DISFRUTA DE LA CALIDAD EUROPEA EN FAMILIA

CARNE DE CONEJO

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

DOSSIER PRENSA

FÁCIL * VERSÁTIL * SABROSA

LA RECETA DE EUROPA

RECOMENDACIONES DIETÉTICAS PARA CARNE

INTERCUN

Cofinanciado por la Unión Europea

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

ÍNDICE

1 ASOCIACIONES Y PAÍSES 1

2 CARNE DE CONEJO:TRADICIÓN Y SABOR 3

3 MODELO DE PRODUCCIÓN EUROPEO 6

4 EN DATOS: UN SECTOR EN RIESGO EN EUROPA 7

5 UNA CAMPAÑA DE CONTINUIDAD 11

6 ABUELOS INFLUENCERS 13

7 CREATIVIDAD 14

8 ACCIONES: LA MEJOR ESTRATEGIA 18

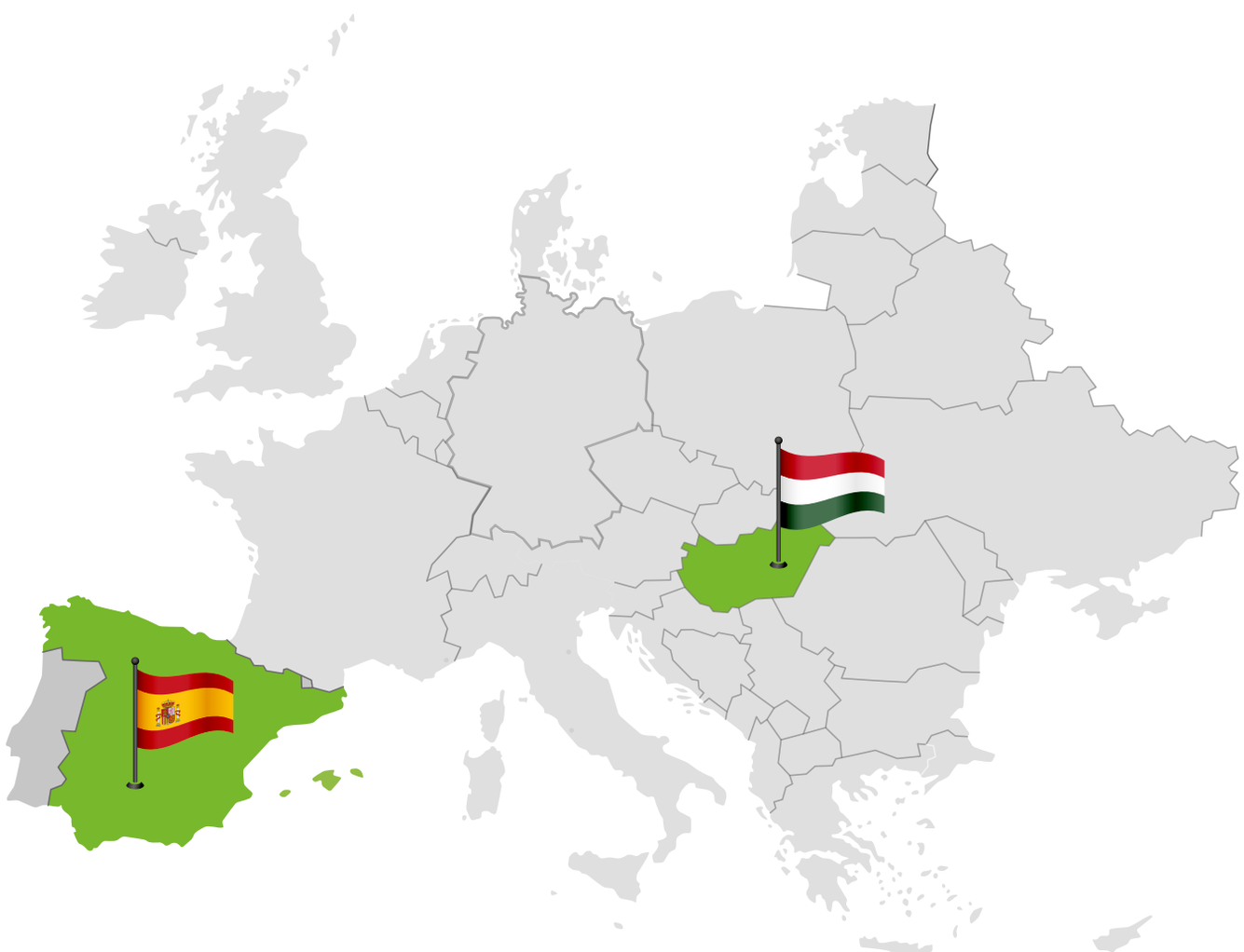
1 ASOCIACIONES Y PAÍSES

2 ORGANIZACIONES
2 PAÍSES

se unen para salvar un sabor, un sector y un modelo productivo: **la carne de conejo.**

INTERCUN

Nyúl TERMÉKTANÁCS



INTERCUN

La Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola, INTERCUN, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el 27 de octubre de 2000 por medio de la Orden de 28 de septiembre de 2000, que la reconoce como organización interprofesional agroalimentaria, conforme a lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias. INTERCUN representa al 99,2% de los productores de carne de conejo de España y al 95% de las empresas de transformación-comercialización.

