

# El sector avícola: razones del éxito

P. Gollier

(L'Aviculteur, 475: 95-98.1987)

Desde hace 5 a 10 años, la evolución de las costumbres alimenticias conduce a una modificación profunda de las necesidades del consumidor en materia de fuentes proteicas. Así, la competencia entre los diferentes tipos de carne se torna más viva, la noción del precio a menudo es substituída por unas preocupaciones de sanidad, de servicio, de placer y, en una palabra, de calidad. Todos los estudios realizados de cara a los años 1990-2000 muestran el crecimiento del consumo de carne de ave en relación al consumo total de carne en Francia. ¿Cómo contribuye la UCAAB<sup>1</sup> a la mejora de la calidad y a las necesidades cada vez más precisas de los industriales?

Vemos claramente una casi total desaparición de la carne de caballo, una fuerte regresión en el consumo de carne de ternera y un crecimiento sensiblemente inferior a la media en el consumo de buey. Pudiendo observar, por el contrario, un fuerte aumento para el cerdo, para el ovino y caprino -éstos con un volumen de partida bastante débil- y, sobre todo, para la carne de ave. De todas formas, es peligroso hacer especulaciones en relación con las viejas tendencias de muchos decenios.

Esto da un interés particular al estudio realizado por una sociedad especializada -GIRA- sobre el consumo de carne en 1990. En la tabla 2 vemos una confirmación

Tabla 1. Evolución comparada del consumo de carne en Francia por habitante y año (\*)

Especies	Bovino mayor	Ternera	Porcino	Ovino y caprino	Equidos	Aves	Todas las carnes	% de las aves
1963	21,1	8,3	24,0	2,3	2,2	9,9	67,8	14,6
1984	25,2	6,8	38,4	4,2	1,3	17,3	93,2	18,6
1984/ 1963	+19%	-19%	+60%	+83%	-41%	+75%	+37%	--

(\*) Fuente: Ministerio de Agricultura.

## Evolución comparada del consumo de las diferentes carnes por habitante y año en Francia

La tabla 1 muestra la evolución del consumo de carne en Francia de los últimos 20 años distinguiendo entre los diferentes tipos de ella.

Tabla 2. Evolución prevista para el consumo de carnes en Francia, de 1983 a 1990 (Kg/habitante/año)

Tipos de carnes	1983	Evolución 1990/1983, en %
Bovino	24,7	+ 0,94
Ternera	6,7	- 17,20
Porcino	39,4	+ 6,40
Ovino-caprino	4,2	+ 5,80
Equidos	1,4	- 14,50
Aves	18,6	+ 12,00
Despojos	11,0	+ 1,00
Total	106,0	+ 3,8

<sup>1</sup>La UCAAB corresponde a las siglas de la Unión de Cooperativas Agrícolas de Alimentación del Ganado (N. de la R.)



del crecimiento en el consumo de carne de ave dentro del consumo total de carne en Francia.

Globalmente, la parte de carnes blancas aumenta sensiblemente, dentro de éstas, con una "canibalización" de la ternera por el ave.

Si tomamos otro producto de igual importancia, el huevo, vemos más bien una evolución inversa.

La figura 1 nos da la evolución del consumo de huevos en EE.UU. desde el fin de la guerra hasta nuestros días. La disminución en el consumo es del orden de 3,7 huevos/habitante/año desde dicha fecha. ¿Cómo se explican estas evoluciones contradictorias?

Existen tres factores claves en la evolución del consumo de las fuentes proteicas:

- El precio.
- La imagen del producto.
- La capacidad del producto en adaptarse a las nuevas necesidades del consumidor.

