

Capítulo 13

Otras producciones



Marcos Leyún Izco
M^a Ángeles Muguerza Mayayo
Francisco Javier Iruretagoyena Martín
ITG GANADERO

Agustín Poblador Sancho
*DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL Y
MEDIO AMBIENTE.*



Cuánto tiempo dura la gestación de una coneja ?

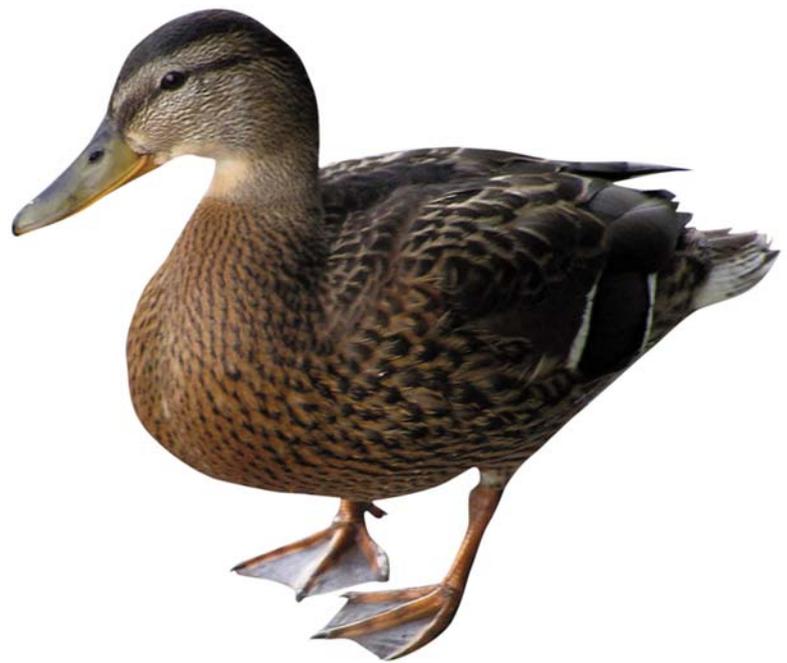
Cuántos kilos de carne produce una coneja al año ?

Por qué la carne de conejo está considerada como una de las más sanas ?

Qué es el auténtico Foie Gras ?

Cómo se diferencia el sexo de los patos mulard ?

Qué aves de caza se crían en Navarra ?



La producción ganadera en Navarra está muy diversificada. Junto a los sectores más extendidos de vacuno, porcino, ovino y caballar o la avicultura industrial conviven pequeñas granjas con otro tipo de producciones: conejo, pato, pichón, perdiz, etc. Esta diversificación es buena para el sector agrario, ya que la dependencia económica de una sola especie podría hacer desequilibrar gravemente la balanza productiva de Navarra en caso de que se produjera una crisis grave en ese subsector concreto.

La diversificación resulta positiva también para el consumidor ya que gracias a eso puede acceder a productos de la tierra, garantizados y de calidad, muy variados.

Tradicionalmente, en los pueblos y caseríos de Navarra las familias criaban animales pequeños para su consumo particular. Las conejas se criaban juntamente con el cerdo de casa, las gallinas y los patos que rondaban por los patios y alrededores de la vivienda. Todos ellos su-

ministraban huevos y carne como proteína animal a la familia.

Con la especialización de las granjas, este sistema de cría familiar prácticamente ha desaparecido. Para suministrar carne de esas especies ganaderas menores o bien otros productos han ido surgiendo también explotaciones dedicadas a ello. Dos producciones pueden destacarse en Navarra, por su volumen de negocio y su importancia económica. Son la producción de conejos para carne y la de pato graso.

Otras producciones tienen cierto interés por otros motivos. La cría de aves de caza, por ejemplo, es una actividad que está tomando fuerza en muchas regiones españolas. Consiste en criar aves de caza en semilibertad para repoblar cotos. Actualmente en Navarra tiene mucha importancia la cría de perdiz roja.

En este capítulo se ofrece una visión panorámica de esas otras producciones.



El conejo para carne

406

En Navarra era muy habitual que todas las casas rurales tuvieran conejos. No requerían demasiados cuidados y se multiplicaban con facilidad. Como los sistemas de producción eran naturales, los conejos se reproducían igual que los del campo. Empezaban a multiplicarse en febrero y dejaban de hacerlo en agosto-septiembre siguiendo la ley natural. Las conejas, como herbívoros granívoros, están adaptados a esas producciones ligadas al período primavera-verano. Unas células fotosensibles situadas sobre sus ojos les permiten medir la duración del día y de ese modo conocen las épocas de crecimiento o disminución de las horas de sol. Así, se reproducían cuando los productos del campo aseguraban su gestación y la cría de la prole. Consecuentemente, se comía mucha carne de conejo entre Mayo y el otoño y muy poca el resto del año.

La alimentación de los conejos se realizaba con cereales y alfalfa o hierba recogida en el campo. Los conejos se alojaban en patios sobre el mismo suelo o en conejeras caseras realizadas artesanalmente con madera. La reproducción era natural y libre en el primer caso y con

unión de macho y hembra en las conejeras al destetar la camada anterior.

Hoy día se les “engaña” con una iluminación complementaria en el interior de la nave, hasta llegar a 16 horas de luz de forma que creen estar en una primavera continua. Este sistema de fotoperiodo es el mismo utilizado en las gallinas de puesta para conseguir que pongan huevos durante todo el año. También se les proporciona la alimentación necesaria.



El desarrollo de la producción intensiva de conejo

En la década de 1960 comenzó el desarrollo de la cunicultura industrial, siendo Francia el país pionero.

Los países latinos son los mayores consumidores de carne de conejo. La cultura anglosajona en cambio considera como roedor a este animal y su imagen ligada a un animal simpático hace que su consumo no se haya desarrollado entre la población. El calor dificulta su reproducción y limita la producción masiva a zonas templadas o frías, por eso es habitual su consumo en los países de la costa norte mediterránea.

En la década de 1970 comenzó el desarrollo en Navarra de la producción cunícola. En 1975 se celebró en Pamplona, con gran éxito, el segundo congreso de ASESCU, Asociación Española de Cunicultura. El primero había tenido lugar en Barcelona el año anterior. El primer Congreso Mundial se celebró en París en la primera mitad de los 70, la segunda edición sería el de Barcelona. Hay que decir que Cataluña siempre ha sido, junto a las regiones del Levante, el mayor consumidor por tradición.

