

---

**HISTORIA, IMPORTANCIA,  
I SITUACIO ACTUAL DE LA  
CUNICULICULTURA  
ALS PAISOS CATALANS.**

---

**Resum de la Comunicació presentada al IV Col.loqui d'Història Agrària :  
" HISTORIA DE LA RAMADERIA I LA VETERINARIA ALS PAISOS CATALANS",  
organitzat pel Centre d'Estudis Històrics Internacionals -Universitat de Barcelona.**

**Dies del 20 al 24 de Maig 1.997.**

**Per :**

**Jaume Camps i Rabadà**

---

# HISTORIA, IMPORTANCIA, I SITUACIÓ ACTUAL DE LA CUNICULICULTURA, ALS PAÏSOS CATALANS.

Jaume Camps i Rabadà  
Veterinari  
Ex-president de l'ASESCU "Asociación Española de Cunicultura", i de WRSA "World Rabbit Science Association".

---

## INTRODUCCIÓ:

**E**l conill, de l'espècie "Oryctolagus Cuniculus", és molt més important per a nosaltres del que se l'ha valorat, tant en la actualitat com històricament. Per tant, apart de breus dades heurístiques, basaré la comunicació en l'evolució de la Cunicultura dels últims anys, i en la situació i importància actual. Exposo, com a inici i introducció, deu punts sobre els conills, en alguns aspectes generals, i en d'altres de particulars i relacionats amb els Països Catalans ( P. C. ), per tal de donar-nos compte de la seva gran importància, i de les seves originalitats:

1) La província de Barcelona és l'àrea de més gran concentració de conills domèstics del món. El conjunt dels P. C. formen una de les tres zones més desenvolupades en Cunicultura i amb més cens de conills, i consum "per capita" a nivell mundial, junt amb el Nord-oest de França, i amb el Nord-est d'Itàlia.

2) El conill és l'únic animal, tant en forma domèstica com silvestre, originari de la Península Ibèrica. Va ser el seu reducte i salvaguarda en l'última gran glaciació ( de Würm ).

3) Els fenicis, segons els etimòlegs, van denominar "I-sephan-ia" (Terra de conills) les àrees visitades de la costa lleuantina, degut el gran nombre de conills, origen del nom d'"Hispania" i d'"Espanya". La principal àrea que els fenicis trepitjaren va ser el Sud dels actuals P.C.

4) El primer acte de domesticació de conills va iniciar-se amb les "Leporaria" dels soldats romans, fa 2.000 anys, fet que també va ocórrer en les

costes dels, avui, Països Catalans.

5) L'única raça de conill domèstic coneguda com a pròpiament espanyola, la "Gigante de España", fòu originada a València.

6) El pinso de conills està constituït per ingredients nacionals, i amb alt contingut en fibra, que no competeixen amb els aliments d'us humà. El contrari que el pinso per porcs i per pollastres, carns que representen el 70 % del total consumida als P.C. i a tot l'Estat, i que està elaborat (aprox.) en un 60 % per blat de moro i soia, ingredients importats en la gran part, d'un alt cost, i de possible ús directe per a les persones.

7) Els conills tenen gran possibilitat productora en usar la proteïna del farratge més eficientment que d'altres, inclòs els remugants. Tenen una alta facilitat reproductora. Entre 15 i 20 vegades el pes de la mare, cada any. I no precisen de grans instal·lacions, que poden ubicar-se en petites parcel·les.

8) Hi ha molta diversificació en els nuclis de producció, vol dir bona relació amb mà d'obra, ja que són entre 12.000 i 14.000 els centres que crien conills als P.C., entre granges i minifundi.

9) La carn de conill pot considerar-se la carn dietètica per excel·lència, al ser una de les carns amb la millor proporció de proteïna i la mínima de greix, amb la millor relació d'àcids grassos polinsaturats, òptim per reduir el risc d'ateromes, i és, a més, la més baixa en colesterol i en sodi...Carn a recomanar.

