

# **Carnes del Pastizal: una opción para la ganadería sustentable**

## **Pastizales Naturales del Cono Sur**

6 de abril del 2011

Rosario-Argentina

**“Agregación de valor a las carnes del Pastizal**

**Lic. Victor Tonelli-Argentina**



# Objetivos de un programa integrado de ganados y carne

**Generar un negocio que partiendo de la obtención de mayores precios** en la comercialización de los productos (carne y/o ganado en proceso), respecto de los commodities, permita obtener y distribuir mejores márgenes de rentabilidad a todos y cada uno de los participantes de la cadena.

**Alcanzando la competitividad suficiente que permita neutralizar, económicamente, otras formas de producción** que atenten contra la sustentabilidad del ecosistema.



# Antecedentes

El enfoque compartido de las entidades que participaron en el anterior encuentro realizado en Bage-RGS Brasil (11-2-2007) generó una Declaración Conjunta de la que destaco:

*“Existen excelentes posibilidades de agregar valor a los productos de la carne y derivados, procedentes de esquemas sustentables de aprovechamiento del campo natural, ya sea a través de precios diferenciales, habilitación de nuevos mercados, y a través de mecanismos de certificación, etiquetado y otros.”*



# Comentarios generales del mercado de ganados y carnes

El crecimiento de los márgenes agrícolas y el desarrollo de tecnologías de insumos y procesos ha permitido que **la agricultura avance sobre regiones y suelos que tradicionalmente se dedicaban a ganadería** con base en pasturas cultivadas y en menor medida sobre pastizales naturales

Este avance irreversible incentivó el desarrollo de esquemas de engorde a corral (feed lots) que permitió reemplazar los engordes pastoriles con encierres en base a alimentos derivados de productos o subproductos agrícolas.



# Cambio en los modelos productivos

- La fuerte caída en la oferta de terneros y la beneficiosa relación pasto:carne ha incentivado el regreso a la recría pastoril.
- La terminación con suplementación a grano en el campo y/o con terminación a corral, permite equilibrar la reducción de superficie ganadera destinada a agricultura limitando el avance sobre pastizales naturales, destinadas a cria y recría.
- Faenas a mayores pesos de terminación y sobre base pastoril ofrecen oportunidades a la producción rentable de carne con menor porcentajes de uso de concentrados (granos y subproductos agrícolas) medido sobre peso vivo final.



# Diferenciación en carnes frescas

**Existen nichos de mercados** con consumidores preocupados por el medioambiente natural y la vida silvestre (los menos) y aquellos que priorizan el consumo de alimentos naturales producidos bajo determinadas características éticas (nichos de mayor importancia). **Las principales preocupaciones** de este grupo de consumidores está focalizado, principalmente en:

- ✓ **Seguridad alimenticia (salud)**
- ✓ **Carne magra más saludable (estética)**
- ✓ **El origen y forma de producción de los alimentos, especialmente por cuidado del medio ambiente (ecologistas)**
- ✓ **Satisfacción al momento de su consumo (placer)**



# Diferenciación en carnes frescas

En esta línea la oferta, en países más sofisticados, se ha orientado a:

**Carnes orgánicas** : muy riguroso y poco compatible con productividad y calidad final del producto. De mayor demanda en UE (particularmente UK)

**Carnes naturales** : el más difundido en EEUU pero a su vez el más laxo. Se centra básicamente en la etapa de proceso industrial.

**Alimentado a pasto** : es el que crece más rápidamente y requiere de atributos adicionales para diferenciarse como libre de hormonas y antibióticos, bienestar animal o sin confinamiento.



# El Desafío

**El desarrollo de técnicas productivistas, como el engorde a corral, han producido cambios en la calidad nutracéutica de las carnes y en su forma de producción. Este sistema podría afectar a amplios segmentos de consumidores que privilegiaban el origen en sistemas pastoriles y a cielo abierto.**

**Entre los atributos de procesos demandados por los nichos de consumidores mencionados se destacan:**

- vinculados al sistema de producción,** se destacan el bienestar animal, la trazabilidad, el tipo de alimentación y el impacto sobre la conservación de la biodiversidad.
- vinculados a los atributos de producto** están la seguridad alimenticia ,el valor nutricional y los aspectos sensoriales (palatabilidad).





