La producción de foie gras: la empresa soriana Canard S.A. amplía sus instalaciones

Introducción

El sector avícola tradicional está totalmente dominado por la producción de huevos de gallina y carne de pollo broiler, siendo el resto de producciones, denominadas alternativas, minoritarias en cuanto a volumen económico, pero ricas en cuanto a su calidad y a la diversidad de productos que ofrecen al mercado.

La producción mundial de carne de ave representa más del 30 % del total de carne, ligeramente por debajo de la de porcino, encontrándose muy regionalizada. De estos 80 x 10^6 toneladas - el 85 % - corresponde a carne de broiler. El 83 % de la producción de carne de aves está muy concentrada en cuatro áreas: Estados Unidos —31 %—, China y la Unión Europea —18 % cada uno— y Brasil —16 %—. Concretamente es China el gran productor de carne de pato, con 2,4x 10^6 toneladas y EE.UU. el mayor productor de carne de pavo.

De los datos obtenidos del REGA —Registro de Explotaciones Ganaderas—, en el año 2007 existían en España un total de 13.314 explotaciones avícolas de las que el 73,3 % son de pollos, el 5,6 % de pavos, el 2,8 % de patos y el 1,4 % de ocas, lo que muestra, por tanto, la hegemonía del pollo como productor de carne de ave. En el año 2008 la producción española de carne de pollo alcanzó la cifra de 1.081.503 toneladas, y la de pavo 25.457, lo que significa el 2,53 % de aquélla. Respecto a la producción de carne de pato no hemos obtenido datos fiables, pero se estima que no alcanza más de las 5.000 toneladas/año, al considerar sus rendimientos y el número y tamaño de las explotaciones.

En la Unión Europea la producción de patos se ha multiplicado por 2,5 en los últimos veinte años, siendo esta progresión mucho mayor que en el caso del pavo y del broiler. Esta producción está muy regionalizada y es Francia el primer productor con el 69 % de la producción, seguida de Alemania y el Reino Unido, con el 10 y 16 %, respectivamente.

Las formas de comercialización son variadas, alcanzando el de las canales enteras el 68 %, el 29 % los productos despiezados y el 3 % el comercio de animales vivos. El mercado intracomunitario está dominado por Francia, que aporta casi la mitad de las ventas totales, seguida por los Países Bajos y el Reino Unido, con el 21 y 17 %, respectivamente. El mayor comprador de la Unión Europea es Alemania, con elevadas exigencias en cuanto a calidad. La posición española es poco relevante, aunque se observa una oferta creciente y una demanda cada vez mayor y mas especializada por nuestros consumidores.

Las exportaciones de productos derivados del pato a terceros países están también dominadas por Francia, —55 %—, seguida por Dinamarca y Países Bajos, con el 22 y 8 %, respectivamente. El destino de

Continúa ▶

estas exportaciones es, prioritariamente a Suiza, Extremo Oriente y Japón.

En Francia, principal proveedor de foie-gras al mercado intracomunitario, con el 48 % del total, el 89 % de los patos se producen por el sistema de integración, alcanzando de esta forma una especialización productiva, dado que la fase de cría es decisiva para obtener buenos resultados en la de cebo o embuchado. Los sistemas de ciclo completo representan una complejidad de manejo elevada pues el número de patos/UTH es muy diferente de unas fases a otras y los problemas sanitarios se agudizan al existir animales de distintas edades en la misma explotación.

La producción de patos presenta una característica diferencial con otras aves: la gran diversidad de productos derivados que existen en el mercado, entre los que destaca, por su valor económico, el foie gras.

Lote de patos en un parque de recría, con sus comederos.

El foie gras o hígado graso es aquel que ha sufrido una degeneración grasa o esteatosis, es decir un aumento de los depósitos grasos. Microscópicamente este hecho se aprecia por que en los hepatocitos —células parenquimatosas del hígado— hay una gran vacuola de grasa o bien varias que llegan a deformarlas. Microscópicamente, esta esteatosis se hace evidente por:

-Aumento del tamaño del hígado.

-Adquisición de un color amarillo-pálido.

-Redondeamiento de los bordes

-Consistencia pastosa y fiable.

Son varias las causas que pueden dar lugar al hígado graso, siendo las aves especialmente aptas para ello, ya que naturalmente, y en varias épocas del año y/o estados fisiológicos, realizan una hiperfagia voluntaria que se traduce en el engrasamiento del hígado como reserva energética, necesaria para realizar algunas de sus actividades: puesta e incubación, migración, etc.

Para poder realizar la ingesta masiva de alimento, es necesario que la anatomía del ave lo permita:

-Con gran capacidad de buche, que le permita ingerir grandes cantidades en una sola vez.

-Con órganos parenquimatosos vitales: corazón, riñón e hígado que soportan el acúmulo de grasa sin perder su actividad fisiológica normal.

Estas características anatómicas y fisiológicas las presentan un cierto grupo de palmípedas domésticas —por conservación de su instinto migratorio—, denominadas palmípedas grasas.

