



MERCADO DE LA ALCACHOFA

M^a José Miquel
mjmiquel@anecoop.com



I CONGRESO NACIONAL
DE LA ALCACHOFA
Benicarló 2026



62
SOCIOS

+20.000
AGRICULTORES

+1.000
MILLONES
DE EUROS

>1
MILLÓN DE
TONELADAS
GRUPO ANECOOP



QUÉ ES **ANECOOP**

SOMOS PRODUCTORES

Grupo de empresas europeas con
origen español.

Cooperativa de Segundo grado, una
“cooperativa de cooperativas”

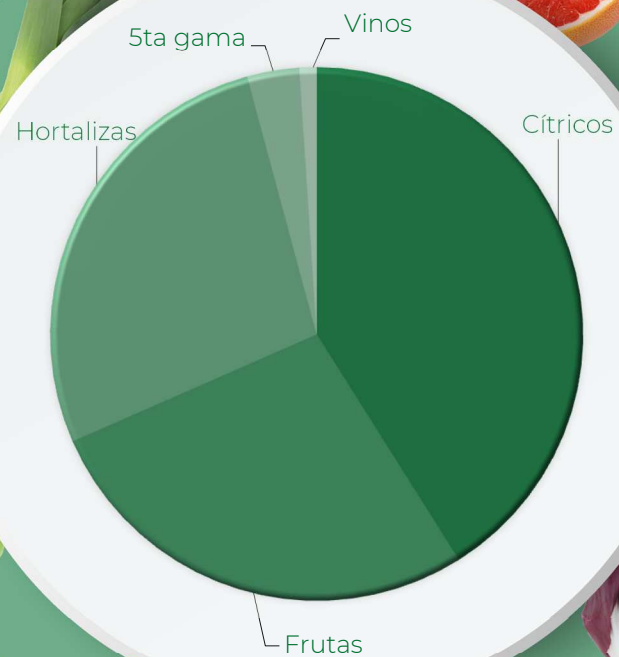
Integra, coordina y comercializa la
producción de sus socios

