

Estudio sobre carne de vacuno en Aragón: hábitos de compra y consumo, conocimiento de asociaciones y distintivos de calidad y beneficios de los canales cortos



Azucena Gracia; Cristina Gora
Unidad de Economía Agroalimentaria

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

Grupo de Cooperación

“Vacuno de Aragón: consumo sostenible”



ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CARNE DE

**VACUNO
DE ARAGÓN**



Convenio Grupo de Cooperación “Vacuno de Aragón: consumo sostenible”, financiado por el Gobierno de Aragón, a través del Programa de Desarrollo Rural de Aragón (2014-2020)

El presente estudio se enmarca en el contrato con la **Asociación Aragonesa de Ganaderos de Bovinos de Raza Pirenaica (ASAPI)** y la **Asociación de Productores de Carne de Vacuno de Aragón** en el marco del Grupo de Cooperación “**Vacuno de Aragón: consumo sostenible**” del Programa de Desarrollo Rural de Aragón, 2014-2020.



Su **objetivo** es potenciar el posicionamiento de la carne de vacuno de Aragón en los mercados locales y establecer pautas y medios que permitan al consumidor su identificación en el mercado.

Objetivos

El objetivo de este estudio sobre el consumidor de carnes de vacuno de Aragón es:

- Estudiar los hábitos de compra y de consumo de las carnes frescas.
- Estudiar los hábitos de compra y de consumo de la carne de vacuno.
- Grado de conocimiento, compra y aceptación de la carne de vacuno producida por ASAPI y la Asociación de Productores de Carne de Vacuno de Aragón.



Objetivos

El objetivo de este estudio sobre el consumidor de carnes de vacuno de Aragón es:

- Grado de conocimiento, compra y aceptación de la carne de vacuno con distintivos de calidad: Raza Pirenaica, Marca C'Alial o 100% Raza autóctona.
- Averiguar los lugares de compra de estas carnes con distintivos de calidad preferidos por los consumidores.
- Medir los beneficios percibidos de comprar carne de vacuno de Aragón a través de canales cortos.



Método

Encuesta online a consumidores de carne de vacuno de Aragón

Información recopilada: 400 encuestados estratificados por género, edad y provincia

Trabajo de campo: 19-24 mayo 2022

Cuestionario:

- Características personales de los encuestados.
- Hábitos de compra y consumo de carnes frescas y carne de vacuno.
- Conocimiento, compra y aceptación de las asociaciones de productores y de sus distintivos de calidad.
- Beneficios percibidos de la compra de carne de vacuno en canales cortos.



Análisis estadísticos



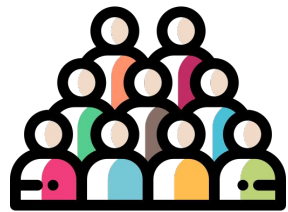
1) Análisis univariantes

- Se han calculado las frecuencias y las medias para las variables discretas y continuas respectivamente.

2) Método Mejor-Peor para valorar los beneficios percibidos de comprar carne de vacuno de Aragón en canales cortos:

1. Conservar las razas autóctonas y la ganadería tradicional
2. Favorecer el desarrollo sostenible en el medio rural
3. Disponer de alimentos locales y de gran calidad
4. Velar por el bienestar animal
5. Mantener los ecosistemas y la biodiversidad
6. Contribuir a la sostenibilidad medioambiental
7. Salvaguardar la cultura, la historia y el patrimonio aragonés

Características de la muestra



400



Género (%)

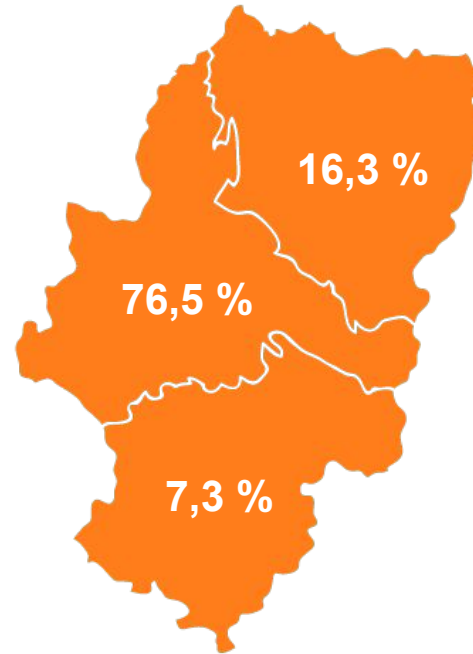


Edad (media y desviación típica) 49,7 (13,8)

| | |
|------------------|------|
| menos de 24 años | 3,5 |
| de 25 a 34 años | 13,0 |
| de 35 a 44 años | 21,3 |
| de 45 a 54 años | 23,5 |
| de 55 a 64 años | 21,3 |
| más de 65 años | 17,5 |

Nivel de estudios

| | |
|---|------|
| Obligatorios (EGB – ESO) | 7,8 |
| Bachiller o equivalentes (BUP – FP Medio) | 28,5 |
| Superiores (FP superior, Universitarios) | 63,8 |



Tamaño del hogar (media y desviación típica) 2,7 (1,0)

Menores de 18 años

| | |
|---------------|------|
| Ninguno | 56,5 |
| 1 niño | 19,3 |
| 2 niños | 12,3 |
| 3 niños o más | 1,6 |

Zona urbana 76,0

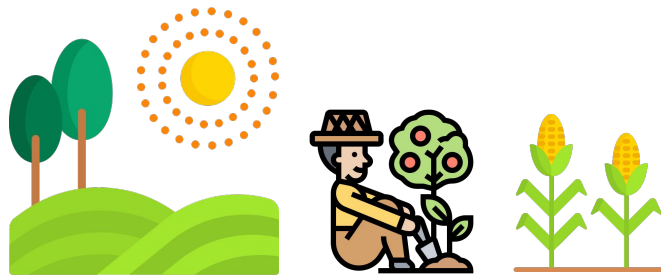
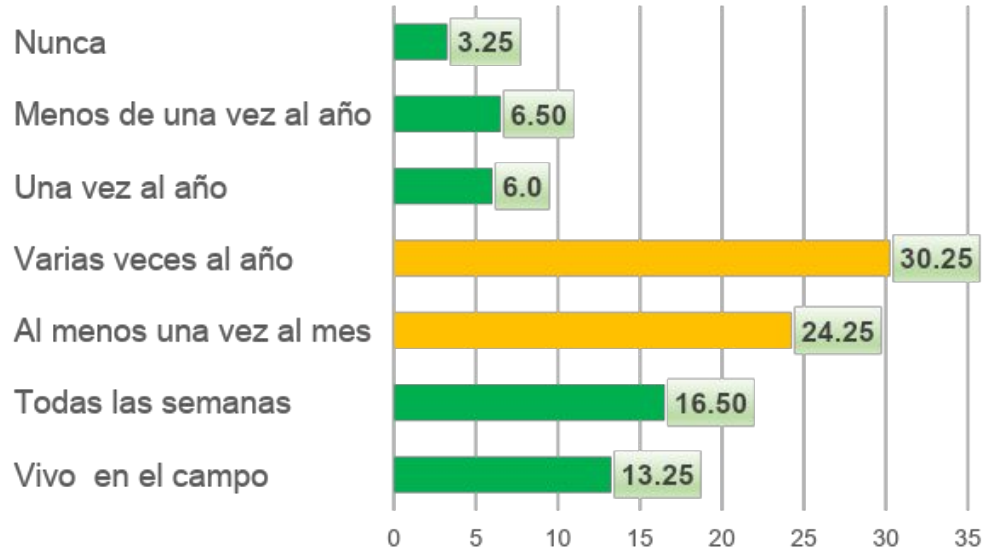
Zona rural 24,0

Renta mensual neta del hogar

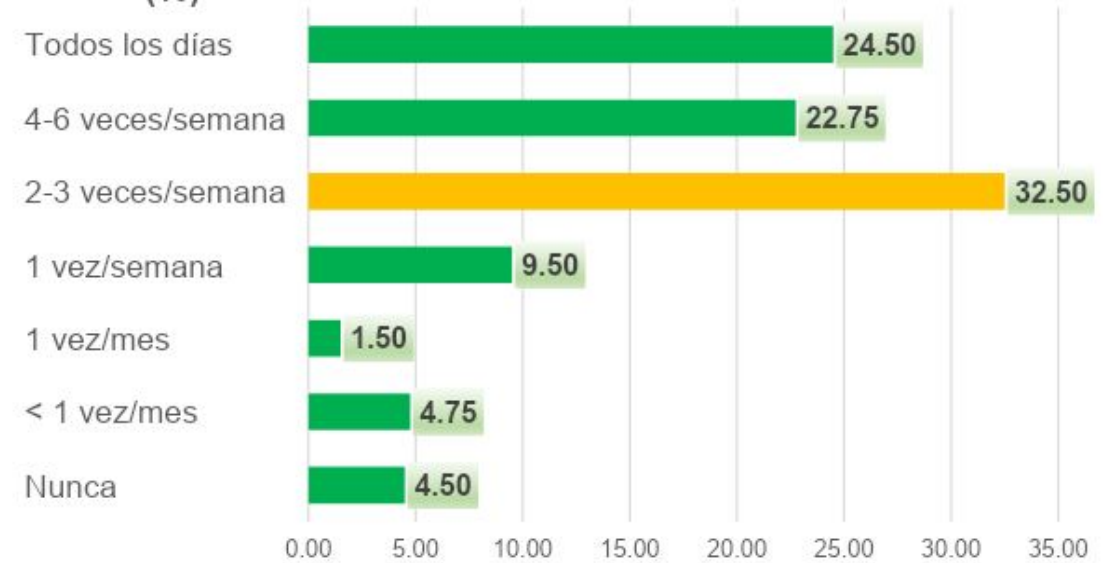
| | |
|--------------------------|------|
| Hasta 1.000€/mes | 2,8 |
| Entre 1.001 y 1.500€/mes | 10,8 |
| Entre 1.501 y 2.500€/mes | 20,0 |
| Entre 2.501 y 3.500€/mes | 24,5 |
| Más de 3.500€/mes | 15,8 |
| Prefiero no contestar | 26,3 |

