

Memoria  
CEDECARNE

20  
18

*Bienvenido a Cedecarne*

*Te invitamos al cambio*

BIENVENIDOS

# AL CAMBIO



## CARTA DEL PRESIDENTE

### SUMARIO

- 01. Carta del Presidente  
▲ 3
- 02. Junta Directiva  
▲ 4
- 03. Una Organización abierta al futuro  
▲ 6
- 04. Actividades de 2018  
▲ 8
- 05. Actividades de los Gremios  
▲ 24
- 06. Datos del sector  
▲ 34

“  
*Es un orgullo comenzar el nuevo año, con una propuesta de valor atractiva para nuestros profesionales.*  
”

Estimados amigos,

Este año 2018, en el que he sido elegido Presidente de Cedecarne, la Confederación ha asumido nuevos retos, convirtiéndose dicho año en un punto de inflexión en la Organización. Entre todos, hemos trabajado en sentar las bases de su futuro, de forma que los carniceros y charcuteros de nuestro país van a encontrar en Cedecarne un referente sectorial.

La Confederación se constituye por tanto como una entidad fuerte, unida y capaz de representar y de dar servicio a todos los profesionales y artesanos carniceros y charcuteros de nuestro país.

Con la máxima de dirigir nuestra mirada hacia el futuro, Cedecarne ha estrenado nueva sede. Con unas instalaciones modernas y accesibles, estamos en disposición de poder acoger y dar el mejor de los servicios a los gremios integrados, así como a los profesionales que las conforman.

Y os adelantamos que en el 2019, estrenaremos también nuevo look. Hemos trabajado en el restyling de la nueva imagen corporativa de la Confederación, precisamente para que los profesionales perciban el cambio que estamos abanderando. Una revisión que se ha hecho junto con jóvenes diseñadores. Nadie mejor que ellos para relacionarse con su generación, hablarles en el mismo idioma y crear una imagen acorde a sus códigos de comunicación.

Por tanto, el nuevo logo representa la transformación de la Organización, pero también sus valores de modernidad, compromiso, unión, competitividad e innovación.

Es un orgullo comenzar el nuevo año, con una propuesta de valor atractiva para nuestros profesionales. Desde la propia cubierta de este documento invitamos a los carniceros-charcuteros de nuestro país a participar y a formar parte de esta gran familia. Junto seremos más fuertes, juntos atesoraremos un conocimiento vital para el futuro del sector y juntos trabajaremos mejor, para conseguir que los retos a los que nos enfrentaremos en los próximos años sean alcanzables.

Las nuevas herramientas que durante este año hemos estado desarrollando y las acciones que hemos emprendido nos han puesto en la línea de salida hacia el cambio: contamos con una nueva página web, hemos estado por segundo año en la feria Meat Attraction con actuaciones cada vez más interesantes, hemos aumentado el número de apariciones en medios (más de 100 en este año), tenemos un plan de desarrollo para poder dar servicios a todos los carniceros-charcuteros de toda España y cada día tenemos más compañeros de viaje que nos permiten estar informados, contar con herramientas de divulgación, formación: interprofesionales, otras organizaciones, medios de comunicación, ferias, etc.

Somos conscientes de que todo lo nuevo supone una dificultad y de que el miedo a lo desconocido está presente pero creemos que para seguir cosechando éxitos, debemos trabajar en la dirección que nos marcan los nuevos consumidores y el mercado actual: productos innovadores, tradición y modernidad, calidad y excelencia.

Queremos invitaros a todos a seguir por el mismo camino que nosotros, a mantenernos en la senda y a uniros a nosotros si todavía no lo habéis hecho. El futuro lo hacemos entre todos.



D. Carlos Rodríguez Marcos  
Presidente

# 02.

## JUNTA DIRECTIVA





▲ **Presidente**  
D. Carlos Rodríguez Marcos

**Vicepresidente**  
D. Joan Estapé i Mir

**Secretario**  
D. Julio González Pérez

**Tesorero**  
D. Luis Zuazu Erroz

▲ **Vocal representante de Principado Asturias**  
D. Francisco José Colunga García

**Vocal representante de Álava**  
D. Jesús Carnicero Mozo

**Vocal representante de Galicia**  
D. Manuel Becerra Pardo

**Vocal representante de Castilla y León**  
D. Juan Antonio Mendo Cascón

**Vocal Representante de Guipúzkoa**  
D. Mikel Urrestarazu Aramburu

**Vocal representante de Huesca**  
D. Miguel Ángel Plana Gil

**Vocal representante de Madrid**  
D. Carlos Rodríguez Marcos

**Vocal representantede Valencia**  
D. José Rodrigo Ferrer

**Vocal representante de Navarra**  
D. Luis Zuazu Erroz

**Vocal representante de Zaragoza**  
D. Manuel Remiro Saldaña

▲ **Secretaria General**  
D<sup>a</sup>. María Sánchez Ruiz

**Adjunta a Secretaria General**  
D<sup>a</sup>. Elena Ovejas Zapata



# 03.

## UNA ORGANIZACIÓN ABIERTA AL FUTURO

**C**edecarne es la organización empresarial, de ámbito nacional, que representa a más de 25.000 empresas de carnicería y charcutería distribuidos por la geografía española.

Defendemos los intereses del sector ante las distintas administraciones y Organizaciones tanto nacionales como Internacionales, y ponemos en marcha proyectos e iniciativas que contribuyen al desarrollo y competitividad de las empresas que representamos, velando por la buena imagen y el prestigio de sus profesionales, poniendo en valor su carácter artesanal y contribuyendo a impulsar la formación, para que las nuevas generaciones conformen el relevo generacional del sector, consolidando así su supervivencia y futuro.

### **CIBC (Confederación Internacional de Carniceros-Charcuteros)**

Es la Asociación de Federaciones Nacionales de pequeñas y medianas empresas de carniceros, charcuteros y abastecedores que representa a 16 asociaciones profesionales de países de la UE y de la AELE que reagrupan a más de 150.000 empresas artesanas de

la carnicería-charcutería dando empleo a cerca de 1 millón de personas.

### **Comités Consultivos de la UE**

Gracias a nuestra presencia en la CIBC podemos participar directamente como expertos en aquellos comités relacionados con nuestro sector de actividad.

### **CEC (Confederación Española de Comercio)**

Desde el año 2008 Cedecarne es miembro de pleno derecho de la CEC. La CEC es la organización empresarial para la defensa, la representación y el fomento de los intereses generales del comercio urbano y de proximidad y está integrada por confederaciones y federaciones de ámbito autonómico y provincial de autónomos y pequeño y mediano comercio, así como organizaciones sectoriales de ámbito nacional, representando en su conjunto a cerca de 450.000 comerciantes. Cedecarne ocupa la vicepresidencia de la Comisión de Alimentación y es miembro de su junta directiva.

### **Interprofesional del Porcino de Capa Blanca**

Cedecarne es miembro de la Junta Directiva de Interporc como la organización que representa al último eslabón de la cadena de la carne de porcino. Desde la interprofesional del porcino de capa blanca se ponen en marcha mecanismos y acciones de colaboración entre todos los participantes de la cadena para que se difundan al consumidor las bondades de la carne de porcino y el saber hacer de los profesionales del sector.

### **Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino**

Interovic es la entidad que representa los intereses de productores, industria, comercializadores y curtidores del sector cárnico ovino y caprino. Desde Interovic se llevan a cabo actividades de investigación, desarrollo e innovación tecnológica, efectuar acciones promocionales que redunden en beneficio del sector, mejorar la información y el conocimiento sobre las producciones y los mercados de ovino y caprino de carne y realizar acciones de formación necesaria para la mejora de la cualificación profesional y la incorporación de jóvenes cualificados de la rama de la transformación-comercialización.

### **Interprofesional del Vacuno de Carne**

Provacuno se puso en marcha en el año 2014 con Cedecarne como miembro de su Junta Directiva desde sus inicios, como respuesta a la unidad estratégica y de actuación demandada por los diferentes operadores del sector en aras de afrontar la situación en que se encuentra el sector, siendo la Interprofesional un mecanismo asociativo necesario, tanto en el marco global de la UE como en las especiales circunstancias que hoy tiene la demanda de carne de vacuno en España.