### Un precio competitivo: La razón mayor del éxito de la carne de ave desde hace 20 años

La noción de precio es relativa y es importante constatar que el precio de la carne de ave ha disminuído fuertemente en relación a todas las otras carnes. Esto fue particularmente cierto hasta el principio de los años 70 pues, desde entonces, los productos avícolas evolucionan de forma similar a los productos

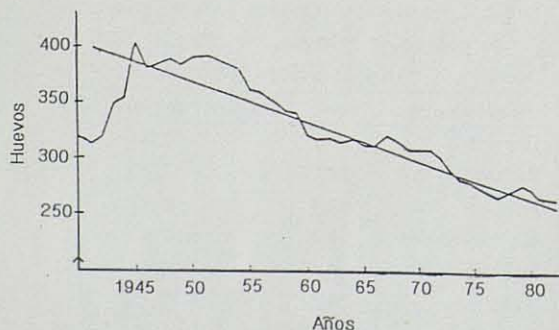


Fig. 1. Evolución del consumo de huevos por habitante y año en Estados Unidos.

del cerdo o a los de ovinos y caprinos. La disminución del precio está ligada a los considerables beneficios de productividad que se obtienen desde hace 20 años. La tabla 3 muestra la evolución de los resultados zootécnicos del pollo de carne observados en la Estación Experimental de Ploufragan.

Tabla 3. Evolución de los rendimientos zootécnicos del pollo para carne -estirpes comerciales- a las 6 semanas (\*)

Años	1965	1985
Peso vivo, g.	940	1.950
Índice de conversión	1,94	1,81

(\*) Fuente: L' Hospitalier y col.

Esto ha sido posible gracias a ciertas características propias de la especie:

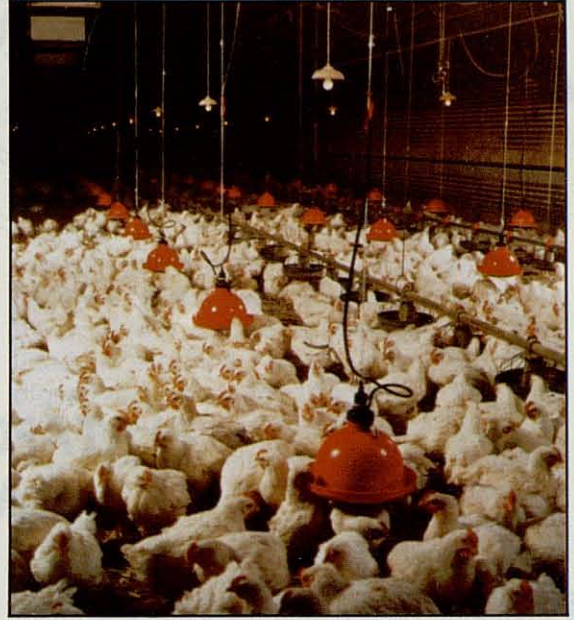
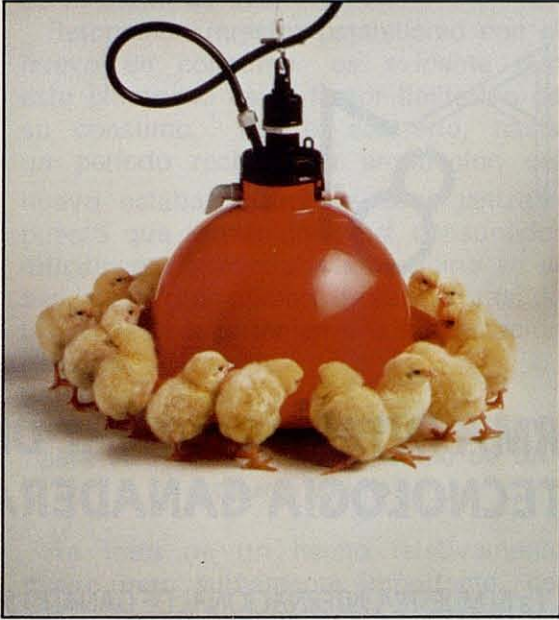
- Un ciclo corto.
- Una prolificidad elevada.
- Una independencia descendencia/padres.

Todos estos factores han acelerado enormemente el progreso genético. El mismo fenómeno se ha producido para las ponedoras comerciales conduciendo a un precio particularmente atractivo. Las aves para carne se han beneficiado, además de una organización particular: la especialización de la producción. Esto significa que los diferentes eslabones constituyentes de la cadena de producción son económicamente independientes: la competitividad de las plantas de incubación, de los fabricantes de pienso, de los criadores y de los mataderos es necesaria para el logro del producto final.

