



LA FAGEDA FUNDACIÓ. SANTA PAU (GIRONA)



Cristóbal Colón, fundador de La Fageda



En Vaca.tv

Así nacieron los mejores yogures del mundo

La voluntad de dar solución a la situación de las personas con discapacidad intelectual de la comarca de La Garrotxa fue el origen del proyecto La Fageda, todo un éxito en cuanto a ventas de sus productos lácteos en el mercado catalán y un modelo a seguir para diferentes ámbitos de la sociedad. Conocemos el punto de partida de sus postres: la granja de vacas frisonas.

Localización: Santa Pau (Girona)

N.º total de animales: 250

Vacas en ordeño: 125

Recría: 120

Media de producción: 36 litros/vaca/día

Porcentaje de grasa: 3,50 %

Porcentaje de proteína: 3,30 %

RCS: 120.000 cél./ml

Las 250 frisonas de esta granja catalana son parte de un proyecto social y empresarial que dio comienzo en los años 80 para mejorar la calidad de vida y promover la integración social de uno de los colectivos más vulnerables, las personas con discapacidad intelectual o en riesgo de exclusión, de la comarca de La Garrotxa.

Su presidente y fundador, Cristóbal Colón, conocedor del día a día de los hospitales psiquiátricos de la época, donde los internos en lugar de llevar un tratamiento adecuado a su situación quedaban confinados a vivir entre cuatro paredes y sin apenas estudios individualizados, creyó en el

trabajo como la mejor terapia para que estas personas recuperasen su equilibrio, su autoestima y disfrutasen de una mucho mejor vida.

Para lograr este objetivo Colón pensó en la naturaleza como aliada y comenzó creando un vivero forestal. Los resultados fueron tan positivos que el proyecto dio lugar a la apertura de la granja de vacas frisonas y, en 1993, a la instalación de una fábrica de yogures para la transformación de la producción propia.

Una de las crisis del sector lácteo fue el motivo que los llevó al éxito, según nos cuenta Albert Curós, responsable de la granja de vacas: “En ese momento las lecherías no querían venir a recoger la leche” y “Cristóbal Colón vio que en Cataluña había un nicho de mercado para comercializar yogures de granja”, confirma Albert Riera, director de comunicación de La Fageda. Así surgió la idea de transformar la leche de sus vacas y venderla en forma de yogur.



Interior de la nave de producción con arrobaderas y pasillo central entre camas para mayor anchura de respiración



Albert Curós, responsable de la granja



Albert Riera, director de comunicación

A día de hoy, no solo elaboran 18 tipos de yogures y *bífidus*, sino también postres, helados y mermeladas que venden en más de 3.000 puntos distribuidos por toda Cataluña y son líderes en el mercado catalán con la venta al año de más de 80 millones de yogures y postres, 80.000 kg de helados y 30.000 kg de mermeladas. Riera afirma que “desde hace dos años el yogur natural de La Fageda es el más vendido en nuestra comunidad, con el que hemos conseguido el propósito que nos fijamos: que nuestros trabajadores estén orgullosos del producto que elaboran y que vean reconocida su labor sintiendo que hacen, como nosotros lo llamamos, el mejor yogur del mundo”.

Cuentan con unos 310 trabajadores, de los que 150 tienen certificado de discapacidad, además de llevar a cabo colaboraciones con otras 40 personas que trabajan en unas 20 empresas ordinarias de la comarca y dar atención a otras 65 en su centro ocupacional. Su alcance llega a unas 400 personas.

El 100 % de la leche de esta granja se destina a la transformación, pero los 36 litros por vaca y día que

producen las 125 vacas en ordeño de La Fageda no son suficientes para abastecer estas cifras demandadas por el mercado. Por este motivo, la empresa mantiene un acuerdo con la Cooperativa Lletera de L'Empordà. “Tenemos cinco granjas certificadas que nos aportan toda la leche que nos falta para cubrir nuestra producción”, indica Riera.

UNA GRANJA RENOVADA

En esta ganadería acaban de pasar por un tiempo de cambios: estrenaron hace apenas seis meses la nave de vacas en producción y comenzaron a trabajar con robots de ordeño.

