



IL SETTORE CUNICOLO VENETO

INDICE

EDITORIALE di Stefano Bison	2
L'ALLEVAMENTO DEL CONIGLIO – una breve introduzione	3
LE ORIGINI dell'allevamento	3
L'ALLEVAMENTO.....	4
LA PRODUZIONE	6
UN QUADRO D'INSIEME	6
LA PRODUZIONE EUROPEA	8
INTERVISTA al dott. Claudio Maniero	11
LA STRUTTURA PRODUTTIVA in Italia	13
LA PRODUZIONE in Italia	15
IL MERCATO	18
I PREZZI di vendita	18
VALORE DELLE PRODUZIONE all'origine.....	21
IL COSTO DI PRODUZIONE	21
LE STRUTTURE CONNESSE	22
PRIME VALUTAZIONI SULLA CONGIUNTURA 2009.....	23
REDAZIONE	24

EDITORIALE di Stefano Bison

Presidente dell'Associazione Produttori "Il Coniglio Veneto"



A partire dagli anni '80 l'allevamento del coniglio ha avuto in Veneto e in alcune altre regioni un notevole incremento di produttività, favorito da due fattori: importanti investimenti strutturali, sostenuti anche da incentivi regionali, e innovazione tecnologica, che con lo sviluppo dell'inseminazione artificiale ha permesso la razionalizzazione dei cicli produttivi.

L'incremento della produzione non ha coinciso però con azioni atte ad incrementare i consumi arrivando, come prevede la legge economica all'allineamento tra domanda e offerta. Il passo successivo della sovrapproduzione è stato breve, com'è stata altrettanto breve la conseguente crisi economica del settore.

Siamo agli inizi del 2006, e fino alla fine del 2008 il settore cunicolo italiano e veneto viene travolto da una profonda crisi che lascerà sul campo non solo allevamenti chiusi ma anche macelli ed un mangimificio: tutti veneti.

Il 2009, conseguente il respiro di mercato provocato dalla chiusura degli allevamenti, ha visto una lieve ripresa sostenuta anche dal ribasso dei costi di produzione. Questo susseguirsi di situazioni economiche a cui si affiancano, in alcuni momenti dell'anno, anche importazione di prodotto macellato affievoliscono le prospettive degli allevatori, ma non solo.

Le mutate condizioni di mercato, la riduzioni nel numero degli operatori della filiera (mangimisti, macellatori, centri di lavorazione carne, distributori), le importazioni repentine di prodotto comunitario ed extracomunitario stanno indebolendo il settore al punto che l'allevatore sarà chiamato a scegliere se fare l'allevatore e quindi entrare a far parte della filiera che ha già avviato processi di integrazione verticale, oppure di rimanere produttore primario. In questo caso è mio avviso, il singolo allevatore dovrà organizzarsi e partecipare attivamente a forme di valorizzazione della produzione, in sinergia con le imprese della filiera per una governace di questa, in filiera corta specializzata, certificata e garantita.

In questo senso e rispondendo a queste necessità le Istituzioni stanno offrendo alle imprese agricole alcuni strumenti finanziari per agevolare l'organizzazione delle produzioni in filiere corte efficienti, nell'interesse delle tipicità locali e tradizionali.

La stessa Regione Veneto, nell'ambito del Piano Regionale di Sviluppo offre azioni di intervento utilizzabili a pieno titolo dalle imprese cunicole venete.

Queste si concentrano nel marchio regionale Qualità Verificata (L.R. 12/2001), nel marchio Veneto tra la Terra e il Cielo e nel progetto Alimentinsalute.

Il Ministero delle Politiche Agricole, poi, su nostra richiesta e a seguito del riconoscimento dello stato di crisi del comparto, renderà operativo a breve un Piano di Settore per il sostegno del coniglio da carne, con importanti azioni di promozione e informazione alimentare. Si tratterà di azioni volte a garantire il consumatore su aspetti relativi alla qualità, salubrità, tipicità e territorialità.

Un impegno che, siamo convinti, incontrerà la sensibilità positiva del consumatore ma scarsamente in linea con le logiche della Grande Distribuzione Organizzata, imputata di essere, giustamente a mio avviso, la responsabile di una parte considerevole delle crisi che investono il settore agricolo: basti pensare che la differenza tra il prezzo all'ingrosso del coniglio e quello al dettaglio supera spesso il 100% .

In ogni caso l'Associazione Coniglio Veneto intende scommettere sul futuro del comparto ed in questo senso sta già lavorando anche con il sostegno di Veneto Agricoltura, ma soprattutto con la convinzione di molti allevatori pronti ad impegnarsi ed a svolgere fino in fondo il proprio ruolo di imprenditori.

L'ALLEVAMENTO DEL CONIGLIO – una breve introduzione

LE ORIGINI dell'allevamento

Il coniglio è un mammifero che appartiene all'ordine dei Lagomorfi, Questo ordine si è evoluto nell'Asia del Nord circa 55 milioni di anni fa. Intorno a 2 milioni di anni fa gli antenati del coniglio selvatico hanno fatto la sua comparsa in Europa, dove si sono diffusi. Le difficili condizioni climatiche dell'ultima glaciazione (75.000 - 10.000 anni fa) ha costretto il precursore del moderno coniglio a riparare nelle aree più favorevoli del bacino del mediterraneo, in particolare nella penisola spagnola e nell'Africa nord occidentale.

Sembra siano stati i Fenici a favorire successivamente la diffusione del coniglio selvatico a tutto il bacino del mediterraneo, anche se già conosciuto dagli egiziani. Quando i primi approdarono nell'attuale Spagna intorno al 1100 a.C. si imbattono in questo animalletto di cui cominciarono ad apprezzare le carni. Successivamente anche i Romani impararono ben presto a conoscere la bontà delle sue carni realizzando anche i primi allevamenti confinati, i leporari.

Dopo la caduta dell'impero romano le ancora primitive forme di allevamento recedono e di conseguenza la diffusione e lo sviluppo delle tecniche di conigliocoltura subì un forte rallentamento. Per buona parte del Medioevo continuò comunque l'interesse gastronomico del coniglio, che veniva allevato nei monasteri in quanto era consentito mangiarne le carni anche in Quaresima. Inoltre era considerato una preda ambita dai cacciatori e per questo veniva allevato presso le corti europee per poi essere liberato durante le partite di caccia.

I primi importanti cambiamenti verso la determinazione di una vera e propria tecnica di allevamento, arrivarono soltanto nel XVI secolo a cura dei monaci francesi, allorché ci furono i primi tentativi di allevare gli esemplari selvatici in recinti. Inoltre si cercò di rafforzare alcuni caratteri del coniglio: taglia, peso, colore e pellame, anche se con poco successo.

Il vero addomesticamento della specie ebbe inizio sempre nei monasteri a partire dal 1700 con le prime selezioni di soggetti con caratteristiche particolari, frutto di selezioni naturali, dando vita attraverso gli incroci a nuove varietà con diverse colorazioni della pelliccia. Si diffusero nuove colorazioni e anche importanti variazioni morfologiche, prime fra tutte l'aumento della taglia corporea e della lunghezza delle orecchie, cominciarono così a delinearsi le caratteristiche delle attuali razze domestiche.

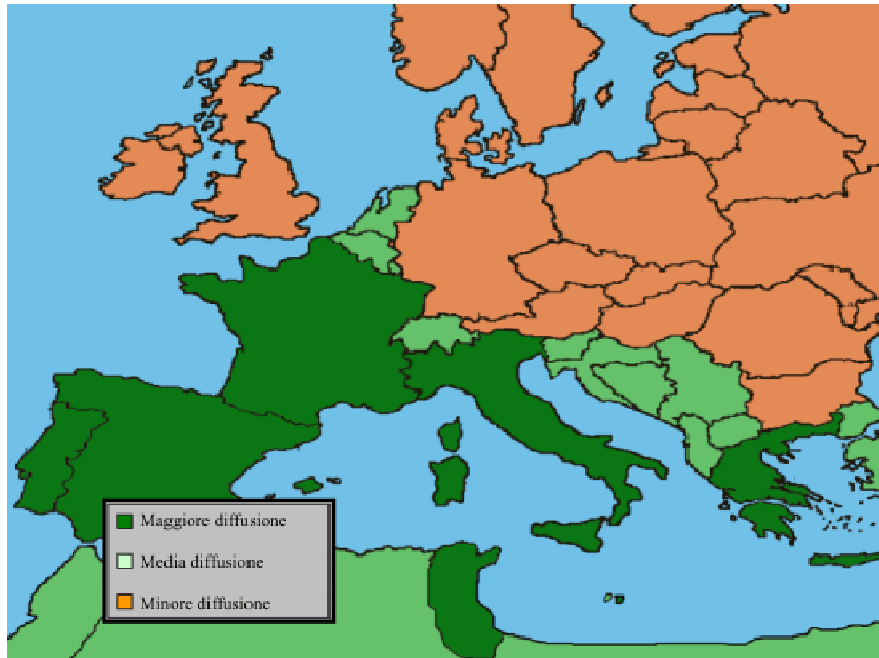
A partire dall'800 cominciarono a raffinarsi le tecniche di selezione e di incrocio e quelle di allevamento con l'introduzione della separazione tra animali riproduttori e da produzione, con strutture più funzionali agli obiettivi produttivi (carne e pelliccia) e più attenzione alla dieta.

