



VISITA MAS GELATS VELL

Febrer 2014

Explotació de vaques de llet a Riudarenes (Girona)

MAS GELATS VELL

L'exploració Mas Gelats Vell, a Riudarenes (Girona) té aproximadament 175 caps d'animals lleters, dels quals 100 són vaques de llet (92 lactants i 8 eixutes el dia de la visita) i 81 vedelles de reposició. Els recursos farratgers provenen del conreu de 95 ha. La mà d'obra dedicada a l'activitat lletera és de 2,5 UTA, de les quals una és familiar, un assalariat fixe i un altre a mitja jornada (per a la munyida). L'exploració és una societat limitada i el titular o representant és Josep Duran Vidal.

L'estabulació lliure oberta – nova i en part per utilitzar completament – té una capacitat de 140 cubicles o llotges. La sala de munyir és a l'estabulació antiga, tancada, i és una espina de peix 2x8.



Detall de l'estabulació



Vaques ajagudes als cubicles

Els principals cultius són el blat de moro (9 ha per ensitjar – 32 % MS –), el raigràs italià (75 ha, que segons l'any li fan d'1 a 2 dalls, el primer per a ensitjar i el segon, al juny per assecar), userda o alfals (5 ha, entre 2 i 3 dalls, el primer ensitjat encintat - bolles - i la resta assecat), i triticle o altres cereals.



Ensitjat de blat de moro

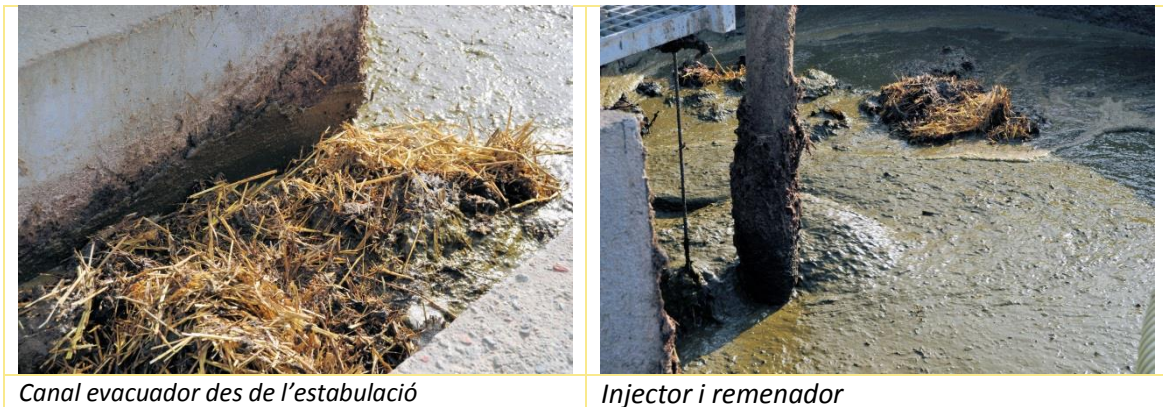


Detall ensitjat de raigràs i triticle



Camps cultivats

La recollida de fems es fa a la fossa circular segons podem veure a les fotos següents.



Canal evacuador des de l'estabulació

Injector i remenador



Fossa fems i purins, capacitat 2.454 m³

L'estructura de les vaques – paritat – és del 30% de primer part, 29% de segon i la resta de tres o més parts. La reposició és del 21% i l'eliminació del 29%, anuals.

La producció anual està al voltant del milió de kg de llet, tot i que actualment, arran dels canvis i ajustaments no hi arriba. El passat mes de gener va munyir una mitjana diària de 81 vaques, amb una producció mitjana de 27,64 kg del 4,09% de greix i 3,59% de proteïna.

El racionament el fa amb unifeed, i una ració habitual és la que té 15 kg d'ensitjat de blat de moro, 15 d'ensitjat de raigràs (i triticales) i 2 kg de sec de raigràs. Amb la complementació d'una farina específica a base de blat de moro i soja (tortó del 47%), i d'altres ingredients (greix, minerals, etc.).

A l'apartat "GALERIES DE FOTOS" dins de les visites podem trobar la seqüència de fotos de la visita (febrer 2014), fotos realitzades i seleccionades per José Luís Sanmartín.