Las palmípedas grasas utilizadas en la producción de foie gras, son las ocas y los patos, con gran aptitud para desarrollar un hígado graso mediante la ingestión masiva y repetida de alimentos hipercalóricos, ricos en hidratos de carbono solubles.

La utilización de las ocas en la producción de foie gras ha sido tradicional, incluso se remonta a la antigüedad, y presenta más problemas que la producción con patos, por lo que se utiliza menos, a pesar de su mayor y en algunos casos, su mejor calidad del hígado.

Los tipos genéticos empleados para la producción de carne de pato son dos, el Pekín y el Barbarie, y para la producción de foie gras este último y el pato tipo Mulard.

El pato común, pato Pekín, pertenece al género *Anas*, presenta bajo dimorfismo sexual, gran rusticidad, crecimiento rápido y buenos índices de conversión. La hembra es buena productora de huevos, alcanzando los 160 -200 huevos/año, por lo que en China se utiliza como productora de estos para el consumo. Su resistencia a las enfermedades es alta, por lo que hace de este pato un buen producto.

El pato Barbarie presenta un notable dimorfismo sexual, un peso de machos y hembras con diferencias muy pronunciadas, doblando el macho con frecuencia el peso de la hembra. Es un animal poco precoz, por lo que sus ciclos son largos para obtener una carne de calidad con suficiente contenido en grasa. La puesta en las hembras se inicia en torno a las 30 semanas y apenas alcanza los 110 huevos/año y el periodo de incubación es una semana más largo que el del anterior.

Se trata de un animal del género *Cairina*, y se conoce con varios nombres: Moscovy, pato de la India y pato mudo. Es la última raza de pato utilizado para la producción de foie gras.

Es originario de América Central, donde todavía se encuentra en estado salvaje. Los españoles lo introdujeron en Europa en 1559, y ha sido mejorado y explotado en Francia para sustituir a la oca en la producción de foie gras. Esta sustitución se debe a que son animales que se encuentran próximos a las ocas: pastan hierba, aunque no es imprescindible como en el caso de aquellas, pero son sensibles a algunas enfermedades, a diferencia de otros patos, que no lo son.

El pato tipo Mulard es un híbrido intergenérico que proviene del cruce de las razas Pekin y Barbarie, por lo tanto es estéril. Normalmente se emplea la

Continúa

hembra Pekín, que por su buen potencial de puesta ofrece mejores resultados zootécnicos, y el macho Barbarie. La duración de la incubación es intermedia entre las razas parentales, 31 a 32 días, y el coste del pato de un día es sensiblemente más barato.

Este híbrido tiene una serie de ventajas con respecto al pato Barbarie en cuanto a su aptitud para foie gras, ya que se obtiene un hígado más parecido al de la oca. Otras grandes ventajas son su facilidad de manejo, la menor duración del cebo y la mayor resistencia a las enfermedades.

Sala de cría, con yacija (tres bandas) y piso enrejillado.

Merece la pena destacar que el tipo de animal explotado —Mulard o Barbarie— influye de forma importante en el rendimiento de la mano de obra, y por tanto en el rendimiento económico. De la revisión de los datos de gestión de explotaciones francesas destinados a la producción de foie gras, publicados por ITAVI, se observa que el tamaño de los lotes durante el periodo de cría y recría es mayor —casi el doble— en las explotaciones de pato tipo Mulard, por lo que el número de animales por criador y año es también mayor en este caso. Durante la fase de cebo, aún con el mismo número de animales por lote, el rendimiento de la mano de obra es mayor por la rotación más corta, y por tanto, por el mayor número de lotes por criador y año.

Otro factor que favorece el mejor rendimiento económico a favor del pato tipo Mulard es que la densidad por la unidad de superficie en la fase de cría es mayor, por lo que la inversión por plaza es menor en este caso. Por último, dado que el peso de entrada a cebo es mayor en el pato Barbarie, éste presenta peores índices de conversión durante la fase de cebo, y por lo tanto, mayor coste de producción.

CARACTERÍSTICAS Y ACTIVIDAD DE CANARD S.A.

Reseña de la empresa

La empresa CANARD SA se constituye en 1989, por un grupo de accionistas sorianos y empieza a comercializar sus productos en el año 1991. Actualmente cuenta con el ciclo completo de producción y transformación, con una plantilla de 28 trabajadores y sus productos se distribuyen en toda España, aunque una parte, creciente, se dedica a la exportación.

Está integrada en la Asociación Española del Hígado Graso —ASEHGRA—, y ésta a su vez, con otros países europeos en la Asociación Europea del Foie-Gras.

Desde sus inicios se ha dedicado a la producción de patos para foie gras y a la transformación y comercialización de este y sus derivados, siendo actualmente tres las líneas de producto que desarrolla:

-Ultracongelados, tanto hígado como carnes

-Refrigerados, foie gras fresco, entero y bloque, con un 98% de hígado, y parfait y mousse, especialidades con cantidades decrecientes de foie gras; además de carnes, paté, confit y jamón.

-Conservas, con las mismas especialidades que los refrigerados.

Actividad productiva

Canard S.A. dispone en Abejar, a 1.138 m de altitud, en la entrada a la zona de pinares de la provincia de Soria y a 20 km de la capital, de amplias y modernas instalaciones de cría, recría y cebo —embuchado—, así como de matadero y fábrica.