Attualmente nel mondo le razze più diffuse sono oltre una cinquantina, lo standard italiano ne conta una quarantina, per ciascuna delle quali sono fissati i criteri di valutazione e i punteggi per la classificazione.

L'allevamento del coniglio a scopo zootecnico ha assunto nel nostro paese grande importanza, come in buona parte del mediterraneo. L'Italia detiene un consumo pro-capite molto alto della carne di coniglio rispetto al resto del mondo e in alcune aree del

mezzogiorno, come l'alto litorale campano e le isole campane (soprattutto Ischia), si registrano consumi pro-capite che sfiorano i 10 Kg/anno.

PAESI DEL BACINO DEL MEDITERRANEO CHE ALLEVANO E CONSUMANO CARNE DI CONIGLIO



L'ALLEVAMENTO

Fino a pochi anni dopo la seconda guerra mondiale era presente principalmente l'allevamento di tipo rurale, quale fonte di carne e integrazione di reddito. L'allevamento moderno professionale si è sviluppato negli ultimi 30 anni, grazie allo sviluppo delle tecnologie e strutture di allevamento, della tecnica mangimistica e della selezione di razze adatte a produrre incroci vigorosi e produttivi.

Attualmente il coniglio commercializzato, pur non essendo scomparsa la produzione di coniglio rurale, deriva da allevamenti di tipo intensivo per rispondere alle esigenze del mercato in termini di quantità e di prezzo.

Gli allevamenti professionali contano almeno 300 fattrici fino a superare il migliaio. Ogni fattrici partorisce fino a 80 coniglietti all'anno (8-10 coniglietti a parto), con un ciclo produttivo di circa 45 gg

Il coniglio viene macellato intorno alle 10-13 settimane, quando ha raggiunto un peso tra i 2 e i 3 kg a seconda della tipologia leggera o pesante. Viene venduto per lo più nella modalità di carcassa intera dal peso di 1,5 kg (leggero) o 2,5 kg (pesante).

I conigli sono alimentati con materie prime quali fieni macinati, crusche di vario tipo, farina di estrazione di girasole, buccette di soia, polpe di barbabietola, orzo, minerali e vitamine. Questi prodotti sono confezionati in pellets: 3-6 mm di diametro e lunghezza di 8-10 mm.

L'alimentazione deve prevedere un adeguato apporto di fibra, anche grossolana che deve arrivare nell'intestino cieco e colon, per ridurre problemi digestivi nel coniglio in accrescimento e mantenerne le performances di crescita.

La **carne** di coniglio presenta, dal punto di vista nutrizionale, diverse qualità in quanto è caratterizzata da una percentuale di lipidi ridotta, da un basso valore energetico e da una densità nutrizionale in proteine molto elevata. Infatti nella carcassa del coniglio, la maggior parte del grasso è localizzato in zone di accumulo (in prossimità dei reni o delle scapole), mentre il tessuto muscolare presenta una modestissima infiltrazione adiposa. Ciò significa che il grasso è facilmente eliminabile al momento del consumo.

Il contenuto di **proteina** della carne di coniglio a seconda dei diversi tagli commerciali (coscia, lombo, etc.) varia dal 20 al 23%, mentre sotto il profilo aminoacidico è ricca soprattutto di lisina e treonina. Il basso contenuto di tessuto connettivo e la sua notevole solubilità sono alla base dell'elevata digeribilità di questo tipo di carne

Il tenore in **lipidi** della carne per la maggior parte dei tagli oscilla tra l'1 e il 2%, ed è caratterizzato da un'elevata presenza di acidi grassi insaturi e particolarmente di quelli polinsaturi ritenuti particolarmente utili per la salute umana.

Buono anche l'apporto di **oligoelementi**, presenta infatti, rispetto alle altre carni, un contenuto superiore di fosforo, potassio e magnesio, mentre risulta inferiore la quantità di calcio, sodio e ferro. La scarsità di sodio rende la carne di coniglio particolarmente indicata per gli individui affetti da ipertensione che devono ricorrere a diete iposodiche.

LA PRODUZIONE

UN QUADRO D'INSIEME

L'allevamento del coniglio, seppur diffuso un po' in tutto il mondo, è inquadrabile come un allevamento minore dove molto spesso si combinano i piccoli allevamenti rurali e i moderni allevamenti professionali. Trovare quindi dei dati completi e statisticamente attendibili sull'allevamento e produzione di carne di coniglio risulta alquanto difficile.

Una panoramica complessiva sulle principali aree e paesi produttori viene dai dati della FAO, che però sono frutto contemporaneamente di dati ufficiali, dati non ufficiali e stime.

Da questi dati emerge il fortissimo progressivo incremento produttivo della Cina, della rilevante produzione di due paesi dell'America del sud (Venezuela e Bolivia) e la posizione di leader produttiva a livello mondiale dell'Italia.

Produzione di carne di coniglio (tonn)

	1990	1995	2000	2005	2006	2007
Mondo	933.360	1.105.196	1.292.187	1.469.533	1.608.264	1.775.545
Asia	98.643	272.928	429.178	609.876	662.396	706.891
China	96.000	268.000	370.000	510.600	560.000	604.000
Americhe	176.994	201.198	230.629	298.830	381.013	503.367
Venezuela	155.000	180.000	210.000	276.542	359.000	481.000
Europa	591.954	551.965	545.899	473.247	478.210	478.620
Italia	184.000	209.800	221.000	225.000	230.000	230.000
Africa	65.768	79.105	86.481	87.580	86.645	86.667
Spagna	71.230	110.882	103.596	70.524	72.282	74.161
Francia	93.016	91.199	84.600	53.222	52.785	51.700

FONTE: FAOSTAT © FAO Statistics Division 2009

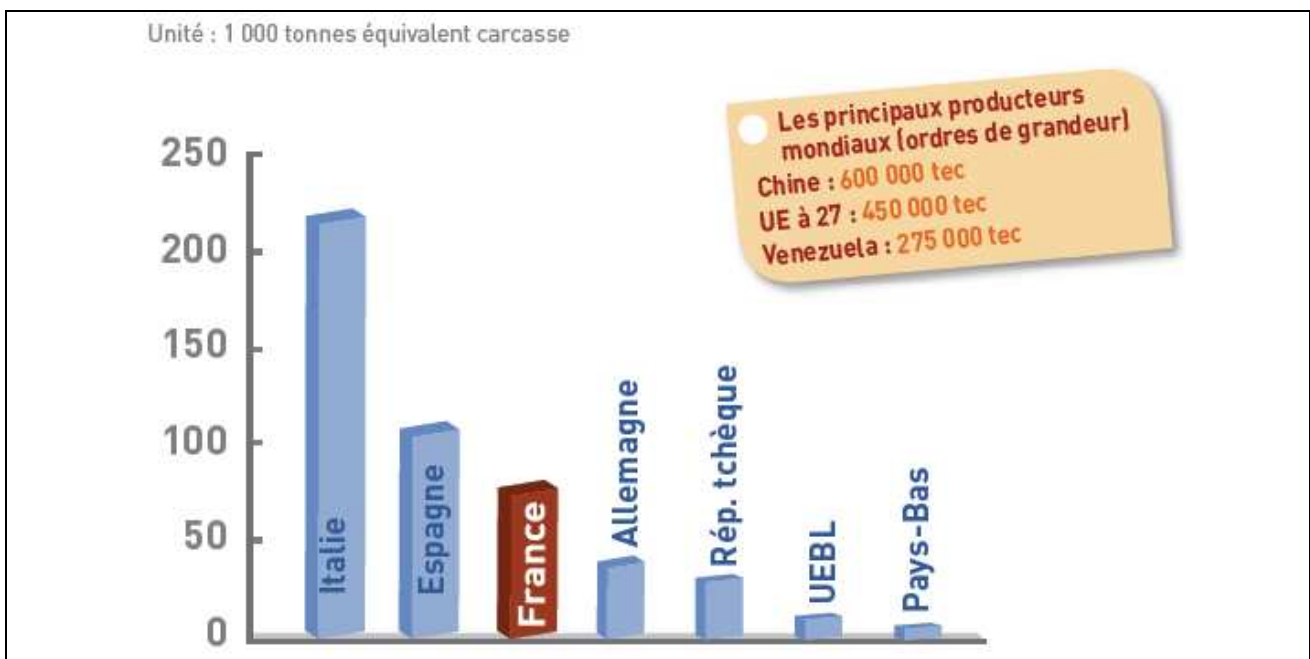
Capi macellati (1.000 capi)

	1990	1995	2000	2005	2006	2007
Mondo	627.789	764.982	892.615	1.031.094	1.110.901	1.242.914
Asia	65.675	196.970	303.347	453.645	487.326	527.223
China	64.000	193.928	258.782	378.404	410.000	450.000
Americhe	396.200	376.708	374.086	321.167	326.329	324.606
Europa	110.200	124.474	142.193	182.376	224.241	318.050
Venezuela	91.800	106.500	124.500	163.488	205.456	299.000
Italia	122.700	139.850	147.300	150.000	155.000	155.000
Africa	55.714	66.830	72.989	73.906	73.005	73.035
Spagna	56.554	88.163	86.618	61.048	61.618	61.899
Francia	62.000	60.800	57.274	38.921	38.517	36.930

FONTE: FAOSTAT © FAO Statistics Division 2009

La FAO assegna all'Italia un numero di capi macellati superiore ai 150 milioni. Numero molto superiore alle statistiche ISTAT, come vedremo nelle successive tabelle, che comunque sottostimano la produzione italiana, secondo una recente indagine dell'Avitalia. In sostanza è molto probabile che il numero di capi macellati in Italia, comprendendo insieme quelli provenienti dagli allevamenti rurali e professionali, si avvicini ai 100 milioni.