Características de la muestra

Frecuencia de visitas al campo (%)

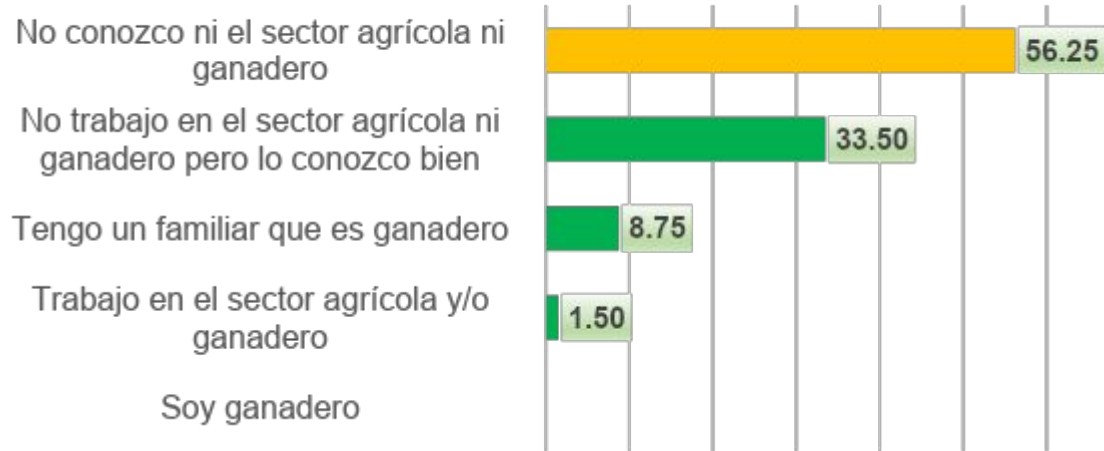


Frecuencia de practicar deporte (mínimo 30 min) (%)

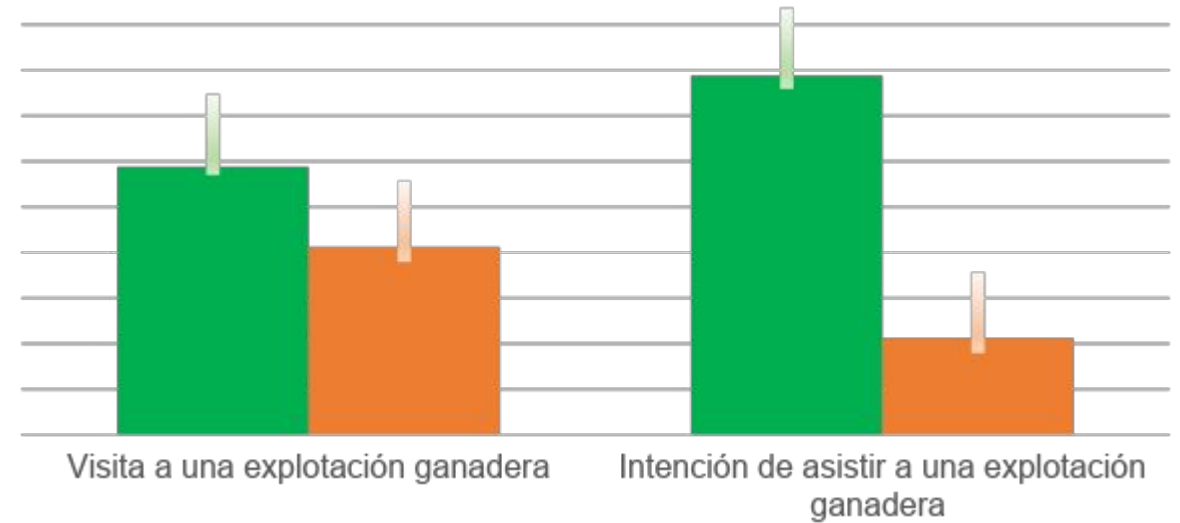


Características de la muestra

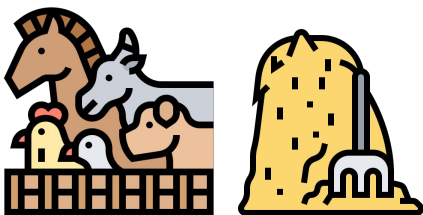
Relación con la ganadería (%)



Visitas e intención de visitar explotaciones ganaderas (%)



Grado de conocimiento sobre la producción cárnica (%)





Hábitos de compra de alimentos y productos frescos

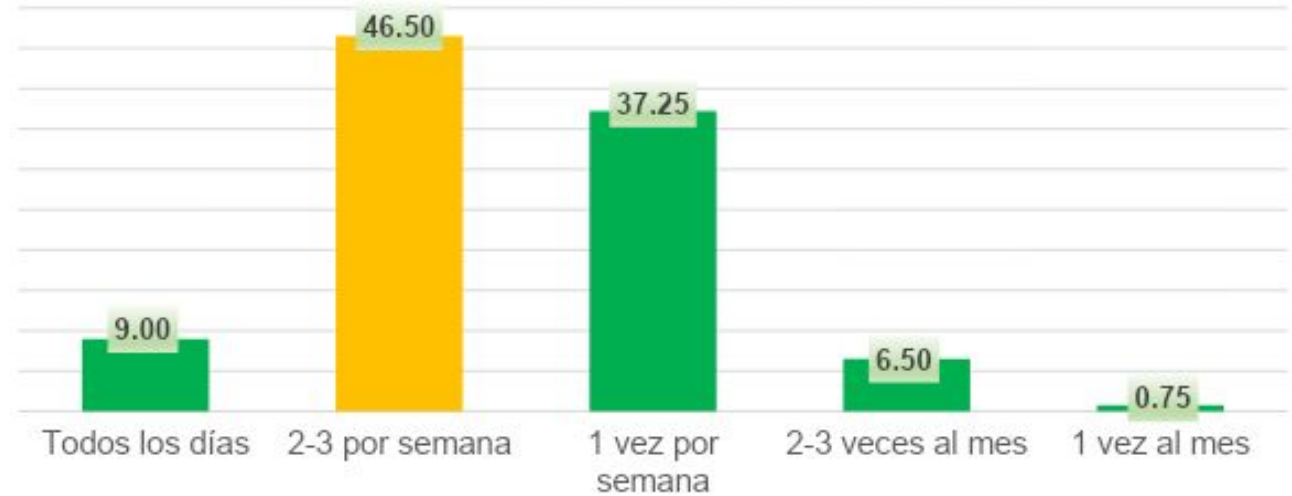
Participación en la compra de alimentos (%)



Responsabilidad de la compra de productos frescos (%)



Frecuencia de la compra de alimentos (%)



