

Jornada de puertas abiertas



Foto de familia de Casa Sibilló

Excelentes productos lácteos y ordeño robotizado, una combinación infalible

A mediados de septiembre Lely formó parte de un evento en Casa Sibilló (El Pla de la Font, Lleida), donde los propietarios de esta granja, quienes elaboran y comercializan diversos productos lácteos, dieron a conocer cómo ordeñan a sus animales.

Albert Roquet, María Pilar Martínez, José María Roquet, Juan Francisco Roquet y María Jesús Martínez regentan Casa Sibilló, donde disponen de 150 cabezas de tres razas distintas: fleischvieh, jersey y frisona. “Con la fleischvieh y la jersey queremos mejorar la calidad de la leche para los yogures, y con la frisona, la producción”, explica Albert Roquet, uno de los socios de la ganadería.

Hace tan solo unos meses que instalaron un Lely Astronaut A5, con el que ordeñan a día de hoy a 39 ejemplares. Actualmente producen 38 litros/vaca/día con un número de ordeños diarios de 3,5. En Casa Sibilló están muy contentos con los resultados percibidos hasta ahora; por lo tanto, prevén implementar un segundo A5 próximamente y continuar creciendo.

EL COMIENZO DE LA RELACIÓN CON LELY

Los trabajadores de Lely conocieron esta granja hace alrededor de dos años de forma casual. Alberto Sánchez, responsable de ventas y *marketing* de Lely Center Los Corrales, cuenta que estaba comiendo en un restaurante de la zona y, al probar el yogur, le llamó mucho la atención su sabor: “La verdad es que

estaba muy bueno y me sorprendió”, narra. En aquel momento, buscó la marca y decidió ir a visitarlos, aunque por aquel entonces en Casa Sibilló no contaban con vacas.

Al poco tiempo, los propietarios se acercaron a otra ganadería cercana para comprender de primera mano el funcionamiento del ordeño robotizado y apostaron por introducir de nuevo animales y comenzar a producir su propia

leche para hacer los yogures. “Elegimos Lely porque el negocio al que fuimos, Vilalta, contaba con varios robots. Nos quedamos alucinados viéndolos, era impresionante. De hecho, ya tenemos una edad y había que continuar con la actividad, así que vimos los Astronaut como una opción muy apetecible. Además, esta compañía se está imponiendo ante otras, es la que más suena y otorga fiabilidad”, argumenta Albert Roquet.



Los asistentes a la jornada observaron la trazabilidad de los productos de Casa Sibilló



Disponen de un Lely Astronaut A5



TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO Y BIENESTAR ANIMAL

Los asistentes a la jornada conocieron de primera mano la trazabilidad de los productos de Casa Sibilló, aspecto que los consumidores valoran mucho en la actualidad. Para ello, observaron cómo funciona el Lely Astronaut A5. "Gracias al robot y al programa de gestión Lely Horizon saben datos de grasa, proteína, lactosa, recuento celular, temperatura, actividad, rumia... todo ello los lleva a poseer una trazabilidad excepcional", manifiesta Unai Etxaiz, delegado de ventas de Lely en el País Vasco, Navarra y Cataluña. De este modo, la leche sale directamente del robot y, posteriormente, va a un tanque a unos tres grados centígrados, donde se conserva refrigerada: "Nunca va a ser tocada por la mano humana", aclara Etxaiz. En este sentido, el ganadero apunta que "con esta información tú das la leche perfecta, con total garantía, y sabes que tu producto final va a ser de calidad".

María Pilar Martínez, pareja de Albert Roquet, expresa que "para nosotros es clave que la gente nos conozca y vea lo que hacemos en el día a día, para así valorar nuestro trabajo y esfuerzo. Este robot nos da calidad de vida y mejor leche".

Otro aspecto que cada vez preocupa más a la sociedad y a los clientes es el bienestar de los animales. Con el tráfico

libre que desde Lely defienden, el ganado está tranquilo y puede comer, beber, tumbarse y ordeñarse cuando quiera, sin ningún tipo de imposición externa: "Cada ejemplar va a su rollo y eso es muy positivo tanto para ellos como para nosotros", opina Roquet. Martínez comenta que con el ordeño robotizado están contribuyendo al bienestar de los ejemplares y a un sistema más sostenible: "Un producto local con vacas más felices".

Unai Etxaiz declara que los propietarios de la ganadería comprendieron muy rápido este sistema de trabajo, así que la adaptación resultó ser excelente tanto para ellos como para las vacas: "En una semana aproximadamente ya estaban acostumbradas al nuevo método. Adquirimos animales franceses durante el proceso y, desde el primer día, ya entraron muy bien", relata Roquet.



Con el tráfico libre y el robot mejoraron el bienestar del rebaño

NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA LAS FUTURAS GENERACIONES

El sobrino de Albert Roquet y de María Pilar Martínez, Eric Roquet, resalta la importancia de las nuevas tecnologías en las granjas: "Gracias a la implementación del A5 podemos prestar más atención a otros aspectos, como por ejemplo, a cuidar más el bienestar animal. Yo creo que la auto-

matización de las ganaderías va a ser el futuro y que va a funcionar muy bien".

"Recomendamos a todo el mundo los productos y los yogures de Casa Sibilló", concluye Sánchez. Unai Etxaiz, por su parte, añade: "Como dicen en Casa Sibilló, de la vaca a la boca". ■



Su Lely Center local le dará más información sobre este hito en el ordeño.

Lely Center Los Corrales	+34 606 022 405
Lely Center Outeiro	+34 671 646 745
Lely Center Aizoain	+34 676 182 349
Lely Center Trazo	+34 685 117 350
Lely Center Ávila	+34 665 772 747
Lely Center Vila Nova	+351 227 538 339

