



Coldiretti La Spezia



Regione Liguria



Repubblica Italiana

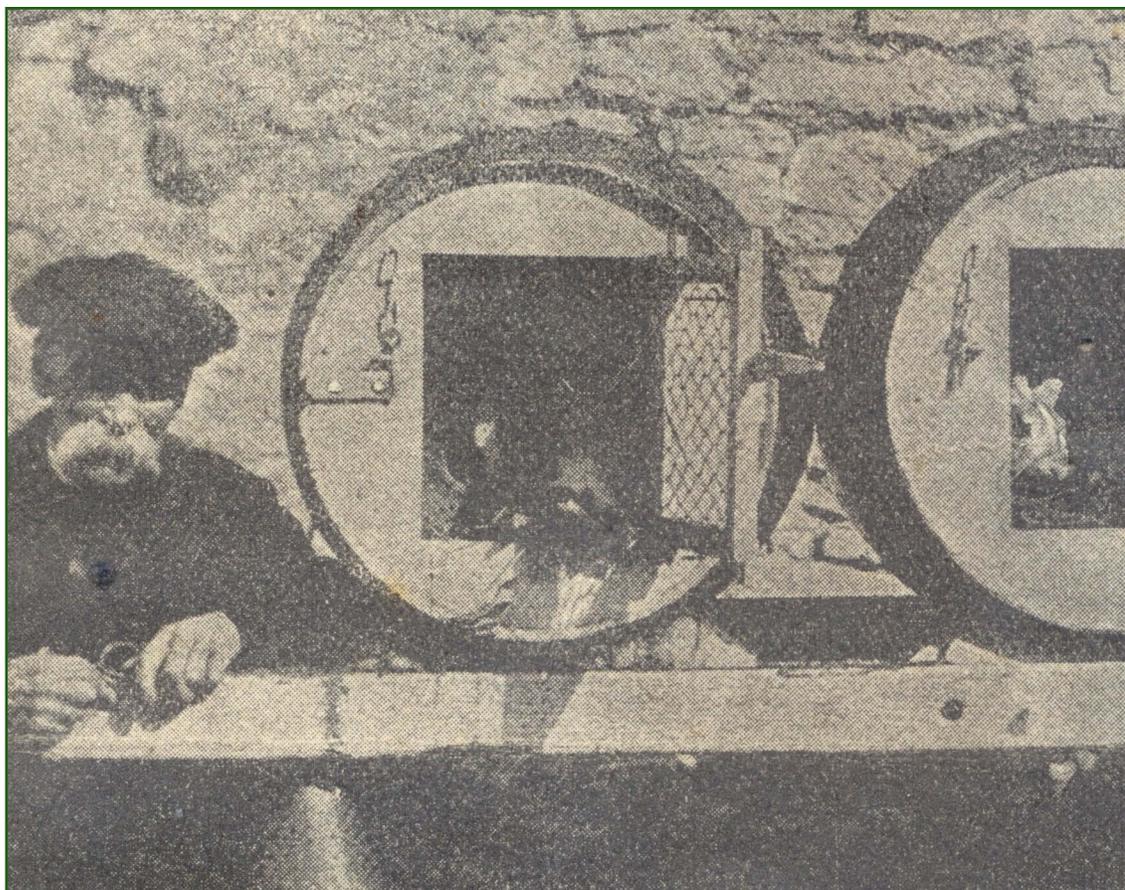


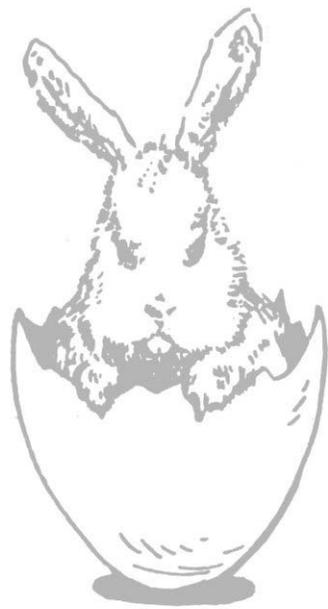
Commissione Europea



Perchè allevare conigli

Appunti dalle lezioni







Coldiretti La Spezia



Regione Liguria



Repubblica Italiana



Commissione Europea



Perchè allevare conigli

Appunti dalle lezioni

Maurizio Arduin

Ottobre 2014

**“Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
L’Europa investe nelle zone rurali
AZIONE A) – FORMAZIONE PROFESSIONALE - MISURA 111”
Progetto Dimostrativo CUNISAFE**