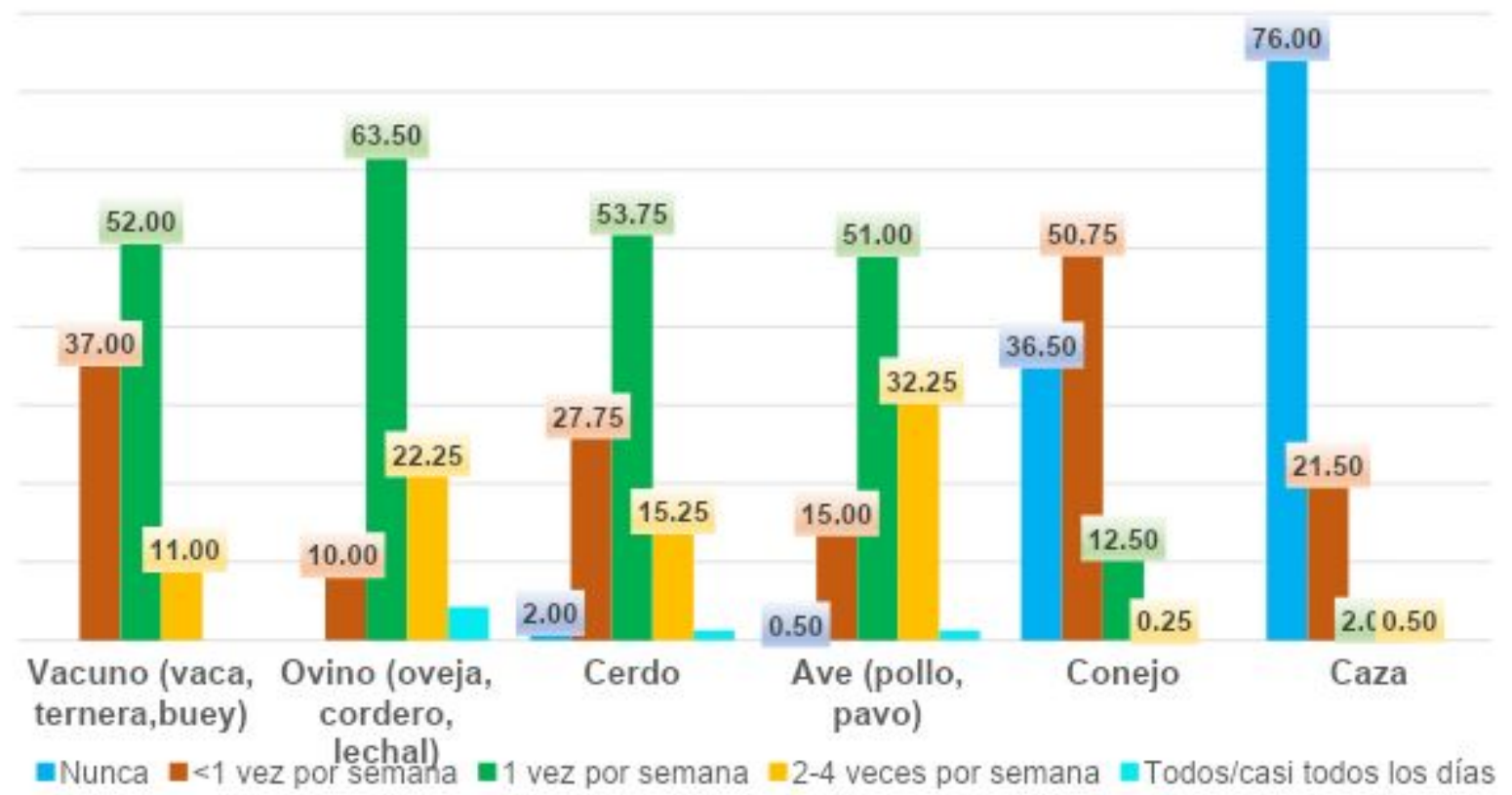


Hábitos de compra y consumo de carnes frescas

Frecuencia de compra de carnes frescas en el hogar (%)

↑
Ave
Ovino
Cerdo
Vacuno

↓
Conejo
Caza



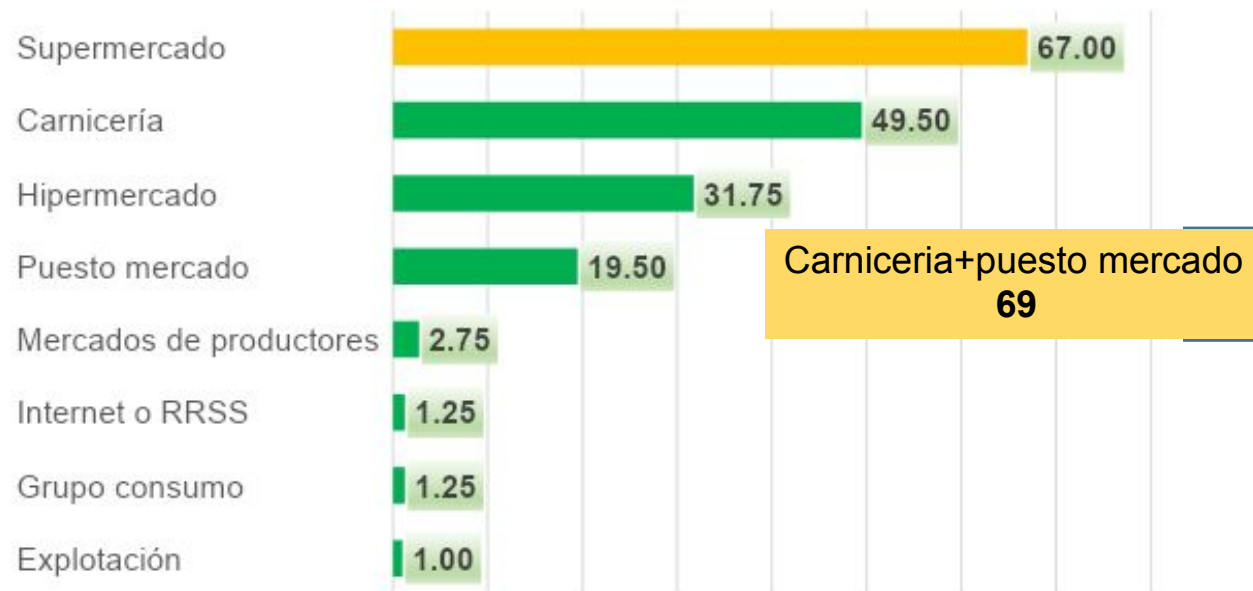
Otras carnes frescas mencionadas: caballo (2), pato (1) y codorniz (1).

Preferencia del formato de la carne fresca (%)



- Piezas enteras aunque luego el personal de la carnicería lo prepara
- Trozos de carne ya cortados, limpios y expuestos en mostrador de carnicería
- Trozos de carne ya cortados, limpios y en bandejas en muebles refrigerados

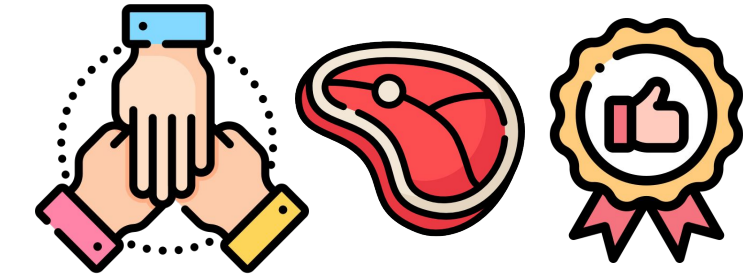
Lugar de compra de la carne fresca, al corte o envasada (%)



Conocimiento sobre cooperativa o grupo de consumo de carne (%)



Participa en alguna cooperativa o grupo de consumo de carne (%)



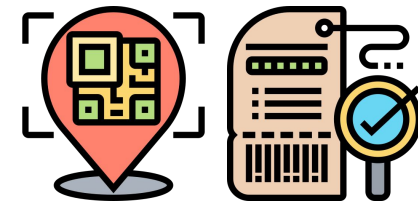
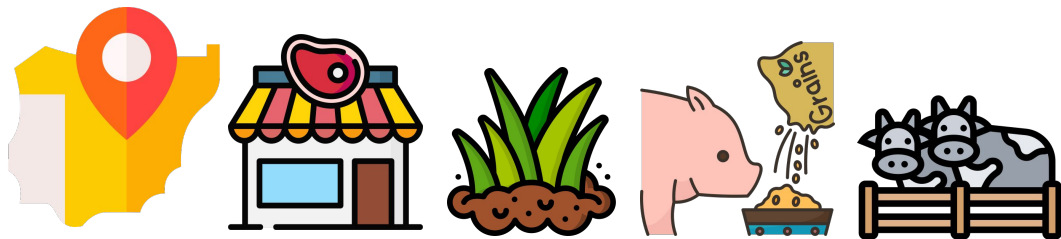
Importancia a la hora de comprar carne fresca (%)



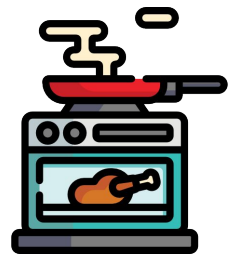
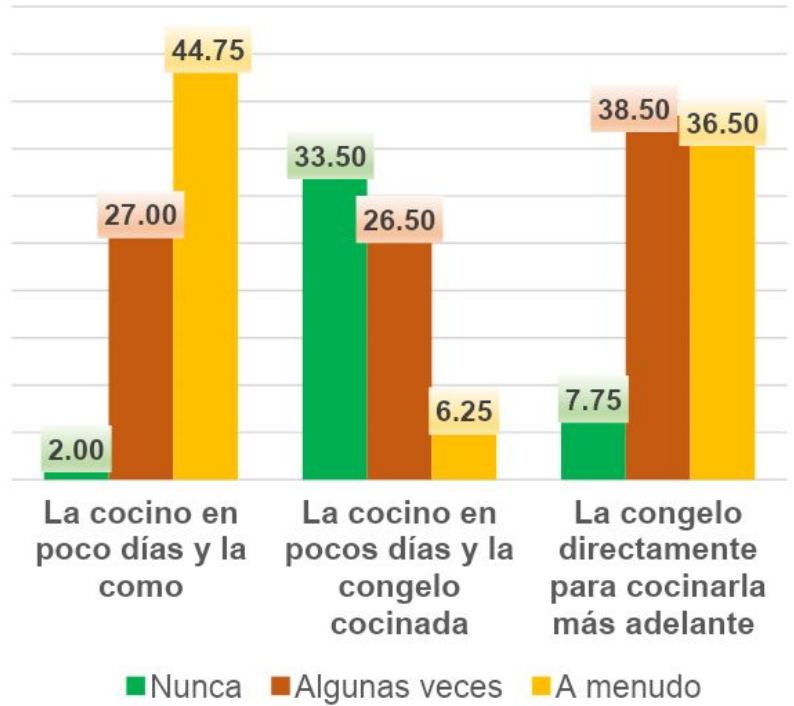
Fuentes de información sobre la carne fresca (%)



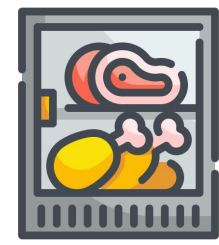
“Otras”: código QR o que no prestan atención a la información.