De acuerdo con la calidad y seguridad
alimentaria más exigentes

CARTERA DE
PRODUCTOS

**+90
PRODUCTOS**

Amplio calendario y
confecciones según
necesidades



ZONAS DE PRODUCCIÓN

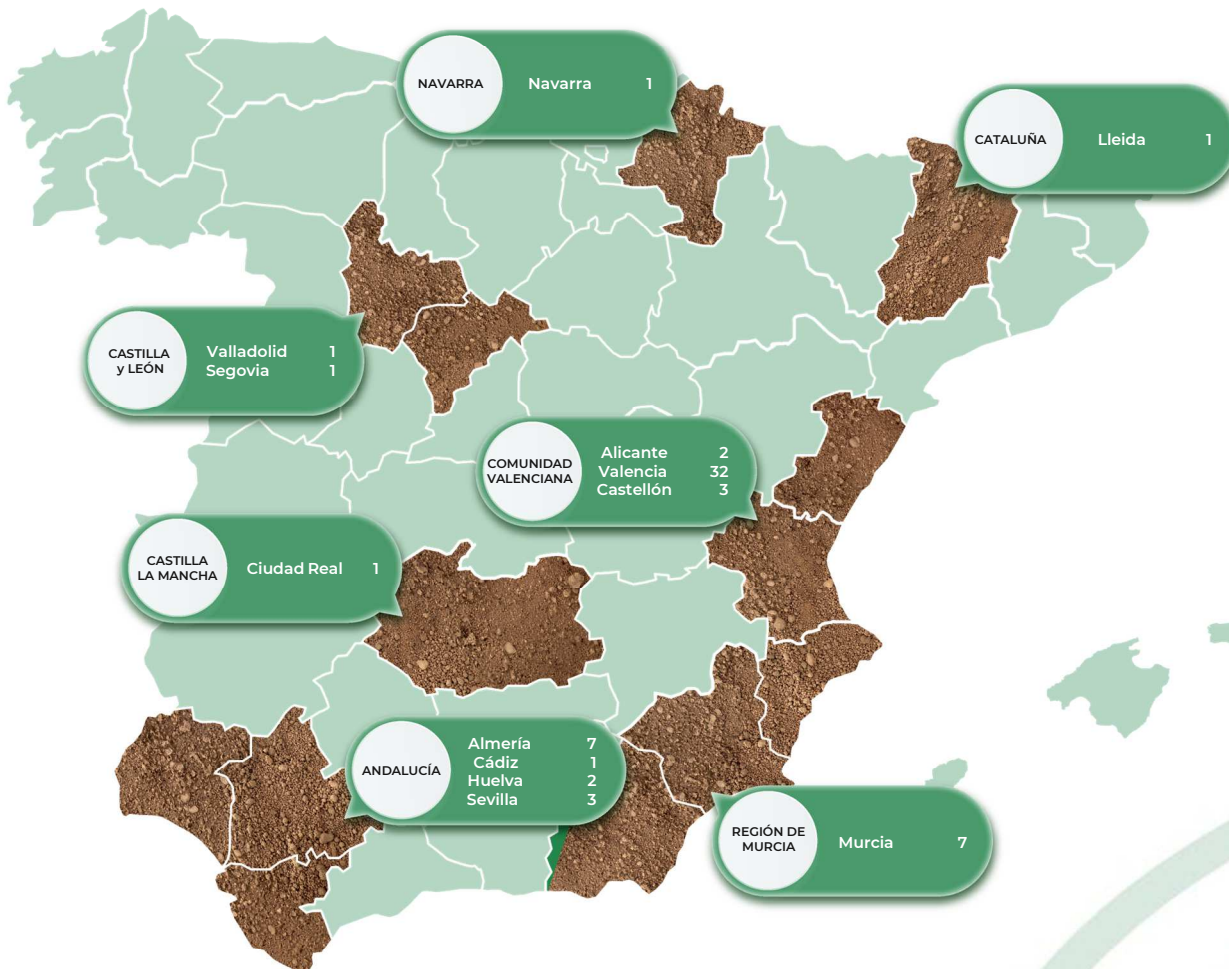