Las primeras explotaciones industriales navarras se instalaron en la Ribera. Murchante y Marcilla fueron pioneras. Curiosamente el tamaño de las mismas era enorme para su tiempo, con más de un millar de conejas alojadas. En general el número de conejas manejadas era de 100 a 150 conejas por granja y persona y ése era en consecuencia su tamaño medio.



El sistema de producción fue intensivo desde la primera instalación moderna. La cubrición de la coneja se realizaba a los 10 días del parto anterior. Al principio había un gran desconocimiento de las necesidades nutritivas de las conejas sometidas a esos ritmos. Las fórmulas de pienso dependían tanto de la alfalfa que eran muy frecuentes las alteraciones digestivas en las reproductoras y cebo, con gran cantidad de bajas. La variación proteica de los forrajes en la composición del pienso granulado generaba también problemas graves.

En cuanto a la reproducción, se hacía con monta natural. La hembra se llevaba a la jaula del macho y se observaba la cubrición que debía de ser doble. Diez días más tarde se diagnosticaba la gestación por palpación y tres días antes del parto se le colocaba el nidal. Parían a los treinta y un días, y se destetaban los gazapos con 33-35 días de vida alcanzando entre 500 y 600 g de peso. Finalmente, en una nave de cebo se les alimentaba hasta que alcanzaban los 2 kg de peso, o los 70 días de vida.



Si en los partos se alcanzaban los ocho gazapos nacidos vivos eso se consideraba un gran éxito. En caso de que los partos ocurrieran simultáneamente se podían realizar adopciones entre conejas diferentes con el objetivo de igualar el tamaño de las camadas. Así se rompía un mito muy frecuente en la producción rural artesana, donde decían que si se tocaban los gazapos recién nacidos las conejas los abandonaban y morían. En realidad los abandonos se producían por falta de leche, con demasiada frecuencia no se proporcionaba alimentación suficiente a la coneja para la lactación. Era un éxito conseguir menos de un 20% de bajas en lactación y del 10% en el engorde.

Si se alcanzaban los 35-40 gazapos vendidos por jaula, coneja y año se demostraba ser un buen cunicultor.

La comercialización inicial, en los años 60, era directa. Era frecuente encontrar conejos vivos en los mercados municipales o vender directamente en las casas de los pueblos.

Después comenzaría a ser obligatoria la matanza en los mataderos. Los mataderos avícolas fueron los primeros en habilitar líneas de sacrificio de conejos.

Había "recogedores", es decir, personas que recorrían los pueblos comprando conejos por las casas a muy bajos precios. Cuando, por la duración corta del día, no había en las explotaciones de minifundio rural, iban a las granjas. Desaparecieron en cuanto fue teniendo interés la comercialización de la canal de conejo para los mataderos.

Esto sucedió con el desarrollo industrial. La emigración a la ciudad consolidada en los años 1960-70 hizo que se trasladase el hábito de consumo al medio urbano.

Ya entonces la Lonja de Zaragoza marcaba para el Valle del Ebro el precio semanal y los mataderos pagaban sobrepuestos según el tamaño de las granjas y la calidad.

Evolución reciente de la cunicultura

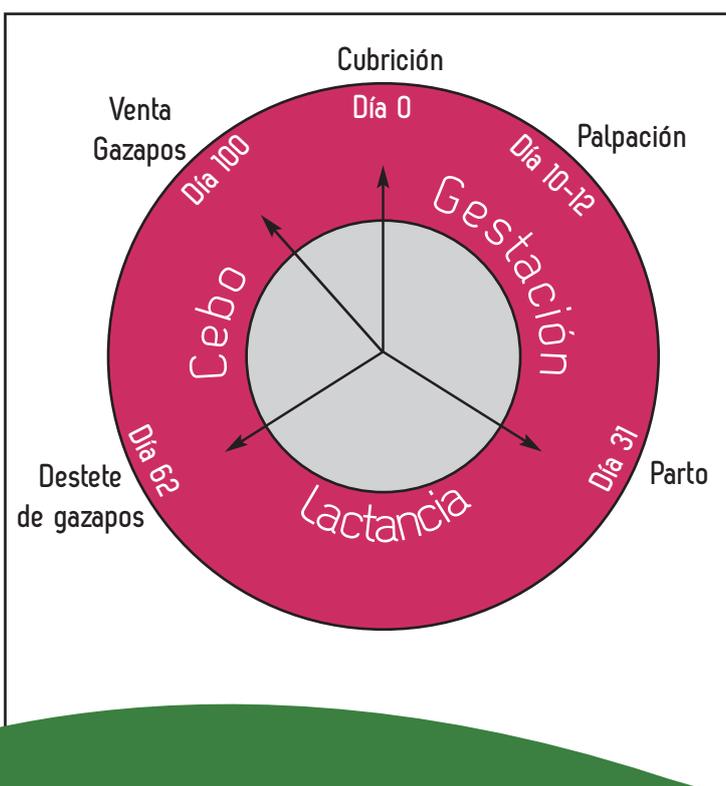
El progreso en la cunicultura ha sido muy rápido. La mejora genética, el conocimiento de las necesidades nutricionales y la mejora de las condiciones ambientales en las nuevas naves de conejos, permitieron intensificar los ritmos de producción.

Razas productoras y mejora genética

Las mejoras genéticas revolucionaron las explotaciones. La producción basada en las razas clásicas como la Gigante de España, dio paso a las razas cárnicas Neozelandés Blanco y California. La hibridación de ambas fue mejorando los resultados hasta llegar a los llamados híbridos sintéticos. Con líneas basadas en estas razas, añadiendo pequeñas aportaciones de otras que mejoraban la velocidad de crecimiento, se alcanza la genética hoy en uso.

En la actualidad las explotaciones profesionales mantienen un lote de conejas que se llaman "abuelas" seleccionadas por sus caracteres reproductivos maternos y son las que generan las futuras madres. Los machos que se utilizan como finalizadores son de líneas cárnicas que están seleccionadas por su velocidad de crecimiento y buena transformación pienso-carne.

Ciclo de reproducción de una coneja



Los cunicultores navarros están organizados en la asociación profesional ASCUNA y a nivel nacional están integrados en INTERCUN.

