LOS AVICULTORES FRANCESES PIDEN QUE SE REPERCUTA EN EL PRECIO VENTA PÚBLICO EL INCREMENTO DE COSTE DE LAS MATERIAS PRIMAS

El aumento de los costes de las materias primas en el mercado mundial ha comportado un incremento del 14,7% en el precio de los piensos.

Con este motivo, los avicultores franceses han solicitado a los distribuidores tengan en cuenta este incremento en sus negociaciones con las empresas, ya que ello aumenta el costo del pollo en un 7,7 %.

Con el aumento de los precios de las materias primas en todos los mercados mundiales el ITAVI ha revisado al alza los índices de costes de los piensos para todas las especies avícolas.

En comparación con el pasado octubre de 2020, el índice del pienso para el pollo estándar - broiler - aumentó un 4,8 %, el del destinado al pavo un 5,5 % y el de la gallina ponedora un 4,9 %.

En el caso del pollo, a partir del 1 de diciembre de 2020, el aumento del coste de las materias primas ha conducido en Francia a un aumento del 14,7 % en el costo de la alimentación y de un 7,7 % en el precio de coste total del ave.

Por otra parte, los indicadores interprofesionales de los acuerdos de 3 de mayo de 2011 muestran un impacto insuficiente del costo de las materias primas en los últimos tres meses, lo que debería conducir a renegociaciones con el sector de la distribución.

"Sin embargo, los mensajes recientes de la gran distribución hacen pensar que el ambiente no es propicio para aumentos en la retribución para los productores, sino más bien la indiferencia y, en el peor de los casos, un descenso", dice la Confederación Francesa de Avicultura – CFA – en un comunicado.

REVALORIZAR EL PRECIO PAGADO A LOS AVICULTORES DE CARNE

Los productores están atravesando ahora una situación difícil, en la que, además del aumento del coste del pienso, hay costes relacionados con las inversiones o cambios en las especificaciones para satisfacer las nuevas expectativas de las empresas. Estos cambios no aportan aumentos de productividad, sino todo lo contrario.

"Una revalorización del precio pagado a los productores, a través de una repercusión de los mayores costos de producción, es vital", explica Jean-Michel Schaeffer, presidente de la CFA. E Isabelle Leballeur, Secretaria General añade: **"Los criadores están dispuestos a participar en el esfuerzo, pero sin repercusiones, siendo probable que la situación sobre el terreno y las relaciones con los operadores sean más enconadas. La comprensión y la solidaridad mostradas por los distribuidores durante los dos confinamientos también deben reflejarse en las negociaciones sobre los precios"**.

NOTICIAS

EL MAYOR PROVEEDOR DE CARNE DE LA UE SE UNE AL COMPROMISO DE "BETTER CHICKEN COMMITMENT"

Uno de los mayores importadores de carne en la UE, Jan Zandbergen Group, ha anunciado que suministrará pollos cumpliendo los criterios de bienestar más elevados del Compromiso de Mejor Pollo – BCC – ("Better Chicken Commitment") (*).

El distribuidor, con sede en los Países Bajos, se ha comprometido a suministrar pollos criados en condiciones de mayor bienestar a todos sus clientes actuales y futuros, uniéndose a la empresa "2 Sisters Food Group", que hizo una promesa similar en 2018.

La medida ha sido bien recibida por las ONG defensoras del bienestar animal y según Vicky Bond, Directora Gerente de The Humane League, del Reino Unido, "hay un movimiento cada vez mayor de empresas que se comprometen con sistemas de bienestar superior, y esta promesa no sólo les permitirá cumplir sus compromisos, sino que también alentará a muchas más a hacer lo mismo".

Por otra parte, Jochem Versloot, uno de los directores del Grupo Jan Zandbergen, dice: "Uno de nuestros valores fundamentales es asumir la responsabilidad, lo que significa también Responsabilidad Social Corporativa, incluyendo el bienestar animal. La mayoría de los productos de pollo que suministramos ya cumplen con estándares más altos de lo que exige la legislación de la UE. Sin embargo, no todos los proveedores todavía son capaces de cumplir con los patrones más altos deseados. Con nuestro compromiso de apoyar a la BCC, alentamos a varios productores de todo el mundo a cumplir con los estándares del mismo y también nos esforzaremos en ayudarles en esta transición a adaptarse a estas normas de bienestar".