10) El conill de bosc a la Península Ibèrica constitueix la principal biomassa de molts depredadors, tant aus com mamífers, molts d'ells d'espècies protegides, i exclusius de la península,i, a l'ensem, és la font d'una important base cinegètica.

---

## **a) EVOLUCIO DEL CONILL, TAXONOMIA, ORIGEN IBERIC, I COM VA INICIAR-SE LA SEVA DOMESTICACIO:**

**DES DE L'"ALILEPUS" FINS EL "CUNICULUS":**

**E**ls primers lagomorfs van existir al final del Eocè (fa uns 45 milions d'anys) però com a veritable leporí, i ancestre directe dels conills, va ser l'"Alilepus" que va habitar en el continent Euroasiàtic al final del Miocè (fa uns 7 milions d'anys) ( Schlosser, Bohlin, López M., i Gureev ), amb inici d'unes característiques dentals en PM i M, que són una de les bases de la seva classificació taxonòmica, tant de les espècies fòssils, com de les actuals, (Dawson i cita anterior).

## TAXONOMIA ACTUAL:

Tots els Lagomorfs son d'alta prolificitat però són poques espècies, només 78, (Angermann), poques comparades, p.e., amb els Rosegadors que són 1.685...

La Família Lepórids, dintre l'Ordre Lagomorfs, la formen 29 espècies en el gènere Lepus i 24 espècies de conills en 10 gèneres. El gènere més important de conills, i l'únic domèstic, que forma una monoespècie, és el "nostre". L' "O. Cuniculus".

## EL CONILL ÉS D'ORIGEN IBERIC, I EL LLOC DEL PRIMER INTENT DE DOMESTICACIO:

Un conill relatiu amb l'actual va viure a tot Europa a principis del Pleistocé ( fa uns 2 milions d'anys ). El Quaternari va caracteritzar-se per grans fluctuacions climàtiques amb glaciacions. L'última va durar des de fa uns 75.000 fins uns 25.000 anys, denominada Würm, i és la que va fer descendre els conills (O.C.) cap el Sud, i cap a la Península Ibèrica, que va servir-los de refugi, i és on van adaptar-s'hi com a nova espècie, (Gibb, Fox, Cabrera).

Els nivells eneolítics de coves del Nord i Llevant de la Pen. Ibèrica són els més abundants en restes de conills, (Gibb). Comprobat científicament per medi d'estudis del Genoma,( ADN mitocondrial), en animals vius, de bosc i casolans, i en restes paleontològiques. No existeixen restes que no sigui en tota la península ibèrica i el vall del Garona. (Monnerot 1.995)

Aquesta espècie que és anomenada "conill europeu" tindriem de dirne "conill ibèric", tant pel seu origen real i formació com a espècie, com per no ocupar avui dia tot lo que és Europa.

En els principis de l'Història no existien conills (O.C.) a l'Antic Egipte (les moltes representacions són de llebres), ni a Grècia. Els fenicis van confondre els conills descoberts a les nostres costes amb el seus conills de roca o damàns, de diferent Ordre. En realitat Espanya vol dir "terra de conills de roca".

Tampoc eren coneguts en la Bíblia, tot i que en alguna es cita, (Levític, 11 - 5), al conill com a animal impur, per mala traducció, per contes dels damàns. Aquets procàvids eren animals tan desconeguts pels primers traductors bíblics, com desconeguts ho eren els conills per a Moisès i els seus seguidors.

Els Romans sí van conèixer els conills. Càtulo denominava a la Hispània: "Cuniculosa Celtiberia". En les monedes hispano-romanes d'Adrià, el símbol del conill era la representació d' Ibèria. Varrón va descriure el conill i va recomanar la seva protecció i el recollir-los en àrees contra depredadors, el que, junt amb les tanques anomenades "Leporaria", que formaren els soldats romans a les costes del Llevant, avui Països Catalans, va ser l'inici de la domesticació ancestral del

conill.

A les Illes Balears els conills van multiplicar-se com a plaga i el mateix Emperador August, a petició de Plini, va fer-hi enviar fures. També per les muralles de Tarraco. Els Romans comprovaren els avantatges de l'ús dels conills per fer-hi caceres i, per aixó, enviaren conills cap els camps d'Itàlia, a partir del segle II.

