



BRIEFING Promoción UE'21

1. Presentación de SAB-Almendrave y CNCFS y los productos que representan:

1.1. Información sobre las Entidades proponentes.

ALMENDRAVE (Agrupación de Exportadores de Almendra y Avellana de España.- www.almendrave.com) es una asociación privada y organización profesional agroalimentaria de ámbito nacional, sin fines de lucro, cuya sede se ubica en Madrid. Defiende y fomenta la comercialización y exportación de la almendra desde 1947. Está formada por las siguientes nueve firmas punteras en la industria de almendra y avellana, las cuales representan el 65% de la exportación nacional de almendra y avellana:

- Almendras Llopis, SA
- Borges Agricultural & Industrial Nuts (BAIN)
- Unió Nuts S.C.C.L.
- Coselva, S.C.C.L.
- Importaco Ingredients, S.L.
- Consorcio Exportador Andaluz, S.L.
- Mañan Sociedad Cooperativa
- Sanchis Mira, S.A.
- Bolschare

CNCFS (Centro Nacional de Competencias de Frutos Secos.- www.cncfs.pt) es una asociación sin ánimo de lucro que tiene como objetivo promover el desarrollo del sector de los frutos secos en Portugal, concretamente castañas, almendras, nueces, avellanas, algarrobas y pistachos, mediante el refuerzo de la investigación, promoción de innovación y transferencia y difusión del conocimiento. La CNCFS agrupa más de 50 entidades vinculadas a la producción, comercialización, I&D u otras entidades, de todo el país y de diferentes sub-filas de frutos secos. La misma integra a los siguientes tres asociados, que procesan y venden almendras:

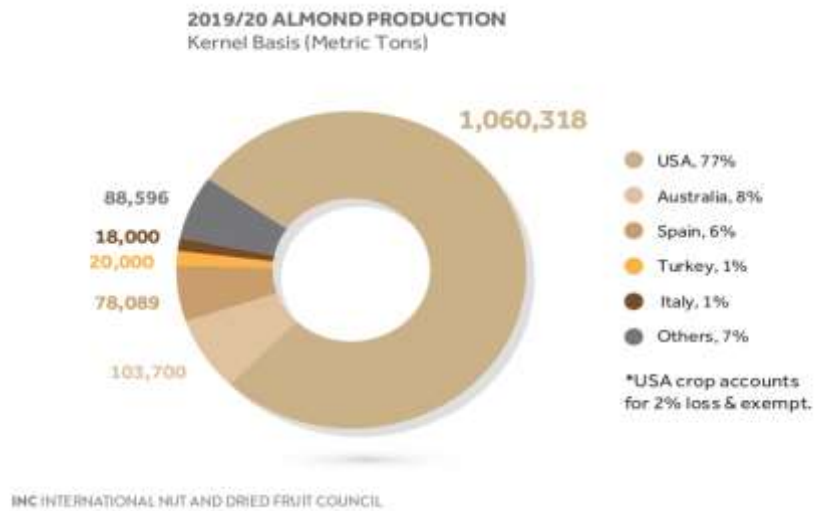
- AMENDOURO - COM. IND. FRUTOS SECOS, SA
- PABI SA
- Migdalo, SA