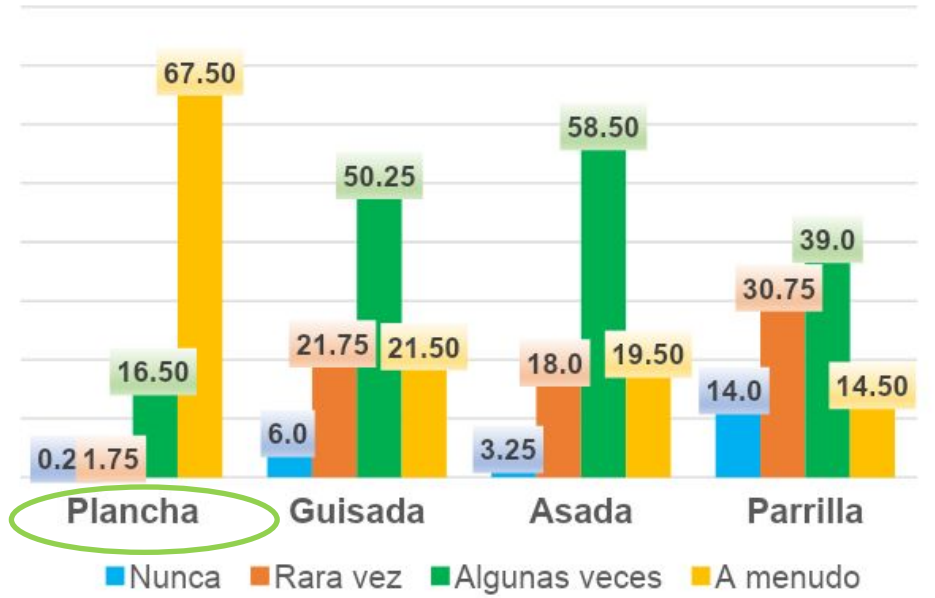
Hábitos de consumo y cocinado de la carne fresca (%)



Capacidad de almacenamiento de la carne fresca en el hogar (%)



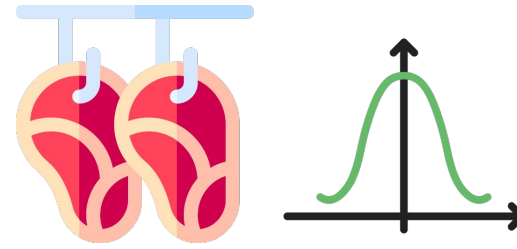
Frecuencia del cocinado de la carne (%)





Hábitos de compra y consumo de carne de vacuno

Frecuencia de compra de carne de vacuno en el hogar (%)

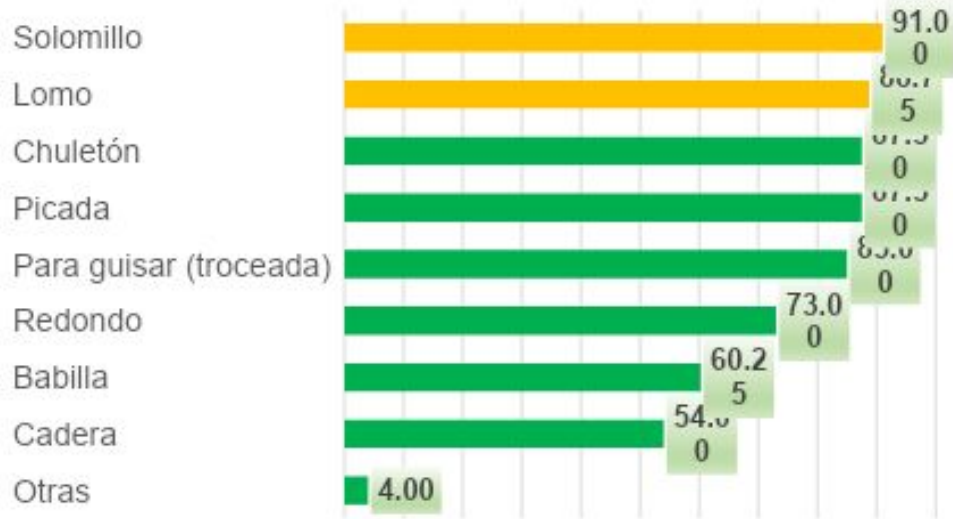


Si la media del consumo en el hogar de carne de vacuno en Aragón es de unos 5 Kg/persona/año (1 filete aprox. 100 g/semana) (%)

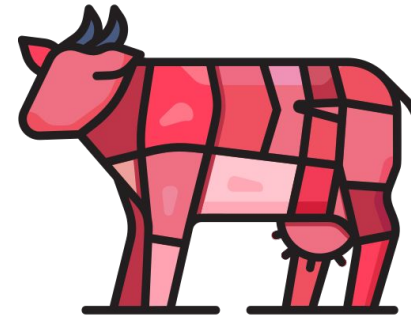
Su consumo es:



Conocimiento sobre cortes o piezas de carne de vacuno (%)



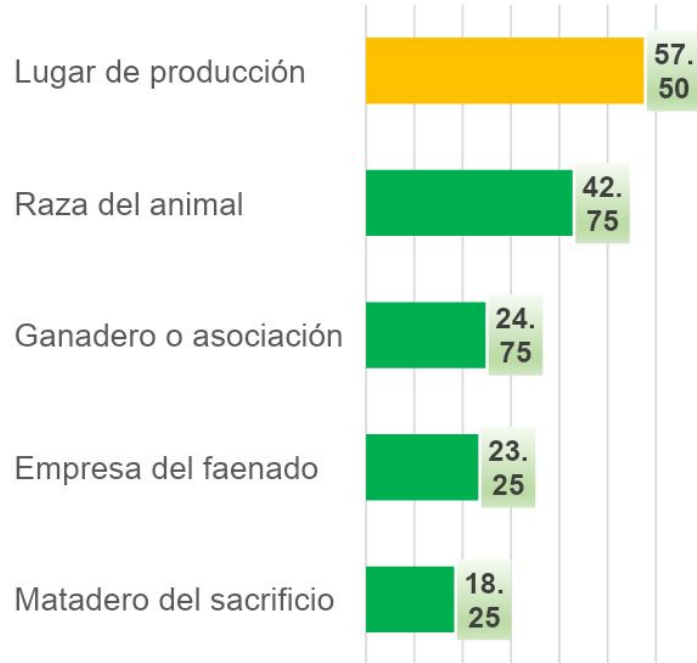
Otras menciones: aguja (2), tapa (2), picaña (2), carrillera (2)/meloso (1), petaca (1), costilla (2), rabo (1), falda (3)/entraña (4), secreto (1), matambre (1), jarrete (1)/osobuco (1).



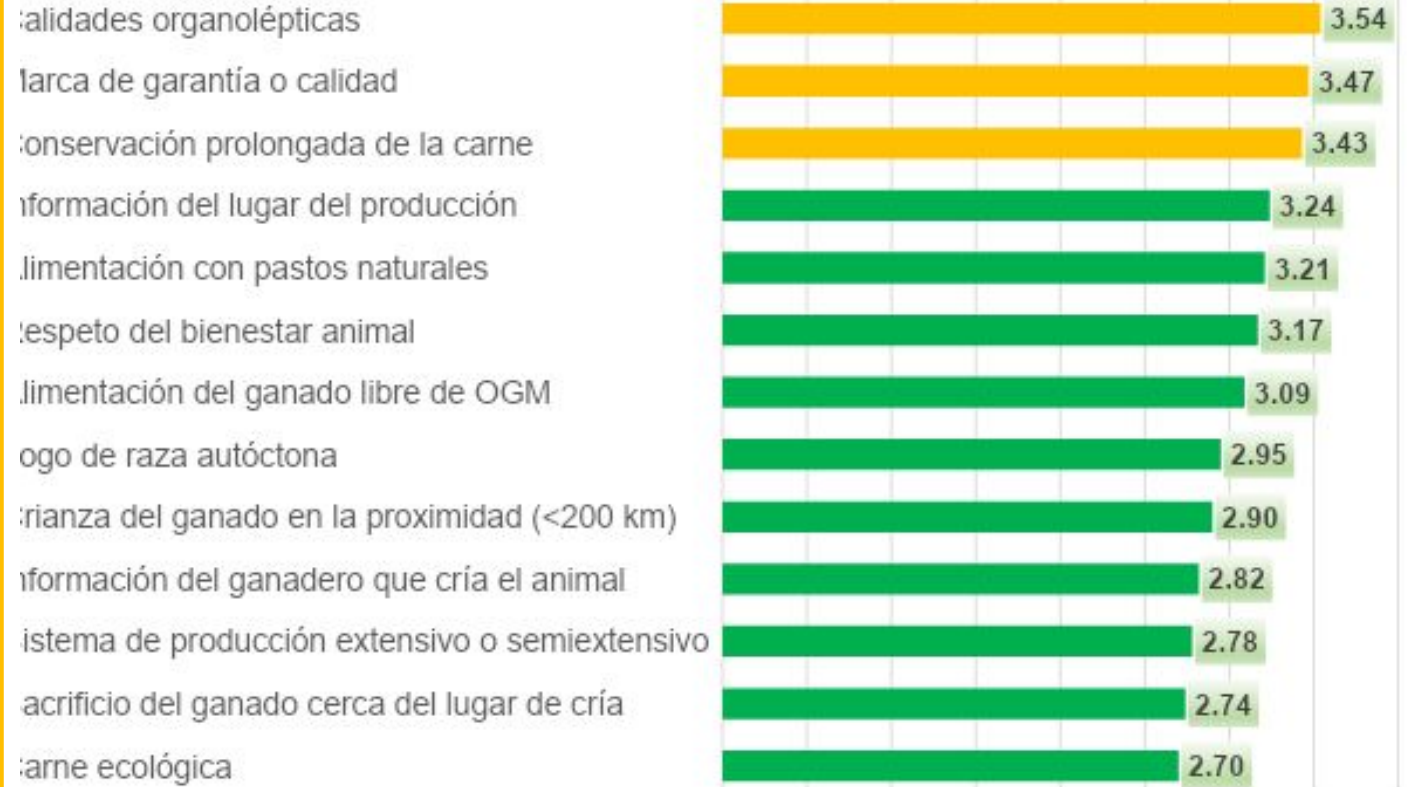
Frecuencia de compra de distintos tipos de cortes o piezas de carne de vacuno (%)



