



Test harinas ecológicas de la Llanada Alavesa

22 AGOSTO 2023

Esta acción, se enmarca en la consecución de los objetivos específicos del **Proyecto LANIRINA**, que se indican a continuación:

- Generar una red de colaboración entre los distintos eslabones de la cadena de valor del cereal ecológico, que asiente las bases de nuevos modelos de producción en la comarca
- Incorporar al mercado cercano harina como nuevo producto, directo desde las personas productoras y abastecer de manera estable a establecimiento de la comarca y pequeños obradores ecológicos de la CAV, recogiendo la opinión e interés del pequeño comercio y consumidoras finales.

En el presente documento, se describe cómo se ha realizado el testeo, y los resultados obtenidos

La harina ecológica producida en la Llanada Alavesa para su comercialización en circuito corto puede tener varios clientes potenciales.

Desde el proyecto se han seleccionado los siguientes perfiles:

- Personas consumidoras, que compran en comercio local
- Restauración
- Obradores de panadería

Se ha elaborado un cuestionario de ocho preguntas que ha acompañado a la harina que se ha repartido entre potenciales clientes para la harina, con el objetivo de recoger información sobre la opinión que esta harina les merece.

Cuestionario :

¿Qué variedad de trigo has testado? (Mira en la etiqueta)
 Galera Bonpain Conil Tocayo

¿Para qué tipo de elaboración has utilizado la harina?
 Pan Rabozado Bechamel Repostería Otras

¿Cuánta harina consumes al año?
 Entre (2,5 - 5) Kg Entre (5 - 10) Kg Más de 10 Kg

A la hora de comprar harina, ¿en qué te fijas para elegir?
 Precio Origen Ecológica Utilización

¿Cómo valoras que la harina sea procedente de trigo cultivado y molido en la Llanada Alavesa?
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

¿Cómo valoras que la harina fuera ecológica?
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

¿Cuánto pagarías por 1 Kg de harina de trigo ecológica, producida en la Llanada Alavesa?
 0,9 €/Kg 1,2 €/Kg 1,7 €/Kg 1,9 €/Kg

Con las expectativas, y el uso que has dado a esta harina, ¿qué valoración le das?
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Si tienes algún comentario, sugerencia, ... que hacer al proyecto, estamos encantadas de escucharte.

¡Muchas gracias por rellenar el cuestionario!

Galdetegia :

Zer gari-barietates probatu duzu? (Begiatsu etiketan)
 Galera Bonpain Conil Tocayo

Zerterako erabili duzu irina?
 Ojia Ogiha Sexamel Gozotegia Bestek

Zenbat irin kontsumitzen duzu urtean?
 (2,5 - 5) Kg artean (5 - 10) Kg artean 10 Kg baino gehiago

Irina erostean, zertan begiratzen duzu?
 Prezioa Jatorria Ekologikoa Erabilera

Nola baloratzen duzu irina Arabako Lautadan landutako esta ahotzako garietatik etortzea?
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Nola barlotzen zenuke irina ekologikoa izatea?
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Zenbat ordainduko zenuke Arabako Lautandan elotzitalo gari-irin ekologikoaren kilo baten truke?
 0,9 €/Kg 1,2 €/Kg 1,7 €/Kg 1,9 €/Kg

Irin honi ditziozun itxaropen eta erabilerekin, zer balorazio egiten duzu?
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Proiektuari buruzko iruzkinik, iradokizunik edo bestelakorik baduzu, zuri entzuteko irrikas gaude.

Eskeirik asko galdetegia betetzegatik!

La respuesta obtenida ha sido diferente en cada caso.

A continuación, se presenta el estudio realizado con los resultados obtenidos partir de la información conseguida sobre la opinión de las personas consumidoras finales, a través del comercio local

(La opinión de obradores, se incluye en un informe a parte, junto con el análisis de las elaboraciones llevadas a cabo en el proyecto)

	Kg harina
Personas consumidoras	316
Hostelería	80
Obradores	388
TOTAL KG REPARTIDOS	784



A partir de los resultados de las analíticas de las variedades trabajadas en el proyecto, se ha decidido testar la opinión de las personas consumidoras de sobre las variedades:

- Bonpain
- Conil
- Galera.