I dati FAO sembrano venire sostanzialmente ripresi anche dal rapporto sintetico sul settore cunicolo francese dall'Office dell'Elevage con il grafico sottostante, in cui si conferma l'Italia come terzo produttore mondiale e primo europeo seguito da Spagna e Francia.



Fonte: Office de l'Elevage,

LA PRODUZIONE EUROPEA

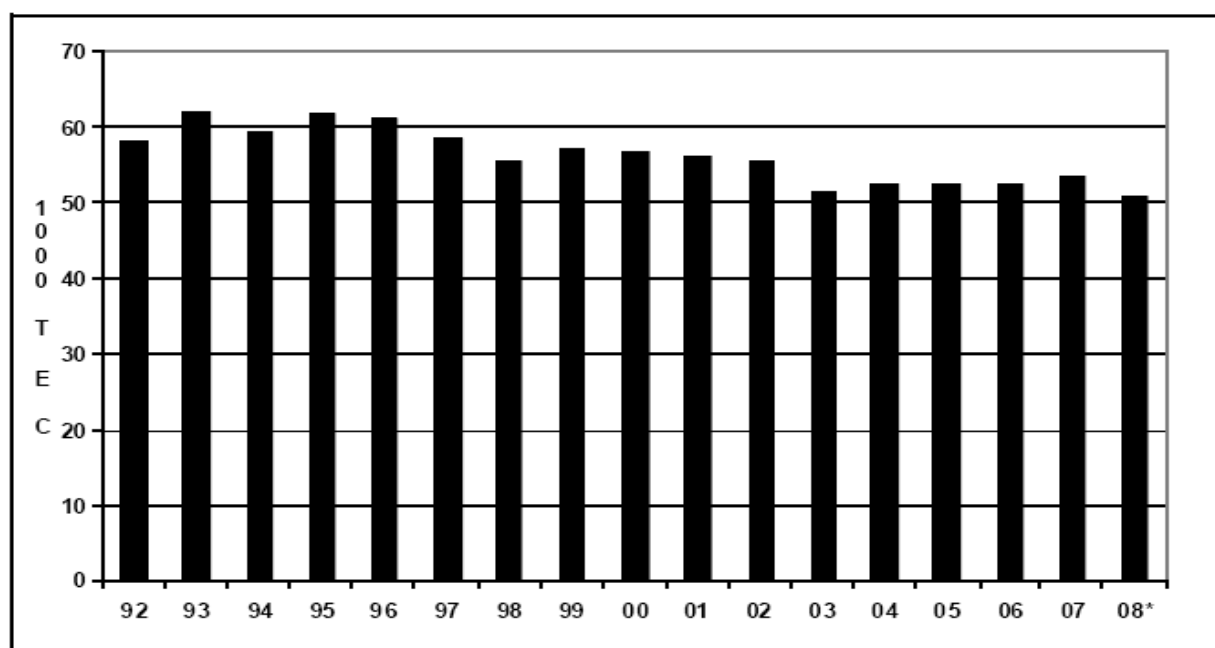
La produzione europea è sostanzialmente sorretta da Italia, Spagna e Francia. In questo capitolo ci concentreremo sulla produzione dei due principali competitors Spagna e Francia.

I dati sono stati raccolti da fonti statistiche ufficiali spagnole e francesi.

FRANCIA

I dati francesi provengono dai rapporti pubblicati dal sito web dell'Organizzazione Interprofessionale della filiera dell'Allevamento riconosciuta dallo Stato francese.

Produzione francese di carne di coniglio (1.000 tec)



*Estimations

Source : Office de l'Elevage d'après SSP

Bilancio nazionale francese del settore cunicolo (1.000 tec)

	2007	2008*	2009**
Produzione ***	53,4	50,7	51,2
Macellazione	54,0	51,3	-
Import-export di carne			
- esportazione	4,8	6,9	5,5
- importazione	2,6	1,3	2,0
- saldo	+2,2	+5,6	3,5
Variazione dello stock	0,3	-0,4	-
Consumo	51,5	46,1	48,6
Auto approvvigionamento	103,7	110,1	-

*stime, ** previsioni, *** escluso autoconsumo e produzione locale

Fonte: Office de l'Elevage su dati SSP, Dogane francesi

SPAGNA

I dati sono stati estrapolati dal sito web del *Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino*, cioè il Ministero spagnolo dell'Ambiente, dell'Agricoltura e della Pesca. Lo stesso Ministero ha pubblicato nel 2009 una approfondita inchiesta sul comparto cunicolo nazionale che può essere utile consultare.

Carne di coniglio: serie storica degli animali macellati, peso, prezzo del vivo e valore della produzione.

Años	Animales sacrificados (miles)	Peso canal medio (kilogramos)	Peso canal total (toneladas)	Precio en vivo percibido por los cunicultores (euros/100Kg) ⁽¹⁾	Valor total (miles de euros) ⁽²⁾
1990	56.554	1,26	71.230	183,13	224.901
1991	65.160	1,20	77.995	179,93	241.961
1992	78.313	1,14	89.602	156,22	241.340
1993	81.478	1,20	97.808	143,76	242.422
1994	87.548	1,19	103.991	161,76	290.032
1995	97.424	1,21	118.274	151,05	308.015
1996	104.723	1,21	126.365	153,40	334.217
1997	97.538	1,25	122.181	163,74	344.930
1998	104.847	1,23	128.864	168,77	374.972
1999	84.641	1,19	100.988	162,14	282.305
2000	86.618	1,20	103.596	169,93	303.519
2001	93.654	1,21	113.131	195,96	382.226
2002 ^(*)	68.469	1,24	119.020	139,57	286.406
2003	64.060	1,24	111.583	182,69	351.466
2004	62.317	1,16	72.158	172,22	214.261
2005	61.049	1,16	70.524	173,83	211.365
2006	61.618	1,17	72.308	174,21	217.184
2007	61.848	1,21	74.666	145,57	187.400
2008	51.435	1,19	60.960	–	–

⁽¹⁾ Precio de conejo de granja.

⁽²⁾ Para el cálculo del valor total se ha utilizado el coeficiente de transformación 0,58 para pasar de kilo vivo a kilo canal.

^(*) Nueva metodología a partir de 2002.

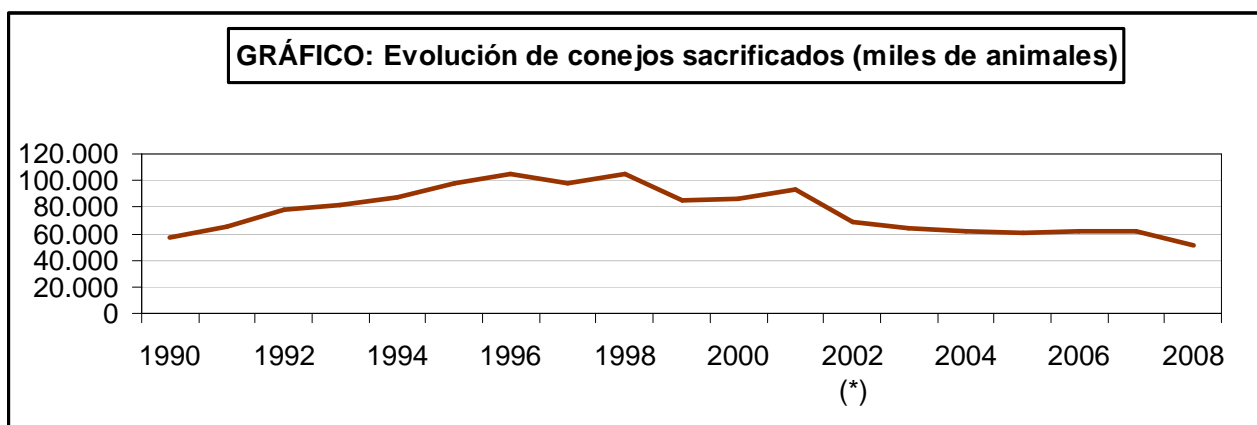


GRÁFICO: Evolución del peso canal total de conejos sacrificados (toneladas)