Para la producción de patos dispone de naves cerradas, de 12,00 m de anchura y 2,50 m de altura en el alero, climatizadas y con buen aislamiento, con 1/3 de suelo enrejillado y el resto de piso continuo en el que se coloca viruta, para realizar la fase de cría. Los patitos —lotes de 800 a 1000 cabezas— llegan con un día de edad, de incubadoras francesas y permanecen en esta instalación hasta los 21 días, edad a la que alcanzan un peso de 900-1.000 g y un emplume correcto, lo que les permite afrontar posteriormente la estancia en el exterior y soportar las inclemencias climatológicas en la fase de recría.

Dado el alto contenido en agua de las heces del pato, la densidad es menor o igual a 6 patos/m^2, y se utiliza abundante viruta gruesa de madera, que presenta mejor absorción de la humedad. La temperatura del local durante esta etapa oscila desde los 25º C al principio —entrada de los patitos—, pero con calor focal de 37º C, hasta llegar a la temperatura ambiente los últimos días —previos al paso a la fase de recría—. La calefacción consiste en pantallas de gas, con sus correspondientes termostatos.

La alimentación se realiza “ad libitum”, con un pienso de arranque en gránulo fino, suministrado en tolvas circulares, cargadas manualmente. Los bebederos son de campana. Ambos se encuentran suspendidos, con la posibilidad de elevarlos a medida que aumenta el tamaño de los animales.

Continúa

Tras esta fase de cría, los animales pasan a la etapa de recría, que dura 10 semanas, es decir hasta que llegan a las 13 semanas de vida. Durante esta etapa, deben llegar los patos a alcanzar los 4,2 – 4,3 kg de peso vivo y han de conseguir un desarrollo armónico y adecuado para afrontar la fase de cebo con gran capacidad pulmonar y de buche y con las mejores condiciones sanitarias.

Esta fase la desarrollan al aire libre, utilizando amplias superficies, como mínimo de 6 m^2/pato. En estas áreas los animales disponen de vegetación herbácea, arbustiva y arbórea, robles en su mayoría, que les proporcionan refugio de las rapaces y sombra durante el verano. Disponen también de refugios, a base de túneles de chapa galvanizada, de 6,0 m de anchura y 60 m de longitud, con acceso por ambos frontales y divididos en la mitad, para ofrecerles una zona cubierta, seca y sin corrientes de aire.

El pienso, suministrado "ad libitum" hasta los últimos días se coloca en tolvas de chapa galvanizada y el agua en bebederos de nivel. Unos y otros se encuentran distantes para forzar el movimiento de los animales.

Los últimos días de recría se efectúa un racionamiento horario, alternando los días de suministro de pienso y de ayuno, con el fin de provocar una ingestión importante en los momentos de suministro de pienso y alcanzar así un buen desarrollo del buche, clave para tener éxito en la fase de cebo.

Parque de recría al aire libre, con el cobertizo al fondo.

Esta fase de recría es decisiva para unos resultados zootécnico y económico adecuados, pues es larga y constituye la antesala del cebo, etapa corta pero intensa.

Las dos últimas semanas de vida, denominadas de cebo o embuchado, los patos se alimentan en alojamientos cerrados, utilizando jaulas individuales y la base del alimento es maíz cocido y corrector vitamínico-mineral. Esta ración les aporta la energía necesaria para el engrasamiento del animal y, sobre todo, de su hígado, alcanzando consumos de hasta 1 kg/día.

Variedad de productos de pato de la marca «Malvasía», elaborados por Canard, S.A.

Actividad transformadora

Desde sus inicios la empresa construyo un pequeño matadero, sala de despiece y sala elaboración, habiendo instalado recientemente un moderno y amplio matadero y fábrica, que permite procesar los animales producidos en su granja y los suministrados, tras el cebo por alguna empresa de la provincia de Soria.

Rendimientos

Los animales sacrificados, con un peso vivo de 5,80 – 6,00 kg, son desplumados, eviscerados y extraído su hígado, pasando las canales a refrigeración para su despiece al día siguiente. Los hígados son clasificados, para decidir su forma de elaboración en función de su calidad y ausencia de anormalidades.

El peso de la canal, eliminando el cuello y las patas se sitúa entorno a 3,5 kg, y son destinadas al despiece, comercializándose en su mayoría en conserva.

De los datos facilitados por responsables de la empresa, aportamos los resultados medios del despiece, que arroja unos pesos de:

Hígado ..... 600-620 g
Magret ..... 800-850 g
Muslos ..... 850-900 g
Alas ..... 350-360 g
Solomillos ..... 65-75 g
Molleja ..... 90 g

Por último, queremos agradecer a la empresa CANARD S.A. por habernos facilitado el acceso a sus instalaciones y por el suministro de resultados técnicos.

Jesús Ciria Ciria

Dr. Ingeniero Agrónomo
Catedrático de Producción Animal
Escuela Universitaria de Ingenierías Agrarias. Soria
Socio fundador de AviAlter