



SAT SEIXAS. TABOADA (LUGO)



O leite fresco acabado de muxir, clave na fórmula secreta dos xeados Xeou!

Falar desta marca na Ribeira Sacra en plena época estival e á beira do Camiño de Santiago xa non é sorprendente, pois a cremosidade e o sabor dos seus xeados pouco máis necesitan para triunfar. Manolo Arias, un dos propietarios da gandería taboadense SAT Seixas, onde naceron estes manxares, compartiu connosco toda a súa traxectoria.

Localización: Taboada (Lugo)

Propietarios: Manolo Arias, Montse Cadahia, José García e Noelia García

N.º total de animais: 400

Vacas en muxidura: 230

Media de produción: 42 litros/vaca/día

Porcentaxe de graxa: 3,80 %

Porcentaxe de proteína: 3,30 %

RCS: 178.000 cél./ml

Destino do leite: Xeou! e Naturleite

Botamos a vista atrás uns 40 anos da man de Manolo Arias, copropietario da SAT Seixas, e remontámonos á granxa familiar que mantiñan os seus pais e os seus avós en Paradela. “Nacín na época en que as familias recomendaban deixar o rural por falta de oportunidades – lembra Manolo Arias. Como consecuencia deste consello, marchei de novo a traballar fóra e estiven en diferentes provincias de España ata que o meu pai e a miña avoa enfermaron; entón tiven que regresar para axudar a miña nai nos labores da granxa”.

Daquela, contaban cunha ducia de vacas e cunha cota de 8.000 litros de leite. A experiencia do día a día na granxa provocou en Manolo “deseños de emprender” e comprou a súa primeira vaca en Alemaña para buscar mellorar a xenética dos seus animais: “Cun crédito que tiven que pedir, acabei pagando por ela 330.000 pesetas”, rememora. Foi aplicando cambios na maneira de traballar e, xunto con esa vaca e outras máis que adquiriu, comezou a producir 300 litros de leite ao día.

A súa xuventude e a súa paixón polo rural levárono a construír unha nave nova e en tres ou catro anos chegou a muxir uns 80 animais, pero o ritmo de traballo obrigouno en pouco tempo a ter que reducir o crecemento e o posterior falecemento do seu pai e da súa avoa levárono cara a un momento complicado: “Estiven a piques de abandonar, pois as naves quedaban insuficientes, tiña a miña parella en Madrid, moitas inquietudes e a presión do traballo os 365 días do ano facíase moi grande. Só salvaron aquela situación dúas circunstancias: o ben que se vive rodeado de natureza e a oportunidade que me xurdiu de crear unha sociedade”.



Manolo Arias e Montse Cadahia

► MANOLO ARIAS: "O NOSO LABOR CONSISTE EN CREAR UN PRODUTO ÚNICO COA MELLOR MATERIA PRIMA, O LEITE, AO QUE DEDICAMOS TANTO CARÍÑO, TEMPO E COÑECEMENTO"

Xunto a dous socios máis, a nova empresa foi constituída en 2004 e, dous anos máis tarde, comezaron as obras das instalacións actuais na localidade de Seixas, en Taboada. A unión sentou as bases do que é hoxe a granxa. Tras varios anos, un deles decidiu abandonar e actualmente os propietarios son catro, dous núcleos familiares: Manolo Arias e a súa muller, Montse Cadahia, e Noelia García e o seu pai, José García.

O abandono dun dos tres primeiros socios unido ao cambio aos tres muxidos e á falta de man de obra cualificada fixeron que a gandería pasase por unha época moi complexa, que lograron "sacar adiante con moita coraxe e superación", afirma Manolo.

Tras salvar estas dificultades foron saíndo adiante e chegou por fin unha época de estabilidade, unha época na que comezou a medrar o xerme dos xeados Xeou!

Na actualidade, na SAT Seixas moxen ao redor de 230 vacas e súmanse ao rabaño sobre 20 secas e 150 xatas e xovens.