Durante el año 2018, la Confederación ha trabajado en sentar las bases de un proyecto de futuro, en el que tendrán cabida todos los profesionales del sector cárnico.

Y como no podría ser de otra manera, utilizamos estas páginas para invitar a todos los carniceros y charcuteros de cualquier punto de España a participar en un proyecto que se presenta repleto de actividades y actuaciones dirigidas a impulsar y revitalizar a las empresas que conforman el comercio especializado de la carnicería y la charcutería en nuestro país.



# 04.

## ACTIVIDADES DEL 2018

### ASAMBLEA GENERAL

#### Retos y futuro de Cedecarne

**L**a Asamblea anual de Cedecarne, correspondiente al ejercicio 2017-2018, se celebró en Madrid el 25 de febrero de 2018 y en ella se renovó la Junta Directiva de Cedecarne.

Tras un sentido recuerdo a Orlando Cabrera, Presidente del Gremio de Las Palmas, fallecido a finales de 2017, la Asamblea comenzó con la presentación de las actividades realizadas a través de las organizaciones Interprofesionales, que han dado valor a la figura del carnicero-charcutero, actuando un año más como principal prescriptor frente al consumidor. Cedecarne seguirá apoyando a las Interprofesionales en aquellas campañas de promoción que hagan hincapié en la información y formación del consumidor, como vía para apoyar el consumo de carne y desmitificar falsas creencias.

La Organización participó en octubre de 2018 en la primera edición de Meat Attraction y la Asamblea supuso también un espacio para la valoración interna de resultados, como punto de partida para nuestra colaboración en futuras ediciones.

En el Orden del Día, destacó el punto "El futuro de Cedecarne. Proyecto Estratégico". Los Presidentes de los gremios debatieron sobre los servicios necesarios a implementar y acometer por la Organización, para dar respuesta a las necesidades profesionales del sector.

Como resultado, se acordó trabajar en la creación de una nueva página web, con el foco puesto, al menos en su primera fase de lanzamiento, en el envío de un

newsletter con información sectorial que generase tráfico hacia la nueva web y suscriptores viables de convertirse en futuros socios de Cedecarne, allí donde no existe Gremio Provincial al que dirigirse.

La Asamblea se clausuró con la despedida del que había sido el Presidente de Cedecarne durante 7 años, Joan Estapé. Los representantes de los distintos Gremios quisieron agradecerle su dedicación y su trabajo al frente de la Organización.

Carlos Rodríguez Marcos fue nombrado su sucesor, al que los asistentes le dieron una calurosa bienvenida. Carlos asume la Presidencia con ilusión y seguirá trabajando por el presente y el futuro de la carnicería-charcutería en nuestro país.

## CIBC

### Asamblea de Primavera. La importancia de la formación en Europa

Celebrada los días 28 de febrero y 1 de marzo, destacamos la oportunidad que se brindó a las Organizaciones asistentes. Cedecarne fue invitada al Concurso de jóvenes carniceros europeo. Un evento que pone en valor la importancia que tiene en Europa la formación profesional en carnicería y charcutería, y donde se pudo apreciar la pasión y la maestría de estos futuros empresarios, que se convertirán en los representantes del sector.

La formación se conforma por tanto como eje vertebrador de la carnicería-charcutería. En este sentido, algunos de los países asistentes presentaron los programas que siguen sus alumnos para obtener el título de carnicero.



Otros de los asuntos tratados fueron la mejora de la cadena alimentaria, el etiquetado de productos veganos, los controles oficiales o la reformulación de alimentos.

## Asamblea de Otoño. Digitalización en la carnicería europea

**D**urante noviembre se celebró el Foro Europeo de la Carne que coincide, como todos los años, con la Asamblea de Otoño de la CIBC. La digitalización fue el principal asunto de la jornada, en la que se presentaron herramientas para ayudar a la carnicería europea a adaptarse al futuro.

La Asamblea trató los temas que se han ido trabajando durante todo el año, tales como la venta a pérdidas, etiquetado en origen, productos veganos y controles oficiales.



## UN AÑO DE CAMBIOS

### Estrenamos oficinas

En el mes de febrero, Cedecarne se trasladó de sede, desde la emblemática Plaza de Ópera a la principal arteria de negocios madrileña, situada en la Plaza de Castilla. Esto supone un importante cambio, no sólo porque ahora se contará con nuevas y mejores instalaciones donde ofrecer el mejor servicio a los Gremios, sino que el nuevo espacio acogerá las visitas, jornadas y reuniones necesarias para el desarrollo de todas las actuaciones de futuro del sector.

### Cedecarne apuesta por los jóvenes diseñadores para renovar su imagen corporativa

Si el comercio especializado de la carnicería-charcutería tiene un reto por delante, este es lograr que las nuevas generaciones comiencen a mostrar interés por el sector; desafío en el que la formación, como vía para la consolidación de su futuro, se convierte en elemento crucial. Nos planteamos entonces ajustar nuestra imagen a los intereses y deseos de los más jóvenes, como un primer paso para acercar la carnicería charcutería a millennials y postmillennials.

Pero... ¿qué quieren los jóvenes, qué buscan, cómo conciben la vida las nuevas generaciones? Con esta premisa, Cedecarne concluyó que si alguien tenía que decidir sobre el diseño y conceptualización visual del nuevo logo, tenían que ser aquellos jóvenes capaces de entender los gustos e intereses de su generación y hablarles en su propio idioma.



Impulsados por este espíritu, Cedecarne ha confiado el diseño del nuevo logo y restyling de su imagen corporativa a jóvenes diseñadores madrileños del Blended Master de Brand Design del IED Madrid, a través de un convenio firmado con el Instituto Europeo de Design; Centro Superior de Diseño que pertenece al Grupo IED.

El Concurso, con una dotación económica de 3.000€, impulsó a los alumnos a trabajar en propuestas de las que destacamos su frescura y su enorme profesionalidad, características que han quedado reflejadas en los altos estándares de los trabajos presentados. Las alumnas Isabel Lee y Verónica Ramírez fueron las ganadoras del Primer Premio; un proyecto de aire fresco e innovador, que ha cumplido con las expectativas de la Organización y que conectará con las nuevas generaciones.

## Nueva web de referencia para el carnicero-charcutero

Otro de los grandes cambios realizados durante este año ha sido la renovación por completo de la página web de la Confederación, que estará plenamente operativa en 2019 y en la que se busca crear una conexión directa con todos los profesionales del sector.



## EVENTOS

### Meat Attraction. Las nuevas generaciones en acción

Cedecarne volvió a participar en la II edición de Meat Attraction, celebrada en Madrid los días 18, 19 y 20 de septiembre, con una intensa agenda de actividades en las que la formación y el tándem carnicero-cocinero fueron los ejes principales. El diálogo entre ambos despertó el interés del público asistente porque en esta edición la carnicería y la gastronomía se han unido en directo para impulsar y fomentar el trabajo conjunto de maestros artesanos carniceros y chefs de reconocido prestigio.

El Presidente de Cedecarne, Carlos Rodríguez, inauguró la agenda de actividades de Cedecarne, manifestando el deseo de mostrar al sector y a la sociedad en general, un año más en Meat Attraction, el arte, la maestría y la creatividad, intrínsecos al ADN del oficio de carnicero y charcutero, contribuyendo de esta manera a poner en valor el oficio; y destacó también “la importancia de establecer diálogo y colaboraciones entre carniceros y cocineros”, como apuesta estratégica para el futuro del sector.

### 18 DE SEPTIEMBRE

#### Segunda edición del concurso artesano del paladar en su categoría “Mejor elaborado innovador”

El concurso, celebrado este año, contó con un jurado de prestigio presidido por el crítico gastronómico de El País, José Carlos Capel y acompañado de Jesús Carnicero, Presidente del Gremio de Carniceros de Álava; Iván Muñoz, Chef Propietario del Restaurante Chirón (1\*Michelin); Xesc Reina, Maestro Charcutero, y Joaquín Felipe, Director Comercial de Discarlux.