El elemento motor del conjunto, es pues, el precio al que el matadero puede vender su mercancía. Existen sectores totalmente integrados en los que todos sus componentes pertenecen más o menos directamente a la misma empresa. Esta organización después de sus difíciles comienzos -especialmente por el sistema de remuneración de los criadores, llega hoy en día a una fase de madurez: se movilizan todas las competencias, por



# Nuevo bebedero Plasson exclusivamente para pollos



PARA POLLITOS DE UN DIA...

...Y PARA POLLOS ADULTOS.

Reune las características y calidad de los otros bebederos PLASSON más algunas ventajas :

- Apoyado en el suelo, el borde del canal de agua queda sólo 50 mm. por encima del nivel del suelo, que es la altura ideal para pollitos de un día. El ancho del canal es de 35 mm.
- Su mecanismo lleva un solo muelle, resistente a la corrosión y una arandela de larga duración, lo que casi elimina el mantenimiento.
- El mecanismo es tan sensible que 10 g son suficientes para activar el sistema.
- La campana lleva cierre de bayoneta, lo que permite unirla al mecanismo con un simple giro de muñeca.
- Su gancho especial permite descolgarlo fácilmente.
- Su diseño permite apilar más bebederos en menos espacio, lo que representa un ahorro del 50 por ciento en el transporte.

Importador exclusivo de Israel:

## Industrial Avícola, S. A.



# EXPOAVIGA 87

## PLATAFORMA INTERNACIONAL DE LA TECNOLOGIA GANADERA

**EXPOAVIGA 87** dispone de tres buenos argumentos a la hora de valorar su oferta: la MUESTRA COMERCIAL DE TECNOLOGIA GANADERA abarca una amplia sectorización en: alimentación, medios de producción, sanidad, industrialización, producción forrajera y empresas de apoyo y asistencia al sector avícola y ganadero.

La IV MUESTRA INTERNACIONAL DE GANADO SELECTO es la conclusión lógica de un salón de tecnología ganadera. Todos los industriales, ganaderos, técnicos, veterinarios, etc., que visitan la muestra, tienen la oportunidad de comprobar directamente los resultados de su propia labor en un afán de promocionar y mejorar la ganadería.

## SALON INTERNACIONAL DE LA TECNICA AVICOLA Y GANADERA

Las JORNADAS TECNICAS Y SYMPOSIUMS abren sus puertas a cuantos expositores y visitantes de **EXPOAVIGA 87** desean mantenerse en contacto con la constante evolución de la tecnología ganadera participando de esta excelente plataforma de comunicaciones internacional.

La IV Muestra Profesional Animales de Compañía concluye la oferta de **EXPOAVIGA 87**, donde dispone de espacio para su propia muestra comercial. Diversas demostraciones prácticas así como exhibiciones de peluquería y adiestramiento, junto a las jornadas técnicas dirigidas a los especialistas en Animales de Compañía completan el Sector.

TODO UN UNIVERSO  
DE NEGOCIO A SU  
ALCANCE

BARCELONA Del 24 al 27  
Noviembre de 1987

**Feria de Barcelona**

Av. Reina M<sup>ª</sup> Cristina  
Tel. 223 31 71  
Telex 50458 FOIMB-E  
08004 Barcelona-España

Delegación en Madrid  
P<sup>º</sup> de la Castellana, 153-2<sup>º</sup>  
Tel. 279 19 04/03  
28006 Madrid-España



encima del producto, para responder a una serie de condiciones definidas por la estructura de comercialización. Este factor esencial, junto con un alto nivel de competencia, garantizan la competitividad de la carne de ave.

Retomando nuestro paralelismo con el huevo de consumo, es evidente que este último no es el factor limitativo de su consumo. Por el contrario, hasta un período reciente la producción del huevo estaba totalmente desorganizada puesto que la demanda del consumidor difícilmente encontraba su camino en el seno de un gran número de estructuras, de las cuales pocas tenían una implantación nacional.