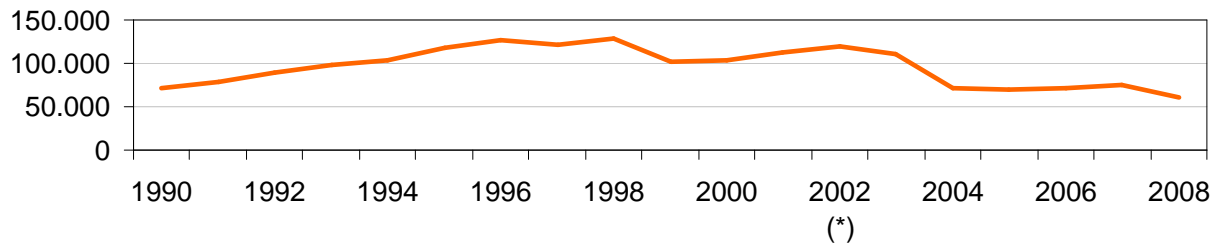
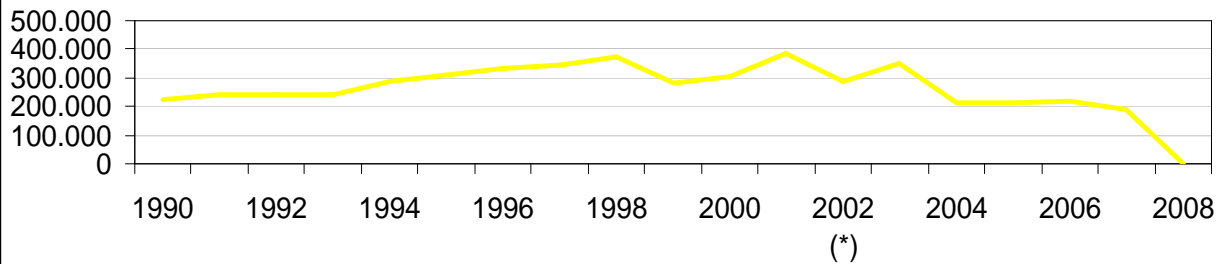


GRÁFICO: Evolución del valor de conejos sacrificados (miles de euros)



INTERVISTA al dott. Claudio Maniero

Consulente Associazione Produttori "Il Coniglio Veneto"



Dott. Maniero i dati della produzione indicano che il Veneto è leader nazionale nella produzione del coniglio da carne. Ci sono delle province o delle aree che emergono per la particolare vocazione all'allevamento del coniglio. Se sì, c'è qualche motivo particolare?

Ritengo necessario svolgere una premessa che in parte risponde anche alla domanda. Il coniglio nel Veneto lo si è da sempre allevato, è parte integrante e caratterizzante degli animali di "bassa corte", moneta per pagare i vecchi canoni d'affitto o parte integrante nella spartizione mezzadrile per cui le tecniche basilari dell'allevamento sono nel DNA delle nostre aziende agricole. La leadership produttiva veneta, che corrisponde a circa il 38% della produzione nazionale, esalta questo aspetto unitamente all'imprenditorialità e all'operosità delle nostre genti.

Questo ha portato, nel trevigiano, alla costituzione di una *azienda* che ha sviluppato le moderne attrezzature di allevamento e nel veronese al consolidarsi di una *azienda* agroalimentare che ha inserito la carne di coniglio nella sua gamma di prodotti innescando la costituzione di una filiera produttiva. Entrambi questi modelli si sono diffusi successivamente non solo in tutta Italia ma nel resto d'Europa. Queste caratterizzazioni produttive iniziali, nel tempo, non sono venute a meno e ancor oggi la provincia di Treviso ha circa il 40% della produzione cunicola veneta, seguita nell'ordine dalla provincia di Padova, Verona, Vicenza e Venezia. Nella provincia di Belluno l'attività cunicola la si rileva nella Valbelluna e in provincia di Rovigo nell'alto Polesine. Questo per quanto riguarda l'allevamento cunicolo professionale cioè che va ben oltre le esigenze dell'autoconsumo.

L'allevamento professionale del coniglio da carne richiede sicuramente competenze e conoscenze specifiche. Quale ritiene sia il livello raggiunto dagli allevatori veneti su questo aspetti?

La realtà cunicola veneta è molto composita. Dagli allevamenti di qualche centinaio di coniglie a quelli con svariate migliaia.

Comunque in tutti questi la gestione del coniglio richiede professionalità e dedizione dovendolo accudire per 365 giorni all'anno, alla stessa stregua delle vacche da latte.

Ragion per cui il livello professionale è buono ed è mantenuto tale anche dalla presenza costante di un servizio tecnico fornito, seppur per proprio conto, dalle quattordici Aziende mangimistiche che operano nel nostro territorio regionale, oltre all'assistenza ed ai controlli operati da parte delle ASL.

Tutto questo troverà forma documentale con la prossima emanazione del "Manuale di prassi igienica per l'allevamento del coniglio". Dovrà essere adottato da tutti gli allevamenti e fornirà tutte le indicazioni sugli animali prodotti e inviati al macello. Benessere animale, prassi igienica, salubrità del prodotto e tracciabilità saranno le garanzie che gli allevatori di coniglio del Veneto offriranno ai consumatori.

Questa professionalità, questa voglia di offrire il meglio, si scontra con una realtà di mercato insoddisfacente. Sembra che tutto sia dovuto, non considerando che a fronte di ogni azione corrisponde un costo aggiuntivo per l'allevatore.

Su questi aspetti, essendosi appena concluso l'anno 2009, che bilancio si delinea?

La Borsa Merci a livello nazionale, che determina il prezzo del coniglio vivo, è quella di Verona. La media prezzo raggiunta quest'anno è di euro 1,804 che pareggia il costo di produzione.

Il bilancio però dell'ultimo quinquennio è fortemente negativo avendo avuto un anno positivo, tre consecutivi negativi e quest'ultimo a pareggio. Questa realtà di mercato ha portato al fermo produttivo di molti allevamenti. Stime di questi giorni, calcolano nel Veneto un calo produttivo attorno al 15% che porta, nel 2009, la produzione attorno ai 19/20 milioni di conigli prodotti.

In questa realtà produttiva, ci può in sintesi delineare quali sono i principali punti di forza e di debolezza del comparto cunicolo e veneto in particolare?

La realtà produttiva del coniglio è speculare in tutte le regioni italiane. I punti di forza sono, come detto, la professionalità, l'abnegazione al lavoro, la qualità della carne prodotta, che non ha uguali in Europa. Nonostante ciò il comparto si caratterizza per uno spiccato individualismo che indebolisce i produttori e impedisce l'effettuazione di azioni comuni di sostegno, indispensabili, e a mio avviso non più derogabili, che devono riguardare la promozione e l'informazione alimentare rivolta ai consumatori. Non dobbiamo dimenticare che nel nord Europa il coniglio viene visto principalmente come un animale da compagnia, la linea di demarcazione costituita da Francia, Spagna, Italia, notoriamente consumatori della sua carne, e in parte da Germania e Austria si sta costantemente abbassando. E' necessario quindi svolgere una azione informativa sulle qualità della carne di coniglio attraverso azioni mirate coinvolgendo ad esempio le scuole, attraverso l'introduzione nei menù settimanali nelle mense scolastiche, e i pediatri. C'è il forte rischio infatti di non riuscire a mantenere il coniglio ad essere principalmente un animale da alimentazione. Questo è fondamentale per il futuro dell'intera filiera produttiva del coniglio.

La carne di coniglio sembra molto più legata ad una convivialità rurale che alla famiglia moderna, ritiene che questo tipo di lettura possa essere superato in qualche modo.

Questo lo si supera con l'altra parte, comunque inscindibile, delle azioni accennate che è la promozione. Se verso le giovani generazioni bisogna parlare di informazione alimentare, verso tutti occorre attivare una promozione per il consumo di questa carne. Purtroppo non tutti sanno che la carne di coniglio per le sue qualità risponde bene alle esigenze del consumatore contemporaneo e che non è assolutamente più difficoltosa nella cottura rispetto al pollo. E' una carne magra e come tale va trattata per non alterarne le qualità, ma può essere tranquillamente acquistata e, dopo una normale di cottura, essere consumata. Questo procedimento, usuale per qualsiasi altra carne, è spesso alterato dalla convinzione che sia necessario – suggerito da una vecchia prassi applicata sui conigli degli allevamenti rurali - un ammollo in acqua odorosa (con erbe aromatiche, con vino, ecc.) per togliere il presunto odore di selvatico della carne. Ciò ha portato la carne di coniglio ad essere utilizzata solamente in particolari occasioni, al di fuori della routine culinaria bisognosa di procedimenti più semplici e veloci per la preparazione delle pietanze. Con un serio lavoro sulla genetica e sulle tecniche di allevamento si è arrivati oggi a produrre una carne priva di questa sua particolarità e quindi pronta all'uso come le altre carni. Ovviamente occorre divulgare gli esiti di questo lavoro, per cui la promozione nei mass media, nelle riviste specializzate di cucina, nei settimanali è diventato un elemento indispensabile se si intende mantenerne il consumo.

