

— Parque Natural Sierra Norte —

CorSevilla

Creando el futuro de la dehesa

III CAMPUS
AGROALIMENTARIO

JÓVENES COOPERATIVISTAS DE ANDALUCÍA

Hotel Maciá Alfaros, 3 de octubre. Córdoba
Campus Rabanales, 4 de octubre. Córdoba



— Parque Natural Sierra Norte —

CorSevilla

¿Qué es CorSevilla?
Ganadería Extensiva
La carne cordero
V Gama - beneficios
Pandemia y venta online
Estrategias



[Enlace al vídeo.](#)

CORSEVILLA

Más de 600 familias ganaderas.

Ubicadas en la Sierra Morena de Sevilla y sur de Badajoz.

Objetivo: contribuir a la rentabilidad de las explotaciones de nuestros socios y seguir conservando la dehesa.

Áreas: Alimentación Animal, Ganados, Alimentación, Atención al Socio (Servicios Técnicos y Administrativos)

Comercializamos las producciones de nuestros socios: corderos, quesos de cabra, productos del cerdo ibéricos, lana, vacuno, etc.

Parque Natural Sierra Norte

CorSevilla

LA DEHESA





Parque Natural Sierra Norte

CorSevilla

Beneficios de la Ganadería Extensiva

#GanaderiaQueCuida



1

Ofrece alimentos de calidad.



2

Favorece el bienestar animal.



3

Apuesta por la sostenibilidad
v crea biodiversidad.



4

Fija población rural.



5

Lucha contra el cambio climático.



6

Previene incendios forestales.



7

Aporta identidad territorial.



8

Fomenta la economía local.



9

Es patrimonio cultural europeo.

LA CARNE DE CORDERO

Consumo España: 1,12 kg/persona/año



1 EL VALOR DE LA SOSTENIBILIDAD

La producción de la carne de cordero y lechal es sostenible y beneficiosa para el entorno. En sus salidas al campo, las ovejas aportan unos beneficios únicos, ya que se alimentan en zonas naturales en dehesas, sin competir con usos alternativos de estos campos y ayudando a su renovación.

2 SU SABOR Y TEXTURA

La carne de cordero y lechal es sinónimo de sabor. Pasa la carnicería es sinónimo de frescura y por lo tanto de sabor. Además, la textura del cordero siempre ha conquistado nuestro paladar y nuestros corazones, al ser una carne tierna y jugosa.

3 LA VERSATILIDAD, UN VALOR SEGURO

Al horno, a la plancha, a la brasa, guisado... Existen infinitas formas para cocinarla, acompañarla y distribuirla. Sin duda, una carne hecha para todos los gustos que sorprenderá a todos tus comensales.

4 EL VALOR DE LA TRADICIÓN

El cordero ha sido protagonista de nuestras mesas a lo largo de la historia hasta nuestros días, el mismo tiempo que los ganaderos llevan criando su ganado de forma tradicional. Su naturalidad y su carácter único la han convertido en protagonista en miles de fiestas gastronómicas en España relacionadas con la cultura pastoril.

5 SU VALOR NATURAL

La carne de cordero y lechal es la alternativa perfecta para aquellos que buscan comer un alimento que aporte algo más que no tengan otras carnes. Gracias a su relación directa con el medio ambiente y los métodos naturales que se utilizan para su cría, la carne de cordero en tu carta es una oportunidad para tu restaurante.

6 EL VALOR AMBIENTAL

Por su bajo uso de insumos (alimentos comprados, energía, uso de agua, etc.) proporcionan múltiples servicios de los ecosistemas, tanto materiales como inmateriales: agua limpia, aire puro, además los suelos pastoreados son más fértiles, más biodiversos y el pastoreo permite un buen estado de conservación de los diversos hábitats.

7 LA CONSERVACIÓN Y PREVENCIÓN

La actividad del pastoreo es necesaria para el mantenimiento de las zonas de montaña, las dehesas, los pastos, etc. El pastoreo se integra en espacios desfavorecidos y contribuye a su conservación, limpiando de matorral y matorrales los cortafuegos, barbechos y pastos de montaña, en toda España.