Autore

Maurizio Arduin

Foto dell'autore

Informazioni

info@biozootec.it

www.biozootec.it

Pubblicazione edita da

Centro Studi Règia Stazione sperimentale di pollicoltura

Via G.B. Conti n. 24 – Lendinara (Rovigo)

Ottobre 2014

È consentita la riproduzione di testi, tabelle, grafici ecc. previa autorizzazione da parte del Centro Studi Règia Stazione sperimentale di pollicoltura, citando gli estremi della pubblicazione.

Publicato online nell'**ottobre 2014** da Centro Studi Règia Stazione sperimentale di pollicoltura

Indice

| | |
|--|-----------|
| Introduzione | 4 |
| Il Coniglio | 5 |
| Caratteristiche produttive | 6 |
| Il coniglio è un erbivoro | 9 |
| L'allevamento del coniglio si presta per l'integrazione del reddito aziendale | 10 |
| Macellazione aziendale | 11 |

Introduzione

Il coniglio è un piccolo mammifero domestico che si adatta alle svariate esigenze dell'allevatore, sia questo un allevatore professionista che un allevatore part-time. Il coniglio si può infatti allevare in grandi allevamenti oppure in piccole unità per produzioni di nicchia. Può essere allevato al chiuso oppure in gabbie all'aperto senza necessità di richiedere autorizzazioni comunali o sanitarie.

Il coniglio ha inoltre un'elevata capacità riproduttiva e produttiva. Mentre una bovina in nove mesi produce un vitello di circa 35 Kg., una coniglia, nello stesso tempo, produce oltre un quintale di carne. Il coniglio è poi tra i mammiferi più produttivi dato che raddoppia il suo peso alla nascita in solo 5 giorni, per il maiale ne occorrono già 10. È anche il mammifero che utilizza meglio i foraggi: sono necessari solo 4 Kg. di alimenti per produrre un Kg. di carne.

Elevata è anche la qualità della sua carne che è inoltre leggera e saporita e sovente raccomandata dai dietisti in quanto tra le più prive di grassi e ricca di proteine.



Il Coniglio

Il coniglio è un mammifero della famiglia dei Leporidi. È provvisto di pelliccia di varie colorazioni, orecchie lunghe, occhi grandi e sporgenti, labbro superiore fornito di baffi e denti incisivi molto sviluppati.

La sua patria di origine è presumibilmente l'Africa da dove si diffusi in tutti i continenti. La presenza di fossili di coniglio assieme a scheletri di dinosauri ne testimonia poi le origini remote. Conosciuto dall'uomo delle caverne veniva da questo cacciato sia per cibarsi che per coprirsi con le sue pelli.

I primi a valorizzare il coniglio furono però i Fenici che nel 1100 a.C. dalla Spagna iniziarono a commercializzarlo per tutto il mediterraneo. Nella penisola Iberica infatti il coniglio si era moltiplicato talmente da convincere Catullo a denominare quella terra "Cunicolosa" ovvero terra dei conigli.

Oltre a Catullo altri letterati e scrittori antichi parlarono del coniglio. Aristotele ne lodava la squisitezza delle carni, Varrone ne descriveva le rime rudimentali tecniche d'allevamento, Plinio infine, descriveva l'abitudine dei romani di cibarsene durante i loro sontuosi banchetti.

Anche la prolificità del coniglio era nota agli antichi. Una coppia di conigli liberati nelle isole Baleari si moltiplicò al punto che gli abitanti dell'isola dovettero inviare una petizione all'Imperatore Augusto perché inviasse delle legioni per liberare l'isola dagli animali che rovinavano i raccolti.

