



## iniciativas

Iniciativa	<b>L'Olivera Cooperativa</b>
Enderezo	La Plana, s/n. 25268 Vallbona de les Monges. Lleida
Web	<a href="http://www.olivera.org">http://www.olivera.org</a>
E-mail	<a href="mailto:olivera@olivera.org">olivera@olivera.org</a>
Persoa de contacto	Carme Vicens ( <a href="mailto:carme@olivera.org">carme@olivera.org</a> )
Fórmula xurídica	Cooperativa de integración social
Vídeo	<a href="http://www.olivera.org/php/08_materials_02_videos.php">http://www.olivera.org/php/08_materials_02_videos.php</a> <a href="http://www.olivera.org/php/08_materials_02_videos.php?pg=2">http://www.olivera.org/php/08_materials_02_videos.php?pg=2</a>

## A experiencia

L'Olivera é unha cooperativa catalana de integración social dedicada ao cultivo e elaboración de viños e aceites. Un proxecto que comprende novas formas de ver o traballo no medio rural, con pegada ecolóxica sostible e comprometido coa inclusión social de persoas con discapacidade.

O proxecto de L'Olivera nace marcado polo desexo de conxugar o económico e o social: unha realidade económica e produtiva sólida e viable cun proxecto de integración social máis amplo.

O traballo en común, a actividade agrícola, a transformación coidadosa das materias primas e a participación activa na propia empresa veñen caracterizar a forma de funcionar da cooperativa. A maiores, poder desenvolver o traballo no medio rural á unha aposta por crer no seu futuro.





## As orixes

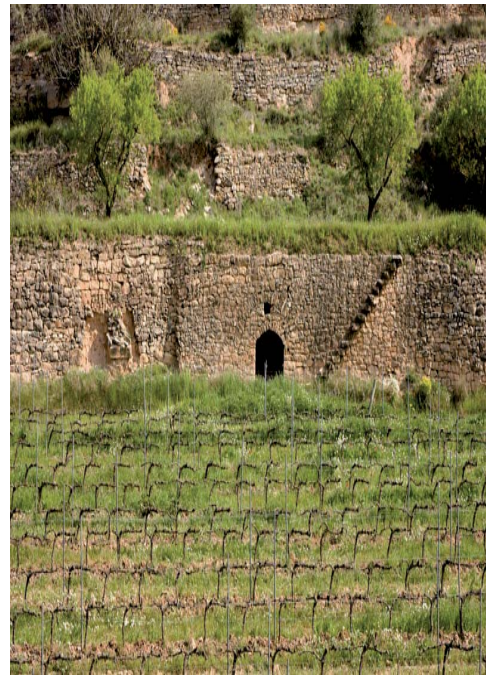
L'Olivera naceu cando un grupo de persoas decidiron, en 1974, instalarse na vila de Valbona de les Monges (ao sur da provincia de Lleida) e traballar con dous eixes: a promoción social das persoas con discapacidades psíquicas, especialmente aquelas en situacións sociais menos favorables, e a formulación de alternativas económicas produtivas a partir dos propios valores da zona.

## O territorio

Na localidade de Vallbona de les Monges atópase o mosteiro cisterciense feminino máis antigo de Cataluña, deixando pegada na forma de traballar o campo e na organización do territorio.

Apartado das cidades e vías de comunicación, a paisaxe é ondulada, sostida por fráxiles muros de pedra seca que tenden a desaparecer (fundamentalmente polo abandono da actividade agrícola). Estes muros constitúen un elemento fundamental na conservación da fertilidade do chan e a eficiencia no aproveitamento da auga. O saber facer e o traballo intenso de xeracións permite gozar hoxe en día dunha paisaxe admirable.

O clima é mediterráneo continental, con pouca chuva e a altitude (450-700m) permite maduracións suaves e prolongadas dos cultivos.



## Formas de traballo tradicionais

Desde o principio, marcouse o reto de elaborar produtos que formaran parte do patrimonio agrario, como o viño e o aceite, que son reflexo da terra e das súas formas, do clima e das variedades cultivadas.



Séguese a traballar coas mans, case artesanalmente, mantendo o traballo manual nas oliveiras e nas vides. Tamén se etiqueta a man e numéranse unha a unha as botellas de viño e aceite. Este traballo permite ás persoas da cooperativa encontrar o seu espazo ao seu ritmo, axudándoas a superarse.

Desde os seus inicios en L'Olivera apostaron por facer produtos ben elaborados e de calidade. As fincas producen segundo criterios da agricultura ecolóxica, e co tempo os produtos lograron alcanzar un certo recoñecemento e son vendidos sobre todo no mercado interior, dedicando unha parte á exportación.

## Cultivo e elaboración de viños



Na actualidade transforman 200.000 quilos de uva para elaborar viños brancos, tintos, doces e espumosos.

Baixo a denominación de orixe de Costers del Segre, a maior parte da uva que elaboran cultívase nas fincas da cooperativa e o resto procede de viticultores veciños. As viñas que abastecen á bodega de L'Olivera son as únicas que quedan no termo de Vallbona. Queren que non se perda o seu cultivo e facelo viable aquí e agora.

As instalacións da bodega sitúanse nun antigo palleiro adaptado e ampliado sucesivamente desde o ano 1989, data da primeira colleita. Unha parte da bodega está baixo terra, aproveitando o desnivel o que facilita movementos naturais para maduración e conservación do viño. Ao tempo, a bodega conta cos equipamentos e coa tecnoloxía necesaria.

