

A photograph of a roasted chicken dish with vegetables and a green arrow pointing to the text. The scene is set on a wooden surface with a bottle of olive oil, a lemon slice, and a white ceramic dish in the background. The main focus is a white plate with a roasted chicken, cherry tomatoes, and fresh greens. A green arrow points from the text towards the chicken.

DOSSIER PARA MEDIOS DE COMUNICACIÓN

EL SECTOR CUNÍCOLA EN CIFRAS



La producción y consumo de carne de conejo en España está íntimamente ligada a su historia más remota. Hispania significa “tierra de conejos” y proviene de la denominación que fenicios y romanos hicieron de la península.

Actualmente el sector cunícola de nuestro país **genera 3.000 puestos de trabajo** directos e indirectos, la mayoría mujeres y jóvenes, y es una **pieza clave del medio rural**. Las granjas y establecimientos de producción y transformación están muy tecnificados y se ubican en su mayoría en localidades de menos de 2.000 habitantes lo que dinamiza el territorio y contribuye al mantenimiento de población.

España es el mayor productor de carne de conejo de la Unión Europea.

En 2023 se consiguió una producción de 37.000 toneladas. Esta producción se ubica sobre todo en las comunidades autónomas de Castilla y León, Cataluña, Galicia, Aragón y Comunidad Valenciana que aglutinan más del 80% del total español.

En todo el país en 2024 se registraron 4,7 millones de conejos en granja en un sector que cuenta **con 800 granjas de producción de carne y entre 35 y 40 mataderos**.

El sector de la cunicultura en España mantiene un firme **compromiso con el bienestar animal** que se refleja en la marca “Compromiso Bienestar Animal B+” que garantiza al consumidor operadores con alto nivel de bienestar animal certificado.