Producción **nacional y diversificada**

Base productiva sólida con
disponibilidad, calidad y volumen

62 socios

7 Comunidades Autónomas

13 Provincias



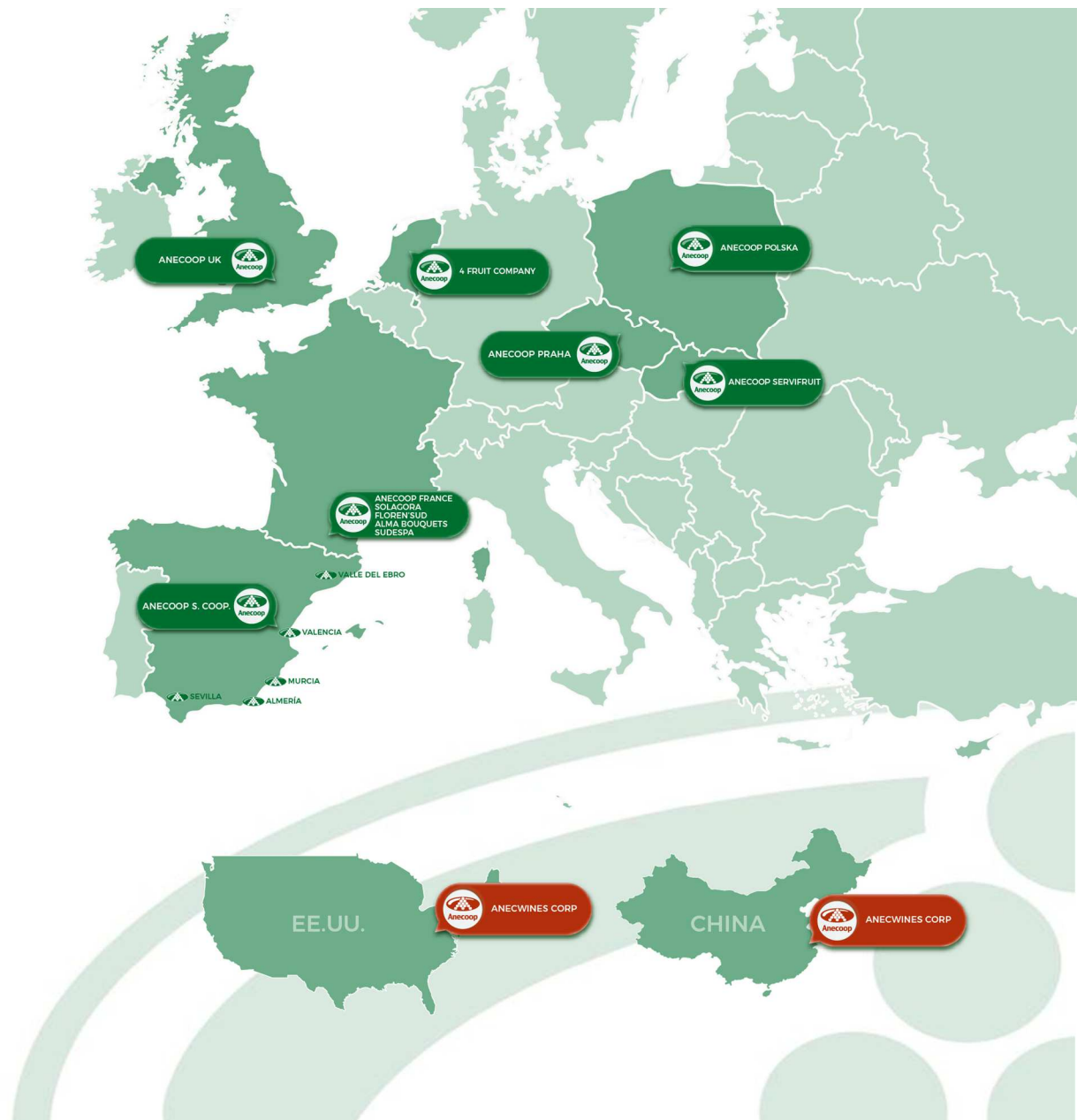
SERVICIO [RED LOGÍSTICA]



