



PROGRAMA DE DESARROLLO
RURAL DE ARAGÓN 2014-2020

GRUPO DE COOPERACIÓN PARA EL
DISEÑO DE UNA NUEVA FORMA DE
PRODUCCIÓN CUNÍCOLA INDUSTRIAL,
ACORDE CON LAS
RECOMENDACIONES DE LA
NORMATIVA EUROPEA REFERIDAS AL
BIENESTAR ANIMAL Y REVOLUCIÓN
COMERCIAL



 GOBIERNO
DE ARAGÓN

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural - Europa invierte en Zonas Rurales

INFORME FINAL DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS POR LA S.C.
HISPANIA NATURALIS EN EL MARCO DEL

“GRUPO DE COOPERACIÓN PARA EL DISEÑO DE NUEVA FORMA DE
PRODUCCIÓN CUNÍCOLA INDUSTRIAL, ACORDE CON LAS
RECOMENDACIONES DE LA NORMATIVA EUROPEA REFERIDAS AL BIENESTAR
ANIMAL Y REVOLUCIÓN COMERCIAL”
CONVOCATORIA 2019

PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE ARAGÓN

En Fabara, a 10 de octubre de 2022

Hispania Naturalis S. Coop.
C/ Estiu Casa de las Asociaciones s/n
50793 Fabara (Zaragoza)
Email: hispanianaturalis@gmail.com
Telf: 648 66 40 26

INDICE DE CONTENIDOS

1.- INTRODUCCIÓN

2.- OBJETIVOS DEL GRUPO DE COOPERACIÓN

3.- PARTICIPANTES DEL GRUPO DE COOPERACIÓN

4.- ACTIVIDADES DEL GRUPO DE COOPERACIÓN

4.1.- Trabajos realizados en el periodo 2020-2022 – Desarrollo de Productos por Venanci Moncada S.L.

4.2.- Trabajos realizados en el periodo 2020-2022 – Actividades de divulgación y acceso al mercado

4.2.1.- Puesta en marcha de la tienda online de Hispania Naturalis

4.2.2.- Participación en la Feria ALIMENTARIA 2022 de Barcelona

4.2.3.- Participación en las jornadas "Cómete el territorio Jiloca-Gallocanta"

4.2.4.- Convenios con distribuidores locales

4.3.- Trabajos realizados en el periodo 2020-2022 – Actividades de formación a cunicultores

4.4.- Trabajos realizados en el periodo 2020-2022 – Reuniones de coordinación

5.- CONCLUSIONES A LA REVOLUCIÓN COMERCIAL PROPUESTA EN EL GRUPO OPERATIVO

1.- INTRODUCCIÓN

Los trabajos desarrollados en el marco del Grupo de Cooperación tenían como objeto la investigación, desarrollo y puesta en valor de, por una parte, una nueva forma de producir conejos industriales destinados a alimentación humana y, por otra parte, de productos alimentarios elaborados a partir de estos animales y adaptados a las nuevas exigencias de los consumidores actuales.

Se trata por tanto de una propuesta que tiene una doble vertiente, la zootécnica y la comercial.

Las motivaciones que han justificado las actividades del Grupo de Cooperación son varias:

- Riesgo de desaparición de una actividad que favorece el sostenimiento socioeconómico de las zonas rurales.
- Desaparición de la industria cárnica aragonesa especializada en la carne de conejo (mataderos y salas de despiece)
- Descenso en el consumo de carne de conejo en Aragón en particular y en España en general.
- Ausencia en el mercado de la carne de conejo, de alternativas adaptadas a las necesidades de los consumidores actuales, tanto a nivel productivo (por ejemplo, conejo criado bajo criterios de sostenibilidad, bienestar animal, con piensos de producción local, etc), como a nivel comercial (por ejemplo, elaborados cárnicos a base de carne de conejo adaptados a los nuevos estilos de vida y necesidades de los consumidores: presentaciones de fácil preparación, elaborados de quinta gama para la cocina de ensamblaje, etc)

Estas motivaciones exigieron que las compañías promotoras del Grupo se encontraran con una dificultad añadida a la hora de buscar colaboradores, pues no se localizaron empresas que pudieran compartir la filosofía del proyecto. Ésta dificultad se debió en primer lugar, al pequeño tamaño del sector y a su delicada situación de crisis que viene atravesando desde hace años, provocando que las empresas que lo integran no quieran invertir recursos en evolucionar, y prefieren mantener su situación, a pesar de saber que sin nuevas propuestas, el declive del sector está asegurado, tal como se puede comprobar en la actualidad. En segundo lugar porque la idea de proyecto es tan innovadora y disruptiva, que muchas empresas a las que se propuso el proyecto no mostraron interés por generarles gran incertidumbre.