Los finalistas del concurso, llegados de toda España, supieron poner en valor la faceta artesana e innovadora del oficio de carnicero-charcutero y supieron innovar, siendo todos los trabajos elogiados por el jurado, que supieron ver el esfuerzo de todos ellos para poner al alcance de los consumidores elaborados fáciles de preparar en casa.

Previo a la entrega de Premios, José Carlos Capel les animó a seguir el camino de los cocineros, un Gremio que ha conseguido hacer su revolución para llevar a lo más alto la gastronomía española, añadiendo en este sentido la importancia de futuras colaboraciones entre carnicería y cocina: “las sinergias que produzca el trabajo conjunto de carniceros y cocineros pueden ser muy positivas, tanto para el sector como para los consumidores”.



El primer premio fue para Bruno Casal de carnicería Bruno (Narón, La Coruña) que elaboró una receta, “Pastel Gallego a Feira”, que conjugaba la gastronomía gallega y combinaba producto cárnico crudo con productos preelaborados, contando entre sus ingredientes con aguja deshuesada de vaca gallega, pulpo gallego cocido, lacón asado, queso de Arzúa y grelos cocidos.

El resto de elaborados presentados, “Corona de Cordero a la menta”, “Milhojas afrutado” y “Trainera” fueron dignos finalistas de un concurso en el que participaron carniceros de toda España.



**Primer premio: Bruno Casal**  
Carnicería Bruno (Narón – La Coruña)



**Primer finalista: Mariano Alarcón**  
El Jamoncito (Las Rozas – Madrid)



**Segundo finalista: Marcos Férrez**  
Carnicería Férrez (Madrid)



**Tercer finalista: Kepa Loidi**  
Carnicería Kepa Loidi (Orio – Guipúzcoa)

19 DE SEPTIEMBRE

## Exhibición de jóvenes carniceros europeos

Uno de los platos fuertes de esta edición fue la de ver trabajar en directo a dos de los mejores carniceros jóvenes de Europa, ganadores del concurso europeo de jóvenes carniceros de la CIBC.



El joven de 19 años, Gabin Benoit-Faisandier, estuvo apoyado por Sebastian Coirier, entrenador del equipo de jóvenes carniceros franceses de la Confederación Internacional de Carniceros. Gabin deshuesó medio cordero y preparó con él distintos cortes y elaboraciones, entre otros, pierna de cordero deshuesada en melón, chuletas de cordero deshuesadas al pesto, costillas de cordero a las hierbas, y paletilla de cordero en roti con frutos secos.



De forma paralela, el suizo Markus Wüterich, con tan solo 20 años de edad y que forma parte del equipo nacional suizo de jóvenes carniceros, hizo lo propio con su media canal de cordero, destacando en sus cortes y elaboraciones una gran originalidad, como expresó el mismo Miguel Ángel de la Cruz, Cocinero Propietario del Restaurante La botica de Matapozuelos (Valladolid), distinguido con una estrella Michelin.



Durante esta puesta en escena, contamos con la presencia del Subdirector General de Calidad Diferenciada y Producción Ecológica del MAPA, D. Francisco Javier Maté Caballero, mientras que el público asistente pudo disfrutar tanto probando los platos del chef, como viendo trabajar a estos jóvenes carniceros.



## La carnicería en Europa

Esa misma tarde, aprovechando la asistencia de nuestros colegas franceses, se celebró una mesa redonda sobre la figura del carnicero en Europa, sus retos y estrategias. La mesa redonda contó con la presencia de Jaqueline Balzer, Vicepresidenta de CIBC; Carlos Rodríguez, Director de Raza Nostra (Madrid) y Presidente de Cedecarne; Juan Antonio Zaldúa, Maestro Asador y Propietario del Restaurante Baserrri Maitea (Vizcaya); y Sebastian Coirier, Mejor Trabajador de Francia MOF y coach del Ganador del Concurso Internacional de Carniceros en categoría junior y coach del equipo de jóvenes de Francia de la Confederación Internacional de Carniceros, y versó sobre la formación de carniceros tanto en España y Francia, los retos de la carnicería en el futuro y el vínculo que debe crearse entre carniceros y cocineros.

## 20 DE SEPTIEMBRE

### Show Cutting Beef

Como colofón final a los días de feria, se celebró el show práctico de despiece y cocinado de vacuno que contó con la unión perfecta entre cocinero (Carles Tejedor, chef-parrillero y Director gastronómico de Lomo Alto) y carnicero (Manuel Medina, maestro carnicero de Raza Nostra).

Se pusieron en valor piezas poco utilizadas y poco conocidas, tanto por los consumidores como por los propios profesionales, mientras Manuel Medina despiezaba en directo una pierna de vacuno, explicando con gran detalle los diferentes cortes y sus características.





A su vez, Carles Tejedor comentaba cuáles eran las aplicaciones culinarias idóneas para cada corte, así como las mejores técnicas culinarias para mejorar su rendimiento, textura o sabor.

Durante la exhibición, los asistentes pudieron degustar varias elaboraciones preparadas con diferentes partes y técnicas, mientras en algunas piezas se abría debate sobre cómo cocinarlas o prepararlas, quedando patente la importancia, cada vez más creciente, de que profesionales de la carnicería y de la hostelería han de ir de la mano para aportar un mejor valor al producto, ya que los cocineros en muchos casos no conocen cómo se comporta la carne en el cocinado ni cómo aprovecharla, y los carniceros no saben cómo cocinar muchas de las piezas que venden ni cómo aprovechar su sabor y textura.

Por tanto, esta edición de Meat Attraction ha supuesto el punto de partida para sentar las bases para trabajos futuros.

## Distrimeat 2018

La tarde previa a la inauguración de Meat Attraction se celebró la jornada Distrimeat 2018 en el que se debatió el futuro del sector cárnico y que contó con la participación de Cedecarne, acudiendo Antonio Peña, miembro de la Junta Directiva de Fedecarne, quien expuso muy acertadamente la situación de la carnicería-charcutería, incidiendo en que “el sector está formado por profesionales que aconsejan en la venta, aunque hay que adaptarse a todo tipo de consumidor, también a los que se preocupan por la sostenibilidad y la tecnología”.

## Jornada Tendencias Carnívoras “La transformación de la carnicería-charcutería. El mejor carnicero del mundo nos cuenta su experiencia

El 5 de marzo tuvimos la ocasión de conocer a Anthony Puharich, el CEO de la considerada mejor carnicería del mundo, Victor Churchill Butcher, en un acto organizado por Cedecarne en Barcelona y al que asistieron 250 carniceros llegados de todos los puntos de España.

El acto se dividió en dos mesas redondas en las que Anthony Puharich fue el gran protagonista y en las que pudimos conocer su experiencia y modelo de negocio y cómo ha conseguido que su carnicería sea hoy un referente en su país a través de crear experiencias únicas con sus clientes.

La primera mesa redonda de la jornada, se centró en la transformación de los modelos de negocio en la carnicería, y que contó con la participación de Carlos Rodríguez, CEO de Raza Nostra; y Ferrán Blanch, profesor de marketing de ESADE, que destacaron que es importante acogerse a las tradiciones, saber lo que tenemos y a dónde queremos llegar, y a reinventarse continuamente.

La segunda mesa redonda versó sobre las nuevas tendencias de consumo en la que el australiano estuvo acompañado por Gemma Martín, profesora de retailing de ESADE y Alexandra Sumasi, de la revista BEEF. El concepto de experiencia de compra fue el gran protagonista de la segunda parte de la jornada y de cómo el consumidor de hoy busca además de productos de calidad, disfrutar del proceso de compra, y para ello es necesario construir alrededor del producto, trabajando la experiencia a pequeño nivel para crear pequeños momentos de experiencia, hasta ir creciendo.



## REUNIONES INSTITUCIONALES

---

### Plan Pima Frío.

#### Subvención para instalaciones de frío en la distribución

**E**n septiembre se publicaron unas ayudas para la concesión directa de subvenciones para la mejora de las instalaciones frigoríficas y que excluía a los establecimientos de carnicería al no poderse cumplir los requisitos.

