

Szarvasmarha-tartás és tejfeldolgozás Haute-Loire megyében

Kilátások a tejtermelésben

Laurent DUPLOMB nem csak Saint Paulien település polgármestere, sőt, elsősorban nem az, hanem tejtermeléssel foglalkozó gazdálkodó, aki ezt a tevékenységet társas vállalkozás (GAEC) formájában végli – „üzlettársai” a felesége és az anyósa. 550 ezer literes kvótáját 65 fejőstehénnel termeli meg, az állatállomány viszont összességében 200 állatot jelent, hiszen a nőivarú szaporulatot gyakorlatilag teljes egészében megtartja, a hímivarúakat 24 hónapos korukig hizlalja, majd értékesíti. A gazdasághoz 160 hektár tartozik, ezen gyakorlatilag csak takarmányt termel, 40 hektár a kalászos (búza, árpa, tritikálé), 20 ha a silókukorica, a maradék 80 ha kaszáló és legelő. Ez utóbbi egy része – 20 ha – állandó, természetes gyeplő, a többi a vetésforgóba illesztett telepített gyeplő, ami egy helyen két évig marad a forgóban. Az időjárás a takarmánytermelésnek nem mindig „partnere”, mivel az átlagos évi 7-800 mm csapadék ugyan elegendő lennem de gyakran előfordul, hogy 2-3 száraz nyár is követi egymást.



1. kép Az állomány és az új istálló részlete

A mostani telepet 2000-ben építették, addig a szomszéd település belterületén volt az istállójuk, de egyrészt az ott alkalmazott technológia sokkal több kézimunkát igényelt, másrészt egyre nehezebben lehetett a folyamatosan szigorodó környezetvédelmi elvárásoknak megfelelni. A magtár, a takarmánytároló és az új gépszín 2006-ra készült el, 2010-ben pedig megkezdődött a fotovoltaikus energia-termelés is, méghozzá 500 négyzetméternyi napelemmel – a termelt áramot 20 éves szerződés alapján veszi át az állami áramszolgáltató, az EDF. 2012-ben megépült a dombvidéki víztározójuk is, ebben 35 ezer köbméter csapadékvizet tudnak fölfogni és tárolni – az első 10 ha-n már ezzel egyidőben kiépült az öntözőrendszer, 2013-ban ugyanekkora, újabb területet vonnak öntözésbe, idővel pedig a teljes birtokon kiépül a rendszer, amitől azt várják, hogy takarmányból teljesen önellátók lesznek. A kamara segítségével a beruházás szinte teljes

folyamatában tetten érhető – a tanácsadó részt vett az öntözési projekt kidolgozásában, az adminisztratív eljárások lebonyolításában is. A trágyatároló kapacitást úgy kellett kiépítenie, hogy az legalább fél év „termését” képes legyen befogadni és a vonatkozó környezetvédelmi szabályok szerint tárolni.

Az élőmunka csökkentésére 2009-ben 150 ezer eurós beruházással munkába állítottak egy fejőrobotot, ami természetesen nagyon komoly informatikai fejlesztést is szükségessé tett. Minden állatot rögzíteni kellett a rendszerben, ideértve a tőgyfelépítést is, a tehéneknek pedig meg kellett szokniuk a robot általi fejést, ami az első évben minimális hozamcsökkenéssel járt. A 9000-9500 literes hozamú Prim’holstenek azonban idővel nem csak megszokták, hanem „örültek is” a robotnak, hiszen a laktáció elején akár négyszer is „jelentkezhetek” fejésre, ami lényegesen könnyített rajtuk. Mint a gazda felesége megjegyezte, a robot használata egyáltalán nem jelenti azt, hogy az állatokkal nem kell foglalkozni, ellenkezőleg, továbbra is folyamatosan figyelni kell, hogy minden rendben van-e? A robothoz kapcsolt informatikai rendszer adatainak figyelése azonban könnyíthet is a gazdák helyzetén, hiszen ezen keresztül például hamarabb észrevehető, ha tőgygyulladás kialakulása indult meg az

állatnál és jóval korábban és jobb eredménnyel kezdhető meg a kezelés. Külön csoportban vannak a laktáció elején és későbbi fázisában lévő tehenek, nyáron minden állat reggel kimegy a legelőre, de nagy melegben előfordul, hogy később behúzódnak az istállóba, ahol árnyékban és ventilátorok mellett kellemesebb az idő. A termékenyítésben megyszerte bevett gyakorlat, hogy a közepes teljesítményű teheneket Charolais-vel vemhesítik, ezzel különösen jó húsminőséget adó F1 szaporulatot kapnak.



