

Visita tècnica de l'observatori de la llet a La Fageda, SCCL  
*(12 de desembre de 2006)*

## Visita tècnica a La Fageda

El dimarts 12 de desembre es va realitzar la primera visita tècnica de l'observatori de la llet a La Fageda, prèviament concertada, com a primera presa de contacte. L'observatori de la llet ha de conèixer els aspectes de la producció, de la transformació i del consum, sempre dins de les possibilitats dels mitjans personals i materials del mateix.

La Fageda, SCCL, com a productora de llet i transformadora en productes lactis, en especial iogurts, interessa a l'observatori com exemple de valoració de la llet produïda en granja. És cert que aquesta societat cooperativa té uns objectius socials diferents de les explotacions convencionals. Tot i això, pel fet d'elaborar un tipus de iogurt a partir, majoritàriament, de la producció de llet en la pròpia explotació, la fa objecte d'un coneixement més profund per part de l'observatori.

A la vegada, sempre dins de la discreció que comporta el treball dins de l'observatori, La Fageda i l'observatori de la llet han d'establir la col·laboració franca i oberta entre els tècnics d'ambdues parts.

L'equip tècnic de l'observatori fou rebut pel Sr. Albert Riera (Cap de comunicacions i relacions externes) i el Sr. Enric Núñez de Arenas (director de producció).

La visita començà a les 11 i s'acabà al voltant de les dues. En primer lloc s'intercanviaren informació entre les dues parts. A continuació es visità l'explotació de vaques de llet, les obres per a les instal·lacions de compostatge, i, per últim, les instal·lacions d'elaboració i envasament dels productes lactis.

### Capítols

Introducció.....	3
L'explotació de vaques de llet.....	4
La zona de compostatge .....	6
La transformació en productes lactis .....	6

## Introducció

La Fageda, SCCL – Mas Els Casals, està situada entre Olot i Santa Pau, a La Garrotxa, dins de la Fageda d'en Jordà, limitant amb el parc natural de la Zona Volcànica de La Garrotxa. Fa 25 anys que varen començar amb un projecte propi social d'atenció als malalts mentals, dins del medi rural. El 1987 es va crear el Centre Especial de Treball. El projecte i el seu inicial desenvolupament fou recolzat per l'ajuntament d'Olot.

Aproximadament al voltant de 1992, l'explotació de vaques que ja hi havia es va plantejar fer un producte de transformació, els iogurts de granja, que es subministrava als hospitals de la zona, amb molt bona acceptació. A partir d'aquí, es començà la penetració del iogurt La Fageda a les grans superfícies de Catalunya.

A més de l'especialització làctia, hi ha viviers i planters per al parc natural. A l'any reben, aproximadament, 30.000 visitants, que són segons la direcció, el principal difusor tant de l'obra realitzada en els aspectes socials com del principal producte de venda com és el iogurt tradicional.



Vivers i planters

L'administració pública i diverses entitats privades patrocinen part de la seva activitat.

A la cooperativa hi treballen 205 persones. Per a més informació pot consultar la web de la cooperativa: [www.fageda.com](http://www.fageda.com)

### L'exploració de vaques de llet

Hi ha al voltant de 240 vaques adultes (entre eixutes i lactació). Les vaques es munyen dos cops al dia.



Sala de munyir 2x10, paral·lel, sortida ràpida. Retiradors automàtics de mugroneres, línia baixa.

Només tenen 15 ha. de superfície agrícola. Compren tot el menjar de les vaques. Tenen 1.000 ha concertades per al pla de purins.

L'alimentació és a base d'ensitjat de blat de moro, sec d'usurda, palla de cereals, farina de blat de moro i bagàs, com a ingredients principals. Les vaques en lactació estan distribuïdes en dos lots, d'alta i baixa producció. Totes duen collars magnètics d'identificació. La producció diària per vaca present està entre 28 i 29 litres. La mitjana anual de greix és de 3,52%, i la de proteïna 3,1%, el recompte cel·lular no supera les 50.000 cèl·lules/ml. Pel que fa la urea en mg/ml els mesos que n'hi ha no supera els 340, xifra dins dels paràmetres desitjables de normalitat.





Ració d'unifeed



Vaques eixutes

Actualment s'estan fent reformes a les naus de l'estabulació, en especial per a l'evacuació dels fems.

### La zona de compostatge

S'està construint una zona de compostatge de fems que en la següent seqüència de fotos es pot observar.



Recollida dels fems de l'estabulació, amb tiràs



Col·lector dels fems cap a la bassa de purins



Col·lector d'aigües pluvials i lixiviats cap a la bassa de purins



Bassa de purins



Mesclador de purins



Separador de sòlids i líquids



Sitges de compostatge amb aire forçat

### La transformació en productes lactis

Per al processat de la matèria prima en productes lactis s'utilitza la llet pròpia de la cooperativa La Fageda (73% del total) i llet certificada per La Fageda, ISO 9.001-2000, que prové de dues altres explotacions de socis de la cooperativa (27% del total). Aquest fet possibilita que el processat de la llet munyida es realitzi immediatament, preservant així la naturalesa física i química del producte.



Els productes lactis que s'hi fabriquen són iogurts i postres. L'estratègia productiva i comercial va encaminada a l'obtenció de productes tradicionals d'alt valor afegit. S'absorbeix així, el nínxol de mercat que no poden ocupar els iogurts i postres produïts industrialment.

La Fageda no ofereix una gamma de productes innovadora, però sí que *reinventa* el iogurt tradicional i el vesteix d'un valor afegit extra, aquest és el principal atractiu del producte, identificat sobretot, amb el seu iogurt natural.



Instal·lacions per a la transformació

Els productes elaborats són els següents:

Iogurt tradicional: natural, ensucrat i de diversos gustos (plàtan, llimona i maduixa).

Iogurt desnatat: natural i llimona

Iogurt bifidus: natural i desnatat.

Iogurts líquids: natural ensucrat, llimona i maduixa.

Postres: Flam, cremes de vainilla i cremes de xocolata.

A la següent seqüència de fotos poden veure's algunes instantànies de la transformació i del laboratori d'anàlisi i control de qualitat.



Centrífuga antibacteriana



Autoclau de pasteurització per als iogurts (en primer terme) i autoclau d'esterilització per als postres (al fons de la imatge)



Tancs de refredament de la llet crua



Embaladora de producte acabat



Control de qualitat (control d'inhibidors)



Estufes programades i connectades als ordinadors del laboratori per al control de qualitat.