Tras enviar una carta a la Ministra de Medioambiente, nos reunimos con la Directora de la Oficina del Cambio Climático, a la que explicamos nuestra situación y nos informaron de posibles ayudas para el sector.

#### Dirección General de Promoción del MAPAMA

Reunión en la que expusimos nuestra preocupación por la ausencia de la carne en algunas de las campañas realizadas por el Ministerio y en la que trasladamos los proyectos en los que estamos trabajando.

#### Norma de Calidad del Ibérico

Tras la entrada en vigor de la norma de Ibérico en su aplicación en la distribución, han surgido dificultades que, a lo largo de este año, hemos ido trasladando, junto con otras organizaciones de la distribución, tanto a la interprofesional del Ibérico como al Ministerio, a través de la Subdirección de General de Control y de Laboratorios Alimentarios.

## OTRAS ACTIVIDADES

---

### Formamos parte del Grupo Operativo para mejorar la cadena de valor de la carne de equino

**E**ste año se ha creado un grupo operativo para la mejora de la cadena de valor de la carne de equino en el que forma parte Cedecarne junto con Asincar (Centro tecnológico agroalimentario de Asturias), la empresa cárnica Hicor, la Asociación de Criadores de Ganado Equino de la Montaña Asturiana y la Federación Nacional de Criadores de Ganado Equino de Carne.

Ya se ha ejecutado la primera parte del proyecto, subvencionado por la Unión Europea a través de fondos Feader y del MAPA, que fue la de la creación del grupo operativo, y durante el año 2019 se comenzará con su desarrollo que finalizará a finales de 2020 y que, mediante diferentes fases, identificará las áreas de mejora para poder revalorizar este tipo de carne, aumentando su consumo.



### Valle del Esla y las carnicerías

La empresa Valle del Esla, empresa de ganadería de vacas y bueyes, quiso conocer, a través de una dinámica de grupo en la que participaron carniceros de Valencia y Madrid, la percepción que se tiene de dicho producto y de dicha empresa en las carnicerías españolas. Supuso una interesante reunión de debate e intercambio de impresiones.

### Denominación alimentos veganos

A través de nuestra organización europea, CIBC y de las interprofesionales españolas, se ha venido trabajando este año en lograr que las denominaciones de productos destinados a consumidores veganos se diferencie de los productos cárnicos tanto frescos como elaborados.

### Comité de Partes de Guijuelo

Formamos parte del Comité de Partes del Consejo Regulador de la D.O.P. Guijuelo y durante este año hemos estado participando en la elaboración del manual de calidad, el procedimiento de control, los procedimientos de control y las instrucciones técnicas.

### Comité Paritario Comercio - Formación

Dentro de los comités de la CEC, uno en el que hemos establecido logros para nuestros carniceros es el comité paritario de comercio, en el que se han debatido las nuevas acciones formativas para el sector en el que se han aumentado las horas de formación.

### Comité desperdicio de AECOC

También gracias a nuestra participación en CEC formamos parte del comité de desperdicio de AECOC junto con otras asociaciones y empresas del sector de la alimentación, en el que hemos ido desarrollando acciones para concienciar, tanto a comerciantes e industrias como a consumidores, de la importancia de reducir el desperdicio alimentario. La más importante de las acciones ha sido la organización de la I semana contra el desperdicio alimentario que se desarrolló en septiembre.

#### 1ª Semana contra el desperdicio

Juntos alimentamos soluciones



Iniciativa coordinada por: **AECOC**



## Visita Alimentaria

Este año se ha celebrado la Feria Alimentaria en Barcelona, que contó con la visita de algunos miembros de la Junta y del equipo de Cedecarne, que tuvieron la oportunidad de conocer novedades del sector y tomar contacto con empresas.



## Jornada “Carne de cordero: salud y sostenibilidad”

Esta jornada estuvo organizada por la Cátedra Oviaragón-Pastores de la Universidad de Zaragoza y contó con la presencia de María Sánchez, Secretaria General de Cedecarne. La jornada versó sobre los valores nutricionales de la carne de cordero y la importancia que para el medioambiente tiene la producción ovina.



## Visita al Gremio de Valencia

El Presidente de Cedecarne, Carlos Rodríguez; y la Secretaria General, María Sánchez, visitaron al Gremio de Valencia en el mes de junio, reuniéndose con su nueva junta Directiva a la que explicaron las actividades llevadas a cabo por la organización en los últimos meses y los proyectos de futuro e intercambiando impresiones sobre el mercado de la carne en la provincia de Valencia. Completaron esta jornada con una visita al Mercado Central de Valencia para conocer la realidad de sus carnicerías.

## Reunión con Interbev – Interprofesional de la Carne de Francia

En el mes de octubre nos reunimos con una delegación de la interprofesional del vacuno de carne de Francia, Interbev, que han visitado Madrid para conocer el sector del vacuno de carne. Tuvimos la oportunidad de intercambiar impresiones con ellos y conocer cómo funciona su sector y el mercado de la carne de vacuno en el país vecino.



## Lonja Nacional de Ovino en Segovia

María Sánchez participó en la jornada sobre la Lonja del ovino el 7 de mayo en Segovia. La Secretaria General intervino con una ponencia sobre las tendencias de consumo

de carne de ovino, los nuevos cortes y los beneficios que el consumo de este tipo de carne tiene para la salud.

### Participación en la Obra “Alimentación y Bebidas”

Cedecarne ha participado como coordinador del capítulo de “Carne y derivados cárnicos” de la Obra “Alimentación y Bebidas” editado por Thomson-Reuters y que recoge, en dos tomos, los aspectos más destacados del sector alimentario español.

En el capítulo de Carnes y Derivados Cárnicos que ha sido coordinado por Cedecarne, se puede conocer de la mano de los principales actores del sector cárnico español, cómo está estructurado y cuáles son los principales retos a los que se enfrenta.

El capítulo se divide en subcapítulos dedicados tanto a aspectos de la producción ganadera, razas, la importancia de la formación, la industria cárnica y su continua innovación, los productos cárnicos y la certificación, o la importancia de la cárnica en la cocina.

## INTERPROFESIONALES

**D**urante todo este año hemos contribuido, junto con las interprofesionales del sector cárnico, a mejorar la imagen de la carne y sus derivados y elaborados y a prestigiar el oficio de carnicero-charcutero.

Algunas de estas interprofesionales han realizado actividades específicas dirigidas a los carniceros y muchas campañas promocionales, en las que la figura del carnicero ha tenido un papel destacado gracias a la presencia de Cedecarne en las diferentes comisiones de las interprofesionales.

La plataforma “Carne y Salud”, en su segundo año de andadura, ha ido desarrollando acciones de comunicación para trasladar a la sociedad los valores nutricionales de la carne. Entre estas acciones destaca la aparición de la Secretaria General de Cedecarne y portavoz de la Plataforma en el Programa “Saber Vivir de TVE”, en el que ha hablado de la carne de vacuno y las funciones que cada pieza puede tener en función de cada persona y momento. Además, destacó que “en temas de alimentación, los consumidores tienen el derecho a recibir información nutricional avalada por la comunidad científica para mantener una dieta sana y equilibrada”.





### Intercun. Talleres despiece conejo

Dentro de la campaña europea de la interprofesional que lleva el título de “Hoy carne de conejo”, se han realizado una serie de actividades formativas para que los carniceros conozcan los beneficios de la carne de conejo y todos los secretos del arte del despiece.

Los talleres han tenido lugar en Madrid, Tarragona, Barcelona, Valencia, Salamanca, Granada y Navarra y han contado con más de 90 profesionales que han recibido talleres de carácter práctico, teniendo la oportunidad de despiciar un conejo y conocer algunos de los elaborados que pueden realizarse con las diferentes piezas. Además han tenido la oportunidad de conocer los valores nutricionales de este tipo de carne, recetas para trasladar a sus clientes, además de recibir un kit de materiales para su carnicería.