A media de produción por animal e día é duns 42 litros, pero "depende –segundo di– da climatoloxía para conseguir unhas boas forraxes e da súa conservación. En anos de boas colleitas, rozando a excelencia nos silos, chegamos a medias de 45 e mesmo de 48 litros por vaca e día". A porcentaxe de graxa anda polo 3,80 % e a de proteína, polo 3,30 %. O reconto de células somáticas no mes de maio foi de 178.000 cél./ml e a bacterioloxía sempre se mantén por debaixo de 10.000. ►►

Schäffer

IBÉRICA

AGRÍCOLA

Schäffer
Alta Calidad Alemana Asegurada!

SIEPLO®
FEEDING SYSTEMS OF THE FUTURE

NOVEDAD

CAZO DISTRIBUIDOR FORRAJE

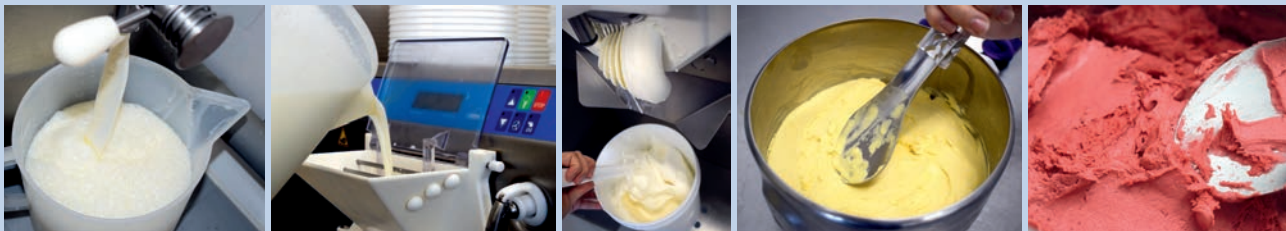
NOVEDAD

CAZO UNIFEED

Westermann
Reinigungstechnik

Tel. (+34) 985 634 238
Schäffer Ibérica • info@schaffer-iberica.com

www.schaffer-iberica.com



Distintas fases do proceso de elaboración dos xeados: pasteurización, entrada e saída da manteigadora e xeados xa listos para consumir

► MONTSE CADAHIA: “UTILIZAMOS O LEITE ACABADO DE MUXIR DAS NOSAS VACAS E MESTURÁMOLO CON PRODUTOS DE MÁXIMA CALIDADE, SEMPRE QUE SE PODE DE PROXIMIDADE”

TRANSFORMAR O PROPIO LEITE, UNHA IDEA DESDE NENO

Sempre quixo, desde a súa infancia, transformar o leite da súa propia granxa, pero “nunca era o momento”, reconece. Necesitaba toda a enerxía do seu día a día para a gandería e, aínda que sempre quixo facer algo co leite, atopábase con dificultades. “Se non fose por Montse, Xeou! non existiría”, remarca.

Ambos valoraron moitas posibilidades: “O leite fresco na nosa cultura non ten o éxito que debiera ter e pareceunos que o sector dos iogures e dos queixos estaba máis saturado. O lugar onde estamos, a Ribeira Sacra, o Camiño de Santiago... Calor, turismo, xeados... Pareceunos que encaixaba todo moi ben. Ademais, o consumo do xeados no inverno baixa en certa medida, cada vez menos, pero iso permitiríanos estar nesa época máis tranquilos, pensar e poder construír novas ideas”.

Decidiron así ofrecerlles aos peregrinos e aos turistas da zona un xeados do seu propio leite, acabado de muxir. Un xeados artesán, natural e elaborado con produtos de primeira calidade: froita fresca, marmeladas da zona, o mellor chocolate e a vainilla máis recoñecida.

“O proceso de transformar o noso leite en xeados é un reto moi gratificante, unha satisfacción persoal. O noso labor consiste en crear un produto único coa mellor materia prima, o leite, ao que lle dedicamos tanto cariño, tempo e coñecemento”, asegura Manolo.

PRIMEIROS PASOS

Os inicios pasaron por visitar moitas feiras e xeados, por España e tamén por Italia, por realizar cursos de formación, ler un montón de libros e por aprender a formular. “Adquirir coñecementos sobre moléculas, sacáridos e disacáridos... saber formular foi o máis importante. Ao principio tamén contactas con empresas que ata che facilitan a formulación dos xeados, pero nós tiñámolo claro: queríamos diferenciarnos da oferta industrial e conseguir o noso propio xeados”, apunta Manolo.

