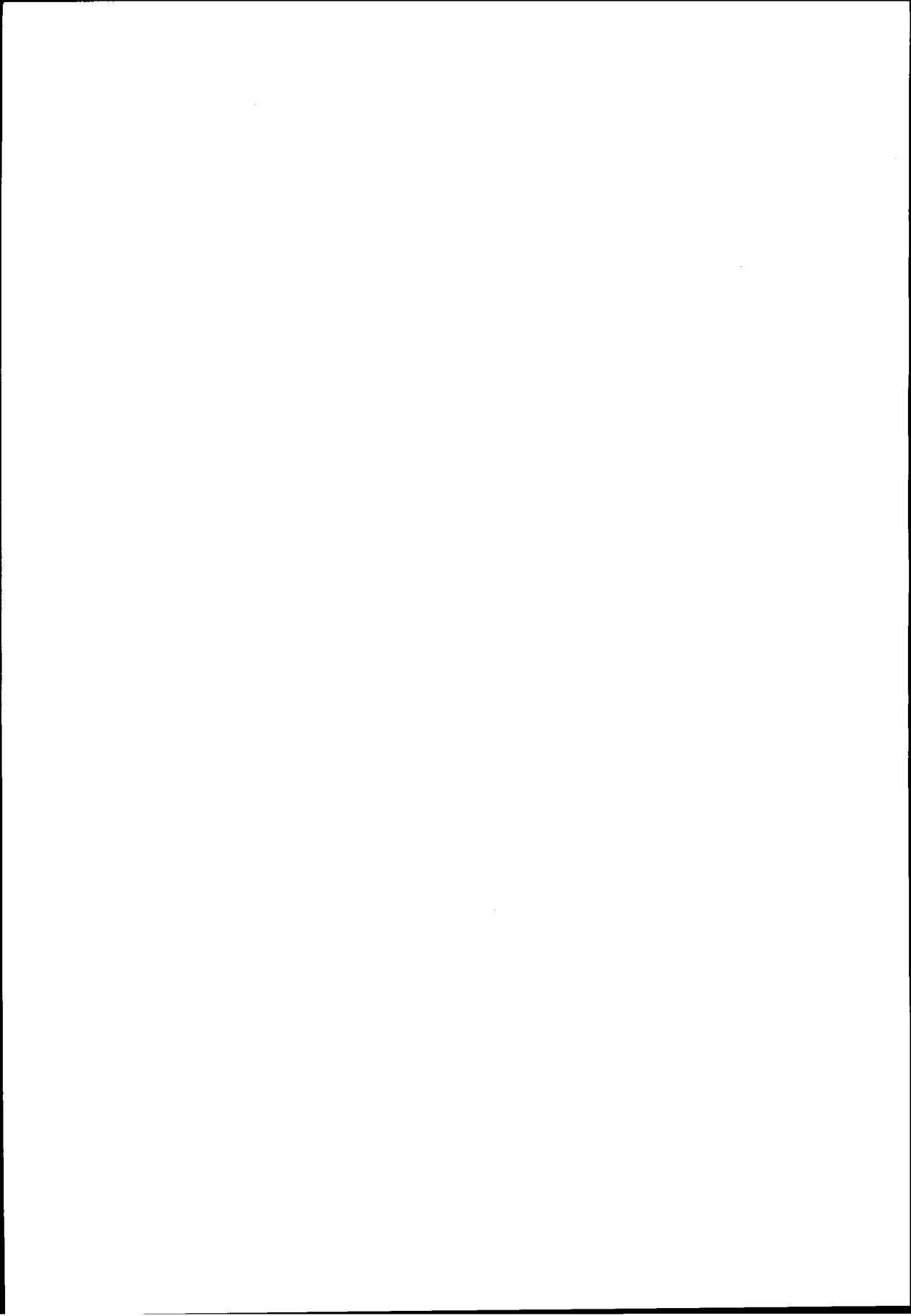


CAPÍTULO V

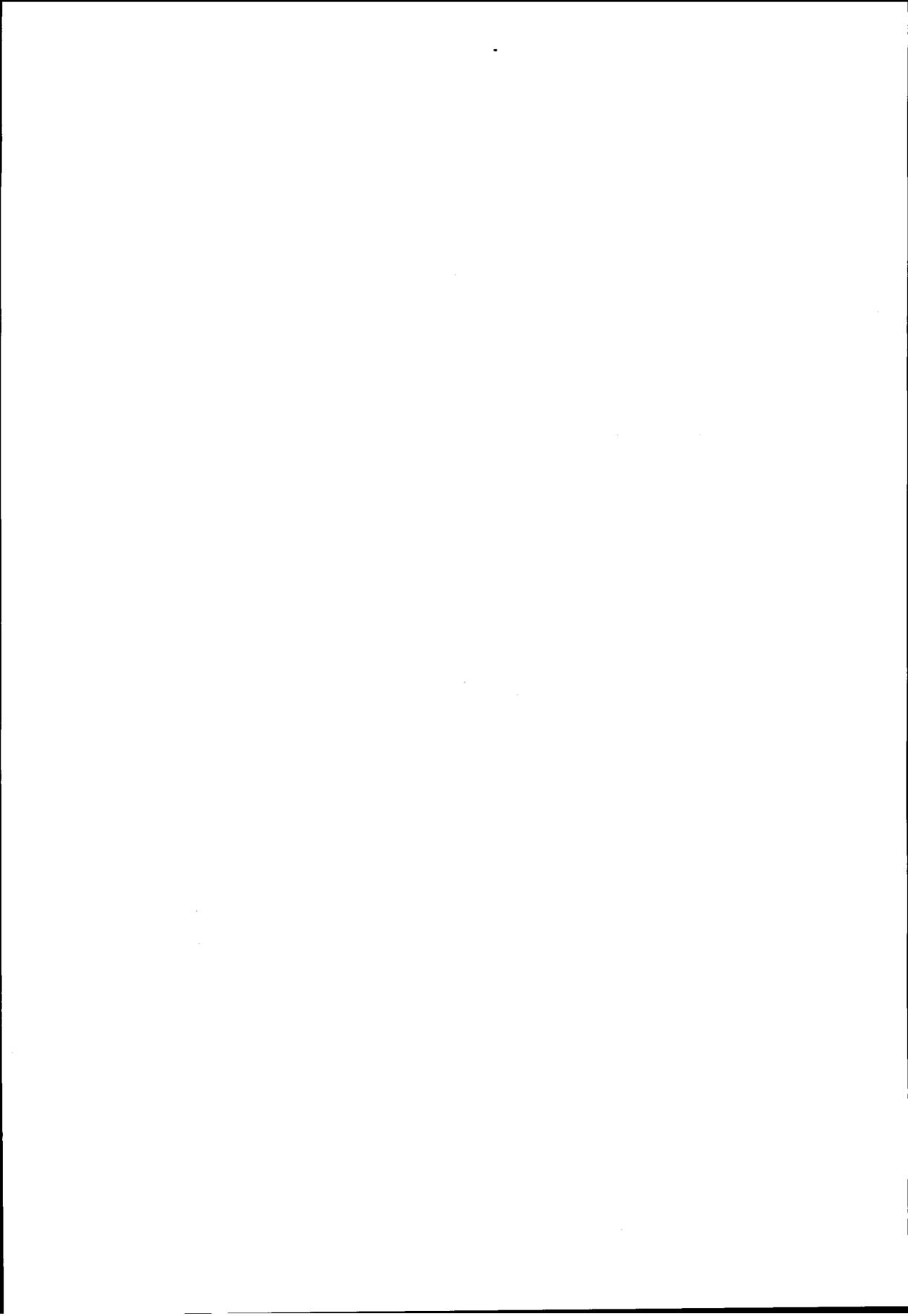
**LA PRODUCCIÓN FRANCESA
DE CONEJO DIFERENCIADO**

Francois Tudela



ÍNDICE

0. Introducción
 1. Los signos de calidad en Francia
 2. La situación europea
 3. El caso del conejo
 4. El conejo certificado «Label Rouge Pyrénées Lapin»
 5. Resultados técnicos
 6. Resumen y primeras conclusiones
- Agradecimientos