2. kép Munkában a robot

A megyében harminc körül van a működő fejőrobotok száma, az országban körülbelül ezer van belőlük, ami egyre inkább azt mutatja, hogy egy elfogadott és bejáratott eszközről van szó, ami természetesen az állatok által viselt jeladón keresztül a takarmányozást is egyedre szabja, mégpedig a tejtermeléshez igazítva azt. A robot alkalmazása jelentősen javítja a tej minőségét, az ő gazdasága esetében ez azt jelenti, hogy ezer literenként legalább 25-30 euróval többet kaphatnak, sőt 2011-ben 46 euróval sikerült magasabb árat elérni az alapárhoz képest. A robot működtetésének éves költsége 20 ezer euró körül van, ezt, a beruházást és a magasabb tejárat figyelembe véve 15 éves megtérülési idővel számolnak – és nem is beszélve a lényegesen kevesebb élőmunkáról. A gazdaság éves bevétele egyébként 350-400 ezer euró, ennek legföljebb 15%-át sikerülhet jövedelemként megtartani, de inkább 10%-ról lehet beszélni. *(Ez a gyakorlatban annyit tesz, hogy a három gazdatársra éppen csak*

elérlik vagy valamivel meghaladják a jelenlegi francia minimálbért, mivel 1500 euró/hó/fő fizetést tudnak biztosítani.) A tehenészet kapacitása ugyan lehetővé tenné akár a fejt állomány megduplázását is, de a fejőrobot kapacitása legföljebb 70-75 tehén. A gazda a jelenlegi szint mellett is néha rákényszerül arra, hogy egyes munkákat vállalkozóval végeztessen el, ellenkező esetben nem maradna ideje a lényegre, azaz a bevételt jelentő állat-állományra – mint fogalmazott, „nem érdemes bármi áron szétszakadni”. Ugyan a piacon már 50 ezer euróért is lehet egy használt robotot venni, az épület kialakítása pedig olyan, hogy üzembe is lehetne állítani, ám ehhez először a takarmánytermelés intenzitását kellene érdemben növelniük. A jelentősebb bővítés másik akadályja az, hogy ezt a család három tagja már nem tudná saját élőmunkájával követni, így elengedhetlenné válna alkalmazott fölvétele, annak minden költségével együtt. Meggondolandó a jelentős kapacitás-növelés abból a szempontból is, hogy egy családi munkaerőn alapuló gazdaság egy-két rossz ével megszorításokkal ugyan, de át tud vészelni, egy „ipari jellegű” gazdaságban azonban már alkalmazottak is vannak, akikkel a fluktuációkat sokkal nehezebb követni.

Mit gondolnak a húsmarha-tartók?

Bruno RAMOUSSE azon gazdákhöz tartozik, akik húsmarha-tartással foglalkoznak és hosszabb távra terveznek, még akkor is, ha lényegesen kevesebben vannak, mint a tejtermelők, hiszen minden tíz szarvasmarha-tartóból kilenc tejtermelő, és csak egy a húshasznú fajtákat nevelő. Ő maga 2003-ban vette át a szüleitől a gazdaságot, előtte alkalmazottként dolgozott a mezőgazdaságban. A 68 hektár rét és legelő mellett 10 ha a

gabona (ebből 7 ha a tritikálé), 3 ha pedig a híres puy-i zöld lencse. Az értékesítésben egy rés piacot célzott meg a 12-14 hónapos, Limousine fajtájú állatokra: azon kevés kivételével, amiből nem lesz tenyészállat, ebben a korban vágóhídra kerülnek. A tartástechnológia része a szabadon elletés augusztustól, a fiatal állatok az anyjukkal maradnak 7-8 hónapos korukig, azaz a következő tavaszon választják el őket. A termékenyítés 80%-a mesterséges, de „ha a helyzet úgy hozza, ott a bika is”. A termelés színvonalának biztosítása érdekében 170 ezer eurós befektetéssel új állattartó és takarmánytároló épült, amin további 180 ezer eurós beruházással napelemeket helyeztek el – ezek teljesítménye 47MWh/év, a garantált áramátvételi ár 60 eurócent/kW, ennek köszönhetően a teljes, azaz 350 ezer eurós beruházás az áram árából 15-20 év alatt megtérül.



