

## Un aviario de 10.000 ponedoras reemplaza al enjaretado

**PARTENARIATO COOPERL. Stéphane e Isabelle Maillard han sustituido el sistema de suelo en slats de uno de sus gallineros por un aviario Volito para poder aumentar el tamaño del lote y facilitar la limpieza al final de la manada**

Bien mantenido, el gallinero de puesta al aire libre de la granja de los Pallières de Beslon, en la Mancha, aparentaba ser mucho más nuevo que sus doce años de edad. El equipamiento interior, con slats y una hilera de ponederos laterales, se podría haber usado sin duda durante unos cuantos años más. El verano pasado, Stéphane e Isabelle Maillard, productores de huevos al aire libre, asociados de la Cooperl, decidieron reemplazarlo por un aviario de la marca Volito. Esta inversión les ha permitido aumentar el tamaño del lote de 6.000 a 10.000 gallinas -a 15 aves/m<sup>2</sup>- con una misma superficie de suelo. Pero, sobre todo, los avicultores esperan conseguir con este cambio una mayor comodidad para el trabajo, en particular en el momento de la limpieza.

*“Desmontar el enjaretado de madera y evacuar cerca de 80 centímetros de excrementos era verdaderamente fastidioso”,* señala Isabel Maillard. Este trabajo se ha facilitado con el aviario “Vita 2”, equipado con dos pisos y con cinta recogedora de heces. *“Estas últimas se desecan por un sistema de recuperación del aire caliente a nivel del caballete del tejado y se evacuan dos veces por semana”,* explica Isabelle. *“Esto permite también limitar la presencia de amoníaco y de moscas en el interior del edificio,”* prosigue Johanne Oesterdiekhoff, de Volito.

Instalado en el edificio de 10 metros de ancho, el aviario está constituido por dos hileras de módulos de 3 metros de ancho por 56 metros de longitud. *“Está concebido para simplificar la vigilancia y facilitar la circulación de las*



Los nidales están equipados con un fondo eyector con cremallera. El criador puede vigilarlos por detrás circulando por el pasillo central

## Una docena de restaurantes promociona el pichón típico de Tierra de Campos

Una decena de restaurantes de la zona vallisoletana de Medina de Rioseco ha participado, del 3 al 11 de diciembre pasado, en las jornadas gastronómicas «La cocina del pichón en Tierra de Campos».

La iniciativa ha estado organizada por la Asociación de Empresarios y Profesionales de Medina de Rioseco y Comarca, en colaboración con la Diputación de Valladolid y el Ayuntamiento riosecano. Su objetivo ha sido fomentar la gastronomía y el turismo, «dando a conocer los recursos de la comarca, tanto culturales como gastronómicos», según una información de la Diputación. Estos recursos representan «un factor diferenciador de otras ofertas turísticas, conscientes de la importancia que tiene recuperar aspectos y recetas de la tradición culinaria en nuestra cocina», ha destacado la institución provincial.



Los pichones típicos de Tierra de Campos son de palomas bravías y zuritas, alimentados a base de cereales y leguminosas en los campos de esta zona del norte de Valladolid, donde se conservan numerosos palomares tradicionales (\*). EFEAGRO.

(\*) Para mayor información sobre este tipo de explotación, tan tradicional de la zona, ver los artículos publicados en los números de agosto y noviembre del 2009 en esta misma sección.

## La empresa Cascajares abre nueva fábrica en Canadá

La industria alimentaria Cascajares, que tiene su sede en la localidad palentina de Dueñas, ha iniciado el pasado noviembre la producción en su nueva fábrica de Canadá, en la que ha invertido 3 millones de dólares para intentar alcanzar un volumen de ventas de 1,3 millones de euros en 2012.

El pasado noviembre salieron los primeros pedidos de las nuevas instalaciones que Cascajares ha levantado en Saint Hyacinthe, en la región canadiense de Quebec, según anunció su director general, Alfonso Jiménez.

Las nuevas instalaciones ocupan un espacio de 1.200 m<sup>2</sup> y se levantan justo al lado de la fábrica que el gobierno canadiense cedió a la empresa palentina hace tres años, para "tantear" un mercado entonces desconocido y ahora con "una demanda cada vez más creciente" de los productos que elabora Cascajares, ha indicado Jiménez.