El BCC contiene seis medidas: prohibir las razas de rápido crecimiento, reducir la densidad de población, proporcionar luz natural y recursos de enriquecimiento ambiental, reducir el estrés del sacrificio, cumplir con todas las leyes y reglamentos de la UE y garantizar la auditoría de terceros.

Desde su creación en 2018, más de 190 empresas del Reino Unido y de la UE en todos los sectores se han comprometido a cumplir los criterios para 2026, incluidos KFC, Nestlé, Unilever y Pizza Hut.

(*) Ver el detalle de este compromiso en el artículo de José A. Castelló "Ahora le toca al pollo", publicado en el número de marzo del 2020 de Selecciones Avícolas, teniendo en cuenta de que en él se hablaba del ECC – "European Chicken Commitment" -, equivalente al BCC de esta noticia.

EE.UU. 350.000 $ EN NUEVAS BECAS DE INVESTIGACIÓN

En Estados Unidos, las entidades US Poultry y US Poultry Foundation han aprobado la concesión de 350.000 $ - unos 295.000 € - para **5 nuevas becas de investigación** destinadas a 4 Universidades, en base de las recomendaciones del Comité Asesor de Investigación de esta última, tras evaluar las propuestas para determinar su valor para el sector avícola.

El amplio programa de investigación de la Asociación se remonta a principios de la década de 1960 y poco a poco ha incorporado todas las fases de la producción y procesado de las aves y los huevos. Desde el inicio del programa US Poultry ha reinvertido más de 33 millones de dólares en el sector en forma de becas a la investigación, entregadas a más de 50 universidades e instalaciones federales y estatales.

Las becas de investigación de este año son para los siguientes estudios:

"Papel de la variación inicial de la temperatura de incubación en el desarrollo de la miopatía de las "pechuga de madera" en los broilers", para la Universidad de Auburn, financiado en parte por la Fundación Koch Foods.

"Evaluación del impacto de los suplementos alimenticios en la selección de Escherichia coli patógeno aviar – APEC –", para la Universidad de Georgia, financiado en parte por la Fundación Mar-Jac Poultry.

"Papel de la proporción del tamaño de las partículas de carbonato cálcico y los fitatos para la puesta final de las gallinas de cara a la calidad de la cáscara", para la. Universidad de Mississippi, financiado en parte por la Fundación Centurion Poultry.

"Mejora de la la inmunogenicidad y la eficacia protectora de las vacunas recombinantes contra la laringotraqueitis infecciosa" en los broilers", para la. Universidad de Carolina del Norte, financiada en parte por la Fundación Mountaire Corporation.

"Serotipado de alta resolución de Salmonella para mejorar la vigilancia en pavos" para la Universidad de Georgia, financiado en parte por la Fundación Cargill.

NETPOULSAFE: UNA RED EUROPEA H2020 PARA MEJORAR EL CUMPLIMIENTO DE LA BIOSEGURIDAD EN LA INDUSTRIA AVÍCOLA

El proyecto NETPOULSAFE **"Networking European poultry actors for enhancing the compliance of biosecurity measures for a sustainable production"**, enmarcado en el Horizonte 2020, comenzó el 1 de Octubre de 2020. El principal objetivo de este proyecto es **mejorar la bioseguridad de las granjas avícolas**, a través de la compilación, validación y puesta en común de medidas de apoyo que ayuden a la aplicación efectiva de la bioseguridad.

El proyecto NETPOULSAFE, iniciado el 1 de octubre, tiene como objetivo mejorar el cumplimiento de la bioseguridad en la producción avícola mediante la compilación, validación y puesta en común de medidas de apoyo en 7 grandes países productores avícolas - Francia, España, Italia, Hungría, Bélgica, Países Bajos y Polonia -, gracias a 7 redes internacionales.

