

# El repte de la cunicultura ecològica



01

Algunes orientacions de la ramaderia ecològica estan clarament per abordar, com és el cas de la producció de conills. En aquest article fem una primera aproximació explicant quines són les principals dificultats per acoblar-se a la normativa tècnica i per entendre la naturalesa d'aquest animal que ha estat històricament present en la nostra dieta.

**TEXT:** REDACCIÓ. AMB L'ASSESSORAMENT DE JOAN BASSETS, D'ECOGARROTXA. *Veterinari, expert en produccions ecològiques, professor del màster d'Agricultura ecològica a la Universitat de Barcelona, assessor d'explotacions ramaderes i responsable d'Ecogarrotxa s.l.*

**IMATGES:** SARA NADAL.

La producció de conill a Catalunya és prou important en relació a la producció de l'Estat espanyol: un 28% del total i, de fet, l'Estat espanyol també és un dels productors més importants en l'esfera mundial, ja que el 2012, 3642 granges arribaven a un 37% del que es fa arreu del globus. La producció ecològica no s'ha atrevit encara en aquesta àrea ramadera. Tan sols hi ha dues granges registrades com a tal a Catalunya.

El Quadern de Normes Tècniques del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica aborda clarament la cunicultura i dona les pautes del que és acceptable i del que no, complementant les disposicions del Reglament (CE) 889/2008. Com és lògic, el que es busca és una producció més d'acord amb la naturalesa del conill.

Una de les exigències és l'accés dels animals a una zona lliure descoberta, i una de les primeres qüestions a abordar a l'hora de plantejar-se l'inici en aquesta producció ramadera és com dissenyar les instal·lacions perquè aquests patis puguin mantenir una pastura de prou qualitat. Les reixetes a terra estan prohibides. És factible pensar en un coniller mòbil que inclogui caixes on la conilla podria allotjar el niu. Una altra possible opció és mantenir un ramat estable en pastura lliure, però aleshores cal pensar bé la manera de controlar els nius, extreure els llodrigons morts, netejar, controlar el naixement i agafar-los per

dur-los a sacrifici. No hi ha una forma millor que una altra, sinó que cadascú ha d'analitzar les condicions climatològiques del lloc on té la finca, les característiques d'aquesta, la possibilitat o no d'aprofitar instal·lacions, en quant de temps vols recuperar la inversió i quants conills creu que serà capaç de comercialitzar. I un altre factor molt important: quines instal·lacions permetran treballar d'una forma més còmoda, sense que la salut ni l'esquena se'n ressentixin.

Una altra qüestió clau és que un 60% de la matèria seca de l'alimentació ha de ser farratge i que els índexs de conversió, previsiblement, seran més alts que

cultura ecològica que incorpora alfals, ordi, civada, tortó de soja, tortó de girasol, segones de blat i pellofa d'espelta, a més de carbonat de calç, sal, corrector vitamínic i extracte d'alls, que té funcions antibiòtiques. La Marina Antonell i el seu company Niceto Gratacós, productors eco de conills, expliquen que donem alfals de producció pròpia però que els conills, per la seva manera d'actuar, en desaprofiten molt. L'alternativa és portar l'alfals a granular perquè els conills el puguin aprofitar millor.

En Niceto i la Marina Antonell tenen 120 conilles en producció ecològica a Gelida (Barcelona) i tota la producció

## Una de les primeres qüestions a plantejar-se és com dissenyar les instal·lacions perquè aquests patis puguin mantenir una pastura de prou qualitat

en producció convencional. Un conill adult menja entre 140 i 150 grams al dia i, durant la lactació, una conilla encara menja més. D'aquesta manera és possible calcular quant de temps pot durar una pastura en la zona lliure a la qual els conills han de tenir accés i buscar un moviment rotatiu que eviti que esgotin l'herba. Però, com es resolen els mesos d'hivern-estiu? Ara com ara es troba pinso elaborat especialment per a cuni-

col·locada entre la venda directa i algunes carnisseries. Són gelosos del maneig que estan practicant perquè els està costant molt d'esforç i perquè temen la competència que pugui anar sortint, de Catalunya o d'altres zones de l'Estat espanyol on la transposició de la normativa europea pugui ser més laxa. Ells es van atrevir amb la reconversió després de 25 anys d'experiència en conill convencional, quan ja havien aconseguit

01. 02. Conills en gàbies mòbils. Podeu veure exemples de gàbies mòbils per a la producció a: <http://www.cuniculture.info/Docs/Phototheque/Materiel07.htm>.

una producció òptima, sense massa baixes, amb pinso lliure d'antibiòtic. Però amb el canvi de sistema les baixes durant l'engreix van augmentar i encara ara estan intentant equilibrar-les perquè els números surtin millor.

