

Xornada de portas abertas



Foto de familia de Casa Sibilló

Excelentes produtos lácteos e muxido robotizado, unha combinación infalible

A mediados de setembro, Lely formou parte dun evento na Casa Sibilló (El Pla de la Font, Lleida), onde os propietarios desta granxa, que elaboran e comercializan diversos produtos lácteos, deron a coñecer como moxen os seus animais.

Albert Roquet, María Pilar Martínez, José María Roquet, Juan Francisco Roquet e María Jesús Martínez rexentan Casa Sibilló, onde dispoñen de 150 cabezas de tres razas distintas: fleckvieh, jersey e frisona. “Coa fleckvieh e a jersey queremos mellorar a calidade do leite para os iogures, e coa frisona, a produción”, explica Albert Roquet, un dos socios da gandería.

Hai tan só uns meses que instalaron un Lely Astronaut A5, co que moxen hoxe en día a 39 exemplares. Actualmente producen 38 litros/vaca/día cun número de muxiduras diarias de 3,5. En Casa Sibilló están moi contentos cos resultados percibidos ata agora; polo tanto, prevén implementar un segundo A5 proximamente e continuar medrando.

O COMEZO DA RELACIÓN CON LELY

Os traballadores de Lely coñeceron esta granxa hai arredor de dous anos de forma casual. Alberto Sánchez, responsable de vendas e márketing de Lely Center Los Corrales, conta que estaba a comer nun restaurante da zona e, ao probar o iogur, chamoulle moito a atención o seu sabor: “A verdade é

que estaba moi bo e sorprendeume”, narra. Naquel momento, buscou a marca e decidiu ir visitalos, aínda que por aquel entón en Casa Sibilló non contaban con vacas.

Ao pouco tempo, os propietarios achegáronse a outra gandería próxima para comprender de primeira man o funcionamento do muxido robotizado e apostaron por introducir de novo animais e comezar a producir o seu propio

leite para facer os iogures. “Escollemos Lely porque o negocio ao que fomos, Vilalta, contaba con varios robots. Quedamos abraiados véndoos, era impresionante. De feito, xa temos unha idade e había que continuar coa actividade, así que vimos os Astronaut como unha opción moi apetecible. Ademais, esta compañía está a impoñerse ante outras, é a que máis soa e outorga fiabilidade”, argumenta Albert Roquet.



Os asistentes á xornada observaron a trazabilidade dos produtos de Casa Sibilló



Dispoñen dun Lely Astronaut A5



TRAZABILIDADE DO PRODUTO E BENESTAR ANIMAL

Os asistentes á xornada coñeceron de primeira man a trazabilidade dos produtos de Casa Sibilló, aspecto que os consumidores valoran moito na actualidade. Para iso, observaron como funciona o Lely Astronaut A5. “Grazas ao robot e ao programa de xestión Lely Horizon saben datos de graxa, proteína, lactosa, reconto celular, temperatura, actividade, rumiación... todo iso lévaos a posuír unha trazabilidade excepcional”, manifesta Unai Etxaiz, delegado de vendas de Lely no País Vasco, Navarra e Cataluña. Deste xeito, o leite sae directamente do robot e, posteriormente, vai a un tanque a uns tres graos centígrados, onde se conserva refrixerado: “Nunca vai ser tocado pola man humana”, aclara Etxaiz. Neste sentido, o gandeiro apunta que “con esta información ti dás o leite perfecto, con total garantía, e sabes que o teu produto final vai ser de calidade”.

María Pilar Martínez, parella de Albert Roquet, expresa que “para nós é clave que a xente nos coñeza e vexa o que facemos no día a día, para así valorar o noso traballo e esforzo. Este robot dános calidade de vida e mellor leite”.

Outro aspecto que cada vez lles preocupa máis á sociedade e aos clientes é o benestar dos animais. Co tráfico libre

que desde Lely defenden, o gando está tranquilo e pode comer, beber, deitarse e muxirse cando queira, sen ningún tipo de imposición externa: “Cada exemplar vai ao seu ritmo e iso é moi positivo tanto para eles coma para nós”, opina Roquet. Martínez comenta que co muxido robotizado están a contribuír ao benestar dos exemplares e a un sistema máis sostible: “Un produto local con vacas máis felices”.

Unai Etxaiz declara que os propietarios da gandería comprenderon moi rápido este sistema de traballo, así que a adaptación resultou ser excelente tanto para eles coma para as vacas: “Nunha semana aproximadamente xa estaban afeitas ao novo método. Adquirimos animais franceses durante o proceso e, desde o primeiro día, xa entraron moi ben”, relata Roquet.

NOVAS TECNOLOXÍAS PARA AS FUTURAS XERACIÓNS

O sobriño de Albert Roquet e de María Pilar Martínez, Eric Roquet, destaca a importancia das novas tecnoloxías nas granxas: “Grazas á implementación do A5 podemos prestar máis atención a outros aspectos, como por exemplo, a coirar máis o benestar animal. Eu creo que



Co tráfico libre e o robot melloraron o benestar do rabaño

a automatización das ganderías vai ser o futuro e que vai funcionar moi ben”.

“Recomendámoslle a todo o mundo os produtos e os iogures da Casa Sibilló”, conclúe Sánchez. Unai Etxaiz, pola súa parte, engade: “Como din na Casa Sibilló, da vaca á boca”. ■



O seu Lely Center local daralle máis información sobre este fito no muxido.

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