Con la nueva fábrica Cascajares obtiene además el permiso federal para salir con sus productos desde la región de Quebec al resto de Canadá y sobre todo a Estados Unidos y México. El objetivo es ahora la parte anglófona de Canadá, -hasta ahora con la fábrica cedida por el Gobierno solo podían vender en la parte francófona- y estos otros dos países.

"Mercados a los que desde España no podíamos acceder pero que nos abren ahora sus puertas con la nueva factoría", ha explicado Jiménez, quien ha destacado que solo la parte anglófona de Quebec supone un mercado potencial de 24 millones de canadienses con una economía "espectacular, nada de paro y un consumo interno grandísimo. Pero esto sin olvidar que el gran

Continúa ►

## ► Un aviario de 10.000 ponedoras reemplaza al enjaretado



El aire caliente de la parte superior se aspira mediante un ventilador y se introduce en las conducciones, difundiéndose después sobre las cintas de deyecciones por medio de tubos de PCV agujereados

*gallinas de un piso al otro*", precisa el fabricante. Los dos niveles de ponederos integrados se hallan a la altura del hombre.

### Pasillo de vigilancia

Los ponederos están controlados por la parte de atrás y situados a lo largo del pasillo central protegido por una red, lo que evita que las gallinas vuelen de un módulo al otro e impidan el paso del avicultor. Los nidales están equipados de un fondo eyector con cremallera. *"Levantándola mediante una cabría se puede comprobar rápidamente la ausencia de gallinas o de huevos. Además el acceso por detrás del nidal facilita la aplicación de tratamientos contra los piojos en zonas habitualmente difíciles de alcanzar"*. Los criadores, acostumbrados a la configuración de los ponederos laterales, han preferido conservar las cintas de recogida de huevos delante de los ponederos, aunque habría sido posible situarlos detrás, en el pasillo central. Las cintas están protegidas por una cubierta de conglomerado de madera.

### Iluminación simulando el atardecer

La iluminación está constituida por cuatro hileras de fluorescentes de alta frecuencia de 36 vatios, de intensidad y consumo eléctrico variables: dos están situadas en el techo y dos están en las paredes transversales con los colocados verticalmente. Se completa con dos guirnaldas de LEDs bajo los módulos a nivel del suelo -fuerte intensidad luminosa- y cerca de los ponederos -menor intensidad- para iluminar entre los nidales y las pipetas. Este dispositivo de iluminación permite programar un apagado progresivo e incitar a las gallinas a aselarse. Los fluorescentes del techo son los primeros en apagarse, seguidos por los de las paredes y por las guirnaldas del suelo.

El acceso por debajo de los módulos se mantiene cerrado durante las cuatro o cinco primeras semanas mediante una rejilla extraíble. Después de esta fase de aprendizaje, las gallinas -de la estirpe Lohmann Brow- podrán circular a todo lo ancho del edificio. El acceso al parque exterior se realiza por un solo lado.

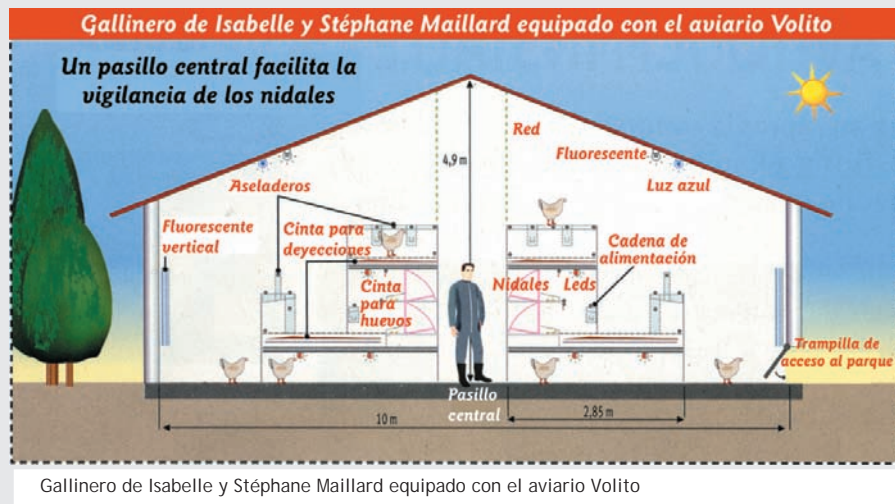
Continúa ►

## ► Un aviario de 10.000 ponedoras reemplaza al enjaretado

### 18 euros invertidos por ponedora

Cuando la yacija de los pasillos laterales pasa de los cinco o seis centímetros de espesor se la recoge por parte de un operario de la granja y se arroja sobre las cintas de recogida de gallinaza. Posteriormente, la evacuación de éstas se realiza de dos a tres veces durante el tiempo en que permanece el lote.