Estas medidas de apoyo se definen como prácticas que contribuyen a la aplicación efectiva de la bioseguridad y que pueden ser aplicadas directamente por los ganaderos, los veterinarios y la administración. Se trata de un proyecto financiado por el Programa de Investigación e Innovación de la UE Horizonte 2020 en virtud del Acuerdo de subvención N.º 101000728, tiene un presupuesto global de aproximadamente 2 millones de euros y se desarrollará durante 3 años, entre octubre de 2020 y septiembre de 2023.

La mejora de las prácticas de bioseguridad se basará en unas medidas de apoyo en el campo, teniendo en cuenta el punto de vista técnico y socioeconómico. El análisis y aplicación de estas medidas se validarán en explotaciones avícolas piloto y se difundirán directamente a los granjeros, técnicos y veterinarios.

La divulgación de las medidas pertinentes tendrá lugar gracias a material adaptado - audiovisuales, fichas técnicas y módulos de aprendizaje electrónico -, que se elaborará conjuntamente con las redes nacionales para garantizar su aceptación. Esta divulgación se compartirá a través de los medios más consultados y una plataforma online especializada, que estará a disposición de todos los interesados para la primavera de 2021.

EL SECTOR AVÍCOLA ES UNA DE LAS PRINCIPALES PRODUCCIONES GANADERAS DE EUROPA

En 2018, se produjo alrededor de 15,2 millones de toneladas de carne de ave y más de 7,5 millones de toneladas de huevos, con una facturación de 21.200 millones de euros y 960 millones de euros, respectivamente. Sin embargo, al igual que en otras producciones ganaderas, las epidemias como los episodios de gripe aviar de 2015 y 2017, o las toxiinfecciones alimentarias producidas por *Salmonella* o *Campylobacter* tienen una implicación económica muy alta en el sector avícola.

Por ello, **las medidas de bioseguridad son una herramienta muy útil para prevenir la propagación de enfermedades y salvaguardar las explotaciones avícolas** de manera competitiva y sostenible.

Aunque las buenas prácticas de manejo y bioseguridad son ampliamente conocidas, su aplicación práctica no siempre es óptima. Así, con este proyecto se pretende **aportar el apoyo y los medios necesarios a todos los eslabones de la cadena de producción** para que se apliquen eficazmente las prácticas de bioseguridad en todas las granjas avícolas europeas.

ENCERRADO DE GALLINAS CAMPERAS POR RIESGO DE INFLUENZA AVIAR

En la noticia publicada en el número 744 de SELECCIONES AVÍCOLAS (diciembre 2020) sobre el encerrado de las gallinas camperas de las granjas situadas en las zonas de alto riesgo de influenza aviar, se deslizo un importante error al advertir que los huevos producidos por las mismas pueden seguir comercializándose como tales durante 4 semanas.

En realidad, el período en el que los huevos de estas gallinas, confinadas y temporalmente sin salida al exterior, pueden seguir comercializándose como "camperos" – clase "1" – es de 12+4 semanas, no de 4. Rogamos disculpas a nuestros lectores por esta errata.

PAÍSES BAJOS: PRUEBAS CON LÁSER PARA AHUYENTAR LAS AVES SILVESTRES DE LAS GRANJAS

Tras unas pruebas realizadas en el Reino Unido, en 2017 para evaluar el uso de láser a modo de barrera o ahuyentador de aves silvestres en los parques de aves camperas, el sistema se ha vuelto a probar en Holanda coincidiendo con el brote de influenza aviar que amenaza al país.

El barrido aéreo por láser es un método automatizado innovador **para repeler a las aves silvestres no deseadas sin causarles daño**, ni a estas, ni a las propias aves domésticas y totalmente inocuo con el medio ambiente.

Desarrollado por la empresa holandesa Bird Control Group, en cooperación con la Universidad Técnica de Delft en los Países Bajos, el láser es silencioso y muestra una efectividad del 90 al 100 % en la dispersión de aves silvestres en las granjas, lo que hace que sea alternativa viable al coste de instalar redes en toda la granja.