LA STRUTTURA PRODUTTIVA in Italia

L'indagine campionaria sulle strutture dell'ISTAT – effettuata ogni due anni – ci da un primo inquadramento della diffusione dell'allevamento del coniglio in Italia. Il dato riguarda il numero di aziende agricole che allevano conigli senza distinzione tra allevamento rurale e professionale. I dati inoltre sono soggetti ad una variabilità che non sembra facilmente spiegabile, se non dall'attenzione prestata nella rilevazione agli allevamenti rurali. Si tratta comunque di dati pubblicati dall'ISTAT nell'ambito di una indagine campionaria con valenza statistica ufficiale.

Aziende con allevamenti di conigli

Ripartizioni	2003	2005	2007
Nord	14.533	6.661	6.013
Centro	19.979	12.330	9.188
Mezzogiorno	21.692	11.482	15.006
ITALIA	56.204	30.469	30.209

Fonte: ISTAT, indagine sulle strutture

Nord	2003	2005	2007
Piemonte	594	918	1.392
Valle d'Aosta	-	91	11
Lombardia	1.195	1.492	1.191
Liguria	7.050	1.962	842
Trentino-Alto Adige	1.908	634	265
- Bolzano/Bozen	1.776	553	133
- Trento	132	81	132
Veneto	3.152	1.173	1.907
Friuli-Venezia Giulia	499	151	117
Emilia-Romagna	135	240	288
Totale Nord	14.533	6.661	6.013

Centro	2003	2005	2007
Toscana	5.262	1.630	1.680
Umbria	3.211	3.300	1.921
Marche	10.707	5.851	1.762
Lazio	799	1.549	3.825
Totale Centro	19.979	12.330	9.188

Mezzogiorno	2003	2005	2007
Abruzzo	1.447	437	2.450
Molise	47	29	60
Campania	8.684	6.482	6.338
Puglia	1.130	582	921
Basilicata	6.433	682	2.601
Calabria	2.966	2.559	2.050
Sicilia	172	610	63
Sardegna	813	101	523
Totale Mezzogiorno	21.692	11.482	15.006

Si può notare l'elevato numero di allevamenti in alcune regioni del centro-sud (in particolare Lazio, Campania, Abruzzo, Basilicata e Calabria) ad indicare la rilevante presenza di allevamenti rurali di dimensioni medio piccole, finalizzate all'autoconsumo e/o all'integrazione di reddito.

Un quadro più realistico di quello che è il comparto cunicolo professionale ci viene da un'indagine ah hoc effettuata dall'associazione produttori **Avitalia**, di cui presentiamo i principali risultati.

Allevamenti professionali in Italia a ciclo chiuso – anno 2007.

	fino a 500 fattrici	da 501 a 1.000 fattrici	> 1.000 fattrici	totale
Abruzzo	16	13	9	38
Aosta				0
Basilicata	12	3	4	19
Calabria	21	2	2	25
Campania	31	25	12	68
Emilia-Romagna	160	47	23	230
Friuli Venezia G.	7	28	21	56
Lazio	13	10	6	29
Liguria	5			5
Lombardia	119	27	18	164
Marche	33	35	9	77
Molise	4	1		5
Piemonte	89	97	20	206
Puglia	12	7	3	22
Sardegna	7	3	2	12
Sicilia	12	1	3	16
Toscana	36	14	1	51
Trentino	21	8	3	32
Umbria	10	8		18
Veneto	326	165	129	620
Totale Italia	934	494	265	1.693

Fonte: rilevazione Avitalia

La tabella mette in evidenza la leadership della nostra regione con ben 620 allevamenti, cioè il 36,6% del totale.

Da rimarcare che il Veneto detiene anche la quota maggior dei grossi allevamenti con il 48,6%. Seguita a distanza da Emilia Romagna, Piemonte e Lombardia, mentre le regioni centro meridionali, se pur ricche di allevamenti rurali (dati ISTAT), hanno un numero piuttosto ridotto di allevamenti professionali.

LA PRODUZIONE in Italia

Un primo spaccato della produzione di carne di coniglio arriva dai dati ISTAT sulle macellazioni. Questi dati difettano della mancata conoscenza delle macellazioni rurali per autoconsumo e commercio locale, che rappresentano una quota difficilmente stimabile ma sicuramente di un certo rilievo.

Macellazione annua in Italia di conigli (peso in kg).

	Capi	Peso vivo		Peso morto	Resa media
	numero	complessivo in Kg	medio in kg	complessivo in Kg	%
2005	28.764.619	76.029.805	2,6	42.690.083	56,2
2006	28.389.844	75.208.314	2,7	42.183.049	56,1
2007	29.010.394	77.024.247	2,7	43.451.916	56,4
2008	26.325.000	69.290.209	2,6	39.085.016	56,4
gen-ago 2009	16.162.000	42.453.255	2,6	23.756.317	56,0

Fonte: ISTAT

I dati ISTAT mettono in evidenza una contrazione della produzione nelle ultime due annate. Rispetto al 2007 la produzione, nel 2008, è diminuita di quasi il 10%; mentre una stima tendenziale per il 2009 indica un'ulteriore riduzione di circa il 5%.

Macellazione conigli: dettaglio per ripartizione geografica (peso in kg).

Ripartizioni geografiche	2007				
	Capi	Peso vivo complessivo	Peso vivo medio a capo	Resa media percentuale	Peso morto
Nord	23.707.604	63.461.466	2,68	56,38	35.781.265
Centro	2.813.409	7.433.616	2,64	56,27	4.183.079
Mezzogiorno	2.489.381	6.203.503	2,49	56,22	3.487.572
ITALIA	29.010.394	77.024.247	2,66	56,41	43.451.916

Ripartizioni geografiche	2006				
	Capi	Peso vivo complessivo	Peso vivo medio a capo	Resa media percentuale	Peso morto
Nord	23.373.397	62.404.206	2,67	56,07	34.992.152
Centro	2.615.693	6.814.533	2,61	56,3	3.836.318
Mezzogiorno	2.400.754	5.989.575	2,49	56,01	3.354.579
ITALIA	28.389.844	75.208.314	2,65	56,09	42.183.049

Ripartizioni geografiche	2005				
	Capi	Peso vivo complessivo	Peso vivo medio a capo	Resa media percentuale	Peso morto
Nord	24.441.503	64.845.243	2,65	56,21	36.450.355
Centro	2.105.496	5.591.971	2,66	56,27	3.146.375
Mezzogiorno	2.217.620	5.592.591	2,52	55,31	3.093.353
ITALIA	28.764.619	76.029.805	2,64	56,15	42.690.083

Fonte: ISTAT

Le tabelle evidenziano come la produzione censita dall'ISTAT sia localizzata quasi esclusivamente nelle regione del nord che accentrano oltre 80% della produzione
Tra le regioni del nord Italia emerge con preponderanza il Veneto che porta al macello circa il 38% dei capi allevati sul totale nazionale.

Macellazione conigli: dettaglio per regione (peso in kg).

Regioni	Conigli 2007				
	Capi	Peso vivo complessivo	Peso vivo medio a capo	Resa media percentuale	Peso morto
Nord					
Piemonte	3.369.011	8.802.216	2,6	55,5	4.884.403
Lombardia	2.720.975	7.192.253	2,6	54,7	3.934.486
Trentino-Alto Adige	43.936	118.274	2,7	60,9	72.029
Veneto	11.022.528	30.068.779	2,7	57,2	17.192.644
Emilia-Romagna	6.551.154	17.205.606	2,6	56,4	9.697.703
Totale Nord	23.707.604	63.461.466	2,7	56,4	35.781.265

Regioni	Conigli 2006				
	Capi	Peso vivo complessivo	Peso vivo medio a capo	Resa media percentuale	Peso morto
Nord					
Piemonte	3.317.391	8.559.859	2,6	55,2	4.725.605
Lombardia	2.716.484	7.087.276	2,6	54,8	3.885.198
Trentino-Alto Adige	44.332	118.048	2,7	60,0	70.796
Veneto	11.193.418	30.649.889	2,7	56,5	17.318.888
Emilia-Romagna	6.101.772	15.989.134	2,6	56,2	8.991.665
Totale Nord	23.373.397	62.404.206	2,7	56,1	34.992.152

Regioni	Conigli 2005				
	Capi	Peso vivo complessivo	Peso vivo medio a capo	Resa media percentuale	Peso morto
Nord					
Piemonte	3.413.577	8.827.073	2,6	55,5	4.897.444
Lombardia	2.549.199	6.677.403	2,6	54,9	3.664.597
Trentino-Alto Adige	41.866	111.773	2,7	59,7	66.747
Veneto	11.276.362	30.538.634	2,7	56,5	17.242.364
Emilia-Romagna	7.118.633	18.690.360	2,6	56,6	10.579.203
Totale Nord	24.441.503	64.845.243	2,7	56,2	36.450.355

L'indagine **Avitalia** riferita al **2007** non conferma questi dati produttivi, che vengono più che raddoppiati, per quanto riguarda la produzione dei soli allevamenti professionali, come si può leggere nella tabella successiva.