La inversión realizada ha sido de 18 euros por gallina, o sea 180.000 euros financiados en su totalidad por un préstamo a doce años del crédito agrícola.



Gallinero de Isabelle y Stéphane Maillard equipado con el aviario Volito

## DOS MILLONES DE POLLITAS POR AÑO

### Cooperl aves

La Cooperl ha venido desarrollando una actividad avícola desde el principio de los años 1990.

**Desde el 2010, las actividades no porcinas** de la cooperativa se han reagrupado en ABV - Agrofourniture, Bovin Volailles-. Cuentan con cinco técnicos avícolas repartidos entre la Bretaña, una parte de Normandía y los Países del Loira.

**La actividad de puesta** representa 2 millones de pollitas y 1,6 millones de ponedoras -suministro de pienso y contrato de adquisición de los huevos-; el 70% de la producción es en estándar y el resto es al aire libre, con label rojo o en suelo.

**En pollitas**, la Cooperl se halla presente en todos los segmentos, incluido el bio. Sus destinos son los centros de acondicionamiento, las industrias del huevo y los comerciantes. *“La planificación se hace en función de las necesidades del cliente”*, precisa Patrick Commereuc, comercial de Huevos de Cooperl Arc Atlantique. *“Como cada granja se adjudica a un centro de acondicionamiento se favorece la proximidad”*.

**En carne**, su actividad representa 70.000 m<sup>2</sup> de gallineros en producción estándar.

Armelle Puybasset

Réussir Aviculture, 2011: 10, 24 - 25

## ► La empresa Cascajares abre nueva fábrica en Canadá

objetivo de Cascajares con este plan de negocio es acceder a la costa este de Estados Unidos, un mercado que valora mucho los productos de alta gama y la gastronomía española.

Las instalaciones canadienses se inauguraron en diciembre pero ya en noviembre los productos de Cascajares comenzaron a salir de sus líneas de producción.

La empresa palentina que nació en 1992 por iniciativa de sus propietarios, Alfonso Jiménez y Francisco Iglesias, y 50 trabajadores, ha facturado 5,7 millones de euros en 2010 y prevé alcanzar la cifra de los 7,2 millones en 2011. Esto es a pesar de un descenso de las ventas nacionales, que se ha logrado equilibrar con un incremento en las exportaciones a países como Portugal, Francia, Italia, Finlandia, Holanda, Grecia, Alemania y Hong Kong, así como con el negocio abierto en Canadá.

De hecho la compañía pretende que las cifras de exportación e internacionalización, con su fábrica de Canadá y la delegación abierta este año en París, alcancen el 50 % del negocio en 2016. Para empezar, ya en 2010, Cascajares incrementó su facturación en exportación casi un cien por cien respecto a 2009, al pasar de 280.000 euros hasta los 550.000 de 2010. EFEAGRO. ●

## La producción española de foie gras se mantendrá en 850 toneladas en 2011

España es, junto con Francia y Bulgaria, uno de los principales productores de la Unión Europea - UE - de foie gras de pato, con un volumen previsto para 2011 de 850 toneladas, cifra similar a 2010, según datos de la Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas (Interpalm).

Las cifras de Interpalm recogen que la UE obtendrá un total de 24.018 toneladas de foie gras en 2011, frente a las 23.078 de 2010, de las que 19.745 corresponden a Francia, 2.600 a Bulgaria, 800 a Hungría y 23 a Bélgica.

Fuentes de la Interprofesional han precisado que España es el segundo mayor consumidor de foie

Continúa ►

► La producción española de foie gras se mantendrá en 850 Tn en 2011

gras del mundo, con 3.278 toneladas en 2010, por detrás de Francia -18.800 toneladas- y actualmente adquiere del exterior 919,6 toneladas de preparaciones de foie gras y 1.720,6 toneladas de foie gras crudo.

Han destacado que estas importaciones se han ido incrementando en los últimos dos años porque los restaurantes no se están surtiendo de producto local, cuya calidad es mayor que la del importado.