3. kép Készülnek a télre... szenázs az istálló körül

A takarmány alapját nyáron a legelő, télen a 65-70% szárazanyag-tartalommal betakarított fűszilázs, a széna és a télen is kint, műanyag fóliával bevont bálákban tárolt szenázs jelenti. A kamara arra ösztönzi a gazdákat, hogy minél kisebb mennyiségben használjanak koncentrátumot, törekedjenek a takarmány-szükséglet birtokon belüli

megtermelésére, ezen keresztül pedig minél jobban valorizálják a legelő- és kaszáló-területeket. A saját, összesen 68 hektáros területét 23 egységre osztotta, amikre egymás után engedi rá az állatokat vagy kaszálja azokat. Az általa használt, részben gabona elővetemény után vetett telepített gyepekben dominál az angol perje és a csomós ebír, pillangósnak fehérherével „dúsítja” őket. Kétszer kaszál, a harmadik sarjat a marhák legelik le közvetlenül. A 950 méteres tengerszint feletti magasságban lévő területen a természetes csapadék már elegendő ahhoz, hogy a felszínre kijuttatott, legalább fél évig érlelt istállótrágya megfelelően hasznosuljon, ám a talajok savanyúsága miatt a meszezés elkerülhetetlen. A trágya ilyen hosszú ideig történő érlelése több célt is szolgál: kisebb lesz a térfogata és így kevesebbet kell kiszórni, jelentősen előrehaladnak benne a lebomlási folyamatok és már nincsenek benne csírázó gyommagvak. A tapasztalatai azt mutatják, hogy az istállótrágyával kezelt gyepek lényegesen fajgazdagabbak, mint a műtrágyázottaké, a változatosabb fajösszetételt pedig az állatok is kedvelik, nagyobb teljesítményre képesek mellette. Egyfajta „fitoterápiát” is alkalmaz – a gyepék fajgazdagságát szarvaskereppel is növeli, ennek a fajnak szerinte különösebb tápértéke ugyan nincs, de „nagyon jól eteti magát”, ezen keresztül pedig jobban és többet legelnek a marhák.



4. kép Napelemek a tetőn

Érdemi bővülésre nincs módja, ha erre szánná magát, legközelebb 5 kilométerre találna szabad legelőt, így inkább a minőségre és a nagyobb hozzáadott-értékre helyezi a hangsúlyt, nem pedig a mennyiségre. Az állatok egy részét így vágás után kimérve, közvetlenül értékesíti, szerinte 20 kilométeres sugarú körön belül elég jól el lehet a húst adni, de messzebb is vannak jó

lehetőségek. A közvetlen értékesítést egyébként 5 éve kezdte, az első évben 3-4 állattal, most éves szinten már 25-40 állatot ad el úgy, hogy a vágóhídról visszakupált húst 10 kilogrammos egységcsomagokban kínálja. Meggyőződése, hogy vannak helyzetek, amikor érdemes a „minőségi kártyát kijátszani”: egy állatból 30-40 egységcsomagot lehet készíteni, ezt a mennyiséget 3-4 órás telefonálással el lehet adni. Egy-egy állat akkor indulhat a vágóhídra, ha már felére van vevő. A válsággal szerinte nőtt az érdeklődés ez iránt a termék iránt, a fő vevők leginkább családok, akiket nem zavar, hogy a 100 euróért kínált 10 kilós egységcsomagban minden jelentősebb húsrészből van – egy vendéglátónak ugyanez már problémát jelenthet. A direkt értékesítésben 15-20%-kal magasabb bevétel érhető el, mint azoknak az állatoknak az esetében, amiket a szövetkezeten keresztül értékesít. 16 környékbeli gazda alakított egy „gazdasági érdekezésszerűen működő csoportot” ([GIE](#)) is, ezen keresztül néhány kiváló tenyészállatot vásároltak annak érdekében, hogy a szükséges, magas minőségű örökítő anyaggal maguk is önállóan rendelkezzenek.

Tejipari kilátások a régióban – a Riches Monts

A régióban a tejfeldolgozás a mezőgazdaság egyik kulcskérdése, hiszen a tejet hosszabb távra nem lehet és nem is érdemes szállítani, a tejtermelő gazdák létét vagy nemlétét pedig egyértelműen az határozza meg, van-e ésszerű távolságon belül földolgozó kapacitás vagy nincs?



