

Eventos

CALENDARIO DE PRINCIPALES EVENTOS EN CUNICULTURA PARA 2010 y 2011

Consulte esta información actualizada cada semana en
www.cunicultura.com/#calendario

	8-10 junio 2010	EXPOAVIGA 2010 Barcelona, España Tels 902 233 200 ó + 34 93 233 20 00 www.expoaviga.com
	28 junio - 3 julio 2010	Seminario sobre Producción de Conejos (en inglés) Chalkis, Grecia www.agrek.gr AGREK K. SAMANDOUROS S.A. Email: agrek ltd@otenet.gr o info@agrek.gr
	14-17 septiembre 2010	SPACE 2010 Rennes, Francia www.space.fr
	22-24 Septiembre 2010	Congreso de Cunicultura de las Américas Córdoba, Argentina www.cunicultura2010.com.ar
	1-4 Nov 2010	Cours Francophone de Cuniculture : 2 ^{ème} édition (en francés) 3 módulos de 4 días, a impartir entre otoño 2010 y primavera 2011 Toulouse, Francia www.agromip.educagri.fr/formation-continue.html
	16-19 Noviembre 2010	EuroTier 2010 Hannover, Alemania www.eurotier.de
	25 noviembre 2010	Journée Nationale du Lapin du Chair Pace, Francia www.journees-de-la-recherche.org Verane Gigaud gigaud.itavi@tours.inra.fr
	15-18 marzo 2011	Fima Ganadera Zaragoza, España www.feriazaragoza.es

Envíenos su evento en cunicultura a eventos@avicultura.com
y se lo publicaremos gratuitamente

Seminario sobre Producción de Conejos, en inglés

La rama griega de la WRSA en colaboración con la Universidad Agrícola de Atenas y la WRSA organiza del 28 de junio al 3 de julio 2010, inclusive, un seminario teórico y práctico de actualización de conocimientos sobre la producción de conejos. El seminario, de carácter internacional, tendrá lugar en la isla griega de Euboea (Seminar in English on Rabbits (SERA) y será íntegramente en inglés.

Para más información: www.agrek.gr
AGREK K. SAMANDOUROS S.A.
Email: agrek ltd@otenet.gr o info@agrek.gr



El conejo también tuvo su protagonismo dentro del “Mercat del Ram”

El “Mercat del Ram” es una de las ferias agroganaderas locales más dinámicas actualmente que se celebra en la población de Vic, Barcelona. Entre sus numerosas actividades que se realizan destacamos la jornada técnica realizada el 26 de marzo y organizada por la Asociación de Cunicultores de Osona, dirigida a los profesionales del sector y también una degustación de conejo dirigida al público en general realizada con el soporte de IMPEVIC y de la Asociación de Cunicultores de Catalunya.

Uno de los objetivos de la jornada fue la información a los profesionales del sector sobre los retos sanitarios que se plantean, derivados de las exigencias que la Unión Europea en temas como higiene, sanidad y



El Conseller de Agricultura, Josep Llena, saludando a Albert Castelló, de ASAJA Tarragona, y a Josep Porra, presidente de la Asociación de Cunicultores de Osona

prevención en las explotaciones ganaderas. En la densa jornada hubieron 5 ponencias que abarcaron temas tan diversos como el funcionamien-

to de INTERCUN y la nueva extensión de norma, los libros de registros y protocolos de trabajo en las granjas cunícolas, presentación de nuevas moléculas registradas para cunicultura, las ADS cunícolas y la nueva ordenación para adaptarse a las exigencias europeas y el estado actual de la sanidad cunícola en la comarca y futuro de la cunicultura.

Con un gran éxito de asistencia se realizó la degustación de conejo cocinado en 30 formas diferentes, iniciando el acto el Conseller de Ganadería de la Generalitat Catalana y el Alcalde de Vic, que valoraron muy positivamente el sabor de los diferentes platos y su gran interés como carne muy saludable.

Debate sobre cómo dar valor y crear una marca de carne de conejo, en Vilafant

El camino a seguir hacia un nuevo enfoque en la comercialización del conejo que se está impulsando en Catalunya mediante una marca de calidad fue el motor de la jornada técnica organizada por el sindicato agrario JARC y las autoridades locales y comarcales en la ya tradicional jornada anual que se celebra en la población de Vilafant, en Girona. La jornada se celebró el pasado 27 de marzo y en ella asistieron unos 30 unas personas, la mayoría cunicultores de la zona.

En una primera ponencia, Josep Gifra —Asvet Veterinaris— expuso detalladamente las soluciones para minimizar las inclemencias climáticas en las explotaciones cunícolas. Una de las conclusiones más importantes que manifestó es que el futuro inmediato pasa por mejorar y climatizar las instalaciones cunícolas y poder optimizar los costes de producción.

En la Mesa Redonda, motor de la jornada, se debatió los pasos que está dando y su futuro próximo para la marca “Conill criat a Catalunya” (conejo criado en Catalunya) impulsada por la ADS-FACC y el DAR —Departament d’Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya—. En ésta, intervinieron Jordi Marin —Asociación de mataderos de Catalunya—, Manel Terrado —Federación de



asociaciones de cunicultores de Catalunya— Ángel Mozota —DAR— Antoni Caulas —JARC— Lluís Castelló —matadero Conills de l’Empordà— y Antoni Montoro —LDG.

Uno de los ejes básicos del debate fue las necesidades que tienen los sectores agrarios y en particular el sector cunícola de poner valor a las características de un producto a través de la marca y vencer las adversidades que plantean los canales actuales de distribución de carne de conejo, ya que con los ridículos márgenes con que trabaja el sector productor es difícil dar visibilidad al producto y viabilidad económica al productor. La jornada con una excelente comida en que, como no podía ser de otra forma, la base fue el conejo en el restaurante Figueres Park.

