



---

# VISITA CAN RIBAS

Març 2014

Explotació de vaques de llet a Maçanet de la Selva (Girona)

## CAN RIBAS

L'explotació Can Ribas, a Maçanet de la Selva (Girona), té una superfície farratgera de 60 ha en secà i disposa de 132 vaques de llet i la cria, en total 230 caps, amb una producció de 1.400.000 kg de llet. A l'explotació hi treballen cinc persones, de les quals tres són mà d'obra familiar – Miquel Ruiz i Marta Surís i el seu fill Josep Maria Ruiz – aquest incorporat com a jove agricultor l'any 2005, el qual pren les decisions de maneig de l'explotació de vaques de llet. El 15% de la producció de llet la comercialitzen com a llet crua, en ser una explotació de sanitat comprovada acollida a la normativa des de fa més de 25 anys.

En el mateix lloc, abans de 1936, els avis de Marta Surís ja hi tenien de tres a quatre vaques. L'any 1960 els pares d'aquesta van passar a tenir 15 vaques de llet, les quals romanien a una cort – actualment garatge de la casa – que donà inici a l'explotació actual, amb successives reformes i adquisicions de terreny, tan per a la nova estabulació com a per a conrear. El 1974 Miquel i Marta prengueren el relleu de l'explotació, construint-hi una nau d'estabulació lliure, pallada, i el 1981 instal·laren la sala de munyir espina de peix, amb mesuradors, línia alta, que fins el dia de la visita – 11.03.2014 – hi feren la darrera munyida. L'actual ampliació va començar l'any 2004, amb una nau oberta amb cubicles, i una part pallada, i ara l'acaben amb la sala de munyir paral·lel, 2x10, sortida ràpida.

### ALGUNES DADES TÈCNIQUES I DE MANEIG

La taxa de reposició és del 30 %, i, en general, les vaques no van més enllà de 4 o 5 parts i vida. L'estabulació lliure té 94 cubicles i una zona pallada per a 30 vaques.



Recria a l'estabulació antiga



Establució oberta, zona de llotges i passadís d'alimentació



Vaques a cubicles o llotges amb matalàs



Llotges amb aturador *tub de plàstic* per tal de no danyar els genolls

A la superfície farratgera hi fan raigràs, en la major part, al que normalment li fan dos dalls, el primer per ensitjar i el darrer per assecar. També cultiven sorgo (unes 4 ha). A l'època de la collita, compren blat de moro, que ensitgen.





Camp de raigràs italià



Zona de sitges



Detall ensitjat de blat de moro

El racionament alimentari és a base d'una ració unifeed sense complementació addicional. Actualment està composta dels següents ingredients farratgers, ensitjat de blat de moro (32 kg, MS 29%) i palla (0,5 kg), i d'una barreja amb farina de blat de moro, colza, soja 44, greix, melassa i complement mineral vitamínic (12 kg) i bagàs (7 kg). Quan donen raigràs la ració, aproximadament, conté de 24 a 25 kg d'ensitjat de raigràs, 1 kg de palla, 2 kg de sec de raigràs, de 6 a 8 kg de bagàs i 12 kg de barreja concentrada.





Mescla al carro unifeed



Distribució de la mescla



Vaques a la menjadora esperant la distribució



Vaques menjant

La munyida la fan a les sis del matí i les cinc de la tarda. Ara, un cop en marxa la sala de munyir paral·lel, s'hi guanyarà temps, tant en el recorregut com en la pròpia munyida. Les vaques porten podòmetre, amb la qual cosa la gestió de la reproducció serà més eficient. A més a més, s'ha construït un dipòsit, amb les instal·lacions de bombeig adients, per reciclar l'aigua de la neteja de la munyida, i emprar-la per a la neteja de la sala de munyir i la d'espera.



Sala de munyir espina de peix 2x6 en el darrer dia de funcionament



Sala de munyir paral·lel 2x10, sortida ràpida, per estrenar

Les eixutes i vedelles prenyades, a dos mesos del part, romanen a una àrea exterior, i les vaques en el postpart a la zona pallada de la nau nova, al costat de l'àrea de parts.



Eixutes i vedelles prenyades



Vaques postpart

L'estabulació disposa d'arrossegadors automàtics de fems. La bassa de fems té una capacitat d'un milió i mig de litres, que buiden a l'estiu.



Passadís (guia de l'arrossegador de fems)



Bassa de fems

La llet crua que venen directament l'envasen a la sala adjacent a la lleteria, on hi ha dos tancs de 8.100 litres i de 3.000 litres de capacitat, respectivament.





Envasadora de llet crua



Balança i envàs de llet crua Can Ribas

A l'apartat "GALERIES DE FOTOS" dins de les visites podem trobar la seqüència de fotos de la visita. Fotos realitzades per José Luís Sanmartín.