

Nueva estación de multiplicación en La Pomarède

El pasado día 24 de septiembre tuvo lugar en la población de La Pomarède (Francia) una jornada de información cunícola presentada por la CAL (Coopérative Agricole Lauragaise). La jornada tuvo tres partes bien diferenciadas: una visita pormenorizada a las instalaciones de multiplicación de conejos de líneas procedentes del INRA, una sesión técnica informativa de la Asociación «Pyrénées Lapins» y una comida y degustación de conejos organizada por la CAL.

Explicaremos de forma resumida estos actos, que tienen el interés de ofrecer a nuestros lectores la actualidad cunícola de una región próxima a nuestro país y con unas connotaciones económicas cercanas a nuestros planteamientos.

Visita a las instalaciones

El programa de la reunión se inició puntualmente a las 10 de la mañana, y en grupos de unas 30 personas se visitaron las nuevas dependencias de multiplicación de la CAL. Esta unidad está formada por una nave principal de 50 m. de largo por unos 15 m. de ancho, a la que se accede por un lateral a un pasillo, que comunica directamente con 5 unidades de maternidad independientes, cada una de las cuales tiene 90 madres de selección —es decir la totalidad de la granja principal tiene una capacidad de 450 madres. El alojamiento es en sistema «flat deck» con un pasillo central y dos laterales, es decir 4 hileras de jaulas con sistema de limpieza mediante scraper, ambiente totalmente controlado y la distribución de piensos compuestos manual. El director de la unidad M. Daniel Cavaille ofreció a los numerosos visitantes una explicación de las operaciones que se realizan, realizándose todo el programa en colaboración con el INRA. Por cierto... de las 5 unidades de maternidad, 2 estaban instaladas con jaulas CHABEAU-



Vista exterior de una de las naves de multiplicación.



Numerosos cunicultores asistieron a una comida en la que se degustó conejo asado y especialidades de la región.



La Cooperativa CAL obsequió a los asistentes con unas tartas, con motivos «cunícolas».

TI y las 3 restantes con jaulas españolas de EXTRONA.

Investigación en inseminación artificial

La unidad de producción cunícola utiliza de forma habitual la inseminación artificial, disponiendo en su unidad de la posibilidad de investigar sobre conservación y congelación del semen, según programa que desarrolla la propia CAL, en colaboración con el INRA y la empresa comercial Procreatech S.A. especializada en aplicaciones del frío para biología. La unidad de I.A. viene trabajando en condiciones de estandarización del semen, y una vez preparada una dosificación constante y estandarizada, se realizan ensayos de congelación del semen diluido, partiendo de muestras de tres orígenes. Se explicó someramente a los asistentes las distintas operaciones que conducen desde el enfriado inicial hasta la ultracongelación a -270°C siguiendo el método de Andrieu y Courto. En el laboratorio de inseminación trabajan en cabinas refrigeradas a $+4^{\circ}\text{C}$, verificándose en el programa las condiciones de descenso de las temperaturas y como estas influyen en la supervivencia espermática a través de los controles que se realizan a lo largo de todo el proceso, estudiándose además las sustancias crioprotectoras, duración del equilibrio, cinética del enfriamiento y evaluación de la posible toxicidad de las secreciones seminales. Las pipetas ultracongeladas son utilizadas en inseminación con unas cánulas inyectoras especiales.

El total de visitantes a la estación de «La Pomarède» fue de más de 150 procedentes de la Asociación Pyrénées Lapins, que agrupa tres uniones regionales Aquitaine Lapins, Association Regional Avicole et Cunicole Languedoc Roussillon y GIE Midi Pyrénées Lapins.

Distribución de gazapos

La distribución de reproductores



Presentación de la granja por su director Sr. Daniel Cavaille.

se efectúa muchas veces, a petición de los cunicultores con gazapos de un día de edad, técnica que permite evitar el trasiego de gérmenes y la cuarentena. La asociación a través de sus servicios técnicos ofrece a los cunicultores las directrices de adopción y su manejo.

Jornada técnica informativa

La jornada se celebró en la sala de actos de La Pomarède, pintoresco lugar encuadrado por un castillo medieval. Las intervenciones fueron breves pero concretas.

Situación de la cunicultura en Francia

La Srta. Sylvie Stephan, presentó el aspecto de la cunicultura francesa y su situación actual, cuya producción se cifra en 150.000 Tm. de carne y que supone el 2,5 % de la producción cárnica del país, en estos momentos a modo de resumen señaló lo siguiente:

- Ha aumentado el número de madres por conejar de 114 a 164 desde 1979 a 1988. Las granjas de más de 50 madres son ya el 36 % de la producción.
- La cunicultura se organiza, racionaliza e intensifica, siendo la primera zona productora el Nordeste y Centro.
- La fabricación de pienso se intensifica en Bretaña y Loire. La producción de piensos es el 4,1 de la total nacional.
- Ha aumentado en diez años el 45 % de matanzas controladas, si bien hay atomización. El 30 %

de mataderos sacrifican los dos tercios del tonelaje de carne.

- El 60 % de la distribución es tradicional y el 40 % va por cauces modernos, existiendo aún un notable autoconsumo.
- El comercio exterior es deficitario en 10.000 Tm./año, habiendo disminuido en los últimos años.
- La estructura asociativa tiene cuatro representaciones organizadas: SYSELA, SYNCOPAC y SNIA, FENALAP Y ANTAL.

El conejo: un producto de porvenir

El Sr. Bernard Devic, quiso hacer una meditación acerca de las posibilidades que brinda el conejo como alternativa cárnica, pese a haber descendido oficialmente el consumo en áreas urbanas. Actualmente se está produciendo un cambio en los hábitos dietéticos de la población, preocupada por aspectos cualitativos y sanitarios. Es posible que el conejo quede siempre fuera de las líneas macroeconómicas, pero encaja en la tendencia del moderno consumidor preocupado por lo que come y su calidad intrínseca. El conejo tiene una gran baza en el consumidor moderno que prefiere una carne troceada, bien presentada y atractiva. En este aspecto se puede plantear el conejo como un producto que deben «descubrir» una gran cantidad de nuevos clientes potenciales.

Degustación de conejo en campo

Finalizada la jornada, en el patio de La Pomarède se celebró una comida de hermandad a la que asistieron los participantes de la jornada, en la comida se presentó conejo asado y brochetas de pavo, que constituyen uno de los productos de la Cooperativa CAI. En las fotos que ilustran este reportaje, damos una información de esta simpática degustación-barbacoa. ■

(F. Ll. R.)