Esta situación se manifestó especialmente a la hora de buscar una empresa que fuera capaz de desarrollar los nuevos productos a base de carne de conejo, diseñados para satisfacer las demandas del nuevo consumidor actual. Finalmente, se pudo contar con la colaboración de Venanci Moncada S.L.

2.- OBJETIVOS DEL GRUPO DE COOPERACIÓN

Objetivo Genérico

Diseñar una nueva forma de producción cunícola industrial, acorde con las recomendaciones de la normativa europea referidas al bienestar animal y desarrollar productos adaptados al consumidor actual con el fin de provocar una revolución comercial.

Objetivos Específicos

- Mejorar la tasa de reposición y las condiciones sanitarias y de bioseguridad de una explotación cunícola industrial basada en un cambio de modelo productivo.
- Controlar y conseguir la erradicación de enfermedades que puedan afectar a la competitividad y calidad de la carne de conejo, aplicando para ello medidas evolutivas de manejo (producción en fases y estricto manejo "todo dentro-todo fuera", desmedicalización, alimentación diferenciada (mediante la inclusión de plantas aromáticas en la dieta) y medidas profilácticas, entre otras.
- Conseguir un equilibrio entre la sanidad y seguridad alimentaria, el bienestar animal, el respeto al medio ambiente y la sostenibilidad económica de las explotaciones cunícolas.
- Proporcionar productos de valor añadido y conseguir un aumento de la confianza del consumidor que ayude a incrementar la demanda de carne de conejo.

3.- PARTICIPANTES DEL GRUPO DE COOPERACIÓN

El Grupo de Cooperación está compuesto por 5 miembros, de los cuales 2 son beneficiarios.

PARTICIPANTE en calidad de SOCIO NO BENEFICIARIO Y COORDINADOR

Nombre: Beatriz Valls Bielsa

Domicilio: C/ Virgen del Pilar, 6, Fabara (50793 - Zaragoza)

PARTICIPANTE en calidad de BENEFICIARIO

Nombre: Campanales Balaguer Agrícola S.L.

Domicilio: C/ Escuelas, 7 Fabara (50793 - Zaragoza). CIF: B50611862

PARTICIPANTE en calidad de BENEFICIARIO

Nombre: S. Coop. Hispania Naturalis

Domicilio: C/ Estiu Casa de las Asociaciones, Fabara (50793 - Zaragoza). CIF: F99502031

PARTICIPANTE en calidad de SOCIO Y CENTRO TECNOLÓGICO

Nombre: UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Domicilio: Calle Pedro Cerbuna 12, Edificio Interfacultades 1ª planta, 50009 Zaragoza.
CIF: Q5018001G

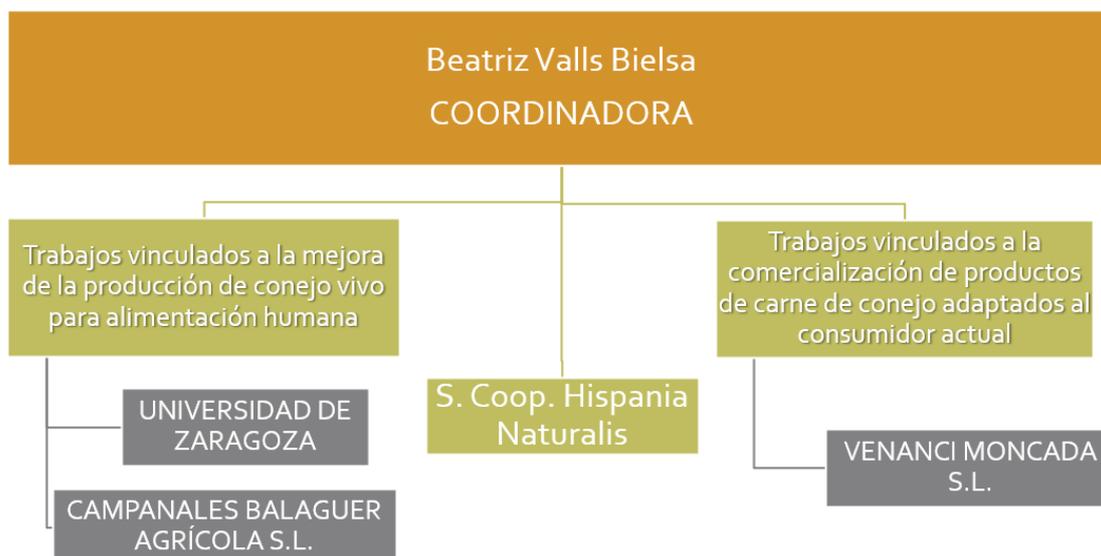
PARTICIPANTE en calidad de SOCIO COLABORADOR