# Enfoque de propuestas

Deberán basarse en la **diferenciación de los productos que, a través del aseguramiento de la calidad y garantías de cumplimiento**, generen confianza en los consumidores, permita obtener mayores precios y con ello alcanzar los objetivos descriptos al inicio.

Además de aspectos basados en identificación de origen, aseguramiento de la trazabilidad o raza del ganado, deberán agregar algún valor diferenciados adicional que se ajuste a conceptos de **carne natural, criados en libertad (free range) y alimentados a pasto (grass fed)**

**Debes contemplar esquemas productivos de cumplimiento posible y rentable para los participantes de la cadena.**



# Carnes del pastizal

Con **protocolos auditables en todas las etapas del proceso** y con operadores autorizados que cumplan con las especificaciones y protocolos aprobados.

**Con auditorías y certificación**, por parte de empresas reconocidas.

En la etapa comercial deberá contar con **envases, identificación y una marca comercial** que permita diferenciar los productos ante los operadores comerciales y los consumidores, permitiendo obtener precios superiores.



# Aspectos a considerar

El negocio cierra cuando de la suma de agregado de valor (precio) se obtiene un ingreso marginal capaz de absorber los costos diferenciales de producción, certificación y marketing.

El negocio tiene sustentabilidad cuando el **margen neto adicional** obtenido alcanza para que los participantes consideren que vale la pena el esfuerzo.

El éxito finalmente dependerá de la estrategia, conocimiento y **compromiso de los participantes** en el largo plazo

No veo a la cadena interesada en aspectos vinculados a lo emocional sino a la realidad de los números.



# SUSTENTABILIDAD

La humanidad necesita resolver el paradigma de incrementar la producción de alimentos sin afectar la sustentabilidad :

## **Económica, ambiental y social**

Hoy hay una fuerte controversia respecto de la emisión de GHG por parte de la ganadería (se le asigna 18% de la producción mundial) promoviendo esquemas de producción que acorten la vida del animal (a mayor edad más producción de GHG), llegando a sostener que feed lot es más beneficioso que crianza en pastizales

El trabajo de la Alianza del pastizal es un importante aporte a cuestionamientos de esta naturaleza



