COOPERATIVA DOS OLIVICULTORES DE FÁTIMA

TEXTO
PAULO MARQUES
CONFAGRI

1. SEDE DA COOPERATIVA

A Cooperativa de Olivicultores de Fátima foi constituída em 1951, com o intuito de proporcionar aos produtores a existência de uma estrutura que os apoiasse na laboração do seu produto. Na altura o lagar arrancou com três prensas e um moinho de galgas troncocónicas.

Ao longo dos anos foi-se modernizando e investindo em equipamentos que permitissem laborar em maior quantidade e qualidade, manifestando sempre uma preocupação em estar na vanguarda ao nível do processo produtivo.

A Cooperativa está inserida numa região em que a atividade olivícola sempre assumiu, em termos agrícolas, um peso muito grande e uma tradição muito forte. Atualmente, a área social da Cooperativa abrange o Concelho de Fátima, Ourém, Torres Novas, Batalha e Leiria. Possui cerca de 950 associados e recebe, em média 5 milhões de Kg de azeitona por ano. Produz anualmente 600.000 litros de azeite que é comercializado sob a marca "Azeite de Fátima".

FICHA INFORMATIVA

[NOME]
Cooperativa dos Olivicultores de Fátima

[CONTACTOS]
Rua da Cooperativa, 58
2495-554 Fátima
Telefone: 249 534 069
Email: geral@azeitefatima.com
Site: www.azeitefatima.com
Facebook: www.facebook.com/azeitefatima

2. AZEITE FÁTIMA LATA 500ML

Entrevista ao Presidente da Direção da Cooperativa dos Olivicultores de Fátima, Pedro Gil

3. PEDRO GIL, PRESIDENTE DA DIREÇÃO

A área social da Cooperativa sempre esteve muito ligada à atividade olivícola. Como decorreu a última campanha do Azeite e quais as perspetivas de futuro no que respeita à produção?

A nossa região tem uma forte ligação à atividade olivícola, sendo uma tradição muito antiga. É uma atividade que sempre teve um peso muito grande enquanto atividade económica do concelho, constituindo-se como a principal atividade agrícola da região.

A última campanha foi muito boa, quer ao nível da quantidade do fruto, da qualidade do mesmo e das percentagens de gordura que a própria azeitona tinha. Esta situação proporcionou a produção de azeite com uma baixa acidez e com um rendimento muito superior à média. Atingimos uma média de produção na ordem dos 17%, quando as médias normais andam na casa dos 10,5% a 12%.

Posso dizer que, apesar de não ter sido a nossa melhor campanha ao nível da quantidade, se tivermos em linha de conta o valor do preço de mercado do azeite, a produção média que conseguimos obter da azeitona e a qualidade da mesma, posso classifica-la de excelente, se não mesmo a melhor campanha de sempre realizada na Cooperativa.

Os associados ficaram extremamente satisfeitos com a mesma e com a valorização do seu trabalho que foi alcançada, o que para nós é extremamente recompensador e gratificante.

Qual tem sido o papel desempenhado pela Cooperativa no que respeita à sustentabilidade e desenvolvimento da olivicultura da região?

A Cooperativa nasceu em 1951, precisamente com o objetivo de tentar dinamizar a olivicultura e evitar que a mesma desaparecesse.

Desde o primeiro momento, o nosso grande objetivo tem sido a maior valorização possível do produto final. Desta forma, tentamos colocar o nosso azeite num patamar de prestígio, em que as pessoas que o compram sabem que vão investir um pouco no mercado tradicional e na própria cultura. Com isto, temos salvaguardado os interesses dos nossos cooperantes, fazendo com que o seu produto seja mais valorizado.

Prestamos igualmente um acompanhamento e aconselhamento técnico a todos os associados, fator que constitui, ao longo do ano, uma rede de segurança para todos eles, além de realizarmos inúmeras ações de formação.

A Cooperativa não é uma empresa fechada, qualquer problema que surja a instituição está aqui para ajudar a resolver.

Posso dizer-lhe que há 10 anos tínhamos 700 sócios e hoje temos 950. É um sinal claro de que estamos no bom caminho, que as pessoas estão satisfeitas, que se querem fidelizar connosco e que veem aqui uma porta de saída para os seus produtos.

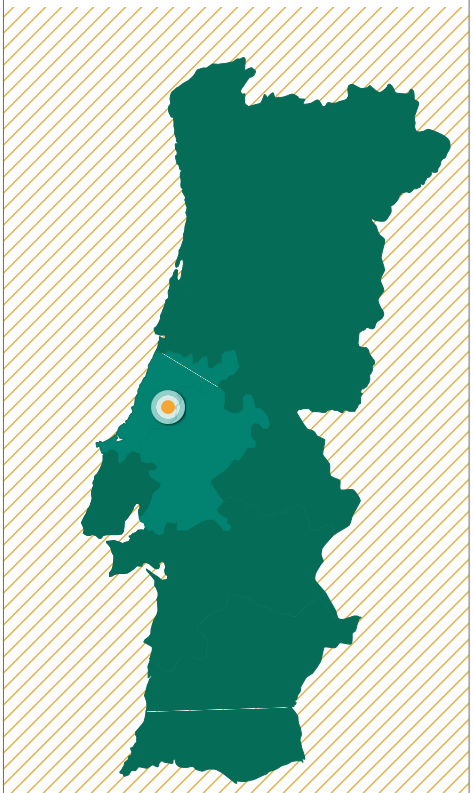
Como tal, a Cooperativa tem sido um grande dinamizador da olivicultura na região e tem um grande peso económico e social na mesma.