Transporte directo a destino con empresas españolas expertas en **fresco**



Apoyándonos en la **red de filiales y plataformas logísticas del Grupo**, o mediante acuerdos con **operadores de servicio en destino**





Presencia en 74 países

ESTOS SON NUESTROS MERCADOS

PRINCIPALMENTE EN EUROPA

España



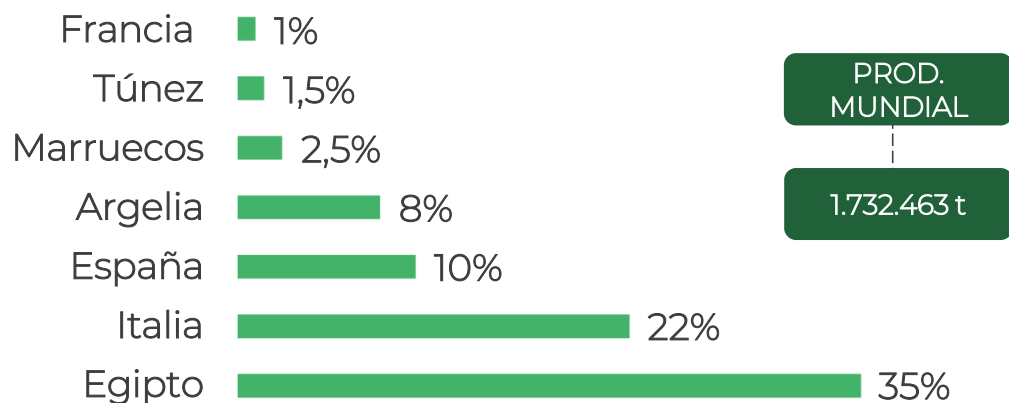
UE



Europa



PRODUCCIÓN TOP 7 PAÍSES ALCACHOFA 2024

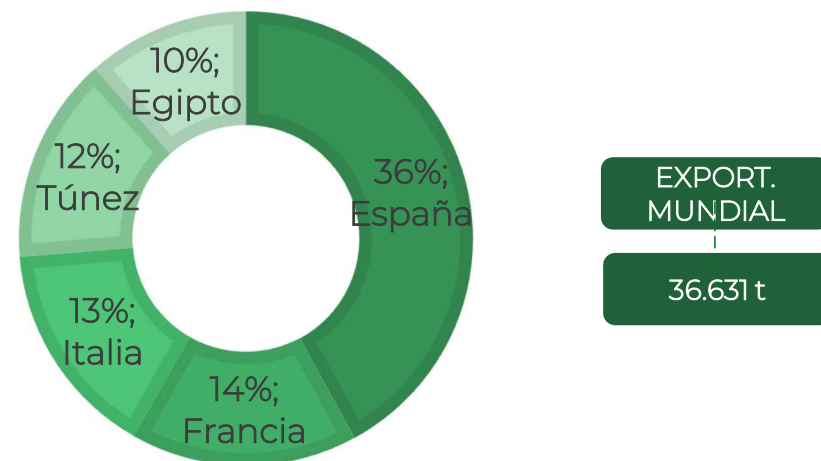


PRODUCCIÓN INDUSTRIA O FRESCO



Fuente: FAO STAT

EXPORTACIÓN TOP 7 PAÍSES ALCACHOFA 2024



PRINCIPALES DESTINOS DE EXPORTACIÓN

España → Italia, Francia
 Italia → Francia, Alemania
 Egipto → Italia, España
 Francia → Italia, Alemania
 Túnez → Italia, Francia

ALCACHOFA EN ANECOOP

3 ZONAS PRODUCTIVAS

VALLE DEL GUADALENTÍN

2 COOPERATIVAS SOCIAS:



• AGROTER

1.000.000 KG EN 2025



Alimer® • ALIMER

ALIMENTOS DEL MEDITERRANEO, S. COOP

2.300.000 KG EN 2025

VEGA BAJA ALICANTE

2 COOPERATIVAS SOCIAS:



• EUROFRUITS

1.200.000 KG EN 2025



• MARFRUIT

375.000 KG EN 2025

BENICARLÓ

1 COOPERATIVA SOCIA:

benihort

BENIHORT

1.715.000 KG EN 2025



DESTINO

60%



PRODUCTO FRESCO

40%



INDUSTRIA

VARIEDADES

70%



GREENQUEEN

30%

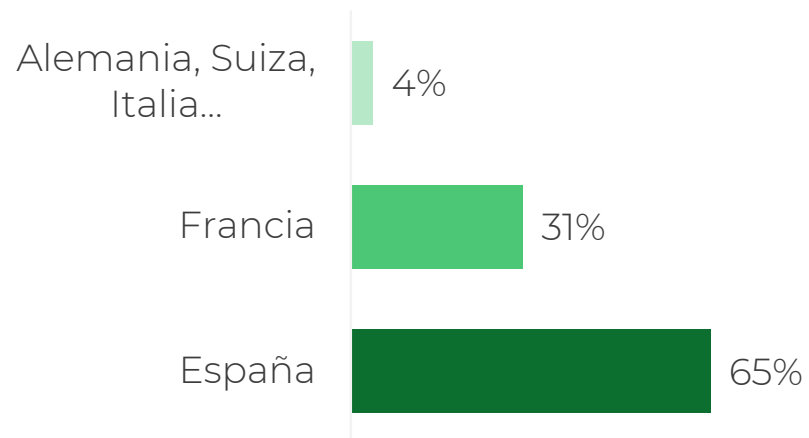


BLANCA DE TUDELA



ALCACHOFA EN ANECOOP

COMERCIALIZACIÓN



CANALES



15%

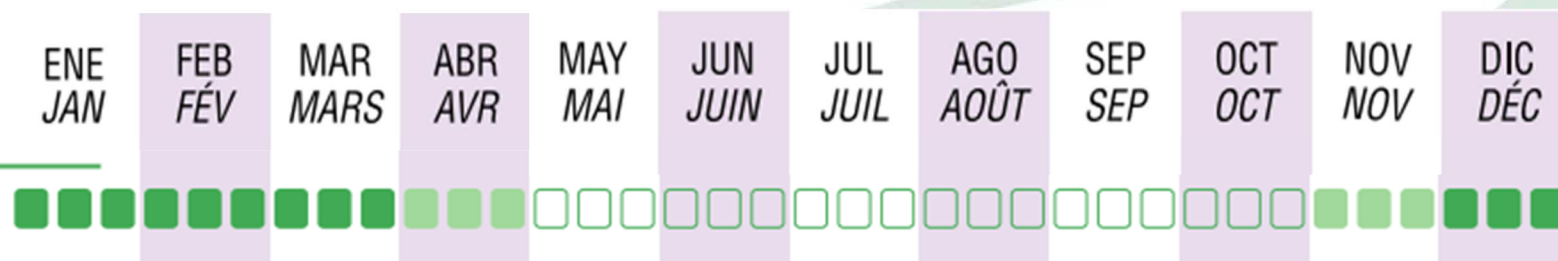
MERCADOS MAYORISTAS



85%

CADENAS DE DISTRIBUCIÓN

CALENDARIO



Alcachofa / Artichaut



VARIEDAD DE ALCACHOFAS POR PAÍSES



ITALIA



ESPAÑA

- Mucha tradición en el levante español.
- Denominación de Origen.
- Estacionalidad del producto.