1.2. Información sobre el sector y competidores



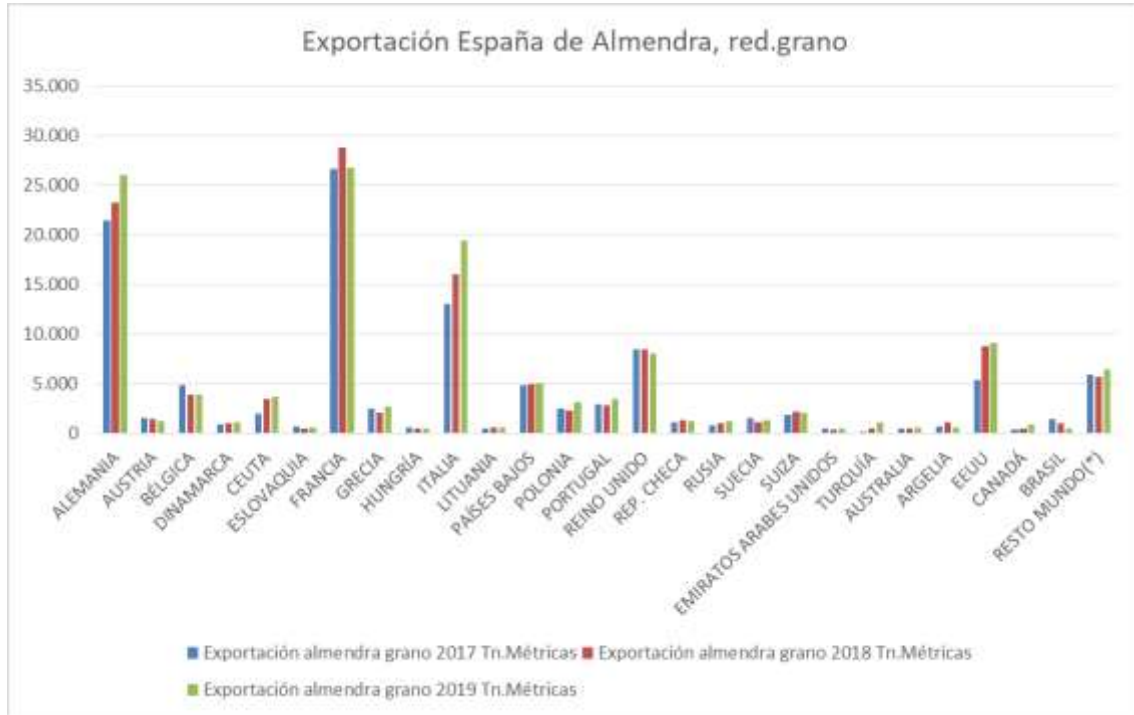
EEUU, concretamente california, ostenta el primer puesto como productor mundial de almendra. Su producción, cada vez más intensiva, alcanza una cuota de mercado de aproximadamente el 77% de la producción mundial.

Australia se consolida como segundo productor mundial, con una cuota de mercado de aproximadamente del 8%, seguida por España con una cuota del 6%, detallado en el siguiente gráfico:



Aunque España es el tercer productor de almendra, es el primer procesador de la Unión Europea.

A continuación se muestra gráfico de exportaciones realizadas por España, en el cual destaca Francia, Alemania.

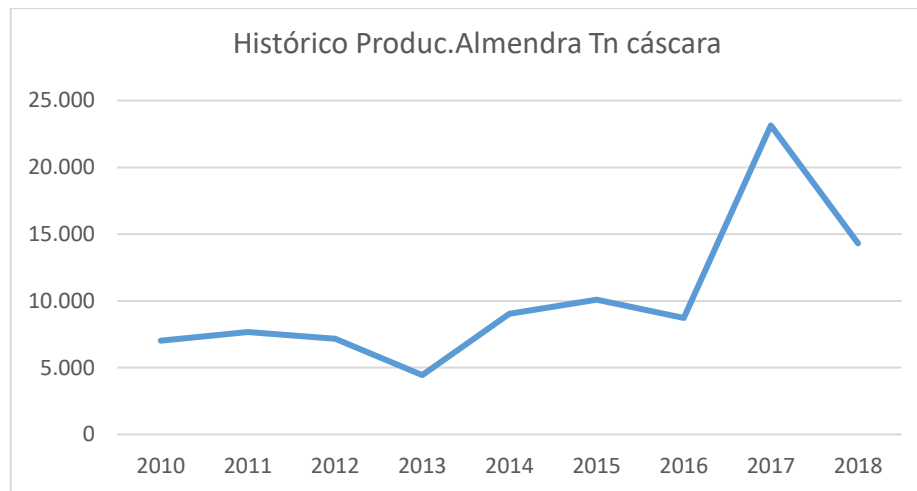


Respecto a Portugal, a continuación se muestra un histórico de su producción de almendra:

AÑO	Tn cáscara
2010	7.012
2011	7.680
2012	7.178
2013	4.446
2014	9.034
2015	10.090
2016	8.713
2017	23.140



2018	14.304
------	--------



Fuente: FAO

A continuación se muestran los datos de exportaciones realizadas por Portugal:

2018			2019 - datos preliminares		
	Tn grano	Valor (1000 EUR)		Tn grano	Valor (1000 EUR)
España	557	2 967	España	843	5 514
Alemania	42	288	Países Bajos	45	409
Angola	19	181	Francia	36	289
Francia	17	111	Alemania	35	250
Otros países	34	242	Otros países	190	976
TOTAL	668	3 790	TOTAL	1 150	7 438

Fuente: CNCFS (Nota: 1 Kg almendra cáscara= 0,225 Kg almendra sin cáscara)

Si sumamos las producciones de España y Portugal la producción de almendra ibérica sería superior a la de Australia, lo que supondría que la Península Ibérica alcanzaría el segundo puesto como productor mundial de almendra.