Comezaron por comprar unha pasteurizadora para facer probas e os resultados eran moi saborosos, pero o problema chegaba cando querían coñecer a razón dos diferentes gustos. “Se tes unha base de coñecementos que che permita saber por que un alimento se comporta dunha ou doutra maneira, podes coñecer por que saen uns resultados ou outros e ir axustando mellor o fin ao que queres chegar”, sinala o emprendedor.

Todas as fórmulas dos seus xeados están compostas por Manolo e por Montse: “Cando imos elaborar un xeados, creamos a fórmula, despois realizamos as probas e imos valorando ata onde queremos chegar. Non é fácil. Traballamos dentro dos parámetros dunha fórmula e se quitamos dun lado, temos que poñer do outro... Ás veces resulta complexo”.

A aprendizaxe arrincou en 2017 e nos dous anos seguintes abriron as tres tendas onde os comercializan, en Portomarín e Palas de Rei, en 2018, e en Arzúa, en 2019.

O AUTÉNTICO PORQUÉ DO SEU SABOR

Montse Cadahia é “a alma de Xeou!”, así o subliña o propio Manolo. Os dous teñen o apoio, ademais, de dúas empregadas que traballan no obradoiro en plena campaña e de catro persoas para as tendas, en total sobre unhas sete persoas, “todas mulleres, menos eu”, concreta.

Realizan todos os procesos de maneira manual. Segundo di Montse, “utilizamos o leite acabado de muxir das nosas vacas e mesturámolo con produtos de máxima calidade, sempre que se pode de proximidade”.

“A base de todo é o leite fresco, el é o que marca o sabor dos nosos xeados, pois non sabe igual o leite fresco que o UHT. Nós só o pasteurizamos, non o homoxeneizamos, e iso marca a diferenza”, revela Manolo.

Ao leite engádenlle ingredientes de primeirísima calidade, como abelás de Piamonte, chocolate belga, castañas de Galicia, vainilla de Haití ou froitas e marmeladas de produtores da zona. Así, a día de hoxe, contan cunha trintena de sabores. “Aos de sempre, como pode ser o chocolate, a vainilla, o amorodo ou o limón –enumera Arias–, engadimos outros un pouco máis innovadores, como poder ser o de iogur con marmelada de sabugueiro e laranxa amarga, o de castaña ou o de aguacate con lima”. ►►

PROCROSS

MONTBELIARDE / HOLSTEIN / VIKINGRED
VIKINGRED / HOLSTEIN / MONTBELIARDE



SISTEMA DE CRUZAMIENTO DE 3 RAZAS

RENTABILIDAD
VITALICIA

+33%

PRODUCCIÓN
GRASA +
PROTEÍNA



COSTES
TRATAMIENTOS
DE SALUD

-26%

DÍAS
LONGEVIDAD

+147

REDUCCIÓN DE LA
MORTINATALIDAD



* Estudio de 10 años dirigido por la Universidad de Minnesota.
Resultados confirmados por el Journal of Dairy Science

Global Genetics Galicia
Teléfono: 619 760 916
galicia@globalgenetics.es


procross.info

Global Genetics
P.N. Európolis C/Londres 29A
28232 Las Rozas, Madrid
global@globalgenetics.es



POR QUÉ XEOU?

Para a marca dos seus xeados fixeron tormenta de ideas e contactaron con diferentes profesionais que achegaron o seu gran de area, pero non acababa de saír un nome que lles encantase. “Un bo día, o arquitecto que nos fixo o deseño das tendas, amigo noso –apunta Manolo–, chamoume e díxome: «Manolo, esta mañá xeou!». Ao que lle contestei «Sí, e que?». Respondeume: «Aí tes o nome do teu xead». Así foi”.

Nome galego, sonoro, curto e que se refire a un fenómeno meteorolóxico natural e moi típico en Galicia: “Creo que é un nome representativo e que nos describe moi ben”, engade.

ONDE ATOPALOS

Os xeados de Xeou! pódense atopar en tres tendas físicas salpicadas ao longo do Camiño Francés a Santiago de Compostela, en Portomarin, en Palas de Rei e en Arzúa, e nalgún punto de venda da provincia de Lugo, como Sarria, Monforte de Lemos e a capital; tamén en Silleda (Pontevedra).

