

INNOVACIONES APLICADAS A LA CADENA PRODUCTIVA PIRENAICA DE VACUNO PARA VALORIZAR UNA CARNE IDENTIFICABLE POR EL CONSUMIDOR

*Reunión de Seguimiento del programa DietaPyr2
6 de mayo de 2019, Facultad de Veterinaria, Zaragoza*

ACCION 4

Reforzar la identidad de la carne producida en los Pirineos al servicio del territorio y de su actividad económica

Actividad 4.4. Identificación del valor implícito y diferencial de la carne de vacuno del Pirineo para los restauradores de la zona

Actividad 4.5. Estudio sobre la influencia del etiquetado de propiedades nutricionales y saludables de la carne de vacuno sobre la decisión de compra del consumidor

Azucena Gracia, Helena Resano, Ana Isabel Sanjuán y Gabriela Zeballos

Actividad 4.4.

Identificación del valor implícito y diferencial de la carne de vacuno del Pirineo para los restauradores de la zona.

Se realizarán encuestas a restauradores en la zona pirenaica (15 en Francia, 15 en España y 15 en Andorra) para conocer:

- percepción sobre la carne autóctona
- vínculo percibido sobre la sostenibilidad económica y medio-ambiental
- actitud hacia la promoción explícita del concepto “dieta pirenaica”

Entregable 4.4.1.

Informe sobre la identificación del valor implícito y diferencial de la carne de vacuno del Pirineo para los restauradores de la zona.

Fecha de entrega: 12/2019

Actividad 4.5.

Estudio sobre la influencia del etiquetado de propiedades nutricionales y saludables de la carne de vacuno sobre la decisión de compra del consumidor

- Mediante encuestas a consumidores (150 en Francia, 150 en España y 150 en Andorra) se evaluará en que medida la carne de vacuno se asocia con la sostenibilidad socio-económica y medioambiental del Pirineo.
- Un experimento de elección analizará si la comunicación (por ej. Mediante una etiqueta, logotipo, cartel, etc.) de las propiedades nutricionales y saludables identificadas en la carne pirenaica, integrantes del concepto “dieta pirenaica”, favorecen su adquisición

Entregable 4.5.1.

Informe sobre la influencia del etiquetado “dieta pirenaica” en la elección del consumidor. Fecha de entrega: 12/2020.

Actividad 4.4. DISEÑO DE LA ENTREVISTA

- Restaurantes de servicio completo que ofrezcan carne de vacuno (Etapa 1)
- Restaurantes que ofrezcan carne de vacuno de razas autóctonas del Pirineo (Etapa 2)
- Responsable de compra del restaurante
- Preguntas: semi-cerradas
- Telefónica o personal - se dará la opción cuando se contacte la primera vez.

Actividad 4.4. PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN

- Contactar por teléfono con todos (aproximadamente 100) restaurantes de servicio completo con carne en su menú y hacerle unas pocas preguntas (**Entrevista 0**)
- Al final de esta entrevista, concertar una cita con los restaurantes que ofrezcan carne de vacuno de razas autóctonas del Pirineo para hacerles la entrevista definitiva.
- Esta entrevista definitiva se efectuará en persona o telefónica, según prefieran, dando la opción de recibir la entrevista antes por e-mail.



PRIMER CONTACTO TELEFÓNICO

- **Pregunta filtro**

¿Es su establecimiento un restaurante de servicio completo que sirve carne de vacuno?

- **Preguntas generales sobre el restaurante** (antigüedad, tamaño, precio, clientes, etc)
- **Preguntas sobre compra de carne de vacuno** (a quien, formatos, tipos de canales, cortes, ecológico, Pirineo, etc.)

PRIMER CONTACTO TELEFÓNICO

- Preguntas filtro

¿Compra carne de vacuno del Pirineo?

No (Fin)	Si, en el pasado, pero ahora no	Si

¿Esta carne de vacuno es de razas autóctonas del Pirineo?

No (pregunta 10 y final)

Si (explicar)

EXPLICAR que se les va a hacer una entrevista más larga y se fija una cita para hacerla telefónica o presencial y se le da la posibilidad de recibir el guion de la misma por mail.

ENTREVISTA A RESTAURANTES DE CARNE DE VACUNO DE RAZAS AUTOCTONAS DEL PIRINEO

- Preguntas introductorias
- Pregunta Objetivo 1. *Percepción sobre la carne de vacuno de raza autóctona del Pirineo*

Indique su grado de acuerdo y desacuerdo con las siguientes afirmaciones relativas a la carne de vacuno de razas autóctonas del Pirineo

1	2	3	4	5
Muy en desacuerdo	En desacuerdo	Ni acuerdo ni desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo

Es una carne más saludable	
Es más tierna	
Es más sabrosa	
Tiene un color rojo brillante durante más tiempo	
Es más natural	
Es igual que la procedente de otros animales no criados en el Pirineo	
Es más jugosa	
Se enrancia con menor facilidad	
Es más fácil de cocinar	
Tiene un color más intenso	
Otros	

ENTREVISTA A RESTAURANTES DE CARNE DE VACUNO DE RAZAS AUTOCTONAS DEL PIRINEO

- *Pregunta Objetivo 2. Vínculo percibido con la sostenibilidad económica y medio ambiental*