1.3. Información sobre el producto objeto de la promoción

En los últimos años estamos asistiendo a un profundo cambio en el sector con un incremento muy significativo del número de plantaciones en regadío, de variedades tipificadas de nueva generación, plantaciones que cuentan con una superficie importante y una gestión altamente profesionalizada, lo que dará pie a un incremento significativo de la producción de almendra en la Península Ibérica.



Además un número significativo de las plantaciones tradicionales en secano se está reconvirtiendo a cultivo ecológico para atender a una demanda creciente del mercado, dispuesto a pagar un Premium en precio por un producto ecológico, en un entorno cada vez más competitivo.

Se trata de plantaciones con variedades tradicionales como Marcona, Largueta y Valencias y en las últimas décadas con un peso, cada vez mayor, de variedades como Guara, Ferragnes y Constantí.

La mayor parte de las variedades de almendra cultivadas en España y Portugal son de cáscara dura o muy dura, confiriendo al fruto gran protección frente a agresiones externas (insectos, climatología, plaguicidas). Si bien también encontramos plantaciones de cascara blanda en la Península ibérica.

El sector de la almendra ibérica se caracteriza por atender a los mercados más exigentes, y para ello cumple con aquellos requisitos más específicos, relativos a:

→ **Seguridad Alimentaria**

Nuestros asociados cuentan con laboratorios propios, perfectamente dotados y especializados en la realización de todo tipo de analíticas, según la normativa existente, con el fin de garantizar la mayor calidad de su amplia gama de productos.

Por ello, disponen de las herramientas necesarias para identificar y controlar los peligros que puedan afectar a la seguridad de los alimentos, funcionando mediante un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

→ **Calidad del producto y sus proceso**

Para asegurar siempre la máxima calidad de la almendra, la inversión del sector en I+D+i es su pilar capital, valor que persigue la excelencia de sus procesos y productos.

Los operadores de almendra ibérica han sido merecedores de reconocidos galardones por trabajar y apostar por la innovación, mejora genética de los cultivos, reducción de productos fitosanitarios, etc, lo que les ha llevado a mejorar sus procesos productivos.

→ **Sostenibilidad**

Destaca, dentro de la cultura general de nuestro sector, el compromiso sostenible que pasa por la creación, promoción y gestión de nuestros productos y servicios, que derivan en bienestar social, progreso económico y equilibrio medioambiental.

Por todo ello, la almendra ibérica es más sostenible, emplea menos agua y no emplea algunos productos fitosanitarios permitidos en almendra de otros orígenes.



Tal es el caso que nuestros cultivos son más respetuosos con las abejas y la biodiversidad del medio, dada la variedad de éstos que coexisten combinados con grandes extensiones de bosque.

→ **Arraigo medio rural**

Asimismo, ancestralmente ha sido destacada su contribución a la sociedad, compromiso con el territorio, emprendimiento y empleo.

→ **Producción ecológica**

El cultivo de almendro ecológico presenta una gran oportunidad de mercado que, cada vez más, permite atender al constante incremento de la demanda de producto ecológico, totalmente diferenciado del de las explotaciones súper intensivas de otros orígenes.

Este tipo de agricultura ecológica, cada vez más presente en las producciones ibéricas de almendra, mantiene los esquemas productivos de la agricultura convencional, realizando prácticamente el mismo manejo en lo que se refiere a poda, labores del suelo, tratamientos y fertilización, implementando una sustitución de los insumos convencionales por los permitidos en la agricultura ecológica con el fin de cumplir, en cada momento, la legislación vigente.

→ **Economía circular**

Algunos de nuestros asociados tienen programas de generación de energías renovables así como de economía circular dentro de una estrategia global de un producto sostenible, que abarca desde el campo hasta la mesa.

El aprovechamiento para diversos usos de los principales subproductos generados (cáscaras y pieles) es un ejemplo exitoso de economía circular.

→ **Gestión racional del agua**

El sector de la almendra ibérica está comprometido con el uso responsable y eficiente del agua, al tratarse de un recurso valioso y limitado. Por ello, algunas importantes extensiones de campos han desarrollado sus plantaciones cuidando de los parámetros que pueden asegurar un cultivo sostenible. Y uno de esos parámetros es la gestión adecuada del agua, que se suministra a demanda del cultivo, por control informático remoto.

→ **Huella de Carbono**

Trabajamos en conseguir el equilibrio entre la actividad de producto y proceso con la sostenibilidad, a través de nuestro compromiso con el Medio Ambiente.