Información al comprar carne de vacuno (%)



Grado de importancia al comprar carne de vacuno

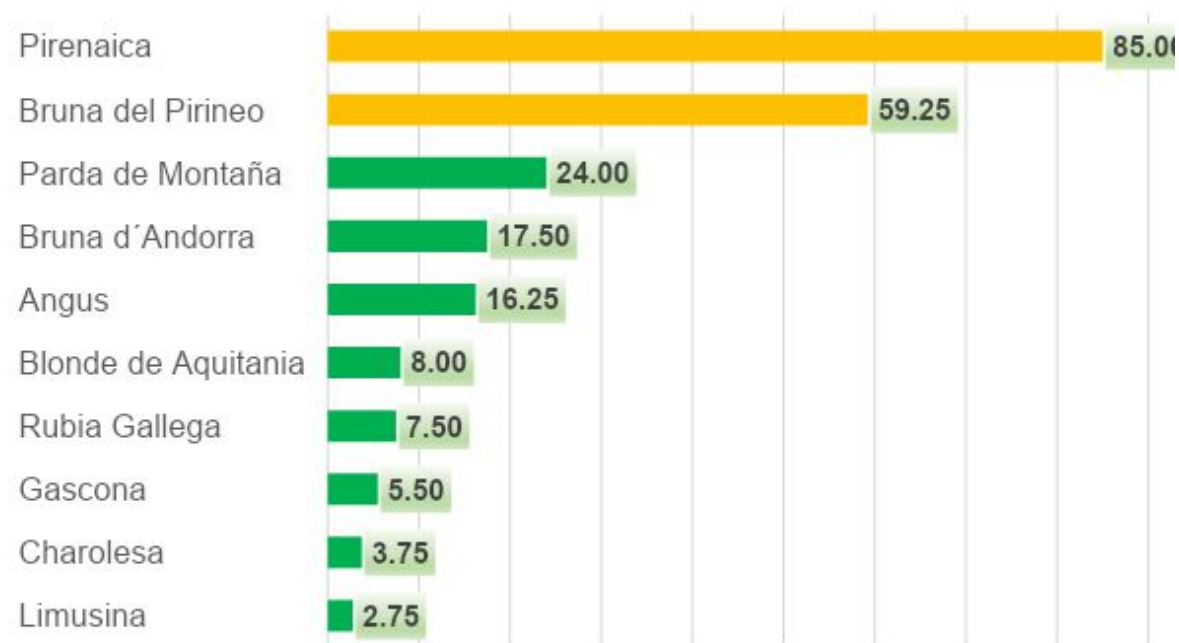


Conocimiento espontáneo de las razas autóctonas de ganado vacuno del Pirineo

Pirenaica (59), parda de montaña/parda (27), bruna de los Pirineos/bruna (26), ternera de Broto (11), frisona (9), rubia gallega (8), angus (7), roya pirenaica (3), charolesa (3), limousin (2), ternera de Ainsa (2), serrana (2), asturiana (2), parda alpina (2), kobe (1), ternera de Biescas (1), ternera de Benasque (1), alistana-sanabresa (1), parda de Pueyo (1).



Conocimiento sugerido de las razas autóctonas de ganado vacuno del Pirineo (%)

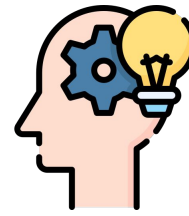
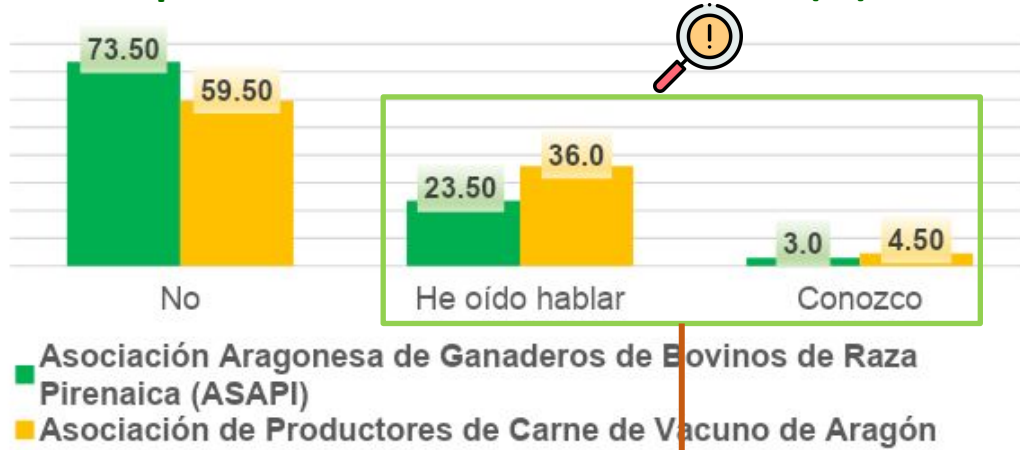




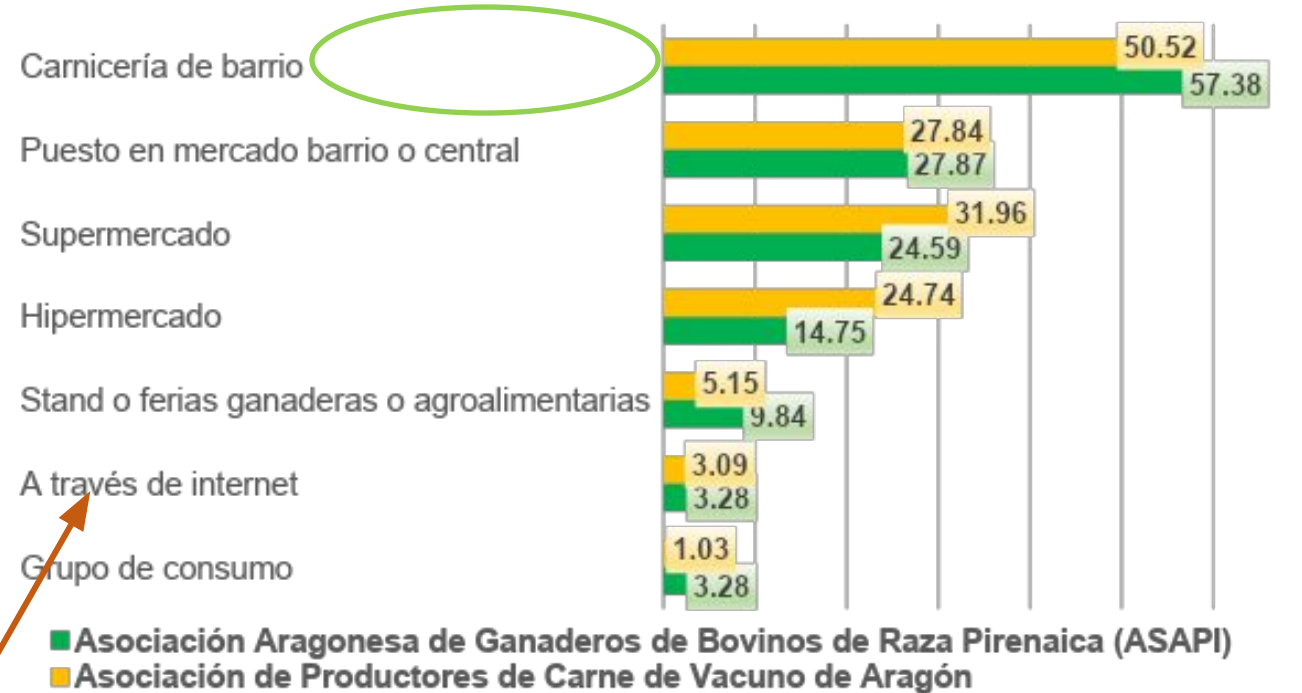
Asociaciones productoras de carne de vacuno:

- **Asociación Aragonesa de Ganaderos de Bovinos de Raza Pirenaica (ASAPI)**
- **Asociación de Productores de Carne de Vacuno de Aragón**

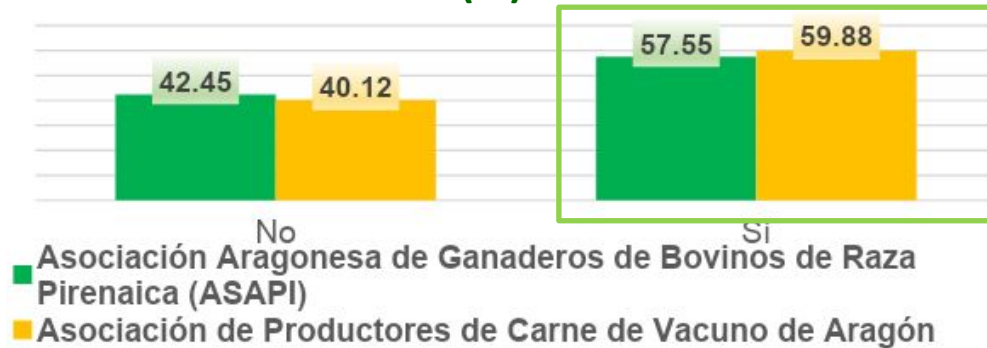
Conocimiento sobre las asociaciones productoras de carne de vacuno (%)



Lugar de compra de carne de vacuno de las asociaciones productoras (%)