Nombre: Matadero Cunícola Venanci Moncada

Domicilio: Can Toni, s/n., 43885 Salomó (Tarragona). CIF: B43394550

4.- ACTIVIDADES DEL GRUPO DE COOPERACIÓN

Cada uno de los miembros del Grupo de Cooperación tenía asignado un programa de trabajo, acorde a su actividad, repartiéndose en dos grupos claramente diferenciados, tal como se puede observar en el siguiente esquema:



Hispania Naturalis es una Organización de Productores del Sector Cunícola, que ha trabajado tanto en la mejora de las actividades productivas como en la mejora de las actividades comerciales.

A nivel productivo, se ha trabajado en el diseño de una nueva forma de producción cunícola, que tiene como objetivo la obtención de producto de valor añadido. Esto responde a la necesidad de alcanzar un segmento de mercado que reclama un tipo de conejo distinto al tradicional, capaz de satisfacer las nuevas demandas del consumidor en lo que respecta a desmedicalización, bienestar animal, producto de proximidad y economía circular.

A nivel comercial, durante estos años se ha trabajado conjuntamente con la industria cárnica Venanci Moncada S.L. en el desarrollo de nuevos productos adaptados al consumidor actual.

4.1.- Trabajos realizados en el periodo 2020-2022 – Desarrollo de Productos por Venanci Moncada S.L.

La obtención de productos alimentarios de valor añadido, no solo pasa por realizar elaboraciones y presentaciones adaptadas a las formas actuales de cocinar, sino que deben partir de una materia prima que también sea diferente y aporte unas características superiores a las que presenta en la oferta actual en el mercado.

En ese sentido la S. C. Hispania Naturalis, ha establecido como materia prima para sus elaborados, el conejo procedente de explotaciones en las que se ha implantado el modelo productivo "Todo dentro-Todo fuera", también denominado sistema de producción por fases. Cabe resaltar que los trabajos vinculados a éste nuevo modelo productivo constituyen uno de los objetivos del Grupo de Cooperación, concretamente a "Diseñar una nueva forma de

producción cunícola industrial, acorde con las recomendaciones de la normativa europea referidas al bienestar animal", y se expondrán en su correspondiente documento

La Revolución Comercial propuesta parte de una reflexión muy simple pero trascendente: El producto que compra el consumidor final es carne de conejo, no conejos vivos, con lo cual, es la industria del sacrificio la que controla exclusivamente la comercialización de la carne y la que tiene los ingredientes para el establecimiento de estrategias complejas de marketing. Pero en el sector cunícola, esta industria se ha anclado en el pasado, y solo ofrece productos anticuados y poco adaptados al consumidor actual, siendo una de las causas que están provocando el descenso en el consumo de esta carne.

En vista de la situación, la S. Coop. Hispania Naturalis propuso una estrategia colaborativa entre dos eslabones de la cadena de valor cunícola, productores y mataderos, que debería contemplar la planificación de la producción, la colaboración en la comercialización y la búsqueda de propuestas de valor añadido que se adaptaran mejor a la nueva realidad del consumidor, para intentar frenar el descenso de consumo de carne de conejo en España y en Europa. Por ello, para este Proyecto se iniciaron conversaciones con diversos mataderos con la finalidad de establecer alianzas técnicas y comerciales que permitieran alcanzar los objetivos estratégicos propuestos.

La experiencia adquirida en estas conversaciones es que muchos mataderos no llegaron a comprender el proyecto de Hispania Naturalis, quizás por un intento de mantener el control comercial de la carne y del cunicultor. Esta postura es del todo incomprensible y muestra una falta de perspectiva, pues sin la colaboración y trabajo conjunto de los productores, los mataderos tendrán difícil su propia supervivencia en un mercado cada vez más competitivo y en el que productos como la carne de pavo se están incorporando rápidamente a la dieta del consumidor.