Sistema de manejo

La fisiología reproductiva de las conejas presenta una particularidad importante, son animales de ovulación provocada por la monta del macho. Por otra parte presentan ciclos de estro o celo separados por otros días en que no aceptan la monta. Eso ha condicionado el manejo en las granjas industriales.

En la década de 1970, las explotaciones tenían un tamaño medio de alrededor de 150 conejas reproductoras, que era el número que podía manejar una persona.

Las instalaciones se dividían en dos zonas, maternidad y engorde, y el número de jaulas y conejas era el mismo. Los trabajos se realizaban casi diariamente, cubriciones, palpa-

ciones para diagnóstico de gestación, colocación de nidas a las conejas con 28 días de preñez, partos e igualación de camadas, revisión de nidas, echar de comer, etc.

Solamente los destetes se hacían una vez por semana, coincidiendo con el día de transporte al matadero. Entonces se limpiaban y desinfectaban las jaulas para realizar la separación de los gazapos de las madres.

En los años 80 se comenzó a racionalizar los trabajos dedicando dos días por semana a las cubriciones con lo que los trabajos subsiguientes se empezaron a agrupar, facilitando así la labor del ganadero.

El control del estado de las conejas se hacía mediante fichas, cajetines o con la ayuda de una ruleta.

¿sabías que...?



409

- En veinte años se ha pasado de 8 conejos nacidos vivos por parto a casi diez.
- El índice de transformación ha pasado de 4,5 kg de pienso gastado por cada kilo de carne a 3,5 kg de pienso/kg de carne. Esto significa que se necesita menos gasto de pienso para conseguir la misma cantidad de carne.
- Al destete, los gazapos pesaban 600 g en 31 días de vida; hoy pesan 900 g a los 35 días.
- Los conejos que salían a matadero con 2 kg de peso vivo a los 70 días, hoy alcanzan los 2,3 kg a la misma edad.

A principio de los 90, y a la espera del perfeccionamiento de la técnica de inseminación artificial, la gestión de las granjas cunícolas daba un gan paso: el manejo en bandas. Consistía en organizar “bandas” de conejas en el mismo estado reproductivo, agrupando y simplificando los trabajos. Para ello, se comenzó por hacer las cubriciones un solo día por semana y después uno cada dos semanas. En consecuencia, el resto de los trabajos de la granja se agrupaba de la misma manera. Esto permitía aumentar el número de conejas manejadas por una persona. **El tamaño de explotación medio alcanzó así las 400 hembras.**

Navarra, pionera en la inseminación artificial

Y por fin llegó la inseminación artificial.

Esta técnica se empleaba en centros de investigación pero con fines diferentes a la producción industrial.

Francia fue el primer país en aplicar esta técnica en las granjas de producción.

ITG Ganadero, atento a las posibilidades que podía brindar la aplicación de esta nueva técnica en las granjas de Navarra, hizo las primeras pruebas en la granja de conejos de la empresa pública SELGANA (Selección Ganadera de Navarra). A su vez se difundió en el sector cunícola las posibilidades que ofrecía este cambio de manejo. Se re-

alizaron viajes con cunicultores navarros para visitar un centro de inseminación artificial y varias granjas donde se practicaba dicha técnica en Francia.

La granja de conejos de SELGANA que hasta entonces producía machos de aptitud cárnica para el suministro a las granjas de producción, se transformó en centro de inseminación artificial.

En julio de 1995 ITG Ganadero inseminó todas las conejas de una explotación en un mismo día y para el año 1997 casi la totalidad de las granjas de Navarra utilizaban la inseminación artificial.

Navarra fue pionera en la difusión y aplicación de esta técnica en granja. Todas las conejas de la granja se inseminan en el mismo día, generalmente lunes o viernes para no tener partos en fin de semana, recuérdese que el período de gestación es de 31 días. Se repetirá la inseminación cada 42 días.

A partir de ahí, se produce una especie de trabajo en cadena. Las diferentes operaciones quedan agrupadas y por tanto mejora la calidad de vida del ganadero a la vez que se incrementa el volumen de conejas a manejar por persona. Es normal mantener 700 conejas por persona y hay explotaciones que, con ayudas puntuales, pueden trabajar hasta 1.000 conejas por persona.





Hay otras ventajas derivadas de este sistema de banda única. Los partes de todas las conejas se concentran en 2 ó 3 días, lo que permite igualar camadas y realizar adopciones, facilitando la supervivencia de los gazapos en lactación. Todos los gazapos de la explotación tienen la misma edad, por lo que sus necesidades nutricionales, higiénico-sanitarias y ambientales son las mismas, permitiendo una mayor atención por parte del cunicultor.

La gestión del espacio en las granjas, clave para la rentabilidad

Inicialmente el número de conejas y el número de jaulas de maternidad eran las mismas. Cada coneja tenía su propia jaula. En las décadas de 1970-80 se hablaba de producción por jaula o por coneja indistintamente.

A comienzos de la década de los 80, en ITG se comienza a racionalizar el uso de las instalaciones y proponer la sobreocupación.

Posteriormente, y debido a la disminución de los márgenes económicos por coneja, se opta por incrementar el

uso de las instalaciones y a proponer la sobreocupación, esto es, tener más conejas en producción que jaulas de parto.

Todas aquellas conejas que, en un momento dado, estaba sin camada, podían alojarse en otro tipo de jaula más reducida y que se podía superponer fácilmente. Son las llamadas jaulas de reposición y de gestación. Se reduce así la superficie construida por coneja y se abaratan los costes derivados de la inversión.

Las granjas comienzan a tener un 130-140% de conejas respecto a jaulas de parto.



La productividad por coneja en los años 70-80, era muy buena si alcanzaba los 40 gazapos vendidos por coneja y año.

Hoy día una coneja viene a producir por encima de los 50 gazapos y la productividad media de una explotación es superior a 100 Kg de carne vendida por coneja inseminada y año.



La realidad actual

En Navarra actualmente conviven estructuras clásicas, es decir granjas con diferentes jaulas para madres y gazapos de cebo haciendo únicamente vacío sanitario en estos, con las granjas más modernas en las que se practica el vacío sanitario de las naves cada 12 semanas.

El número de explotaciones profesionales ha pasado de 100 en los años 1970-80 a ser 30 en la actualidad con una población de 30.000 conejas.

