

colaboraciones

BUEN FUTURO A LA CUNICULTURA

Por el Dr. Jaime Camps Rabadá

Presidente de la ASOCIACION ESPAÑOLA DE CUNICULTURA "AS.ES.CU."

Presidente de la ASOCIACION MUNDIAL CUNICULTURA CIENTIFICA "W.R.S.A."

A pesar de los antecedentes históricos e incluso a pesar del censo actual de conejos -uno de los más importantes del mundo- en general damos poca importancia a la cunicultura. Ello es debido, en gran parte, a la influencia que el minifundio ejerce dentro de las explotaciones cunícolas. Por lo general, la cría de conejos no se considera como "ganadería", sino como un complemento de la vivienda agraria y, como se describe en censos o estudios, incluida dentro de los animales "de corral".

Hasta hace muy pocos años el conejo estaba reservado al consumo familiar y no existían programas de mejora; no existían tampoco prevenciones de ningún tipo y el sacrificio se llevaba a cabo en la propia granja o bien en el mostrador del detallista, a la vista del comprador.

La evolución, como complejo cunícola, ha sido muy importante en los últimos cinco años y así se habla de un verdadero "boom" del conejo, consiguiéndose crecimientos de producción y de consumo superiores a cualquier otra especie ganadera.

Hoy en día, y aunque todavía insuficientemente, ya recibe la cunicultura mejor tratamiento a nivel oficial, habiéndose mejorado enormemente las estadísticas y estudios, así como los créditos oficiales para ayuda en la instalación de no pocas nuevas granjas. Una nueva legislación sobre sacrificio y comercialización ha sido también promulgada. De todas formas, estamos aún muy lejos de "mentalizarnos" en cuanto a la verdadera importancia del conejo como productor de carne y de piel.

Hoy existen ya en España grandes explotaciones cunícolas u organizaciones comparables a las más avanzadas del mundo; hay grandes industrias paralelas, como laboratorios farmacéuticos, fábricas de piensos compuestos, fábricas de material o utillaje, mataderos industriales (obligatorios), fábricas de curtidos, etc., que en todo o en parte dependen de la cunicultura.

Toda esta joven industria continuará

creciendo, pues grande es la demanda y las posibilidades. Naturalmente, seguirán existiendo las operaciones de minifundio, ya que por la característica especial individualista de la explotación de conejos, que requiere una supervisión muy directa y un manejo específico que no permite la mecanización, el sistema expansivo será siempre a través de grandes y medianas nuevas operaciones, pero sobre todo, por multiplicación de las pequeñas.

La cunicultura de minifundio también es una verdadera ganadería, arraigada en el campo, pero coordinada y arropada con organizaciones industriales que forman "un todo" competitivo, ya actualmente, y más aún de cara al futuro.

Estamos en un mercado de demanda, demanda que aumentará, tanto por las necesidades del productor, como por las del consumidor, como por exigencias de la Administración.

Permítame que aclare estos tres puntos que acabo de mencionar y que considero fundamentales.

1º. Necesidades del productor: Los, aproximadamente, tres millones y medio de conejas existentes en España, están repartidas en lo denominado minifundio y en granjas. Tanto en un caso, por ser un complemento económico y productor de la carne para consumo propio, como en el otro por la estrecha relación entre la "persona" y la productividad, hace que no sea factible, al menos en el futuro imaginable, que se instalen grandes integraciones, ni granjas superautomatizadas como ya existen, y cada día más, en otros tipos de ganadería.

El pequeño productor que utiliza un pequeño habitáculo, sea cobertizo, zaguán, entrada, terrado, bajo un árbol, etc., tiene su futuro por no tener prácticamente inversión a realizar, al contrario, aprovecha espacios que no serían operativos con otros animales, ni industria, y sirve a la vez de distracción para horas libres a empleados en la industria o a trabajadores agrarios, también como empleo de tiempo para

jubilados, o como fomento y estímulo de la responsabilidad para jóvenes.