### Interporc

Desde Interporc se está trabajando en el tema de la denominación de los alimentos veganos para buscar una solución y que no se confunda al consumidor con denominaciones de productos cárnicos para productos vegetarianos o veganos.

La interprofesional del porcino ha llevado a cabo durante este año campañas en medios de comunicación: televisión, revistas y cine sobre la importancia de la carne de cerdo en la dieta. Además se han grabado diferentes vídeos sobre el sector y enfocados en diferentes aspectos: nutrición, sostenibilidad, bioseguridad, etc.

**Tour Pork Lovers:** A lo largo de este año un road-show compuesto por un autobús ha recorrido localidades de España y Reino Unido para dar a conocer la carne de cerdo de capa blanca. Se han desarrollado diferentes actividades para distinto tipo de público como amas de casa, niños o estudiantes de hostelería.



## Interovic

El 23 de junio, Interovic celebró por primera vez el “Día del Cordero”, coincidiendo con la noche de San Juan en la que gran parte de nuestro país se reúne en torno a la barbacoa y con la finalidad de que el cordero fuera una de las opciones en los platos de ese día. Entre las carnicerías se repartió material y se animó a los profesionales a realizar acciones de promoción durante ese día.

**Campaña europea:** Para promocionar la carne de cordero y cabrito en las carnicerías se siguen realizando acciones y publicando carteles y materiales para las vitrinas. Asimismo, se ha llevado a cabo una campaña en televisión y cines en la que se dan a conocer el carácter de sostenibilidad de este tipo de carne, y se han hecho encuentros con profesionales de medios de comunicación, blogueros y cocineros.



Además, este año el calendario laboral que se exhibirá en muchas carnicerías ha sido diseñado por la interprofesional.

**Campaña de origen:** Otro año más, y bajo el lema de “Más cerca es mejor”, durante la campaña de Navidad, se ha llevado a cabo la campaña de origen para que el consumidor elija siempre cordero nacional a la hora de realizar sus compras navideñas. Dentro de esta segunda edición se han entregado cartelería y stopper en las carnicerías.

Además, la interprofesional ha creado una web informativa en la que da a conocer la campaña y la importancia del consumo de cordero y cabrito nacional.

## Provacuno

La interprofesional ha aprobado su segunda extensión de norma para seguir desarrollando actividades y acciones a favor de la carne de vacuno y a través de toda la cadena productiva hasta llegar al consumidor.

En el último trimestre la carne de vacuno ha sido protagonista de varios programas de radio, dentro de una campaña desarrollada por la interprofesional en las cadenas Ser y Cope.

La interprofesional ha participado durante este año en diversas jornadas y congresos junto con sociedades médicas en las que se ha expuesto la importancia del consumo de carne de vacuno tanto en adultos como en niños.



# 05.

## ACTIVIDADES DE LOS GREMIOS

### ASOCIACIÓN DE CARNICEROS DE GUIPÚZCOA

#### XX Concurso de Txistorra 2018 y XX Campeonato de Morcilla de Gipuzkoa 2018

La asociación ha colaborado por primera vez, junto con el Ayuntamiento de Ordizia, en la organización de la XX edición de ambos concursos.

Veintidos carniceros han participado en el Campeonato de Morcilla, siendo el representante de la carnicería Olano de Besaín, el ganador de esta vigésima edición.

El Concurso de Txistorra, tenía como requisito que el producto estuviese

obligatoriamente frito en aceite de oliva. Además de este factor, el jurado ha tenido también en cuenta los criterios de presencia, composición y sabor para nombrar al ganador, que este año ha sido la carnicería Jesús Odriozola de Oñate.

## GREMIO DE ARTESANOS CARNICEROS-CHARCUTEROS DE CANTABRIA

---

La Presencia del Gremio de Artesanos Carniceros-Charcuteros de Cantabria en los diferentes Organismos Profesionales, permite a la Organización actuar como interlocutores y defensores activos de los intereses del sector, con miras a ofrecer una garantía de representación de todos sus asociados en aquellos aspectos relacionados con su actividad.

Con los distintos departamentos del Gobierno de Cantabria, se han mantenido diversas reuniones, fundamentalmente con la Consejería de Sanidad, con la que se ha consensuado un protocolo de actuación en aras a mejorar las condiciones técnico-sanitarias establecidas reglamentariamente.

Este año también el gremio cántabro ha impartido un curso sobre higiene y seguridad alimentaria para 23 carniceros especializados-autónomos y trabajadores-, en el caso de estos últimos bonificados en su totalidad por la Fundación estatal para la formación en el empleo.

Se ha informado y formado a los socios sobre el nuevo Reglamento General de Protección de Datos y firmado un convenio con una consultora para la gestión de esta tarea.

La Asociación ha cumplido 40 años, y se ha celebrado en una cena homenaje, en la que se entregaron galardones conmemorativos como agradecimiento a los años dedicados a esta profesión a los profesionales recientemente jubilados, con una distinción especial a Carmelo Movellán Mazorra, Presidente del Gremio durante más de 16 años.



## FEDERACIÓN REGIONAL DE CARNICEROS DE CASTILLA Y LEÓN

---

### VI edición del Concurso Mejor Hamburguesa de Castilla y León

Este concurso ya es toda una tradición en esta región, que este año se celebró en el marco de la feria gastronómica Naturpal, participando un carnicero de cada una de las provincias que conforman la federación regional (Palencia, Burgos, Valladolid y Salamanca).

El ganador fue el palentino José Javier Sánchez, con una hamburguesa a base de pollo amarillo, ternera, seta Shiitake y jamón serrano, al que ha denominado "Piolín".

Esta hamburguesa forma parte de un catálogo más amplio disponible en su establecimiento. Un símbolo, a su entender, de distinción y diferenciación en las carnicerías especializadas.



## FEDERACIÓ CATALANA DE CARNISSERS I CANSALADERS-XARCUTERS

### Jornada técnica en Barcelona

En el mes de octubre bajo el título “Maduración y producción de carne madurada. Desde la granja a la mesa”, se desarrolló la jornada técnica anual del Gremi en el Hotel Expo de Barcelona, con una asistencia de 120 personas.

La jornada se dividió en dos bloques. Durante el primero con el título “La producción de la carne madurada: la visión de los técnicos”, se abordaron temas para aclarar los conceptos de maduración de la carne, las mejores razas de animales para su producción, los aspectos esenciales de la tecnología de elaboración relacionados tanto con las características del producto como con la seguridad alimentaria.

Durante la segunda parte, con el título “La carne madurada al alcance del consumidor: alimento de calidad o producto

gourmet: la opinión de los profesionales”, se conocieron las experiencias, las opiniones y recomendaciones de aquellos profesionales (cocineros, gastrónomos, carniceros...) que trabajan con estos tipos de carnes.

Los asistentes conocieron de primera mano los argumentos que los hacen decidir por un tipo u otro de producto, o cual es la mejor forma de comercialización y consumo.

Los ponentes de la jornada fueron especialistas en áreas de seguridad alimentaria e investigación, cocineros y profesionales de la carnicería.

La conducción de la jornada corrió a cargo de Josep Dolcet de la Fundació Oficis de la Carn y Pep Nogué, cocinero y director de gastronomía del CIB (Culinary Institute of Barcelona).



### Retail Tour a Milán - Descubriendo la Italia Charcutera

Los días 14 y 15 de mayo se realizó un viaje profesional a Milán con un grupo de 24 personas de las distintas provincias de Catalunya que descubrieron los establecimientos más emblemáticos y representativos de la charcutería y carnicería milanesa. Una experiencia profesional que fue muy útil para poder intercambiar

opiniones y propuestas entre profesionales de otros países, extraer ideas de cada forma de hacer, ver y entender el sector.



En colaboración con la Cámara de Comercio de España en Italia se cumplieron todas las expectativas de los asistentes, con una gran satisfacción final gracias al trabajo de la organización.

