

Visita tècnica de l'observatori de la Ilet a l'explotació de
vaques de Ilet CA L'ESTEVA DE BATET (Ripollès)
(Dilluns, 21 de maig de 2007)

Visita tècnica a l'explotació Ca l'Esteva de Batet

Ca l'Esteva de Batet és una explotació petita de vaques de llet, característica de les explotacions d'alta muntanya, on els titulars, Joan Corcoi i Georgina Mestre, des de fa 15 anys donen valor afegit a una part de la producció de llet. És un exemple per aquelles explotacions amb poca quota i que es plantegen continuar en l'activitat. Evidentment que són solucions individuals, tot i així és una actitud exemplar de valoritzar la producció de llet de vaca i mantenir una petita part del territori amb l'activitat agropecuària.



L'Observatori de la Llet va visitar aquesta explotació per tal de donar testimoni de l'esforç i qualificada dedicació d'aquesta família a la producció de llet, de manera tradicional i alhora ben tecnificada. És, per tant, un exemple de gestió de recursos, naturals i d'explotació de vaques de llet.

Capítols

Introducció.....	3
L'explotació de vaques de llet.....	4
La producció i la transformació en productes lactis.....	6
Les instal·lacions per a l'elaboració de productes lactis.....	8

Introducció

Batet és un poble del Ripollès, al nord de Ribes de Freser (a 3 km), a 958 m d'altura. Actualment té 20 habitants (3 famílies). L'explotació Ca l'Esteva està a 1140 m, en ple paisatge pirinenc, des d'on es veu El Taga. L'explotació està just a l'esquerra de l'ermita del Carme.



Ermita del Carme. Any 1686.

La característica principal de Ca l'Esteva és la transformació d'una part de la producció de llet en iogurts, flams i llet crua envasada. Els titulars són Joan Corcoi i Georgina Mestre. Tenen un fill i dues filles. Aquestes ajuden en algunes tasques als pares, sobretot en l'elaboració i comercialització dels productes lactis. La història de l'explotació, de trets semblants a tota la comarca, explicada pel titular, es remunta a l'avi d'en Joan, el qual tenia un ramat de 150 ovelles, que transhumaven a l'Empordà, i 14 vaques d'encreuaments a partir de la vaca suïssa. Els conreus típics eren els cereals i les patates.



Georgina Mestre



Joan Corcoi

A partir de 1968 els cereals i les patates perden presència a l'explotació i en guanyen les vaques de llet i els vedells. Fins a 1971 munyien llet i la venien directament al poble, a particulars i a una botiga. La producció màxima era de 14-15 litres per vaca i dia. L'alimentació es basava en pastura, verd segat – amb segadora i remolc a mà -, sec, naps i pinso. La primera ensitjadora fou la de maials.

Les ovelles es van vendre i el corral fou transformat en la quadra per a les vaques, segons croquis de l'agència del SEA. Les obres se les va fer el mateix Joan. La primera màquina de munyir estava impulsada per un motor a gasolina, ja que l'electricitat encara no hi era present. Joan Corcoi en tenir 15 anys es va morir el seu pare i va deixar el batxillerat per fer-se càrrec de l'explotació juntament amb la seva mare Rosa i una germana.

L'envasament de llet crua el fan des de 1992, i l'elaboració de iogurts i flams des de 1993.

L'explotació de vaques de llet

És una explotació clàssica de muntanya, vaques travades a l'hivern i pastura als mesos de primavera, estiu i part de tardor. Hi ha 24 vaques frisones, munyida directe, i fossa posterior a les vaques per recollir el fems.



Establució travada, munyida directe, *emparrillat* per recollida de fems

La superfície agrícola és de 40 ha, dividides en 15 ha de camps de conreu per al subministrament farratger (blat de moro, raigràs italià o bromus, alfals, sègol/veça o civada/veça), 15 ha de pastura natural, deveses, que explota d'abril a meitat de gener, i la resta és sotabosc. El bromus li dura entre 3 i 4 anys. A part de la pastura, la resta de conreus els ensitja o asseca. Per a l'hivern compra ensitjat de blat de moro, sec d'alfals i palla, a més del concentrat.



