

INICIATIVES



Carme Brunet i Josep Beringues, de la lleteria Cal Gris, venen part de la seva producció mitjançant aquesta màquina expenedora a Avià (Berguedà)

## Les màquines expenedores de llet esdevenen un nou recurs per als ramaders

**Venda directa** • Al Berguedà venen llet pasteuritzada a particulars i comerços per mitjà de l'autoservei

MARIA CARRERAS - GRAUGÉS, AVIÀ (BERGUEDA)

Molts recordem quan de petits, o ja més crescuts, anàvem a buscar la llet a la lleteria del poble, sovint als baixos d'una casa, uns dies concrets de la setmana. Jo la duia ràpidament a casa perquè la mare la bullís, i m'esperava per veure si en rebia un gotet de premi. Després, però, com si d'una revolució es tractés, les prestatgeries dels supermercats es van anar omplint de cartrons de llet de tots els colors que duraven molts dies sense fer-se malbé. La lleteria del meu poble va tancar.

La veritat, però, és tossuda. I que els productes de qualitat perduren és una veritat com una casa de pagès. Es tracta de dotar-los de valor afegit i visibilitzar-los. Així ho fan alguns lleters catalans que han decidit vendre directament al consumidor la llet que produeixen, en lloc de malvendre-la a la indústria. És el cas de Josep Beringues i Carme Brunet, de l'explotació Cal Gris, que tenen una cinquantena de vaques a Graugés, als afores d'Avià (Berguedà).

**VENDA DIRECTA LES 24 HORES** • Beringues i Brunet fa un any i mig que van començar a vendre la llet de les seves va-

ques a través d'una màquina expenedora situada a prop de l'escola d'Avià: "Hi havia gent que ens deia que la poséssim a Berga, però la vam posar a Avià perquè és el nostre poble", explica Brunet. Tot i que no en venen gaire quantitat respecte del total de litres que produeixen, la parella veu molt clar a quin objectiu obeeixen: "Fem venda directa d'un 10% de la llet que

**"Fem llet viva, a diferència de la que hi ha en un cartó, que està ultrapasteuritzada i esterilitzada"**

produïm. La resta, la venem a la indústria", explica Beringues. I afegeix: "Per una banda, busquem valoritzar el producte i vendre'l com nosaltres creiem que s'ha de vendre; per altra banda, és una satisfacció vendre el teu producte, i donar la cara, pel bo i pel dolent". I la valoració que fan és bona: "La gent sap que beu llet de la lleteria de Cal Gris. Majorità-

riament, els consumidors són gent del poble, i això és el que volem. Mai no hem pretès augmentar la producció".

Després de pasteuritzar la llet a la mateixa explotació, n'omplen un dipòsit isotèrmic de 230 litres i el duen fins a Avià per recarregar la màquina expenedora que, en realitat, és una cambra refrigeradora. La llet de la màquina, la canvien cada dos dies perquè agunati més temps a casa. A la vora de la màquina de la llet, hi ha una altra màquina que dispensa gots amb el logotip de Cal Gris, envasos de vidre i plàstic, i, ara, també cacau: "Així la canalla es pot fer un cacaolet quan surt de l'escola", explica Brunet. Si no, el consumidor també té l'opció de dur-se el propi envàs de casa i reomplir-lo sempre que vulgui.

La màquina dispensadora llegeix les monedes: "Per cada euro, et dona un litre de llet, per cinquanta cèntims, mig litre... El preu és proporcional a la mida de l'envàs, és a dir, consumir poc no et surt més car que consumir molt". I també avisa a través del telèfon mòbil del seu estat: "Nosaltres li truquem i al cap d'un moment, la màquina ens envia un missatge de

mòbil amb la temperatura de la màquina, la llet que queda, el que ha venut... tot". I encara més: "Quan baixa dels 35 litres també ens envia un missatge per avisar-nos". A més, després de la compra, dispensa un tiquet amb la traçabilitat: "Qui som, l'hora que s'ha portat la llet, quan caduca, la temperatura, el preu, els litres, l'hora de la compra...".