En operaciones de las denominadas semiindustriales, es tal el manejo, y el confiar en la decisión de los cuidadores, que la reducción de mano de obra por mecanismos tiene su limitación y sólo en parte podemos preveer que se implante la mecanización para la limpieza y para el suministro de alimento en las naves de engorde únicamente. El llevar la coneja al macho, anotar su ficha, decidir su elección o eliminación, vigilar el estado sanitario y de constitución, etc., que son factores imprescindibles para el éxito de las operaciones, requiere, sin lugar a dudas, y requerirán, la mano de obra y especializada.

Hoy día la mano de obra viene a ser un tercio del total de costes. No existirán por tanto operaciones monstruo, ni integraciones, que lleven a crisis en el sector como ha ocurrido a otras ramas ganaderas y avícolas.

2º. Necesidades del consumidor: Los españoles consumimos mucha más carne de conejo de lo que creemos. Se produce mucho consumo directo en las operaciones minifundistas en toda España y especialmente en Cataluña, Levante y Galicia, debido a ello, una buena parte de lo consumido no incide en el mercado.

Sumando este autoconsumo a la producción que se comercializa, obtenemos resultados sorprendentes incluso para personas ya introducidas en las estadísticas de consumo de carne.

Consumimos alrededor de los 3 Kg. y medio de carne de conejo por habitante y año, alcanzando ya a la de ovino (cordero, más carnero, más ovino mayor) y es la carne que más ha crecido proporcionalmente en los últimos años. Hemos triplicado el consumo, de cada español promedio, en los últimos diez años. Lo cual es un record.

Este incremento del consumo no es proporcional en todas las regiones y ello indica que en el futuro podrán aumentar aún más las regiones que menos consumo tienen hoy día.

El interés del incremento del uso de carne de conejo como comida "de cualquier día" es por las características que tiene.

La sustitución de cualquier otra carne por la de conejo no va en detrimento de la dieta humana, sino todo lo contrario. Las canales de conejo que se ofrecen al mercado español son de 1'100 Kg. de peso promedio, lo que representa conejos de unos 70 días de edad, o sea, tiernos y magros. Hoy somos muchos los que preferimos, cada día más, reducir la ingesta de grasas sobre todo grasas animales, y en especial de colesterol.

La carne de conejo tierno es la que tiene mayor proporción de proteínas; es todo

carne blanca y es la de menor contenido en grasas y colesterol, cualidades que compensan sobradamente la diferencia de precio con la carne de pollo y cerdo, aunque sea más económica que la de vacuno y ovino.

He aquí el cuadro comparativo de la composición de las canales más frecuentes en España:

Composición canal entera sin huesos:

Porcentajes	Proteína	Grasa	Agua
Tenera	14 - 20	8 - 11	74
Buey-Añojo	15 - 21	10 - 15	71
Cerdo	12 - 16	30 - 35	53
Cordero	11 - 16	20 - 25	65
Pollo	12 - 18	9 - 10	77
CONEJO	20 - 26	3 - 5	72

Por ser la carne de conejo blanca y muy protéica, resulta muy adecuada tanto para niños en edad de crecimiento, como para personas de edad avanzada y para todo aquel que desea conservar la línea. Al ser baja en grasas esta indicada para personas de estómago delicado, para personas que deseen adelgazar y personas con problemas cardio-vasculares, o bien con hipercolesterolemia. Podríamos por tanto, denominarla "la carne dietética".

Precisamente por estas características se adapta a multitud de cocciones diversas, unas simples y rápidas, y otras de alta cocina. Conviene promocionar la diversificación de recetas para no caer en la rutina del plato típico de cada región o del "especial" que nos legó la abuela.

En Francia, país de grandes "gourmets", el consumo de carne de conejo es exactamente el doble de la consumida en España, y con presentación muy variada.

3º. Exigencias de la Administración: La promoción por parte de la Administración se dejará sentir luego de que se constate que el conejo es uno de los animales que mejor permite el aprovechamiento de los recursos alimenticios nacionales. A ello hay que añadir el gran ahorro de divisas que representaría reducir en parte -aunque pequeña- las importaciones de maíz y soja que constituyen actualmente el mayor peso negativo de nuestra balanza de pagos.

Sabemos que podemos aumentar el consumo de carne de conejo. Hagamos volar la imaginación y supongamos la posibilidad inmediata de consumir 1 Kg. más de conejo por año, inclusive a base de reducir 1 kg. de cualquiera de las dos carnes de mayor consumo, pollo o cerdo. De hacerlo significaría una buena mejora en nuestra economía, al reducir parte de unas importaciones que tan gravosas son para nuestro erario. Veamos unas cifras.