Los almendros capturan una cantidad significativa de carbono a lo largo de su ciclo de vida. Asimismo el uso de la cáscara y biomasa leñosa de los árboles es clave para reducir las emisiones de carbono y el impacto ambiental.

Características de un sector que se complementan con los mejores atributos que un producto alimentario puede ofrecer:

❖ Valor nutricional

El perfil nutricional de las almendras es idóneo para una dieta mediterránea, la cual contribuye a la prevención de algunas enfermedades como, por ejemplo, las cardiovasculares. También, ingeridos con su piel, las almendras son ricas en fibras, mayormente antioxidantes, y tienen un elevado aporte proteico.

A pesar de ser considerados como alimentos muy calóricos, numerosos estudios han demostrado que, debido a su elevado poder saciante, ingeridos antes de las comidas, contribuyen a la reducción de entre 2 y 3 centímetros de perímetro.

❖ Beneficios para la salud

Numerosos estudios confirman la asociación entre el consumo frecuente de almendra y la reducción del riesgo de sufrir un infarto, un ictus y otras enfermedades cardiovasculares.

Entre los estudios analizados, cabe destacar el ensayo clínico PREDIMED, realizado en España, con el objetivo de investigar el posible beneficio de la dieta mediterránea en la prevención de enfermedades cardiovasculares.

Por lo que respecta al canal industrial, cada industria tiene unos requerimientos propios en relación a las características de la almendra, normalmente relacionados con la variedad. Así, la variedad española 'Marcona' (Foto 1) es una variedad muy apreciada para procesos industriales en los que se valora la forma de la almendra entera. En el caso de otra variedad española, la 'Largueta', su fama se debe a su excelente comportamiento para el tostado con piel.



Foto 1.- - Almendra variedad Marcona.



Foto 2.- Almendra variedad Largueta



Los productos industriales en los que la almendra entra a formar parte como materia prima, se suelen clasificar de siguiente manera:



A. Productos de primera transformación de la almendra (Fotos 3 a 8):

Almendra natural

Almendra repelada

Almendra industrializada en diversos formatos (láminas, granillo, palitos y harina)



Foto 3.- Almendra repelada.



Foto 4.- Almendra en palitos.



Foto 5.- Almendra laminada con y sin piel



Foto 6.- Almendra en grano con y sin piel



Foto 7.- Almendra en granillo con y sin piel

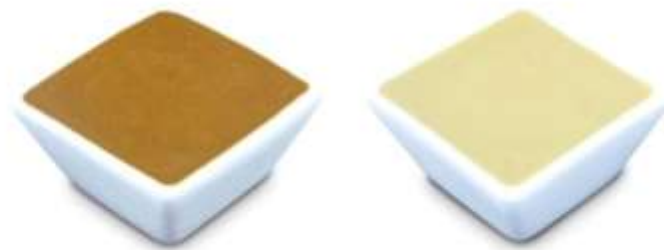


Foto 8.- Pasta de almendra con y sin piel.

B. Productos de la industria de segunda transformación:

Industria del turrón y mazapán.

Pastelería (dulces, helados y chocolates)

Aceites de cocina

Aceites y cremas cosméticas.

Leche de almendra y productos dietéticos.

Productos energéticos (barritas).



Foto 9.- Turrón de almendra

2. Plan a presentar

2.1. Destinado a:

Esta campaña de promoción pretende divulgar las propiedades diferenciales de la almendra ibérica al objeto de incrementar tanto su uso a nivel industrial como el consumo de ésta. Para ello la promoción se focalizará en los siguientes segmentos:

- ✓ Canal Snacking: Retailers; distribuidores y envasadores



- ✓ Canal Industrial: Empresas de chocolates; helados; desayunos; bebidas vegetales; turrone; mazapán; galletas biscuits y cuarta y quinta gama.
- ✓ Prescriptores de opinión: industria, nutricionistas, ...

2.2. Países objeto

España, Alemania, Francia y Portugal

2.3. Objetivos esperados

Programa diseñado para aumentar la demanda y facilitar su expansión en los países seleccionados.

Según diversas previsiones, la producción de almendra ibérica en grano ascenderá a 135.000 toneladas de almendra grano para finales de 2025, para situarse alrededor de las 190.000 toneladas para el horizonte del año 2032.

Por las especiales características de la almendra ibérica, muy considerada a nivel mundial para consumo en forma de snack, turrone, mazapanes, etc, la opción exportadora es la mejor baza para la cartera de los operadores.

