

## CRIA DE AVESTRUCES

Aunque este producto sea quizás el más conocido de todos los que podemos obtener del avestruz, nos gustaría resaltar algunos aspectos sobre la misma que pueden ser de interés para los lectores que siguen habitualmente esta sección. La información que a continuación se detalla ha sido extraída del trabajo que lleva por título: «La explotación comercial del avestruz: viabilidad y expectativas de una avicultura alternativa», y del que soy co-autor.

Aquí no nos centraremos en comentar las ventajas de la carne de avestruz desde el punto de vista nutricional, ni en la amplia gama de presentaciones en que se nos puede ofrecer el producto, sino en la opinión y la predisposición de compra de la misma.

Trataremos algunos aspectos sobre la comercialización y distribución, para dar con todo ello una visión global de cuál es la situación actual y de sus perspectivas futuras.

Para conocer tanto la opinión como la predisposición de compra, se realizaron dos encuestas. La primera de ellas se hizo por correo y con la ayuda de "SELECCIONES AVICOLAS", buscando conocer lo que opinaban personas que la hubiesen probado. Para ello se mandaron 100 cartas repartidas entre Madrid y Barcelona. En ambas provincias había habido jornadas sobre el avestruz. En Madrid se participó en una degustación en la visita efectuada a la explotación de Salvador Moreno.

De las 100 cartas y después de un periodo de un mes, las cartas recibidas fueron 27,

# La carne de avestruz: posibilidades de comercialización.

Manuel Navarro (\*)

obteniéndose los datos que aparecen en la tabla 1. Podemos decir que las cartas recibidas en esta encuesta están dentro de lo que se puede considerar un porcentaje normal, aunque un poco bajo, puesto que la gente estaba interesada por el tema del avestruz.

La segunda encuesta tenía como fin conocer la disposición a probarla y el precio que estarían dispuestos a pagar. Se realizó íntegramente en el mercado de la

Boquería, el único punto de venta que había en Barcelona en el momento que se realizó la encuesta.

Esta encuesta no es extrapolable a toda la población de Barcelona, porque se ha realizado en un único punto, pero sí es representativa del lugar donde se realizó. El número de encuestas realizadas fue de 200, de las cuales 4 fueron nulas.

Las preguntas que se realizaron en ambas fueron principalmente dicotómicas -si o

Tabla 1. RESULTADOS ENCUESTA Nº 1: Panel de degustación (\*)

Edad	20-30 años		30-40 años		> 40 años	
<b>La han probado (27)</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
Si	5	100	10	76,9	5	55,5
No	-	-	3	23,1	4	44,5
<b>Más sabrosa que (20)</b>						
Tenera	3	60	4	40	4	80
Cordero	1	20	4	40	1	20
Pollo	5	100	8	80	5	100
Cerdo	4	80	7	70	4	80
<b>La prefiere... (N = 27)</b>						
Fresca	5	100	12	92,3	9	100
Congelada	-	-	-	-	-	-
Ambas	-	-	1	7,7	-	-
<b>Presentación (N = 27)</b>						
Detalle	3	60	7	53,8	2	22,2
Bandejas	2	40	5	38,5	4	44,5
Ambas	-	-	1	7,7	3	33,3
<b>Calidad (N = 20)</b>						
Excelente	1	20	4	40	3	60
Muy buena	3	60	5	50	1	20
Buena	1	20	1	10	1	20
Regular	-	-	-	-	-	-
<b>Distribución (N = 27)</b>						
Pollería	1	20	3	23,1	2	22,2
Carnicería	4	80	9	69,2	6	66,6
Ambas	-	-	1	7,7	1	11,1