Afortunadamente se contactó con un matadero que comprendió claramente la estrategia de Hispania Naturalis, con el que se establecieron alianzas de colaboración. Este matadero, VENANCI MONCADA S.L., nos ha transmitido los requisitos que le marcan sus clientes, a saber, empresas de la gran distribución, mayoristas, HORECA y detallistas, en los que cabe destacar la necesidad de investigar en presentaciones de la carne de conejo que se alejen de la típica canal (cuya cuota de mercado actual está en torno al 80 % respecto a la de otras presentaciones) y se vinculen a presentaciones adaptadas a los nuevos hábitos culinarios y al cambio de estilos alimentarios del consumidor, incluyendo nuevos tipos de conejo y manejos, que se alejen del conejo industrial y se vinculen a producciones más naturales, basadas en el Bienestar Animal, mediterráneas y de proximidad.

Por ello, se ha trabajado conjuntamente en establecer procedimientos técnico productivos innovadores, investigando algunos nuevos alimentos naturales a incluir en la formulación de los piensos y en mejoras en el manejo para reducir el uso de medicamentos veterinarios, así como en aspectos comerciales como el diseño de nuevos elaborados y presentaciones, la creación de marcas y sellos, y la participación conjunta en las acciones de promoción y venta, destacando la posibilidad de ampliar a mercados internacionales que sean receptivos a estas nuevas propuestas innovadoras.

Venanci Moncada S.L., en el marco del grupo de Cooperación, ha trabajado en el desarrollo de productos que se adapten a las demandas del consumidor actual. Esta adaptación implica la aplicación de distintas técnicas de cocinado y de conservación, para obtener productos con una textura y sabor adecuados.

Concretamente, los trabajos han consistido en:

- Diseño de una gama de productos adaptada a las nuevas necesidades del consumidor actual: elaborados que requieren un pequeño tratamiento térmico para su presentación a consumo, envasados al vacío y conservados en refrigeración. Este tipo de productos se denomina 5ª Gama.
- Análisis de los despieces más adecuados para obtener las partes del animal que mejor se adapten a los productos que conforman la gama.
- Estudio de diferentes aditivos y tratamientos naturales para mejorar la conservación y ampliar el abanico de sabores y texturas que demanda el consumidor actual.
- Investigación en las mejores técnicas de cocinado de la carne y ensamblado de ingredientes adicionales y realización de catas para la confirmación de las formulaciones.
- Diseño de los embalajes para los productos de 5ª Gama y diseño de las etiquetas con información corporativa que van adheridas a los envases.
- Test de concepto y Test de producto: estudio de aceptación comercial para cálculo de previsiones comerciales.
- Plan de desarrollo de las nuevas presentaciones.
- Elaboración de fichas técnicas de producto.
- Diseño de los procedimientos de elaboración, envasado y distribución.
- Acciones formativas del personal implicado en el desarrollo, fabricación y distribución de nuevas líneas de producto.

Los productos desarrollados son los siguientes:

Elaborados cárnicos de conejo

Brochetas



Burguer Meat



Crujientes



Mini-brochetas



Salchichas



Cocinados quinta gama de carne de conejo

Confit de conejo con aceite de oliva (formato profesional)



Confit de conejo con verduras



Conejo guisado con setas



Pulled de conejo marinado



Costillitas de conejo con salsa barbacoa



A parte de estos productos, Venanci Moncada ha desarrollado una amplia gama de productos frescos que son los que detallamos a continuación:

- Conejo entero y medio conejo
- Costillitas
- Magret
- Medallones
- Muslo
- Ternuras
- Muslos especial barbacoa
- Paletillas

A lo largo del proyecto se han realizado reuniones de coordinación en las instalaciones de V. Moncada, con personal coordinador y técnicos de Hispania Naturalis.



Imágenes de las visitas de coordinación. De izquierda a derecha: Luis Montero, Ernest Moncada y Miguel Campanales, en las instalaciones de Venanci Moncada S.L.



Imágenes de las visitas de coordinación. De izquierda a derecha: Luis Montero, Óscar Holgado y Miguel Campanales, en las instalaciones de Venanci Moncada S.L.



Imágenes de las visitas de coordinación. De izquierda a derecha: Óscar Holgado y Ernest Moncada, en las instalaciones de Venanci Moncada S.L.

4.2.- Trabajos realizados en el periodo 2020-2022 – Actividades de divulgación y acceso al mercado

4.2.1.- Puesta en marcha de la tienda online de Hispania Naturalis

En marzo de 2022 empezó a funcionar la tienda online de Hispania Naturalis: <https://hispanianaturalis.es>. Es importante destacar que a fecha de realización del presente informe y debido a la grave crisis económica y a los cuellos de botella de las cadenas de suministro, la tienda permanece inactiva, al derivar productos a otros canales comerciales más importantes, esperando poder reactivarla en breve.