Del coniglio però non venivano apprezzate solo le carni o la pelliccia. Giulio Cesare ne consigliava l'uso come cura di bellezza per le matrone romane e questo grazie alla digeribilità e delicatezza delle carni. Per gli Aztechi e gli Indiani d'America la carne di coniglio era indicata come tonificante e corroborante dai medici dagli stregoni.

Arrivando agli anni nostri il coniglio è stato l'artefice di uno dei primi errori ecologici della storia. Importato dagli inglesi in Australia circa un secolo fa si diffuse al punto di presentare ancora una volta una seria minaccia per le coltivazioni agricole. Studiosi inglesi pensarono allora di risolvere il problema in modo "ecologico"

liberando in Australia il nemico naturale del coniglio: la volpe. Si pensava allora di "prendere due piccioni con una fava" e cioè utilizzare la volpe per sterminare il coniglio e poter poi praticare il nobile sport inglese della caccia alla volpe. Le cose non andarono proprio così e le volpi invece di assalire i conigli, presenti in mandrie numerose, iniziarono a predare i cuccioli di canguro che si presentavano indifesi nei confronti di questo nuovo predatore. Non appagati di questo errore ecologico fu tentato il secondo approccio lotta biologica nei confronti del coniglio diffondendo in Australia un virus scoperto da un monaco brasiliano e considerato micidiale per i conigli: il virus della mixomatosi. Questa volta il risultato sui conigli fu positivo peccato che gli effetti di questo virus non sono stati limitati alla sola Australia ma si diffusero in tutto il mondo. Ancora oggi, anche nel nostro paese, quando si vedono dei cartelli con su scritto "zona infetta da mixomatosi" viene d'obbligo ricordare gli errori che può provocare la presunzione di utilizzare, a vantaggio dell'uomo, la manipolazione ecologica o biologica.

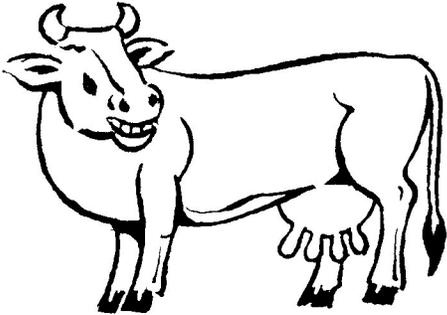
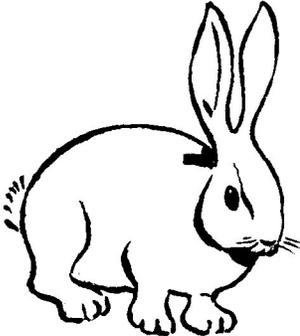
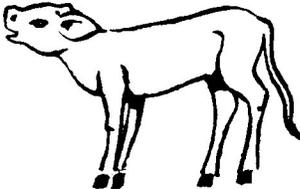
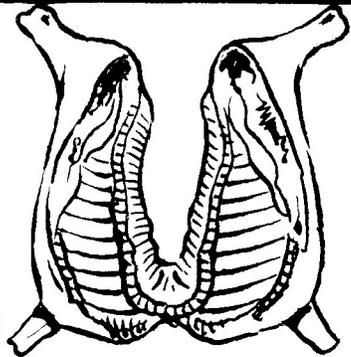