- **744.000** hembras reproductoras de un total nacional de **750.000.**
- **37** mataderos de un total nacional de **43** en diciembre de 2023.
- **35.109** toneladas de carne de conejo de un total nacional de **36.957 toneladas.**

Nyúl TERMÉKTANÁCS

El Consejo Húngaro de Productos Cunícolas es una organización de interés profesional y sin ánimo de lucro que reúne a productores, comercializadores, agencias de consumo y procesadores.

Su objetivo es armonizar el mercado de productos cunícolas en el país. Con 91 miembros, representa al 99% de la producción y el 98% de la transformación en Hungría. De ellos:

- **76 socios efectivos** (productores de conejos).
- **15 asociados** que son, entre otros, comerciantes, fábricas de alimentos compuestos, mataderos y centros de inseminación/multiplicación.

2 CARNE DE CONEJO: TRADICIÓN Y SABOR

Única e insustituible, la carne de conejo es un hilo de conexión con nuestro pasado gastronómico, pero también **una joya nutricional** que puede ayudar a proyectar Europa hacia un futuro saludable.

Tradición: La carne de conejo es un producto imprescindible dentro de la cultura gastronómica europea y de la Dieta Mediterránea. Usada desde tiempos inmemoriales, aparece en guisos y platos típicos con siglos de historia:

España: paella valenciana, conejo al ajillo
Italia: coniglio alla ligure, coniglio all'ischitana
Francia: lapin a la moutarde
Malta: stuffat tal-fenek (plato nacional maltés)
Portugal: coelho à caçador

Se trata, por tanto, de un **patrimonio culinario** y una herencia cultural de valor incalculable que enriquece nuestro recetario.

Una carne blanca y magra, de las recomendadas por las principales sociedades de nutrición entre 3 y 4 veces por semana. Estas son sólo algunas de sus virtudes:

- **Baja en calorías** (131 Kcal/100 g)
- **Alto contenido en proteínas de elevado valor biológico** (>20% de Kcal totales)
- **Alto contenido en vitaminas B3** (7,6 mg/100 g), **B6 y B12, que ayudan a disminuir el cansancio y la fatiga**
- **Bajo contenido en sodio** (0,12 g /100 g)
- **Bajo contenido en grasa** (7,4 g/100 g)
- **Selenio** (11 µg/100 g), **que ayuda a proteger las células frente al daño oxidativo**
- **Fósforo** (197 mg/100 g), **que contribuye al mantenimiento de los huesos en condiciones normales**
- **Potasio** (360 mg/100 g), **que contribuye al adecuado funcionamiento de los músculos**
- **Fácil digestibilidad, por su bajo contenido en colágeno y grasas**

Sabor: suave, ligera y delicada, casi sin grasa, tiene una textura tierna y firme que gusta a los niños (y a los mayores). Además, absorbe muy bien los sabores de hierbas, especias, vinos y caldos, lo que la hace ideal para guisos, estofados o arroces.

Y mucho más:

Versátil: existe un inmenso recetario con carne de conejo, que se puede cocinar al horno, guisado, a la plancha....
Segura: gracias a las rigurosas normas que impone el Modelo de Producción Europeo.
Sostenible y respetuosa del bienestar animal: el sector europeo de la carne de conejo ha dado grandes pasos en ambos aspectos, como el sello B+ y la certificación BACI de INTERCUN.
Socialmente positiva: genera empleo femenino y joven en áreas afectadas por la despoblación.

Un auténtico patrimonio gastronómico y cultural que vale la pena proteger.

3 MODELO DE PRODUCCIÓN EUROPEO

Además, la carne de conejo se produce en Europa bajo los más altos estándares. Y esto implica muchas cosas:

Calidad y seguridad alimentaria
La carne de conejo europea cuenta con todas las garantías gracias a un alto grado de profesionalización del sector. Pero, además, INTERCUN ha ido más allá en la última década; por ejemplo, con proyectos de innovación como el Grupo Operativo NATURCUN.

Empleo femenino y lucha contra la despoblación rural
La mayoría de granjas se encuentran en zonas rurales de comunidades como Castilla y León o Galicia. Y aproximadamente la mitad del empleo en el sector es femenino, una de las mayores tasas en el ámbito agroganadero.

Bienestar animal
El modelo europeo también es uno de los más garantistas del mundo en este aspecto, e INTERCUN tiene en marcha iniciativas como la certificación de Compromiso Bienestar Animal BACI (Bienestar Animal Cunícola INTERCUN), con su sello B+, o el Grupo Operativo WELFARECUN.