0. Introducción

La evolución en el poder adquisitivo, la sensibilización de los consumidores con la seguridad alimentaria y con la noción de calidad, ha hecho que los productores, en todos los sectores, hayan, además de considerado los aspectos de producción y de rentabilidad, tomado en cuenta otros factores como el de la trazabilidad o el de la diversidad de productos.

Aunque no se aplicara de igual forma en el conejo, uno de los mejores ejemplos ha sido el de la producción de pollo campero, la cual ha habido adaptarse rápidamente a la demanda de los consumidores que buscan una calidad diferenciada a aquella producida en sistemas intensivos.

Tras la Primera Guerra Mundial, el objetivo de los poderes públicos y, por ende, de los criadores, fue el de obtener una producción máxima para lograr aportar las proteínas animales necesarias para la alimentación humana. Por lo que respecta a la productividad, este planteamiento fue totalmente exitoso, pero la calidad de los productos se fue deteriorando a medida que crecía la intensidad de las producciones. En la actualidad existe, pues, una demanda de productos diferenciados por parte de los consumidores y, asimismo, por las grandes empresas de distribución que, en Francia, suponen abarcar el 70% de los productos que se destinan al consumo humano.

Rápidamente, los poderes públicos franceses, al igual que los de la Comunidad Europea, comprendieron la necesidad de establecer una reglamentación al respecto para que la confianza de los consumidores no fuera alterada.

1. Los signos de calidad en Francia

A nivel francés, el Ministerio de Agricultura ha creado o concedido cuatro tipos de certificados o signos de calidad. Estos son:

- a. **Certificación de conformidad**, que asegura que un producto ha sido fabricado siguiendo un protocolo de instrucciones bien precisas que describen al completo el proceso de fabricación.
- b. **Label rojo (Label rouge)**. Es un producto certificado pero con unas características de calidad superior reconocidas (mediante un test de degustación obligatorio) y un modo de cría distinto del convencional.
- c. **Productos obtenidos con agricultura biológica**. Son productos obtenidos sin empleo de productos químicos sintéticos y que contienen, como mínimo, un 95% de su contenido en productos obtenidos mediante agricultura biológica.
- d. **Labels regionales**. Parecidos a los productos Label rouge, pero presentando características típicas de la región. En Francia existen pocos productos con esta distinción.

Para estos cuatro tipos de productos de calidad, para obtenerlo debe pedirse al Ministerio de Agricultura francés, quien reúne las pertinentes comisiones de expertos quienes juzgan la validez de la demanda. En general, si son aceptados, se les asigna un periodo de prueba de un año bajo control de los organismos oficiales.

Además, existen las **Denominaciones de Origen Controladas** que garantizan que han sido producidos en un territorio delimitado, con un estilo local y con un proceso de elaboración preciso. Este es el caso de los vinos de Francia.

A estos signos oficiales hay que añadirles el de las marcas de la gran distribución, y que en Francia se acercan a la certificación de conformidad, aunque los procedimientos de elaboración y el nombre son

propios a cada una de las marcas. De hecho son complemento y concurrencia de las otras y, cada vez, adquieren mayor importancia a nivel de ventas.

2. La situación europea

En 1992, la Unión Europea puso en marcha unos sistemas de valorización y de protección de determinados productos alimentarios con características parecidas a aquellos existentes en Francia.