A maiores, contan cunha tenda móbil que viaxa por diferentes feiras e festas para dalos a coñecer. Neste último mes estivo en Chantada, en Ribas de Sil, na Semana Verde de Silleda ou no festival O Son do Camiño, en Santiago.

Durante a pandemia, Manolo e Montse tamén puxeron en marcha a venda *on line* a través da web xeou.es. “Envíanse a domicilios e negocios ata 50 km de distancia, pois por temas de conservación de temperatura e manexo resulta complexo”, di Arias.

DIVERSIDADE DE FORMATOS

“Disposomos de varios formatos: tres tamaños de cornetes e dous de terrinas para comer no momento e terrinas de 500 ml para levar”, conta Montse.

► M. A.: “CANDO O INCREMENTO DO PREZO LLE REPERCUTISE AO CONSUMIDOR, INMEDIATAMENTE LLE TERÍA QUE AFECTAR AO PRODUTOR, NON QUEDAR SEMPRE NOS MESMOS PETOS”

VENDA DO RESTO DO LEITE Á INDUSTRIA

O proxecto de Xeou! xurdiu hai apenas catro anos, as tendas abríronas entre 2018 e 2019 e eses dous anos foron moi bos, pero en 2020 chegou a pandemia. “Quen se podía imaxinar que íamos abrir un negocio e que practicamente ao ano ía chegar algo así? É que nin no peor dos casos”, destaca Manolo.

Esperan que este volta a ser un bo ano para poder calcular cifras reais de negocio, pero ata o de agora non puideron facer un balance tan certo porque a situación non foi normal. “Un xead con base de leite leva, dependendo do sabor, entre un 40 e un 60 % de leite. Coa cantidade de materia prima que producimos na nosa granxa teríamos que vender xeados a nivel de España para destinar todo o leite da granxa a Xeou!”, explica.

O proxecto está botando a andar, con éxito, pero aínda comezando, e a maioría do leite que producen as vacas da SAT Seixas destínase á industria, concretamente a Naturleite. “Temos moi boa relación con eles para traballar xuntos, para seguir mellorando, e agrádese porque non é o habitual”, admite Arias.

Agora mesmo teñen contrato por tres meses e cre que “tal e como están os prezos do sector, deberíanse firmar por un mes ou mesmo por 15 días, porque nesta incerteza que vivimos non sabemos o que vai pasar mañá, se as materias primas van subir ou baixar. Debería haber un sistema de seguimento e cando o incremento do prezo lle repercutise ao consumidor, inmediatamente lle debería tamén afectar ao produtor, non quedar sempre nos mesmos petos”, apunta Manolo.

A GANDERÍA, A BASE DO NEGOCIO

Aínda que os seus xeados se están convertendo na cara máis coñecida do negocio, o verdadeiro protagonismo pertence á granxa, á SAT Seixas, unha sociedade formada na actualidade, como xa dixemos, por dúas familias. Por un lado, Manolo e Montse, e polo outro, Noelia e o seu pai, José.

Montse encárgase da oficina e da xestión de Xeou!, Manolo dirixe a granxa e Noelia leva a parte técnica, que combina co seu traballo de veterinaria e asesora en Seragro SCG. José García, xa xubilado, só é parte da sociedade.

Ademais deles e das traballadoras de Xeou! dan emprego a outras 8 persoas que desenvolven os labores da granxa en tres quendas: de 5 da mañá a 1 da tarde, de 9 da mañá a 5 da tarde e de 5 da tarde a 1 da madrugada. “Hai dúas persoas dedicadas exclusivamente a situacións de días libres e as vacacións organizámolas dependendo das necesidades de cada traballador e tamén das obrigas da granxa, pois intentamos que ninguén estea de vacacións en plena campaña, para intentar controlar todo”, sinala Manolo.

Son dous os piares nos que se asenta todo o proxecto: o benestar animal e a motivación do equipo humano. “O máis importante é que os animais teñan auga, comida de calidade e camas adecuadas para o descanso e que o equipo nunca perda a constancia, a rigorosidade e o afán de superación”, cre o gandeiro. ►►

Tecnología inteligente hace terneros fuertes



El nuevo CalfExpert nos lleva al siguiente nivel: Alimentación individual, mejor higiene y control óptimo de datos. La comodidad para nuestro equipo y ¡nuestras terneras son inmejorables!