Un kilo de carne de pollo o de cerdo, calculando canales enteras, representa aproximadamente 1'250 kg. de animal vivo y para su crecimiento ha requerido consumir unos 3 kgs. de pienso compuesto. Pienso que está constituido actualmente -y redondeando cifras- por 1'500 Kg. de maíz y 0'500 kg. de harina de soja, más otro kilo de ingredientes varios.

Tanto el maíz como la soja son en su gran mayoría importados (son los principales productos de nuestras importaciones agrarias). Por contra, los ingredientes que intervienen en la elaboración de piensos para conejos, son todos de producción nacional.

El ahorro de 1'5 kg. de maíz y de 0'5 kg. de soja por habitante al consumir 1 kg. más de conejo y 1 kg. menos de pollo o de cerdo, multiplicado por los 35 millones de españoles, representaría un ahorro total de:
52.500 Tm. maíz x 13 ptas. Kg = 683 millon. pts.
17.500 Tm. soja x 20 ptas. Kg. = 350 millon. pts.

El total de ahorro en nuestra balanza de pagos exterior sería de 1.033 MILLONES DE PESETAS (Más de 15 millones de dólares).

La administración debiera, y deberá, fomentar la producción y el consumo de carne de conejo teniendo en cuenta el ahorro en la economía del país, e inclusive por la mejor dietética promedio que representaría.

Son muchas las naciones, tanto si son desarrolladas, por su economía futura, como si son subdesarrolladas, para incrementar la ingesta de proteínas nobles, cuyos gobiernos tienen importantes presupuestos de investigación y grandes planes para la promoción de las explotaciones cunícolas hacia el mayor consumo de carne de conejo. También será así en España.

Mirando los tres puntos expuestos con anterioridad, estoy seguro que compartirán conmigo la confianza hacia el futuro de la cunicultura, que redundará en bien de todos.

EL CONEJO: UNA EXQUISITEZ ENTRE LOS EUROPEOS

por Craig Caliborne

NUEVA YORK.- Cuando viene al disfrute absoluto de ciertos platos, no es mera figura del lenguaje decir que hay un mar de diferencias entre los gustos. En un caso -el conejo- es todo el oceano Atlántico.

Durante siglos, el conejo ha sido parte codiciada y cotizada de la dieta de los epicuros y de los "bon vivants" civilizados de toda Europa. Sería difícil concebir la cocina francesa sin sus "civets de lapin" ni sus "patés de lievre". La "cucina" italiana sería mucho más pobre sino tuviera su "Cogniglio alla cacciatora" o su "pappardelle con la lepre". Prívese a un chef español de su conejo en pepitoria o a un gastrónomo griego de su "lagos stin salmi" y estarían dispuestos a tomar posiciones en las barricadas culinarias.

Pese a la preocupación ocasional norteamericana con la nutrición, no ha permeado la conciencia del gran público que el conejo es una de las carnes más nutritivamente perfectas. Tiene un tercio de calorías menos que el filete de res, más proteína que el pollo y que la res y un contenido de potasio de 1'379 miligramos por libra.

Es una cifra alta.

Los usos del conejo son múltiples. No hay preparación de pollo que no resulte bien si se utiliza el conejo como sustituto. También es versátil como sustituto del puerco, de res o de la ternera. Recientemente, mientras trabajaba con Pierre Franey en la preparación de platos "clasicos" de conejo, tales como el conejo con ciruelas, el conejo asado con salsa de moztaza, un guiso de conejo a la marinera y un salteado de conejo con romero, entre otros tuve ocasión de conversar con Glen Van Brammer, reconocido criador de conejos de Pleasant Valley, N. Y.

Van Bramer, agricultor de 30 años, bien parecido equilibrado y de voz queda, es director del Centro de Comercialización de Hortalizas de Pleasant Valley. El centro es una organización no lucrativa que, bajo la égida del Representante Fred Richmond, Demócrata de Brooklyn, estimula la agricultura suburbana de tipo familiar y en pequeña escala.