



# La cunicultura en países emergentes, Argentina

**Francisco Ibañez**

*Extrona*

*C elect: pacoibanez@extrona.com*

*email:vpinheir@utad.pt*

## Antecedentes históricos

Los conejos domésticos (*Oryctolagus cuniculus*) fueron llevados a América por los españoles durante la conquista de esta, normalmente fueron los clérigos los portadores estos conejos, ya que era en los conventos donde se acostumbraban a criar en esa época. En América habían conejos silvestres del género *Sylvilagus* (*Sylvus*, salvaje y *Lagus*, liebre), de la que existen 13 especies, repartidas tanto por el norte como por el sur, llamado comúnmente cola de algodón, es un conejo parecido al europeo, algo más oscuro, mas pequeño, rechoncho y con orejas mas cortas, no existiendo evidencias de que los indígenas criasen estos conejos en cautividad.

Desde el período Paleo-indio, el conejo proporcionó al hombre posibilidades para complementar su alimentación ya que por su gran capacidad de reproducción, siempre tuvo una población apta para la cacería (Holm y Crespo 1981; Salazar 1980).

CRONICAS:

En excavaciones de tumbas precolombinas se han hallado pocas evidencias, además son escasas las representaciones cerámicas (Athens 1980).

El cronista español Pedro Cieza de León (1520-1554), vio en 1547 gran cantidad de conejos en Quito, Latacunga, Píllaro, Riobamba, Cuenca y Loja.

“EL MANDAMIENTO DE TAMBOS emitido por el Cabildo de Quito acta 1534b, en el año 1549 determinó el precio de un peso por doce conejos”.

El licenciado español Juan de Salazar de Villasante cuando escribió su Relación General, en 1569, anota lo siguiente:

Hay gran cantidad de conejos, ni más ni menos que los de España, especialmente en un pueblo de indios treinta leguas de Quito y cinco delante de Riobamba, yendo a la ciudad de Cuenca, camino de los Reyes por la Sierra, que salen veinte muchachos de la doctrina indios con sus garrotes, y a medio día traen trescientos conejos, los cuales secan los indios al sol, y los echan en sus guisados, cocidos que los llaman loco (sopa que contiene mucha papa), con mucho ají.(condimento picante).

## Argentina

La cunicultura como tal, prácticamente no existía, ya que no se consumía carne de conejo, si tenemos en cuenta que un argentino come de media al año sobre los 80 Kg. de carne de vacuno, a un precio más barato, en cierto modo es lógico, exceptuando algunos españoles e italianos, que seguían con la tradición, de criar conejos para su propio consumo.



A partir de los años 50 se fue creando una cunicultura, esta llevada por los alemanes, que era la del conejo de angora, que si tuvo una producción industrial relevante, sus años de apogeo fueron en los años 80, llegando a prácticamente su fin a mediados de los 90, estaba centralizada en la provincia de Entre Ríos, con algunos pequeños núcleos en otras provincias.

Pero había una industria, que aunque no tenía que ver con los conejos si ayudó mucho al nacimiento de la cunicultura industrial, esta fue la liebre, los campos en Argentina están llenos de estos animales, donde se reproducen con gran facilidad, puesto que tienen pocos depredadores y grandes extensiones de terrenos con abundante comida, estas fueron introducidas por los europeos, (*Lepus Europaeus*) y tradicionalmente eran cazadas a tiros, como anécdota, los mataderos suministran a los cazadores la munición, que suele ser del calibre 22 y se caza de noche, desde un vehículo todo terreno, tipo pic cap, en el que llevan unos artilugios, donde van colgando las liebres cazadas y una vez evisceradas, se habla que se suelen cazar en la temporada de caza, sobre un millón de liebres. De siempre ha habido una gran demanda de esta carne en Europa, sobre todo de Italia y Alemania, se habían creado mataderos solo y exclusivamente para el faenado de las liebres, que solo eran operativos en la época de caza, teniendo que estar inactivos el resto de tiempo, a mi entender, esto es lo que hizo que los pocos mataderos habilitados para exportar a Europa, buscasen otros mercados y otros productos que ofrecer, que se vieron favorecidos a raíz de los problemas que había de las vacas locas (Encefalopatía Espongiforme), la carne de vaca era la que normalmente se utilizaba en los alimentos de bebés, cambiando debido a este problema, a la carne de conejo, así nació como país productor de carne.