Existe da parte dos associados uma dinâmica própria e uma motivação para a atividade a acompanhar os esforços desenvolvidos pela Cooperativa em prol do desenvolvimento da olivicultura?

A grande maioria dos associados não estão diretamente ligados à agricultura. Possuem uma atividade principal e a agricultura surge como uma atividade secundária. Existe depois uma minoria que, de facto, se dedica exclusivamente à agricultura. Quer num caso, quer no outro, noto um grande empenhamento, motivação e alguma disponibilidade para investir na atividade olivícola.

Verificamos que não podendo proceder a uma grande mecanização do processo, as pessoas têm investido na exploração e na sua formação, havendo um grande interesse no adquirir de conhecimentos.

PORTUGAL CONTINENTAL



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES

SAIBA MAIS SOBRE A COOPERATIVA DOS OLIVICULTORES DE FÁTIMA

"A Cooperativa tem sido um grande dinamizador da olivicultura na região e tem um grande peso económico e social na mesma."

4. PORTFÓLIO DE AZEITES DA COOPERATIVA

As pessoas tentam perceber o porquê das coisas, nomeadamente das novas podas que se estão a fazer na região e que permitem que a oliveira tenha uma produção muito maior e ramos um pouco mais baixos. Este fator, aliado ao investimento em alguma mecanização que referi, como os varejadores e vibradores, permitiram uma maior rentabilização das explorações, apanhando-se mais azeitona em muito menos tempo.

Em 2017 celebrou-se o centenário das aparições de Fátima, sendo que a Cooperativa lançou, nessa ocasião, o azeite do Centenário. Fale-nos um pouco desta iniciativa e dos seus objetivos?
Sendo a Cooperativa uma instituição que teve a sua origem em Fátima, com a sua sede em Fátima e com toda a sua azeitona apanhada na região, tendo inclusivamente o Santuário como um dos seus associados, não faria sentido não ter um produto dedicado ao Centenário das Aparições e foi isso que nos motivou a avançar para essa iniciativa. Nesse sentido pensámos no lançamento de um produto que assinalasse o Centenário das Aparições e que afirmasse o azeite de Fátima como um produto da região e com uma qualidade de excelência. Para tal, desenvolvemos uma garrafa dedicada ao Centenário, numa edição limitada de 2.017 garrafas, como alusão ao ano das celebrações e colocámos essa edição à venda, numa garrafa de meio litro, que está praticamente esgotada. A Garrafa nº1 foi oferecida ao Santo Padre, que fez questão de responder agradecendo a oferta e abençoando todos os associados. Foi uma iniciativa de sucesso que permitiu dar uma certa visibilidade à Cooperativa e ajudou a valorizar o azeite de Fátima como produto de qualidade e de prestígio.

Denota-se na Cooperativa esta preocupação constante com a valorização e criação de mais-valias. Qual tem sido a estratégia da Cooperativa no que respeita à valorização do azeite produzido?
A estratégia tem sido a de estar presente no mercado sempre de uma forma diferenciada. Para isso, criámos diferentes produtos e diferentes embalagens, de modo a estarmos presentes no mercado como um produto de qualidade, de prestígio e que consegue dar resposta a mercados específicos.

5. AZEITE DE FÁTIMA PREMIUM 500ML

Recebemos muitas solicitações para vendermos o nosso azeite a granel ou para o vendermos com a marca própria do vendedor, mas temos respondido sempre negativamente a essas solicitações. A nossa estratégia não passa por aí. Passa por valorizarmos ao máximo o produto dos nossos associados e, como tal, definindo um posicionamento muito específico para mercados muito específicos.
Podemos dar-nos ao luxo de dizer que todo o azeite produzido na Cooperativa é vendido com a marca Fátima e em diferentes embalagens, conseguindo valorizar uma marca e um produto.

Fale-nos um pouco da gama de produtos da Cooperativa.
O Azeite Fátima é um produto com uma excelente qualidade, constituindo-se como um azeite mais doce e do qual nos orgulhamos muito. A gama de produtos possui várias embalagens, que vão desde as de 20 ml para amostras, aos galheteiros para a restauração e hotelaria, garrafas de 500 ml, 750 ml e garrafão de 3l e 5l. Todo o azeite produzido é Virgem Extra. Para além disso, temos o azeite Premium e o azeite do Centenário, que é um azeite de menor acidez, mais frutado e com uma embalagem de grande prestígio.