El gran hispano-romà, de Gades, Lucio Junio Moderato Columela, en els dotze llibres "De Re Rustica", (any 42) no cita cap vegada al conill, ja que era contrari a la caça que, deia, era font de vagància...

#### EXPANSIO MUNDIAL DE L'ESPECIE EN ESTAT SILVESTRE:

El conill fer ocupa el lloc d'origen, com a centre, que és la Península Ibèrica, i tot l'Oest de l'Europa, part del Nord d'Àfrica, Marroc i Àlgeria, com a expansió natural, i ja, amb participació dels humans, els conills fers estan en una petita part del con Sud d'Amèrica. A Austràlia i a Nova Zelanda hi són com plaga al no disposar de depredadors.

També en més de 600 illes d'arreu dels mars, (Gibb), introduïts bàsicament per baleners i navegants com a reserva de carn fresca.

#### INICI DE LES RACES DE CONILLS:

El pas de conill de bosc, o fer, a conill domèstic va fer-se molt lentament. Hom tenia i mantenia conills de bosc en tanques només com a rebost.

Tot i la facilitat de reproducció dels conills, ténen molts depredadors, i en forma silvestre no van arribar a l'actual Regne Unit fins el segle XIV i a Alemanya fins el segle XVI.

Els Monestirs eren el lloc de generals coneixements i cultura, i fòren, com per a molts altres animals i plantes, el punt de partença per a la creació de les races. A l'Edat Mitjana es coneixien només unes sis variants de conills. No va ser fins ben entrat el segle XVIII que els conills van anar-se conformant en les nombroses races d'avui, fins a més de setanta.

Totes les races domèstiques actuals són de la mateixa espècie que el conill de bosc, o fer, o europeu, i millor.... conill ibèric.

Varis autors dels P.C. de finals del segle passat i principis de l'actual escrigueren sobre races: En M. Martorell (1.876), en F.A. Darder ( 1.905) i en J.Poch Noguer (1.925) citaven les autòctones "Comú", "Lebrel", "Morú", i "Andalús" que era negre amb cap blanc...i les importades "Belier o Rouanés", "Gegant de Flandes", "Negre i Foc", "Angora", "Blanc de Xina", Xinxilla", "Pio o Holandès", "Japonès", "Papallona", i un sense orelles (?). Recomanaven com millors els fills

d'entrecreuaments.

#### L'UNICA RAÇA DITA "D'ESPANYA" FOU CREADA A VALENCIA:

Uns criadors de València, dirigits per Crespo, de cognom Burgall, Baguetó, i Lacomba (Crespo, Valls) entre 1.915 i 1.920, van creuar varies races, entre elles la Gegant de Flandes amb la Lebril del país, i segurament per donar-li còs, amb la Belier de França. Van denominar la nova raça com a "Gigante de España". Hi han les varietats lleonada, com més normal, i l'albina. Raça que va fer-se popular a principis de segle però va perdre davant de les races tipus mig, com les Neozelandesa, Califòrnia, Fauve de Borgonya, etc. Està recuperada, recentment, amb sistemes d'alta genètica, com a raça pura o usada en "pool" per creuaments.

( Vaig donar fé per l'inscripció del conill de més pes, com a rècord Guinness, d'un amb 12,2 kg, a la fira de Reus, en el 1.985)

Comentaris a algunes publicacions i fets: El cronista Bernat Desclot ja en el 1.288 inicià, abans que en castellà, la frase "Donar gat per llebre" o conill, en el "Libre del Rei en Pere d'Aragó e dels seus antecessors passats" amb cites gastronòmiques. Joaquím Bastús en "La sabiduría de les Nacions" publicat en 1.863 introduí un humorístic conjur per conèixer si el que ens presenten cuinat és conill, o gat."... i si es gat que salti del plat".