Sostenibilidad
El sector cunícola en Europa lleva años apostando por la producción medioambiental, económica y socialmente sostenible. Las explotaciones son cada día más eficientes y están logrando reducir su impacto en el medio ambiente año tras año.

4 EN DATOS:
UN SECTOR EN RIESGO EN EUROPA

ESPAÑA

Producción

33.829 toneladas (2024)

Granjas

1.088 activas (2025)

-47% en **10 años**

-68% desde 2008

Empleo

3.000

-70% en **10 años**

Exportaciones

6.579 toneladas (2023)

-14,9% en **2 años**

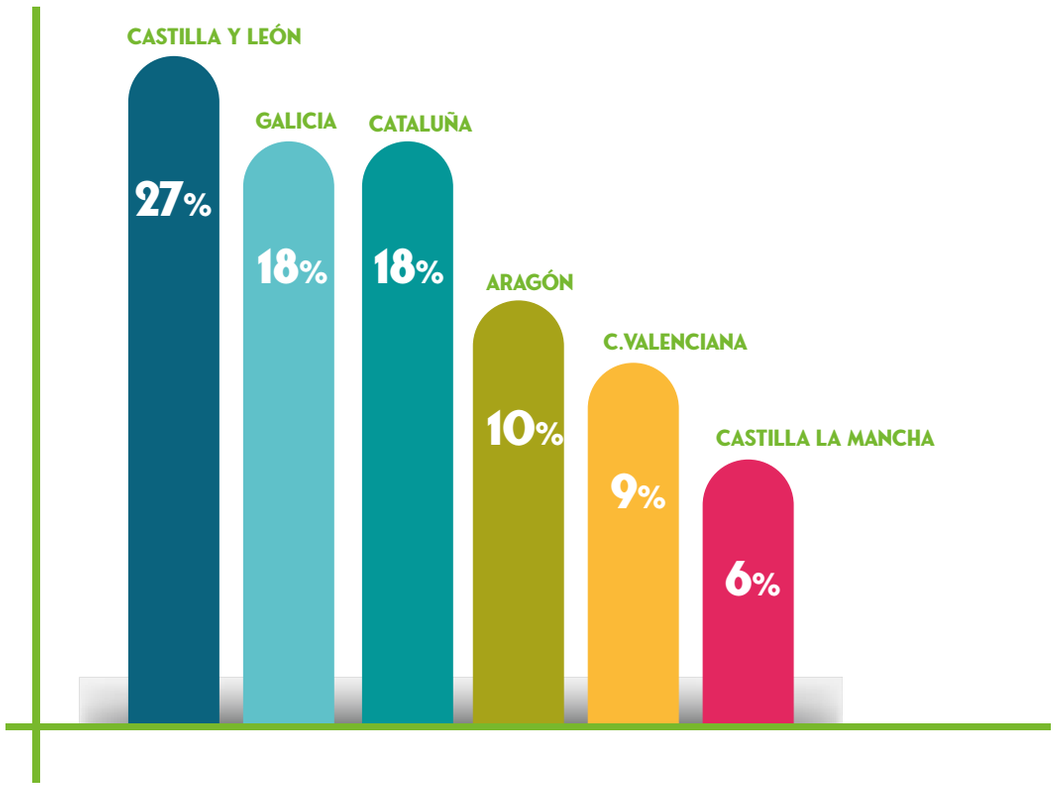
Consumo interno

0,7 kg/ habitante/año (2024)

-60% en **10 años**

Pierde poco a poco compradores:
solo **1 de cada 10 hogares** la compra mensualmente
673.749 personas han dejado de comprarla

Principales regiones productoras



España es el 1er productor de carne de conejo en la Unión Europea: **37%** de las 110.000 toneladas producidas en 2022 en la UE. Le siguen Francia, Italia y Hungría.

EU RABBIT MEAT PRODUCTION PER COUNTRY
(tonnes produced in 2022)

Country	Production(tonnes)	Slaughterhouses
Spain	41,110	35
France	27,700	33
Italy	21,591	68
Hungary	7,000	2
Portugal	6,515	2
Netherlands	2,564	-
Poland	1,500	3
Czech Republic	1,000	-
Belgium	843	2
Germany	550	2

La caída de las exportaciones de carne de conejo es especialmente preocupante dada la disminución del mercado interno. Estos representan solo el 16,31% de la producción sectorial. Las exportaciones experimentaron un aumento considerable de 2019 a 2021 (más del 76%) que podría tener alguna relación con la influencia del Covid-19. Sin embargo, desde 2021 las exportaciones de carne de conejo han caído más de un 38%.

HUNGRÍA

Es el 4º productor europeo de carne de conejo y 2º mayor exportador del mundo, por detrás de España en 2022, subiendo desde el 4º puesto que ocupaba hasta 2019.