Los láseres están siendo probados en los parques de una granja avícola holandesa para ver si pueden eliminar la amenaza de la propagación por influenza aviar de las aves silvestres. La investigación sobre el uso de láseres para repeler las aves silvestres no es nueva pues está tecnología empezó a probarse con este fin en la década de 1970, primero para prevenir incidentes de ataque de aves en los aeródromos, y luego para dispersar aves silvestres causando daños en los cultivos agrícolas.

Según el Dr. Armin Elbers, epidemiólogo de la Universidad de Wageningen, el estudio actual buscaba asustar a los patos salvajes y otras aves silvestres a través de un láser en una plataforma a 6 m sobre el nivel del suelo. Su funcionamiento tiene lugar entre las 5 de la tarde y las 10 de la mañana en los alrededores del gallinero, mientras que los pastos circundantes - hasta 600 m de distancia – se "laserizan" entre las 10 de la mañana y las 5 de la tarde.

Los resultados preliminares han sido altamente satisfactorios, evidenciando que:

- No se ven aves silvestres durante el día en los pastos circundantes con el láser en funcionamiento. El avicultor describió la falta de gansos como «impresionante».
- Reducción muy sustancial de los patos migratorios de la gran vía fluvial a una distancia de unos 250 m del gallinero de la zona al aire libre mientras el láser estaba operativo.
- La hierba en los pastos circundantes era mucho más abundante debido a la falta de alimentación de gansos.
- Sin el láser, los patos salvajes regresaron rápidamente a la vía fluvial.

NAVES PREFABRICADAS TIPO TÚNEL

Túneles estandard de 10, 12,5 y 14 metros de ancho

Con más de 25 años en el sector agropecuario, más de 550 naves avalan nuestra experiencia

LAS NAVES AVÍCOLAS CON MEJORES RESULTADOS DEL MERCADO

La instalación para sus pollos con mejores resultados del mercado

Gracias a sus excepcionales condiciones de aislamiento y ventilación y debido a su relación CALIDAD/PRECIO es un tipo de nave ideal para la cría de cualquier tipo de animal

COSMA
INSTALACIONES AGROPECUARIAS COSMA, S.L.

SOLICITE INFORMACIÓN SIN COMPROMISO:
COSMA, S.L. INSTALACIONES AGROPECUARIAS
Pol. Ampliación Comarca I C/M Nº 6, 31160 · Orcoyen (Navarra - España)
Tel.: 948 31 74 77 · Fax: 948 31 80 78
web: www.cosma.es · emal: cosma@cosma.es

LOS SUPERMERCADOS CONSUM SE COMPROMETE A DEJAR DE VENDER HUEVOS DE GALLINAS EN JAULA A PARTIR DE 2025

Los supermercados Consum se han comprometido a **dejar de vender huevos procedentes de gallinas en jaulas a partir de 2025**. Este compromiso tiene lugar tras las conversaciones entre la empresa y la ONG Equalia e Igualdad Animal, haciéndose efectivo nueve días después de que Equalia denunciara públicamente a este supermercado como posible candidato a una nueva campaña de información hacia sus consumidores.

Con ello, Consum se adhiere a los grandes supermercados que se han comprometido ya a dejar de vender huevos de gallinas en jaulas, como son Mercadona, Lidl, Carrefour, El Corte Inglés, Alcampo, Condis y E. Leclerc.

La ONG Equalia comenzó la campaña "Huevos de Gallinas Libres de Jaula" este mismo año, instando a los supermercados a dar pasos en la línea del resto de grandes empresas y las actuales preferencias de los consumidores y las consumidoras, es decir, pasar progresivamente a la comercialización 100% de huevos procedentes de sistemas alternativos.

NACE EL PRIMER **AVIANZA CHALLENGE 2020** PARA INCENTIVAR EL CONSUMO DE CARNE AVÍCOLA EN DELIVERY

AVIANZA (www.avianza.org), la Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola, ha lanzado Avianza Challenge 2020 (www.avianza.org/challenge), una iniciativa que tiene como objetivo **dar a conocer las variedades de ave más representativas de nuestro país** para la preparación de platos originales durante estas Navidades, entre ellos **la pularda, el picantón, el capón, la pavita o la codorniz**.