#### b) INICI I FORMACIO ALS P.C. DE LA CUNICULICULTURA COM A RAMADERIA. PRODUCCIONS I CONSUMS.

##### EXPLOTACIONS RURALS FINS EL 1.950 I TRANSIT FINS EL 1.976:

**A**part algunes persones cultes amb cria de conills com a hobby, i amb l'esperit de divulgació, la resta eren petits conillers de minifundi situats a les cases de pagés del Principat i en les de l'horta de València.

Els conills produïts, junt amb els ous i l'aviram, servien normalment com un complement per a la mestressa, i la seva venda li donava per firar-se quelcom personal al mercat setmanal, i, a més, per fer la paella al País Valencià, i el conill a la cassola a Catalunya. No sembla fos tan tradicional a ses Illes.

Pel caràcter minifundista en el passat, i pels condicionaments especials de les explotacions de conills, aquestes no han sofert les mateixes pressions externes i polítiques de les altres ramaderies. El Decret de 1.881, pel qual es van constituïr les "granges model" no va afectar a la cria de conills. Tampoc la crisi del sector vitivinícola de principis de segle. Sí va afectar, i molt, el creixement demogràfic de les grans ciutats.

En la dècada dels 40 , amb gran crisi ramadera, va passar desapercibuda l'evolució de la cria de minifundi, però va representar un bon complement alimentari a pagesia, tant pel autoconsum directe, com pel intercanvi amb altres queviures.

La postguerra (39 al 50) serveix d'estímul i van creixent les explotacions i el consum. Al dependre molt poc dels productes agrícoles per alimentar als conills, va tenir-hi poc efecte el règim franquista d'intervenció i de protecció del blat. Política que va enllaminir a molts ramaders envers a ampliar l'agricultura cerealista, i que tant va afavorir als grans conreus latifundistes de la Meseta.

#### ADEQUACIO HISTORICA DE LA PRODUCCIO I CONSUM ALS P.C. :

Els conills són abundants als P.C. per varies causes. Històricament i prehistòricament hi han estat abundants els silvestres, el que vol dir que clima, terreny i l'ecosistema els hi eren favorables.

Pel mateix motiu tenim una cuina ancestral típica iniciada en l consum de conill de bosc des de temps immemorial.

La facilitat de reproducció sense inversions i sense espais grans, i alimentats només amb residus, fa que la cria i consum de conill augmenti en èpoques de penúria i de guerra. Avui dia, en créixer les àrees industrials i perdre terra agrícola, es fomenta la cria de conills per autoconsum en moments de crisi.

A la dècada dels 1.940 hi havia milers de conilles en els terrats de la ciutat de Barcelona, (Ruiz J.), i en molts d'altres.

L'estructura agrícola minifundista dels P.C. ( de nuclis amb promitjos d'una Ha de cultiu ) facilita la cria de conills que no "ocupen" ni "gasten" terra de conreu ni espais de corral.

També pel caràcter emprenedor i estalviador dels petits agricultors i menestrals que van adonar-se de la facilitat de reproducció, de que una canal és vianda per una família, que una conilla menja menys i ocupa menys que una ovella, per exemple, i, en canvi, produeix unes tres vegades més de carn. etc.

El major consum de carn de conill en els països de la Mediterrània sobre els dels saxons i d'altres, es deu també, possiblement, a que nosaltres no hem creat ni seguit els seus simbolismes, ni la seva mitologia antiga sobre conills i llebres, com per exemple, la relació dels conills i llebres amb la Lluna, o sobre la fecunditat, i com a representació de la primavera (Conill de Pàsqua), i amb vincles amb deeses i bruixes... Modernament relacionen, més que als P.C., el conill com a personatge de comics i de "cartoons"... Simbologia i "folk" ancestrals que actuen de forma negativa en el consum.

#### SACRIFICI I COMERCIALITZACIO DE LES CANALS DE CONILL:

La venda de conills vius en mercats setmanals o en mercats públics va durar fins els anys 70, i és quasi desconegut avui en els P.C. Els productors poden vendre els conills als escorxadors previ acord d'un preu setmanal que es decideix entre una Mesa formada per productors i transformadors. El mercat més important d'Espanya, on es fixa el preu, és el de Bellpuig (Lleida) que influeix en tots els demés.