### **Necesidad de dar una imagen positiva para el desarrollo del consumo de un producto animal**

Se trata de un hecho relativamente nuevo pero sumamente importante, del cual sólo nos fijaremos en un aspecto -en realidad es una noción más compleja-: la incidencia del producto sobre la salud.

El consumidor está cada vez más preocupado, con razón, por dos grandes temores: el cáncer y las enfermedades cardio-vasculares. Esto objetivamente, no puede más que beneficiar a la carne de ave, la cual, despojada de sus prejuicios históricos -el pollo en relación a las hormonas, por ejemplo- presenta todas las características nutritivas deseadas por el cuerpo médico:

-Una carne magra, lo que es cierto, en general, en relación con las otras carnes. El ave puede participar así al mismo tiempo en una reducción de la aportación energética de la ración y en una reducción de la fracción lípida de la alimentación -siempre excesiva en los regímenes occidentales, al igual que los glúcidos rápidos.

-Una grasa rica en ácidos grasos poli-insaturados, contrariamente a la grasa de buey o de cordero. Cada uno conoce el papel de un exceso de grasas saturadas en

la etiología de las enfermedades cardio-vasculares.

-Una carne joven y pobre en colágeno, lo que se traduce en proteínas de alto valor biológico y, en el plano gustativo, en una carne tierna cada vez más apreciada.

Continuando nuestro paralelismo con el huevo, encontramos en este punto un motivo de asentamiento del consumo en Europa -y del descenso en EEUU-: su imagen se oscurece con una serie de inconvenientes, ya sean puramente nutritivos -dudas sobre la frescura, sensibilidad de algunos sujetos con problemas digestivos, contenido irregular de la clara, etc.- o bien relacionados con la salud -su contenido en colesterol constituye un cierto "handicap" para este producto en EEUU-. La mayor parte de estos inconvenientes son inconsistentes ante un examen científico, pero no hay "una respuesta de marketing" a las inquietudes del consumidor, en la medida en que éste no existe ya que pocos son los vectores de producción de envergadura nacional.

Algunas veces se le reprocha a la carne de ave una falta de personalidad a nivel organoléptico, aunque esto ha hecho que sea aceptada por todos. Los industriales han respondido dando muestras de creatividad en los productos procedentes del despiece, especialmente en todo lo que procede de la segunda transformación -platos cocinados, croquetas, etc.- Y éste es el tercer motivo del éxito de la carne de ave.

### **La capacidad del sector avícola para responder a las nuevas necesidades del consumidor: una ventaja determinante para los próximos años**

Los años 80 se caracterizan por una extraordinaria diferenciación en las necesidades de los individuos y por una continúa reducción del tamaño de la familia. Los dos nombres claves, desgraciadamente a menudo deshonrados, serán creatividad y comunicación. Ello



implica para una empresa tener una dimensión suficiente para estar presente en el plano nacional, para obtener las economías de escala necesarias para la puesta a punto de un producto competitivo y para emplear una estrategia de marketing digna de este nombre. En el seno del sector avícola, es interesante examinar el comportamiento de las diferentes especies comercializadas. El fin de los años 80 marcó el desarrollo de los pavos troceados, continuando igual las otras especies. Todo este desarrollo ha reposado unas veces en la creatividad, otras en la calidad del producto en sentido amplio, y otras sobre la política de comercialización adoptada.

El sector de los pavos es pues a menudo citado como referencia. Hace poco se ha podido observar un desarrollo equivalente -en porcentaje, no en valor absoluto- para la carne de pato, con algunos problemas relacionados con la falta de madurez del sector. Paralelamente, el troceado de broilers se desarrollaba considerablemente. Sólo la pintada, que no ha podido o sabido adaptarse a las nuevas necesidades del mercado, tiene una producción estancada desde hace 15 años.

La primera etapa consiste, por supuesto, en conocer el deseo del consumidor y en llevar a cabo los trabajos técnicos necesarios para responderle. La figura 2 muestra, por ejemplo, la importancia de la edad del animal sobre la calidad organoléptica y la curva de preferencia del consumidor.