El sistema moderno de manejo en Banda Unica con Inseminación Artificial además de posibilitar el aumento del número de conejas por trabajador, ha permitido por primera vez hacer vacíos sanitarios tanto en las naves de maternidad como en el cebo, al fabricarse jaulas polivalentes. Estas jaulas sirven para maternidad o para cebo, solo por el hecho de colocar o quitar un nidial en su interior. Después del cebo, hay un corto periodo en el que se pueden limpiar y desinfectar esas jaulas en ausencia de animales,

quedando listas para alojar de nuevo a las conejas madres. La sanidad es un pilar fundamental para el buen funcionamiento de las granjas, ya que mejora claramente la productividad de las mismas.

El futuro de nuestras explotaciones se basa en la modernización de las granjas con la incorporación de equipamientos y la aplicación de nuevas técnicas que mejoren los resultados productivos. Eso conlleva una formación constante del cunicultor.

Los cunicultores, como los productores de otras especies, se pueden acoger a las ayudas de modernización y mejora de las explotaciones para la realización de inversiones.

La carne de conejo se considera una de las carnes más sanas por su bajo contenido en grasa, sin embargo su consumo habitual es muy bajo respecto al consumo de otras especies industriales como porcino o pollo.

El sector cunícola sufre actualmente una fuerte crisis de precios semejante a la de otras producciones ganaderas. El esfuerzo que han hecho en las últimas décadas por producir más conejos por trabajador no se ha visto recompensado con una mejora económica equivalente y la rentabilidad de las granjas se encuentra en entredicho.

Ecoconsejo

KILOMETRO CERO. Cuanto más cortos sean los circuitos: producción – sacrificio – distribución – consumidor, menor será la huella ecológica que genera nuestro consumo. En el caso del consumo de carne de conejo tenemos en Navarra productores, mataderos y marcas de cooperativas de ganaderos de aquí, por lo que podemos realizar un consumo responsable priorizando un consumo local.

¿sabías que...?

La coneja da de mamar una sola vez al día



- El conejo está clasificado como monogástrico a pesar de ser una especie de rumiante peculiar. En vez de regurgitar tras la ingesta los alimentos para realizar la rumia, toma del ano, tras una primera pasada los cecotrofos. Son unas bolitas arracimadas con un alto contenido en aminoácidos fruto de la acción de las bacterias alojadas en el intestino grueso sobre los alimentos ingeridos. Si se le impidiera realizar la cecotrofia terminaría muriendo.
- La coneja da de mamar una sola vez al día. Al ser un animal sometido a una gran presión por cantidad de depredadores, procura que aquellos no localicen a su camada. Para ello en la naturaleza, esconde en cuevas sus crías, las amamanta rápidamente y camufla lo mejor posible la entrada. En las granjas se aprovecha este instinto para realizar la lactancia controlada, consiste en permitir el acceso de la madre a los gazapos una vez al día. Se ha demostrado que es mejor la supervivencia de los mismos y mejora su peso al destete.
- Es famosa la prolificidad de las conejas, el mayor parto que ha presenciado M. Leyún (uno de los autores de este capítulo) fue de 21 gazapos, 19 de ellos vivos.
- La capacidad de producir carne del conejo es enorme con respecto a su peso. Hay conejas que alcanzan a poner en el mercado 60 gazapos al año, unos 130 kg. de carne, veintiséis veces su peso.
- Las orejas del conejo es su más importante sistema termorregulador. El calor hace que la sangre circule en gran cantidad por ellas y agitándolas levemente se pueda termoregular. Por encima de los 30° C sufren un gran estrés y es frecuente la muerte súbita si las temperaturas se mantienen a más de 40° varias horas.
- Cuando los conejos se asustan golpean simultáneamente con las dos patas traseras el suelo de la jaula. Ese golpeo en una madriguera, es suficiente para avisar a todos sus inquilinos que hay un peligro.



El pato

Navarra fue la pionera, en los años 80, tanto en la producción de derivados de pato y oca como en popularizar su consumo en España que era prácticamente inexistente. Hoy, además de mantener ese liderazgo a nivel nacional, nuestros productos están presentes en otros países. Contamos con empresas muy señaladas que asumen todo el proceso: desde la cría hasta el producto final.

El nacimiento de una nueva actividad ganadera e industrial, en torno al pato, sobrevino por la vecindad de nuestros valles pirenaicos con Francia, más concretamente con Aquitania, la región de producción tradicional de foie gras, y por la relación existente entre las poblaciones de ambos lados de la frontera. Esa proximidad hizo posible que surgieran varias iniciativas que tenían como común denominador desarrollar la producción de palmípedas para foie gras.

El empuje y la visión de esos empresarios ha hecho posible la creación y fortalecimiento de un nuevo nicho de mercado muy importante para nuestra ganadería.

Comienzos de la actividad productiva en Navarra

La producción de patos para foie gras es una actividad típicamente francesa de donde se importó a Navarra por un empresario emprendedor de Bera, Peio Martikorena, en los años 80. En el año 1986 fundó la empresa Martiko que se ha convertido en una referencia dentro de este sector.

En sus comienzos, la producción estaba asentada en Arantza, una localidad cercana a Bera en la comarca de Cinco Villas. La elaboración de los productos transformados se hacía en Ibardin, un conjunto de caseríos y ventas pertenecientes a Bera y situados en la misma línea fronteriza.

Peio Martikorena supo contar con la colaboración de expertos franceses en producción y elaboración que le permitieron ir aprendiendo, desarrollando y creciendo en su propio negocio.

El cebado o embuchado del pato era para los agricultores franceses una actividad complementaria que desarrollaban sobre todo en el otoño, de cara a las fiestas de navidad y fin de año donde se consumía y vendía el foie gras. Estas fechas eran además las más adecuadas para esta actividad, que no es amiga de los calores del verano y prefiere las temperaturas frescas de otoño e invierno.

Los agricultores franceses, criaban sus propios patos y ocas y los cebaban en pequeños lotes. El sacrificio y pelado del animal se realizaba en la propia explotación y en muchos casos acudían con sus patos al mercado para encontrar comprador. Otros muchos elaboraban ellos mismos los foie gras y confits que luego venderían directamente.

En Navarra, y ante la ausencia de un sector primario que pudiera producir la materia prima para sus productos transformados, fue la propia empresa Martiko la que criaba y cebaba sus patos con personal contratado en sus granjas de Arantza y Bera.