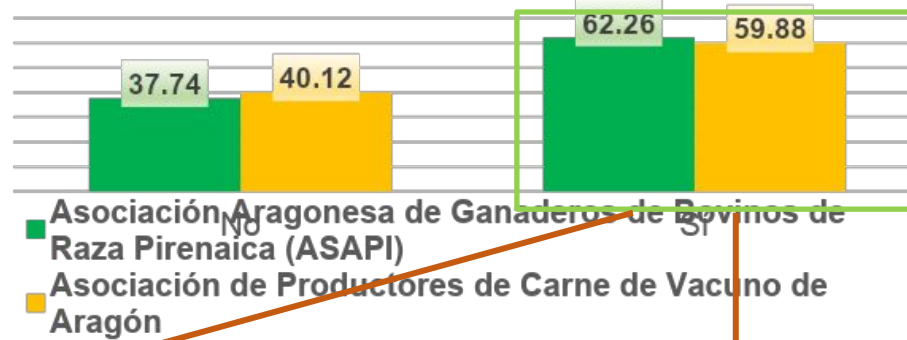


Compra de carne de vacuno procedente de las asociaciones productoras de carne de vacuno (%)



Degustación de la carne de vacuno

Degustación de la carne de vacuno de las asociaciones productoras (%)

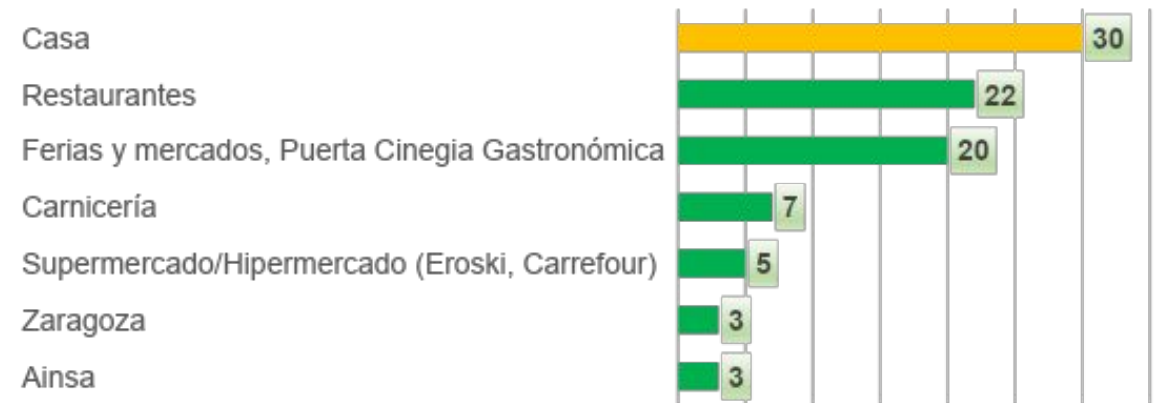


Lugar de degustación de la Asociación Aragonesa de Ganaderos de Bovinos de Raza Pirenaica (ASAPI) (Número de menciones)



Otras: Graus (1), Asociación ganadera (1), Valle de Gistau (1), Alquézar (1), Torla (1)

Lugar de degustación de la Asociación de Productores de Carne de Vacuno de Aragón (Número de menciones)



Otras: Graus (1), Torla (1), Huesca (1), Sallent de Gállego (1), Biescas (2)

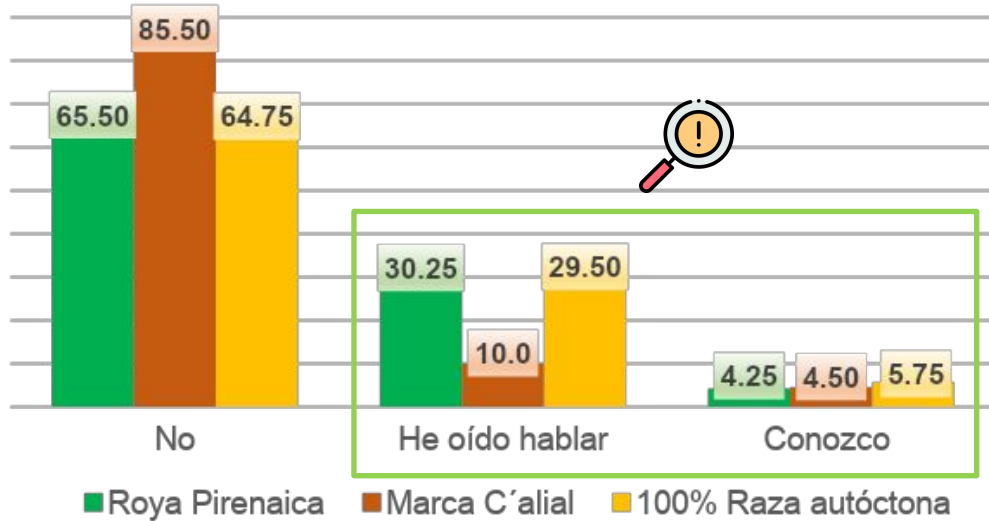
Degustación de la carne de vacuno

Grado de satisfacción de la carne de vacuno de las asociaciones productoras (%)

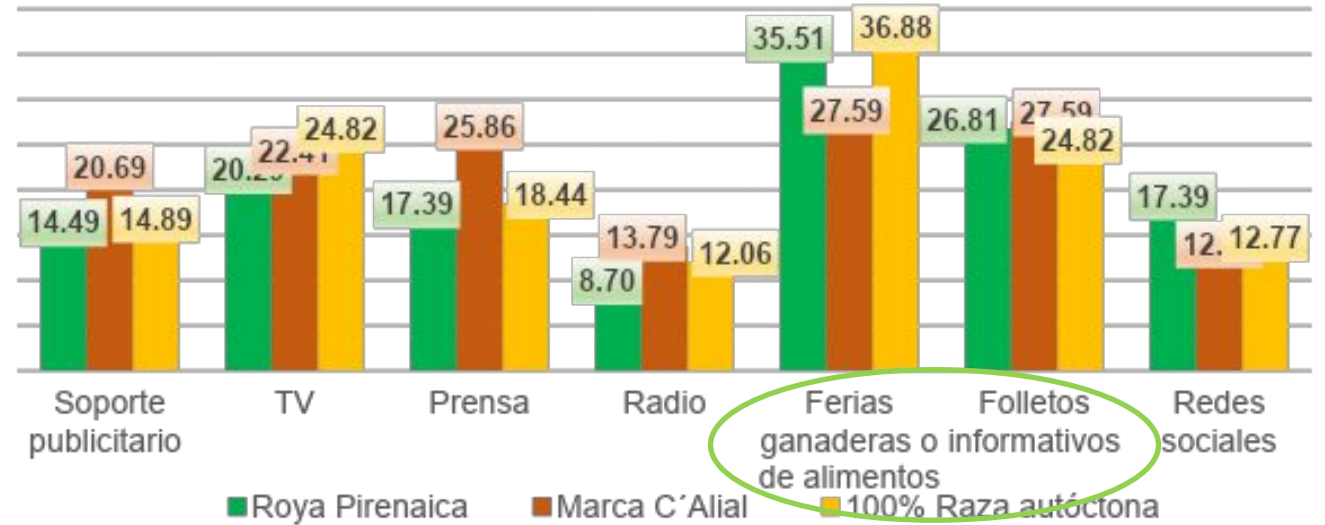


Conocimiento de los distintivos de calidad de la carne de vacuno

Grado de conocimiento de los distintivos de calidad de la carne de vacuno (%)



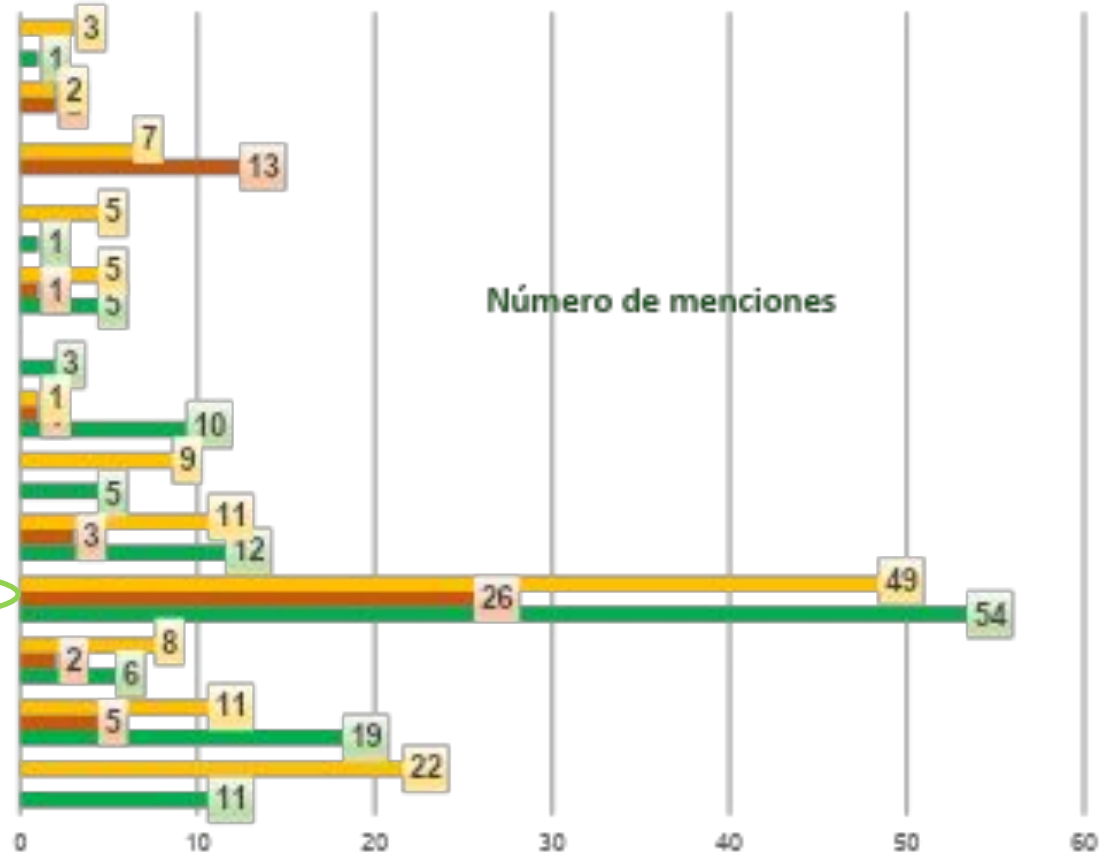
Medios de conocimiento de los distintivos de calidad (%)



Otros: trabajo, Gobierno de Aragón, tiendas, supermercados, hipermercados, restaurantes, ganaderos, carnicería, amigos.

