



COOPERATIVA AGRÍCOLA DOS OLIVICULTORES DE ESTREMOZ

1

FICHA INFORMATIVA

[NOME]

Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Estremoz, C. R. L.

[CONTACTOS]

Apartado 42 – Campo Mata
7101 ESTREMOZ
(Tel) 268 322 494
(E-mail) coestremoz@sapo.pt

Diodácio Dias Alves
Presidente da Direção

A Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Estremoz, CRL, foi fundada em 1952, tendo sido sempre beneficiada e modernizada ao longo dos tempos, mercê da dedicação das sucessivas Direções. A Cooperativa só recebe e labora a azeitona entregue pelos seus cerca de 700 sócios, residentes ou com oliveiras no concelho de Estremoz, de acordo com os estatutos internos e dispõe atualmente de todos os licenciamentos exigidos pelos organismos oficiais, cumprindo escrupulosamente as normas ambientais.

A Cooperativa está dotada de uma capacidade para 400 000 litros de azeite em depósitos de inox, tendo laborado na última campanha cerca de 1.300.000 Kg de azeitona.

A predominância dos olivais do concelho (cerca de 95%) é a variedade galega, bem visível e demonstrada nos olivais, alguns com oliveiras centenárias, que permitem à Cooperativa produzir um azeite com características muito próprias e diferenciadoras e com uma qualidade de excelência. A este facto, não é alheia a postura da Cooperativa no sentido de implementar um rigoroso controlo de qualidade ao longo de todo o processo de receção, laboração e armazenamento. A Cooperativa possui a marca registada “AZEITE LAVRADOR” e produz azeites DOP – Denominação de Origem Protegida (Azeites do Norte Alentejano), Virgem e Virgem Extra.

TEXTO

PAULO MARQUES

CONFAGRI



Entrevista com o Presidente da Direção da Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Estremoz, C. R. L., Diodácio Dias Alves

A Cooperativa completa 65 anos de atividade, possuindo um enraizamento sólido na região. Como caracteriza o papel desempenhado pela Cooperativa na sua área social?

A Cooperativa é essencial à sua região e à atividade olivícola da mesma. Primeiro, porque dá garantia de escoamento da produção dos seus associados, evitando que os mesmos fiquem à mercê dos baixos preços de que seriam alvo por parte dos compradores, se vendessem a azeitona isoladamente. Por outro lado, a Cooperativa tem um peso económico e social fundamental na sua região, não só pela dinamização da atividade olivícola, como também de todas as outras atividades diretamente ou indiretamente ligadas a ela.

"A Cooperativa é o garante da continuidade e da melhoria da atividade olivícola da nossa região. Nessa perspetiva é fundamental que continuemos de mãos dadas porque o nosso futuro depende disso."



2

Que serviços a Cooperativa coloca à disposição dos seus associados?

A Cooperativa garante aos seus associados a receção da sua azeitona, laboração, armazenamento e respetiva comercialização do produto final.

Sensibilizamos os sócios a transportarem para o lagar a azeitona em boas condições de sanidade e sem perda de tempo após a colheita, sendo que, após a receção, também a Cooperativa, mercê das condições de que atualmente dispõe, se encarrega da sua laboração imediata.

A azeitona é selecionada de acordo com o seu estado de sanidade, o que permite a obtenção de azeites de alta qualidade e dispõe de laboratório para análise da azeitona permitindo assim, o pagamento do valor mais justo, pela azeitona de cada sócio.

Para além disso, existe um acompanhamento técnico no sentido de auxiliar e aconselhar em relação a determinados aspetos da produção, dando resposta a todas as necessidades dos nossos associados sempre que procuram a Cooperativa.

A Cooperativa coloca ainda à disposição dos seus associados o adiantamento de 0,20 cêntimos por Kg de azeitona entregue durante a atual campanha e muitos são os associados que o utilizam.

Na sua opinião, como caracteriza o estado atual da Olivicultura na área social da Cooperativa?