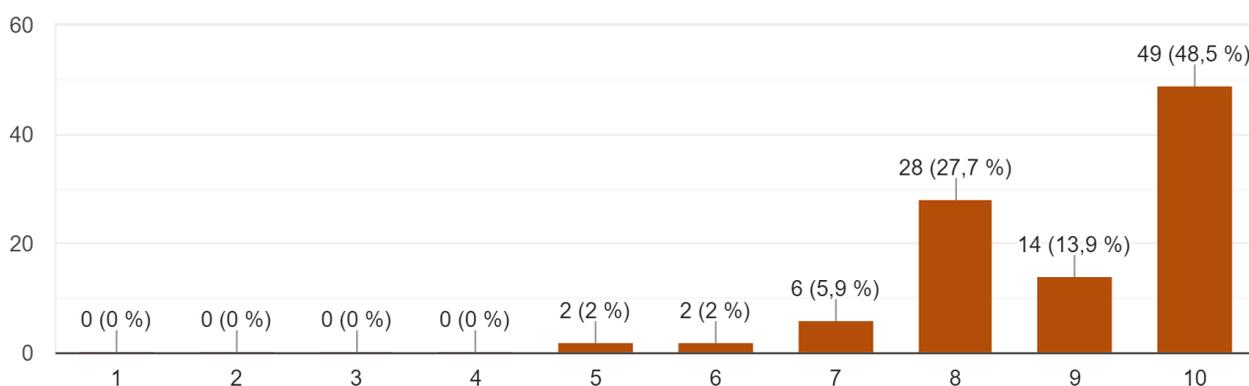
La respuesta, con la opinión de las personas consumidoras en cada una de las variedades ha sido diferente.

Se han repartido, sacos de 1 kg de harina, a través del pequeño comercio, principalmente en la Llanada Alavesa. Puesto que cada saco llega a una persona, se estima que se ha llegado a **294 personas**.

De las personas que han recibido la harina, han respondido al cuestionario y enviado la información, a través de los medios preparados (cuestionario on-line, whatsapp, recogida "in situ") un total de **105**.

En general la harina, ha sido muy bien valorada

VALORACIÓN GLOBAL DE LA HARINA:



VALORACIÓN GLOBAL DE LA HARINA POR VARIEDADES:

Variedad	BONPAN	CONIL	GALERA
<i>Media</i>	9,1	8,3	9,1
<i>Moda</i>	10	8	10

Las variedades Bonpain y Galera, han sido algo mejor valoradas. Llama la atención que el valor más frecuente en la valoración de estas variedades ha sido 10, mientras que en la variedad Conil, ha sido 8



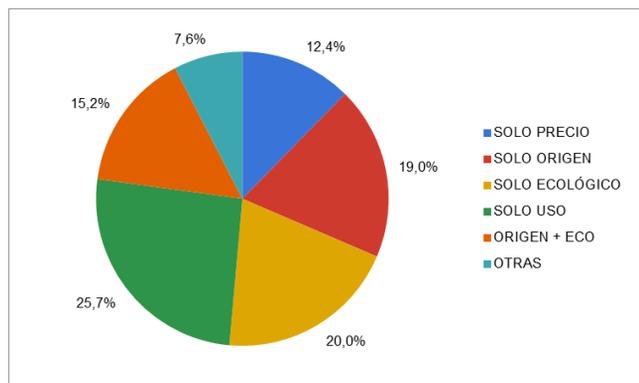
Se ha preguntado a las personas consumidoras, en qué se fijan a la hora de comprar harina. Las opciones entre las que han tenido que elegir son: **PRECIO, ORIGEN, ECOLÓGICO y USO**.

La decisión de compra, puede ser una combinación de factores, pero llama la atención que **81 de las 105 personas** que han respondido al cuestionario, solo han marcado **una de las opciones a elegir**.

Y entre las distintas combinaciones de factores para decidir la compra, los valores **ECOLÓGICO y LOCAL** han sido seleccionados conjuntamente por **16 de la 105 personas** que han respondido al cuestionario (15,2%).