España

Mayor productor de la Unión Europea



3000 Puestos de trabajo

directos e indirectos



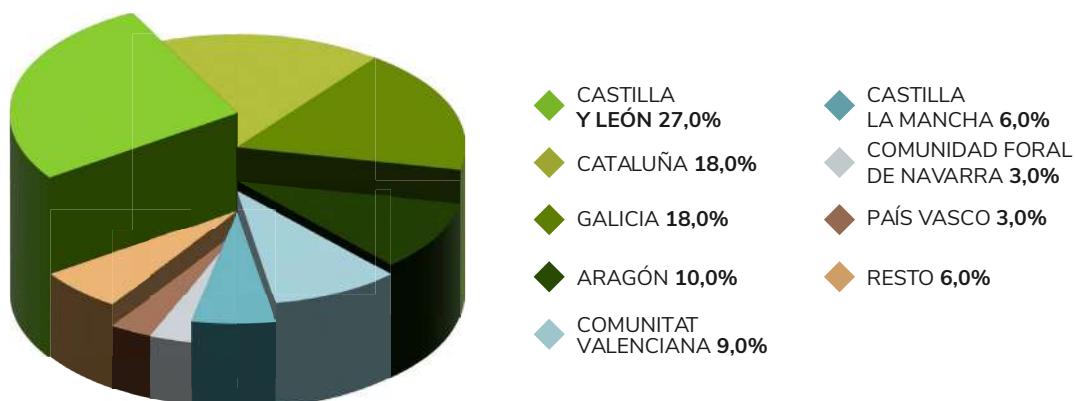
800 Granjas

de producción y **35-40 mataderos**

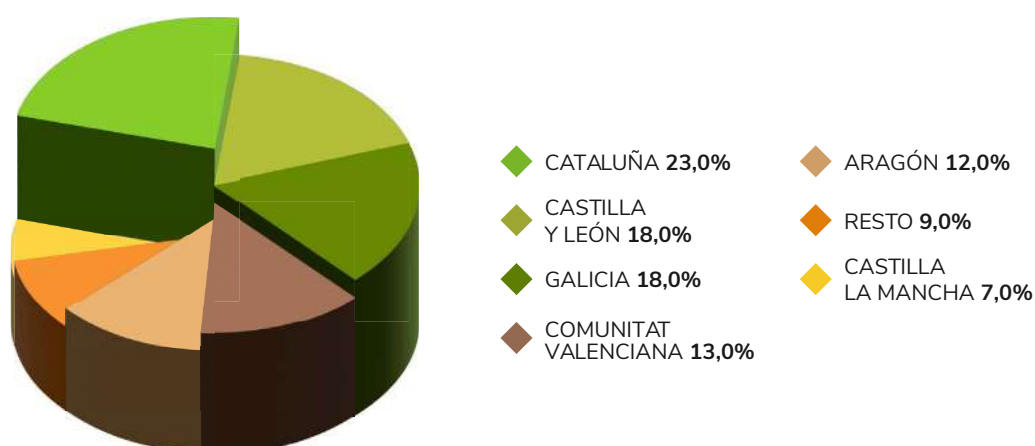
80% producción

Pertenece a **Castilla y León, Cataluña, Galicia, Aragón y Comunidad Valenciana**

» Censo de conejo en España por CC.AA.



» Distribución de explotaciones por CC.AA.



UNA CARNE CON SABOR Y CALIDAD



La carne de conejo es un **alimento clave de la Dieta Mediterránea**, un producto indispensable de esta saludable tradición gastronómica del sur de Europa declarada por la UNESCO Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Es una carne de calidad, versátil y fácil de cocinar con un fuerte arraigo

histórico en el recetario de nuestro país. Además de su exquisito sabor, la carne de conejo es muy interesante a nivel nutricional. Es una **carne tierna, blanca, magra y con solo un 4,6% de grasa y muy pocas calorías** [131 kcal por cada 100 gramos].



Indispensable en la **Dieta Mediterránea**



Carne blanca
sin apenas contenido
en grasa



Exquisito sabor y versátil en la cocina



UNA CARNE RECOMENDADA EN UNA DIETA SALUDABLE



Las propiedades nutricionales de la carne de conejo consiguen que sociedades médicas y nutricionistas la recomienden para una dieta saludable y equilibrada. Es un producto de **gran calidad para incluir de forma habitual en la dieta** de cualquier familia, especialmente recomendada para niños y personas mayores.

La carne de conejo permite **prevenir enfermedades cardiovasculares o la hipertensión**. Es una carne **rica en vitaminas y minerales con alto contenido de magnesio, hierro y zinc**. Una ración de carne de conejo aporta más del 100% de la cantidad diaria recomendada de vitamina B3, casi el 40% de la B6 y el triple de las necesidades diarias de la vitamina B12. Su contenido en vitamina E lo hace un producto **con propiedades antioxidantes que protege a las células del envejecimiento**.

Además, tiene ventajas alimenticias que la hacen todavía más interesante para algunos colectivos específicos.

Deportistas. Su contenido en proteínas de alto valor biológico implica que, los aminoácidos en que se descompone la carne de conejo, son los mismos que necesita nuestro organismo para constituir las fibras musculares. La carne de conejo contiene un 23% de proteínas. Además, tiene un **alto contenido en agua**, un 72,4%.

Personas con alguna enfermedad. Su **bajo contenido en sodio, colesterol y purinas** lo hace ideal para dietas de hipertensos, personas con problemas de corazón y de gota, o personas que tengan que controlar su dieta al estar recibiendo tratamientos por cualquier enfermedad.