Tras cerca de treinta años de trabajo en las mismas instalaciones y ordeñando en una sala 2x10 con revoltable dos veces al día, decidieron que era momento de pasar al ordeño robotizado y este fue el punto de inflexión para pensar ya en un proyecto conjunto para la zona de los animales en lactación. “Pensamos en una granja de madera, con mucha anchura para las vacas y más altura. El primer criterio a tener en cuenta fue siempre, y sigue siendo, su bienestar”, dice Albert Curós. ▶



EASY-COVERING COBERTIZOS



La solución fácil y económica para su cubierta



NAVES GANADERAS Y ALMACENES

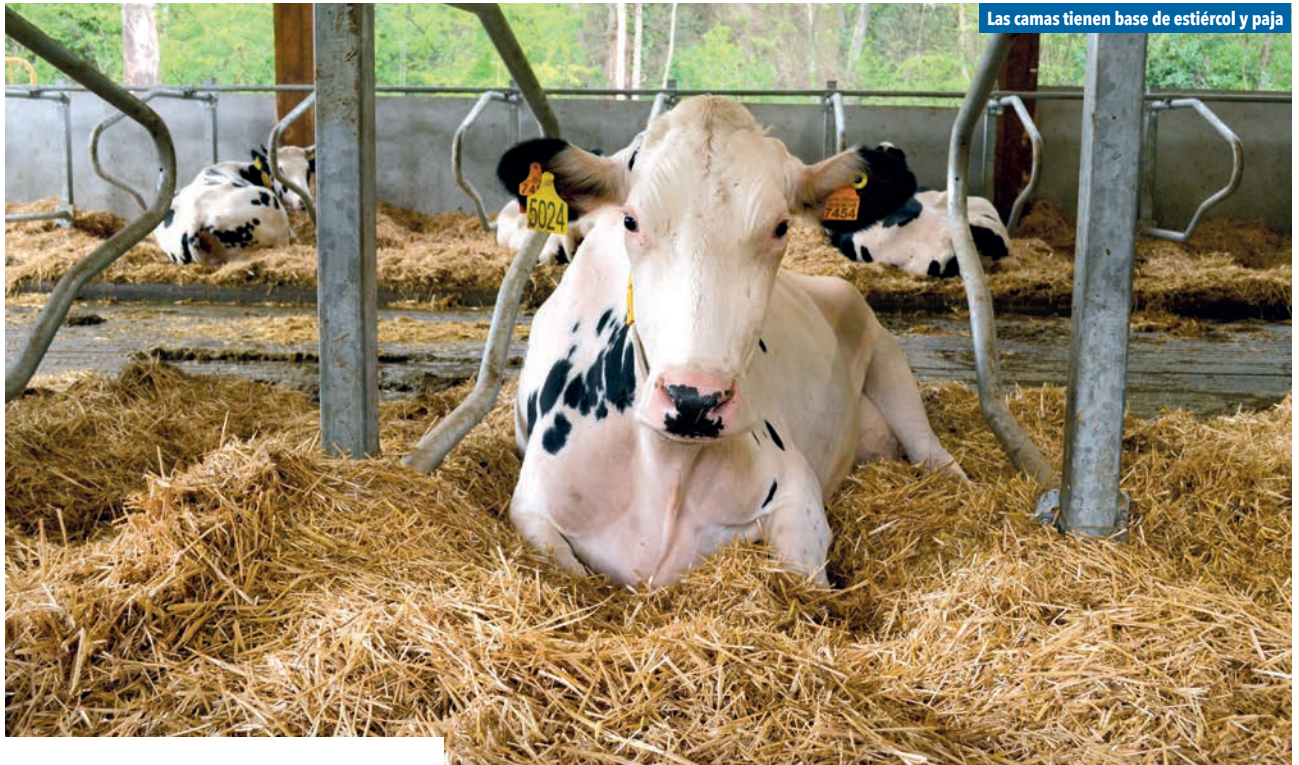


Grandes ventajas con respecto a las construcciones tradicionales



Polígono Industrial de Somonte
C/Mª Glez “La Pondala” Nº 41
CP 33393 Gijón Asturias
Tlfn: + 34 985 303 752
Info@easy-covering.com

www.easy-covering.com



Las obras duraron unos ocho meses y “como no quisimos trasladar a ningún animal para fuera de nuestras instalaciones, –explica– tuvimos que situarlos en las naves que teníamos a nuestra disposición. Fue duro, pero para nosotros era un factor muy importante y superamos la fase con muy buena nota”.