No tratamento do viño, realízanse procesos suaves e respectuoso, empregando produtos naturais, fermentando en depósitos de aceiro inoxidable e toneis de carballo de diferentes orixes.

## Cultivo e produción de aceite



Contan con cerca de 2000 oliveiras en diferentes fincas nos arredores de Vallbona, cunha superficie aproximada de 19 hectáreas. Cultivan 25.000 quilos de olivas para producir dous tipos de aceites.

A práctica totalidade son da variedade arbequina, unha pequena oliva con denominación dunha poboación veciña, Arbeca, que actualmente se exporta a todo o mundo.

Toda a produción se realiza nun muiño propio. A colleita, lenta e en condicións difíciles (invernos fríos, néboa..) ofrece un apreciado aceite que elaboran progresivamente desde novembro ata pasado o Nadal.

O aceite é froito da oliva fresca, elaborado a baixa temperatura (23-25°C) mediante procedementos mecánicos e conservado en depósitos de aceiro inoxidable, en ausencia de aire e a temperatura constante durante todo o ano.

## Inserción laboral e servizos

L'Olivera é posible gracias ao traballo de 40 persoas. Delas, dezaioito traballan diariamente formando un equipo interdisciplinar, desde o campo produtivo ata o social, que se organiza baixo os principios cooperativos.

Desde os comezos, o eixo social é o núcleo do proxecto. Xunto ás actividades produtivas e de integración laboral, desenvolven actividades sociais cos traballadores e traballadoras, maioritariamente persoas con discapacidade psíquica, especialmente con aquelas con situacións sociais menos favorecidas. Estas persoas forman parte da cooperativa e poden ser socias de pleno dereito se así o desexan.

Ademais, contan desde o ano 2004 cun fogar-residencia que xestiona a cooperativa e ten capacidade para 17 persoas. Nela residen algunhas destas persoas traballadoras. No funcionamento da residencia, que está aberta durante todo o ano, traballan un total de 7 persoas.

Desde o ano 2000 contan tamén cun servizo de terapia ocupacional nas instalacións da residencia. Conformado por un grupo de oito persoas, realizan actividades orientadas a mellorar as habilidades persoais e sociais así como actividades de terapia laboral (horta e mantemento do entorno, etc).

L'Olivera comeza, en 2010, un proxecto similar na área de Barcelona. Trátase da xestión dun viñado do Concello de Barcelona na masía chamada Can Calopa. Un proxecto no que traballan persoas en risco de exclusión social e un grupo de profesionais na consolidación dunha iniciativa de viticultura periurbana e de integración social.

Co paso do tempo teñen asumido novas tarefas como, por exemplo, traballar as viñas do Parque Agrario de Sabadell e elaborar o seu viño. Tamén realizan labores para outros viticultores ou agricultores que o precisen, organizan caterings, preparan e entregan lotes de produtos, etc...





## Participación

Derivado do seu modelo organizativo, a cooperativa L'Olivera establece espazos para ao encontro e participación das persoas socias e traballadoras.

Na asemblea xeral toman decisións de carácter estratéxico, pero desenvolven, tamén, xuntanzas mensuais e reunións periódicas en funcións das áreas de traballo e que lles permite ir xerando unha organización máis participativa.

Hai persoas que non traballan pero manteñen vínculos coa cooperativa, participando dos espazos decisorios.

## A Fundación



Outro paso na acción social da cooperativa foi a constitución da Fundación L'Olivera froito dos seus 31 anos de historia, da consolidación do proxecto produtivo e das novas demandas sociais que foron xurdindo. Por acordo da Asemblea xeral da cooperativa decidiuse crear en abril de 2003 a Fundación como instrumento que garantise a acción da entidade no tempo e promovera novas iniciativas para a integración social e laboral de persoas con discapacidade ou risco de exclusión social no mundo rural. A Fundación ten colaborado na finalización das obras do fogar-residencia e na compra dunha furgoneta adaptada.

Ao tempo, a Fundación encárgase de xestionar o 0,7% da facturación da cooperativo e que se destina a proxectos sociais no terceiro e cuarto mundo cos que L'Olivera ten algún contacto directo. Nos anos 2008, 2009 e 2010 este 0,7% dedicouse á construción dun pabellón da escola El Mina para persoas discapacitadas sensoriais en Nouakchott (Mauritania).

## Recursos

Nos 40 anos de funcionamento do proxecto, L'Olivera ten evolucionado grazas ás achegas de persoas socias, amigas e clientes. O apoio da cooperativa de finanzas éticas Coop57 en 2010 permitiulles dobrar a produción, a través da emisión de títulos participativos por valor de 400.000 euros.



## Impactos



### Territorio intelixente

A agricultura e a elaboración de produtos limpos e xustos é unha oportunidade para a creación de grupos que integren a persoas fráxiles, e que pode ser unha boa opción de modelo de empresa. Ademais do traballo no territorio, trabállase en rede con outros proxectos noutros lugares con quen compartir a mesma filosofía e valores de traballo: proxectos europeos e viaxes de formación (Portugal, Francia, Bélxica, Holanda..).

### Territorio inclusivo

A partir dunha actividade laboral, e nun entorno agrícola e natural, poder integrar ás persoas con discapacidade propiciando a relación e intercambio desta experiencia coa súa contorna.

### Territorio sustentable

Un dos eixos de traballo é consolidar un proxecto produtivo no entorno territorial, e conseguiuuse, neste sentido, medrar ata as 200.000 botellas, aplicando os criterios da agricultura ecolóxica (as fincas están certificadas) e con formas de traballo artesanais.