Posteriormente, mantuvo las granjas de cría de patos y abastecía con ellos a diferentes ganaderos de la zona con los que había llegado a acuerdos para el embuchado de patos, en una especie de "integración".

En esos momentos, el cebado de patos de la manera tradicional, era un muy buen complemento a la actividad ganadera de la zona, y permitía ocupar la mano de obra

familiar disponible en el caserío en una nueva actividad generadora de ingresos, por encima de la tradicional de cría de porcino, en declive en esos momentos.

Y así se fue extendiendo el cebo de patos entre los caseríos de la zona, para abastecer a la nueva demanda.

Desarrollo y expansión de la actividad

En esos mismos años, a finales de los 80, ITG Ganadero (antes ITG Porcino) buscando la diversificación de la producción ganadera y una alternativa a la ocupación de los caseríos con pequeñas producciones ganaderas, se lanzó también a estudiar la producción de foie gras.

Durante un tiempo, se mantuvieron intensas relaciones con diferentes estructuras y empresas de Pirineos Atlánticos y Landas, se realizaron viajes con ganaderos y se impartieron charlas divulgativas sobre el interés de la producción de pato graso en las comarcas de Baztán-Bidasoa.

No eran las únicas iniciativas que en esos años se desarrollaban para implantar la producción de patos en Navarra. En la frontera oriental con Francia, en pleno Pirineo de Navarra, un grupo de jóvenes se asociaban para iniciar un proyecto de producción de foie gras.



En Altsasu, una explotación familiar vio asimismo en la cría del pato una alternativa a las producciones tradicionales y logró asentarse, no sin muchas dificultades, una granja de producción y un obrador de transformación con la marca Katealde que perdura hasta nuestros días.



Otros grupos de productores crearon en Etxalar unas naves colectivas de cebo con unidades de 350-400 patos por cebador. Sus productos bien se exportaban a Francia bien se destinaban a la fábrica de Bera de Martiko.

Años más tarde, esta vez en Zúñiga, se instaló una granja de cría de patos además de un conjunto de cebaderos de gran capacidad, en lo que se puede considerar un primer intento de industrializar la producción.

Hoy en día, conviven un conjunto de productores en los caseríos de Baztan Bidasoa que hacen un pato al estilo "tradicional" junto con grandes y modernas instalaciones de embuchado recién construidas alrededor de un nuevo matadero construido en Lerín. Además de los ya citados, existen en Navarra otros elaboradores de productos derivados del pato, entre los que cabe señalar a la empresa artesana Etxenike de Burguete.

La cría y el cebado del pato

La explotación de patos a escala familiar es una actividad flexible, que se puede compaginar con otras actividades. Permite rentabilizar la mano de obra, requiere poca inversión y mínimo capital circulante. Pero es un trabajo especializado que requiere un aprendizaje previo, para lograr una buena calidad final.

El objetivo final de la cría y cebado del pato, es la obtención de un hígado graso. Este se caracteriza por una sobrecarga de lípidos de las células hepáticas, consecuencia

de una alimentación forzada a base de maíz cocido, durante las últimas semanas del ciclo de producción. Aunque la carne también tiene valor y se comercializa en forma de confit, maigret, etc, el producto rey es el hígado que se preparara de diversas formas.

La producción de pato para foie gras tiene dos partes bien diferenciadas:

- La cría del pato desde el nacimiento hasta los 3 meses.
- El cebo final o embuchado

A esto habría que añadir la fase última de la **transformación y comercialización**, donde conviven grandes empresas con pequeños artesanos que realizan el ciclo completo de cría, embuchado y transformación.

Cría del pato: de 1 a 90 días

En Navarra la producción de pato comienza con la importación desde Francia de patitos de 1 día, ya que aquí no existen ni granjas de puesta ni incubadoras capaces de hacer todo el proceso.

La raza utilizada para la producción de Foie Gras en Navarra es el pato Mulard, un híbrido resultante del cruce entre un pato macho Barberie (*Cairina moschata*) y una hembra de pato común (*Anas platyrhynchos*). El pato Mulard es un animal bastante rústico, con buena velocidad de crecimiento que soporta mal la claustración y pasta a gusto sobre praderas o parques herbosos. Es un animal de gran apetito (bulímico). Y muy adecuado para la producción de foie gras.

¿Sabías que los machos de pato mulard son mudos?

Las hembras, por el contrario, sí emiten sonidos, por lo que es fácil detectar en una manada si hay alguna hembra presente.

Únicamente se utilizan los machos mulard ya que producen un hígado graso de mejor calidad y más adecuado para la transformación. A diferencia de los machos, las hembras tienen un hígado más venoso que lo hace menos apto para su preparación y elaboración.

Los patitos se seleccionan nada más nacer, separando machos y hembras, bien sea a través del sexaje o a través de marcadores genéticos visibles, como una coloración en las plumas diferente en machos y hembras.

Las primeras 3 semanas los patos son alojados en el interior de naves climatizadas provistas de calefacción. Se debe mantener una temperatura de 18-20 °C, con ausencia de corrientes de aire y disponer de una cama limpia y seca. Cuentan con comederos y bebederos en número suficiente para abastecer a toda la manada, sin problemas de competencia entre ellos. En esta fase, se acostumbra a vacunar los animales y a hacer un seguimiento y vigilancia estrecha de los patitos para evitar problemas.

Posteriormente, se les da salida a parques herbáceos en la misma explotación o en otras especializadas. De ese modo tiene acceso libre a bebederos y comederos. El suelo de las naves en esta fase está cubierto por una cama de paja, que se mantiene seca y limpia.



Unas semanas antes de finalizar la cría, se prepara a los patos para el embuchado limitando el número de comidas al día.

Al cabo de 3 meses y con un peso aproximado de 4 kilos, los patos están ya preparados para pasar a la fase de cebo o embuchado.

Una buena cría y preparación al embuchado influye decididamente en los resultados del mismo.

Cebado o embuchado del pato

Esta labor es la más delicada de todo el proceso y requiere de gran experiencia y conocimiento de la misma. Normalmente, los patos han sido preparados para el cebado durante las 2 últimas semanas de cría, ofreciéndoles una o dos comidas al día en lugar de "ad libitum",

con objeto de preparar el buche y su aparato digestivo a las cantidades de maíz que luego deberán consumir.