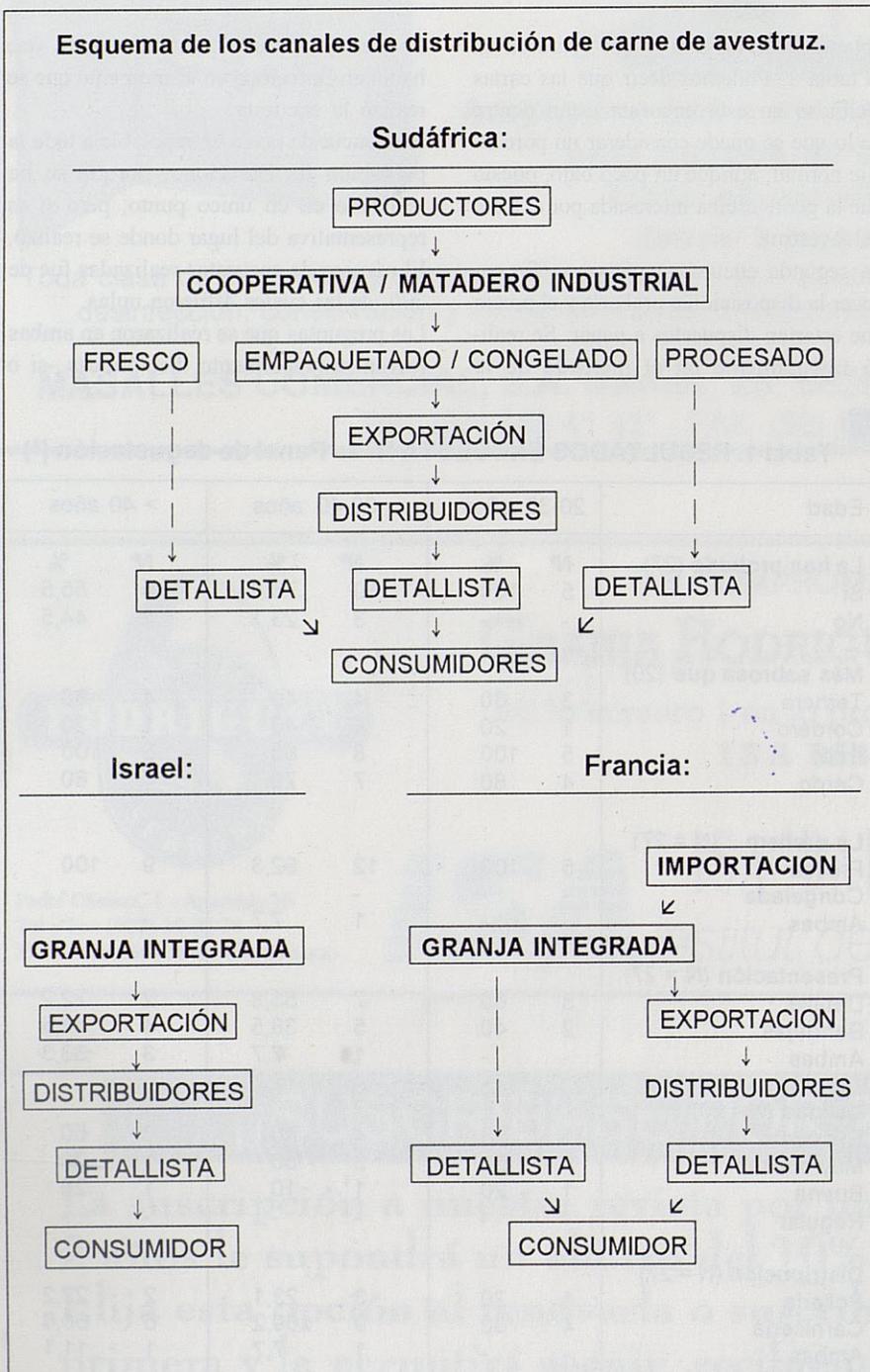
(\*) Dirección del autor: I.T. Agrícola. Barcelona, 148. 08820 El Prat de Llobregat (Barcelona)

(\*) Fuente: Manuel Navarro y Desiderio Bagase, Ingenieros Técnicos Agrícolas, Septiembre 1995