# Un par de ejemplos



# Conceptos de Grass beef

**Mejor para los animales...**comiendo lo que la naturaleza le ofrece

**Mejor para el medioambiente...** en armonía entre la tierra y los animales

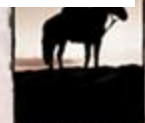
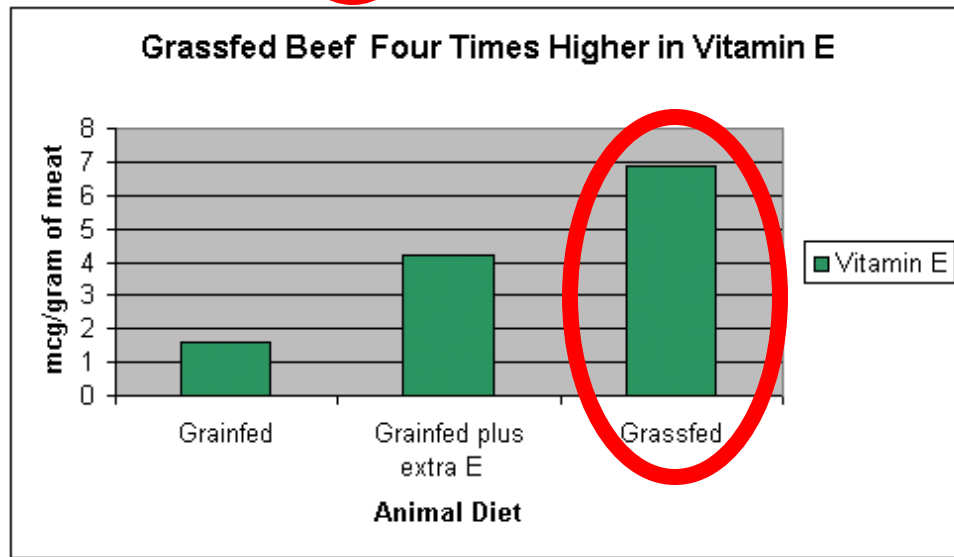
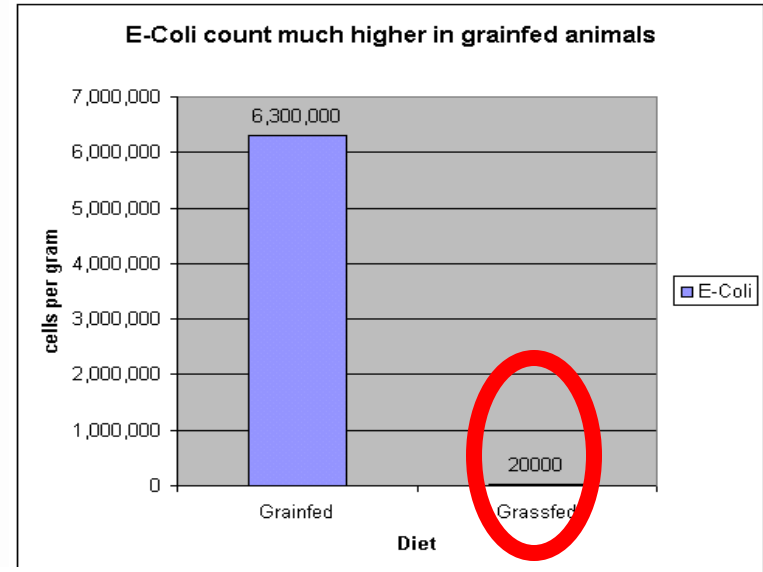
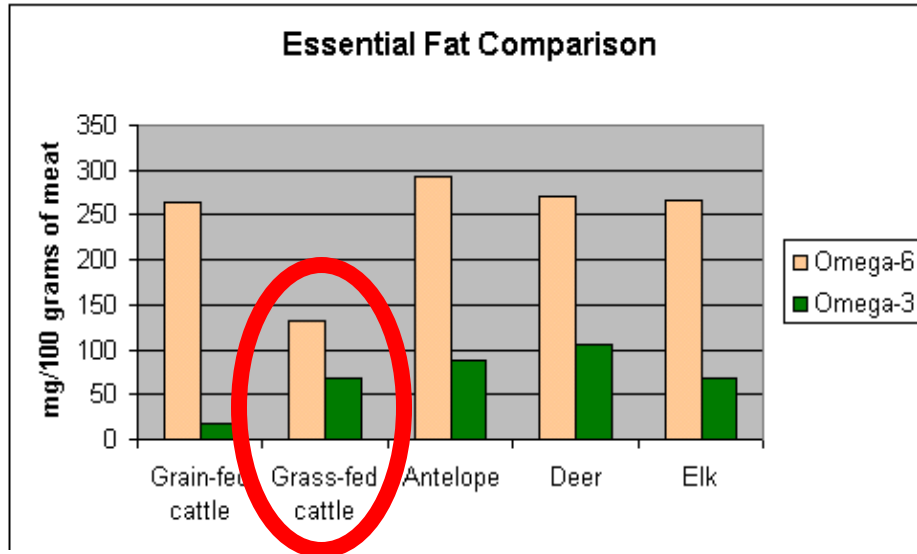
**Mejor para los productores...**viviendo y trabajando en un ambiente sano y sustentable.

**Mejor comida ...** la carne producida a pasto tiene menor contenido de grasas saturadas y mas elevados nutrientes esenciales.

**Mejor para Ud....**la nutritiva carne hecha a pasto ofrece mejores condiciones de salud general



# Beneficios nutraceuticos de carne a pasto





## *Committed to Raising Grass-Fed Beef*

Producimos carne alimentada a pasto por su gran sabor, por ser una fuente saludable de proteínas y porque es bueno para los animales y para el planeta.