Les canals de distribució de carn de conill son les pollastreries i els mercats municipals i, de forma creixent, en grans superfícies, i només conill en canal a punt de cuinar, inclús en trossos, i elaborat en presentacions varies.

El mercat espanyol, de sempre i contràriament al francès i a l'italià, demana conill tendre i amb poc greix, el que vol dir canal de 1 a 1,2 Kg que es correspòn amb conill viu d'uns 2 Kg.

Apart el sacrifici en minifundi per a autoconsum, la gran majoria de conills, i així està legislat, es porten a escorxadors que d'una forma higiènica el presenten net i a punt de cuire. Inclús ja tenim alguns acceptats per vendre a l'UE. Dels escorxadors les canals vandirectament als punts de venda.

Hi han uns 70 escorxadors, i sales de preparats, instal.lats als P.C. dels prop de 160 de l'Estat, però sacrifiquen més dels conills produïts als P.C., ja que hi porten conills d'altres Comunitats.

### **c) ESTRUCTURA I CENS ACTUAL ALS P. C. :**

La millor forma de calcular el cens és mitjançant el nombre de conilles, o el de gàbies per mares, millor que calcular per conills d'engreix, xifra molt més variable. Per tal d'estructurar les explotacions les podem diferenciar en tres nuclis segons tamany, tot i que l'opinió sigui molt subjectiva.

Entrarien les de minifundi o rurals amb menys de 50 conilles, i de produccions molt baixes; les granges complementaries, ja amb millors produccions i d'un tamany entre 50 i 200; i les granges industrials de més de 200 conilles ( encar que hi han algunes amb varis milers ).

El cens estimat, promig entre l'oficial (MAPA) quelcom restrictiu en basarlo amb les dades dels escorxadors, i el de l'ASESCU, sempre una mica exagerat, ens dóna el següent:

---

	Catalunya	570.000 conilles
CENS	Com. de València	330.000 conilles
	Illes Balears	40.000 conilles



Total 940.000

---

A Espanya hi han uns 2.730.000 de conilles (MAPA, DARP i ASESCU). Per tant, el cens dels P. C. representa el 35 % del total.

L'estructura, per conèixer el tipus d'explotació i el nombre de nuclis, s'estima es aquesta:

#### ESTRUCTURA ALS P. C.

---

Estrat	Nombre conilles		Promig per nucli	Total nuclis	
		%			%
Minifundi < 50	170.000	(18)	22	7.730	(63)
Complementari	440.000	(47)	120	3.670	(31)
Industrial > 200	330.000	(35)	423	780	(6)
Total	940.000		73	12.180	

---

Veiem l'importància de la cuniculicultura envers les àrees rurals pel gran nombre de petites operacions, i podem constatar els increments en el grup industrial, en comparar-los amb dades de fa pocs anys.

La província de Barcelona és la de cens més alt en conilles, unes 243.000 que, per la superfície de 7.733 Km<sup>2</sup>, fa que sigui l'àrea més poblada de conills del món, amb 31 conilles per Km<sup>2</sup>...

#### PRODUCCIONS PER PROVINCIAS, 1996-97

La producció mitja per conilla i any és de 40 conills. Són petites les diferències entre Comunitats i províncies. Per operacions les diferències sí són sensibles. El pès del conill que es porta a sacrificar és de dos Kgs pès viu, que es corresponen a 1,150 en canal. Amb aquestes dades podem veure el que produeixen les conilles .