Produzione di conigli da macello anno 2007

	n° allev. ciclo chiuso	Conigli prodotti a ciclo chiuso	Conigli prodotti a ciclo aperto	Totale conigli prodotti (ciclo chiuso + aperto)
Abruzzo	38	1.081.600	459.000	1.540.600
Aosta	0	0		0
Basilicata	19	915.200		915.200
Calabria	25	3.213.600		3.213.600
Campania	68	2.875.600	24.750	2.900.350
Emilia-Romagna	230	6.364.800	915.000	7.279.800
Friuli Venezia G.	56	4.206.800	99.000	4.305.800
Lazio	29	1.201.200		1.201.200
Liguria	5	78.000		78.000
Lombardia	164	4.758.000	210.000	4.968.000
Marche	77	2.464.800	274.850	2.739.650
Molise	5	93.600		93.600
Piemonte	206	6.463.600	585.330	7.048.930
Puglia	22	785.200		785.200
Sardegna	12	452.400		452.400
Sicilia	16	728.000		728.000
Toscana	51	1.149.200		1.149.200
Trentino	32	1.185.600		1.185.600
Umbria	18	447.200	153.000	600.200
Veneto	620	25.703.500	597.788	26.304.288
Totale Italia	1.693	64.167.900	3.318.718	67.489.618

Fonte: indagine Avitalia

E' evidente l'enorme disparità con i dati ISTAT, che vanno a sottostimare in maniera importante il peso del comparto nell'ambito della zootecnia da carne. Tenendo presente che anche le statistiche sulle produzioni di Avitalia difettano dei dati relativi agli allevamenti rurali.

Non si può che auspicare un miglioramento della raccolta dati presso i macelli da parte dell'ISTAT per migliorare la base informativa necessaria alla conoscenza dell'andamento del comparto.

IL MERCATO

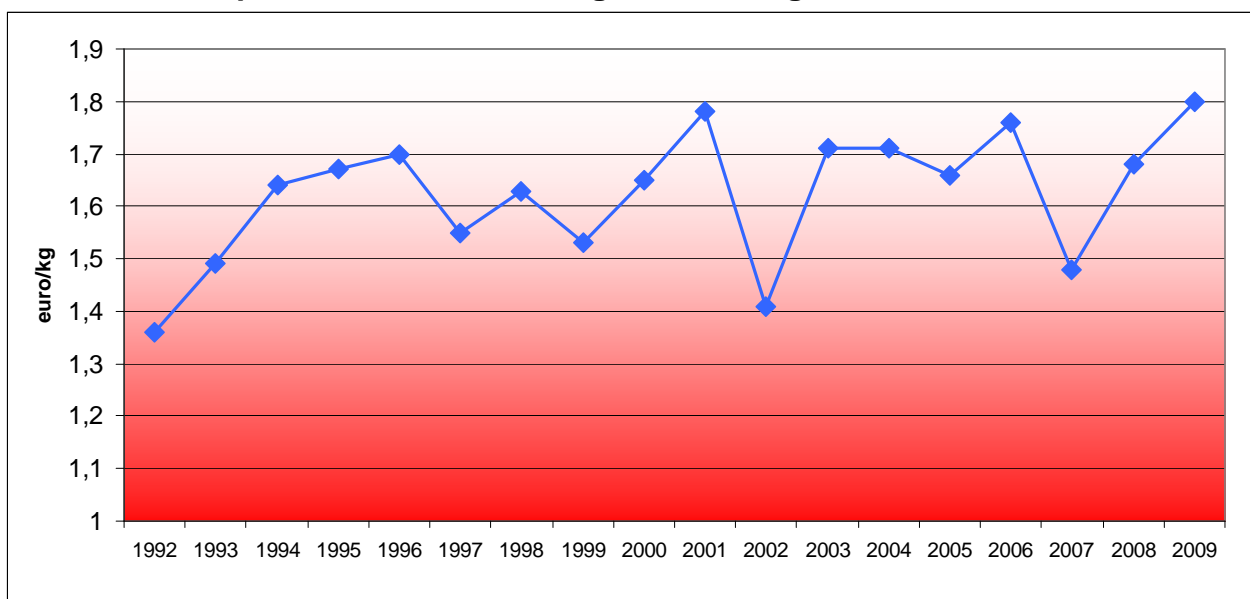
I PREZZI di vendita

La tabella riassume le quotazioni medie settimanali della borsa merci della CCIAA di Verona

anno/sett.	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
1	1,96	1,83	1,03	1,97	1,76	1,55	2,05	1,50	1,78	1,90	1,70	2,02	1,55	1,54	2,10
2	1,70	1,47	1,03	1,86	1,62	1,55	1,83	1,37	1,76	1,8	1,66	1,85	1,47	1,49	2,10
3	1,68	1,37	1,21	1,8	1,42	1,55	2,12	1,24	1,75	1,72	1,65	1,73	1,41	1,4	2,04
4	1,68	1,37	1,27	1,70	1,29	1,49	2,4	1,14	1,65	1,66	1,57	1,62	1,41	1,31	1,97
5	1,61	1,39	1,27	1,65	1,29	1,44	2,48	1,03	1,58	1,56	1,47	1,55	1,35	1,25	1,93
6	1,56	1,42	1,11	1,56	1,29	1,44	2,48	1,03	1,56	1,50	1,4	1,50	1,29	1,25	1,93
7	1,56	1,48	1,11	1,52	1,31	1,45	2,43	1,08	1,56	1,50	1,37	1,51	1,29	1,30	1,97
8	1,58	1,58	1,15	1,50	1,40	1,45	2,35	1,14	1,56	1,50	1,4	1,61	1,31	1,38	1,97
9	1,59	1,60	1,20	1,50	1,51	1,53	2,28	1,26	1,56	1,50	1,45	1,66	1,36	1,53	1,97
10	1,59	1,60	1,27	1,47	1,60	1,55	2,32	1,36	1,56	1,59	1,57	1,74	1,42	1,74	1,97
11	1,59	1,60	1,33	1,46	1,60	1,55	2,38	1,37	1,56	1,68	1,64	1,86	1,55	1,84	1,97
12	1,59	1,60	1,42	1,45	1,58	1,55	2,43	1,37	1,56	1,78	1,64	1,96	1,6	1,84	1,97
13	1,62	1,63	1,47	1,60	1,47	1,55	2,43	1,37	1,56	1,78	1,62	1,98	1,61	1,84	1,97
14	1,63	1,76	1,52	1,70	1,42	1,58	2,27	1,27	1,56	1,78	1,48	1,98	1,61	1,74	1,91
15	1,67	1,76	1,52	1,73	1,42	1,65	2,22	1,18	1,56	1,75	1,46	1,98	1,55	1,62	1,78
16	1,67	2,27	1,45	1,76	1,39	1,67	2,22	1,10	1,56	1,75	1,4	1,92	1,38	1,54	1,71
17	1,75	2,17	1,33	1,73	1,39	1,68	2,12	1,10	1,56	1,70	1,37	1,83	1,29	1,54	n.q.
18	1,75	2,12	1,33	1,65	1,36	1,68	2,04	1,12	1,52	1,63	1,32	1,83	1,22	1,54	1,71
19	1,77	2,12	1,50	1,65	1,33	1,68	1,99	1,16	1,46	1,59	1,28	1,81	1,15	1,54	1,71
20	1,71	2,14	1,61	1,6	1,29	1,60	1,89	1,16	1,4	1,59	1,2	1,75	1,15	1,54	1,62
21	1,60	2,12	1,66	1,51	1,29	1,47	1,68	1,16	1,35	1,59	1,2	1,65	1,05	1,54	1,52
22	1,50	2,04	1,58	1,39	1,19	1,32	1,45	1,13	1,30	1,57	1,15	1,65	1,05	1,54	1,46
23	1,39	1,89	1,37	1,29	1,08	1,28	1,34	1,10	1,26	1,57	1,15	1,65	1,1	1,57	1,46
24	1,34	1,76	1,34	1,29	1,16	1,19	1,34	1,10	1,15	1,57	1,18	1,62	1,21	1,69	1,42
25	1,34	1,60	1,32	1,29	1,32	1,14	1,32	1,10	1,15	1,59	1,24	1,49	1,24	1,71	1,42
26	1,31	1,45	1,21	1,24	1,32	1,10	1,24	1,00	1,03	1,59	1,24	1,36	1,24	1,71	1,39
27	1,25	1,50	1,24	1,19	1,27	1,11	1,17	0,95	0,98	1,59	1,24	1,31	1,24	1,61	1,39
28	1,24	1,64	1,39	1,14	1,23	1,22	1,21	0,9	1,05	1,59	1,27	1,29	1,3	1,48	1,39
29	1,21	1,69	1,46	1,14	1,19	1,34	1,34	0,92	1,2	1,6	1,33	1,29	1,3	1,38	1,34
30	1,24	1,68	1,47	1,21	1,19	1,45	1,34	1,02	1,33	1,61	1,38	1,29	1,3	1,32	1,34
31	1,37	1,65	1,41	1,34	1,22	1,52	1,34	1,02	1,5	1,63	1,44	1,31	1,27	1,32	1,34
32	1,55	1,65	1,38	1,34	1,22	1,52	1,34	1,13	1,52	1,64	1,50	1,41	1,27	1,32	1,37
33	1,69	1,65	1,38	1,42	1,37	1,58	1,39	1,26	1,57	1,62	1,61	1,51	1,37	1,32	1,37
34	1,76	1,70	1,46	1,42	1,47	1,58	1,45	1,4	1,62	1,60	1,68	1,63	1,48	1,32	1,4
35	1,89	1,70	1,58	1,55	1,58	1,58	1,45	1,52	1,75	1,60	1,72	1,63	1,6	1,46	1,53
36	1,96	1,78	1,68	1,65	1,69	1,58	1,56	1,58	1,88	1,63	1,74	1,68	1,70	1,58	1,67
37	1,99	1,83	1,76	1,76	1,78	1,64	1,70	1,68	2,02	1,67	1,79	1,74	1,78	1,71	1,85
38	1,91	1,86	1,83	1,86	1,81	1,72	1,81	1,73	2,15	1,70	1,83	1,81	1,82	1,84	1,98
39	1,89	1,86	1,91	1,94	1,81	1,81	1,81	1,75	2,19	1,71	1,93	1,91	1,82	1,98	2,07
40	1,85	1,86	1,94	1,94	1,81	1,87	1,76	1,82	2,22	1,73	2,01	2,00	1,83	2,08	2,09
41	1,85	1,86	1,95	1,94	1,81	1,90	1,70	1,91	2,27	1,77	2,03	2,08	1,83	2,15	2,09
42	1,87	1,86	1,96	1,94	1,82	1,90	1,60	1,98	2,32	1,84	2,09	2,15	1,79	2,15	2,09
43	1,91	1,86	2,00	1,94	1,82	1,87	1,55	1,98	2,33	1,92	2,19	2,18	1,75	2,15	2,09