En este sentido, las mismas fuentes han destacado que la producción española es artesanal y que la cría del pato para foie gras es «la más respetuosa que existe para las aves», ya que durante la cría, el ave tiene hasta 5 metros cuadrados de espacio en plena libertad y solo durante los últimos 13 días previos al sacrificio están en un parque colectivo.



Además, han recalcado que con el objetivo de asegurar que el producto llega convenientemente refrigerado y preparado para su elaboración y consumo, el hostelero puede visitar las instalaciones de cría y transformación.

Del total de la producción española de foie gras, el 60 % se dirige a la hostelería, el 30 % a la distribución y el 10 % a tiendas "delicatessen".

Han asegurado que el mayor problema del sector es la falta de conocimiento sobre la biología del pato y que estudios científicos explican que el hígado graso o foie gras es una "delicatessen" preparada siguiendo procesos naturales, en los que se aprovecha la capacidad natural del pato para acumular grasa en su hígado, aumentando de esta forma su tamaño antes de la migración.

En este sentido, han recalcado que el animal no sufre ningún daño y que el foie gras es «un hígado sano, de un pato sano cuidado en las mejores condiciones y alimentado con cereales de alta calidad». EFEAGRO. ●

## La 38ª Feria Avícola de la Raza Prat

Como ya es habitual en las cercanías de las fechas navideñas de todos los años, durante el fin de semana del 16 y 18 de diciembre pasado, la población barcelonesa de El Prat de Llobregat celebró la Feria Avícola de este nombre, en esta ocasión en su 38ª edición.

Centrada monográficamente en la exhibición de una de las razas de gallinas más clásicas de nuestro país, concurren a la Feria unas 130 aves de la raza Prat de su variedad clásica -la "leonada" -, aportadas por una docena de criadores, dominando los gallos, seguidos de las gallinas y de algunos capones así como de unos pocos ejemplares de la variedad blanca. Todas las aves se hallaban ubicadas en un amplio pabellón, en el cual se podían adquirir pollitos de esta raza, mientras que al lado, otro pabellón estaba dedicado a la degustación del pollo.



Foto: Aureli Mercia

El «podium», con los tres gallos mejores seleccionados.

La Feria se inauguró el día 16 por la tarde, habiendo sido evaluadas previamente las aves por un Jurado compuesto por José A. Castelló, Director de la Real Escuela de Avicultura, Amadeu Francesch, responsable del Programa IRTA de Conservación de Razas Autóctonas, Lorenzo Álvarez, Profesor de la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona, Valentina Guisado, Presidenta de la Associació de Criadors del Pollastre y Capó del Prat, y Mercedes Bajauli, veterinaria de esta última.

Los premios se otorgaron a las aves, clasificadas por categorías, en gallos y gallinas jóvenes y adultos, parejas y capones, todos aquellos atendiendo a sus características fenotípicas y estos últimos sólo a su peso, generalmente comprendido entre 4 y 5 kg, pero cabiendo destacar que el ganador de este año arrojó un peso vivo de 5,4 kg. La entrega de premios tuvo lugar el día 18 de diciembre en un acto presidido por el Alcalde de la población, Lluís Tejedor, quien animó a los criadores a seguir perseverando en la conservación y mejora de la raza.

En lo que se refiere a la degustación abierta al público del pollo del Prat, ésta se podía realizar en el pabellón adjunto, habiéndose servido durante todo el fin de semana varios miles de raciones del mismo. Aparte de ello, en la misma Feria también se expendían canales de pollo y de capón, este último

Continúa ►



Foto: Aureli Mencía

Los galardonados, con las autoridades de El Prat de Llobregat.

al elevado precio de 26 €/kg, al que ya nos tiene acostumbrado este producto. Y mientras, en otro pabellón en el que se exhibía una muestra comercial de una amplia gama de productos alimenticios, la granja Torres -ya conocida de nuestros lectores por haber publicado un reportaje de la misma en el número de enero del 2009- expedía canales de pollos de la misma raza, con una diferencia a destacar por los diferentes precios de los dos sexos: a 13,50 €/kg los «pollastres» y a 9 €/kg las hembras. Sin embargo, el éxito de esto fue tan absoluto que una jornada antes de clausurarse la Feria ya se habían acabado las existencias y quienes tenían interés en degustar un pollo del Prat tenían que acudir a alguno de los restaurantes de la población que, habiendo secundado la iniciativa, presentaban este producto en sus menús.