#### PRODUCCIO / ANY

---

Província	Milers de conills ( milers de conilles x 40 )	Tonelades carn ( n° Conills x 1,150 Kg )
-		

Barcelona	9.700	11.160
Girona	3.000	3.450
Lleida	5.700	6.550
Tarragona	4.400	5.060
Illes Balears	1.200	1.380
Alacant	1.900	2.190
Castelló	6.100	7.010
València	4.400	5.060
<b>Total</b>	<b>36.400</b>	<b>41.860</b>

#### CONSUMS ACTUALS ALS P. C. vs ALTRES COMUNITATS :

Ens arriba un 5 % de conill d'altres Comunitats el que vol dir que amb dues mil tones més, el consum de carn de conill als P.C. és de 44 mil Tones. Segons dades promig del DARP (Dept d'Agricultura, Ramaderia i Pesca) i del MAPA (Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación) i ASESCU ( As. Española de Cunicultura), el consum en tot el país es de 105 mil Tones de carn de conill. Podem treure les següents comparacions:

CARN CONILL	Consum Tones	Milions d'habitants	Consum per capita
Països Catalans	44.000	10,2	4,31 Kg
Resta de l'Estat	62.000	30,4	2,04 Kg
<b>Total Espanya (+turisme)</b>	<b>106.000</b>	<b>40,6</b>	<b>2,61 Kg</b>

No hi ha cap altre producte agropecuari que presenti diferències tant notables de consum !.

Als P.C. consumim el doble de conill, per cada habitant, que el que mengen a la resta de l'Estat. Aixó que a les Illes Balears tenen un consum inferior al promig del país, i un turisme principal saxó de nul consum. No hi ha cap altre Regió europea d'aquesta importància de població, ni enlloc del món, amb un consum més alt de carn de conill que el dels P.C.

Moltes de les persones pessimistes, que sempre consideren millor els temps del passat, crec es rendirien davant xifres que indiquen que tenim un consum de carn total, i de la de conill tres vegades superior que el de fa vint-i-cinc anys....

El consum de carn de conill manté un consum estable i proporcional, que es d'un 3 % del total de carns, sobre canals senceres, a Espanya, però es d'un 4,7 % als

P.C.

#### **d) CARACTERISTIQUES DE LA CARN DE CONILL:**

**EL CONILL MEREIX REBRE EL NOM DE "CARN DIETETICA" :**

**E**s un fet el que les persones volem consumir carn més per connotacions ancestrals, i per valoració social, que pel seu valor nutricional, pel seu preu, o pel gust específic.

Hauríem de valorar la quantitat de proteïna, el que tingui la carn blanca o rosada, un mínim sabor que admeti moltes formes de cuinar, amb mínim de greix, ( i de calories ) i que sigui pobre en àcids grassos saturats, amb mínim de colesterol i de sodi.

La carn que satisfà tots aquests avantatges és la de conill.

Avui dia tenim obsessió per les dietes que ens mantinguin en el pes ideal,1), i que no ens augmenti el nivell colesterolèmic,2).

1) El contingut calòric d'un aliment i el de sodi són importants per controlar el pes. El conill es la carn més magra.

2) El percentatge de colesterol i molt més la proporció d'àcids grassos amb mínim de saturats i alta en polinsaturats es del major interès per reduir el nivell de lipoproteïnes de baixa densitat. LDL que són les principals causants dels ateromes que obstrueixen artèries del cor (malalties coronàries) o del cervell (hemiplèxies), o d'altres.

Per tot aixó, la carn millor és la de conill.

Dintre la promoció per augmentar el consum de la carn de conill la base ha de ser el ressaltar les seves úniques qualitats dietètiques, ja que s'ha de "captivar" a consumidors d'altres carns.

No seria prudent copiar, per copiar el forani, els pesos de les canals que fan a França i a Itàlia, (1,4-1,6 Kg) per la pèrdua important de qualitat dietètica en augmentar el nivell de greix.

Només dos exemples sobre la qualitat dietètica del tipus de greix: Si els àcids grassos saturats són "els dolents" podem veure que precisariem 8,5 Kg de canal de conill per ingerir la mateixa quantitat que amb un sol Kg de carn de xai, sobre canal...O que podríem menjar 2,9 kg de carn de conill per consumir les mateixes calories que un Kg de carn de porc, promig canal....

Devant de tot l'anterior podem arribar a la conclusió de que es convenient la promoció, de la Cuniculicultura, cap tots els segments, desde l'Administració, els

**productors, i molt més, cap els consumidors.**

---