No fa el que es coneix per ració única *unifeed*, si bé té el carro *unifeed* per distribuir l'ensitjat de blat de moro. La producció mitjana per vaca present i dia es situa al voltant de 22 l. No és partidari de produccions elevades. De fet cal dir que hi ha vaques que han fet 13 i 14 parts. Inusual en el sistema productiu intensiu de vaques de llet. El consum mitjà de concentrat per a les vaques en lactació és de 4 kg diaris, i es tracta d'un pinso de la

cooperativa de Vallfogona del Ripollès. La inseminació artificial la fa el titular amb llemosí i/o blau blanc belga, i friso danès o alemany.



Vaca de 15 anys amb 12 parts

La producció i la transformació en productes lactis

La producció de llet té la següent destinació:

500 litres de llet crua setmanals, envasats a l'explotació sota la marca "Llet crua de la Vall de Ribes: Llet fresca de Batet" i distribuïda a petits comerços de proximitat i canal *Horeca* (restauració i hostaleria) principalment.

500 litres setmanals destinats a l'elaboració de iogurts i flams de vainilla, aquests per als caps de setmana, i distribuïts als mateixos clients anteriors. Durant els mesos d'estiu una petita part de la producció es ven *in situ* als estiuejants que visiten l'explotació.

Els iogurts són envasats en recipients de 125 cl i se'n fan unes 4.000 peces a la setmana. El 70% de la producció són iogurts naturals i el 30% restant són de sabors ensucrats, de llimona i maduixa.

La resta de la llet crua no processada se subministra a la cooperativa de Campllong. Aquesta llet, de mitjana, la cobra a 32 ct. d'€ el litre, amb un contingut del 4% en greix i 3,25% en proteïna. La llet crua envasada a l'explotació la ven a 52 ct. d'€ el litre. Els iogurts naturals els ven a 30 ct. d'€ la peça i els de sabors ensucrats a 32 ct.



Envàs de litre, llet crua



Gerra de 25 litres, llet crua



Envàs de iogurt natural de 125 cm³



Envàs de iogurt ensucrat i gust de maduixa



Conjunt d'envasos de iogurt, natural, el 70% de l'elaboració, i amb gustos ensucrats

Les instal·lacions per a l'elaboració de productes lactis

La llet crua passa a l'envasadora que treballa a un rendiment de 450 litres/hora. Per poder vendre llet crua envasada s'ha de tenir el registre d'explotació de sanitat comprovada i s'han d'inscriure al Registre d'indústries agroalimentàries i al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (Decret 297/1990, de 4 de desembre). L'envàs d'un litre té un cost de 3,01 ct. d'€. L'envasament es fa tres cops a la setmana.



Envasadora de llet crua

Per a l'elaboració de iogurts la llet passa a un recipient de pasteurització de 250 litres de capacitat. El ferment s'incorpora a la llet pasteuritzada i s'envasa en petits vasos de 125 cl que s'incorporen a la cambra a 45°C durant sis hores, per passar definitivament a la cambra de refrigeració. L'envasament de iogurts es fa a un rendiment de 1.200 peces/hora, iguals que l'envasament dels flams.



Tanc de pasteurització

Envasadora de iogurts

L'envàs de iogurt té un cost de 3,31 ct. d'€, i la tapa 0,87 ct., de la qual s'han fan tirades de 200.000 amb un mateix fotolit. L'elaboració de iogurts la fan entre dos i tres cops a la setmana.

Per a l'elaboració dels flams hi ha el mesclador de llet amb el pols de vainilla i s'envasen per passar al dispensador de caramel. Les etiquetes dels iogurts i flams s'expedeixen amb una màquina enregistradora.



Màquina etiquetadora



Mescladora i envasadora de flams, a la dreta dispensador de caramel