La acción, en colaboración con Linkers y la Academia Bocuse d'Or España, busca mostrar la riqueza gastronómica de productos como todas estas aves diferentes del pollo standard y su versatilidad para la preparación de platos especiales en la restauración

Además, se pretende mostrar a los restaurantes y locales de hostelería que deciden dar el salto a la comida a domicilio que hay interesantes alternativas en nuestra riqueza gastronómica para llegar con propuestas muy atractivas para sus clientes, explorando nuevas sensaciones, preparaciones y alternativas más allá de la comida rápida.

Y es que lejos de la idea de que la oferta gastronómica que se puede disfrutar desde casa es mucho más limitada, en Avianza creen que no es así. Las diferentes carnes de ave ofrecen importantes propiedades nutritivas y son reconocidas como productos muy saludables. El reto es disfrutarlo en todas sus variedades a través de los servicios de "delivery" – envío a domicilio -, más en un momento como las Navidades y con las restricciones a la movilidad en toda España.

Esta acción cuenta con la colaboración de la Academia Bocuse d'Or España y la consultora Linkers, así como Hosteleo, la plataforma online que agrupa a más de 650.000 profesionales del sector y 15.000 empresas. Esta iniciativa incorpora un concurso nacional donde los chefs de 6 escuelas de hostelería de nuestro país competirán por crear el mejor plato con las variedades más conocidas de ave, en un formato pensado para disfrutar a domicilio.

La opción del envío a domicilio está siendo una salida al cierre de muchos negocios y, ahora, esta tendencia no solo se está consolidando sino que va en aumento. Aunque no todos los platos parecen estar igual de presentes en las mentes de los cocineros. Platos de comida rápida, de fácil transporte y ágil elaboración copan las listas de las aplicaciones de comida a domicilio, pero existe un abanico de posibilidades infinito que no se está aprovechando y es igual de rentable y atractivo.

Entre los alimentos que tienen mayores posibilidades de desarrollo y que cuentan con la valoración positiva del público están las carnes de ave. Productos como el pollo, las codornices o el capón son una alternativa saludable para disfrutar de la mejor gastronomía sin tener que encender un solo fogón. Y, para demostrarlo nace este primer Avianza Challenge 2020.

Esta iniciativa pretende, además, que los jóvenes chefs de toda España demuestren que se pueden preparar pedidos a domicilio donde la carne de ave sea la protagonista en la alta cocina, dando espacio al picantón, la pavita, la pularda o la codorniz. Una acción que pone en valor la riqueza de especies avícolas en nuestro país y su influencia en la gastronomía.

La participación es muy sencilla: de los cocineros de las escuelas de hostelería que han remitido sus propuestas de platos, tres concursantes de cada una son elegidos por la Academia Bocuse d'Or España para realizar sus platos delante de un miembro de la misma en un máximo de dos horas. Tras probar los tres platos, se elige al finalista de cada escuela, tras lo cual el jurado elige qué plato de cada finalista es mejor y se escoge al ganador nacional.

Para un concurso tan especial, el jurado no podía ser menos, y por ello las valoraciones las emitirán los chefs Albert Boronat, ganador del Bocuse d'Or España 2019 y finalista de Bocuse d'Or Europe 2020; y Juan Pozuelo, director técnico de la Academia Bocuse d'Or España y Coach del Bocuse d'Or Spain Team 2020. Ellos serán los encargados de valorar la estética, la composición del plato, la argumentación de su creatividad y el formato ideado para el delivery; pero, sobre todo y como no podría ser de otra manera, su sabor.

Un total de seis escuelas de hostelería han participado en esta primera edición del Avianza Challenge, y cada una de ellas ha contado con la carne de un ave distinta, cuyo producto ha sido suministrado por Avianza.

Así, la Escuela de Hostelería de Toledo ha tenido que elaborar un plato a base de picantón, mientras que el IES Hotel Escuela de Madrid lo ha hecho con la pularda. En la Joviat Escuela de Hostelería de Manresa lo han hecho con la codorniz, al igual que la Escuela de Hostelería Hofmann Barcelona. Por último, la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla se ha ocupado de las elaboraciones con la pavita, y en la UCAM Grado Universitario de Gastronomía de Murcia con el capón.