I és que el camí a recórrer quant a sanitat animal en aquesta espècie en producció ecològica tot just comença i no totes les premisses són

clares. D'una banda, l'alta proporció de farratges exigida facilita la cecotròfia i un millor funcionament del cec, cosa que fa pensar que els problemes digestius seran menors. Però d'altra banda, el contacte directe amb el sòl fa que l'entrada de paràsits sigui més fàcil. Així i tot, respecte aquest darrer factor, és probable que en un sistema extensiu, en què els animals no pateixen d'estrès, el coccidi (el principal paràsit que sol afectar el conill) no s'expressi, però que a l'hora del sacrifici l'escorxadador hagi de rebutjar el fetge, amb la conseqüent pèrdua econòmica.

#### EL MERCAT DEL CONILL ECOLÒGIC: UN REPTE

Tenint en compte que els embarassos duren uns 30 dies i que el període d'alletament dura uns 30 dies més, és lògic pensar que una conilla difícilment arribarà a sis parts a l'any. "La normativa catalana exigeix que els conills no es traguin a sacrifici abans dels 90 dies de vida. Analitzant aquestes dades, i una mitjana de set llodrigons venuts per part, hom pot calcular els animals que pot arribar a posar a mercat segons les conilles que pugui mantenir.

El consumidor encara no coneix les característiques del conill ecològic i, d'entrada, es trobarà amb peces que són més grans del que és habitual. Això és degut a aquests 90 dies de vida



## El conill

**1** El conill és un animal salvatge originari de la Mediterrània occidental que es calcula que va començar a domesticar-se cap a l'any 1000 aC. Tot i aquesta llarga història al costat de la civilització humana, els conills no han pas perdut el seu instint salvatge, i fins i tot en les races més seleccionades per a l'alimentació humana –com és el conill neozelandès– les femelles són capaces de fer niu per elles mateixes excavant en el sòl.

**2** En estat silvestre, els conills s'agrupen en petits ramats de 8 o 10 animals. Viuen tots ells al voltant del seu cau, que excaven a terra amb una amplada d'uns 20-25 cm. Són extremadament sedentaris quan l'aliment és suficient en el seu entorn i no solen allunyar-se més de 600 metres. Entre gèneres, la femella és més territorial, i és per aquest motiu que en les cobricions en les granges, és el mascle el que es queda a la seva cel·la i la femella és la que es trasllada.

**3** Sociològicament, creen jerarquies de mascles i femelles. És a dir, el mascle dominant no permetrà que els altres cobreixen les femelles del grup i les femelles dominants no permetran que les altres siguin cobertes. Precisament

en la cobrició és dels únics moments en què el conill pot emetre crits o sons –també ho fa quan es sent atacat– però altrament es comunica picant a terra amb una de les potes del darrera.

**4** Fora del cau, el conill és un animal temeros dels atacs dels seus depredadors, com són llops, àguiles, guineus o llúdrigues. Estan contínuament alerta, amb les orelles dretes i expectants a qualsevol senyal que pugui indicar perill, movent-se amb petits salts i en ziga-zaga.

**5** L'alimentació dels conills és completament herbívora, però això no vol dir que mengin només herba. Té predilecció pel gust dolç i a més de les herbes li agraden les escorces, els brots joves, les fulles dels arbres... Les seves preferències són, quant a herbes: gramínies > lleguminoses > compostes > umbel·líferes com per exemple pastanagues. De fet, als conills no els agraden gaire les pastanagues. En la cria en granja la pastanaga significa, sobretot, un aport d'aigua. Quant a fulles d'arbre, per ordre de preferències: roure > avet > pi (però els conills joves prefereixen l'avet al roure). Quant a escorces: pomera > presseguer, cirerer > perer, pruner.

**6** Els conills són animals semiremugants. Tenen un complex i sensible sistema digestiu, amb un estómac únic i glandular, un intestí prim i un cec important, que és com una cuba de fermentació que els permet el procés de la cecotròfia. A través d'aquest procés, el conill reingereix les femtes que excreta durant la nit, que són més grosses i toves que les que excreta durant el dia, i a més estan recobertes de moc. Són defecacions riques en bacteris i proteïnes i amb la seva ingesta el conill pot aprofitar nutrients que no assimila durant la primera digestió. És a dir, el conill aprofita les restes de l'alimentació vegetal que no són assimilables per la seva digestió monogàstrica.

**7** Les femelles poden començar a criar a partir dels quatre o els vuit mesos. Els embarassos duren entre 31 i 33 dies i el període d'alletament no s'allarga més de 21-24 dies aproximadament, que és quan les cries surten del niu. Els llodrigons només mamen una vegada al dia durant dos tres minuts i no comencen a menjar sòlid fins a la tercera o quarta setmana, que és també quan comencen el procés de cecotròfia. Les camades poden ser variables segons la raça i les condicions, però es poden calcular unes set cries per part aproximadament.



## La normativa en producció ecològica

-Els conills d'engreix destinats a la comercialització hauran d'haver nascut i estat criats segons les normes de la cunicultura ecològica.