Caratteristiche produttive

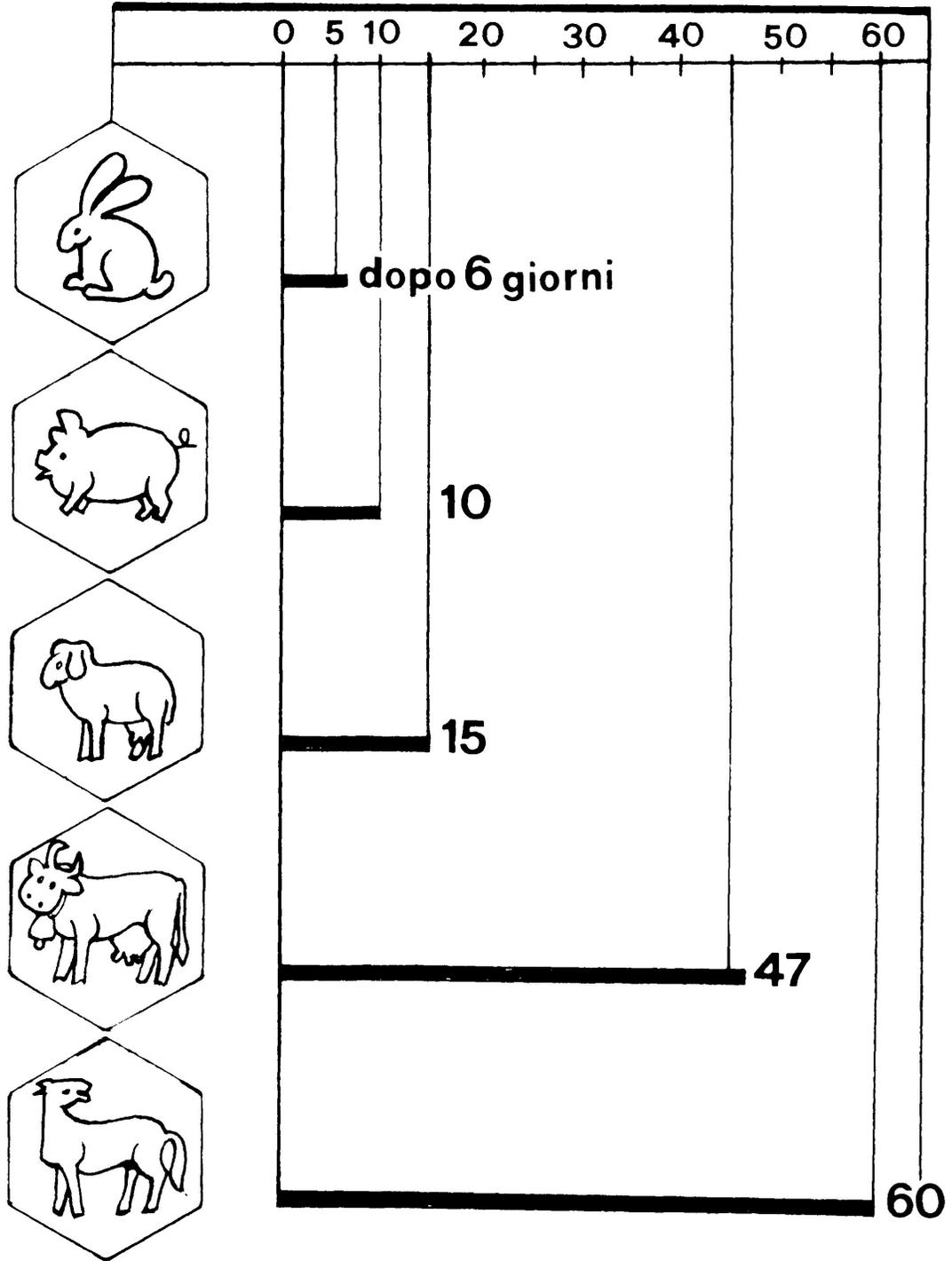
Allevare conigli è indubbiamente un'attività redditizia in quanto questo piccolo mammifero domestico ha una elevata capacità riproduttiva e velocità di accrescimento. Una bovina in nove mesi partorisce un vitello di circa 35 kg. mentre una coniglia, nello stesso tempo, può produrre circa 115 - 120 kg. di carne già pronta per essere destinata al consumo familiare o al mercato.