**Tabla 2. RESULTADOS ENCUESTA Nº 2: Predisposición del público hacia la carne de avestruz**

Edad	20-30 años		31-30 años		41-50 años		51-60 años		> 60 años	
<b>La probaría:</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>	<b>Nº</b>	<b>%</b>
Sí	20	74,1	28	77,8	16	64,0	22	75,9	38	63,3
No	7	25,9	8	22,2	9	36,0	7	24,1	41	36,7
<b>Pagaría por ella:</b>										
< 2.000 Pts/Kg	8	40	10	35,7	4	25,0	10	45,4	20	52,6
2.000-3.000 Pts/Kg	9	45	10	35,7	9	56,3	8	36,4	16	42,1
3.000-4.000 Pts/Kg	2	10	4	14,3	-	-	2	9,1	2	5,3
> 4.000 Pts/Kg	1	5	2	7,1	-	-	2	9,1	-	-
Cualquier precio	-	-	2	7,1	3	18,7	-	-	-	-

**Esquema de los canales de distribución de carne de avestruz.**



no- y semicerradas, con el fin de facilitar la respuesta de los encuestados. Esto lo hicimos más acentuado en la encuesta por correo, ya que el facilitar la respuesta es una de las bases para tener un mayor éxito en las respuestas la encuesta se acompañaba de una carta de presentación, así como un sobre ya franqueado y con el destinatario escrito.

Los resultados de dichas encuestas aparecen tabulados con el fin de simplificar su presentación.

En cuanto a su distribución, podemos decir que la carne, sin lugar a dudas, es el producto que más diversidad de canales presenta en la actualidad. Aquí, a pesar de que Sudáfrica tiene un peso importante en cuanto a la cantidad de animales sacrificados no existe monopolio en este aspecto, dejando espacio a futuras explotaciones de otros países. La razón es sencilla pues, al igual que en los demás países, Sudáfrica está creando sus propios canales de distribución de la carne, a diferencia de sectores como el de la piel y la pluma, que cuentan con una consolidación histórica.

En la actualidad hay pocos países que sacrifiquen animales y comercialicen su carne. Entre los más importantes destacaremos Sudáfrica, Israel, Australia, EE.UU., Canadá y Francia.

Dependiendo del país de origen, el canal y la forma de distribución es sensiblemente diferente.

Sudáfrica exporta al mercado europeo y mundial la carne congelada y en barco, mientras que Israel lo hace en fresco y en avión, principalmente a Suiza, Francia, Alemania y Holanda.

En lo que se refiere a sus mercados interiores, Sudáfrica la comercializa en fresco y procesada -embutidos, "biltong"- mientras que en Israel no

se consume por motivos religiosos. Francia, a su vez, la comercializa en fresco -a partir de Abril de 1993-, tanto para su mercado interior como para otros países de Europa, aunque su producción es deficitaria e importa carne de Israel y de Australia.

Mayoritariamente la carne fresca se distribuye en establecimientos tradicionales, aunque una parte se vende en grandes superficies comerciales. La carne congelada tiene como destino principal los restaurantes.

España presenta canales de distribución muy poco desarrollados aunque se puede encontrar en grandes ciudades. En Barcelona, ciudad que conozco mejor dada mi proximidad geográfica, en tan sólo medio año se ha logrado introducir en algunos mercados municipales -Boquería y Hostafrancs- y en centros de distribución como «Esclat», «Bonpreu», «El Corte Inglés», «Caprabo» y también en L'Ílla de la Diagonal. Basados en la importación directa de Francia o de Australia, bien directamente o bien vía Francia.

En la página anterior aparecen de forma esquematizada diferentes procesos a los que están sometidos los canales de distribución actualmente.

En Cataluña, los criadores de la ACCE -Asociació Catalana de Criadors de Estruços- han constituido una sociedad de distribución conjuntamente con la firma Coll-Verd de Gerona, con la que ya existe un preacuerdo, a través de la cual todos los socios que lo deseen puedan canalizar sus ventas de carne.