Es la forma natural de producir carne





# CARNE NATURAL URUGUAYA

USDA - PVP



- Trazabilidad desde en el campo y el frigorífico hasta el consumidor
- Sin hormonas ni promotores de crecimiento
- Sin antibióticos por cuestiones sanitarios ni agregados a la ración
- Sin agregado de proteínas animales
- Alimentación a pasto en todas las etapas, se acepta una suplementación a campo limitada en etapas de carencia (invierno o seca) como complemento del pasto
- Criados en libertad, sin encierre a corral.





- Los animales son criados en pasturas, no en confinamiento.
- Los animales nunca fueron tratados con hormonas o con antibióticos.
- Los animales fueron alimentados durante toda su vida con 100% de forraje.



# Puntos claves

- Determinar con la mayor precisión posible la posibilidad de «instalar» el concepto diferencial que motive a los minoristas y a los consumidores a adquirir (a mayor precio) una carne de las características mencionadas.
- Definir el mensaje (la promesa) y desarrollar un programa de comunicación que motive la compra.
- Identificar las empresas procesadoras y los canales minoristas interesadas en acompañar el proceso, asegurando provisión durante todo el año
- Todo esto requerirá inversiones con retorno a largo plazo en un mercado que NO ha logrado (o no ha intentado) diferenciar desde la óptica nutracéutica y protección al medioambiente, la carne de pasto de la terminada a corral



**TAPA DE CUADRIL**  
**CAP OF RUMP**  
**HUEFTDECKEL - AIGUILLETE**  
**TAPA DE CADERA**




COMERCIALIZADOR CARNE HEREFORD S.A.  
CERVINO 4407 - BS. AS. - ARGENTINA  
EST. EAENADOR/PRODUCTOR:  
MATTIEVICH S.A. N° OF. 2091




CARNE BOVINA ENFRIADA SIN HUESO  
CORTE DEL CUARTO TRASERO  
VENTA AL PESO  
BONELESS BEEF/CHILLED CUTS  
WARE BEI - 1°C/+3°C



**ASOCIACION ARGENTINA**  
**CRIADORES DE HEREFORD**

Origen: Argentina  Senasa N° 2091/71827/5  
Industria Argentina

Schlachtdatum Date D'abattage	Produktionsdatum Date de production	Mindestens haltbar bis A consommer jusqu'au	Herden/Lot N° Tropel/Lot N°
Slaughter date Fecha de faena	Production date Fecha de producción	Best before end Fecha de vencimiento	Pool/Lot N° Tropal/Lote N°

**ASOCIACION ARGENTINA**  
**CRIADORES DE HEREFORD**

**Special Cuts**  
PRODUCT OF ARGENTINE  
CERTIFICATED TO BRC HIGHER LEVEL.

**CARNE BOVINA ENFRIADA**  
**CORTE SIN HUESO**  
**BONELESS BEEF/CHILLED CUTS**  
**WARE BEI - 1°C/+3°C**

**ASOCIACION ARGENTINA**  
**CRIADORES DE HEREFORD**

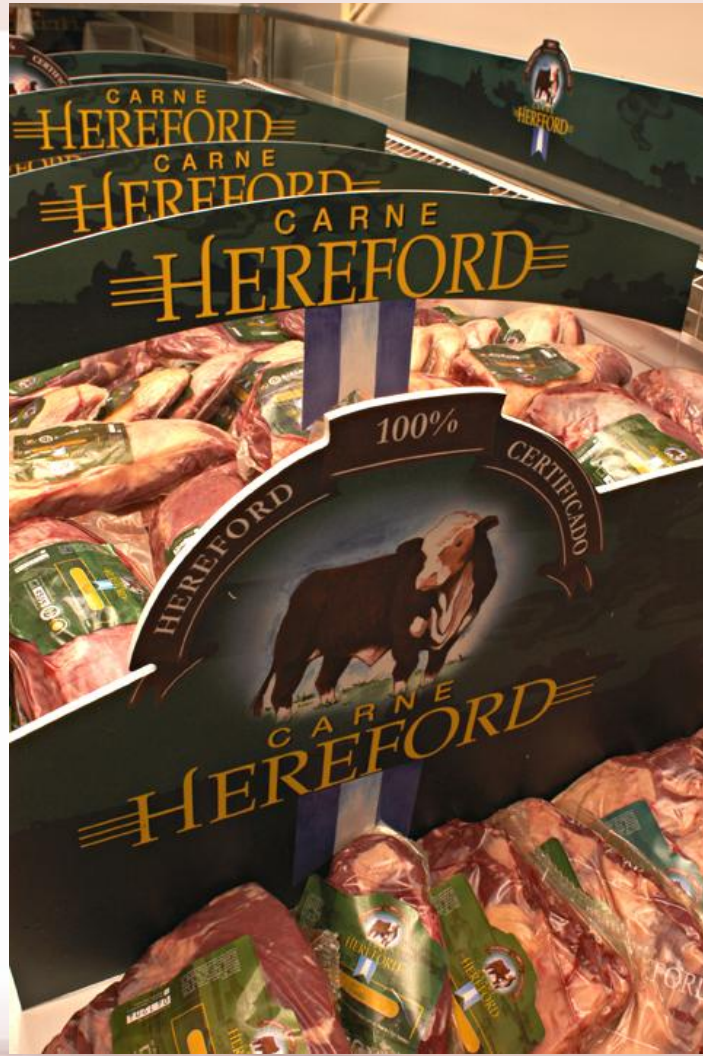
**TAPA DE CUADRIL / CAP OF RUMP**  
**HUEFTDECKEL - AIGUILLETE**  
**TAPA DE CADERA**  
Origen: Argentina