La labor de embuchado consiste en depositar en el buche del animal una cantidad de maíz cocido distribuido en 2 comidas diarias con ayuda de una embuchadora o embudo mecánico.



La producción de foie gras ("hígado graso" en su traducción literal al castellano) aprovecha una capacidad natural de estas aves (patos y ocas) para sintetizar y almacenar grandes cantidades de energía en forma de grasa en el hígado, para hacer frente a periodos de carencia o de gran demanda como emprender sus grandes migraciones anuales o pasar el invierno. No todas las palmípedas responden igual a la sobrealimentación, existiendo diferencias por especie y raza en cuanto a la capacidad de acúmulo de lípidos en el hígado o su desvío y almacenamiento como grasa corporal periférica. Por eso se utilizan determinadas razas y tipos de palmípedas para la producción de foie gras que son seleccionadas por esa capacidad entre otras.

Se acepta, basándose en grabados y pinturas de la época, que ya los egipcios conocían y forzaban la alimentación de ocas, aunque el cebado lo hacían con higos en vez de maíz. Posiblemente su interés recaería en obtener un ave cebada para consumir su carne más que por el propio hígado en sí mismo.

Durante este periodo, los patos se encuentran alojados en parques colectivos en grupos de 10 a 20 animales, en el interior de naves o construcciones adaptadas y provistas de buena ventilación. Antes el cebo de patos se interrumpía durante los meses de verano pero actualmente las explotaciones modernas disponen de sistemas de refrigeración y de gran número de ventiladores para mantener unas condiciones adecuadas dentro de la nave de cebo.

Diariamente, las explotaciones proceden a cocer la cantidad de maíz prevista para cada comida en unos cocederos especiales, prestando atención al índice de cocción, es decir, a la cantidad de agua que absorbe el maíz al ser cocido. Por cada kilo de maíz grano se deben obtener 1,30-1,40 kilos de maíz cocido.

Dos veces al día, el cebador se coloca en el interior del parque y va cogiendo los patos uno a uno, procediendo a administrarles la ración de maíz cocido correspondiente, previa palpación del buche para comprobar que ya ha asimilado la comida anterior.

Un cebador experto reconoce por síntomas externos en el pato o incluso por palpación del hígado, cuándo está listo para su sacrificio. En ese momento, los patos se trasladan al matadero.

Modernización e industrialización de la producción de foie gras

Tradicionalmente, esta actividad se encuentra muy extendida en las explotaciones rurales de las Landas francesas y el suroeste en general. Por lo general se hacía en pequeños parques en el interior de naves de alojamiento de ganado.

En Navarra, desde el comienzo de la actividad, el tamaño de las instalaciones de cebo fue algo superior al tamaño medio francés y pronto se hicieron cebaderos de 350-400 plazas en parques donde la actividad de embuchado pasó a ser la actividad principal de la explotación o al menos, la ocupación principal del cebador.

Coincidiendo con el desarrollo en Navarra de la producción de foie gras, otras regiones francesas también vieron la oportunidad de su producción y asimismo surgieron nuevos productores en la zona de producción tradicional. El resultado fue un aumento desmesurado de la producción. En poco menos de 10 años, de la década de 1990 a los 2000, la producción francesa de foie gras de pato se multiplicó por 3 (fuente: SCEES – Itavi). Hoy en día es 4 veces superior a la de principios de los años 90.

A la par que aumentaban los productores de pato y oca, caían los precios percibidos por los agricultores y se buscaba intensificar la producción para poder cebar un mayor número de patos por productor y mantener los márgenes.

Las nuevas instalaciones buscaban cebar más patos en menos tiempo, como una manera de hacer frente a la disminución de los márgenes unitarios, que la propia dinámica de crecimiento había traído consigo en una espiral de incierto resultado.





Así se introdujeron importantes cambios en la forma de embuchar y en la concepción de las instalaciones de cebo. Importado el concepto desde Israel, aparecieron las primeras embuchadoras neumáticas, después también hidráulicas, que acortaban espectacularmente el tiempo de cebo por pato.

Los patos pasaron a alojarse en jaulas individuales o grupales donde el manejo por parte del cebador era más cómodo y rápido.

El maíz entero cocido empezó a sustituirse por harinas mezcladas con agua ("pasta") que las nuevas embuchadoras manejaban con facilidad.

Como consecuencia de la necesidad de abastecer las salas de despiece y la industria de elaboración, la producción se desestacionalizó. Se comenzó también a cebar durante los meses de verano, lo que introdujo nuevas necesidades de inversión en ventilación y refrigeración y en aislamiento de los cebaderos. De esta manera, también el cebador intentaba sacar el máximo provecho de su instalación y de su mano de obra.

En este trayecto, las unidades tradicionales de cebo de 150 patos por explotación pasaron a convertirse en 500, 600, 700 y hasta 800 patos por cebador. Creció aún más el número de patos por explotación al asociarse varios

cebadores para construir una misma instalación. Con los nuevos materiales, la productividad, medida como patos cebados a la hora, se multiplicó por diez.

También la cría experimentó cambios. Se potenciaban las unidades de cría especializadas que servían a varios cebaderos. Así se podían mejorar las condiciones de higiene y sanidad de la manada al evitar convivir patos de diferentes edades en una misma explotación, y mejorar la eficiencia en la cría al tratarse de lotes mayores. Su manejo era más cómodo y las instalaciones mejores.

Las casas productoras de patitos de 1 día también aportaron novedades y contribuyeron a un acortamiento o reducción del tiempo de cebado y de la cantidad de maíz suministrado.

Así, entre la manera tradicional –parques colectivos y maíz cocido- y los nuevos modos - jaulas individuales y pasta de cebo- surgieron una variedad y combinación de métodos, que también tuvieron su reflejo en Navarra.

Los productores de pato de Navarra padecieron el mismo vértigo que sus homólogos franceses en una carrera sin fin. Y la producción experimentó un aumento importante con la apertura de nuevas unidades colectivas de cebo en Etxalar y Zúñiga, y la aparición de los nuevos sistemas de embuchado.

La producción de pato en Navarra hoy en día

Hoy, podemos encontrar en Navarra, una situación más estabilizada, donde conviven productores tradicionales en los caseríos de la zona noroccidental (Baztán-Bidasoa) con instalaciones muy modernas de gran tamaño.

