



INFORME núm. 02/11



INFORME VISITA EXPLOTACIÓ

Visita a l'exploració de vaques de llet
CAL GRIS.
Gener, 2011



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural

VISITA A L'EXPLOTACIÓ DE VAQUES DE LLET CAL GRIS (AVIÀ, BERGUEDÀ) Gener 2011

Cal Gris és una explotació de vaques de llet, petita, on els titulars Josep Beringues i Carme Brunet, a més del maneig de les vaques, pasteuritzen una part de la producció de llet i la venen directament.



Observatori de la Llet

Índex

L'explotació de vaques de llet.....	3
L'alimentació.....	3
La munyida.....	4
El complement	6
La transformació i la venda de llet.....	6

L'explotació de vaques de llet

Cal Gris és una explotació de vaques de llet del Berguedà, a les afores d'Avià. Els titulars són Josep Beringues i Carme Brunet. Té una superfície farratgera de 35 ha, de les quals 25 ho són en propietat, i la resta llogades (el preu del lloguer oscil·la entre 200 i 300 €/ha). Tot és de secà. Hi ha 50 vaques de llet, 45 en producció i 5 en secat, en el moment de la visita. Els principals cultius són sorgo, raigràs, ordi i blat de moro (fan doble cultiu: després del raigràs hi va el sorgo, i després de l'ordi hi va el blat de moro). Tots s'aprofiten ensitjats. Compra, a més dels concentrats, el sec d'alfals *en rama*, de la mateixa comarca. Disposa de robot de munyida. La zona de repòs és àmplia i està pallada.

L'alimentació

La ració que dona a la menjadora, en el moment de la visita, era la següent:

Ingredient	Kg/vaca i dia
Ensitjat d'ordi	30
Sec d'alfals	3
Blat de moro	5
Tortó de colza	3

Aquesta ració es complementa amb un màxim de 4 kg de pinso que dispensa el robot a l'hora de munyir cada vaca, les quals van identificades electrònicament. De la zona de repòs les vaques accedeixen per tres barreres a la menjadora, que només s'obren en aquest sentit, de repòs a menjadora. Un cop han menjat, les vaques, en general hi accedeixen entre 6 i 8 cops al dia, hi ha una porta que les fa anar a la sala d'espera del robot, prèvia identificació, i, en cas de que no s'hagi de munyir s'obra la porta que va a la zona de repòs.





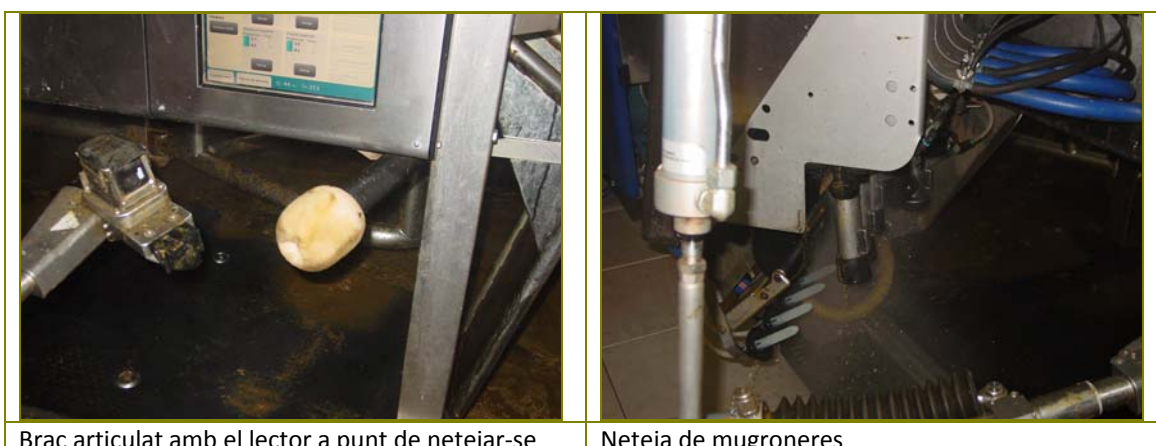
Portes cap a robot o zona de repòs

Vista de l'estabulació

La munyida

Des de fa tres anys disposa d'un robot de munyida (*DeLaval*), abans munyia a una 2x4. Segons el ramader no hi ha tingut cap problema i ha passat de vigilar les vaques a llegir llistats d'ordinador. El robot de munyida mitjançant un braç articulat, que du el làser i el lector, neteja un a un els mugrons del braguer, i posa, també, una a una les mugroneres. La copa de neteja, renta, eixuga i despunta cada mugró. Si alguna mugronera cau o no es col·loca bé, la munyida continua i el robot la recol·loca, sense necessitat d'interrompre la munyida de la resta. Aquest robot permet la col·locació manual de les mugroneres en cas de necessitat (inflamació del braguer, vaca molt nerviosa en les primeres munyides, etc.), ja que l'accés al braguer és sempre molt fàcil al no haver-hi maquinària sota la vaca durant la munyida. La neteja de mugroneres, òbviament, és automàtica després de cada munyida, i l'aigua de neteja es llença al desguàs de la sala. La neteja del robot, terra i laterals, es programa a criteri del ramader.

La munyida es fa a 44 kpa amb una relació succió/massatge de 65:35. El *software* és molt complet i permet fer un seguiment vaca a vaca, en tots els temes reproductius, de producció i sanitaris. El robot permet incorporar les innovacions que van surtin al mercat, de manera que un robot de fa uns anys es pot reformar de bell nou.