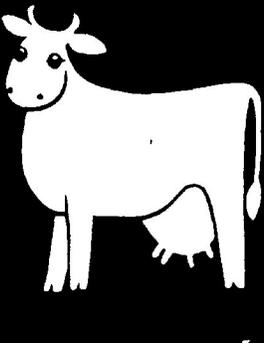
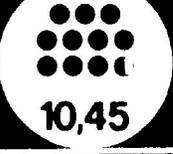
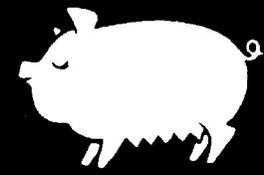
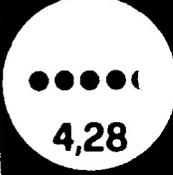
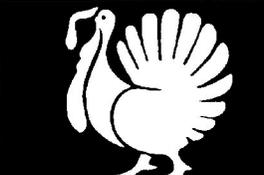
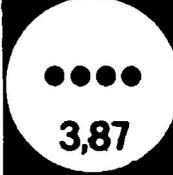
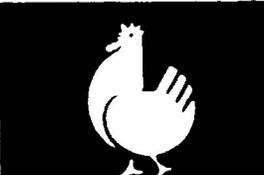
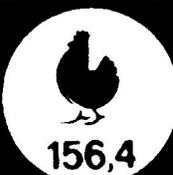
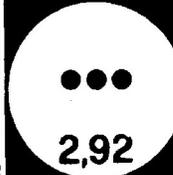
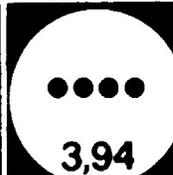
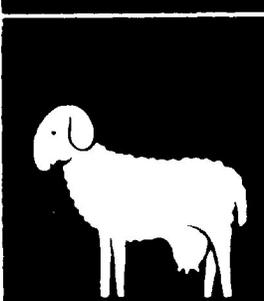
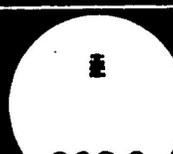
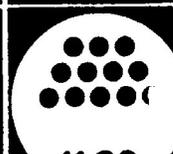
Tra i mammiferi allevato a scopo zootecnico il coniglio è quello che raddoppia il suo peso alla nascita in minor tempo. Se un vitello dovesse avere una velocità di crescita pari a quella di un coniglio, dovrebbe pesare:

- 140 kg. dopo due settimane;
- 220 kg. dopo tre settimane;
- 380 al termine della quinta settimana;
- 1.580 kg. alla decima settimana.

| | | | |
|---------------------|---|--|---|
| UNA FATTRICE |  | 9 MESI 35-40 Kg. 12 MESI 65-70 Kg. | |
| |  |  |  |
| | | 9 MESI 115-120 Kg. di carne | |

RADDOPPIANO IL PESO



| UNA FATTRICE | PRODUZIONE ANNUA | | | UNITA' FORAGGERE CONVENZIONALI NECESSARIE | INDICE DI CONVERSIONE |
|---|---|--|--|--|--|
| | UNITA' | PESO VIVO Kg. | PESO MORTO Kg. | | |
|  | VITELLONE  0,66 |  265,2 |  151,2 |  2770,7 |  10,45 |
| | VITELLO CARNE BIANCA  0,66 |  139,2 |  86,3 |  1840,8 |  13,22 |
|  |  11,6 |  1277,2 |  868,5 |  5471,4 |  4,28 |
|  |  40,8 |  397,8 |  274,5 |  1540,9 |  3,87 |
|  |  89,4 |  156,4 |  104,8 |  457,2 |  2,92 |
|  |  29,9 |  71,8 |  35,9 |  283,3 |  3,94 |
|  | AGNELLO  1,07 |  26,8 |  13,7 |  302,9 |  11,30 |
| | AGNELLO LATTE  1,07 |  9,7 |  4,8 |  235,7 |  24,30 |