Foto: Aureli Mencía

Manifestación del instinto combativo de los gallos de la raza Prat.

Por otra parte, en la semana anterior a la Feria, concretamente el 2 de diciembre, tuvo lugar la acostumbrada Jornada de divulgación de los principales productos que se iban a exhibir en la misma, el ya conocido pollo de la raza Prat y las no menos conocidas alcachofas locales que, como mencionó el Alcalde, se espera que pronto puedan contar con su IGP -«indicación geográfica protegida»-. En lo referente a la avicultura, a destacar las conferencias impartidas por el citado Amadeu Francesch, sobre «Influencia de la edad en las características productivas y la calidad del pollo de la raza Prat» y por Ramón Cedó, Veterinario de la Federación Avícola Catalana, sobre «El huevo de la raza Prat, un alimento completo». ●

## Éxito de visitantes en la Fira del Gall de Vilafranca del Penedés

El 17 y 18 de diciembre pasados se celebró una nueva edición del ya tradicional Fira del Gall en Vilafranca del Penedés, una feria centenaria que pervive con gran fortaleza adaptando las costumbres centenarias de la misma a los formatos actuales, consiguiendo una notable afluencia de visitantes y un importantísimo impacto de la raza Penedesenca en el ideario gastronómico de estos últimos.

Vilafranca del Penedés se encuentra a medio camino de Barcelona y Tarragona siendo una de las capitales de comarca con más tradiciones e, indiscutiblemente, una de las zonas vitivinícolas más importantes de España. Esta mezcla se podía apreciar muy fácilmente en las diferentes actividades y mercados presentes en la feria, entre ellos el mercado artesanal, el de aves vivas, las degustaciones de vinos y quesos, las actividades Gourmets y una expo-



El Dr. Amadeu Francesch recibió un reconocimiento público a su labor al frente de la recuperación y mejora de la raza penedesenca.



Muchos visitantes utilizaron el servicio de matadero para los animales que compraban en vivo.

sición de aves de la raza penedesenca acompañados por otra de las de la raza Pinta Asturiana.

Mientras que la base de la "Fira del Gall" era la venta de gallos y gallinas en vivo que los visitantes se llevaban para tener en sus casas de campo, actualmente la venta de animales para consumo es muy elevada, ofreciéndose además un servicio de matadero gratuito al comprarlos. Realmente era simpático oír a matrimonios discutiendo para escoger uno o otro animal para llevarlo, una vez desplumado y limpio, a casa. Comentarios como "mira que cresta tan sana", "que plumas tan brillantes", "que vigor tiene", "que patas tan fuertes" y otra multitud de detalles permiten percibir una buena continuación para estas producciones minoritarias y alternativas.

Este mercado tradicional de venta de animales venía acompañado por un mercado de artesanos, que atrae multitud de visitantes y que complementa el día con un buen paseo, viendo quesos, arroces, jabones, pinturas, bisutería, cuadros, miel, etc. en una heterogénea exposición, pero que da una sensación real de encontrarnos con productos tradicionales, ecológicos, artesanos en definitiva, otorgando un reconocimiento de calidad de facto a todos ellos, incluyendo a los animales comercializados, y por tanto pagando una sobreprima importante por su calidad.

Acompañando y potenciando la feria encontramos en el recinto ferial un espacio con actividades continuas dedicado a la cata de vinos, quesos y otros productos Gourmet. Justo al lado había una enorme carpa cubierta donde se realizaba una muestra de cocina con la raza penedesenca como motivo principal y que estaba abarrotada de público con un éxito rotundo.

No podemos olvidar el acto realizado en el Ayuntamiento de la población donde se hizo un reconocimiento público a los responsables de la recuperación actual de la raza penedesenca que estuvo en un serio peligro de extinción, el Dr. Amadeu Francesch, genetista que recuperó y fijó el patrón racial, y al Sr. Antoni Jordá, veterinario que logró reunir el plantel genealógico de gallinas para hacerlo posible. ●



La raza penedesenca pone unos huevos morenos oscuros característicos.



Los animales expuestos para la venta tuvieron mucho éxito.



El criador Enric Ferré sosteniendo un magnífico ejemplar de la raza penedesenca.