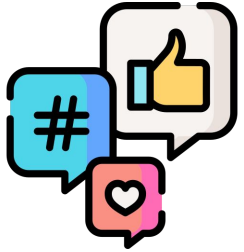


- Autenticidad, exclusividad
- Carne regular o dudosa calidad
- Origen y marca de garantía única de Aragón
- Sostenibilidad, reducción huella ambiental
- Ganadería extensiva, crianza con pastos y libertad, ecológica
- Color de pelo característico de montaña, del Pirineo
- Confianza
- Proximidad
- Buena calidad / Calidad
- Atención y bienestar animal, buena alimentación, protección de la raza
- Buen producto, buenas propiedades organolépticas, sabor y autenticidad
- Autóctona, propia de una región, identidad geográfica



Número de menciones

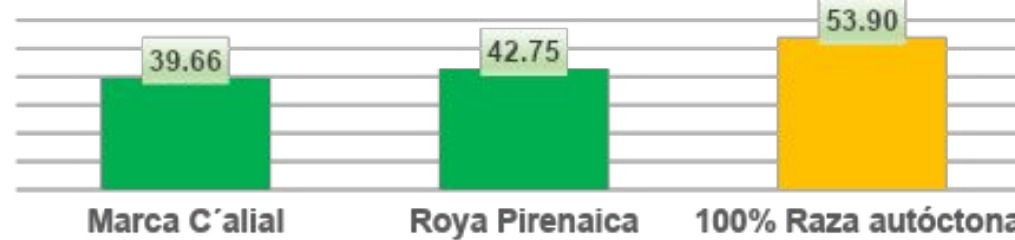
■ Royá Pirenaica ■ Marca C'alia ■ 100% Raza autóctona



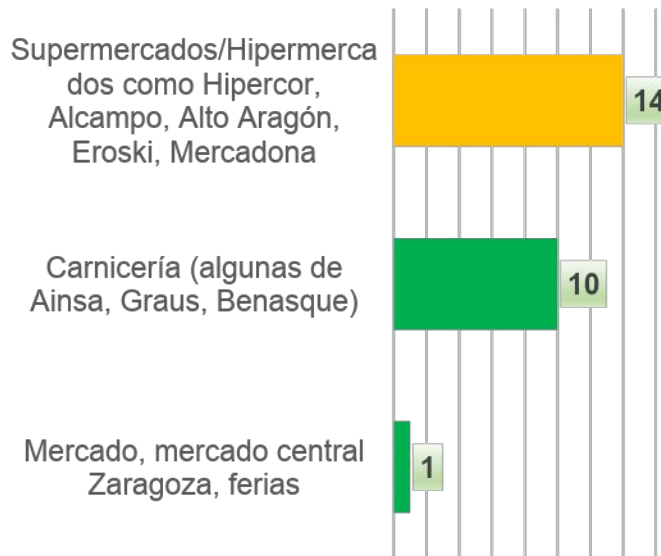
Compra de carne de vacuno (He oído o conozco)



Compra de carne de vacuno con alguno de los distintivos de calidad (%)

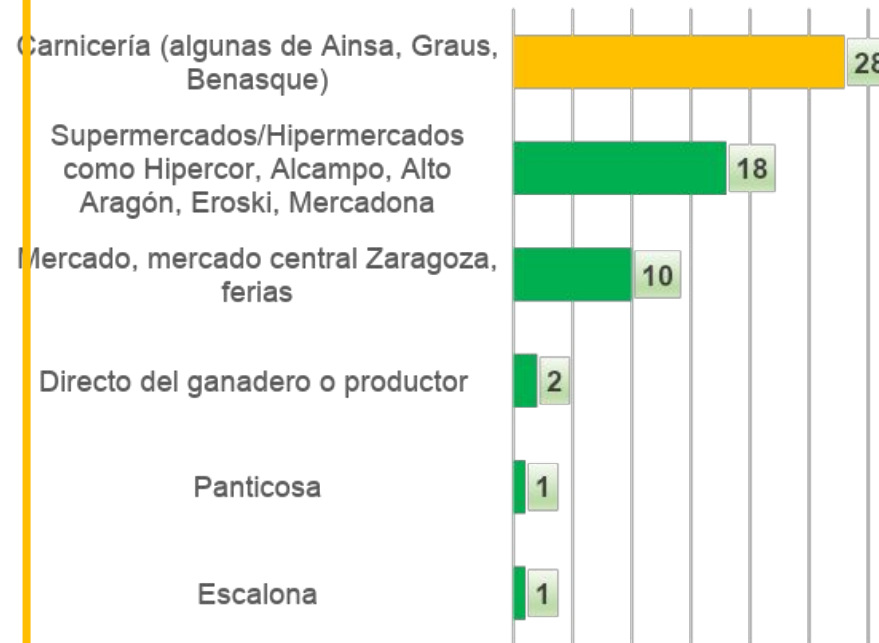


Lugar de compra de la **Marca C' alial**



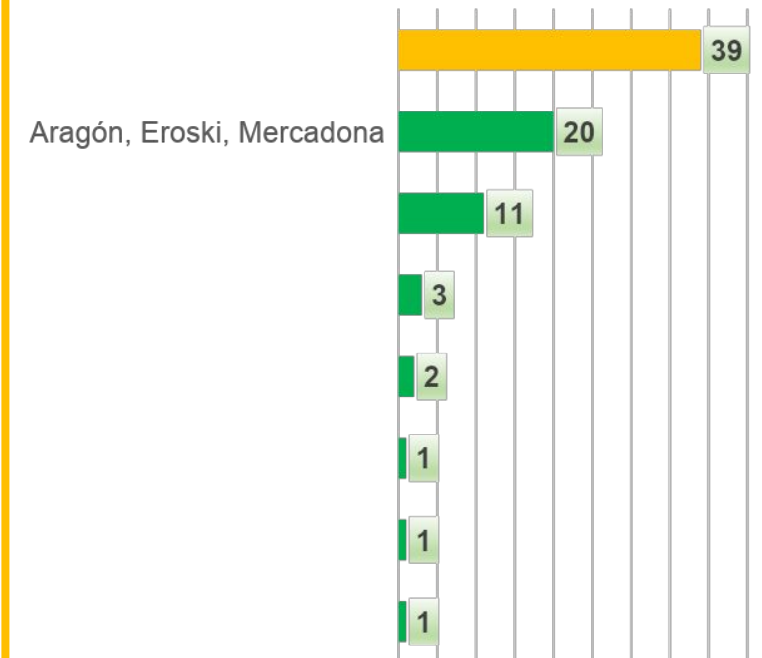
Número de menciones

Lugar de compra de la **Royá Pirenaica**



Número de menciones

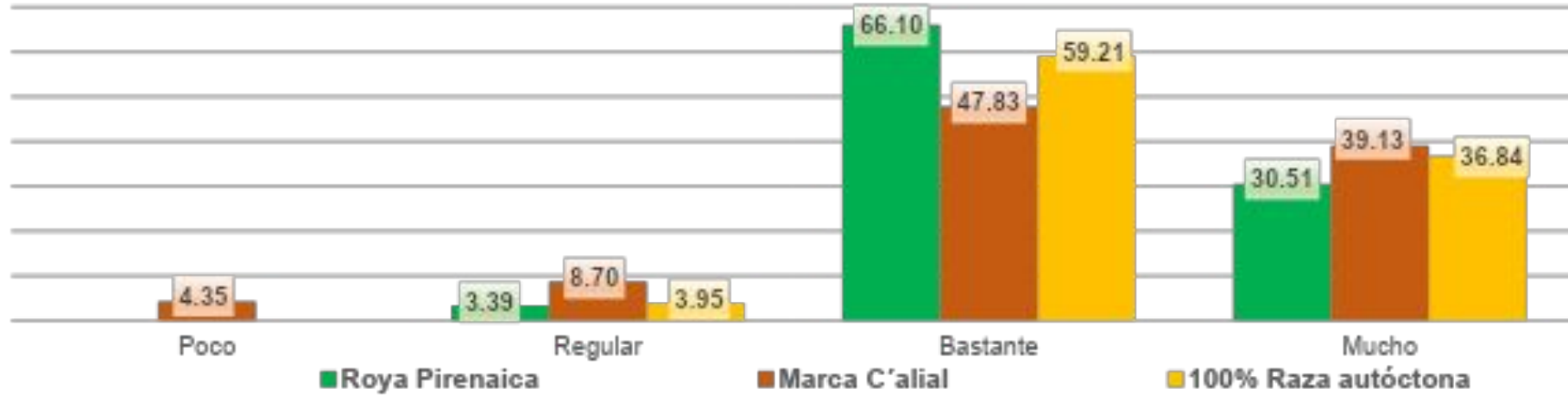
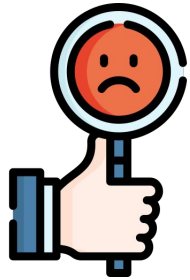
Lugar de compra de la **100% raza autóctona**



Número de menciones

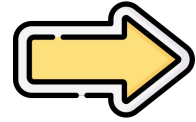
Satisfacción de la carne de vacuno

Grado de satisfacción de la carne de vacuno con distintivo de calidad (%)

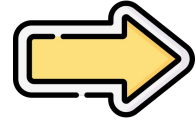


Información ofrecida a los encuestados

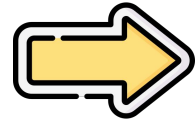
El objetivo es identificar la importancia asignada por el consumidor a los diferentes distintivos de calidad que informan y certifican las características que pueden diferenciar a la carne de vacuno de Aragón.