Il coniglio è un erbivoro

può essere alimentato anche solo a erba

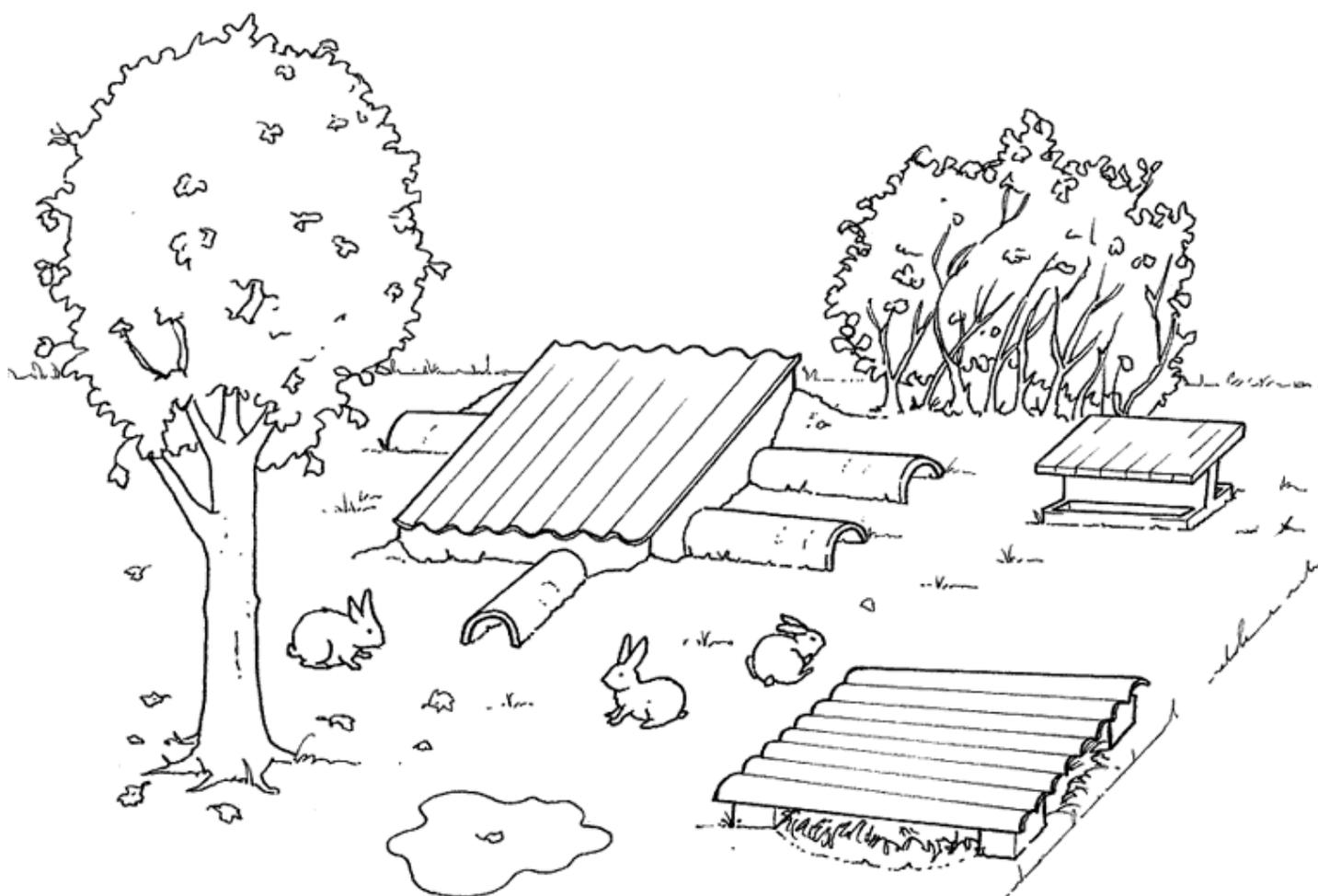
Il coniglio è un ottimo utilizzatore di erbe e questa sua caratteristica può contribuire non solo al risparmio economico determinato dal minore acquisto di mangime ma anche incentiva la pulizia dell'azienda e di conseguenza l'allontanamento dei ratti. Tutte le erbe spontanee e infestanti che crescono nelle nostre aziende possono essere raccolte e utilizzate nell'alimentazione del coniglio contribuendo ad un'adeguata pulizia dei viali, fossi e muri.