Los productores tradicionales ceban sus patos con maíz cocido, en un embuchado algo más largo en el tiempo que lleva a producir un pato de gran calidad, también de mayor precio.



Los productores industriales cuentan con modernas instalaciones de cebo provistas de los últimos adelantos, desde refrigeración por cooling, embuchadoras automáticas, utilización de harinas de maíz, etc. Con frecuencia, varios cebadores "integrados" aprovechan las ventajas de una instalación en común para producir un pato más adecuado en precio y calidad a la demanda de los elaboradores de conservas.

La cría de patitos de 1 día hasta el cebado, se viene haciendo últimamente en grandes unidades, de varios miles de patos, por ganaderos integrados o por la propia industria de la transformación, manteniendo instalaciones con salida a parques herbáceos a partir de las 3 semanas de vida.

Otra cantidad de animales preparados para el cebo se importan directamente de Francia para abastecer a parte de los cebadores integrados, sobre todo a los del primer grupo.

Actualmente existen en Navarra del orden de 30 explotaciones profesionales con una capacidad de aproximadamente 80.000 plazas de cebo y unas 30.000 plazas de

cebo. Existe una capacidad de transformar entre 1,5 y 2 millones de patos embuchados al año lo que convierte a Navarra en la mayor zona productora potencial de pato de todo el territorio nacional.

Futuro

El desarrollo de la producción de pato para foie gras en Navarra está condicionado:

- Por una parte, a la evolución y desarrollo de la normativa europea de bienestar animal, que en su recomendación de junio de 1999, prohíbe el uso de jaulas individuales para el cebo y limita la expansión de la actividad a las zonas con tradición en el cebado.
- Por otra, la política de expansión y autoabastecimiento de la firma comercial líder en Navarra y en España. Con un moderno matadero y sala de despiece con capacidad para duplicar el volumen de sacrificio actual, las condiciones para el crecimiento están bien cimentadas.

La prohibición del uso de jaulas individuales no va afectar de manera importante a Navarra, ya que la mayoría de las instalaciones lo son en parques colectivos y las que existen en jaula tienen ya prevista su sustitución.



El crecimiento de la actividad, pasa por llegar a acuerdos de integración empresa transformadora - ganaderos para la cría de patos de 1 a 90 días, que le permita autoabastecerse de patos preparados para cebar en cebaderos integrados, de concepción moderna-industrial.

El desarrollo de pequeñas instalaciones de cebo tradicional en la montaña de Navarra es más incierto, ya que el mercado de este producto es más restringido y sus costes de pro-

ducción mayores. Su evolución dependerá de la demanda que haya en los mercados de alta gama.

La aparición en Navarra de nuevos elaboradores o productores - elaboradores de foie gras es complicada. A la dificultad de llevar a cabo correctamente la producción y elaboración del pato graso, se une la necesidad de una importante inversión y el aumento del capital circulante por el carácter marcadamente estacional de las ventas.

Lo cierto, es que **la producción de pato es muy compleja y requiere conocimiento y experiencia para poder tener éxito en la misma**. Tanto durante la etapa de producción, cría y especialmente el cebado, el momento más delicado de todos y donde el trabajo y el dinero invertido en los 4 meses de crianza puede irse al traste. La elaboración del Foie Gras y de otros productos del pato (confits, jamón, etc) es también muy exigente al ser un producto de alta gama y precio elevado. Por eso mismo, no fueron fáciles los comienzos para ninguno de los que lo intentaron.

Cría de aves de caza

Es una actividad que está tomando bastante fuerza en muchas regiones españolas, por la demanda que hay. Consiste en criar aves de caza en semilibertad para:

- **Repoblar cotos de caza.**
- **Soltar ejemplares en concursos de caza**, dentro de cotos privados. Unas horas antes del concurso se procede a la suelta de aves recriadas en granja.

El sistema de explotación, obliga en la mayoría de las granjas a contar con:

- Una sección de reproductores en jaulas adecuadas, al aire libre, y agrupados en parejas (caso de la perdiz), o en grupos de un macho con varias hembras (faisanes).
- Una incubadora para incubar los huevos fértiles que los reproductores pondrán en primavera.
- Unos cuartos de recría de las aves, con calefacción y bien acondicionados, donde se realizará la cría de las aves el primer mes de vida.
- Unos parques de grandes dimensiones para permitir el vuelo de los animales adultos. Estos parques están cerrados en la parte superior con una malla flexible que evite golpes bruscos de las aves en vuelo. Dispondrán normalmente de una zona de refugio y de matorrales u otros objetos para que se refugien las aves que son picadas por otras ya que se trata de animales sometidos a fuertes jerarquías sociales.

La alimentación es a base de pienso comercial más lo que pueda picotear el animal por los parques. Se venderán cuando alcancen el tamaño adulto y sepan volar correctamente.

Las principales especies que se crían en estas explotaciones son:



- **Perdiz roja:** es la perdiz autóctona, muy difícil de criar en cautividad. Se utilizan para repoblar cotos de caza y alcanzan precios altos.



- **Perdiz gris o griega:** es de mayor tamaño y más adaptada a la cautividad. Se cría para soltar en concursos de caza y también para su consumo en restaurantes o venta en tiendas.



- **Faisán:** es la principal ave que se cría para la suelta en los concursos de caza, ya que su crianza resulta relativamente fácil y los machos tienen un gran tamaño y un colorido espectacular, que hace que sea una pieza muy apreciada por los cazadores, además de una pieza muy fácil de cazar para los principiantes.
- **Pintadas o gallinas de Guinea:** no es muy frecuente, pero se crían en algunas explotaciones, para su consumo o caza.
- **Codornices:** se pueden criar en estas explotaciones en semilibertad. Lo más frecuente en los concursos de caza es que se utilicen codornices de granjas industriales, que sueltan durante 1 o 2 semanas en parques para que aprendan a volar.

Actualmente en Navarra tiene mucha importancia la cría de perdiz roja y cuenta con 6 explotaciones de reproductores con 23.000 reproductores y con 4 explotaciones de cría o cebo con unas 300.000 perdices criadas al año.



Existen 2 explotaciones de faisanes con 150 reproductores y 3000 faisanes en cebo o cría. En el caso de codornices existe una explotación con 400 reproductores y 20.000 codornices cebadas al año.

Además de estas explotaciones profesionales, existen pequeñas explotaciones de menor tamaño de particulares o cotos de caza que crían estas 3 especies de caza.