Junto al programa de visitas a Peck, Faravelli, Masseroni y Eataly, donde los propietarios y/o responsables de estos establecimientos tuvieron una gran acogida al grupo, respondiendo con

mucha dedicación a las preguntas de los mismos, se mantuvieron unos interesantes encuentros con los productores de carne (Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina y Confcommercio Milano) y las asociaciones profesionales (Associazione di Milano Macellai Milano e Provincia) que sirvieron para compartir y conocer los problemas del sector.

De las preguntas recurrentes a los establecimientos más parecidos a los nuestros, se observó que sus soluciones también son recursos como los que aquí se aplican: ofrecer alimentos cocinados y/o degustación. Un gran ejemplo para demostrar que los problemas son globales y las soluciones muy parecidas entre las dos regiones.



## FEDERACIÓN MADRILEÑA DE DETALLISTAS DE LA CARNE-FEDECARNE

### Fedecarne estrena oficinas

En Febrero de 2018, Fedecarne se mudaba de casa, para mejorar la atención a sus socios. La nueva sede cuenta con 400 metros cuadrados, salas de reunión y aula polivalente y está situada en una de las zonas mejor comunicadas de Madrid.



### Nuevo Centro de Formación, Educarne

Uno de los mayores hitos conseguidos durante este año y que supone el broche de oro a uno de los proyectos en los que Fedecarne ha trabajado en los últimos años también, ha sido la constitución del Centro de Formación Cárnico, Educarne.

Un espacio concebido para el desarrollo e innovación del sector, que comenzó a funcionar en el mes de octubre. Se trata del primer centro acreditado por la Comunidad de Madrid para impartir el Certificado de Profesionalidad de Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos, con más de 300 horas de duración. La obtención de este certificado permitirá a nuestros profesionales disponer de una acreditación oficial que avala, a nivel nacional y europea, sus competencias profesionales.



un espacio de prácticas, dotados de la más innovadora equipación tecnológica.

El nuevo centro de formación ha recibido la visita de la Directora General de Formación y Comercio de la Comunidad de Madrid, Ana Isabel Martín y de la Directora General de Comercio y Emprendimiento del Ayuntamiento de Madrid, Concepción Díaz de Villegas que han destacado la importancia estratégica del Centro como apuesta clave para el futuro del sector de la carnicería-charcutería.



Además, el objetivo de Educarme es:

- Formar profesionales altamente capacitados en el desarrollo de su actividad, en congruencia con las necesidades actuales de su entorno laboral y profesional, así como con las demandas del consumidor.
- Abrirnos al futuro del consumidor, informando de las distintas características de la carne.
- Dotar al sector de una cantera de jóvenes cualificados para el desempeño de la actividad de carnicería-charcutería.

El centro está ubicado en el Mercado de Barceló, cuenta con 380 metros cuadrados repartidos entre un aula multifuncional y



## Proyecto para la dinamización del sector: Conociendo a los consumidores de la carnicería-charcutería

Fedecarne, gracias al apoyo de la Comunidad de Madrid, ha realizado en el

año 2018, un Proyecto de Dinamización para la carnicería-charcutería.

El objetivo del Proyecto, centrado en un análisis pormenorizado de los consumidores de carne y derivados Cárnicos en la Comunidad de Madrid, y realizado por una Consultora especializada, se ha focalizado en conocer mejor a los distintos consumidores de carne, para saber cuáles son los aspectos que valoran de la carnicería-charcutería tradicional, sus motivos de compra en estos establecimientos, el tipo de productos que demandan o cuáles son sus canales de compra favoritos.

Finalizado el proyecto (en el que se han realizado 850 entrevistas a consumidores 2 focus group y 400 visitas a establecimientos asociados), se han tipificado 6 segmentos de consumidores y tenemos como resultado un conocimiento exhaustivo de la percepción de los consumidores y una radiografía de las principales debilidades y fortalezas de las carnicerías y charcuterías respecto a las grandes y medianas superficies.

## Premios Alimentos de España

La revista La Carne, buque insignia de Fedecarne, ha sido galardonada con el premio Alimentos de España 2017 a la Comunicación, recibiendo el premio de



manos del Ministro de Agricultura, Luis Planas, el pasado 29 de Noviembre.

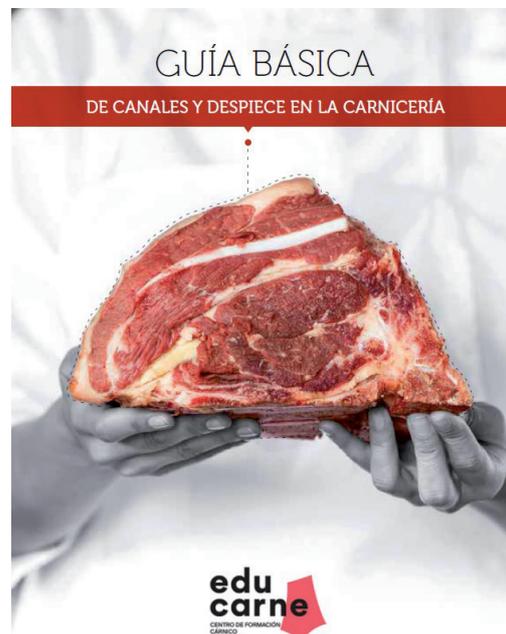
El Ministerio ha destacado sobre la Federación, que con su revista La Carne, ha sabido evolucionar en los últimos años para superar el tradicional concepto de comunicación corporativa del gremio, y convertirse en un elemento de referencia en información general sobre comercio y consumodecarnes. Además, ha conseguido poner en valor la relevante función de los establecimientos especializados en estos productos, y generar contenidos propios que se desmarcan de lo habitual, en lo que a diseño se refiere.

## Convenio de colaboración con la D.G. de Comercio y Consumo de la Comunidad de Madrid

Firmado en el primer trimestre del año, este convenio recoge varias líneas de actuación en materia de ordenación, promoción y fomento del comercio dentro de las cuales se han llevado a cabo diferentes acciones como jornadas: de calidad alimentaria y materia prima cárnica para profesionales del sector agroalimentario; sobre el uso de ingredientes naturales en productos cárnicos y elaboraciones libres de alérgenos; etiquetado nutricional de

los productos cárnicos; diseño higiénico y condiciones estructurales higiénico-sanitarias. Además, dentro de este convenio se ha elaborado la **Guía Básica de Canales y Despiece en la Carnicería**.

Elaborado por el Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de Fedecarne, este documento recoge de manera gráfica y detallada el despiece de canales por especie, sus unidades comerciales, su clasificación y sus denominaciones y presentaciones en el punto de venta. Pretende ser un referente para todo el sector, tanto para profesionales como para futuros carniceros, así como veterinarios, industrias o cocineros.



## GREMIO DE CARNICEROS DE NAVARRA

### XIII Concurso Navarro de Txistorra

**S**e desarrolló el 7 de octubre, coincidiendo con una fiesta popular en el Barrio de la Milagrosa de Pamplona y siendo ya todo un referente de dicho mes para los amantes de la gastronomía de Navarra.

Las infinitas posibilidades de la preparación de la Txistorra en platos innovadores, que permite ampliar las pautas de consumo tradicionales, fueron abordadas en un encuentro-degustación, con motivo de la presentación del concurso, contando con la participación del Chef del restaurante Ábaco, Jesús Iñigo, gracias a quien pudimos disfrutar de un alimento tan artesano, tradicional y típicamente navarro como la Txistorra de una forma tan poco tradicional como es en forma de Gofre.

El jurado analizó las características organolépticas de la txistorra en su presentación clásica: primero en crudo y en una segunda frase, cocinada, se evaluaron factores como su sensación en la boca, textura y aroma, a fin de evaluar su armonía.

Otra característica que se sometió a crítica fue el retrogusto que también tiene que estar en equilibrio con el resto. Con estos parámetros puntuados de 0 a 15 puntos, se decidió en cata ciega la mejor Txistorra del año.

El ganador de este año ha sido el carnicero Pako Núñez Mediavilla que trabaja en la carnicería Andoni Irigoyen y que destacó que su secreto son los buenos ingredientes, la experiencia y el cariño. Y finalmente y como cada año se puso a la venta la chistorra del año anterior.