8 SU VALOR SOCIAL EN ZONAS RURALES

Gracias al mantenimiento de esta actividad ganadera se genera una riqueza económica que contribuye a fijar población en el medio rural y se ayuda al relevo generacional con nuevas incorporaciones de jóvenes y de cada vez más mujeres.

9 EL VALOR CULTURAL

Achuchar, Concorro o Vereda. Son palabras de origen pastoril integradas en nuestro lenguaje habitual. Y no son las únicas, seguro que conoces muchas más. Además, España cuenta con 26.000 km de vías pecuarias, un patrimonio cultural muy notable, tanto construido, como artístico e inmaterial. Una manera de honrar este legado es manteniendo los sistemas productivos y por tanto, impulsando el consumo.

10 SU VALOR ECONÓMICO EN ESPAÑA

El sector ovino y caprino representa el 7% de la producción ganadera y el 2% de la producción final agrícola. España es el segundo productor de carne de cordero de la UE con un 20% de cuota de mercado, dando empleo en el medio rural a medio millón de personas, un pilar clave para la supervivencia de estas zonas.

“El consumo de carne de cordero contribuye a la protección del medio ambiente, siendo un alimento novedoso a la vez que tradicional y sostenible.”

BENEFICIOS NUTRICIONALES DE LA CARNE DE LECHAL Y CORDERO

PROTEÍNAS

Las proteínas contribuyen al aumento y conservación de los músculos y son necesarias para el crecimiento y desarrollo normal de los huesos en los niños.



NIACINA (B3)

La niacina (B3) ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.



VITAMINA B6

La vitamina B6 contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.



VITAMINA B12

La vitamina B12 contribuye a la formación normal de glóbulos rojos.



POTASIO

El potasio contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso.



FÓSFORO

El fósforo contribuye al mantenimiento normal de los huesos y los dientes, especialmente en los niños.



ZINC

El zinc contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo.



SELENIO

El selenio, al mantenimiento de las uñas y el cabello en condiciones normales.



Parque Natural Sierra Norte

CorSevilla

Los beneficios de la carne de cordero

2019. CORDERO ASADO (5ª GAMA)



BENEFICIOS HOSTELERO



[Cómo se hace >](#)



2020. ORIENTACIÓN AL CLIENTE FINAL



ESTRATEGIA DIGITAL

- Vender la marca CorSevilla antes de vender el producto. «Las personas no compran lo que haces sino por qué lo haces».
- Propósito de marca: Ofrecer alimentos naturales que permitan la sostenibilidad de nuestro entorno rural.

HERRAMIENTAS

- SEO: Tienda online + Blog.
- Redes sociales + Facebook e IG Ads.
- Email marketing.
- Amazon.

ESTRATEGIA DE CONTENIDOS

- Centrado en el usuario. Objetivo: generar confianza y cercanía -- Venta.
- Recetas, consejos, trucos. [Ejemplo 1](#). [Ejemplo 2](#).
- Beneficios, curiosidades de nuestros alimentos. [Ejemplo 1](#).
- Nuestro entorno y la ganadería extensiva. [Ejemplo 1](#). [Ejemplo 2](#).
- Mostramos productos, características, opiniones, etc. [Ejemplo 1](#). [Ejemplo 2](#).

RETOS

- Personalizar la marca. Visibilizar más a las personas que forman parte de la cooperativa: socios, trabajadores, etc.
- Conocer mejor a nuestro cliente para poder afinar más en las estrategias.
- Potenciar el consumo de carne de cordero en cualquier época del año.
- Poner en valor el trabajo del sector primario y de las cooperativas.

¿ALGUNA PREGUNTA?
¡MUCHAS GRACIAS!

Amparo Cornello López-Cepero

promociones@corsevilla.es

605617375



— Parque Natural Sierra Norte —

CorSevilla