Producción

4.785 toneladas (2023)

-8,6% en solo **2 años**

-11,2% en **10 años**

Las causas son distintas de las españolas: aumento de precios de la energía y los piensos y amenaza de la pandemia de la Enfermedad Hemorrágica del Conejo (RHD).

Granjas

53 activas (2023)

Exportaciones

4.427 toneladas (2023)

92,5% de la produccion

30,4 millones € (2023)

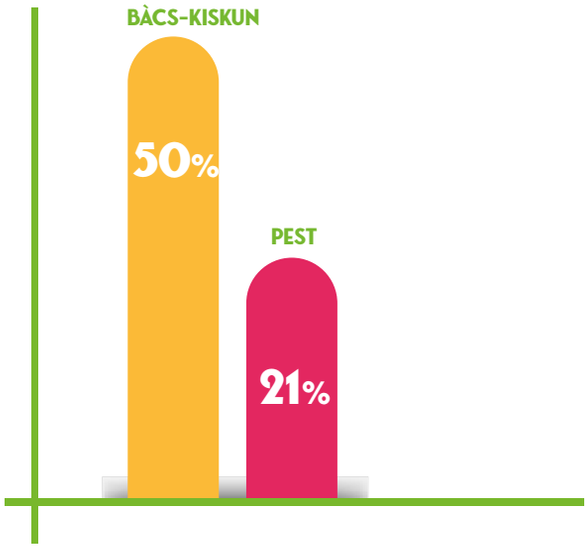
Consumo interno

5-8% de la produccion

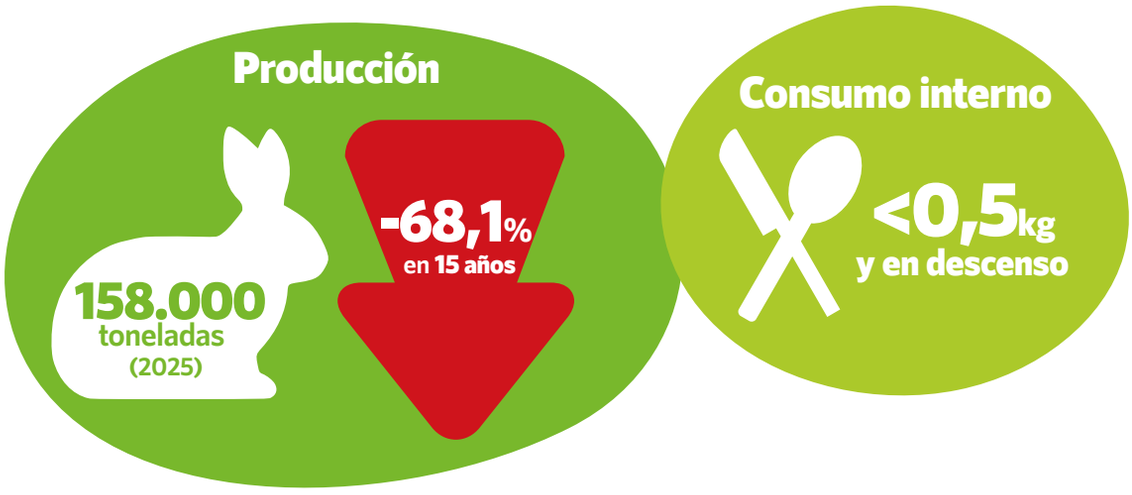
+4-5 puntos en 5 años

0,05kg/ habitante/año

Principales regiones productoras



UNIÓN EUROPEA



Por tanto, el sector en Europa tiene un **PROBLEMA.**

El consumo de carne de conejo está disminuyendo a un ritmo acelerado y, como consecuencia, la continuidad de esta tradición se ve comprometida.

No solo está perdiendo en volumen, sino también en ocasiones de consumo lo que conlleva, **pérdida de empleos: 7.000 en 10 años** (de 10.000 en 2015 a 3.000 en 2025) y un **envejecimiento del sector: 40% mayores de 60 años** (y solo un 1% son menores de 30), ya que no existe relevo generacional.

Mientras tanto, China y otros países productores han doblado su producción.
Y la UE ya sufre su competencia: la mayoría de las importaciones de la UE provienen de ese país, seguido de Argentina y el Reino Unido.

5 UNA CAMPAÑA DE CONTINUIDAD

Con todos los elementos, surge una campaña que no podría ser más necesaria para el sector cunícola. Una campaña de 3 años de duración en España y Hungría y Co-financiada por la Unión Europea, y que alberga los aprendizajes de 2 campañas anteriores (2018-2020) **Carne de conejo ¿Como lo haces hoy?** y (2021-2023) **Carne de conejo, el secreto de la dieta mediterránea** y que se adapta a las necesidades de un sector que está en peligro y que llama la atención de un consumidor que se ha olvidado de comprarla y cocinarla. Un proyecto que reivindica el disfrutar de la carne de conejo en familia.