Dado que el mercado europeo es nuestro mejor cliente, es nuestro objetivo el incidir en nichos de mercado demandante de almendra de la mejor calidad.

Los beneficios nutricionales de la almendra están propiciando que su consumo crezca en Europa y en otras partes del mundo. Estas tendencias de consumo, cada vez más demandantes de proteína vegetal, podrán ser atendidas con producción ibérica, consolidándose España y Portugal como enclaves estratégicos de suministro de almendra ibérica especialmente a los mercados europeos, concretamente a sus mercados interiores Alemania, Francia, España y Portugal.

2.4. Acciones a desarrollar

- ✓ Comunicaciones en redes sociales, con técnicas de posicionamiento en las mismas. Para ello se hará uso de determinadas estrategias de posicionamiento que nos ayuden a destacar.
- ✓ Publicaciones en prensa especializada en: industria, nutrición y salud

2.5. Mensajes

Mensajes como los siguientes pueden incentivar el consumo y uso de almendra ibérica frente a la de otros orígenes:



- La almendra ibérica es sostenible: utiliza menos cantidad de agua y emite menos contaminantes a la atmósfera frente a la cultivada en otros orígenes.
- Almendras Ibéricas, cercanas y europeas.
- Las almendras Ibéricas ofrecen gran frescura respecto a las procedentes de otros orígenes.
- Al ser la mayoría de cáscara dura, la almendra ibérica es susceptible de ser almacenada con cascara, lo cual preserva aún más su calidad.
- El tiempo de entrega de pedidos a clientes, especialmente europeos, es muy inferior respecto a la que ofrecen otros orígenes.
- El precio de la almendra es más económico comparado con el de otros "Tree nuts"
- La almendra ibérica ofrece ricas propiedades nutricionales por lo que se trata de un valioso producto para una dieta equilibrada en todas las diferentes etapas de la vida. Sus propiedades saludables son un buen motivo para introducirla en la dieta diaria.
- Por su alto contenido de fósforo y magnesio, las almendras nos ayudan a tener unos huevos y dientes fuertes.
- Las almendras tienen 0 miligramos de colesterol y 52,52 gramos de grasa. Además cuentan con importantes vitaminas: Vitamina B-9 (49 mg), Vitamina A (7 mg) o Vitamina B-3 (3,5 mg).
- Grasas saludables: El 54% de peso de la almendra seca se debe a su contenido en ácidos grasos, cuyo tipo responde al patrón más saludable: el 65% son monoinsaturadas, como las del aceite de oliva, el 26% poliinsaturadas y solo una pequeña parte (menos del 10%) son grasas saturadas.

2.6. Periodo

El horizonte temporal de la campaña es de tres años, teniendo lugar entre de 2022 a 2024.

2.7. Presupuesto

El presupuesto total anual de la campaña, asciende a 60.000 para cada uno de los tres años que comprende el conjunto del proyecto. El importe puede ser revisable tras las adjudicaciones.

3. Sobre la presentación

3.1. Requisitos de la presentación

Las agencias seleccionadas plantearán la solución que consideren más adecuada para la consecución de los objetivos propuestos. La agencia deberá presentar un concepto de campaña de promoción de la almendra ibérica en España, Alemania y Francia y Portugal, para



que resulte novedoso y atractivo tanto para los sectores industriales, relacionados con la almendra, además de prescriptores de opinión especializados.

El mismo ha de hacer especial mención a los métodos agrícolas que contribuyen directamente a los objetivos del Pacto Verde Europeo y la estrategia “De la granja a la mesa”.

Asimismo, en él han de destacarse las estrictas normas de calidad y seguridad de la UE así como la excelencia de un alimento integrado en la cultura Mediterránea, y por ende en su dieta destacada a todos los niveles.

3.2. Plazo de ejecución de la propuesta y comunicación finalistas

Las agencias seleccionadas deberán presentar su propuesta de programa de información y promoción en castellano, portugués e inglés con fecha límite de 5 de febrero de 2021.

Se convocará a las agencias seleccionadas a presentar sus propuestas a poder ser en las oficinas de ALMENDRAVE el 12 de febrero de 2021 o bien, si motivado por un negativo escenario Covid-19 no fuera recomendable, ésta se llevaría a cabo en formato videollamada.

Se comunicará la decisión sobre la adjudicación del concurso el 19 de febrero 2021. La comunicación del resultado se realizará a todas las agencias que hayan presentado un proyecto para el desarrollo del Programa de Promoción UE para la almendra ibérica.