



VISITA MAS BES

Febrer 2014

Explotació de vaques de llet a Salitja (Girona)

MAS BES

L'explotació Mas Bes, a Salitja (Girona) té, aproximadament, 1.000 caps de boví lleter, dels quals 500 són vaques de llet, 450 vedelles de recia. La superfície dedicada a la producció lletera és de 160 ha, de las quals 50 són de regadiu. La càrrega ramadera és alta, al voltant de 3,12 vaques de llet per ha de superfície farratgera. El personal dedicat a la producció de llet està entre 8 i 9 UTA, en concret 9 persones. En el conjunt de l'explotació el 50% és mà d'obra familiar. La forma jurídica és una SL formada per membres de la família, de la que el titular o el que pren les decisions tècniques, socials i econòmiques és el Sr. Joan Viñolas. L'explotació, pel que fa a la comercialització de la llet, junt amb altres sis explotacions, participa en el projecte d'ATO-Natura.

ALGUNES DADES TÈCNIQUES I DE MANEIG

L'estructura del ramat de vaques de llet es compon, aproximadament, del 30% de primer part, 45% de segon part i 25% de tres o més parts. Des dels inicis de l'explotació lletera no s'han tornat a comprar vaques, s'ha fet la selecció i renovació a partir de la pròpia recia.



Vaques seleccionades

La producció anual és al voltant de 5.400.000 kg de llet (10.800 kg/vaca present i any).

Disposa de diferents naus obertes amb un total de 370 cubicles, amb una ampliació en obres per tal de completar-ho per a 400 vaques en lactació. Les vaques en postpart romanen en estabulació de llit calent.



Vista de les naus d'estabulació



Vaques ajagudes als cubicles



Vaques a la menjadora

La munyida es fa a una sala paral·lel, sortida ràpida, de 2x16. El ritme de munyida va des de 115 vaques/hora a un màxim de 160 vaques/hora. La seqüència de munyida al llarg del dia comença a les 4 del matí, segueix a la 1 del migdia i acaba al vespre a les 8. Les vaques al postpart es munyen dos cops al dia. S'hi encarreguen dos munyidors alhora. La sala està en actiu des de novembre de 2010.

A la lleteria hi ha dos tancs, un de 25.000 litres i un altre de 12.000 litres, amb un refrigerador de plaques previ als tancs.

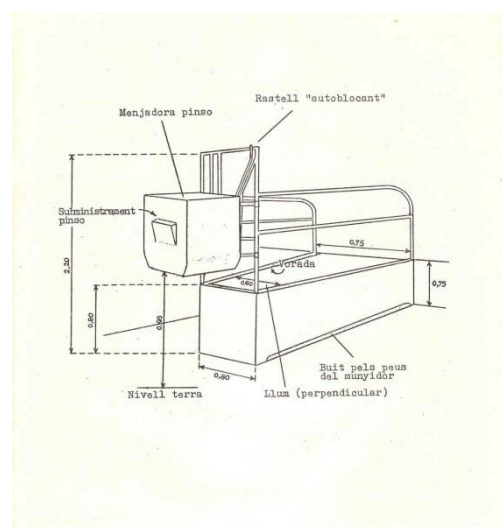
Els principals cultius són el blat de moro, tot per ensitjar, el raigràs italià (50% de la superfície farratgera), el qual es consumeix en verd (5 kg per vaca i dia, incorporats a l'unifeed) i, sobretot, es conserva i consumeix ensitjat, i l'últim dall s'asseca. A més d'aquests dos cultius s'hi fa sorgo, que es destina a ensitjat, i cereals com ara el triticales.

L'evolució d'aquesta explotació en la producció de llet arrenca el 1969 amb la compra de vaques frisones – *santanderines* – i, a partir d'elles, s'ha anat modulant el ramat, sense entrar cap animal de fora. Com a exemple anecdòtic – extret d'un estudi de la pròpia explotació – l'any 1969 i concretament el mes de gener es munyiren 1.533 litres de llet, pels quals els donaren a un preu de 4,3 ct. €/kg. Ara, el gener de 2014 la producció de l'esmentat mes va ser de 470.000 litres. En els darrers cinc anys l'explotació ha crescut considerablement, al menys en producció ha augmentat el 55%.

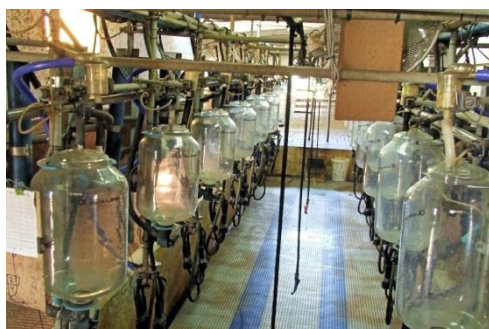
L'any 1979, amb 40 vaques, s'instal·là la primera sala de munyir, en aquest cas una paral·lel Girona, ideada i dissenyada pels professionals d'Extensió Agrària, entre els quals cal destacar-hi Ramon Bayó Vilaseca, enyorat extensionista i pensador. L'any 1985 aquesta sala es transformà en una espina de peix 2x6, atès el creixement de l'explotació (s'hi munyien entre 65 i 70 vaques), la qual s'allargaria més tard convertint-la en una 2x9.



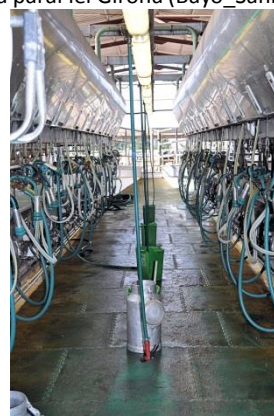
Sala paral·lel Girona



Croquis sala paral·lel Girona (Bayó Sanmartin, 1981)



Espina de peix 2x6



Paral·lel 2x16, sortida ràpida

El racionament o la seva formulació és a càrrec d'una empresa holandesa i, segons es desprèn de la mateixa, oscil·laria entre el 38% i el 40% de MS farratgera. Com ja hem indicat, s'hi afegeixen 5 kg de raigràs verd. La ració pel que fa a la quantitat de cada ingredient varia segons les disponibilitats. Entre l'ensitjat de sorgo i el de blat de moro arriben a 8 kg MS. Altres ingredients són el bagàs de cerveseria, les closques de soja, el tortó de colza, el pinso de producció i un complement en el qual hi ha el tortó de lli. La ració es confecciona per unifeed i,

segons, les dades de la formulació abastaria 38 litres de llet. Per a les de postpart, les eixutes i per a cria s'hi formulen i distribueixen racions específiques.



Ensitjat de sorgo i blat de moro

Detall sorgo

Detall blat de moro

Des de l'octubre de 2011 l'explotació compta amb una planta de codigestió anaeròbica de purins. Els dipòsits tenen una capacitat de 1.700 m³. Un motor, mogut pel gas metà, acciona un generador que produeix 250 Kw/hora de potencia elèctrica. Pel que fa al futur, Mas Bes deixa l'objectiu de creixement i treballa en una sèrie de projectes de diversificació.



Fossa universal purins



Digestors planta biogàs

A l'apartat "GALERIES DE FOTOS" dins de les visites podem trobar la seqüència de fotos de diverses visites i l'actual. Fotos realitzades per José Luís Sanmartin, Leonor Sanmartín i Sabina Olives.

Per a més informació sobre l'explotació podeu visitar el web de la mateixa:

<http://masbesdesalitja.blogspot.com.es/>