Tras la reubicación de todos los animales en la granja, a día de hoy tienen varios lotes diferenciados por edades. En la nave nueva mantienen a las vacas en producción y en otras dos instalaciones próximas: a la recría, por un lado, y a las secas y a las que están a punto de parir, por otro. Las recién nacidas están en boxes colectivos hasta los tres meses.

PRIMACÍA AL BIENESTAR ANIMAL

En La Fageda es primordial el bienestar de los animales. Es por ello por lo que desde el momento de construir una nave nueva pensaron en todos los aspectos que deberían cumplir para garantizarlo e incluso mejorarlo.

Cuentan con un total de 127 cubículos y capacidad para más de 130 animales, pues en el espacio de enfermería pueden llegar a caber unas siete u ocho vacas más. “Se ampliaron los metros por vaca y el pasillo del medio, entre las camas, de 1,30 m, está pensado para tener mucha an-

► ALBERT CURÓS: “EL PRIMER CRITERIO A TENER EN CUENTA FUE SIEMPRE, Y SIGUE SIENDO, SU BIENESTAR”

chura de respiración y llegan a apoyar aquí la cabeza para descansar. Además este espacio nos sirve para hacer la visita a la granja y ver a las vacas de cerca, cómo están, cómo se levantan, y también para tener baldas de paja más a mano con las que hacer las camas”, explica Curós. Camas que mantienen con estiércol por debajo y paja por arriba. Según él mismo subraya: “Hay otros sistemas que están funcionando muy bien, pero aquí en esta zona tenemos mucha humedad y creemos que la paja la empapa muy bien. No nos trae microorganismos ni ningún problema, no hay nada que nos haga pensar en cambiar”.

Limpian y renuevan esta paja a diario y dos veces por semana añaden a las camas polvos secantes. El resto de la limpieza de las naves la realizan con arrobaderas.

Otro asunto al que dieron importancia durante el cambio fue a los bebederos y a su manejo. Cada vaca tiene 15 cm de bebedero y mucha cantidad a disposición. El responsable de la granja asegura que les mantienen la temperatura del agua a los mismos grados: “Siempre está

entre 13 y 17 grados, pues aquí en invierno se llegaba a congelar y en verano se quedaba muy caliente, las vacas no bebían tanto y, de esta manera, tienen el mismo criterio”.

Además del espacio, de la comodidad y del agua, en La Fageda también pensaron en otros dos puntos: la ventilación y la luz. La nave nueva cuenta con unos siete metros de altura en el centro, cuatro y medio por los lados y no tiene ninguna parte cerrada. “Está pensada para poner ventiladores y ya hemos calculado que se instalarán cinco centrales, cinco en el pasillo de alimentación y dos en la sala de espera para el ordeño”, detalla Albert Curós. Su altura no solo beneficia la ventilación del espacio sino también su luminosidad. Con todo, según cuenta, “la iluminación está pensada para ellas, con unos 80 lumens por la noche y unos 100 o 120 lumens por animal durante el día, las cifras recomendadas para el bienestar animal”.

Todo sin olvidarse de la música clásica que escuchan a diario y que favorece el ambiente de tranquilidad y relax en el que viven. “Las vemos con mucha comodidad, están muy ►►



Mantienen el agua de los bebederos entre 13 y 17 grados todo el año



Tienen rascadores instalados en todas las naves



Detalle del sistema de iluminación y de los altavoces para la música

bien y enseguida se integraron en este nuevo espacio. Desde el primer día buscaron su lugar y estuvieron tranquilas, perfectas”, remata.

ROBOTIZACIÓN DEL ORDEÑO

A principios de 2017, el fundador de La Fageda les trasladó a los trabajadores de la granja que quería cambiar la sala de ordeño y que quería automatizar el proceso. Los robots se convirtieron desde aquel momento en el que sería el futuro de esta granja.

Por aquel tiempo estaban ordeñando casi unas 200 vacas dos veces al día, de 5 a 9 de la mañana y de 5 a 9 de la tarde. “Desde que supimos que trabajaríamos con robots, comenzamos el proceso de cambio, la planificación de cómo organizaríamos el trabajo durante las obras y la reducción del número de cabezas, pues tendríamos que tener unas 60 o 65 vacas para cada máquina”, explica.

Con los animales protagonistas de los productos La Fageda trabajan un total de ocho empleados, 4 profesionales y 4 personas con discapacidad. “Somos un equipo amplio de gente y todos remamos para que las vacas estén bien, vayan viniendo al ordeño coordinadas y no les quede ningún vacío. La verdad es que, de momento, no tuvimos



Acaban de robotizar el ordeño con estas dos máquinas

► A.C.: “TIENEN QUE IR TODAS ACOSTUMBRÁNDOSE A LOS CUATRO ORDEÑOS, A REPOSAR LA UBRE, PERO EL APRENDIZAJE ES LENTO. ESO SÍ, CADA DÍA VEMOS UN POCO DE MEJORA”

ningún problema y está saliendo todo muy bien”, puntualiza el responsable de la explotación.

Para lograr este resultado diseñaron un protocolo de adaptación al robot que siguieron en conjunto: “Tres semanas antes de entrar al robot les pusimos encima de la comida el pienso que les proporcionaría la máquina, pues nunca habían comido pienso granulado, y comenzaron a entrar al robot solo para comer pienso. Durante el día, las acompañábamos a la entrada del robot para que fueran aprendiendo ellas y nosotros, pues necesitábamos adaptarnos las dos partes, y estuvimos así 3 o 4 semanas. El primer día, el 8 de abril, entraron unas 86 vacas, unas 43

por robot, dos veces al día. Al día siguiente ya metimos 12 vacas más, conseguimos llegar a las 98, y cada día fueron entrando más”.

Ahora la mayoría de las frisonas están haciendo tres o cuatro ordeños al día, Albert Curós afirma que “algunas vacas ya están dando mucha leche, unas 40 están por los 60 o 70 litros al día y decidimos dejarles venir cuatro veces al robot; otras están por los 40 o 45 litros y pueden venir hasta tres veces, y las que están a punto de secar, que producen unos 25 litros al día, vienen tan solo dos veces. Tienen que ir todas acostumbrándose a los cuatro ordeños, a reposar la ubre, pero el aprendizaje es lento. Eso sí, cada día vemos un poco de mejora”. ►



Dan mucha importancia al corte de los silos y a su conservación



Unifeed propio y nave de la cría



Vista de una parte de la fábrica de yogures

► A.C.: “UTILIZAMOS SIEMPRE TOROS JÓVENES, TOROS GENÓMICOS, QUE TRANSMITAN GRASA Y PROTEÍNA POSITIVA, QUE TENGAN BUENOS PIES Y PATAS Y QUE LA UBRE SEA DEFINIDA PARA EL ROBOT”

ALIMENTACIÓN Y TIERRAS

Las frisonas de esta granja comienzan alimentándose de leche de vaca hasta los dos meses, a partir de ahí toman leche en polvo hasta los cinco. De los cinco a los ocho meses comen pienso y algo de forraje: “Les damos un poco de la ración de las vacas secas y tienen siempre pienso a discreción. A partir de los ocho meses les vamos sacando el pienso y empiezan a comer forraje hasta que a los diez meses ya no prueban el pienso”, apunta Curós.

La ración de las secas se compone de unos 15 kg de raigrás, 8 kg de bagazo y 1,8 kg de pienso; la de las productoras responde a esta otra fórmula: 18 kg de bagazo, 12 kg de maíz, 8 kg de cebada, 7 kg de pienso, 1,5 kg de alfalfa seca y 1,5 kg de paja. “Se les estaban dando 10 kg de pienso, pero ahora en los robots les proporcionamos 4 kg. Es por eso por lo que bajamos la cantidad de concentrado en el *unifeed*”, aclara.

Cultivan 10 ha de raigrás con las que hacen al año unas 350 bolas y 22 ha de cebada y otras 22 ha de maíz que van rotando en la misma parcela.

Las secas y la cría salen al pasto todos los días, en palabras del responsable de la granja: “Tenemos diferentes campos de hierba de prado a los que llevamos unas 20 terneras y 25 secas. Lo hacemos para que salgan a andar cada día y las vemos mucho mejor. De esta manera, la cría se fortalece hasta el día del parto. Las separamos tan solo 15 días antes de parir para que estén tranquilas y bajo nuestra supervisión. También para que no tengan tantos cambios durante la jornada del parto, ya tienen bastante estrés ese día como para que de golpe tampoco les dejemos salir”.

Las labores de campo se las contratan a empresas de servicios externas, pues tan solo tienen un tractor, una pala y el carro *unifeed* para los trabajos diarios de la granja. “Damos

mucha importancia al corte del silo. La alimentación es otra de nuestras prioridades e intentamos cortarlo perfecto y conservarlo siempre limpio y saneado”, resume.

REPRODUCCIÓN Y GENÓMICA

“Vendemos los machos a los 10 días y las vacas quedan todas aquí, no tenemos ningún criterio de discriminación, no hay ninguna que se vaya”, así nos comenzó a hablar Albert Curós cuando le preguntamos por la gestión reproductiva de la explotación.

Inseminan a las novillas a los 13 o 14 meses, la media de inseminaciones por preñez está entre 1 y 2 en las primíparas y entre 3 y 4 en las vacas, y la media de número de partos se aproxima a los seis. Para la detección de celos también esperan cambios, Albert Curós comenta que “ahora tenemos un 70 % de programación de celos, pero nuestra ►►

Lote de secas y próximas al parto



Boxes colectivos para las terneras más jóvenes

intención con la próxima instalación de los collares es pasar al 30 %, el resto será todo celo detectado”.

La genética en La Fageda fue y sigue siendo una parte importante dentro de su gestión global, pero a partir del 2015 dieron un giro importante por intereses empresariales. “Estuvimos ganando premios entre las mejores granjas a nivel nacional durante muchos años y desde hace cuatro, además de conservar esta buena genética con la que ya contábamos, impusimos varios criterios más: el A2A2 para mejorar la calidad de la leche y de los yogures, y la betacaseína”, indica.

Mantienen una media de 80,5 puntos en su calificación morfológica y a la hora de escoger a los toros priorizan ciertos parámetros: “Utilizamos siempre toros jóvenes, toros genómicos, que transmitan grasa y proteína positiva, que ten-

gan buenos pies y patas y que la ubre sea más alta, bien puesta y definida para el robot”.

PROYECTO 360°

La Fageda Fundació nace con la voluntad de dar solución a un problema social y se acaba convirtiendo en una marca de productos lácteos de referencia en toda la comunidad. Consiguen así dar salida a su leche con un valor añadido sin igual y los consumidores “están dispuestos a pagar un precio bastante superior a la media”, subraya el director de comunicación del proyecto, Albert Riera.

Además de la granja, cuentan con la fábrica de yogures, helados y mermeladas, dos residencias para trabajadores, una sección de jardinería, una tienda en la que venden sus productos y diversos servicios asistenciales, sin olvidarnos del equipo de atención al visitante. Las instalaciones de La Fageda son visitadas por unas 50.000

► ALBERT RIERA: “NUESTROS TRABAJADORES ESTÁN ORGULLOSOS DEL PRODUCTO QUE ELABORAN Y VEN RECONOCIDA SU LABOR”

personas al año, entre familias, escolares y grupos organizados de diversa índole que pretenden conocer de primera mano la historia del proyecto y el proceso de elaboración de sus productos desde el principio al fin.

Las personas, su integridad, la confianza, la responsabilidad, la ilusión, el esfuerzo y la calidad son los valores fundamentales de este proyecto social que ya es modelo de inspiración para diversos ámbitos de la sociedad. Como lo califica Riera: “Una mirada a las personas de 360°”. ■