Es la primera tienda online promovida exclusivamente por una Organización de Productores y supone el punto de encuentro para que cualquier persona pueda disfrutar del exclusivo Conejo de Hispania Naturalis y del Conejo Ibérico de Hispania Naturalis, en el marco de la estrategia europea Farm to Fork, de la granja a la mesa.

En la tienda online se pueden adquirir las distintas presentaciones de conejo entero, despieces, elaborados y cocinados (V gama), recibéndolos en su propia casa mediante transporte refrigerado que mantiene la cadena de frío en todo momento.

HISPANIA NATURALIS S.Coop.

CONOCENOS ENTEROS Y DESPIECES ELABORADOS COCINADOS RECETAS NOTICIAS CONTACTO IDENTIFICARSE

PULSA AQUÍ Y CONSULTA LA PROGRAMACIÓN DE ENVÍOS



ACCEDER AQUÍ AL VIDEO DE NUESTRO PROYECTO

HISPANIA NATURALIS S.Coop.

Con tu colaboración, ayudas a las familias del entorno rural... ¡Muchas gracias!

- Carne de conejo -

HISPANIA NATURALIS

Esta tienda online es la primera tienda de carne de conejo promovida por granjeros y granjeras que crían conejo en las provincias de Teruel, Tarragona, Lleida, Zaragoza y Huesca.

Conócenos

NUESTROS PRODUCTOS



DESTACADOS



ENTEROS Y DESPIECES
Conejo Ibérico entero de Hispania Naturalis
10,00€ (IVA 10% no incluido)



ENTEROS Y DESPIECES
Medio Conejo Ibérico de Hispania Naturalis
5,25€ (IVA 10% no incluido)



ELABORADOS
Burger Meat de Conejo Ibérico de Hispania Naturalis
4,99€ - 11,99€ (IVA 10% no incluido)

LOS MÁS VENDIDOS



ELABORADOS
Crujientes de Conejo Ibérico de Hispania Naturalis
4,95€ (IVA 10% no incluido)



ELABORADOS
Burger Meat de Conejo Ibérico de Hispania Naturalis
4,99€ - 11,99€ (IVA 10% no incluido)



ELABORADOS
Salchicha de Conejo Ibérico de Hispania Naturalis
5,30€ (IVA 10% no incluido)

The screenshot shows the home page of the Hispania Naturalis website. At the top left is the logo for HISPANIA NATURALIS S.Coop. Below it, there is a section for social media with the text "Accede a nuestras redes sociales con información actualizada sobre el proyecto de Hispania Naturalis" and icons for Facebook, Instagram, and YouTube. The main navigation menu is divided into four columns: CONÓCENOS (with links for Conócenos, Tienda, Recetas, Noticias, and Contacto), INFORMACIÓN (with links for Términos y Condiciones, Métodos de pago, Métodos y gastos de envío, Cambios y devoluciones, and Acceso asociados), and MI CUENTA (with links for Detalles de mi cuenta, Mis Pedidos, Mi lista de deseos, Seguimiento del pedido, and Contraseña perdida). Below the navigation menu are logos for the European Union, the Spanish Government, the Spanish Ministry of Agriculture, and the PNDR. At the bottom, there are three contact sections: TELÉFONO (+34) 613 044 027, EMAIL (info@hispanianaturalis.es), and DIRECCIÓN (Estiu Casa de las Asociaciones S/N, 50793 Fabara (Zaragoza)).

Imágenes de la home de la tienda online de Hispania Naturalis.

Mostramos a continuación algunas fotos enviadas por los clientes de la tienda online, al incluir sus reseñas en redes sociales, destacando la calidad del producto y lo acertada de su presentación.





4.2.2.- Participación en la Feria ALIMENTARIA 2022 de Barcelona

Hispania Naturalis ha realizado una importante apuesta al participar en una de las ferias más importantes de alimentación a nivel mundial, ALIMENTARIA 2022 en Barcelona. En esta feria se presentó oficialmente la tienda online y se expusieron todos los productos desarrollados en los últimos años y que se ofrecen en la propia tienda.

La participación de Hispania Naturalis se hizo tanto en un stand propio como en un food truck, en el que se pudieron degustar los elaborados y cocinados, en una carta de menús elaborados por el Restaurante El Guijarro de Maella, colaborador habitual de Hispania Naturalis y Venanci Moncada en el desarrollo y testeo de productos a base de carne de conejo.

A continuación, se muestran algunas imágenes del evento.