Esta es la confirmación del interés de un producto que no cesa de desarrollarse desde hace 15 años: el pollo "label" rojo. Se trata no sólo de una de las primeras realizaciones como respuesta a una necesidad cualitativa expresada por el consumidor, sino también de un primer incentivo para la diferenciación y revalorización de un producto. El conjunto de condiciones, con todo lo que rigurosamente puede comportar, se aplicaba así en gran escala sobre un producto cárnico. Después vino la fase del troceado de las aves -cada trozo era de hecho un nuevo producto-, y una vez

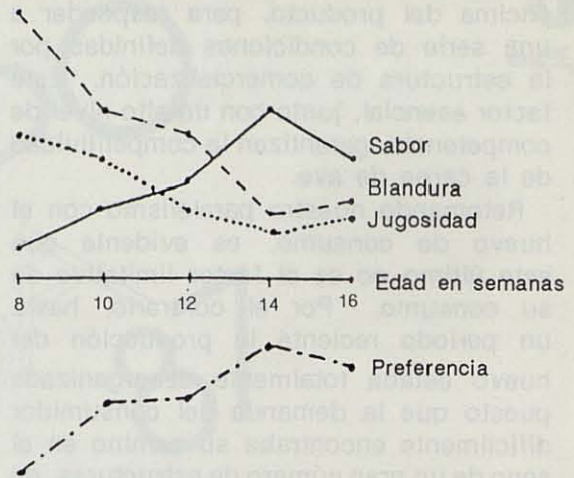


Fig. 2. Evolución, en función de la edad, de los factores de degustación de los machos de una estirpe experimental del INRA (Según Touraille y Ricard, 1977).

más la diferenciación de estos trozos gracias a una segunda transformación: los platos cocinados.

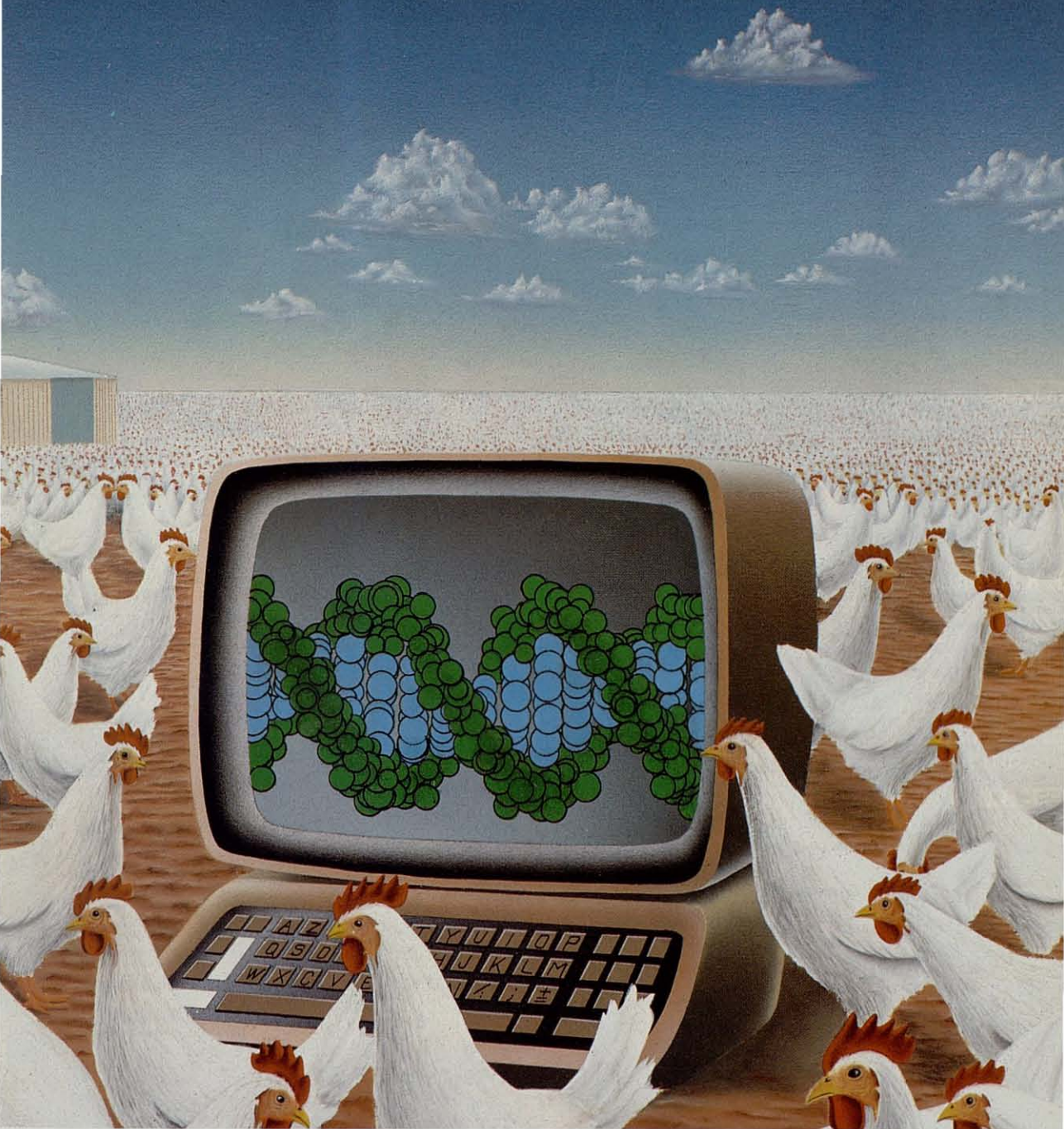
El ejemplo de EE.UU. que afortunadamente no son muy fuertes en el plano gastronómico, cosa que aquí no ocurre, ha seguido caminos similares. El troceado, estimulado por el desarrollo ya antiguo de las cadenas rápidas de restaurante, ha alcanzado un equilibrio -más del 50% de la producción- para disminuir ligeramente en el horizonte de 1990. La parte de los productos elaborados aumentaría correlativamente para rozar el 30% al final del decenio.