Un proyecto por el que la comisión europea apuesta, dotando 4.200.000€ de subvención durante 3 años para que la carne de conejo vuelva a nuestras mesas.

NOS ENCONTRAMOS CON UN RETO: Dotar de valor a la carne de conejo

Y con este desafío muy presente, INTERCUN y el Consejo Húngaro de Productos Cunícolas lanzan una campaña de promoción de 3 años (2025-2027) co-financiada por la Unión Europea, que trata de recuperar a los consumidores que han dejado de consumir este producto y seducir a los que sólo la consume ocasionalmente.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Este proyecto se dirige a:

2 Targets

El consumo de carne de conejo es fuerte entre los adultos mayores (60+), pero también hay una tendencia creciente entre los jóvenes de 25 a 44 años.

Senior + 60 años (abandonista inconsciente):
12,8 millones de consumidores en España y 2,6 millones en Hungría.
Es el que más consume, pero a lo largo de los últimos años se ha producido un descenso en el número de consumidores mayores. Nos dirigimos a ellos para que no dejen de comprar.

Millennial 25-44 años (abandonista consciente):
11,9 millones de consumidores en España y 2,8 millones en Hungría.
Se trata de un target de futuro. Aunque les gusta el sabor de la carne de conejo (y se ha detectado un ligero aumento en el consumo por parte de familias con niños y adultos independientes), no la incluyen habitualmente en la cesta de la compra porque la relacionan con un consumo ocasional y no saben prepararla en el día a día. Queremos conectar con este público en los momentos de ocio, para rejuvenecer la imagen de la carne de conejo.

En Hungría, además, nos dirigiremos a un target **B2B** (profesionales del sector y canal HORECA), ya que la carne de conejo es un producto gourmet en este país.

CONECTAREMOS CON NUESTRO PÚBLICO OBJETIVO A TRAVÉS DE
LOS QUE LLEVAN TODA LA VIDA COMIENDO BIEN Y AHORA ESTÁN MUY BIEN

6 ABUELOS INFLUENCERS

Queremos inspirar a los jóvenes desde el referente más creíble: sus mayores.

- Esos que viven con actitud y espíritu joven, que disfrutan al máximo de comer bien y de cuidarse.
- Esos que saben lo que es un buen guiso y lo importante que es celebrar y unir a la familia.
- Esos que no harán showcookings... pero cocinan con calma y con alma.
- Esos que no hablan de sostenibilidad, pero no tiran nada.
- Esos que sacan sabor a todo, con alimentos de verdad y recetas de siempre.

Para pensar en futuro, tenemos que asegurar nuestro presente y lo hemos visto comprometido debido a un abandonismo no consciente en la compra de un público que creíamos que estaba afianzado, la **Silver Generation.**
Mostramos una nueva generación aspiracional, una generación que se siente muy bien, que viven con actitud y espíritu joven y que transmiten energía.