» Propiedades nutricionales



Rica en vitaminas
y minerales



Bajo contenido en
sodio, colesterol
y purinas



Propiedades
antioxidantes



Alto contenido
de agua



Proteínas de alto valor
biológico esenciales
para deportistas

» Especialmente recomendada



Consumo habitual en
familias para una dieta
saludable y equilibradas



Prevención de
enfermedades
cardiovasculares



Retraso del
envejecimiento celular
por sus propiedades
antioxidantes



Dietas para personas
hipertensas, con problemas de
corazón o que estén en
tratamiento de otras
enfermedades



Deportistas por su alto
nivel de proteínas y
agua

UN PRODUCTO VERSÁTIL PARA LOS HOGARES Y PARA LA ALTA COCINA



La carne de conejo destaca además por **su versatilidad en la cocina**. Quizá ese sea el motivo por el que lleve en nuestro recetario tradicional desde tiempo inmemorial. **A la plancha, al horno, salteada, en guisos o en ensaladas...** la lista de recetas es interminable.

De hecho, la carne de conejo es **protagonista de algunos de los platos típicos** más emblemáticos de diversas comunidades autónomas españolas. El conejo al ajillo, conejo guisado o el conejo al horno aparecen en todos los recetarios tradicionales. Pero la carne de conejo es imprescindible para el conejo a la cazadora de Castilla - La Mancha o el arroz con conejo de la Comunidad Valenciana.

Sin embargo, **la calidad, sabor y la versatilidad de este producto hacen que se haya adaptado también a una cocina moderna, fácil y rápida**, ideal para cualquier tipo de hogar. Existen sencillas y exquisitas recetas de carne

de conejo divertidas (como nuggets, tacos, empanadas o hamburguesas), con toques de otras cocinas exóticas (samosas, en salsa de coco y curry o batatas rellenas) y guisos rápidos para el día a día.

Los nuevos formatos de consumo como los medallones o los muslos de carne de conejo están cada vez más presentes en tiendas y supermercados. Exigen un manipulado mínimo del producto que se encuentra listo para cocinar y disfrutar en muy pocos minutos.

La carne de conejo es también **muy apreciada en alta cocina**. Cada vez despierta la atención y la creativa de más chefs de primer nivel nacional e internacional. Los menús y las cartas de los mejores restaurantes incluyen sorprendentes recetas elaboradas con carne de conejo.



Los nuevos formatos de venta presentan el producto listo para cocinar



Su versatilidad permite incluirlo en una cocina moderna, sencilla y familiar



Ingrediente esencial en platos emblemáticos de la gastronomía española

INTERCUN

Dispone de un completo
recetario con opciones fáciles,
divertidas y sabrosas para
disfrutar de la carne de conejo



Descargar aquí

¿QUÉ ES INTERCUN?

»» **INTERCUN** somos la asociación de ámbito nacional creada para impulsar el sector de la cunicultura y defender sus intereses. Representamos al 92,2% de los productores de carne de conejo de España y al 95% de las empresas de transformación y comercialización.

Entre nuestros objetivos está la potenciar la imagen, percepción y valoración del sector cunícola y sus productos así como aumentar el consumo de carne de conejo tanto en el mercado interior como exterior.



Somos una **“gran asociación de asociaciones” formada por productores y transformadores:**

- Desde la rama productora forman parte de INTERCUN: ASAJA, COAG, UPA, COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS DE ESPAÑA, UDU, CONACUN y CUNIBER.

- Desde la rama transformadora forman parte de INTERCUN: MADECUN, ASSOCAT, AEFACE y COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS DE ESPAÑA.

La Asamblea General y la Junta Directiva, como órganos de gobierno y administración de la interprofesional, son los encargados de tomar decisiones. Esas decisiones son ejecutadas por un equipo gestor y además la asociación cuenta con cuatro comités de asesoramiento para las áreas de Comunicación y Promoción, I+D+i, enlace con las asociaciones de distribución e internacionalización.

En la actualidad estos son los representantes de la Junta Directiva:

Javier Gómez, presidente.

Ángel Cadenas, vicepresidente.

Natalio García, tesorero.

Iván García, secretario.





¿Dónde estamos?

C/ Agustín de Betancourt, 17 - 6ª planta | 28003 - MADRID

**¿Necesitas más información?
¿Nos ayudas a difundir el secreto de la Dieta
Mediterránea?**

Contacta aquí con nosotros:

prensa@intercun.org