Software
CalfExpert



Adaptación
Individual



Siempre ten
una tetina limpia



Display de la
estación higiénica



Limpieza de man-
guera hasta la tetina



Destete
individual



Alimentación inteligente
de leche entera



Aumento de peso
diario > 1,000g



QuadroFlex



SmartKeys

Delegado
Miguel Sá: 00351919028774
www.holm-laue.com

EL NUEVO estándar para
amamantadoras para terneros!

Holm & Laue

Cosmolabor: +351 964 139 487 • Luciano Fernández: 0034 626 983 049 • Frior 981774500
• Albaitaritz: 0034 948 50 03 43 • Trivic: 0034 938 86 62 99



Nas vacas de produción distinguen tres lotes para facilitar o muxido



Danlle moita prioridade ao encalostrado dos animais nas primeiras horas de vida



A partir dos 20 días pasan a grupos para sociabilizar e crecer mellor



Consideran que as camas de area teñen a textura idónea para os animais

► SON DOUS OS PIARES ONDE SE ASENTA TODO O PROXECTO: O BENESTAR ANIMAL E A MOTIVACIÓN DO EQUIPO HUMANO

DISTRIBUCIÓN DOS ANIMAIS

As vacas de produción e as secas viven na nave principal da explotación, con cubículos e camas de area. “É un material inerte, cunha textura idónea para os animais. Límpanse e adecúanse todos os días e énchense con area nova todas as semanas”, detalla Arias.

Nesta instalación teñen comedeiros de resina, “que facilitan a limpeza”, bebedoiros de aceiro inoxidable, que lavan todos os días para que “as vacas teñan auga limpa e de calidade sempre a disposición”, e sistema de limpeza con arrobadeiras, que “pasan entre oito e dez veces ao día para que os patios estean secos e limpos ao máximo”.

Para mellorar o benestar das vacas instaláron un sistema de refrixe-ración na sala de espera: “Na nave non é necesario, porque é moi venti-lada, pero á hora dos muxidos, sobre todo na quenda do mediodía e nos días de calor, era necesario –ad-mite Manolo– baixarlles a temperatura aos animais e temos ventiladores combinados con dispensadores de auga”. Tamén fan un coidado de pezuños cada 15 días, “pónselles o baño á saída do muxido para ase-gurar que todas pasan por el e nas secas estámolo poñendo unha vez ao mes. A verdade é que non temos nin-gún problema de dermatite”. ►►



NOELIA GARCÍA

Socia da SAT Seixas e responsable técnica de alimentación e reprodución

“PARA A RENDIBILIDADE DA GRANXA HAI MOITOS FACTORES QUE CONTROLAR, PERO SEN UNS RESULTADOS TÉCNICOS ACEPTABLES NON CREO QUE NINGUNHA GANDERÍA POIDA SER RENDIBLE”

Como vos asesorades a nivel técnico e de que materias te encargas ti mesma?

Eu levo toda a parte de reprodución e de alimentación. Realizo unha revisión semanal na que lle poño especial atención ao control dos pospartos, para a detección precoz de problemas e para a toma de medidas en canto a alimentación ou a manexo.

Para a nutrición dos animais, queremos seguir avanzando no autoabastecemento de forraxes propias coas materias que imos comprando. Agora mesmo, na ración de lactación usamos o millo e a herba en combinación coa colza, a fariña de millo e mais un núcleo.

A maiores tamén estamos desenvolvendo uns programas de vacinación para enfermidades respiratorias e diarreas neonatais. No rabaño non entrou ningún animal de fóra desde que se formou a SAT.

Contades cun bo equipo de asesores...

Para calidade do leite traballamos con Francisco Sesto, de Seragro SCG. Asiste mínimo a un muxido ao mes, fai control dos parámetros da sala, do estado dos ubres, da rutina de muxido etc. e elabora os informes correspondentes. Asesorou-nos para a implantación dos protocolos e rutinas de muxido e tamén no tema do secado.

En podoloxía, o equipo de Seragro fainos recorte funcional dúas veces ao ano, ademais da atención de vacas coxas cando se precisa. O recorte funcional periódico diminúe moito a incidencia das coxeiras.

Contamos co traballo da ADSG Vacasán e co servizo de clínica de Aira para as urxencias.