ESPAÑA



ITALIA

- Tipos de alcachofa por región.
- Calibres diferentes.
- Forma alargada o globosa.
- Colores: violeta o verde.
- Diferentes formatos de venta.

VARIEDAD DE ALCACHOFAS POR PAÍSES

FRANCIA



FRANCIA

- Mayor importador
- Calendario local de Marzo a Octubre
- Calibres grandes



ALEMANIA

[Página de inicio de la tienda](#) > [Frutas y verduras](#) > [Fruta fresca](#) > [Frutas exóticas](#)

REWE

1 alcachofa

El precio específico depende de la ul

[Elija](#)



ALEMANIA

- Desconocimiento
- Poca tradición
- Consumo HORECA



alcachofa

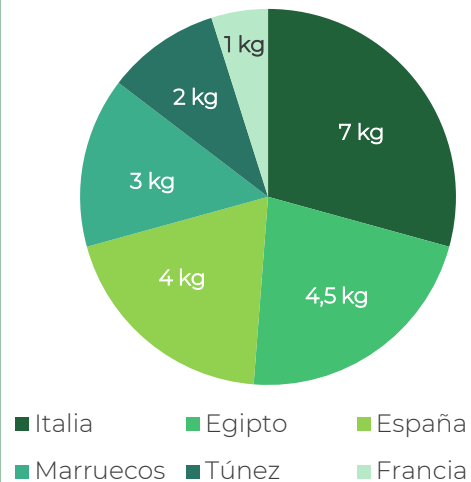
La alcachofa se utiliza en la cocina, entre otras cosas, como ingrediente para pizzas. Su parentesco con el cardo es evidente en su forma de flor, con hojas carnosas y un tallo robusto. Gracias a sus hojas plumosas y aterciopeladas de color grisáceo y a su flor azul, también puede utilizarse como planta ornamental solitaria.

HÁBITOS DE CONSUMO

OPORTUNIDADES

Tradición gastronómica en España, Italia y Francia.

Consumo alcachofa per cápita anual



Producto muy nutritivo con creciente comunicación sobre sus beneficios.



Fuerte tendencia en el canal HORECA.



LA ALCACHOFA EN EL MENÚ DE TU RESTAURANTE

Publicado por Redacción | | Cocina | 0 •



La alcachofa es un producto con una riqueza interesante que fortalece el menú del restaurante. Es un producto presente en los mercados que tiene un gran potencial nutritivo y gastronómico. En la actualidad, se producen variedades que no exigen demasiado cuidados y que son económicamente más rentables. De esta manera, la alcachofa se ha vuelto accesible tanto en precio como en presencia. Todavía tienes alcachofas en el mercado, ¿las estás incluyendo en la carta de tu restaurante?

HÁBITOS DE CONSUMO

RETOS

Inflación y aumento del precio medio



Menor tiempo para cocinar

Auge de los platos preparados para dentro y fuera del hogar

Por otro lado, el informe confirma que una de las secciones que más auge está teniendo por parte de los consumidores son los platos preparados, una categoría que redefine la perspectiva tradicional del gran consumo y que cada vez gana más peso en la cesta de la compra. Así, los platos preparados no sólo crecen por el consumo dentro del hogar, sino que ya el 22% de lo que se adquiere en la tienda se compra para consumir fuera del hogar.

Worldpanel
by Numerator

Estacionalidad del producto fresco:
Competencia con otras hortalizas



Crecimiento del producto procesado



OBJETIVO DE ANECOOP:

Incrementar la penetración y la frecuencia de consumo de alcachofa fresca, reduciendo las barreras asociadas a su preparación, disponibilidad y percepción de conveniencia.





¡MUCHAS GRACIAS!

M^a José Miquel
mjmiquel@anecoop.com



I CONGRESO NACIONAL
DE LA ALCACHOFA
Benicarló 2026