Volviendo al huevo encontramos aquí su segundo punto débil: hoy en día aún se considera un producto banal, de primera necesidad. De hecho, se trata todavía de una materia prima no trabajada -y no hablo de los ovoproducidos- por la que hasta hace poco se han hecho pocos esfuerzos para adaptarla a los modernos hábitos de consumo. Las cosas están cambiando, gracias, una vez más a la creación de sectores "huevo" de envergadura nacional. Las políticas de comunicación se ponen en práctica y mejora la creatividad. Ya era hora...

Las posibilidades técnicas de evolución de los productos avícolas son enormes.



# DE LA IDEA CIENTIFICA A LOS RESULTADOS EN LA PRACTICA



En pocos años, el Instituto de Selección Animal se ha convertido en una de las primeras sociedades mundiales de selección avícola. Este lugar ha sido conquistado con tres productos : la **Isabrown**, la ponedora de huevos morenos más conocida en el mundo, es una estirpe conocida por su rusticidad y sus capacidades de adaptación excepcionales. La nueva **Isa Babcock B 500** : Esta estirpe ha hecho de su viabilidad y de la solidez de su cáscara los dos pilares de una rentabilidad sólida en el campo de la producción de huevos blancos. La **Vedette** : Introduciendo un nuevo concepto, el empleo del gene del enanismo en la selección de estirpes representa hoy en día, gracias a más de 20 años de selección, la vía más económica para la producción de pollos para carne. Los resultados económicos superiores obtenidos por la

estirpes ISA son el fruto de un largo y paciente trabajo de selección basado en algunos principios esenciales : • una tecnología genética de vanguardia, • una atención especial a las necesidades de la profesión a los diferentes niveles : incubadoras, criadores, mataderos, centros de acondicionamiento, etc., dentro del marco general de una preocupación constante de las realidades económicas, • medios de producción concebidos para garantizar una calidad sanitaria máxima, • un seguimiento técnico de los productos como garantía de la selección.

**ISA. Hacemos progresar la avicultura.**





# EXAL

## ESTIMULANTE DE PRODUCCIONES GANADERAS

**EXAL** proporciona una mayor absorción intestinal de los nutrientes al disminuir la velocidad de tránsito por el intestino.