Estades centrados en mellorar algún aspecto?

Os puntos de mellora que eu vexo van moi ligados á estabilidade na calidade e na conservación da comida, tanto na diminución de patoloxías de posparto e mamitas como na mellora da eficiencia reprodutiva.

Para a rendibilidade da granxa hai moitos factores que controlar: prezos de venda do leite e animais, control de gastos, saúde etc., pero sen uns resultados técnicos aceptables dentro duns parámetros non creo que ningunha granxa poida ser rendible.

¡Ventila tus problemas!



¿El calor y la humedad suponen un problema para el bienestar de tus animales y su producción?

Los sistemas de ventilación e irrigación permiten combatir el estrés térmico evitando el descenso de la producción y los problemas de concepción. Desde Etxe Holz analizamos el diseño de tu explotación y te proponemos el sistema de ventilación que mejor se adapte a tu situación; ventiladores de gran tamaño (desde 3 hasta 7 metros de diámetro), sistemas de microirrigación, etc.



REDUCE EL ESTRÉS TÉRMICO



AUMENTA LA PRODUCCIÓN



MEJORA LA FERTILIDAD



COSTE AMORTIZACIÓN: 2 AÑOS



COW CONFORT ASEGURADO

¡No dudes en ponerte en contacto con nosotros!



Preparan eles mesmos as diferentes racións no seu propio carro mesturador



Os animais acabados de nacer son instalados en boxes individuais, “onde se encalostran e pasan os seus primeiros 15 ou 20 días de vida”. Logo, distribúense en grupos de tres, “onde se destetan –explica o gandeiro– e se manteñen ao redor doutros 20 días. A partir dese momento, facemos lotes máis grandes de cinco ou oito animais ata que chegan ao momento da inseminación. Están nunha das naves antigas, na máis próxima á explotación actual, en cama quente de palla con acceso ao exterior”.

Unha vez preñadas son trasladadas a outra das naves vellas, agora á de Paradela, onde xa se acostuman a estar en cubículos de palla. Permanecen nestas instalacións ata que lles quedan dous meses para o parto, que volven ao establo principal. “Únense ás secas para a preparación ao parto”, apunta.

RACIÓNS E CULTIVOS

En referencia á recría, Manolo Arias admite que o aspecto ao que lle dan máis importancia é o encalostrado: “Para nós é prioritario, é a base da saúde dos animais o resto das súas vidas. O que fagamos no momento de nacer vainos condicionar nos seguintes anos”.

Un animal de tamaño medio vén tomando uns tres litros de costro, pois “se este paso non está ben feito, pode enfermar ou mesmo morrer”. Logo, comezan a inxerir dúas tomas de sete litros de leite maternizado ao día e a partir do segundo día de vida teñen acceso a auga e a un penso concentrado de copos de millo.

“A desteta lévase a cabo cando están comendo sobre tres ou catro quilos de concentrado, retiramos unha toma de leite, deixamos pasar 15 días e retiramos a toma da mañá. Inmediatamente xuntámolas en grupos de tres, porque sociabilizan e crecen mellor”, asegura Manolo. Vanlles incrementando a forraxe na alimentación ata a inseminación. A ración das xovencas leva 12,8 kg de silo de herba, 3 kg de silo de millo, 1,5 kg de colza, 1 kg de palla e 0,6 kg de fariña de millo.

As secas comen unha ración composta por 6 kg de silo de millo, 6,7 kg de palla, 2,4 kg de colza e 1,5 kg de fariña de millo. Ás vacas en produción subministránlles cada día outra ración con 32 kg de silo de millo, 11 kg de silo de herba, 14 kg de bagazo, 4,4 kg de colza, 3 kg de fariña de millo, 2 kg de gran húmido de millo e 2 kg de núcleo.

Eles mesmos preparan as diferentes comidas nun carro mesturador de 14 m³. Precisamente por esta capacidade, preparan a das vacas de leite tres veces ao día e tan só unha vez a das secas e a das xovencas.

A día de hoxe dispoñen de 130 hectáreas, unhas 100 de alugueiro, repartidas nunhas 90 fincas a diferentes distancias. Arias reclama que “sería moi necesario poder concentrar ao redor da granxa a produción de forraxes, pero agora mesmo énos imposible, pois temos 500 ha de montes comunais ao redor que nos obrigan a buscar terreos lonxe”.