Food Truck de Hispania Naturalis en la feria Alimentaria 2022



De izquierda a derecha: Ernest Moncada y Luis Montero



Detalle del mueble expositor en el stand de Hispania Naturalis en la feria Alimentaria 2022, mostrando los cocinados quinta gama en primer plano a la izquierda, los productos frescos al fondo y a la derecha, los elaborados.

De la presencia de Hispania Naturalis en Alimentaria 2022 se dieron eco numerosos medios de comunicación, como por ejemplo el Boletín de Cunicultura, referente en información sectorial.

Actualidad ACTIVIDADES INTERCANA

El sector cunícola, muy presente en Alimentaria Barcelona

El sector cunícola en su conjunto estuvo muy presente en Alimentaria 2022, la gran feria del sector agroalimentario que se celebró en Barcelona durante los días 4, 5, 6 y 7 de abril, tras dos años sin edición debido a la pandemia. Varias empresas del sector estuvieron como expositores en este gran certamen y muchas otras participaron con sus productos dentro de espacios autonómicos o provinciales.

CUATRO DE LAS EMPRESAS DEL SECTOR CUNÍCOLA QUE DESTACARON CON SU PARTICIPACIÓN EN LA FERIA DE BARCELONA FUERON COGAL, GALPIENZO, HERMI E HISPANIA NATURALIS

Cogal
La empresa gallega fundada en 1985 participó en Alimentaria 2022 dentro del espacio de Galicia, en el apartado de las carnes. Desde COGAL se hace un balance muy positivo de su presencia en Alimentaria, gracias en la feria de Barcelona pudieron hacer nuevos contactos profesionales y también recibieron la visita de antiguos clientes internacionales que no habían visto en los últimos años debido a la pandemia. Los miembros del equipo de COGAL, presentes en Alimentaria echaron de menos la presencia de clientes de Asia y países árabes, que normalmente acuden a la feria y que este año no pudieron hacerlo debido a las restricciones de movilidad provocadas por la COVID. En este sentido, el grupo de los contactos realizados en la feria fue con clientes europeos.

Dentro del espacio que COGAL tuvo en la feria se expusieron numerosas referencias de su catálogo, entre las que destacan el conejo entero, el muslo deshuesado, el lomo deshuesado, los solomillos enteros deshuesados o abiertos en forma de filete, cotufitos, la paletilla, el muslo, las medallones y varios cortes envasados al vacío destinados a la exportación. Asimismo, también se expusieron carnes de conejo envasadas y destinadas a la hostelería y la restauración.

Galpienzo
La empresa navarra fundada como distribuidora de conejos en 1981, estuvo también presente en Alimentaria presentando un amplio abanico de productos. En los expositores de la feria se pudieron apreciar todo tipo de despieces de carne de conejo, con y sin hueso, aunque entre los productos más exitosos de Galpienzo en Alimentaria 2022 estuvieron los elaborados clásicos. Así, según fuentes de la empresa, llamaron especialmente la atención las albóndigas de carne de conejo y las hamburguesas, aunque también

destacaron las distintas brochetas de carne de conejo. Asimismo, Galpienzo llevó a Barcelona una amplia gama de productos clásicos sin elaborar como el costillar, las paletillas, el muslo (entero y deshuesado) las "hamburas" de conejo (lomo limpio y troceado) y el filete de conejo, que fue uno de los mayores éxitos entre los visitantes de su stand, así como también el denominado "conejo ibérico". Finalmente, Galpienzo también presentó algunas de sus ofertas de carne de conejo de 5ª gama, en especial el medio conejo precocinado y preparado para ser calentado en horno o microondas.

Hermi
Por el Grupo Hermi, Alimentaria ha sido una gran oportunidad para reunirse con sus clientes tras un periodo de más de dos años de restricciones de movilidad causadas por la pandemia. Ante la situación actual de incremento de costes de producción, que provoca una subida de precios de venta, la

ACTIVIDADES INTERCANA

Hispania Naturalis
La organización cooperativa Hispania Naturalis participó por primera vez en Alimentaria y Hostaleo, presentando una innovadora gama de productos a base de carne de conejo. Entre las diferentes presentaciones que se llevaron a los stands destacaron las hamburguesas, los croquetes, las longanizas y los distintos tipos de brochetas. Igualmente, también se llevó a las ferias una serie de productos de 5ª gama, así como presentaciones tradicionales como los despieces y las canales. Todos los productos presentados fueron elaborados con carne de conejo ibérico de Hispania Naturalis. En este sentido, desde la cooperativa se ha querido destacar que en las grandes de sus 30 socios, distribuidos por las provincias de Teneife, Lanzarote, Liria, Zaragoza y Huesca, se crían conejos de distintas razas, pero la que más abunda es la Breca de Hispania Naturalis, cuya genética proviene de las razas Sigüenza de España y Puerto Común Español. Además de presentar sus novedades y a la propia empresa, en Alimentaria también tuvo lugar la puesta de largo de la web del grupo: www.hispanianaturalis.es. En esta dirección se puede encontrar toda la información del grupo cooperativo e incluso realizar compras directas de sus producciones.