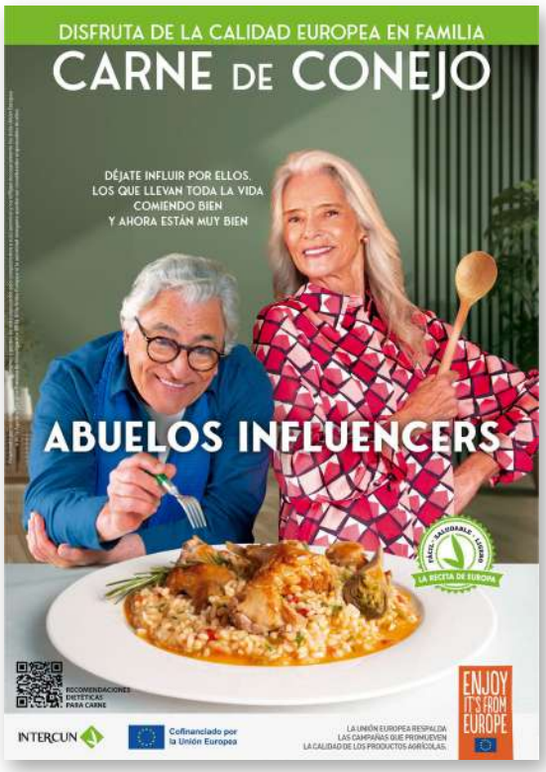
7 CREATIVIDAD

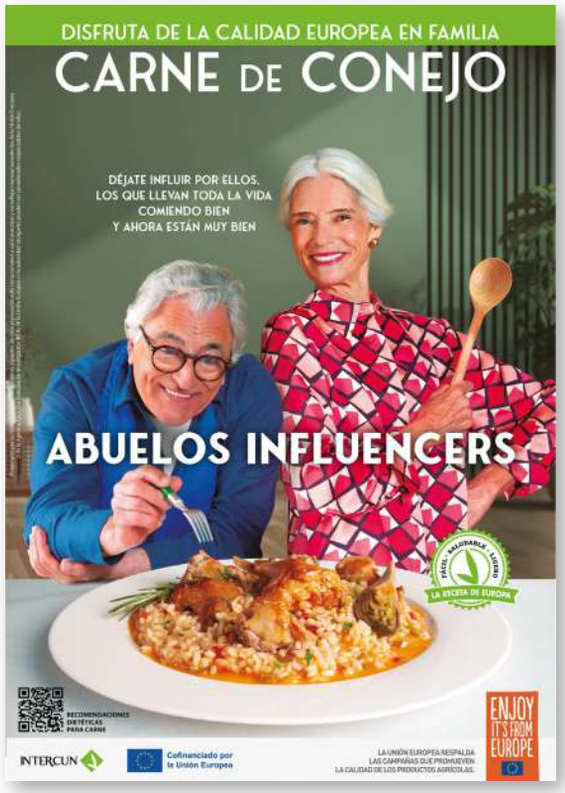
Una campaña para reconectar con el target, apelando al disfrute en familia y a esos abuelos que tanto han influido sobre todos nosotros.

¿Quién mejor que ellos para ser un ejemplo? Los que han reunido a la familia ante la carne de conejo...tienen la receta para comer bien.

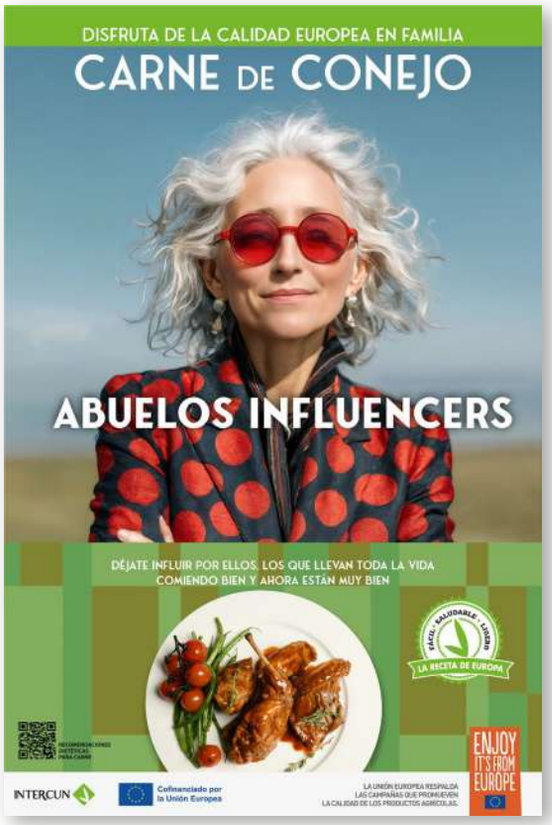
Ellos son, las personas a las que escuchamos, valoramos su opinión y respetamos desde el cariño...es obvio que lo que hagan y digan nos influye...por eso son los que tienen que influir en nuestras vidas, mejor que los foodies de tik tok y los miles de infuencers guiados por las marcas.... ellos quieren lo mejor para nosotros.