Rotan nunhas 80 ha herba e millo e as restantes permanecen todo o ano en pradeira permanente. “In-

▶ ROTAN CULTIVOS DE HERBA E MILLO PARA ENSILADO EN 80 HA E APOSTAN TAMÉN POLO GRAN HÚMIDO

tentamos realizar un corte cedo en marzo, outro a finais de abril e aí xa sementamos o millo. Estamos nunha zona complicada, bastante seca, un ano podemos recoller 25.000 quilos por hectárea e outro, 40.000. Normalmente, usamos ciclos curtos e tentamos ensilalo en setembro, como moi tarde, para volver sementar a herba tras a recollida”. ▶▶



**PORQUE NO TODAS LAS
LECHES SON IGUALES**



*Complejo de 3 fuentes naturales
que mejoran el rendimiento y crecimientos*



Extractos de plantas que favorecen el equilibrio de la microbiota.



Oligoelemento indispensable.
Su forma natural permite una mejor biodisponibilidad.



Los prebióticos (MOS) favorecen una mejor regulación de la flora intestinal.



**LECHES
MATERNIZADAS**



www.serval.fr/es



Servicio comercial : 629 64 02 61

Servicio técnico : 656 83 30 80



commercial@serval.fr



Serval España



O 80 % dos animais son inseminados a celo visto



Moxen tres veces ao día nesta sala 2x10

► M. A.: “CON TRES MUXIDOS CONSÉGUESE UN MAIOR BENESTAR DOS ANIMAIS, UN MAIOR CONTROL DO RABAÑO E AUMÉNTASE EN BOA MEDIDA A PRODUCCIÓN”

Tratan de buscar o equilibrio entre xenómicos e probados, apostan polo seme sexado para as dúas primeiras inseminacións das xovencas e das vacas adultas que máis lles interesan e usan o cruzamento con carne con razas que teñan facilidade de parto.

O 80 % dos animais son inseminados a celo visto e o 20 % das inseminacións son celos inducidos con prostaglandinas ou dispositivos intravaginais de proxesterona.

Á hora da primeira inseminación teñen en conta a idade, cunha media de 12,8 meses, e o tamaño, que teña ao redor de 400 kg de peso. “A media de inseminacións por preñez é de 2,3, tanto en vacas como en xovencas, o intervalo entre partos é de 420 días e adoitamos establecer un período de espera voluntario duns 80 ou 90 días, valorando sempre a produción do animal”, detalla.

A media ICO da granxa está en 3.500 e a media da última cualificación morfolóxica foi de 80,4 puntos.

PRODUCIR A TRES MUXIDOS

Na actualidade están muxindo 230 vacas nunha sala 2x10 instalada en 2008, cando construíran as naves novas. “Certo é –asume Manolo– que esta era unha sala pensada para aquel momento, non adaptada ao día de hoxe”.

Realizan tres quendas de muxido e, tal e como recorda Arias, “este cambio foi produto dun capricho, dunha decisión inadecuada, pois non estabamos preparados nin tiñamos a man de obra cualificada para afrontar ese reto”. Iso si, unha vez que empezaron cos tres, non se renderon en ningún momento e “con moito traballo e formando o persoal” foron capaces de sacalo adiante. ►►

A maiores, apostan polo gran húmido de millo. Compran o gran, ensílanlo en salchichas e fanlle un uso similar ao do silo. “É unha boa opción, sobre todo nesta época de incerteza nos prezos das materias primas. Tes que adiantar o investimento, pero logo xa o tes aí e, ademais, achega un amidón que se asimila antes”, concreta Manolo.

A gran parte do laboreo que implican as terras contrátano a empresas de servizos externas, pois consideran que “non ten sentido ter un parque de maquinaria nunha granxa destas dimensións para usalo dous ou tres meses ao ano”.

VACAS FUNCIONAIS E BOAS PRODUTORAS

Na SAT Seixas levan anos traballando na selección dos touros, xa que a condición morfolóxica dos animais é importante á hora da produción. “Vacas con ubres perfectos, mellores patas e maior lonxevidade implican unha mellor produción, evidentemente”, declara.