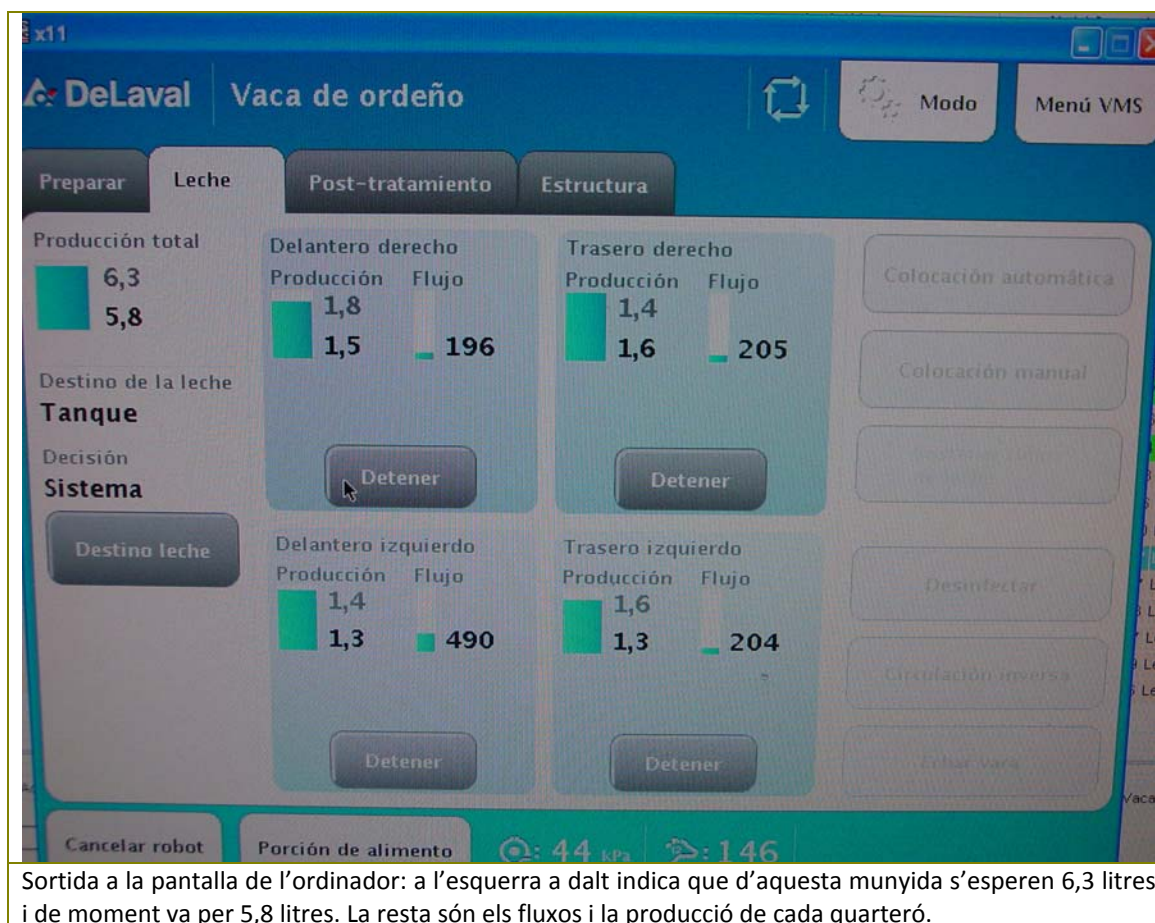
Braç articulat amb el lector a punt de netejar-se

Neteja de mugroneres



Col·locació d'una mugronera

Vaca muntant-se



Sortida a la pantalla de l'ordinador: a l'esquerra a dalt indica que d'aquesta muntida s'esperen 6,3 litres i de moment va per 5,8 litres. La resta són els fluxos i la producció de cada quarteró.

El nombre de muntides per vaca i dia (24 hores) és, aproximadament, de 3,28. La producció diària és de 32 litres/vaca muntida, i el greix està al voltant de 3,7%.

El robot de muntida (*DeLaval*), en general, té un preu de mercat al voltant de 120.000€. La incorporació del robot de muntida canvia per complet el maneig, i el ramader s'ha de fer un expert en esbrinar els llistats de les vaques i estar pendent del bon funcionament de la màquina, ja que està engegada les 24 hores. El *software*, entre d'altres sortides, en té una que ens dona el nombre de muntides cada hora del dia. En el llistat del dia anterior a la visita, per

exemple, la seqüència de munyides fou més alta entre la 11 del matí i les 6 de la tarda, 7 vaques de 12 a 1, 8 d'1 a 2, 8 de 2 a 3, etc.



Josep a la "sala de munyir" controlant les vaques

El complement

A l'explotació s'engreixen els vedells de les vaques de llet. Exclusivament, no en compren.

La transformació i la venda de llet

L'explotació disposa d'un pasteuritzador on hi transformen aproximadament el 15% de la producció. A la població d'Avià tenen un dispensador de llet, amb subministrament d'ampolles de vidre i/o de plàstic. A banda, subministren llet amb bosses de 10 litres a sis establiments, que conserven en un frigorífic dispensador. Els establiments són dos bars/restaurants, tres carnisseries i un de comestibles en general. El dispensador d'Avià el carreguen cada 2 dies (dipòsit isotèrmic de capacitat màxima de 230 l) i 2 cops al dia hi passen per netejar l'entorn.

La llet pasteuritzada la venen a 1€/l, l'ampolla de plàstic val 30 ct. i la de vidre 50 ct.



Pasteuritzador



Dipòsit isotèrmic de 230 l per al dispensador de llet