Inoltre tutti i fieni sono un ottimo alimento per i conigli. Maggiori poi sono le essenze che contribuiscono a formare il prato e migliori sono le caratteristiche di questo alimento. Mediamente per un fieno possono essere considerati i seguenti valori: umidità 85%, proteine grezze 9%, grassi grezzi 2%, estrattivi inazotati 42%, fibra grezza 26% e ceneri 6%. Il suo valore nutritivo poi può essere valutato intorno a 40 unità foraggere per 100 kg di prodotto. I vantaggi determinati dalla somministrazione del fieno sono molteplici e oltre al valore nutritivo va ricordata anche la capacità di questo alimento di mantenere in ottimo stato la fisiologia digestiva del coniglio. Gli steli delle essenze che costituiscono il fieno, prima di essere ingeriti devono infatti essere accuratamente masticati. Tale operazione determina un'abbondante produzione di saliva che con la sua acidità mantiene inalterato il PH intestinale contribuendo a mantenere sano il coniglio. Specialmente in primavera poi, quando si inizia la somministrazione di alimenti freschi il fieno contribuisce a tamponare l'eccesso di umidità a portata degli alimenti succulenti evitando meteorismo e pericolose diarree agli animali.



L'allevamento del coniglio si presta per l'integrazione del reddito aziendale

Il coniglio può essere allevato anche part-time dedicando solo pochissime ore alla sua gestione. Con la pianificazione settimanale delle attività l'allevatore può destinare all'allevamento anche solo un'ora al giorno: magari di mattina. Ciclizzando i parti è possibile organizzare un programma settimanale riuscendo addirittura ad avere alcuni giorni liberi. da un allevamento di circa 14 femmine, con uno o due maschi, si possono ottenere annualmente circa 500 conigli grassi da destinare al mercato.