-Es podran introduir animals no ecològics en una explotació amb fins de cria únicament quan no es disposi d'un nombre suficient d'animals ecològics i sempre que es compleixin les condicions següents:

a) Quan es constitueixi per primera vegada un ramat, els llogirons no ecològics es criaran segons les normes de la producció agrària ecològica des del deslletament. A més, els animals reproductors que entrin al ramat no podran tenir més de 4 mesos.

b) Per poder reposar els animals reproductors, es podran introduir anualment fins un 20% de femelles

nul·lípare no ecològiques en un ramat ecològic. Aquest percentatge es calcula sobre el total d'animals adults presents a l'explotació.

c) Aquest percentatge pot elevar-se fins al 40%, subjecte a l'autorització prèvia de l'autoritat competent, en els casos següents:

-Quan s'emprenui una important ampliació de l'explotació.

-Quan es procedeixi a un canvi de raça.

-El període de conversió mínim és de tres mesos.

-No es poden criar conills convencionals i ecològics en una mateixa granja.

-Els conills han de tenir accés a espais a l'aire lliure.

-Aquests espais podran ser parcialment coberts.

-Els animals s'hauran de criar sobre el sòl. Aquest sòl ha d'estar constituït per terra ferm i no està permès l'ús de reixetes.

-És obligatori l'ús de jaç en tots els cubicles on hi hagi animals, constituït per palla o altres materials naturals no tractats químicament.

-Les superfícies mínimes dels allotjaments són de 2m<sup>2</sup> per a les femelles i els mascles reproductors; 0,2m<sup>2</sup> per a cada llogiró des del deslletament al sacrifici; 0,5m<sup>2</sup> per als animals de reposició (des de finals d'engreix i fins als sis mesos d'edat)

-Per raons sanitàries, s'ha de realitzar un buit sanitari dels allotjaments entre la producció de diferents lots d'animals. Si s'escau, la durada del buit sanitari de les pastures ha de ser, com a mínim, de 40 dies.

### Gestió dels animals

-La primera cobrició de les femelles de reposició no podrà efectuar-se abans dels quatre mesos.

-El cobriment es realitzarà

en el cubicle del mascle i es realitzarà, com a mínim, 30 dies després del part. -El deslletament es realitzarà, com a mínim, als 30 dies. -Els conills destinats a la producció de carn no es podran sacrificar abans dels 90 dies d'edat.

### Alimentació

Els conills s'alimentaran amb matèries primeres ecològiques.

Els llogirons hauran de ser alimentats amb llet natural, preferentment de la mare. Un mínim d'un 60% (referit a matèria seca) de la ració haurà d'estar constituït obligatòriament per farratges.

*No existeix una normativa general europea. La que s'aplica a Catalunya ha estat integrada en el Quadern de Normes Tècniques, que inclou altres punts que aquí hem obviat. És important consultar-lo per conèixer bé la normativa que afecta aquesta orientació productiva.*

exigits abans del sacrifici, que fa que les canals arribin fàcilment a fer més d'un quilo, fins i tot 1250 – 1500 grams, quan el consumidor actual de Catalunya i l'Estat espanyol està acostumat a conills que no arriben ni al quilo.

## El repte del pagès és alentir el creixement dels conills per arribar a un pes òptim en els 90 dies mínims de vida exigits

A altres països europeus, en canvi, aquests pesos no estarien tant fora de lloc i el mercat els acceptaria fàcilment. El repte per al pagès és, doncs, com alentir el creixement dels seus conills per arribar a un pes de la canal que pugui penetrar millor en els taulells de les carnisseries o que li per-

meti adreçar-se amb facilitat al consumidor. D'una banda, està clar que cal treballar aquest aspecte fent una feina pedagògica i aprofitant la talla dels conills com a caràcter diferenciador de qualitat. D'altra banda, és fàcil pensar que caldrà escollir bé les races fins a trobar la que tingui una taxa de creixement més lenta i que alhora doni paràmetres de qualitat –com per exemple la quantitat de greix infiltrat– que siguin competitius al costat del conill convencional. L'avantatge: l'exigència que el 60% de la matèria seca de l'alimentació sigui en base a farratges fa que el trànsit intestinal sigui més ràpid, que baixi la capacitat d'absorció dels aliments i que, de retruc, el creixement s'alenteixi.

En definitiva, la producció ecològica de conill està a les beceroles i el sector haurà de treballar per poder acoblar-se a la normativa de la millor manera possible, o bé pressionar perquè la normativa els faciliti l'entrada a un mercat català encara poc alligonat. 🌱

**SABÓ POTÀSSIC LÍQUID**  
**JABONERA**  
**ESPECIAL CULTIUS ECOLÒGICS**

LA INDUSTRIAL SABONERA  
AVG. GENERALITAT, 126  
43500 - TORTOSA  
977 440 228  
www.laindustrialsabonera.es  
toni@laindustrialsabonera.es  
carles@laindustrialsabonera.es

PRODUCTE UTILITZAT TRADICIONALMENT EN AGRICULTURA ECOLÒGICA

Respecta la fauna útil

No incompatible amb el Reglament CE n.º 834/2007 i el CE 889/2008