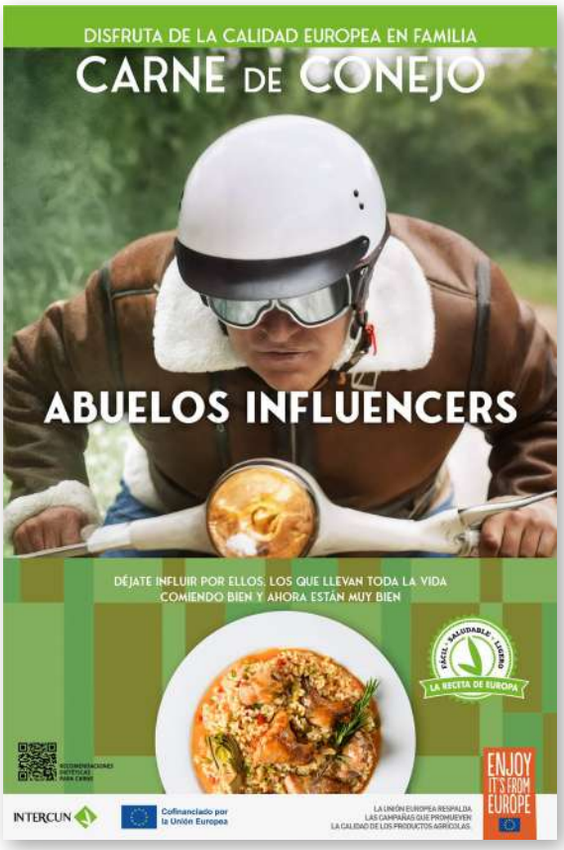
CARNE DE CONEJO. EL SABOR QUE UNE GENERACIONES





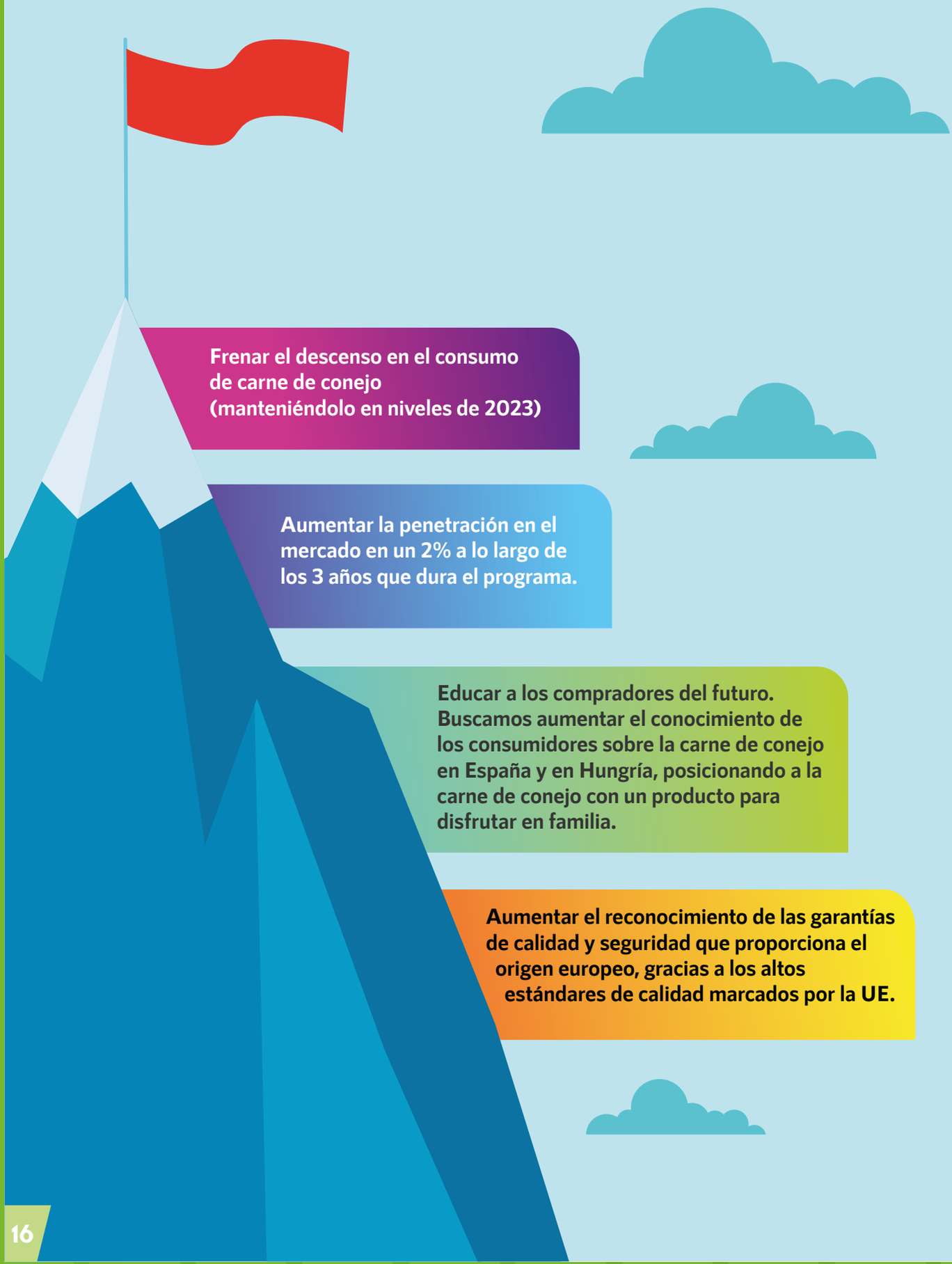
MIRA NUESTRO ÚLTIMO SPOT


DISFRUTA DE LA CALIDAD EUROPEA EN FAMILIA
CARNE DE CONEJO
ABUELOS INFLUENCERS
DÉJATE INFLUIR POR ELLOS, LOS QUE LLEVAN TODA LA VIDA COMIENDO BIEN Y AHORA ESTÁN MUY BIEN
FÁCIL · SALUDABLE · LIGERO
LA RECETA DE EUROPA
ENJOY IT'S FROM EUROPE
INTERCUN
Cofinanciado por la Unión Europea
LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.