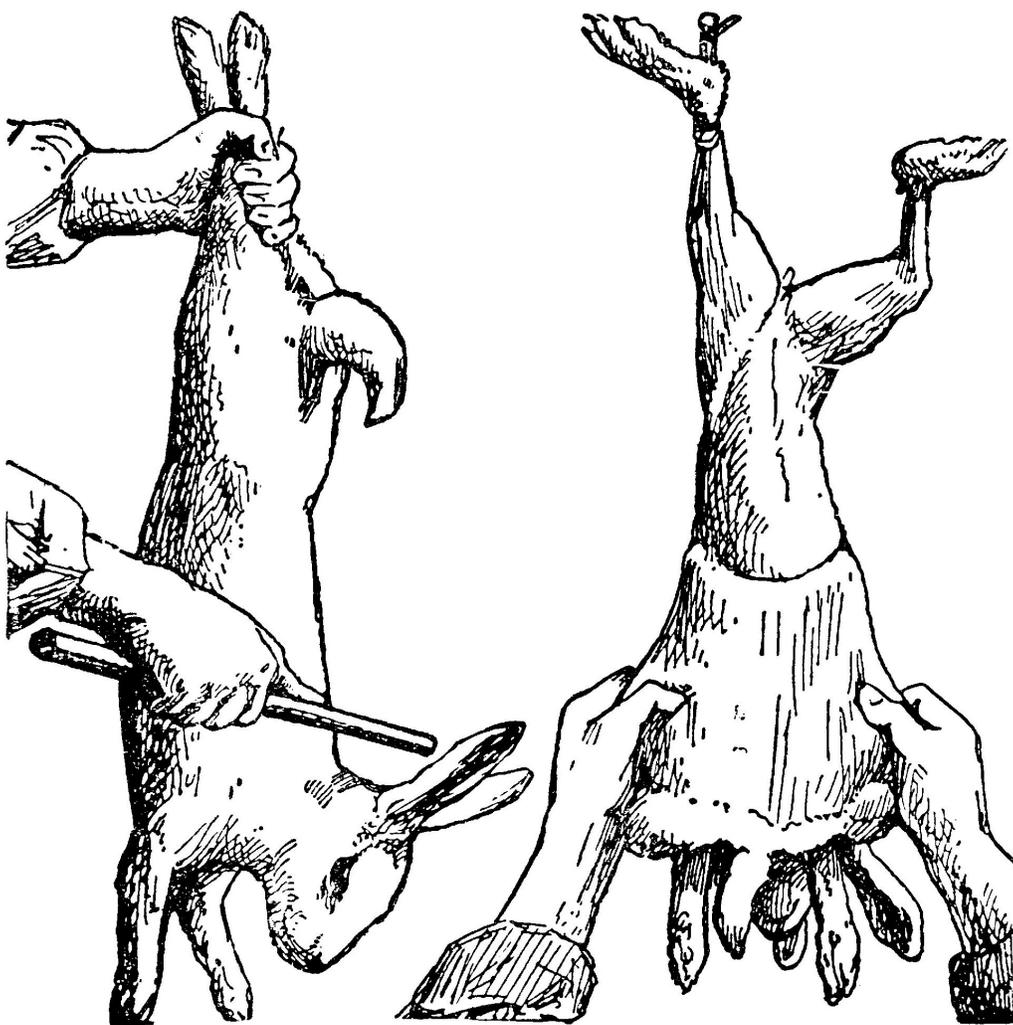
Macellazione aziendale

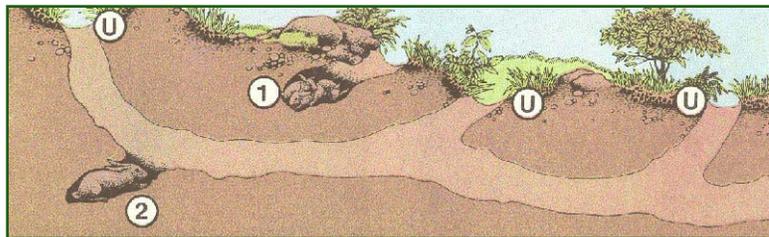
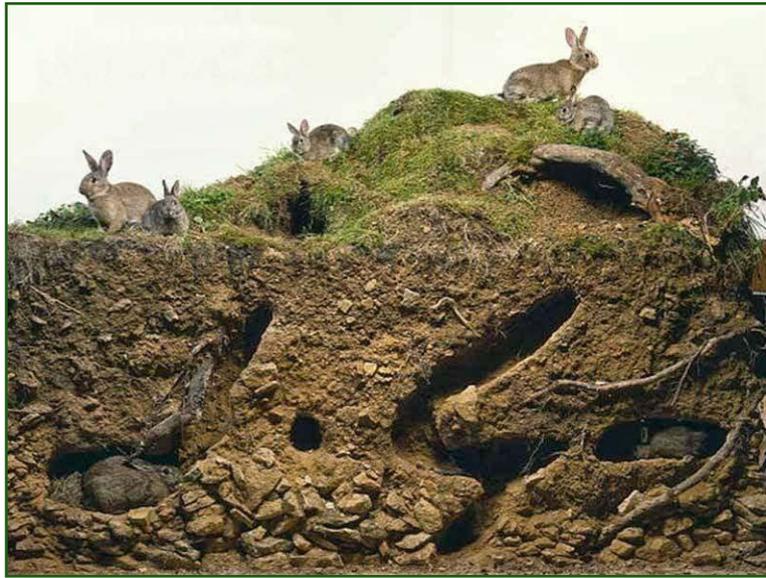
500 capi/anno senza particolari strutture

10.000 capi/anno (200 alla settimana) con un piccolo macello aziendale

Le attuali normative (pacchetto igiene) permettono la macellazione aziendale fino a 500 conigli all'anno senza la presenza di un ambiente dedicato: in pratica anche nella cucina di casa. Questi 500 capi/anno possono essere venduti direttamente in azienda, porta a porta, presso mercatini locali o presso negozi e ristoranti.

Con un piccolo macello è invece possibile arrivare a 10.000 capi anno: cioè circa 200 capi alla settimana.





Ottobre 2014

**“Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
L’Europa investe nelle zone rurali
AZIONE A) – FORMAZIONE PROFESSIONALE - MISURA 111”
Progetto Dimostrativo CUNISAFE**