En la primera convocatoria de la iniciativa, el pasado 26 de diciembre, **la ganadora ha sido Itziar García Rico-Gil, de la Escuela de Hostelería de Toledo, con su receta "Picantón, setas y pan de mantequilla"**. El formato del concurso ha valorado especialmente los platos con las variedades más conocidas de ave de España, preparados en un formato para poder ser enviados a domicilio.

Con 23 años, Itziar está en el 1er grado medio dual en esta prestigiosa escuela castellano-manchega. Nunca se planteó otra profesión que no fuera la de cocinera. Le gusta conocer nuevos sabores, texturas, olores y es lo que hará una vez graduada, pasar por muchos restaurantes donde probar hasta definir su propio estilo. Confiesa que se siente orgullosa de haber decidido después de indagar y practicar con el picantón, entre otras técnicas, haber cocinado por separado la pechuga y el muslo, que hizo destacar su plato notablemente. **"Ya me sentía ganadora por participar y acompañar a mis compañeros. Esto supone un gran paso en mi carrera profesional"**, ha asegurado al conocer la noticia de que se alzaba como vendedora. **"Me siento muy emocionada ya que he podido ver y compartir mi plato con los demás concursantes y ganadores regionales. Había mucho nivel y técnica en ellos también"**, ha recalcado.

Para Jordi Montfort, secretario general de la Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola, **"esta iniciativa busca poner en valor la variedad de aves que tenemos en España y su aportación a la gastronomía de nuestro país. Además, es una forma de demostrar a los establecimientos de restauración que deciden dar el salto a la comida a domicilio que pueden contar con productos de calidad y no renunciar a la creatividad propia de la alta cocina, junto a algo muy importante, disfrutar del sabor original a través un buen plato de capón, pularda, pavita o codorniz."**

EL MINISTERIO DE CONSUMO QUIERE INSTALAR VIDEOVIGILANCIA EN TODOS LOS MATADEROS

Según una nota del Ministerio de Consumo de comienzos de octubre, éste ha presentado a consulta pública previa un proyecto de Real Decreto para la instalación de cámaras de videovigilancia en todos los mataderos españoles

Esta iniciativa surge a consecuencia de las presiones de organizaciones animalistas y se ha delegado a AESAN- Agencia Española de Seguridad Alimentación y Nutrición -, organismo perteneciente al citado Ministerio.

Esta consulta pública del Ministerio de Consumo sale tras el **lanzamiento de varios videos de organizaciones animalistas, como la ONG Equalia, con grabaciones en seis mataderos diferentes con malas prácticas en el trato de los animales antes de su sacrificio**.

Otros países europeos como Francia, Alemania o Reino Unido ya cuentan con protocolos de videovigilancia similares.

Esta norma, a desarrollar por la AESAN. persigue la instalación de **cámaras de videovigilancia en todas las instalaciones de los mataderos en donde se encuentren animales vivos**, desde la descarga hasta su sacrificio y, de esta manera, ayudar a garantizar el cumplimiento de los requisitos de bienestar animal recogidos en la normativa en vigor.

El objetivo es que los operadores incorporen el visionado de las grabaciones a los controles de bienestar que ya llevan a cabo, como una herramienta más con el fin de garantizar la protección de los animales en el momento del sacrificio y las operaciones conexas.

Asimismo, se pretende dotar a las autoridades competentes de una herramienta adicional y complementaria, que sirva de ayuda **para controlar el cumplimiento de la normativa de bienestar animal**.

Con esta norma se busca dar respuesta a una creciente sensibilidad de los consumidores en nuestro país hacia el bienestar de los animales, se contribuye a mejorar la calidad de la carne y, además, se genera un efecto positivo indirecto en la seguridad laboral en los mataderos.

El futuro Real Decreto establecerá los requisitos para la instalación y funcionamiento de los sistemas de videovigilancia en los mataderos, especificando los lugares en los que deben instalarse las cámaras y garantizando la privacidad de todos los trabajadores. De igual forma, el texto normativo contemplará los procedimientos de control y el tiempo que deberán guardarse las imágenes, así como cuáles serán las medidas a adoptar ante los incumplimientos que se produzcan.