**FORMAT DE FUTUR** • Els de Cal Gris també fan la venda directa de la llet amb un altre format: bosses de 10 litres que van acoblades a unes màquines dispensadores que funcionen com una petita nevera. "La llet s'hi conserva millor perquè no hi entra l'aire. Són d'un sol ús i nosaltres els hi posem una etiqueta amb el número de lot, la data de pasteurització..." explica Beringues. Ara, les dispensen a quatre bars-restaurants, a dues carnisseries i a una botiga de queviures de la zona. Brunet destaca l'èxit que han tingut: "Ja estem en contacte amb altres possibles venedors, i a part d'un o dos comerços, on vam ser nosaltres que els vam proposar que la provessin, els altres, tots ens han trucat per demanar-nos-la". "No hauria dit mai que en un bar, a base de tallats i cafès amb llet, es consumís tanta llet!", diu sorprès en Josep Beringues.

**PASTEURITZACIÓ** • A Cal Gris, pasteuritzen tres dies a la setmana la llet que venen: "Augmentem la temperatura de la llet sense que arribi a bullir per matar allò dolent sense carregar-nos-en les propietats", explica Beringues. La llet entra al pasteuritzador a 4 °C, arriba a 76°C, on s'hi manté durant mig minut, i en surt a 9 °C. "Fem llet viva, a diferència de la que hi ha en un cartó, que està ultrapasteuritzada i esterilitzada, i l'hi han matat tot". Aquests mateixos dies són els que fan el repartiment als diversos establiments.

Altres ramaders han optat per vendre llet crua, però això implica que cada dia l'has de canviar i, després, l'has de bullir a casa: "Per a nosaltres no seria pràctic perquè no tenim la màquina a l'explotació", diu Beringues.

**RUMIANT NOUS PROJECTES** • La clau de l'èxit de Beringues i Brunet és fer les coses ben fetes i sense pressa. Fa tres anys, van fer un pas important amb la compra d'un robot de munyida que, sobretot, els ha proporcionat més temps. Per exemple, per a nous projectes. El proper potser serà el dels iogurts: "Hi ha un projecte amb una altra empresa, però l'hem de definir. Nosaltres busquem que es valori la llet", diu Beringues.

Llàstima que al meu poble ja no queden vaques. Qui sap si la lleteria tornarà a obrir.

**www.lleteriadecalgris.com**

### ÀREA DE FORMACIÓ D'UNIÓ DE PAGESOS

#### Contacte amb l'Àrea de Formació

[www.formacio.uniopagesos.org](http://www.formacio.uniopagesos.org)

Per a comarques de Lleida

#### OFICINA A LLEIDA:

Paqui Escoi / Loreto Tarragona  
Av. Tortosa, 2. Mercolleida  
Tel.: 973 28 82 00

Fax: 973 28 29 58  
pescoi@uniopagesos.org  
loreto@uniopagesos.org

Per a comarques de la Catalunya central

#### OFICINA A MANRESA:

David Vivet  
C/ Cós, 74 baixos  
Tel.: 93 875 22 80, Fax: 93 875 40 51

[dvivet@uniopagesos.org](mailto:dvivet@uniopagesos.org)

Per a comarques de Tarragona i terres de l'Ebre

#### OFICINA A REUS:

Santi Vives  
Av. Països Catalans, 25  
Tel.: 977 33 32 32  
Fax: 977 33 87 87  
[svives@uniopagesos.org](mailto:svives@uniopagesos.org)

Per a comarques

de Barcelona i Girona

#### OFICINA A SANT BOI DE

#### LLOBREGAT:

Belinda Garcia  
C/ Mossèn Cinto Verdager, 86  
Tel.: 93 652 57 00  
Fax: 93 652 57 01 [bgarcia@uniopagesos.org](mailto:bgarcia@uniopagesos.org)