Cuentan desde el 7/2/1996 con el permiso oficial de homologación para poder sacrificar avestruces en un matadero de Gerona, ubicado en las proximidades de las granjas pertenecientes a esta Asociación que están en condiciones para poder comercializar carne. El uso del mismo es exclusividad de los propios socios.

Dicha asociación, desde Mayo de 1995 hasta Febrero de 1996, ha importado más de 1.000 kg con el objeto de comenzar a crear un mercado de consumo hacia esta carne. Con ello se pretende combatir los procesos de integración que en otros sectores tanto han limitado su desarrollo.

Por último, podemos decir que la comercialización de la carne de avestruz es un tema que está interesando a empresas de distribución cárnica, siendo objeto de análisis y estudio por parte de las mismas. □

## EIAVESTRUZOMETRO de Selecciones Avícolas.

Cotización aproximada (en pesetas) de avestruces.  
Transporte excluido.

Fecha: Marzo-96	España (1)
Huevo fértil	15.000 - 20.000
Pollo de 1 día	25.000 - 30.000
Pollo de 3 meses	100.000 - 120.000
Pollo de 6 meses	130.000 - 170.000
10-12 meses (para sacrificio)	60.000 - 100.000
10-12 meses (futuro reproductor)	160.000 - 220.000
Reproductor hembra de 2 años	250.000 - 300.000
Reproductor macho de 3 años	350.000 - 500.000
Trío de reproductores adultos (2)	2.000.000 - 2.600.000

(1) Fuentes: Granjas DEA, ECAE, EUROESTRUÇ y estimaciones propias

(2) Incluye un macho de 5 años y dos hembras de 4 años.

### Inicia su actividad en Vilafant el primer matadero de avestruces de España

El matadero Fricafor, de Vilafant -Girona-, ha puesto en marcha la primera instalación de España y la segunda de Europa dedicada al sacrificio de avestruces. Las dependencias del matadero polivalente que Fricafor ha habilitado para realizar esta nueva actividad, iniciaron su funcionamiento a fin de febrero con la matanza de cuatro avestruces procedentes de una granja de Regencós - B a i x Empordà-. Este centro de cría es el segundo que se implantó en España, hace casi tres años,

y uno de los pocos que ya posee avestruces aptos para ser consumidos. Por ello, será de momento el único proveedor del matadero de Vilafant, de donde salieron la última semana de febrero, para su comercialización, las primeras piezas de carne de avestruz no importadas. Si bien el consumo de esta ave se ha disparado en los últimos meses en Cataluña, hasta ahora la carne procedía de Israel y del mayor centro de producción de avestruces de Europa, situado en la Bretaña francesa, donde se hallaba hasta ahora el único matadero homologado por la Unión Europea.



El aumento del consumo de la carne de avestruz en Cataluña ha comportado la progresiva implantación de granjas de cría, concentradas en su mayor parte en Girona. Esta circunstancia motivó que la Asociación Catalana de Criadores de Avestruces -ACCE- se planteara, hace unos meses, instalar un matadero cercano a los centros de cría.

Para la apertura de sus instalaciones, la empresa Fricafor no sólo se ha visto obligada a adaptar el matadero a las normas exigidas por la Unión Europea. También

ha tenido que preparar a los trabajadores para realizar una tarea que desconocían, y ello ha resultado especialmente difícil porque no ha contado con el apoyo de los especialistas franceses, que se han negado a facilitar la formación. "Hemos tenido que recurrir al autoaprendizaje", lamentó un portavoz de la empresa.

Una vez abierto el matadero, la Asociación Catalana de Criadores de Avestruces centra sus esfuerzos en la implantación de canales de distribución de la carne, una tarea que ejercerá provisionalmente la empresa Coll Verd.

El presidente de la ACCE, Antoni Bou, explicó que la comercialización de carne de avestruz procedente de las granjas catalanas permitirá reducir su precio en el mercado, que podría pasar de las actuales 6.000 pesetas el kilo a 4.500. □