**EXAL** reduce pérdidas en crianza al disminuir la actividad de las toxinas e inhibir la producción bacteriana del amoniaco.

**EXAL** favorece la absorción de Fe, Mn y Ca manteniendo la de otros metales, vitaminas, proteínas, grasas y fibras.

**EXAL** es un fluidificante al facilitar procesos de envasado, pesaje, transporte, etc.

**EXAL** actúa como aglomerante de piensos aumentando su durabilidad y rentabilizando la producción de la granuladora.

**EXAL** es inerte estable e inocuo.



RENTABILIZA LA ALIMENTACION ANIMAL

**TOLSA S.A.**

División Agropecuaria  
Tel. (91) 274 99 00

Núñez de Balboa, 51 - 4  
28001 MADRID



La genética conserva un papel predominante y la rapidez del programa puede ser fulminante. Los trabajos realizados por el INRA, en Nouzilly, muestran por ejemplo la posibilidad de selección de estirpes magras, económicamente competitivas, en breve plazo -ver la figura 3-. Y no olvidemos que en la calidad del producto final son igualmente determinantes la alimentación y las técnicas de explotación.

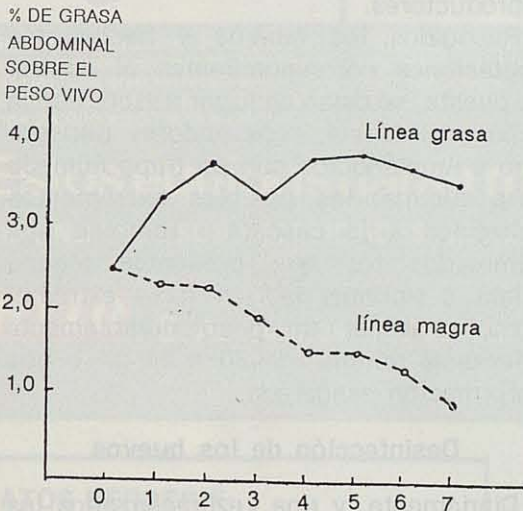


Fig. 3. Generaciones de selección.

### Contribución de la UCAAB a la puesta a punto de un producto perfectamente adaptado a las necesidades de la transformación

Las estructuras de producción deberán ajustarse cada vez más a una serie de condiciones definidas por el matadero o la planta de despiece. La UCAAB, a partir de aquí, tendrá que definir en concordancia unas condiciones de producción, abarcando a la vez:

- La selección genética -la estirpe.
- La elección de la incubadora.

-Las condiciones del gallinero y el material.

-Las condiciones de explotación  
-una guía detallada sobre las normas de densidad, temperatura, ventilación, regulación y mantenimiento del material y de la yacija, profilaxis o de intervención sanitaria, etc.

-Las condiciones sobre materias primas, alimentos y técnica de fabricación.

-Los estudios de rentabilidad y de objetivos.

-Los medios de intervención y de control.

El conjunto debe ser muy riguroso, teniendo en cuenta que hoy en día disponemos de unos márgenes de maniobra muy estrechos -económicos y técnicos- para producir un animal, para el que se han establecido:

- el peso vivo y la homogeneidad de los individuos,
- la contextura deseada,
- el color de la piel,
- el estado de engorde,
- la calidad y las posibilidades de conservación de las grasas corporales,
- la calidad sanitaria.

El saber hacer de la UCAAB reposa a la vez sobre los trabajos de investigación realizados en Francia y en el extranjero -en Europa y países anglosajones sobre todo- sobre sus propias pruebas aplicadas -en niveles de nutrición, materias primas, aditivos, tecnología de fabricación, técnicas de explotación, estirpes, medidas del estado de engorde, de la composición corporal, de la pigmentación de los sujetos, etc.-, sobre los intercambios de información con ciertas estructuras de producción extranjeras, sobre los análisis químicos y veterinarios que efectúa y, en fin, sobre la explotación objetiva de los resultados de los criadores provenientes del conjunto de regiones productivas.