Buscan animais funcionais, cun tamaño medio, boas producións e duradeiros, e tamén están pendentes de avances que favorezan o benestar animal. Apostan por limitar a consanguinidade e evitan trazos de tipo ou de saúde negativos.

Es el momento de renovar tu maquinaria

Haz tu explotación agrícola más sostenible y digital con el
Plan Renove del Santander.
Te ayudamos con financiación en **condiciones preferentes** para
renovar tu maquinaria agrícola e impulsar de nuevo tu negocio.

Infórmate sobre todas las soluciones
que Santander Agro puede ofrecerte.

**Entra en bancosantander.es
o acércate a cualquiera de nuestras oficinas.**



Financiación sujeta a previa autorización por parte del Banco.

 **Santander**
Agro



Teñen 500 ha de montes comunais ao redor que os obriga a buscar terreos lonxe para producir os seus cultivos

► M. A.: “É INCOMPENSIBLE QUE SE TRATE DE SUBSTITUÍR UN ALIMENTO COMO É O LEITE POR BEBIDAS VEXETAIS CON AZUCRE OU QUE TEÑAMOS QUE COMPRAR ALIMENTOS A MILES DE QUILÓMETROS CANDO TEMOS OS TERREOS E OS PODIAMOS DEDICAR, BEN ORGANIZADOS, A PRODUCIR”

A pesar das dificultades, Manolo enumera os beneficios: “Conséguese un maior benestar dos animais, tes un maior control do rabaño ou permíteche encalostrar os animais mellor, porque hai sempre xente na granxa, e auméntase en boa medida a produción”.

Na sala sempre moxen dous traballadores e as vacas pasan ao muxido en tres lotes.

Para o secado non están utilizando antibióticos en ningún animal. “Se tes un rabaño san e unha alimentación de calidade, podes adiantarte a moitas patoloxías coa observación do día a día e evitar o uso de antibióticos. Ademais, é unha tranquilidade para que o antibiótico non acabe no tanque do leite”, recomenda.

GANAS DE SEGUIR E ALGUNHAS DEMANDAS

De cara ao futuro máis inmediato xa comezaron coas obras para a construción dunha nave nova para xuntar toda a recría, algo que lles achegará “un traballo máis cómodo con menos dedicación en tempo e unha mellor

calidade de vida”, pero a situación de incerteza actual obrigounos a frear un pouco o seu avance e a valorar pouco a pouco cando retomar.

Manolo Arias alerta de que levan meses producindo por baixo dos custos de produción, “sen que se adopten medidas para solucionalo, unicamente as achegadas por nós mesmos”.

“Repercutir mensualmente o incremento dos custos de produción, realizar reunións semanais entre a Administración, a industria transformadora e as explotacións gandeiras e apostar pola produción nacional de cereais e forraxes axudaría a que as ganderías vivisen e non só sobrevivisen”, denuncia.

Cústalle entender as mentiras e especulacións que se seguen transmitindo sobre o sector e a xestión das diferentes administracións, que non “valoran o constante peche de ganderías, coa súa consecuente diminución na produción de alimentos para os consumidores”. Cre absurdo que se lle dea prioridade “a un *hobbie* sobre unha lexislación eficaz con respecto á fauna salvaxe” e considera

increíble que en pleno ano 2022 “continúemos producindo un alimento e que sexa a industria a que marque o seu prezo, porque o produto é noso”.

Na súa valoración da situación actual do sector gandeiro tamén pensa que “é incomprendible que se trate agora de substituír un alimento como é o leite por bebidas vexetais con azucre ou que teñamos que comprar alimentos a miles de quilómetros cando temos os terreos e os podiamos dedicar, ben organizados, a producir”.

Engade: “Non evolucionamos, parámonos o progreso e mesmo retrocedemos. Pídolle á Administración que tome medidas antes de que sexa tarde para o campo galego, tan rico e valorado fóra das nosas fronteiras. Loitamos contra un xigante nunha guerra que non nos pertence”.

Con todo, ten fe en que isto melloará. Lembra a todas aquelas persoas que o axudaron ao longo destes case 30 anos de traballo, de coraxe e de loita no rural e esixe “un respiro, apoio e ganas de poñer o campo galego no lugar de honra no que lle corresponde estar”. ■