Palomas

Es una actividad que está empezando a tomar importancia. En el caso de Navarra existen 3 explotaciones profesionales con un censo de 8.000 reproductores.

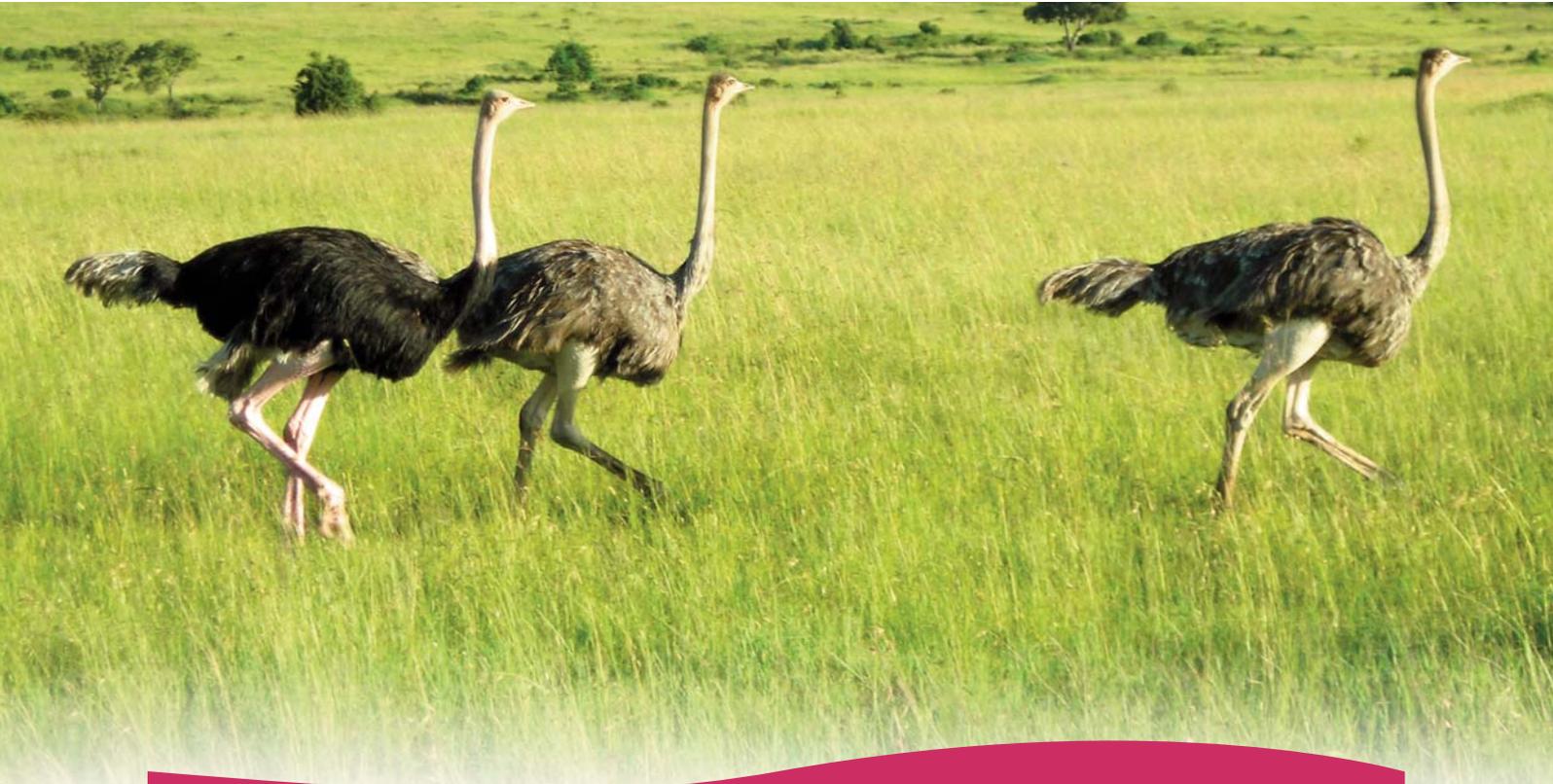
El objetivo de estas explotaciones es la producción de pichones para consumo de carne. Las granjas llevan a cabo su cebo y envían los animales al matadero.

La explotación se estructura en dos fases:

- **Reproductores.** Se forman parejas de puesta que se alojan normalmente en naves estrechas y de diseño muy sencillo. Estos reproductores ponen 2 huevos y los incuban durante 18 días. Nace el pichón y es alimentado por los propios padres.
- **Cebo.** Cuando el pichón está emplumado y alcanza un tamaño suficiente para alimentarse él mismo, se separa de los padres y pasa a los locales de cebo. Se alimenta con pienso hasta que alcanza el peso suficiente para ir a matadero.



El pichón es un producto que cada vez va teniendo un mayor aprecio de los consumidores. Eso puede influir en el crecimiento futuro de esta actividad.



Cria de avestruces en Navarra

A finales de la década de los 90 y principio del actual siglo, surgió en España un gran “boom” en torno a la producción de carne de avestruz, generándose una fuerte especulación alrededor de la implantación de nuevas explotaciones. Como consecuencia, durante unos años proliferaron las granjas.

La explotación de estas aves es muy importante en países como Sudafrica (200.000 avestruces sacrificadas/año) y llegó a alcanzar importancia en países europeos como Italia (existen 3 mataderos), Francia (existe 1 matadero).

Navarra fue una de las regiones de España con mayor implantación de granjas de avestruces. Destacando por la recría de pollitos traídos de África y por la implantación de 2 grandes explotaciones con gran número de reproductores. Incluso se llegó a habilitar un matadero para el sacrificio de avestruces.

Pasados los años iniciales de la especulación, la previsión de venta de carne de avestruz no se cumplió debido a los altos precios de ésta. El resto de productos como la piel tenían difícil salida. El rendimiento económico de estas explotaciones no era el esperado y han ido desapareciendo todas estas explotaciones. Actualmente en Navarra solo quedan 3 pequeñas explotaciones de tipo recreativo.





424

IMÁGENES CEDIDAS POR:
GOBIERNO DE NAVARRA: Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente
ITG GANADERO
INSTITUTO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA DE NAVARRA (ICAN)



La Ganadería en Navarra