Na nossa zona existem muitas áreas de olival tradicional e têm sido poucos os agricultores a plantarem novos olivais. A nossa indicação vai sempre no sentido de plantarem oliveiras de azeitona galega, uma vez que a Cooperativa consegue dar-se ao luxo de ter mais de 95% de azeitona galega. A azeitona galega produz um azeite de excelência, com qualidades ímpares muito próprias e difíceis de replicar. A própria região tem a vantagem de possuir esta variedade e poder produzir este azeite, porque não é uma variedade fácil de plantar noutras zonas e noutros países. Com esta postura conseguimos posicionar bem o nosso produto no mercado e conseguimos diferenciarmo-nos. Só não vendemos mais azeite porque não temos.

A plantação de novos e mais eficientes olivais por parte dos associados seria positivo e penso que acabará por acontecer, embora lentamente, uma vez que será a maneira de também conseguirmos gerar mais-valias superiores para a matéria-prima dos nossos associados.

PORTUGAL CONTINENTAL



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA



REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES



SAIBA MAIS SOBRE A COOPERATIVA AGRÍCOLA DOS OLIVICULTORES DE ESTREMOZ, CRL



LEGENDA

- 1 - Edifício da Cooperativa
- 2 - Instalações da Cooperativa

A Cooperativa tem efetuado ao longo dos últimos anos, através de vários investimentos, um enorme esforço de modernização, ampliação e diversificação. Que investimentos realizados gostaria de destacar?

Desde que estou na Direção foram feitos dois grandes projetos.

O primeiro foi para a modernização e substituição do sistema das águas ruças que nos estava constantemente a dar problemas. Este projeto permitiu que as águas ruças fossem transportadas, em conjunto com o bagaço, para um depósito no exterior. Posteriormente são recolhidas por uma empresa que utiliza essa matéria-prima.

O segundo foi há cerca de 5 anos, também muito grande, no qual substituímos as máquinas que existiam para a lavagem, introduzimos um sistema digital mais eficiente e procedemos a um aumento da capacidade de laboração da Cooperativa. Passámos a ter duas linhas de laboração em vez de uma. Efetuámos, igualmente, a compra de vários depósitos em inox, que, para além de garantirem melhores condições de higienização, garantem também uma melhor conservação do produto. Este projeto contribuiu muito para a rapidez na receção da azeitona e na produção do azeite, garantindo um produto final com uma qualidade de excelência.

O esforço técnico, financeiro e produtivo aplicado resultou numa capacidade de laboração que se traduz numa gama de azeites de excelência que são vendidos para o mercado nacional e internacional. Gostaria de falar um pouco sobre a vossa produção e gama de azeites?

A Cooperativa possui a marca “AZEITE LAVRADOR”. Trabalhamos com uma empresa que nos certifica os azeites após o envio das amostras para o laboratório e fornecem-nos a indicação da sua definição em termos de qualidade e acidez.

Produzimos Azeites DOP (Denominação de Origem Protegida – Azeites do Norte Alentejano) VIRGEM e VIRGEM EXTRA, os quais após as análises, garantem a virgindade e pureza de tão precioso líquido alimentar, que a Cooperativa se preza de produzir. É um azeite com características únicas e que seduz todos aqueles que o provam.

A cooperativa comercializa o “AZEITE LAVRADOR” em garrafas de 0,25, 0,75 e garrações de 5 L .



3



4

LEGENDA

3 - Instalações da Cooperativa

4 - Embalagem Cartão Azeite Virgem e Azeite Virgem Extra DOP (0,75 cl)

Desta forma, o nosso azeite é vendido para todo o país.

Vendemos todo o azeite que produzimos porque tem qualidades muito boas que o diferenciam das restantes produções que existem no mercado.

Todos os nossos clientes voltam sempre!

Para além da clara aposta na qualidade e na capacidade produtiva, a Cooperativa possui uma estratégia de comercialização que tem dado os seus frutos. Que estratégia de comercialização tem sido seguida pela Cooperativa?