Atualmente como é comercializado o Azeite a nível nacional e internacional?
Atualmente, a maioria do nosso azeite é vendido na região.
Fátima tem cerca de 6 milhões de visitantes por ano e com a abertura do nosso espaço do museu lagar, que possui um espaço de comercialização e degustação

onde promovemos os nossos produtos, recebemos inúmeras visitas de turistas individuais e excursões de grupo que ficam a conhecer o nosso produto e que o compram para levar para os seus países ou para as suas regiões no caso dos portugueses. As pessoas ao levarem o azeite para os seus países ou para as suas regiões fazem a promoção da marca indiretamente. O azeite Fátima é igualmente vendido para os hotéis e restaurantes de Fátima, o que por si só constitui também uma grande montra para o nosso produto. Posso dizer que cerca de 85% do nosso azeite é vendido através dos canais referidos.
Para além disso, a Cooperativa exporta atualmente um pouco para França, Suíça e Brasil aproveitando um pouco o mercado da saudade perante os nossos emigrantes e a força da marca Fátima.
Todos estes casos de exportação estão

6. GARRAFA DO CENTENÁRIO

a correr muito bem porque as respetivas empresas que quiseram comercializar o azeite Fátima perceberam a qualidade do produto e o seu valor tradicional, cultural, o prestígio e, como tal, o valor de venda do mesmo.

A Cooperativa participa em inúmeras iniciativas locais e sociais que reforçam a ligação da Instituição à sua região. É uma estratégia permanente?
Procuramos estar permanentemente ligados à nossa região e dar resposta às solicitações que nos fazem. Desenvolvemos e associamo-nos a uma série de iniciativas. Como exemplo, posso referir-lhe o facto de estarmos presentes no Clube da terra, de associarmo-nos à caminhada da paz, onde premiamos os vencedores com o nosso produto, de nos associarmos a iniciativas de solidariedade social, como é o caso da Cáritas, em que enviamos todas as embalagens que por alguma razão não podem ser comercializadas para essa instituição, ajudando quem mais precisa.
Para além disso, temos uma excelente relação com o nosso Município e com a nossa Junta de Freguesia, que sempre que vão visitar outras cidades em Portugal e no estrangeiro fazem questão de levar o nosso produto e de o divulgar. Eles também têm orgulho em levar um produto regional de qualidade e de prestígio.

Que projetos realizados pela Cooperativa gostaria de destacar?
A Cooperativa realizou inúmeros projetos, dos quais destacaria a alteração do lagar de prensas para a laboração em linha contínua de duas fases, que foi uma evolução tremenda. Essa linha tinha uma capacidade, no início, de extração de 30 toneladas de azeitona e atualmente temos uma capacidade de extração de 300 toneladas de azeitona por dia. Cada vez mais, a entrega da azeitona por parte dos associados ocorre em picos e não podemos limitar os associados na quantidade de azeitona ou nos dias em que podem entregar a mesma. Para além disso, a Cooperativa assegura toda a limpeza e lavagem da azeitona, libertando o associado dessa tarefa.
Temos de ter capacidade de resposta, facilitar a tarefa de todos os associados e garantir um processo que maximize a qualidade do produto final e foi isso que procurámos fazer.

Quais os projetos futuros que a Cooperativa pretende implementar?
No que respeita a projetos futuros, tendo em conta que a procura do azeite embalado está cada vez maior, queremos montar uma linha de embalamento completamente automática, em contraponto à semiautomática que temos atualmente. Gostaria igualmente de concretizar um alargamento da nossa gama de produtos através da produção de um azeite biológico. Julgo que há mercado para o mesmo e acima de tudo temos capacidade para o fazer.

Como avalia a relação da Cooperativa com a CONFAGRI?
A Cooperativa tem uma relação com a CONFAGRI há muitos anos. Sempre foi muito boa e sempre tem havido uma grande entreajuda entre as duas entidades. Através desta parceria temos dado também muito apoio aos nossos olivicultores, quer nas candidaturas aos apoios ao rendimento, quer no apoio à produção. Atualmente temos uma relação ainda mais profunda e direta, pois a Cooperativa também é associada da FENAZEITES, estando eu, inclusivamente, na Direção da mesma.
Temos feito uma grande aposta através da FENAZEITES e, como tal, da CONFAGRI, de voltar a dinamizar o azeite cooperativo.

> "Todos juntos conseguiremos desenvolver ainda mais a olivicultura da região e valorizaremos cada vez mais este nobre produto com raízes profundas na nossa área social."

Que mensagem gostaria de deixar a todos os associados, clientes e potenciais clientes?
Aos nossos associados gostaria de dizer que continuem a confiar no nosso trabalho. A Cooperativa tem evoluído e tem feito um bom trabalho na valorização da olivicultura e do azeite Fátima e penso que esse trabalho tem sido reconhecido por todos eles e retribuído através de todo o seu empenhamento e comprometimento para com a olivicultura e para com a Cooperativa. Todos juntos conseguiremos desenvolver ainda mais a olivicultura da região e valorizaremos cada vez mais este nobre produto com raízes profundas na nossa área social.
Aos clientes gostaria de referir que continuem a consumir o nosso azeite. É um azeite que as pessoas gostam quando o provam e, da nossa parte, iremos continuar a mante-lo sempre como um produto de grande qualidade, com um profundo cariz tradicional e de forte enraizamento à região.