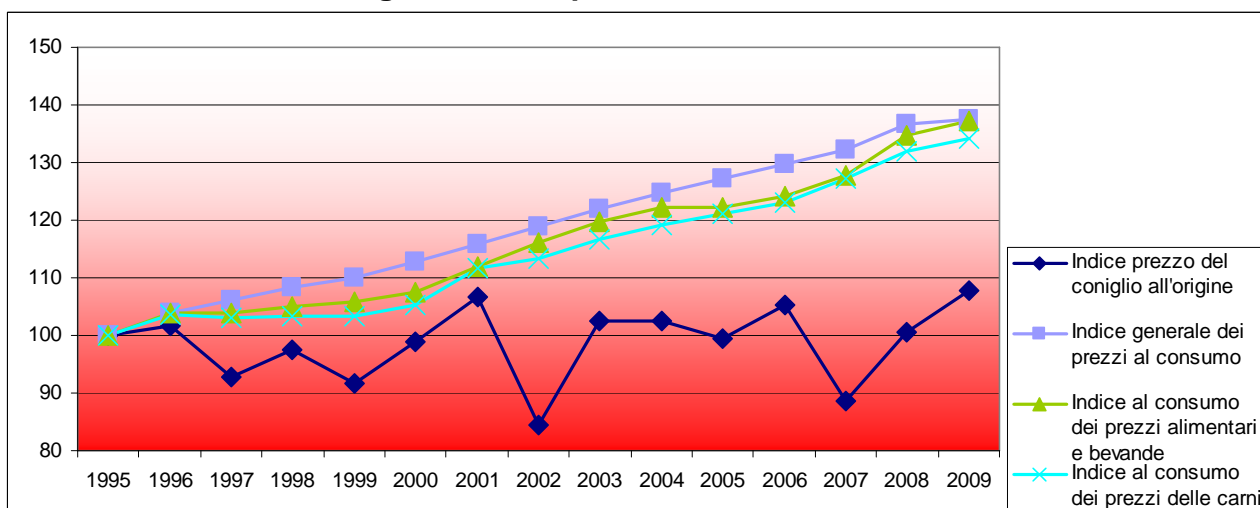
44	1,96	1,81	2,03	1,98	1,84	1,87	1,50	1,98	2,35	1,95	2,25	2,21	1,75	2,15	2,09
45	1,96	1,76	2,04	1,98	1,91	1,90	1,55	1,98	2,39	1,95	2,28	2,24	1,78	2,05	2,09
46	1,94	1,74	2,04	1,95	1,95	2,04	1,64	2,00	2,41	1,97	2,28	2,24	1,84	2,05	2,09
47	1,89	1,70	2,04	1,91	1,99	2,27	1,64	2,00	2,41	2,01	2,30	2,2	1,84	2,05	2,09
48	1,86	1,66	2,07	1,91	2,00	2,45	1,58	2,00	2,21	2,01	2,30	2,10	1,80	2,10	2,09
49	1,83	1,61	2,07	1,91	2,01	2,45	1,56	1,95	2,10	2,03	2,30	2,00	1,72	2,10	2,09
50	1,83	1,59	2,07	1,91	2,01	2,45	1,56	1,95	2,10	2,03	2,30	1,90	1,72	2,10	2,09
51	1,83	0,93	1,97	1,91	1,86	2,40	1,56	1,90	2,00	1,95	2,30	1,75	1,67	2,10	2,05
52	1,83	1,03	1,97	1,91	1,86	2,27	1,56	1,85	1,95	1,83	2,18	1,63	1,62	2,10	2,05
MEDIA	1,67	1,70	1,55	1,63	1,53	1,65	1,78	1,41	1,71	1,71	1,66	1,76	1,48	1,68	1,80

Andamento del prezzo di vendita all'origine del coniglio vivo



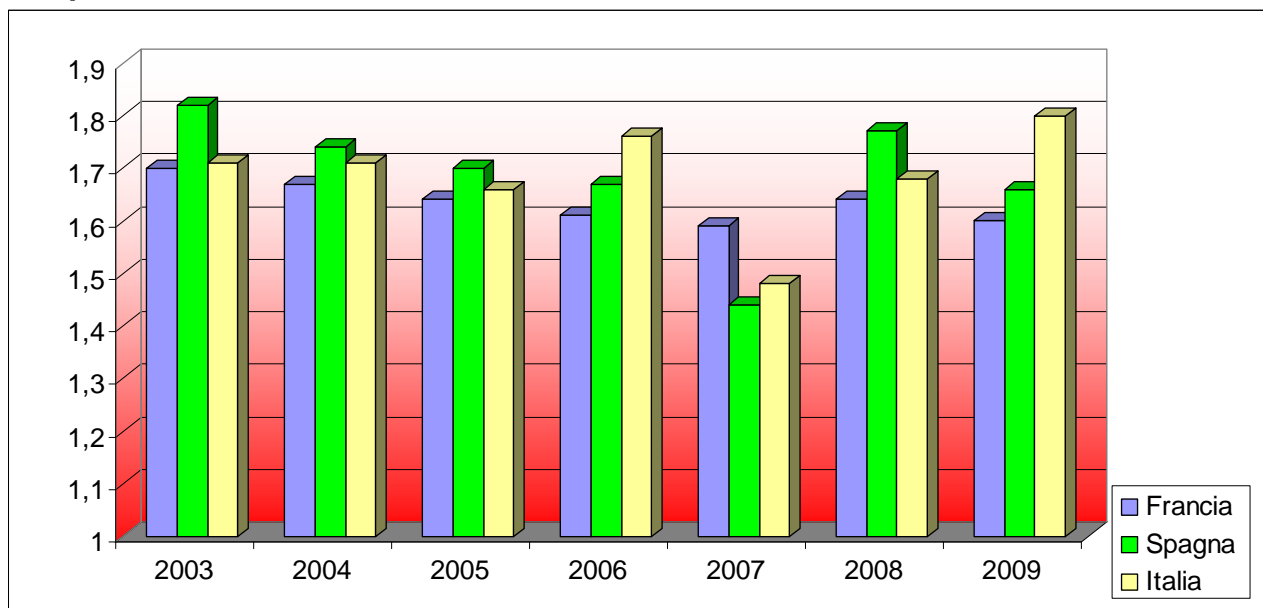
La tabella successiva confronta l'andamento dei prezzi al consumo dei beni e servizi in generale, dei prodotti alimentari-bevande e delle carni con l'andamento del prezzo del coniglio all'origine, fatto pari a 100 i prezzi del 1995. Come si può notare il prezzo all'origine del coniglio (cioè quello che viene pagato agli allevatori), seppur oscillante, non si sposta molto dal valore dell'indice a inizio periodo. Al contrario gli indici dei prezzi al consumo mostrano un costante incremento, che al 2009 è pari a oltre il 35%.