Las primeras exportaciones de carne se hicieron en el año 2002 y esta fueron duplicándose cada años, hasta el 2005, esto hizo que la explotaciones se desarrollaran sobremanera en los años 2003 y 2004, como resultado de los buenos precios que se vendía, ya que no tenía competencia en el mercado, la carne que se exporta es siempre deshuesada y congelada, cosa totalmente inviable en Europa, por sus altos costos.

La cunicultura en este país, estuvo prácticamente dormida durante muchos años, pero su despertar fue rápido y su expansión acelerada, quizá en demasía, muchos vieron que era un negocio fácil y rápido para ganar plata, como dicen ellos, esto les hizo moverse por los grandes centros de producción cunicula, como son Italia y España, importando insumos de todo tipo, los argentinos siempre ávidos de mejorar, implantaron las últimas tecnologías en cunicultura, manejo en banda, inseminación, etc..., hubo grandes apoyos del gobierno, creando, sobre todo por cuestiones políticas, polos productivos, estos son como polígonos industriales de solo granja de conejos, los diferentes gobiernos de las provincias, daban a familia humildes 60 conejas, 6 machos, jaulas y naves, tipo open air y alimento para seis meses, la idea y la finalidad eran muy buenas, pero se olvidaron o no tuvieron en cuenta, que esos polos tenían que producir y vender sus conejos, los mataderos seguían estando lejos y pocos, lo peor, que como país no consumidor y teniendo como único mercado el Europeo y concretamente un solo sector, que es la fabricación de alimentos para bebés. Lógicamente este mercado tenía un techo rápido de cubrir y fue precisamente lo que ocurrió, a finales del 2004 se tocó este techo y vino la gran crisis que aún perdura, porque todos los elementos que engloban la cunicultura, pregonaron que Europa era y de hecho es, un gran consumidor, a consecuencia de esto se pensó que su negocio estaba asegurado, pero no tuvieron en cuenta que en Europa no hay costumbre de comer carne de conejo congelada y ellos solo pueden enviar esa carne congelada vía marítima, ya que es la única forma de ser competitivos en el precio, consecuentemente vino el



desastre. A esto también hay que añadirle, el problema de los mataderos, ya que habían tan solo tres habilitados para poder exportar a la CEE y que hoy tan solo quedan dos, para agravar mas el problema estos 2 mataderos están en la Provincia de Buenos Aires y los polos productivos en otras provincias, llegando haber hasta mas de 1.000 Km. de distancia a recorrer con los conejos vivos, provocando en estos unas mermas en viaje muy elevadas y unos fletes altos, que siempre paga en productor.

### EXPORTACIONES:

AÑOS	2004	2005
TONELADAS	1.387	2.151 (PRIMEROS 10 MESES)
VALOR \$ USA	7.100.000	10.200.000

En los últimos 10 meses del 2005, las exportaciones fueron principalmente a Holanda (811 T.), Francia, Bélgica, Alemania, España, por este orden.

Hoy la cunicultura en Argentina esta viviendo unos momentos difíciles, pero como ocurre en todas las crisis, solo quedan los que producen mas y mejor, se han ido creando diferentes grupos asociativos en las provincias que son productivas, se creó la Cámara Argentina de Cunicultura y se esta concienciando a los productores, mataderos, fabricas de alimento, estamentos oficiales, etc. a promover la carne de conejo, sobre todo para consumo interno y se esta trabajando para abrir nuevos mercados (EE.UU., Asia, etc.), esto esta haciendo que los pocos productores que han quedado, puedan hacer que su negocio sea rentable y piensen en vender el conejo para carne y no solo como reproductor, cosa que se hacia antes, lógico, si partimos de la base que un conejo de unos 2 a 3 meses vivo, para reproductor, oscilaba a un precio de 18 a 20 \$, con esperas de entrega de hasta un año, valga como referencia que el sueldo de un peón estaba sobre uno 150 € mes.

Personalmente creo que Argentina, tiene todas las cualidades para la producción cunícola, tiene grandes espacios, un clima benigno, unos controles importantes en bioseguridad, son productores de la materia prima para el fabricado de alimentos compuestos, unos costes de producción bajos y sobre todo la imagen que da este país, a todos los que lo visitan.