DISFRUTA DE LA CALIDAD EUROPEA EN FAMILIA
CARNE DE CONEJO
ABUELOS INFLUENCERS
DÉJATE INFLUIR POR ELLOS, LOS QUE LLEVAN TODA LA VIDA COMIENDO BIEN Y AHORA ESTÁN MUY BIEN
FÁCIL · SALUDABLE · LIGERO
LA RECETA DE EUROPA
ENJOY IT'S FROM EUROPE
INTERCUN
Cofinanciado por la Unión Europea
LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

THE EUROPEAN QUALITY THAT WE ENJOY AS A FAMILY
RABBIT MEAT
GRANDPARENTS INFLUENCERS
EASY · HEALTHY · LIGHT
EUROPE'S RECIPE
ENJOY IT'S FROM EUROPE
INTERCUN
Co-funded by the European Union
THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

OBJETIVOS AMBICIOSOS



Frenar el descenso en el consumo de carne de conejo (manteniéndolo en niveles de 2023)

Aumentar la penetración en el mercado en un 2% a lo largo de los 3 años que dura el programa.

Educar a los compradores del futuro. Buscamos aumentar el conocimiento de los consumidores sobre la carne de conejo en España y en Hungría, posicionando a la carne de conejo con un producto para disfrutar en familia.

Aumentar el reconocimiento de las garantías de calidad y seguridad que proporciona el origen europeo, gracias a los altos estándares de calidad marcados por la UE.

VUELVE A ENCONTRARTE CON LA CARNE DE CONEJO. RECETAS RICAS PARA TODOS

Vuelve a encontrarte con las recetas de siempre: las que siempre te han hecho sentir bien, y disfrutar en familia, la receta con carne de conejo que ha pasado de generación en generación. Ese arroz con carne de conejo para disfrutar los domingos, un rico escabeche, darle tiempo a un guiso o esa receta tradicional que hace tiempo que no comes.

Además, con la colaboración de Koldo Royo, hemos desarrollado tapas con carne de conejo, en formato take-away, que homenajean a las generaciones que mejor han cocinado con carne de conejo.

Y que, de paso, reconecten a los jóvenes con esas tradiciones, con esos 'abuelos influencers' que les marcaron en sus gustos gastronómicos.
Unas tapas que salven a la carne de conejo del 'olvido' gastronómico en el que se haya, desde el sabor, la memoria familiar y una nueva relación con la salud, el medio rural y el consumo consciente.

La tapa estrella de la campaña, viajará a bordo de la Caravana de la Carne de Conejo por los festivales y eventos más importantes a lo largo de la geografía española, para demostrar a los asistentes toda la versatilidad y el sabor increíble que aporta la carne de conejo, presentándola como una alternativa real al "Fast food".

8 ACCIONES: LA MEJOR ESTRATEGIA PARA CONECTAR CON NUESTROS TARGETS

ACCIONES PARA MILLENIALS

Queremos conectar con este público en momentos de ocio con el fin de generar notoriedad y rejuvenecer la imagen de la carne de conejo, animarlos a que lo consideren como un imprescindible en las comidas familiares y que se animen a pedirlo en restaurantes como un "must" para que en un futuro se animen a prepararlo.

Nuestro **SPOT DE CAMPAÑA** en:
-TELEVISIÓN DIGITAL Y CONECTADA

NETFLIX · prime video · Disney+ · movistar+

Spotify · YouTube

Instagram en:
@Carnedeconejoeu-
canal de comunicación
directa y activa con Millenials

+196.200.000
impactos en TARGET MILLENIAL

EVENTOS:
-Repartiremos nuestra tapa estrella con carne de conejo en Festivales de Música y Eventos deportivos. Además, a través de campañas de Geomarketing y contextual ads animaremos a nuestro target a visitar nuestro foodtruck.

-**GLOVO**: acción integrada en las bolsas de reparto a domicilio con reparto de merchandising y recetarios con recetas para animar a los millenials no solo a pedir comida, sino a cocinar en familia.

ACCIONES PARA SENIORS

Queremos llegar a este público a través del mundo cocina y recetas, para que no se olviden de prepararlo para toda la familia, que vuelvan a cocinar los domingos su guiso especial con carne de conejo y trasmitan a receta a sus hijos y nietos.

Momentos Internos en televisión en los programas más afines al Target

Campaña de publicidad en Site de cocina

Youtube en canales foodies y de recetas

Facebook @Carnedeconejoeu – canal de comunicación en el que compartiremos recetas y tips para ser Abuelencers.

+189.500.000
impactos en TARGET SENIOR

ADEMÁS

PUNTO DE VENTA Y RELACIONES PÚBLICAS

Acciones en PdV para impactar a ambos target en el momento de compra con formatos de notoriedad como pantallas y alarmas y stopper en la sección categoría carnes, entregando recetas para motivar a cocinar los platos de toda la vida como carne de conejo con arroz o en escabeche.

Acción permanente de relaciones públicas con las que conectar, a través del envío de 10 notas de prensa, acuerdos y gestión de entrenvistas en medios tradicionales y digitales con nuestro target.

TOTAL CAMPAÑA

+300.000.000 IMPACTOS

GRACIAS

disfrutalacarnedeconejo.eu

carnedeconejoeu

carnedeconejoeu