Apostamos muito no contacto com os nossos clientes o que, aliado à qualidade de excelência do nosso azeite é garante de sucesso.

Antes de mais, garantimos o azeite a todos os sócios que queiram receber o valor da azeitona em azeite. Para além disso, realizamos uma comercialização muito forte na Cooperativa. Muitas pessoas vêm comprar pessoalmente às nossas instalações, outras encomendam para envio. Estas compras diretas são efetuadas quer pelo consumidor final, quer também por distribuidores e restauração que nos encomendam para levantamento na Cooperativa ou para envio. Gostaria de referir ainda que vendemos parte do nosso azeite a granel.

Quais os projetos futuros que a Cooperativa pretende implantar e qual deveria ser o caminho que permitisse o aumento da quantidade de azeitona disponível para laboração?

É importante que se realize a plantação de mais oliveiras por parte dos nossos associados. Alguns dos associados têm substituído os olivais e julgo que essa possibilidade deve ser tida em conta por todos, de modo a que possam aumentar a sua produção e melhor rentabilizar os seus olivais de azeitona galega. A nossa indicação vai sempre nesse sentido, plantem olivais de azeitona galega, pois o nosso produto tem condições para se diferenciar nos diversos mercados, não só nacional, como também internacional e se tivermos uma maior capacidade de colocar produto no mercado, também conseguiremos gerar mais-valias superiores para os nossos associados.



5



6



7



8



9

Em termos de projetos e no âmbito do PDR2020, gostaria de substituir a cobertura de toda a zona industrial, de modo a melhorar as condições de trabalho, isolamento e eficiência energética e gostaria, igualmente, de instalar um circuito interno de embalagem.

Com estes novos projetos, uma vez mais, a Cooperativa estará a alavancar a sua capacidade de receber a matéria-prima dos associados, um sinal claro de que estes podem também crescer, investir e contar com esta instituição.

Gostaria de destacar que a Cooperativa não tem uma única dívida com ninguém, inclusivamente dos projetos já executados que lhe referi anteriormente e julgo que isso diz muito do trabalho que tem sido feito nesta instituição e do seu potencial.

Como avalia a relação recente da Cooperativa com a CONFAGRI?

A realização desta parceria será muito positiva, quer no aconselhamento, quer nas ações de informação a realizar aqui na Cooperativa. Anteriormente já haviam sido feitas algumas destas ações nas nossas instalações e tendo em conta a qualidade do trabalho de formação, aconselhamento e informação que sempre constatámos existir da parte da CONFAGRI, foi com essa expectativa que abraçámos esta parceria.



10

Que mensagem gostaria de deixar a todos os associados, clientes e potenciais clientes?

O meu apelo é que devam continuar a colaborar e dialogar com a Cooperativa, interagindo com a mesma, apontando os caminhos que julgam serem necessários para o nosso futuro em conjunto.

A cooperativa tem muitos e bons sócios e um conjunto de colaboradores muito bons, acompanhados por boas Direções e, como tal, temos reunidas as condições para evoluirmos e melhorarmos cada vez mais as condições da Cooperativa e dos seus associados.

A Cooperativa é o garante da continuidade e da melhoria da atividade olivícola da nossa região. Nessa perspetiva é fundamental que continuemos de mãos dadas porque o nosso futuro depende disso. ●

LEGENDA

- 5 › Embalagem 5 litros Azeite Virgem (1,0 a 1,2 acidez)
- 6 › Embalagem 5 litros Azeite Virgem (0,8 a 1,0 acidez)
- 7 › Embalagem 5 litros Azeite Virgem Extra DOP
- 8 › Embalagem de 0,25 cl Azeite Virgem Extra
- 9 › Embalagem de 0,75 cl Azeite Virgem e Azeite Virgem Extra DOP
- 10 › Linha de Produtos do "Azeite LAVRADOR"