



VISITA SANT RAMON

Abril 2014

Explotació de vaques de Ilet a Favaritx (Menorca)

SANT RAMON

Sant Ramon és una explotació agrícola i ramadera, lloc¹, situada al terme municipal de Maó, concretament a la zona de Favaritx. L'activitat principal és la vaca de llet. El pagès o l'amo² del lloc és el Sr. Bernat Pons Mir, de 47 anys. Va néixer al mateix lloc, i sempre ha estat vinculat al camp en diferents llocs. El propietari³ va morir recentment. La peculiaritat del pagès és, entre d'altres temes del maneig, la visió que té de l'activitat, entesa com un treball que ha de donar per viure i no convertir-se en una mena de dependència de la producció. En aquest aspecte és important recalcar que quan va entrar al lloc va trobar 55 vaques de llet i 25 braves plenes però, amb la crisi dels darrers anys –la llet es pagava a 30 ct. €/litre i la mescla de concentrats a 35 ct. €/kg–, no vol superar les 35 vaques de llet i les 5 braves de recia. Actualment té 31 vaques. En el futur, independentment dels preus –ara la llet es paga a 36 ct. €/litre i la mescla de concentrats a 30 ct. €/kg–, es vol mantenir en les 35 vaques i només deixaria més recia per vendre segons demanda. És ell sol i l'objectiu és ser autosuficient en farratges per al ramat. Fets els càlculs d'un any normal “la vida és alguna cosa més que les vaques”.



Entrada a l'establació (bouer)

ALGUNES DADES TÈCNIQUES I DE MANEIG

¹ Lloc en la terminologia menorquina

² Amo: és el pagès del lloc i soci cultivador de la societat rural menorquina (SRM), sistema de parceria a mitges

³ Senyor: és el propietari del lloc i soci titular de la SRM. Cada lloc pot tenir el seu propi contracte, verbal o escrit, entre el *senyor* i l'*amo*. En la visita no es va detallar el tipus de contracte vigent.

L'exploració, a part de les zones de marina, té 40 ha que dedica a farratges –ensitjat, verd, i fenc–, més 20 ha a un altre lloc (Sa Cova de Dalt) que dedica íntegrament a fer ensitjat i fenc. La quota és de 213.000 kg de llet, que ven i, a la vegada, fa 100 fogasses⁴ de formatge a l'any (per terme mig hi dedica 3.000 litres de llet). La producció per vaca present i any és de 6.870 kg.

Actualment, el racionament és a base de pastura i bala seca i una complementació de 6 kg de mescla concentrada per vaca i dia. La mescla conté per tona: 570 kg de blat d'indi (o blat de moro), 224 kg de "coco" (bagàs de blat de moro), 160 kg d'ordi aixafat, 24 kg de carbonat de calci, 20 kg de melassa i 2 kg de mescla CMV –corrector mineral vitamínic–.

La sala de munyir és una espina de peix 1x7, de fa 20 anys, neta i en molt bon estat. A les vedelles per parir les deixa que entrin i surtin soles de la sala, abans de parir, per tal que s'hi acostumin. En tot el procés de munyir i neteja s'hi està una hora i quart. Sempre hi posa música –sense especificar el tipus, senzillament una emissora de radio musical–, i si un dia no la posa ha comprovat que la vaca està més nerviosa i, la sala queda més bruta. A més a més, de tant en tant, com passa en la zona de Favaritx, si hi va a munyir un altre pagès les vaques no noten el canvi.



Sala de munyir espina de peix 1x7



Sala d'espera i entrades a la sala de munyir

Intenta agrupar els parts de manera que els dos mesos d'estiu –juliol i agost– no hagi de munyir. Lògicament, diu el pagès, "si tens moltes vaques no pots deixar de munyir".

⁴ Fogassa: Peça de formatge. Per a la producció de formatge semicurat s'elaboren fogasses de 3 kg que al final del procés de semicuració, de 70 dies, esdevindran una peça de formatge de 2,1 kg. Pel que fa al formatge curat, s'elaboren fogasses de 3,8 kg que al final del procés de maduració, d'entre 9 i 10 mesos, correspondran a peces de formatge curat de 2,2 kg, aproximadament. El rendiment formatger és d'entre 7 i 9 litres de llet per a elaborar una fogassa, segons qualitat de la llet i època de l'any.



Paret antiga de pedra i morter



Antic sitja –per ensitjar farratge– reconvertit en magatzem

MOTIU DE LA VISITA I ALTRES TEMES

La visita forma part de les pràctiques que es fan al Centre de Capacitació i Experiències Agràries *Sa Granja*. En aquesta explotació els alumnes – i els tècnics– hem escoltat (i après) que no s’ha de ser esclau de la feina, encara que t’agradi – com és el cas–. I que, el pagès ha d’estar atent al perquè de les coses, ja què, com va dir en Bernat, “ hi haurà invents nous, però n’hi ha molts que ja s’han inventat” tot referint-se a seguir el cicle del clima de Menorca per a la producció de llet: farratge i llet fins a l’estiu, descans al juliol i agost, parts a partir de setembre, etc.



Joan Bustamante, director de SA GRANJA i en Bernat Pons Mir en ple col·loqui

A l’apartat “GALERIES DE FOTOS” dins de les visites podem trobar la seqüència de fotos de la visita. Fotos realitzades per Antoni Seguí.