Andamento del valore degli indici dei prezzi



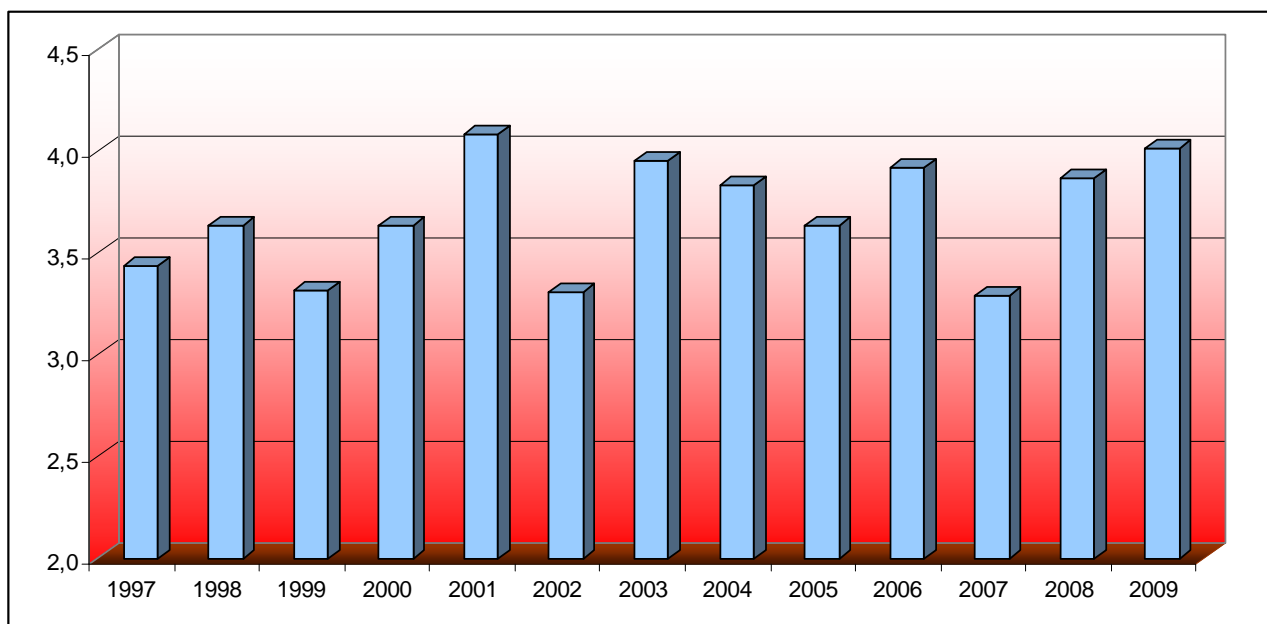
Si propone di seguito una tabella che confronta le quotazioni medie annue del coniglio all'origine nei tre principali paesi produttori europei.

Andamento del prezzo di vendita all'origine nei tre principali paesi produttori europei



La tabella successiva prende in considerazione l'andamento del prezzo all'ingrosso del coniglio macellato (carne di coniglio) rilevato presso il Mercato Agroalimentare di Milano.

Andamento del prezzo all'ingrosso della carne di coniglio



VALORE DELLE PRODUZIONE all'origine

Valore della produzione cunicola - anno 2007

Regione	N° conigli prodotti (ciclo chiuso + aperto)	Totale peso vivo (kg)	Totale peso macellato (kg)	Valore prod. agricola del vivo (euro)	Valore prod. del macellato (euro)
Abruzzo	1.540.600	3.851.500	2.310.900	5.584.675	8.411.676
Aosta	0	0	0	0	0
Basilicata	915.200	2.288.000	1.372.800	3.317.600	4.996.992
Calabria	3.213.600	8.034.000	4.820.400	11.649.300	17.546.256
Campania	2.900.350	7.250.875	4.350.525	10.513.769	15.835.911
Emilia-Romagna	7.279.800	18.199.500	10.919.700	26.389.275	39.747.708
Friuli Venezia G.	4.305.800	10.764.500	6.458.700	15.608.525	23.509.668
Lazio	1.201.200	3.003.000	1.801.800	4.354.350	6.558.552
Liguria	78.000	195.000	117.000	282.750	425.880
Lombardia	4.968.000	12.420.000	117.000	18.009.000	425.880
Marche	2.739.650	6.849.125	4.109.475	9.931.231	14.958.489
Molise	93.600	234.000	140.400	339.300	511.056
Piemonte	7.048.930	17.622.325	10.573.395	25.552.371	38.487.158
Puglia	785.200	1.963.000	1.177.800	2.846.350	4.287.192
Sardegna	452.400	1.131.000	678.600	1.639.950	2.470.104
Sicilia	728.000	1.820.000	1.092.000	2.639.000	3.974.880
Toscana	1.149.200	2.873.000	1.723.800	4.165.850	6.274.632
Trentino	1.185.600	2.964.000	1.185.600	4.297.800	4.315.584
Umbria	600.200	1.500.500	900.300	2.175.725	3.277.092
Veneto	26.304.288	65.760.720	39.456.432	95.353.044	143.621.412
Totale Italia	67.489.618	168.724.045	93.306.627	244.649.865	339.636.122

Fonte: rilevazioni ed elaborazioni Avitalia

IL COSTO DI PRODUZIONE

Costo medio di produzione in euro/kg

	1995	2005	2007	2008	2009
Costo di produzione (euro)	1,48	1,67	1,82	1,85	1,80
Alimentazione	48,46%	52,16%	57,14%	58,25%	57,11%
Medicinali	2,72%	12,43%	13,41%	12,78%	13,64%
Spese generali	0,45%	2,44%	3,38%	3,10%	3,95%
Smaltimento carcasse	0,31%	0,68%	0,37%	0,36%	0,35%
Manodopera	17,0%	18,35%	18,39%	18,37%	18,86%
Ammortamento attrezzatura	6,11%	3,62%	3,58%	3,53%	3,51%
Ammortamento ricoveri	6,90%	3,85%	3,73%	3,61%	2,58%

Fonte: Associazione Produttori "il Coniglio Veneto"

LE STRUTTURE CONNESSE

Macelli attivi in Italia nel 2009 attrezzati per la macellazione del coniglio

Regione	n°
Abruzzo	2
Basilicata	1
Campania	3
Emilia Romagna	6
Lazio	1
Lombardia	3
Marche	3
Piemonte	7
Sicilia	1
Toscana	2
Veneto	3
Totale	32

Fonte: Associazione Produttori "il Coniglio Veneto"

Mangimifici specializzati a produrre mangime adatto all'alimentazione del coniglio – attivi nel 2009

Regione	n°
Abruzzo	1
Emilia Romagna	9
Friuli	1
Lombardia	6
Piemonte	3
Umbria	3
Veneto	4
Totale	27

Fonte: Associazione Produttori "il Coniglio Veneto"

PRIME VALUTAZIONI SULLA CONGIUNTURA 2009




Il comparto cunicolo chiude un'annata migliore delle precedenti sul piano della redditività, grazie alla tenuta delle quotazioni sul mercato all'origine e al contenimento dei costi di produzione, che ha consentito agli allevamenti almeno di non produrre in perdita.

Il prezzo medio annuo di mercato alla borsa merci di Verona è stato di 1,80 euro/kg, con un incremento medio di circa il 7% rispetto all'anno precedente. L'andamento dei listini ha presentato due punte concomitanti ai primi 3 mesi dell'anno e agli ultimi 4, con quotazioni prossime o superiori ai 2 euro/kg, mentre nei mesi centrali dell'anno i prezzi si sono mantenuti decisamente al di sotto della media annua.

Positivo anche l'andamento dei costi dei mangimi, che sono risultati in calo, seppure in misura inferiore rispetto alle quotazioni delle materie prime, e dei costi energetici, consentendo il contenimento del costo medio di produzione a circa 1,80 euro/kg.

Questo risultato è principalmente la conseguenza della combinazione di due andamenti, relativi alla produzione e ai consumi. Nel primo caso vi è stata una forte diminuzione dell'offerta, stimata in oltre il 15%, per la chiusura di numerosi allevamenti (-16/17%) conseguentemente alle difficoltà degli anni precedenti.

Per quanto riguarda i consumi si deve registrare un marcata diminuzione della domanda interna (superiore al 10%) che ha limitato la ripresa delle quotazioni all'origine, conseguente alla minore disponibilità di prodotto.

	Produzione (t)	Mercato	Fatturato (mln euro)
2009	50.000	favorevole	90
2009/2008	-15 % 	+7% 	- 8% 



Fonte: nostre elaborazioni su dati dell'Associazione produttori "il Coniglio Veneto"

REDAZIONE

Il progetto di ricerca è coordinato da *Alessandro Censori* di Veneto Agricoltura.

La redazione del testo è stata chiusa a dicembre 2009

Il rapporto è stato realizzato da:

	Gabriele Zampieri
	Associazione produttori Il Coniglio Veneto Stefano Bison e Claudio Maniero

Rapporto edito da:

VENETO AGRICOLTURA

Azienda Regionale per i Settori Agricolo Forestale e Agroalimentare

Settore Studi Economici

Viale dell'Università, 14 - Agripolis - 35020 Legnaro (Pd)

Tel. 049/8293711 – Fax 049/8293815

e-mail: studi.economici@venetoagricoltura.org

sito web: www.venetoagricoltura.org

Realizzazione editoriale:

Gabriele Zampieri (Veneto Agricoltura)

E' consentita la riproduzione di testi, tabelle, grafici ecc. previa autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura, citando gli estremi della pubblicazione.