

18 de novembre de 1977

EDITAT PEL SERVEI AGRARI DEL BANC MERCANTIL DE MANRESA - Guimerà, 30 - Telèf. 874 26 50

N.º 33

LA CUNICULTURA A CATALUNYA

L'inici de la cunicultura en el món va produir-se, fa prop de dos mil anys, en algun indret de les nostres costes, amb les cledes que aixecaren els soldats romans per criar-hi conills bosquetans.

Encara avui la cunicultura té gran importància a Catalunya, que és segurament un dels llocs amb més densitat cunícola —i parlo ja del conill domèstic—. Toquem a més de 400 conills any per km². Dins l'estat espanyol, Catalunya és capdaventera, tant en producció i consum, com pel que fa al desenvolupament de la cunicultura. Lleida és la primera "província" espanyola, per més que bona part de la seva producció va a parar a Barcelona.

PRODUCCIÓ: Un bon nombre d'explotacions cunícoles són de minifundi, situades en entrades i porxos de masies i cases pairals, com també dintre de poblacions agrícoles. I si bé són molt importants en volum, no evolucionen com les explotacions mitjanes i les industrials, que certament poden competir amb les millors del món.

La mitjana de producció és encara molt baixa i es pot millorar molt, per tal com la divulgació de la cunicultura es fa difícil i costosa; celebro que davant d'una mínima atenció estatal hi hagi, d'un temps ençà, cursets patrocinats per les Diputacions, Symposiums organitzats per AS. ES. CU., etc. També tenim l'única escola que imparteix un curs de cunicultura i, sobretot, tenim la divulgació que les empreses de pinsos, de material i laboratoris fan a tots nivells i que són realment el motor del canvi.

CONSUM: La qualitat i higiene de la carn de conill també ha millorat en el transcurs dels últims anys gràcies a haver-se posat en marxa nombrosos escorxadors industrials, que han substituït el sacrifici casolà o de darrera el taulell.

El consum per habitant s'ha incrementat molt en els últims deu anys —jo diria que dues vegades més— i és la carn amb més projecció d'augment. Aquest auge és segurament degut a que és una carn fàcil de cuinar, que afegeix varietat als menús, i no oblidem sobretot la seva qualitat de ser una carn baixa en greix i colesterol però rica en proteïnes. El total de conill consumit representa un quatre per cent del total de carns i és ja molt a prop de la carn de xai.

El potencial de sacrifici industrial —obligatori segons la llei— és a Catalunya més de la meitat del total espanyol. Exactament el 63 per cent dels conills són sacrificats en escorxadors industrials, amb presentacions de màxima garantia i higiene.

Vegeu a continuació un quadre-resum que he fet amb dades extretes del "Boletín Mensual de Estadística Agrària" del mes de març d'enguany, publicat pel Ministeri d'Agricultura, les estadístiques i dades del qual són cada dia més exactes i fiables:

Any 1976	Nombre d'habitants	Conills/any	Tm. de carn de conill per any	Kg. de carn de conill per habitant
Lleida	360.000	5.230.000	6.800	18,900
Barcelona	4.060.000	4.916.000	6.390	1,570
Girona	430.000	1.692.000	2.200	5,110
Tarragona	450.000	1.292.000	1.680	3,730
Catalunya	5.300.000	13.130.000	17.070	3,220
Espanya	34.500.000	68.400.000	89.000	<u>2.580</u>

Jaume Camps i Rabada

President de l'Associació Espanyola de Cunicultura (AS.ES.CU.)

(500
anni)

(5 anni)

(3.1 anni)

BULLETTINO DI INFORMATICA