### Curso de certificado de profesionalidad

La tasa de colocación de las 3 promociones que se han realizado ha sido del 60%.

Se trata del tercer curso de este tipo impartido por el Gremio, que comenzó en 2016 y se desarrolló entre el 30 de enero y el 23 de marzo de 2018. Las 80 horas de prácticas en empresas se desarrollaron a continuación. Fueron 15 los alumnos que obtuvieron el certificado.

Como apuntan en el gremio, “habíamos detectado un nicho de empleo y la necesidad de una formación especializada que hasta ahora no existía en Navarra. Estamos muy satisfechos del resultado, por lo que en 2019 vamos a poner en marcha una nueva promoción”.



## ASOCIACIÓN DE CARNICERÍAS SELECTAS DE ÁLAVA – ASELCAR

Para incentivar el relevo generacional, se ha desarrollado a lo largo del año un curso de aprendices, cuya tercera edición se celebrará en 2019 y que contará con el apoyo del Ayuntamiento de Vitoria.

Durante el año 2018 se han llevado a cabo también concursos entre los clientes de las carnicerías asociadas para incentivar la compra en ellas.



## GREMIO DE CARNICEROS-CHARCUTEROS DE VALENCIA Y PROVINCIA

Durante la Asamblea extraordinaria celebrada en julio, se ratificó al Vicepresidente Jose Rodrigo Ferrer como nuevo Vicepresidente del Gremio.

En abril se comenzó con la formación para la implantación de las Guías correctas de higiene en el sector minorista de la carne. Asimismo se celebró una jornada en el Centro de Artesanía de la Comunidad Valenciana, para intercambiar dudas, consultas, problemas, etc., planteados con este tema y que posteriormente se llevó a la Consellería de Sanidad.





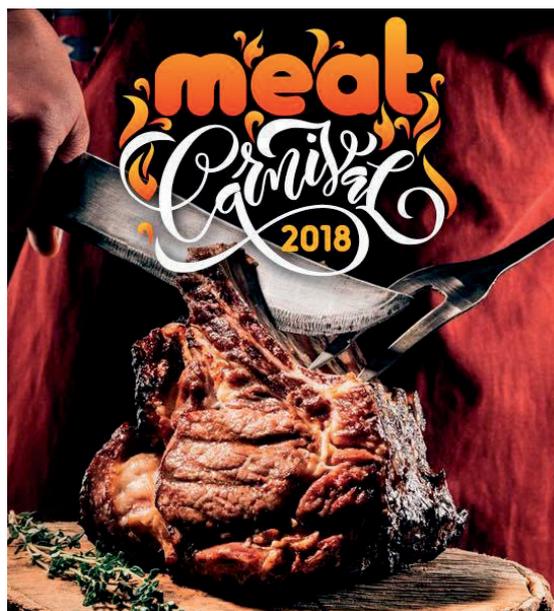
Durante este año se ha llevado a cabo diversos talleres de formación sobre elaborados, aditivos, elaborados de pato, normativa sobre carne ecológica, informática, experiencia de cliente etc.

Como ya es habitual, el gremio participó en la Feria Gastrónoma 2018, contando con gran afluencia tanto de profesionales como de público en general.

Del 12 al 24 de octubre se celebró el Meat Carnival en la Marina Real, y varios agremiados pudieron disponer de puntos de venta de sus productos.

El 24 de Abril se celebró una jornada WORLD CAFE de motivación, a la que asistieron un gran número de agremiados, disfrutando de momentos inolvidables.

Además, se han celebrado durante este año 2018 diversas reuniones con la administración y otras organizaciones: Cámara de Valencia, Junta Directiva de Covaco, Consellería de Sanidad, Forum de Mercats de Valencia, Ainia, etc.





# 06.

## DATOS DEL SECTOR

Encuesta Anual de Comercio (CNAE-2009). Año 2016. Resultados por subsectores de actividad

### COMERCIO AL POR MENOR DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS

Volumen de negocio:

# 4.183

Millones de Euros



**24.938**  
EMPRESAS



**4.182.307**  
CIFRA DE NEGOCIO



**59.679**  
PERSONAL OCUPADO



**35.956**  
PERSONAL REMUNERADO

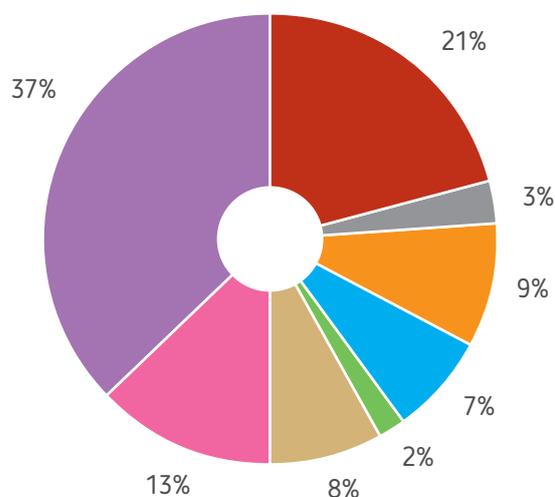
## LA DISTRIBUCIÓN DEL GASTO ALIMENTARIO

Todas las cifras recogidas se refieren al consumo y gasto en el hogar en el año 2017.

Con respecto al año 2016, se ha producido un ligero descenso del 0,11% en el gasto alimentario de los hogares españoles.

La carne es el producto en el que más gastan los españoles, suponiendo un 21% del gasto total.

El consumo de carne fresca en los hogares españoles durante el año 2017 sufrió una caída en la demanda del 2,2%, siendo el consumo de 1.696,47 millones de kilos.



- Carne
- Leche
- Frutas frescas
- Hortalizas frescas
- Patatas
- Derivados lácteos
- Pesca
- Resto alimentación



La carne consumida asciende a 1.696,47 millones de kilos en 2017

## EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE CARNE EN HOGARES POR ESPECIE (KG/PERSONA)

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Vacuno	6,38	6,23	5,88	5,71	5,61	5,19
Ovino/Caprino	1,89	1,88	1,77	1,70	1,64	1,49
Porcino	10,68	10,98	10,67	10,93	10,73	10,23
Pollo	14,76	14,82	14,19	13,79	13,86	12,99
Otras	6,70	7,03	6,56	6,34	6,54	6,62
Transformadas	12,44	12,78	12,02	11,72	11,73	11,44
<b>TOTAL</b>	<b>52,85</b>	<b>53,72</b>	<b>51,10</b>	<b>50,19</b>	<b>50,11</b>	<b>47,96</b>

## ESTRUCTURA DEL GASTO (% EN EUROS)

Durante el año 2017 se ha producido un ligero incremento del gasto de porcino, otras carnes y transformadas, sufriendo un descenso el resto de carnes.

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Vacuno	17,56	17,33	16,55	16,54	16,01	16,08	15,67
Ovino/Caprino	6,42	5,71	5,44	5,47	5,53	5,36	5,23
Porcino	18,43	18,24	18,65	19,13	20,06	19,09	19,24
Pollo	17,28	17,61	17,70	17,56	17,23	17,22	17,16
Otras	10,18	10,44	10,82	10,59	10,57	10,90	10,99
Transformadas	30,13	30,67	30,84	30,70	30,60	31,34	31,72
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>						

## ESTRUCTURA DEL CONSUMO (% EN KG)

La distribución del consumo de carne en los hogares se viene manteniendo estable durante los últimos años, habiendo un descenso algo más acusado en vacuno. El consumo de carne transformada aumenta ligeramente.

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Vacuno	12,49	12,07	11,55	11,54	11,37	11,20	10,90
Ovino/Caprino	3,96	3,58	3,53	3,49	3,40	3,28	3,14
Porcino	20,40	20,20	20,38	21,05	21,77	21,30	21,49
Pollo	27,60	27,92	27,62	27,77	27,48	27,66	27,29
Otras	11,65	12,69	13,13	12,77	12,63	13,09	13,16
Transformadas	23,90	23,54	23,79	23,38	23,35	23,47	24,03
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>						

## COMPARATIVA ENTRE GASTO Y CONSUMO

El mayor gasto, como viene siendo habitual en los últimos años, se destina a las carnes transformadas, siendo también como en años anteriores el mayor consumo en carne de porcino y pollo.