La información expuesta fue muy bien recibida por el público y de esa manera se abrieron nuevas vías de contacto con los clientes y se daría a conocer las tendencias de los que allí exponen. En este caso, tuvieron especial interés en los despieces de carne de conejo y mostraron la versatilidad de esta carne, así como también sus diferentes usos culinarios.

A través de Prodeca (empresa pública catalana dedicada a la promoción de los alimentos), Hermi expuso sus productos y ofreció para degustar en el espacio HUB a un selecto grupo de compradores de Latinoamérica, medallones de lomo y hamburguesas de carne de conejo.

4.2.3.- Participación en las jornadas "Cómete el territorio Jiloca-Gallocanta"

También se ha participado en jornadas gastronómicas de difusión del producto local, organizadas por la Asociación de Desarrollo Rural Integral Jiloca Gallocanta, en la que Hispania Naturalis aportó sus productos para la preparación de uno de sus menús, tal como se muestran en las siguientes imágenes.



Cómete el Territorio Jiloca

Gallocanta

Zamacén - Burbáguena

9 de Junio, Jueves

Menú degustación:

Ajo Blanco de Papaya y **Azafrán Gelum**

Piruleta de Conejo de **Hispania Naturalis** (Ojos Negros) con
Salsa Teriyaki y Polvo de Anacardo

Queso Tierno de **Ojos Negros** con Sal de Vino **Rodi** Planchado
con Chutney de Piña Y Lima

Canelón de Conejo Escabechado de **Hispania Naturalis** a las
Finas Hierbas y Vermú de **La Dolores** de Calatayud

Panacotta de leche de **Ojos Negros**

*Pan de la **Panadería Jesús Peribañez** de Burbáguena

Precio: 22 €

¡Reserva y Sal a comer! 665 87 58 45

Zamacén Completa la jornada con las siguientes presentaciones:

12:30 h Presentación de los **Vinos Daroca Bodega**

15:30 h Presentación **Vinos El Pago de la Boticaria**

16:00 h Tertulia entre Productores y Transformadores

Colabora:



Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural
Política Agraria Común de la UE 2014-2020



Imagen con los participantes de las jornadas gastronómicas.



De izquierda a derecha, Diego García (Presidente de Hispania Naturalis) y Fernando Sanz (Socio de Hispania Naturalis), en las jornadas "Cómete el Jiloca – Gallocanta"



Imagen de las jornadas gastronómicas "Cómete el Jiloca – Gallocanta", organizadas por la ADRI.

4.2.4.- Convenios con distribuidores locales

La tienda online de Hispania Naturalis también se ha diseñado para la venta a minoristas, actuando como una plataforma mayorista de venta de productos a base de carne de conejo. Por ello, se están llevando a cabo acciones de promoción de esta plataforma en diversos ámbitos relacionados con el desarrollo rural y el comercio local.

Se ha contactado con tiendas de alimentación de pequeños pueblos, para que puedan ofrecer a sus clientes el conejo de Hispania Naturalis, comprándolo a precios de mayorista en nuestra tienda online. Además, estas tiendas también actúan como punto de entrega de pedidos realizados a través de la tienda online, de este modo, pueden ofrecer un doble servicio a sus clientes. Para mejorar la promoción de la tienda online en los puntos de venta colaboradores, se ha realizado un manual de formación que se entrega en los puntos de venta adheridos, en el que se detalla el funcionamiento de la tienda online, el tipo de producto y las condiciones comerciales. Además, se ha realizado cartelería exclusiva, como la que se muestra a continuación:

HISPANIA NATURALIS
S.Coop.

Carne de Conejo de Nuestras Granjas

DESCUBRE el CONEJO IBÉRICO de Hispania Naturalis

AQUÍ SOMOS PUNTO DE VENTA

¡Y también Punto de Recogida!

