POR NATURALEZA

Ya no tienes que preocuparte
por comer saludablemente.
Dentro de cada conserva de
pescados y mariscos hay un alimento
sano y nutritivo, beneficioso
para tu salud y la de los tuyos,
ideal tanto para consumir a diario,
como para ocasiones especiales.
Pura energía, pura vitalidad.

FROM

POR NUESTRO PESCADO DE HOY
Y DE MAÑANA

www.from.es



CONSERVAS

¿POR QUÉ CONSUMIR CONSERVAS?

- **Por su sabor.** Las conservas de pescados y mariscos ofrecen una amplia variedad de ideas y sabores para su cocina.
- **Con todos los datos.** En todos los envases siempre encontrará las fechas, pesos, recomendaciones de consumo... Toda la información que precisa para disfrutar del producto elegido.
- **Máxima seguridad.** En el proceso de conservación se eliminan todo tipo de microorganismos y gérmenes. Prácticamente no existen riesgos de consumo.
- **Salud y nutrición.** Las conservas de pescados y mariscos aportan, además de sabor y variedad, todas las cualidades nutritivas de los productos del mar.
- **Con toda naturalidad.** Los pescados y mariscos se capturan y, sin demora, se preparan para los procesos de conservación con la manipulación precisa.
- **Conservación natural.** Las conservas no contienen conservantes. La esterilización es suficiente para conservar el producto en perfecto estado hasta su consumo.
- **Mínimo impacto ecológico.** Al no necesitar frío, las conservas no requieren energía para guardarlas en óptimas condiciones. Los envases son reciclables por lo que no suponen ningún inconveniente para el medio ambiente.
- **A cualquier hora, en cualquier lugar.** La conserva enlatada es práctica, cómoda y rápida. Se pueden disfrutar en cualquier lugar pues no son necesarios engorrosos útiles de cocina ni tiempos previos de preparación. Abrir y comer.
- **Por economía.** Las conservas enlatadas son un aliado excelente de la cocina cotidiana a precios muy agradecidos. Y siempre tiene lo que busca. Nunca están fuera de temporada.

Las conservas de pescados y mariscos son sanas, ofrecen una amplísima gama de presentaciones, conservan todas sus propiedades nutricionales y los envases que utilizan son totalmente reciclables.

SALUDABLES. A pesar de la creencia popular, las conservas no contienen conservantes. El proceso de esterilización al que son sometidas basta para mantener el producto en perfecto estado hasta su consumo.

Las cualidades nutricionales de las conservas de productos de la pesca se deben principalmente al valor nutritivo del producto envasado. El pescado, por su contenido en proteínas, materia grasa, vitaminas y sales minerales, es un elemento esencial en cualquier dieta sana y equilibrada. Las proteínas del pescado en conserva gozan de una excelente digestibilidad. La presencia de vitaminas B2 y B3 y de vitaminas A y D es notable. Las sardinas, la caballa y otros pescados en lata contienen una gran cantidad de ácidos grasos Omega-3. Y singularmente llamativo es el contenido en minerales como el calcio y el fósforo.

Todas las elaboraciones de pescado enlatado son muy aconsejables desde el punto de vista nutritivo, pero entre ellas destacan las enlatadas en aceite de oliva, ya que unen a las cualidades positivas de los ácidos grasos poliinsaturados Omega-3, el hecho de que aportan una cantidad importante de ácido oleico, lo que las hace especialmente idóneas en la prevención de las enfermedades cardiovasculares.

SABROSAS. Las conservas de pescados y mariscos ofrecen una amplia variedad de sabores, ya que son muchos los productos del mar y las preparaciones utilizadas en su elaboración. Su valoración gastronómica es hoy altísima lo que las hace ideales para compartir con unos amigos.

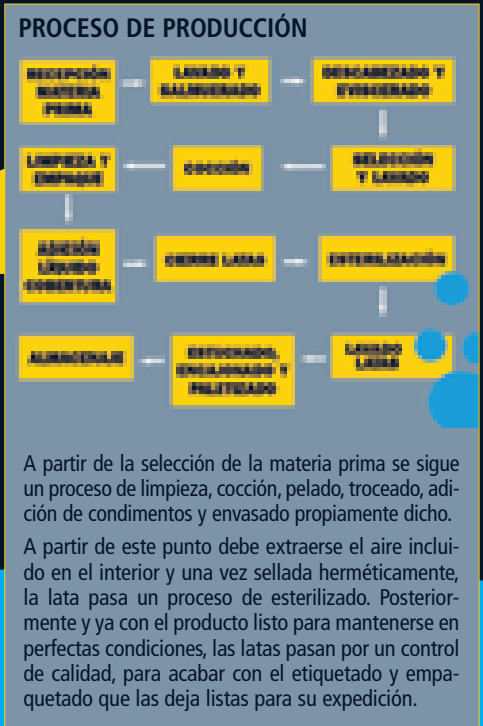
CÓMODAS. Las conservas son prácticas, cómodas y rápidas. Se pueden disfrutar en cualquier lugar pues no son necesarios engorrosos útiles de cocina ni tiempos previos de preparación. Abrir y comer. Además, siempre están a mano si se quieren utilizar como parte de platos más elaborados.

SEGURAS. Las conservas de pescados y mariscos ofrecen una gama extensa de preparaciones para su consumo con total seguridad. En todas las latas aparece la información completa de fechas en las que han sido elaboradas y preparadas para su conservación. De no ser así descártela.

Recuerde que en el proceso de conservación se eliminan todo tipo de microorganismos y gérmenes por lo que, respetando las fechas indicadas en el envase y eliminando aquellos envases de aspecto sospechoso, no existe riesgo alguno de intoxicación alimentaria.

Las conservas enlatadas mantienen intactas todas las cualidades nutricionales de los alimentos. Son productos, pescados y mariscos, que se capturan y elaboran conservando sus cualidades con una manipulación mínima. A pesar de la creencia popular, las conservas no contienen conservantes. La propia esterilización basta para mantener el producto en perfecto estado hasta su consumo. Los nuevos sistemas de apertura facilitan la manipulación del envase sin perjudicar su seguridad al tiempo que mejoran su uso.

La **tecnología más avanzada** está presente en la industria conservera. Más de 40 directivas europeas regulan el proceso de las conservas enlatadas desde la captura de las piezas hasta su destino, el punto de venta. España cuenta, además, con uno de los más exhaustivos sistemas de control de producción, análisis de riesgo y control de puntos críticos, que garantiza la preservación de los valores nutricionales del producto conservado y su óptima seguridad bacteriológica. Las conservas de pescados y mariscos se elaboran con productos de primera calidad y apenas sufren el proceso de manipulado con lo que se mantienen todas las propiedades del alimento sin tener que añadir aditivos.



VALORES NUTRITIVOS

Atún en aceite: Proteínas (g/100g) 25.2 Grasas (g/100g) 20.1 Energía (Kcal/100g) 286