ESPAÑA	CONSUMO (% Kg)	GASTO (% €)
Vacuno	10,90	15,67
Ovino/Caprino	3,14	5,23
Porcino	21,49	19,24
Pollo	27,29	17,16
Otras	13,16	10,99
Transformadas	24,03	31,72
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>



## EVOLUCIÓN DE LA CUOTA DE VENTA DE CARNE SEGÚN EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO (% en valor)

La cuota de venta en los supermercados sigue creciendo. La tienda tradicional experimenta una bajada aunque sigue siendo el lugar de venta elegida para la compra de carne de vacuno y de ovino. La venta de carne por internet, aunque ha crecido, sigue siendo muy residual.

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Carnicería-Charcutería	33,04	33,76	30,34	30,13	28,77	28,07	26,97
Supermercado	46,00	46,94	48,91	47,94	49,60	50,50	53,91
Hipermercado	11,48	10,14	11,80	12,33	12,18	11,93	11,76
Internet						0,64	0,69
Otros	9,48	9,16	8,95	9,60	9,44	8,87	6,67
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>						



## EVOLUCIÓN DE LA CUOTA DE VENTA DE CARNE DE VACUNO SEGÚN EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO (% en valor)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Carnicería-Charcutería	47,08	45,39	44,70	46,31	43,76	42,20	41,10
Supermercado	35,81	37,01	37,38	34,32	36,76	38,21	40,62
Hipermercado	9,74	10,40	10,36	11,29	11,58	11,64	11,74
Internet						0,46	0,54
Otros	7,37	7,19	7,56	8,08	7,90	7,48	6,00
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>						



## EVOLUCIÓN DE LA CUOTA DE VENTA DE CARNE DE OVINO/ CAPRINO SEGÚN EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO (% en valor)

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Carnicería-Charcutería	44,75	43,25	43,40	45,92	45,53	42,66	41,49
Supermercado	31,46	33,60	34,17	28,70	31,27	32,81	35,85
Hipermercado	9,58	8,99	8,81	9,19	8,92	8,91	10,21
Internet						0,56	0,44
Otros	14,26	14,16	13,62	16,19	14,28	15,06	12,01
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>						



## EL GASTO Y EL CONSUMO DE CARNE EN ESPAÑA EN EL AÑO 2017 POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (En hogares)

Comunidades	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		C. TRANSFORMADAS	
	% Volumen (kg)	% Valor (€)	% Volumen (kg)	% Valor (€)								
Andalucía	17,07	15,67	11,50	10,73	8,91	8,54	17,17	16,50	18,70	18,20	20,23	18,05
Aragón	3,26	3,24	2,64	2,71	6,06	5,98	3,11	3,16	3,42	3,54	3,01	2,84
Asturias	2,30	2,36	2,85	2,81	1,60	1,58	2,64	2,63	2,17	2,05	2,33	2,47
Baleares	2,24	2,14	2,03	1,99	1,61	1,58	2,13	2,04	2,56	2,59	2,02	2,03
Canarias	4,14	3,86	4,77	4,37	1,14	0,94	3,10	2,83	2,61	2,98	4,79	4,30
Cantabria	1,21	1,29	1,99	2,12	0,91	0,92	1,13	1,18	1,12	1,16	1,17	1,15
C. La Mancha	4,85	4,55	3,53	3,48	6,27	5,64	5,30	5,08	4,71	4,43	5,22	4,76
Castilla León	6,55	6,62	7,62	7,62	11,05	11,04	7,29	7,38	6,17	5,81	5,41	5,44
Cataluña	16,23	17,80	16,35	17,48	18,05	19,10	16,84	17,98	15,71	17,05	15,26	17,76
Extremadura	2,06	1,90	1,45	1,37	1,60	1,60	2,27	2,22	2,07	1,90	2,33	2,07
Galicia	6,49	6,27	8,76	8,01	6,84	6,94	8,38	7,95	5,69	5,50	5,00	4,83
La Rioja	0,62	0,64	0,57	0,62	0,79	0,76	0,63	0,65	0,57	0,60	0,55	0,57
Madrid	13,11	13,83	16,72	16,60	13,79	14,14	11,33	11,58	13,22	13,46	13,86	14,80
Murcia	2,84	2,65	1,72	1,70	3,22	3,20	2,78	2,73	3,14	2,99	3,11	2,80
Navarra	1,35	1,42	1,46	1,71	1,59	1,62	1,35	1,41	1,35	1,34	1,18	1,20
País Vasco	4,78	5,42	7,13	7,91	5,35	5,59	4,05	4,26	4,75	5,11	4,48	5,12
Valencia	10,89	10,34	8,91	8,76	11,22	10,84	10,48	10,42	12,04	11,30	10,04	9,82
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>								

## EL GASTO Y EL CONSUMO DE CARNE EN ESPAÑA EN EL AÑO 2017 POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS (En hogares)

Comunidades	TOTAL CARNE		VACUNO		OVINO/CAPRINO		PORCINO		POLLO		C. TRANSFORMADAS	
	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)	Consumo per cápita (Kg)	Gasto per cápita (€)
<b>Media nal.</b>	<b>47,60</b>	<b>311,55</b>	<b>5,19</b>	<b>48,83</b>	<b>1,49</b>	<b>16,28</b>	<b>10,23</b>	<b>59,94</b>	<b>12,99</b>	<b>53,45</b>	<b>11,44</b>	<b>98,82</b>
Andalucía	43,01	258,51	3,16	27,73	0,70	7,36	9,30	52,35	12,86	51,51	12,25	94,41
Aragón	53,58	347,97	4,72	45,72	3,12	33,60	10,98	65,33	15,32	65,18	11,86	96,82
Asturias	47,59	318,38	6,42	59,61	1,04	11,17	11,73	68,41	12,21	47,44	11,57	106,01
Baleares	46,10	288,39	4,56	41,98	1,04	11,13	9,40	52,94	14,37	59,91	10,01	86,63
Canarias	42,36	258,68	5,32	45,84	0,37	3,30	6,82	36,43	7,28	34,21	11,78	91,29
Cantabria	48,34	337,45	8,67	87,19	1,14	12,60	9,71	59,49	12,20	52,45	11,23	95,34
C. La Mancha	49,78	305,60	3,94	36,60	2,02	19,78	11,69	65,61	13,17	50,95	12,86	101,35
Castilla León	56,55	374,18	7,17	67,52	3,00	32,62	13,52	80,28	14,54	56,40	11,22	97,56
Cataluña	50,16	360,02	5,50	55,43	1,75	20,19	11,18	69,99	13,25	59,17	11,33	113,94
Extremadura	39,04	236,19	3,00	26,56	0,95	10,36	9,26	53,02	10,72	40,42	10,63	81,66
Galicia	51,18	323,75	7,52	64,83	1,69	18,71	14,20	78,92	12,25	48,66	9,48	79,05
La Rioja	44,85	303,68	4,53	46,14	1,80	18,86	9,82	59,48	11,21	48,80	9,65	85,70
Madrid	46,31	319,87	6,44	60,16	1,53	17,08	8,60	51,53	12,75	53,40	11,77	108,56
Murcia	2,89	26,85	2,89	26,85	1,55	16,82	9,19	52,83	13,15	51,58	11,49	89,24
Navarra	47,65	327,92	5,61	62,16	1,76	19,62	10,23	62,66	13,06	53,30	10,05	88,20
País Vasco	50,21	372,46	8,16	85,16	1,76	20,07	9,14	56,31	13,62	60,29	11,31	111,48
Valencia	49,34	306,58	4,40	40,71	1,60	16,79	10,20	59,45	14,88	57,47	10,93	92,37

**CEDECARNE**  
confederación española de detallistas de la carne

C/ Enrique Larreta, 5. Primera planta - 28036 Madrid - Tel.: +34 91 542 21 03  
info@cedecarne.es - www.cedecarne.es