FACTORES DE COMPRA DE HARINA:

	Nº personas
SOLO PRECIO	13
SOLO ORIGEN	20
SOLO ECOLÓGICO	21
SOLO USO	27



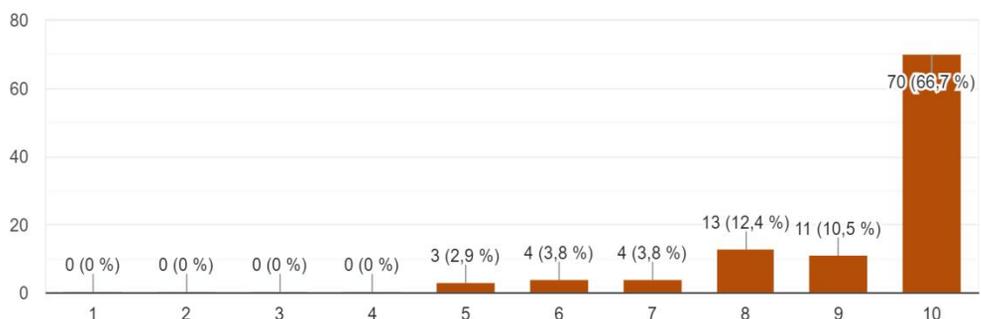
% de personas que han indicado que se fijan en cada factor de compra ofrecidos en el cuestionario

En el cuestionario, se ha preguntado específicamente, por la importancia que dan las personas consumidoras a que el cereal del que se elabora la harina se cultive y muele en la Llanada Alavesa.

¿Cómo valoras que la harina sea procedente de trigo cultivado y molido en la Llanada Alavesa?

Nola baloratzen duzu irina Arabako Lautadan hazi eta ehotutako garitik etortzea?

105 respuestas

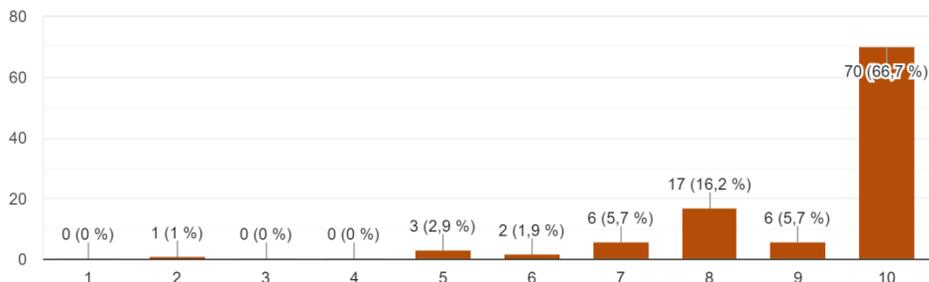


También se ha preguntado específicamente, por la importancia que dan las personas consumidoras a que la harina sea ecológica.

¿Cómo valorarías que la harina fuera ecológica?

Nola baloratu zenuke irina ekologikoa izatea?

105 respuestas

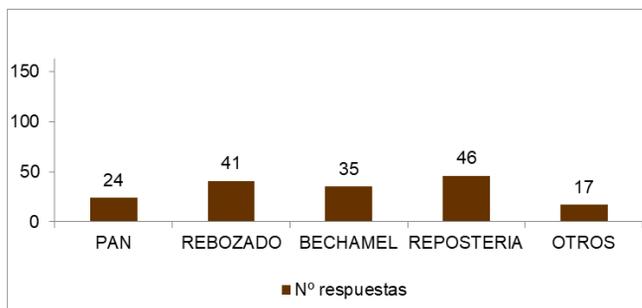


El 57,14% de las personas que han respondido al cuestionario han marcado estos dos aspectos (ORIGEN LLANADA ALAVESA Y ECOLÓGICO) con la máxima puntuación (10)

El **35,2% de las respuestas han dado importancia al uso de la harina** (cómo único factor de compra o con otros factores).

En el proyecto piloto, la mayor parte de las personas (43,8%) han utilizado la harina para repostería; Ha sido importante también el uso de la harina para rebozado (39%)

USOS DE HARINA:

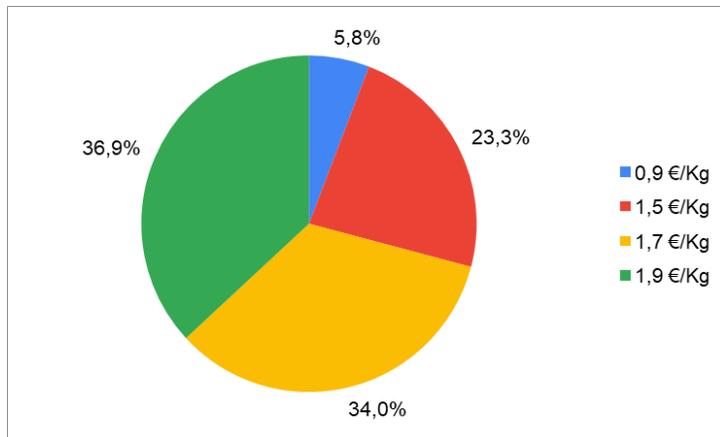


Número de personas que han utilizado la harina para cada uno de los usos propuestos en el cuestionario

El 23% de las respuestas han dado importancia al precio (cómo único factor de compra o con otros factores).