Productos enteros y despieces:

CONEJO ENTERO COSTILLAS MAGRET MEDALLONES MEDIO CONEJO

MUSLOS TERNURAS MUSLOS ESPECIAL BRASA PALETILLAS

Fácil de Cocinar

Productos elaborados:

BROCHETAS HAMBURGUESAS CRUJIENTES MINI BROCHETAS MEDITERRANEA SALCHICHAS

Productos cocinados:

Ligera y Saludable

Haz tu compra online en:

<https://hispanianaturalis.es>

**HISPANIA
NATURALIS**
S.Coop.



La Nueva Carne de Conejo

Fácil de Cocinar

Conejo de Nuestras Granjas

Ligero y Saludable

Somos Punto de Venta

¡Y también Punto de Recogida!
Compra online y pásate a por tu pedido

<https://hispanianaturalis.es>

Actualmente, ya se dispone de tiendas colaboradoras que ofrecen el conejo de Hispania Naturalis, tal como se muestra en la siguiente imagen



Fotografía correspondiente a la tienda colaboradora de Ojos Negros (Teruel)

4.3.- Trabajos realizados en el periodo 2020-2022 – Actividades de formación a cunicultores

A lo largo del periodo de desarrollo del Grupo de Cooperación, se han realizado formaciones en el nuevo sistema productivo y en el estudio de la cadena de valor cunícola. En las siguientes imágenes se muestran algunos ejemplos.





Ejemplo de diversas Jornadas impartidas por el veterinario D. Aingeru Otxotorena Elícegui

4.4.- Trabajos realizados en el periodo 2020-2022 – Reuniones de coordinación

Se han realizado numerosas reuniones de seguimiento, coordinación y asesoría a los cunicultores participantes. A continuación mostramos imágenes de algunas de las sesiones.



Aingeru Otxotorena en las instalaciones del productor Josep M^a Ribes.



Aingeru Otxotorena en las instalaciones de Valls y Bielsa, con Teresa Valls Bielsa.



Aingeru Otxotorena con Luis Montero, en el Colegio Oficial de Veterinarios de Teruel, en el transcurso de una de las numerosas reuniones de trabajo realizadas a lo largo del proyecto.



Imagen de una de las jornadas de coordinación realizadas en la sede de Hispania Naturalis, y organizadas por la coordinadora del Grupo, Dña. Beatriz Valls Bielsa (segunda desde la derecha)

5.- CONCLUSIONES A LA REVOLUCIÓN COMERCIAL PROPUESTA EN EL GRUPO OPERATIVO

Gracias a la colaboración del Gobierno de Aragón, se ha conseguido un importante hito en el sector cunícola, la integración de los dos principales eslabones de la cadena de valor del sector cunícola, producción e industria cárnica.

Los trabajos en las explotaciones han dado lugar a un nuevo modelo productivo que origina animales de valor añadido para el consumidor actual, y que son el origen de una de las carnes más exquisitas, saludables y tradicionales que actualmente se pueden encontrar a disposición del consumidor final.

Es destacable el efecto positivo que este tipo de producciones generará en el entorno socioeconómico de nuestras zonas rurales, pues supone un nuevo aliciente para que los jóvenes cunicultores y cunicultoras, perciban a este tipo de ganadería como una actividad que les puede proporcionar una carrera profesional plagada de futuro.

Respecto a la parte comercial de éste Grupo, los avances han sido significativos, y nos permitimos asegurar que podrían suponer un cambio de paradigma en la cunicultura aragonesa y española.

Desafortunadamente, la grave situación económica provocada por la pandemia mundial de la COVID-19, ha afectado duramente a las cadenas de suministro, que se ven condicionadas por

los numerosos cuellos de botella que están manifestándose a nivel mundial. Y lejos de solucionarse la situación, la guerra entre Rusia y Ucrania no ha hecho más que empeorar la situación, provocando una escalada de precios de piensos, suministros energéticos y otros insumos, que está haciendo peligrar la producción primaria.

Por parte de los integrantes del Grupo de Colaboración, confiamos en poder resistir la situación y poder avanzar, gracias a los sólidos cimientos construidos durante el periodo de trabajo.



Hispania Naturalis S. Coop.
C/ Estiu Casa de las Asociaciones s/n
50793 Fabara (Zaragoza)
Email: hispanianaturalis@gmail.com
Telf: 648 66 40 26

**PROGRAMA DE DESARROLLO
RURAL DE ARAGÓN 2014-2020**

GRUPO DE COOPERACIÓN PARA EL
DISEÑO DE UNA NUEVA FORMA DE
PRODUCCIÓN CUNÍCOLA INDUSTRIAL,
ACORDE CON LAS
RECOMENDACIONES DE LA
NORMATIVA EUROPEA REFERIDAS AL
BIENESTAR ANIMAL Y REVOLUCIÓN
COMERCIAL

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en Zonas Rurales