Indique su grado de acuerdo y desacuerdo con las siguientes afirmaciones relativas con el sistema de producción de la carne de vacuno de razas autóctonas del Pirineo

1	2	3	4	5
Muy en desacuerdo	En desacuerdo	Ni acuerdo ni desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo

Es más respetuoso con el bienestar de los animales	
Favorece el desarrollo rural de diferentes zonas del Pirineo	
Ayuda a evitar la despoblación	
Permite conservar el paisaje y el ecosistema de montaña	
Reduce la huella de carbono	
Aporta mayores beneficios a los ganaderos	
Ofrece una carne más saludable	
Aprovecha los recursos forrajeros de la montaña	
Ayuda a reducir los incendios forestales	
Conserva la diversidad y riqueza genética del Pirineo	
Protege de la amenaza de animales salvajes (lobo, osos, etc.)	
Asienta población en el Pirineo durante todo el año	
Atenúa el cambio climático	

ENTREVISTA A RESTAURANTES DE CARNE DE VACUNO DE RAZAS AUTOCTONAS DEL PIRINEO

Pregunta Objetivo 3. *Actitud hacia la promoción explícita del concepto “Dieta Pirenaica”*

¿Cuál es su nivel de interés en promocionar los siguientes aspectos de la carne de vacuno de razas autóctonas del Pirineo en su restaurante?

1	2	3	4	5
Ninguno	Poco	Medio	Bastante	Mucho

Producida en los Pirineos	
Producida en los Pirineos Aragoneses	
Procedente de razas autóctonas del Pirineo Aragónés	
Alimentadas con pastos naturales del Pirineo (“Dieta Pirenaica”)	

ENTREVISTA A RESTAURANTES DE CARNE DE VACUNO DE RAZAS AUTOCTONAS DEL PIRINEO

Pregunta Objetivo 3. *Actitud hacia la promoción explícita del concepto “Dieta Pirenaica”*

¿Cuál/es cree que serían las formas más adecuadas de promocionar la carne de vacuno de razas autóctonas del Pirineo en su restaurante? Puede indicar como máximo 3

Proporcionar asesoramiento al cliente a través de los camareros	
Poner a la vista (en el menú o carta) el origen de la carne de vacuno	
Colocar carteles sobre las razas autóctonas del Pirineo en el restaurante	
Entregar un folleto informativo sobre la carne de vacuno de razas autóctonas del Pirineo	
Informar en el menú/carta de los beneficios de consumir carne de vacuno de razas autóctonas del Pirineo	
Otros:	

ENTREVISTA A RESTAURANTES DE CARNE DE VACUNO DE RAZAS AUTOCTONAS DEL PIRINEO

Pregunta Objetivo 3. *Actitud hacia la promoción explícita del concepto “Dieta Pirenaica”*

¿Cuál/es cree que serían los mensajes más adecuados para promocionar la carne de vacuno de razas autóctonas del Pirineo en su restaurante? Puede indicar como máximo 3

Indicar el origen geográfico (zona o pueblo) de la carne de vacuno	
Explicar el tipo de raza	
Describir la forma de crianza y alimentación	
Informar sobre las propiedades saludables de esta carne	
Informar sobre los beneficios de la cría de vacuno extensivo para el medioambiente	
Otros:	

MOTIVOS DE COMPRA de la carne de vacuno de razas autóctonas del Pirineo

Indique la importancia que tiene para usted cada uno de los siguientes motivos para comprar carne de vacuno de razas autóctonas del Pirineo

1	2	3	4	5
Muy poco importante	Poco importante	Importancia media	Bastante importante	Muy importante

Me lo solicitan los clientes	
Me gusta ofrecer productos de mi zona	
Es una carne de mayor calidad (terneza, sabor, jugosidad, etc.)	
Ayudo a los ganaderos de la zona	
Ofrezco platos con ingredientes típicos	
Me resulta fácil comprarla	
Apoyo la economía local	
Ayudo a proteger el ecosistema de montaña	
Conozco al que me la vende	
Su forma de producción me ofrece mayor confianza	
Me permite ofertar mayor variedad	
Mejora la imagen de mi restaurante	
No me exigen una compra mínima	
Forma de pago adecuada	
Me deja un mayor margen comercial	
Otros	

PERCEPCION sobre los proveedores de carne de vacuno de razas autóctonas del Pirineo

Indique la importancia que tiene para usted los siguientes aspectos relacionados con los proveedores de carne de vacuno de razas autóctonas del Pirineo

1	2	3	4	5
Muy poco importante	Poco importante	Importancia media	Bastante importante	Muy importante

Suministro constante garantizado	
Calidad homogénea	
Capacidad para entregar la cantidad necesaria	
Precio adecuado	
Plazo de entrega del producto	
Garantía en el suministro	
Entrega a tiempo de la carne	
Disponibilidad de la carne durante todo el año	
Forma de entrega del producto	
Forma de pago adecuada	
Calidad garantizada del producto	
Posibilidad de comprar pequeñas cantidades	
Cercanía a mi restaurante	

Muchas gracias por su atención

Azucena Gracia

*Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón
(CITA) & Instituto Agroalimentario de Aragón-IA2.*

Unidad de Economía Agroalimentaria y de los Recursos Naturales