En el proyecto piloto, la mayor parte de las personas que han contestado al cuestionario está dispuesta a pagar un precio superior a 1,7 €/Kg*

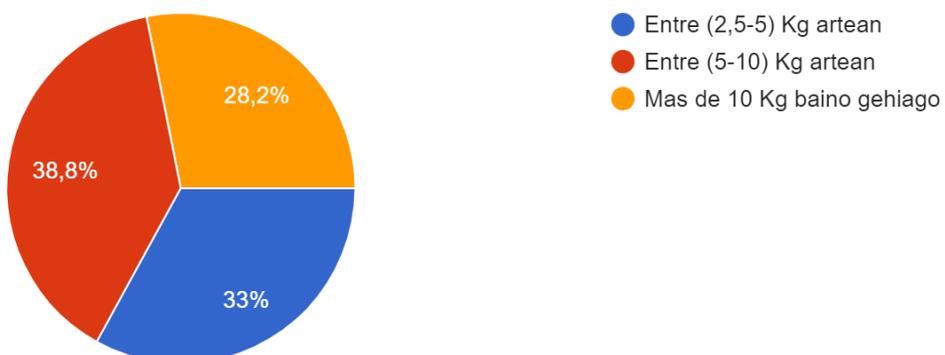
PRECIO DE HARINA:



% de personas que han indicado estar dispuesta a pagar cada uno de los precios ofrecidos en el cuestionario

** Quizá la horquilla de precios ofrecida a las personas consumidoras que han participado en el proyecto, ha sido bajo. En el desarrollo del proyecto, se analizarán los costes de producción de la harina y se contrastará con las respuestas dadas en el cuestionario*

En cuanto a la cantidad de harina que cada persona consumidora calcula que consume, las respuestas obtenidas, en el proyecto piloto, son las siguientes:





En el cuestionario, se ofrecía a las personas que han probado la harina, poder realizar cualquier comentario sobre la misma.

A continuación se listan todos los comentarios recibidos, con el objetivo de poder hacer una valoración cualitativa:

ELABORACIONES

Es una harina muy ligera. Quizás demasiado con poca fuerza. Depende para que utilices tiene poca fuerza. Para rebozar es muy fina y agradable

Pizza egiteko erabili dut eta oso ondo egokitu da.

A la hora de cocinar es muy buena para las salsas, pero para la repostería me resulta un poco suave. Se nota que da bastante sabor a los productos que se elaboran

He utilizado la variedad Conil, y la verdad es que se comporta de distinta manera a la que estoy usando.

Disoluzioa oso erraza; lantzeko erraza

ORIGEN

Me encanta que sea de aquí

También utiliza leche Km0 de Etxarri

CARACTERÍSTICAS

Me encantaría que también hubiera integral

Esta harina es mas fina y suave que la normal

PRECIO - COMERCIALIZACION

Dar información de los establecimientos donde se venderá

He marcado el precio (1,9€/Kg) como persona consumidora. Como profesional, indica que pagaría 0,9€/Kg

Salmentan lehen bailehen izatea: Bazan garaia! Zorte on!

Oso oso Irina fina. Prezioarena zuek jakingo duzue zenbat kostatzen duen produzitzea. Zorionak !!!!!

Zoragarria!! Ba zen ordua!!

Proiektu oso interesgarria!



Test harinas ecológicas de la Llanada Alavesa

22 AGOSTO 2023

Informe elaborado por Noemi Salazar Gómez, socia del Grupo Operativo LANIRINA

Proyecto desarrollado en el marco de las ayudas a la cooperación prevista en el Decreto 43/2017, correspondiente al ejercicio 2021 y mediante la cual el Gobierno Vasco, en el marco del Programa OSOA (Programa de Desarrollo Rural e Euskadi 2014-2020) y el fondo comunitario FEADER, apoyan el proyecto



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales