



LA FAGEDA FUNDACIÓ. SANTA PAU (GIRONA)



Cristóbal Colón, fundador de La Fageda

Así naceron os mellores iogures do mundo

A vontade de darlle solución á situación das persoas con discapacidade intelectual da comarca de La Garrotxa foi a orixe do proxecto La Fageda, todo un éxito en canto a vendas dos seus produtos lácteos no mercado catalán e un modelo a seguir para diferentes ámbitos da sociedade. Coñecemos o punto de partida das súas sobremesas: a granxa de vacas frisonas.

Localización: Santa Pau (Girona)

N.º total de animais: 250

Vacas en muxidura: 125

Recría: 120

Media de produción: 36 litros/vaca/día

Porcentaxe de graxa: 3,50 %

Porcentaxe de proteína: 3,30 %

RCS: 120.000 cél./ml

As 250 frisonas desta granxa catalá son parte dun proxecto social e empresarial que deu comezo nos anos 80 para mellorar a calidade de vida e promover a integración social dun dos colectivos máis vulnerables, as persoas con discapacidade intelectual ou en risco de exclusión, da comarca de La Garrotxa.

O seu presidente e fundador, Cristóbal Colón, coñecedor do día a día dos hospitais psiquiátricos da época, onde os internos en lugar de levar un tratamento axeitado á súa situación quedaban confinados a vivir entre catro paredes e sen apenas estudos individualizados, creu no traballo

como a mellor terapia para que estas persoas recuperasen o seu equilibrio, a súa autoestima e gozasen dunha moito mellor vida.

Para lograr este obxectivo Colón pensou na natureza como aliada e comezou creando un viveiro forestal. Os resultados foron tan positivos que o proxecto deu lugar á apertura da granxa de vacas frisonas e, en 1993, á instalación dunha fábrica de iogures para a transformación da produción propia.

Unha das crises do sector lácteo foi o motivo que os levou ao éxito, segundo nos conta Albert Curós, responsable da granxa de vacas: “Neste momento as leiterías non querían vir recoller o leite” e “Cristóbal Colón viu que en Cataluña había un nicho de mercado para comercializar iogures de granxa”, confirma Albert Riera, director de comunicación de La Fageda. Así xurdiu a idea de transformar o leite das súas vacas e vendelo en forma de iogur.



Interior da nave de produción con arrobadeiras e corredor central entre camas para maior anchura de respiración



Albert Curós, responsable da granxa



Albert Riera, director de comunicación

A día de hoxe, non só elaboran 18 tipos de iogures e *bífidus*, senón tamén sobremesas, xeados e marmeladas que venden en máis de 3.000 puntos distribuídos por toda Cataluña e son líderes no mercado catalán coa venda ao ano de máis de 80 millóns de iogures e sobremesas, 80.000 kg de xeados e 30.000 kg de marmeladas. Riera afirma que “desde hai dous anos o iogur natural de La Fageda é o máis vendido na nosa comunidade, co que temos conseguido o propósito que nos fixamos: que os nosos traballadores estean orgullosos do produto que elaboran e que vexan recoñecido o seu labor sentindo que fan, como nós o chamamos, o mellor iogur do mundo”.

Contan cuns 310 traballadores, dos que 150 teñen certificado de discapacidade, ademais de levar a cabo colaboracións con outras 40 persoas que traballan nunhas 20 empresas ordinarias da comarca e dar atención a outras 65 no seu centro ocupacional. O seu alcance chega a unhas 400 persoas.

O 100 % do leite desta granxa destínase á transformación, pero os 36 litros por vaca e día que producen

as 125 vacas en muxidura de La Fageda non son suficientes para abastecer estas cifras demandadas polo mercado. Por este motivo, a empresa mantén un acordo coa Cooperativa Lleter de L'Empordà. “Temos cinco granxas certificadas que nos achegan todo o leite que nos falta para cubrir a nosa produción”, indica Riera.

UNHA GRANXA RENOVADA

Nesta gandería acaban de pasar por un tempo de cambios: estrearon hai apenas seis meses a nave das vacas en produción e comezaron a traballar con robots de muxido.

Tras preto de trinta anos de traballo nas mesmas instalacións e mudando nunha sala 2x10 con revoltable dúas veces ao día, decidiron que era momento de pasar ao muxido robotizado e isto foi o punto de inflexión para pensar xa nun proxecto conxunto para a zona dos animais en lactación. “Pensamos nunha granxa de madeira, con moita anchura para as vacas e máis altura. O primeiro criterio a ter en conta foi sempre, e segue sendo, o seu benestar”, di Albert Curós. ▶



EASY-COVERING COBERTIZOS



La solución fácil y económica para su cubierta



NAVES GANADERAS Y ALMACENES

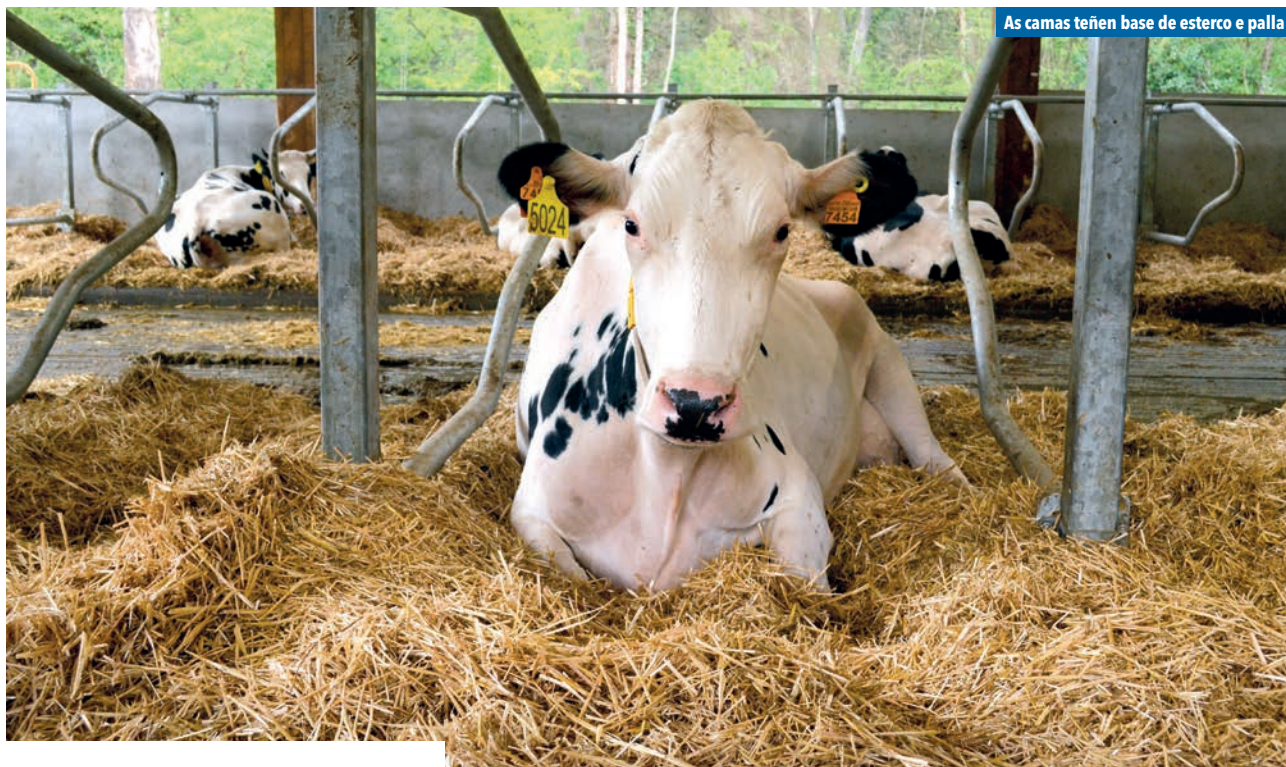


Grandes ventajas con respecto a las construcciones tradicionales



Polígono Industrial de Somonte
C/Mª Glez "La Pondala" N° 41
CP 33393 Gijón Asturias
Tlfn: + 34 985 303 752
Info@easy-covering.com

www.easy-covering.com



As obras duraron uns oito meses e “como non quixemos trasladar ningún animal para fóra das nosas instalacións, –explica– tivemos que situalos nas naves que tiñamos á nosa disposición. Foi duro, pero para nós era un factor moi importante e superamos a fase con moi boa nota”.

Tras a recolocación de todos os animais na granxa, a día de hoxe teñen varios lotes diferenciados por idades. Na nave nova manteñen as vacas en produción e noutras dúas instalacións próximas: a recría, por un lado, e as secas e as que están a punto de parir, por outro. As acabadas de nacer están en boxes colectivos ata os tres meses.

PRIMACÍA AO BENESTAR ANIMAL

En La Fageda é primordial o benestar dos animais. É por iso polo que dende o momento de construír unha nave nova pensaron en todos os aspectos que deberían cumprir para garantilo e mesmo melloralo.

Contan cun total de 127 cubículos e capacidade para máis de 130 animais, pois no espazo de enfermía poden chegar a caber unhas sete ou oito vacas máis. “Ampliáronse os metros por vaca e o corredor do medio, entre as camas, de 1,30 m, está pensado para ter moita anchura de respiración e chegan a apoiar aquí a cabeza para descansar. Ademais

► ALBERT CURÓS: “O PRIMEIRO CRITERIO A TER EN CONTA FOI SEMPRE, E SEGUE SENDO, O SEU BENESTAR”

este espazo sérvenos para facer a visita á granxa e ver as vacas de cerca, como están, como se levantan, e tamén para ter balas de palla máis a man coas que facer as camas”, explica Curós. Camas que manteñen con esterco por debaixo e palla por riba. Segundo el mesmo subliña: “Hai outros sistemas que están funcionando moi ben, pero aquí nesta zona temos moita humidade e cremos que a palla empápa moi ben. Non nos trae microorganismos nin ningún problema, non hai nada que nos faga pensar en cambiar”.

Limpan e renovan esta palla a diario e dúas veces por semana engádenlles ás camas pos secantes. O resto da limpeza das naves realízana con arrobadeiras.

Outro asunto ao que lle deron importancia durante o cambio foi aos bebedoiros e ao seu manexo. Cada vaca ten 15 cm de bebedoiro e moita cantidade a disposición. O responsable da granxa asegura que lles manteñen a temperatura da auga aos mesmos graos: “Sempre está entre os 13 e os 17 graos, pois aquí no inverno chegábase a conxelar e no verán quedábase moi quente, as vacas

non bebían tanto e, desta maneira, teñen o mesmo criterio”.

Ademais do espazo, da comodidade e da auga, en La Fageda tamén pensaron noutros dous puntos: a ventilación e a luz. A nave nova conta cuns sete metros de altura no centro, catro e medio polos lados e non ten ningunha parte cerrada. “Está pensada para poñer ventiladores e xa temos calculado que se instalarán cinco centrais, cinco no corredor de alimentación e dous na sala de espera para o muxido”, detalla Albert Curós. A súa altura non só beneficia a ventilación do espazo senón tamén a súa luminosidade. Con todo, segundo conta, “a iluminación está pensada para elas, cuns 80 lumens pola noite e uns 100 ou 120 lumens por animal durante o día, as cifras recomendadas para o benestar animal”.

Todo sen esquecerse da música clásica que escoitan a diario e que favorece o ambiente de tranquilidade e relax no que viven. “Vémolas con moita comodidade, están moi ben e enseguida se integraron neste novo espazo. Dende o primeiro día buscaron o seu lugar e estiveron tranquilas, perfectas”, remata. ►►



Mantéñen a auga dos bebedeiros entre 13 e 17 graos todo o ano



Teñen rascadores instalados en todas as naves



Detalle do sistema de iluminación e dos altafalantes para a música

ROBOTIZACIÓN DO MUXIDO

A principios de 2017, o fundador de La Fageda trasladoulles aos traballadores da granxa que quería cambiar a sala de muxido e que quería automatizar o proceso. Os robots convertéronse dende aquel momento no que sería o futuro desta granxa.

Por aquel tempo estaban muxindo case unhas 200 vacas dúas veces ao día, de 5 a 9 da mañá e de 5 a 9 da tarde. “Desde que soubemos que traballariamos con robots, comezamos o proceso de cambio, a planificación de como organizaríamos o traballo durante as obras e a redución do número de cabezas, pois teríamos que ter unhas 60 ou 65 vacas para cada máquina”, explica.

Cos animais protagonistas dos produtos La Fageda traballan un total de oito empregados, 4 profesionais e 4 persoas con discapacidade. “Somos un equipo amplo de xente e todos remamos para que as vacas estean ben, vaian vindo ao muxido coordinadas e non lles quede ningún baleiro. A verdade é que, de momento, non tivemos ningún problema e está saíndo todo moi ben”, puntualiza o responsable da explotación.

Para lograr este resultado deseñaron un protocolo de adaptación ao robot que seguiron en conxunto: “Tres semanas antes de entrar ao



Acaban de robotizar o muxido con estas dúas máquinas

► A.C.: “TEÑEN QUE IR TODAS ACOSTUMÁNDOSE AOS CATRO MUXIDOS, A REPOUSAR O UBRE, PERO A APRENDIZAXE É LENTA. ISO SI, CADA DÍA VEMOS UN POUCO DE MELLORA”

robot puxémoslles encima da comida o penso que lles proporcionaría a máquina, pois nunca comen penso granulado, e comezaron a entrar ao robot só para comer penso. Durante o día, acompañábámolas á entrada do robot para que fosen aprendendo elas e nós, pois necesitábamos adaptarnos as dúas partes, e estivemos así 3 ou 4 semanas. O primeiro día, o 8 de abril, entraron unhas 86 vacas, unhas 43 por robot, dúas veces ao día. Ao día seguinte xa metemos 12 vacas máis, conseguimos chegar ás 98, e cada día foron entrando máis”.

Agora a maioría das frisonas están facendo tres ou catro muxidos ao día, Albert Curós afirma que “algunhas vacas xa están dando moito leite, unhas 40 están polos 60 ou 70 litros ao día e decidimos deixarlles vir catro veces ao robot; outras están polos 40 ou 45 litros e poden vir ata tres veces, e as que están a punto de secar, que producen uns 25 litros ao día, veñen tan só dúas veces. Teñen que ir todas acostumándose aos catro muxidos, a repousar o ubre, pero a aprendizaxe é lenta. Iso sí, cada día vemos un pouco de mellora”. ►►



Danlle moita importancia ao corte dos silos e á súa conservación



Unifeed propio e nave da recría



Vista dunha parte da fábrica de iogures

► A.C.: “UTILIZAMOS SEMPRE TOUROS NOVOS, TOUROS XENÓMICOS, QUE TRANSMITAN GRAXA E PROTEÍNA POSITIVA, QUE TEÑAN BOS PÉS E PATAS E QUE O UBRE SEXA DEFINIDO PARA O ROBOT”

ALIMENTACIÓN E TERRAS

As frisonas desta granxa comezan alimentándose de leite de vaca ata os dous meses, a partir de aí toman leite en po ata os cinco. Dos cinco aos oito meses comen penso e algo de forraxe: “Dámoslles un pouco da ración das vacas secas e teñen sempre penso a discreción. A partir dos oito meses ímoslles sacando o penso e empezan a comer forraxe ata que aos dez meses xa non proban o penso”, apunta Curós.

A ración das secas componse duns 15 kg de raigrás, 8 kg de bagazo e 1,8 kg de penso; a das produtoras responde a estoutra fórmula: 18 kg de bagazo, 12 kg de millo, 8 kg de cebada, 7 kg de penso, 1,5 kg de alfalfa seca e 1,5 kg de palla. “Estábanselles dando 10 kg de penso, pero agora nos robots proporcionámoslles 4 kg. É por iso polo que baixamos a cantidade de concentrado no *unifeed*”, aclara.

Cultivan 10 ha de raigrás coas que fan ao ano unhas 350 bólas

e 22 ha de cebada e outras 22 ha de millo que van rotando na mesma parcela.

As secas e a recría saen ao pasto todos os días, en palabras do responsable da granxa: “Temos diferentes campos de herba de prado aos que levamos unhas 20 xatas e 25 secas. Facémolo para que saian andar cada día e vémolos moito mellor. Desta maneira, a recría fortalécese ata o día do parto. Separámoslas tan só 15 días antes de parir para que estean tranquilas e baixo a nosa supervisión. Tamén para que non teñan tantos cambios durante a xornada do parto, xa soportan abondo estrés ese día como para que de golpe tampouco lles deixemos saír”.

Os labores de campo contrátanlles a empresas de servizos externas, pois tan só teñen un tractor, unha pa e o carro *unifeed* para os traballos diarios da granxa. “Damos moita importancia ao corte do silo. A ali-

mentación é outra das nosas prioridades e intentamos cortalo perfecto e conservalo sempre limpo e saneado”, resume.

REPRODUCCIÓN E XENÓMICA

“Vendemos os machos aos 10 días e as vacas quedan todas aquí, non temos ningún criterio de discriminación, non hai ningunha que se vaia”, así nos comezou a falar Albert Curós cando lle preguntamos pola xestión reprodutiva da explotación.

Inseminan as xovenas aos 13 ou 14 meses, a media de inseminacións por preñez está entre 1 e 2 nas primíparas e entre 3 e 4 nas vacas, e a media de número de partos aproxímase aos seis. Para a detección de celos tamén esperan cambios, Albert Curós comenta que “agora temos un 70 % de programación dos celos, pero a nosa intención coa próxima instalación dos colares é pasar ao 30 %, o resto será todo celo detectado”. ►►

Lote de secas e próximas ao parto



Boxes colectivos para as xatas máis novas

A xenética en La Fageda foi e segue sendo unha parte importante dentro da súa xestión global, pero a partir do 2015 deron un xiro importante por mor dos intereses empresariais. “Estivemos gañando premios entre as mellores granxas a nivel nacional durante moitos anos e dende hai catro, ademais de conservar esta boa xenética coa que xa contabamos, impuxemos varios criterios máis: o A2A2 para mellorar a calidade do leite e dos iogures, e a betacaseína”, indica.

Manteñen unha media de 80,5 puntos na súa cualificación morfolóxica e á hora de escoller os touros priorizan certos parámetros: “Utilizamos sempre touros novos, touros xenómicos, que transmitan graxa e proteína positiva, que teñan bos pés e patas e que o ubre sexa máis alto, ben posto e definido para o robot”.

PROXECTO 360°

La Fageda Fundació nace coa vontade de darlle solución a un problema social e acábase convertendo nunha marca de produtos lácteos de referencia en toda a comunidade. Conseguen así darlle saída ao seu leite cun valor engadido sen igual e os consumidores “están dispostos a pagar un prezo bastante superior á media”, subliña o director de comunicación do proxecto, Albert Riera.

Ademais da granxa, contan coa fábrica de iogures, xeados e marmeladas, dúas residencias para traballadores, unha sección de xardinería, unha tenda na que venden os seus produtos e diversos servizos asistenciais, sen esquecer os do equipo de atención ao visitante. As instalacións de La Fageda son visitadas por unhas 50.000 persoas ao ano, entre familias, escolares e grupos organizados de diversa índole que pre-

▶ ALBERT RIERA: “OS NOSOS TRABALLADORES ESTÁN ORGULLOSOS DO PRODUTO QUE ELABORAN E VEN RECOÑECIDO O SEU LABOR”

tenden coñecer de primeira man a historia do proxecto e o proceso de elaboración dos seus produtos desde o principio ao fin.

As persoas, a súa integridade, a confianza, a responsabilidade, a ilusión, o esforzo e a calidade son os valores fundamentais deste proxecto social que xa é modelo de inspiración para diversos ámbitos da sociedade. Como o cualifica Riera: “É unha mirada ás persoas de 360°”. ■