5. kép Útban az érlelő felé

A régióban az egyik legfontosabb tejüzemet 1974-ben építették, annak idején kizárólag a Sodiaal érdekltségébe tartozott és a Clermont-Ferrand-tól délkeletre lévő Brioude településen működött. Mostani tulajdonosa már a CF&R vállalat, amit 50-50%-os tulajdonosi hányaddal hozott létre a Bongrain érdekltségi körébe tartozó „La Compagnie des Fromages” és a Sodiaal-tulajdoni háttérű „les Fromages de Riches Monts”. A CF&R létrehozását 2008-ban az indokolta, hogy külön-külön a két sajtgyártó anyacégnek nem volt meg a kellően nagy piaci súlya ahhoz, hogy önállóan is megfelelő eredményességgel tudjon dolgozni. Az új vállalat nettó árbevétele meghaladja a félmillió eurót, évente 118 ezer tonna sajtot készítenek a kilenc hozzá tartozó üzemben, a közel 1800 teljes munkaidőre számított munkavállalóból 1400 határozatlan idejű szerződéssel

dolgozik. A fúzióval két, egymást jól kiegészítő termékpaletta egyesült az új cégen belül három, a piacon jól bevezetett márkánévvvel (Riches Monts, le Rustique és Coeur de Lion).



6. kép Csomagolás előtt a szeletelt raclette sajt

A brioude-i üzem 1991-ben bővítették, az elmúlt években pedig jelentősen modernizálták, így ma 172 millió liter tejet dolgoznak itt föl – a legerősebb időszak minden évbe az október-december, amikor komoly idénymunkás-erősítést is fölvesznek. Ez az egység a maga nemében a legnagyobb európai raclette-sajtüzem a

maga 17 ezer tonnás termelésével, amiből egyre nagyobb mennyiség, tavaly már 16 ezer tonna került szeletelve és csomagolva a boltokba. Napi 550 ezer liter tej érkezik ide, a sajtérlelő és –tároló kapacitás 3200 tonna, az állandó alkalmazottak száma 253, de szeptembertől márciusig ez 320 főre nő. Üzleti tevékenységüket két tényező alapvetően meghatározza – csupán öt, de nagyon nagy vevővel állnak kapcsolatban, továbbá minden 100 eurónyi árbevételből 80 euró a tejtermelő gazdákhöz kerül. Az üzemben fontos szempont, hogy az év folyamán – az évszakok miatt eltérő takarmányozás miatt - változó minőségű tejből mindig ugyanolyan minőségű terméket állítsanak elő, miközben tekintettel kell lenni arra is, hogy a raclette sajt piaca meglehetősen szezonális, a gyártott mennyiség felét november eleje és január vége között értékesítik. Másként fogalmazva ez azt jelenti, csak decemberben 3800 tonna hagyja el az üzemet, miközben e legtöbb tejet tavasszal veszik át. Ezt úgy hidalják át, hogy a félig már megérlelt sajtok jelentős részét akár 3-5 hónapra lehűtik, ezzel az érés folyamata gyakorlatilag leáll, majd a tervezett kiszállítás előtt két héttel kitárolják őket és folytatják az érlelést. A 6700 négyzetméteres, hét méter belmagasságú érlelő kamrában nyolc hétig érik egy-egy sajt, ami ezt követően 50 napos szavatossági idővel kerül forgalomba. Mivel a sajt zöme szeletelve kerül forgalomba, akár öt szeletelő sor is dolgozik egyidejűleg, a maximális kapacitás 1,7 tonna/óra. Természetesen többféle raclette sajtot gyártanak, attól függően, hogy ki a megrendelő és mik a piaci igények. Raclette-nek csak akkor lehet ezt a típusú sajtot hívni, ha legalább nyolc hétig érlelik, ha ennél rövidebb ideig tart a folyamat, akkor csak „*raclette-tál készítéséhez használható sajt*” vagy más hasonló megfogalmazás mellett értékesíthető. Az üzemből kikerülő áru 45%-a valamelyik nagy kereskedelmi lánc saját márkás termékeként kerül a polcokra – a kereskedelemben a saját márkás raclette aránya ennél nagyobb, 60% körüli. Egyik legjelentősebb és gyorsan bővülő piacuk a német, a gyártott mennyiség egyharmada már most is oda kerül. Az üzemből a gyártó CF&R logója alatt egy prémium termék is készül, ezt 12 hétig érlelik és „*raclette de caractere*” (azaz karakteres raclette) néven ismerték meg a fogyasztók.

Somogyi Norbert, Párizs