

Visita tècnica de l'Observatori de la Ilet a l'explotació de  
cabres de Ilet *MONTLLOBÉ* (Fraga)  
*(27 de desembre de 2007)*

Observatori de la Ilet.- DAR

## Visita tècnica a l'explotació *Montllobé*

L'explotació de cabres de llet *MONTLLOBÉ* està situada al terme municipal de Fraga (Aragó), sense terra agrícola, el titular és Manel Pla Gean (veterinari) que s'ocupa de la granja des de 1993, i la seva dona elabora els formatges a Aitona (El Segrià, Catalunya), els quals ells mateixos comercialitzen a fires i mercats.



Manel Pla, veterinari i titular de l'explotació, atenent la visita tècnica, a l'estabulació

### Capítols

L'explotació de cabres de llet Montllobé .....	3
La transformació i la comercialització.....	4

## L'exploració de cabres de llet *Montllobé*

L'exploració de cabres de llet *MONTLLOBÉ* està situada al terme municipal de Fraga (Aragó), sense terra agrícola, amb un ramat de 80 cabres adultes, la meitat de raça *saanen* (originària de les muntanyes de Suïssa) i l'altra meitat de raça *murciana*, en procés d'absorció de la *saanen*, i 20 cabres de reposició (25% de reposició).

La producció mitjana de la raça *saanen*, una de les millors en producció de llet, és al voltant de 1.000 l/cabra i any, mentre que la *murciana* es situa al voltant de 500 l/cabra i any, en aquest cas més apta per a la transformació en formatge. El rendiment de transformació, en termes mitjans, es situa entre 9 i 11 litres el kg de formatge a la *saanen*, i entre 8 i 9 a la *murciana*.



Visió de l'àrea de la menjadora, cabres raça *saanen*

El maneig normal és que la cabra als set mesos de vida, quan pesa 35 kg aproximadament, es cobreix, després de cinc mesos de gestació cria i passa a cabra lactant. En l'exploració alguna cabra té més de quatre lactacions. Estan dividides en tres lots i es fan dues parideres a l'any. Els cabrits beuen el calostre amb el sistema de tetines durant una setmana, després llet en pols i llet natural. El cost de pujar una cabra és de, aproximadament, 1.200 €. En general les mamitis són rares i hi ha pocs avortaments.

La muniada diària ocupa dues hores, amb un rendiment de 75-80 l/hora. La pressió de muniada és de 40 kpa.



Visió de l'àrea de la menjadora, boc de raça *murciana*

La ració usual es compon d'alfals a discreció (al voltant de 3 kg/cabra i dia) i 1 kg de pinso granulat a base de cereals – ordi i blat de moro – i un 5% de tortó de soja. Segons les èpoques de l'any incorpora pela d'ametlla (exocarpi i mesocarpi).



Visió de l'establació de cabres de llet

Pela d'ametlla (0,71 UFL, 37 g PDIN, 56 g PDIE, 9 g Ca, 3 g P)

### La transformació i la comercialització

A Aitona (Segrià) elaboren el formatge en unes dependències senzilles però ben equipades.



Etiqueta del formatge Montllobé, i cuba de fermentació

Fan tres tipus de productes: el mató (amb un rendiment de 3,20 l/kg) i dos formatges, un amb fermentació àcida (quallada àcida) tipus formatge tou francès, i l'altre amb fermentació enzimàtica (quallada enzimàtica). La fermentació àcida permet que el formatge escorri per si mateix sense necessitat de premsar-lo.

Elaboren formatge cada dia excepte els diumenges.



Salmorra per a formatge de cabra

Formatge curat, després d'un mes i mig

El 15% de la producció de formatges es ven a distribuïdors a Barcelona, la resta a fires de dissabtes i diumenges. El mató el venen al poble. La producció anual de formatges oscil·la els 6.000 kg. És soci d'ACREFA - Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatges Artesans - [www.acrefa.com](http://www.acrefa.com)

El preu de venda del formatge de cabra depèn molt del lloc de venda, a fires pot arribar a un màxim de 19 €/kg i a botigues en canvi no passa d'11 €/kg.

Els formatges de cabra tenen un demanda prou important, de manera que hi falta llet per abastar-la. La llet de cabra es paga per grau, essent el grau la suma dels continguts de greix i proteïna en percentatge. El preu del grau, aproximadament, és de 9 ct., de manera que el preu d'un litre de llet pot estar entre 55 ct. i 72 ct. La llet de cabra té un contingut de greix entre 3,2 i 4,5% i de proteïna entre 3 i 3,5%.