

# CALIDAD ARTOLA: matadero de conejos

*Situado en las alturas del Alt Maestrat, en la población castellanense de Benassal, se halla un importante matadero industrial de conejos. Fue uno de los primeros en estar homologado por la CEE y desde su centro de producción se han realizado exportaciones, hasta tal punto que en el año 1987 recibió por dicha actividad el EUROPE AWARD en París. Este matadero es una empresa familiar dedicada al aprovechamiento integral del conejo, para atención de una clientela consumidora exigente en calidad y servicio.*

*El «Boletín de CUNICULTURA» tuvo la oportunidad de visitar la instalación y conversar con D. José Francisco Artola, actual Director de la empresa. Anotamos algunos de los puntos de la entrevista.*

## ¿Cómo comenzó la actividad del matadero?

El matadero se fundó en el año 1967 por D. José Artola, padre del actual Director. En aquel tiempo la recogida de conejos —nos comenta— era muy laboriosa, pues apenas había granjas de conejos y casi todos los animales procedían del minifundio. Las adquisiciones eran de la comarca y zonas limítrofes. Reconocemos que la situación ha cambiado considerablemente. En la actualidad colabora activamente como Director Comercial D. Juan García. El matadero ha hecho algunas exportaciones, especialmente en los años 1987 y 1989.

## ¿De dónde proceden los conejos que se sacrifican?

Aunque no puede decirse que se restrinja la recogida, la mayor parte de los conejos proceden de la provincia de Castellón, comarcas montañosas del interior y zona sur de la provincia de Teruel. Como poblaciones muy cunicultoras destacamos la zona del Bajo Aragón. En menor proporción llegan de la zona de Tortosa, algo de Valencia y en ocasiones se han adquirido animales en Guadalajara y provincias más distantes.

A nivel de las explotaciones, podemos decir que el 90 % de las granjas y cooperativas que nos suministran sus conejos son de tipo industrial.

La comarca del Alt Maestrat es una zona puente entre áreas productoras y consumidoras, no en vano en la misma hay otros dos mataderos de conejos.

## ¿Cuál es el mercado de CALIDAD ARTOLA?

El mercado natural de nuestros productos es la zona de Levante, especialmente las provincias de Valencia y Alicante. El matadero tiene una gran implantación a nivel de detallistas y grandes superficies de la región valenciana.

Una de las ventajas con que contamos es el disponer de distribución propia, por lo que no tenemos gran dependencia de los mayoristas. Realizamos un trabajo directo, desde hace

tiempo. Distribuimos el producto día a día y procuramos ser ágiles en el servicio porque no dependemos de la distribución de productos avícolas. Cada madrugada, 8 furgonetas frigoríficas inician el reparto de los pedidos formulados el día anterior.

## ¿Cómo ha funcionado la exportación y cómo actúan en estos momentos?

Para exportar se requiere un nivel de precios adecuados con respecto a Francia, cosa que no se produce en estos momentos. En el año 1987 por ejemplo, estuvimos exportando durante muchos meses 1.200 cajas de canales cada semana —dos camiones—.

En estos momentos exportamos pieles desecadas a mercados asiáticos.

## ¿Cuál es actualmente el proceso de matanza? ¿Cuántos conejos se matan cada semana habitualmente?

Actualmente el nivel de matanza es de 25.000 gazapos semanales, que viene a ser el nivel de recogidas. En determinados meses aumenta la captación hasta 30.000. Como hemos dicho, el 90 % son animales procedentes de granjas. El matadero tiene una relación seria y tradicional con muchos cunicultores después de muchos años de trato, estableciéndose contratos o conciertos con grupos cooperativistas. Para la recogida de conejos



El Sr. Toni Roca, con los Sres. José Artola y Juan García frente a la instalación del matadero industrial de este reportaje.



D. José Artola es el director del matadero, y abrió las puertas del mismo para los lectores de bC, revista que está hojeando.

el matadero de Benassal dispone de 5 camiones.

Las operaciones han sido ampliadas con la adquisición de un segundo matadero en la localidad valenciana de Corbera, el cual tiene una capacidad de 10.000 gazapos semanales que completa la distribución en la zona valenciana y provincia de Alicante.

**¿Qué características tiene el matadero? ¿Cuántas personas están trabajando habitualmente en la empresa?**

El matadero está situado en un edificio de 1.500 m<sup>2</sup> y dispone de las dependencias reglamentarias de un matadero homologado: sala de recepción, área de descanso, matanza, desollado, evisceración, refrigeración y oreo y preparación comercial. La instalación es moderna y al día, con las más modernas técnicas. Tenemos algunos mecanismos que mejoran la productividad, como el corte automático de patas, almacenamiento de vísceras en un depósito exterior, limpieza de jaulas automática, etc.