Roya Pirenaica es una marca de carne de vacuno de raza Pirenaica certificada 100% autóctona de Aragón.



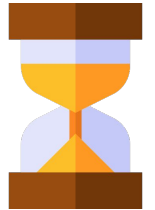
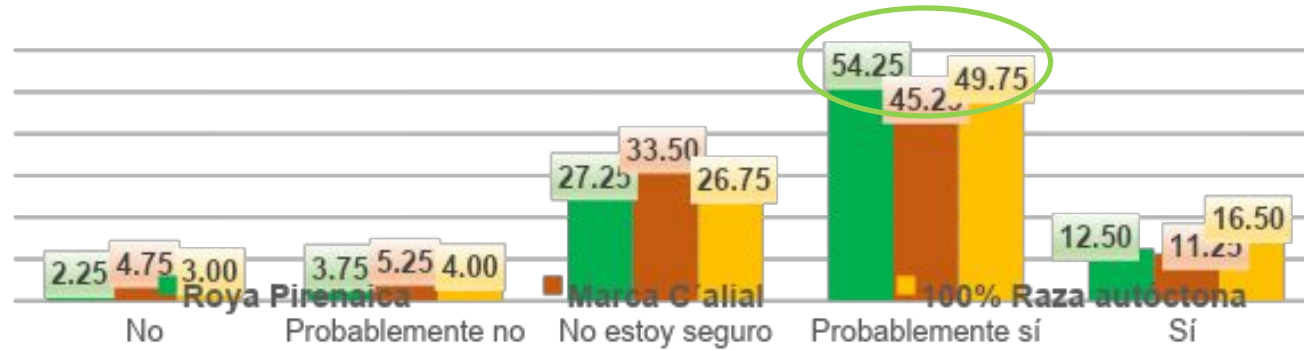
Es una marca de garantía del Gobierno de Aragón que indica la calidad de los alimentos que cumplen los requisitos establecidos por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente. La Asociación de Productores de Carne de Vacuno de Aragón es la entidad gestora de la marca C'aliaI en el ámbito de la producción derivada del bovino.



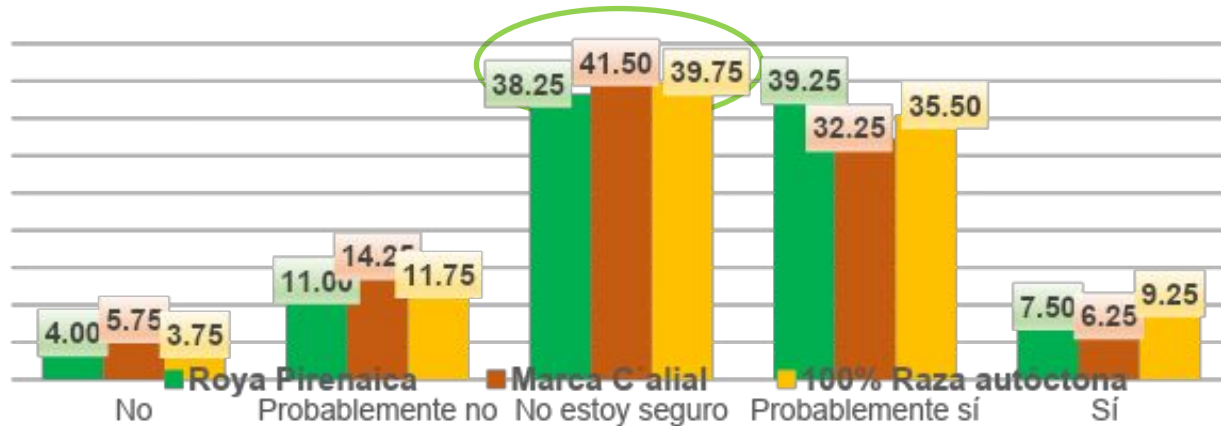
Es un logotipo del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente que identifica los productos procedentes de animales de razas autóctonas para poner en valor la riqueza del patrimonio genético y favorecer su conservación, mejora y fomento. ASAPI es la entidad autorizada para su uso en los animales certificados 100% Raza Pirenaica de Aragón.

Probabilidad de compra de carne de vacuno con distintivos de calidad

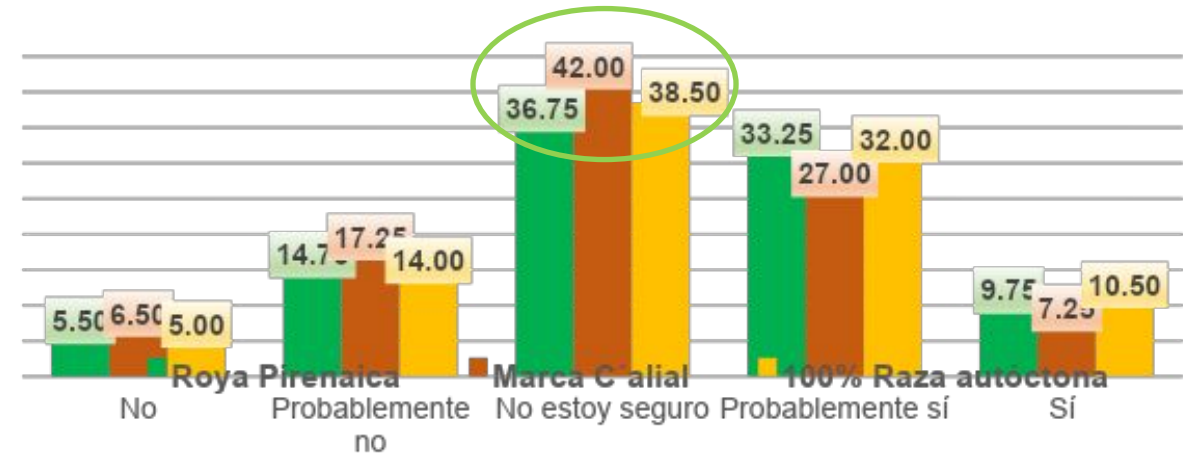
Probabilidad de compra de carne de vacuno con distintivos de calidad en el futuro (%)



Probabilidad de compra de carne de vacuno con distintivos de calidad si tiene un precio mayor que otras (%)



Probabilidad de compra de carne de vacuno con distintivos de calidad si requiere desplazarse a otro establecimiento (%)



Preferencia de compra de carne de vacuno con distintivos de calidad



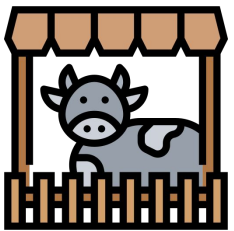
1 es "el más importante" y "5" es el menos importante"



Método Mejor-Peor (Best-Worst)

A los entrevistados se les **muestran 7 tarjetas con 3 combinaciones** distintas de los beneficios de comprar carne de vacuno de Aragón a través de canales cortos (venta directa, grupos de consumo, etc.), que deben marcar la "**más importante**" y la "**menos importante**". Los beneficios son:

- Conservar las **razas autóctonas** y la **ganadería tradicional**
- Favorecer el **desarrollo sostenible** en el **medio rural**
- Disponer de **alimentos locales** y de gran **calidad**
- Velar por el **bienestar animal**
- Mantener los **ecosistemas** y la **biodiversidad**
- Contribuir a la **sostenibilidad medioambiental**
- Salvaguardar la **cultura**, la **historia** y el **patrimonio aragonés**



| Atributos | Best | Worst | (Mejor-peor)/n | Escala de razón Raíz (B/W) | Escala de razón estandarizada |
|--|------|-------|----------------|----------------------------|-------------------------------|
| Favorecer el desarrollo sostenible en el medio rural | 589 | 235 | 0,89 | 1,58 | 100,00 |
| Conservar las razas autóctonas y la ganadería tradicional | 512 | 288 | 0,56 | 1,33 | 84,22 |
| Disponer de alimentos locales y de gran calidad | 551 | 348 | 0,51 | 1,26 | 79,48 |
| Mantener los ecosistemas y la biodiversidad | 319 | 419 | -0,25 | 0,87 | 55,11 |
| Velar por el bienestar animal | 319 | 423 | -0,26 | 0,87 | 54,85 |
| Contribuir a la sostenibilidad medioambiental | 313 | 472 | -0,40 | 0,81 | 51,44 |
| Salvaguardar la cultura, la historia y el patrimonio aragonés | 197 | 615 | -1,05 | 0,57 | 35,75 |



PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE ARAGÓN 2014-2020

GRUPO DE COOPERACIÓN PARA EL
PROYECTO "VACUNO DE ARAGÓN,
CONSUMO SOSTENIBLE"

GCP-2019-0002-00



FEADER



GOBIERNO
DE ARAGON



Gracias por su atención

Azucena Gracia agracia@cita-aragon.es