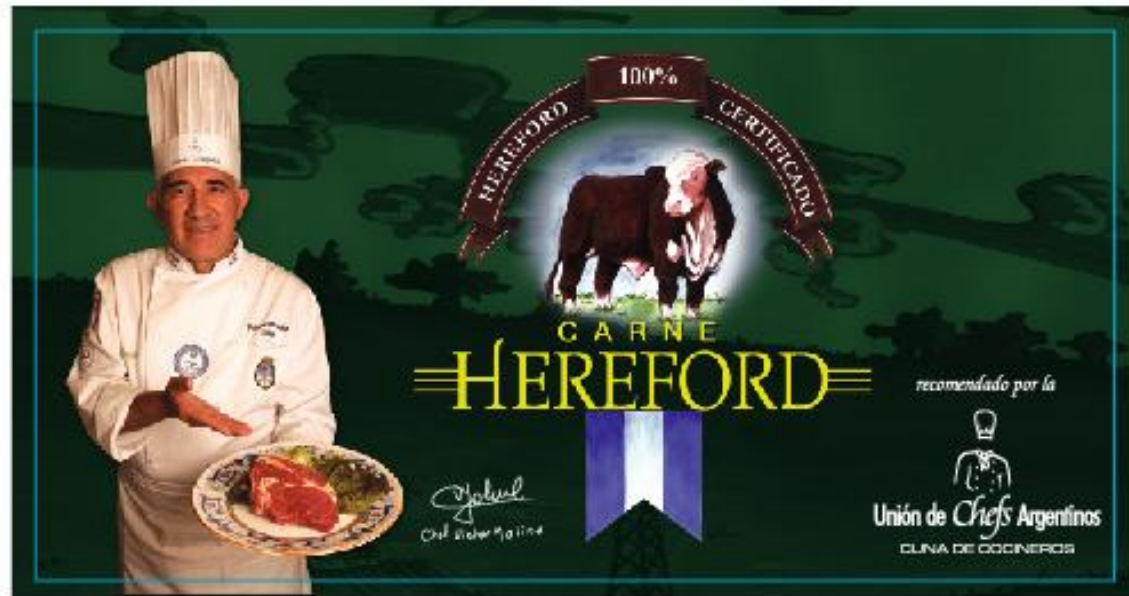
**Argentina 2091**

Senasa N° 2091/71827/5  
Industria Argentina

Schlachtdatum / Date D'abattage  
Produktionsdatum / Date de production  
Mindestens haltbar bis / A consommer jusqu'au  
Herden/Lot N° / Tropel/Lot N°

Slaughter date / Fecha de faena  
Production date / Fecha de producción  
Best before end / Fecha de vencimiento  
Pool/Lot N° / Tropal/Lote N°





Muchas gracias por su atención.  
Preguntas?

Victor@victortonelli.com.ar