El número de personas que trabajan en el matadero son un total de 30, de las cuales aproximadamente la mitad están en la cadena de matanza y 4 en la preparación de carne troceada, especialidades y expediciones.

La capacidad de producción media es de 600 gazapos por hora, que pueden incrementarse según las disponibilidades de personal. En ocasiones hemos llegado a 900 por hora en épocas de máxima recogida. Se sacrifican gazapos de lunes a viernes sin excepción, no habiendo días particularmente «fuertes».

**¿En el aprovechamiento integral, que es lo que hacen con las pieles?**

El matadero ARTOLA siempre ha aprovechado las pieles, como paso importante en optimizar los rendimientos. Reconocemos que el precio actual de las pieles es ínfimo —2 ptas. la pieza en fresco— pero nosotros matamos más de un millón de conejos al año y debemos considerarlo. Para aprovechamiento disponemos de un secadero de dos plantas de 1.250 m<sup>2</sup> en donde procedemos al secaje, preparación y empaquetado de las pieles. De for-

ma constante tenemos en desecación unas 60.000 pieles. También podemos aprovechar el pelo de conejo. Estos productos van destinados a la exportación hacia países asiáticos.

Quizás ARTOLA disponga del mayor secadero de pieles del país. Si bien estamos muy lejos de aquellos años en que las pieles se pagaban a 30 ptas. y más.

**¿Cuáles son los aspectos comerciales de CALIDAD ARTOLA?**

El matadero, como hemos dicho co-



Detalle de el corte automático de patas en la cadena de matanza y faenado.



El gran volumen de vísceras dificulta su manejo y destrucción. El depósito que se observa en esta foto recoge los desechos, que son vertidos directamente en un vehículo adecuado, sin intervención de mano de obra.

mercializa sus productos directamente. El principal producto es la caja de 10 canales enteras, muy apreciadas en las tiendas de detall y en la mayoría de supermercados. El mercado valenciano admite perfectamente las canales ligeramente grandes —hasta 1,2 Kg.— cosa que no ocurre en Barcelona. Las grandes superficies están incrementando sus compras de 7 especialidades con bandeja, que son:

- conejos enteros (1 pieza)
- medios conejo (1 pieza)
- piernas enteras (2 piezas)
- paletillas (4 piezas)
- piernas troceadas (2 piezas)
- lomo troceado, y
- especial paella

Con 10 conejos se preparan 35 bandejas (10 de piernas, 10 lomos, 10 paella y 5 de paletillas), productos que se preparan bajo estricto pedido, entregándose a la cadena etiquetados con el precio/peso indicado por el cliente.

**¿A qué precio pagan actualmente el conejo a sus proveedores? ¿Cómo ve desde su perspectiva el futuro de la cunicultura?**

Nuestro matadero paga por lo general el conejo de acuerdo con la lonja de Bellpuig, exigimos calidad y pagamos exactamente a los 15 días de haber retirado el ganado. En este aspecto procuramos actuar con la máxima seriedad, pues ha sido norma durante los 24 años en que estamos



Dentro del aprovechamiento integral del conejo, se realiza el desecado de pieles. En el secadero que se muestra había más de 100.000 unidades en proceso.



El matadero no sólo presenta canales enteras, sino que bajo pedido prepara bandejas en una sala de despiece amplia y bien acondicionada.



Modelos de presentaciones de conejo por piezas, tal como se pueden hallar en supermercados y detallistas.

funcionando. Podemos preciarnos de no haber devuelto nunca ningún talón, y los cunicultores lo saben. La línea de conducta es bien conocida, fuera de «aventuras» de las que lamentablemente han sido víctimas, y no hace mucho, no pocos cunicultores de la región. Por lo que respecta al futuro de la cunicultura creo que soy optimista. El mercado que atendemos va a más, y la carne de conejo entra dentro de los planteamientos de la dietética moderna. Creo que la carne de conejo va ganando prestigio lenta y progresivamente.

La visita al Matadero ARTOLA nos permitió apreciar cómo la cunicultura puede ser una actividad importante en determinadas zonas en las que difícilmente se adaptaría otro tipo de ganado, y constatar sobre el terreno cómo la empresa ha evolucionado hacia la modernidad, sin olvidar que el farnado y la producción siguen directrices fundamentalmente artesanas.

También nos sorprendió el importante secadero de pieles y la organización del faenado, empaquetado y selección de piezas para la exportación.

En definitiva, un buen centro de transformación, fruto ya de muchos años de experiencia y contacto con los cunicultores.

(F. Ll. y T. R.)



Pacas de pieles de conejo después del desecado y selección.

## *HispanHíbrid, s.a.*

Distribuidores para España y Andorra

Carretera de Santes Creus, s/n - Tel. (977) 63 80 00 - 43814 VILA-RODONA  
Fax (977) 63 84 30



**HYLA 2000**