En la actualidad existen tres logos europeos:

- a. **Denominación de Origen Protegida**, similar a la Denominación de Origen Controlada, garantiza la producción, la transformación y la elaboración de un producto en una zona bien definida. Por ejemplo, el aceite de oliva de Kalamata (Grecia).
- b. **Indicación Geográfica Protegida**. Se trata de un nombre de un lugar definido (región o territorio) que sirve para designar un producto agrícola o alimentario. Dicha indicación se basa en la reputación y la historia de un producto que se encuentra asociado a una zona geográfica y posee unas características o cualidades particulares. Por ejemplo, los espárragos de Navarra.
- c. **Especialidades Tradicionales Garantizadas**. No hacen referencia a un origen, pero tienen en consideración su composición, una receta del producto o un modo de producción tradicional. Los productos de este tipo pueden ser fabricados en cualquier lugar de la Unión Europea. Por ejemplo, el jamón serrano.

3. El caso del conejo

Hasta hace poco, no existía ningún ejemplo de los anteriormente mencionados para el caso del conejo. El sector cunícola no había precisado tener que presentar o poseer productos diferenciados, principalmente argumentando que un producto de ese tipo podría tener un efecto perjudicial para el producto estándar y hacer bajar su precio. Por otro lado, parece que los consumidores no han manifestado quejas sobre la calidad general del conejo estándar, lo que limita la necesidad del signo de calidad. A esto habría que añadir que las formas de producción entre las diferentes regiones y países no parecen ser muy diferentes como para poder justificar una Denominación de Origen.

Sin embargo, la voluntad de la gran distribución, de poder ofertar el mayor número de productos posibles, así como las promesas de valor añadido que podría conseguir un producto identificado con un signo de calidad, han llevado a algunas agrupaciones a producir un conejo diferenciado.

El primero de ellos fue el **“Conejo Certificado del Valle del Drôme”**, cuyo planteamiento se basaba en que todos los animales de engorde eran criados en condiciones de semiaire libre.

Le siguió enseguida el **“Conejo Certificado Rex du Poitou”**, producido por los productores de piel del conejo Orylag que sacrificaban a sus animales, criados en jaulas individuales, a la edad de 17 semanas.

Tres tipos de conejo se benefician de signo Label Rouge. dos son independientes y el que se produce en la región de Angers ha sido recuperado por una empresa de distribución y se comercializa bajo marca.

Cinco cunicultores franceses producen conejo certificado como de Agricultura Biológica. El protocolo para su cría es muy estricto, pues los animales son alimentados con productos obtenidos en el 80 por 100 en la explotación. Asimismo son criados en jaulas que se colocan directamente encima del suelo para que puedan alimentarse direc-

tamente de éste. Jaulas que son desplazadas cada día con objeto de minimizar los riesgos sanitarios.

El conjunto de todas estas producciones supone un volumen muy bajo para el caso del conejo, mientras que para el pollo, más del 25 por 100 de los productos de esta ave que se comercializan en Francia son certificados como Label Rouge.

Actualmente, el aumento en el volumen de conejos diferenciados se está haciendo a través de la certificación, la cual, asegura la trazabilidad deseada por el consumidor.

En el momento actual, los precios pagados a los productores varían según el tipo de producto. La relación en comparación con el conejo estándar es la siguiente:

- * Conejo estándar: 1.
- * Conejo Certificado: 1,1-1,2.
- * Conejo «Label Rouge» y «Rex de Poitou»: 1,3-1,5.
- * Conejo de Agricultura Biológica: más de 2.

Esta relación debe entenderse como una aproximación comparativa entre los diferentes tipos de conejos, debiendo quedar claro que dichos precios y relaciones pueden variar a lo largo del año.

4. El conejo certificado «Label Rouge Pyrénées Lapin»

A finales de 1994, la región de Aquitania Lapin obtuvo la posibilidad de producir un conejo certificado «Label Rouge». Dicha región solicitó una ampliación de la zona para que dicho conejo pudiera también ser obtenido en la región de Midi-Pyrénées y en la del Languedoc-Roussillon.

La producción de este conejo se diferencia de la del conejo estándar esencialmente a nivel de la etapa de crecimiento. El protocolo de cría particulariza los siguientes nueve puntos:

- a. Destete a 38 días máximo y sacrificio a los 91 días.
- b. Manejo de las madres en bandas de 3 semanas mínimo.
- c. Imposibilidad para cualquier explotación de producir conejos estándar y Label Rouge al mismo tiempo.
- d. Prohibición de criar más de 1000 animales de engorde en una misma edificación.
- e. Vacío sanitario obligatorio en cada banda.
- f. Utilización obligatoria de una líneas macho (de origen Normando) y de una línea hembra (de origen sintético Neozelandés x Blanc du Bouscat).
- g. Los animales de engorde deben ser criados sobre suelo a partir del destete:
 - De los 35 a los 49 días sobre emparrillado o slat en el interior de la nave.
 - De los 49 a los 91 días con posibilidad de acceso al exterior en parques cimentados.
- h. El parque exterior debe ser, como mínimo, igual al parque interior y con una superficie mínima de 2 m².
- i. Las densidades deben ser de 16 conejos/m² hasta los 49 días, y de 8 conejos/m² hasta el sacrificio (con el acceso al exterior).

5. Resultados técnicos

En el INRA de Toulouse, se han realizado una serie de comparaciones entre animales criados de forma estándar y bajo normas label. En dichas comparaciones se introdujo una variante alimentaria, siendo el objetivo el limitar el excesivo engrasamiento que puede constituir un factor de depreciación de la canal.

Es interesante destacar que hasta la edad de sacrificio convencional en Francia (a un peso de 2,3 Kg), no se han obtenido diferencias

significativas entre el tipo de cría en el suelo o en jaula. Los índices de transformación pueden parecer elevados para un cunicultor español, aunque debemos recordar que éste aumenta sensiblemente con la edad del animal y que estos resultados han sido obtenidos durante la época más calurosa del año.

A partir de los 70 días es difícil poder establecer comparaciones pues no existen demasiadas referencias sobre la cría en suelo. Sin embargo, constatamos signos e agresividad en aquellos animales alimentados a voluntad, lo que puede tener consecuencias catastróficas en cuanto a la valorización del producto.

Actualmente estamos realizando un estudio sobre este aspecto, usando alimentos más específicos para este tipo de producción. El racionamiento, aunque se adapte bien al crecimiento de los animales tras el periodo normal de sacrificio, es bastante complicado de poner en marcha en este sistema.

6. Resumen y primeras conclusiones

El objeto de este estudio no es el de ejercer de defensor sobre el tema del conejo diferenciado o no. Los cunicultores están sometidos a las leyes del mercado y deben adaptarse para poder responder mejor a las demandas de los consumidores puesta en escena por la presión de las grandes superficies.

Este conejo producido, ¿es mejor?. Cada uno es libre de pensar y expresar su propia opinión. Solo existe la realidad de una demanda y que cada vez es más diversificada. Por ello, todas las soluciones encaminadas a enriquecer la gama de productos que se presenten al consumidor deben ser apoyadas, tanto si hacen referencia a un conejo diferente como a una nueva forma de presentación.

La gran ventaja de la certificación es la de la trazabilidad del producto. Los ataques mediáticos contra la seguridad alimentaria no han sido nunca tan virulentos como en la actualidad. Poder aportar la seguridad de la correcta realización de todas las etapas productivas

genera confianza en el consumidor y, por añadidura, favorece la venta de conejo.

En definitiva, en el delicado periodo en que nos encontramos actualmente debido a la enterocolitis, los técnicos y yo mismo estamos orgullosos de descubrir una nueva forma de criar conejos, con resultados zootécnicos y económicos similares a los del conejo estándar hasta el momento de su sacrificio.

Agradecimientos

El autor desea manifestar su agradecimiento a:

- * Jean Marc Bergamelli, Presidente de la FENALAP y Aquitaine Lapin, quien concibió el proyecto.
- * Sophie Dellatana y a los técnicos del INRA-SELAP por el estudio zootécnico realizado.
- * A la empresa Agribrands por su ayuda en la formulación de los piensos
- * A la empresa Extrona por su participación en el estudio del prototipo.