

VISITEM LA COOPERATIVA DE L'OLI

Entrevistem al president de la Cooperativa, Ramon Xavier Vidal Piñol.

1. Sempre ha estat aquí la cooperativa?

Sí, però el molí estava a la part de dalt on ara hi ha la botiga i les oficines.

2. Quants socis té la cooperativa?

Actualment té més de 60 socis.

3. Que s'ha de fer per a ser soci de la cooperativa?

És molt fàcil, cal anar a l'oficina i pagar 30 euros. Tens uns drets i uns deures. El deure és portar la collita i el dret és que et donin resposta si tens qualsevol dubte, problema... Han de donar-te assessorament.

4. Quants treballadors té la cooperativa?

Depèn de l'època de l'any.

En plena campanya hi ha 8 treballadors: dos moliners, dos administratius, un pesador i tres persones a envasar.

La resta de l'any són quatre treballadors.

5. Quans molins hi ha actualment en funcionament?

Només hi ha un molí en funcionament. És un molí de línia única.

6. Quants litres d'oli produeix un molí en una hora aproximadament?

En una hora produeix aproximadament 400 litres d'oli.

7. Quants quilograms d'olives es produeixen aproximadament cada campanya?

De mitjana 1 milió de Kg. La campanya passada que va ser excepcional vam produir 1.400.000 kg.

8. Quants litres d'oli de mitjana es produeixen a la cooperativa?

Produïm uns 200.000 litres d'oli de mitjana.

9. Quantes garrafes d'oli es venen de mitjana cada any?

Venem unes 175 mil litres. Per tant unes 35.000 garrafes.

10. Veneu totes les garrafes produïdes? Que feu amb les que sobren?

Sí, la resta es ven en camions cisterna.

11. Quins factors marquen el preu del litre d'oli?

Es marca el preu segons la producció mundial, els principals productors són Grècia, Itàlia i Espanya. Després també es marca el preu segons les zones.

12. A quin preu se li paga al pagès el litre d'oli? O quin és el benefici que obté per litre el pagès?

Al pagès se li paga segons el rendiment de les olives, que és el tant per cent d'oli que s'extreu de les seves olives.

A més a més hi ha tres trams: el 1r tram és per les olives de principis de novembre que es paga aproximadament a 3,39 euros, ja que és quan la qualitat és millor; el segon tram per les recollides des l'1 al 20 de desembre, el tercer tram correspon a les olives que entren a partir del 20 i fins que acaba la campanya. Aquests dos últims trams es paguen menys.

13. En quins països veneu oli?

El principal comprador és Canadà i després Anglaterra, Alemanya i Espanya. Tot aquesta expansió arreu del món ha estat gràcies a internet.

14. Produïu oli ecològic?

No produeixen oli ecològic.

Produïm oli de **producció integrada**, que és pot definir com un sistema agrícola de producció d'aliments de qualitat, mitjançant mètodes respectuosos amb la salut humana i el medi ambient, **convencional**, que és el que els pagesos reguen i utilitzen productes fitosanitaris permesos i **de secà**, que no es rega però sí utilitzen productes fitosanitaris permesos.

15. Quants premis heu guanyat?

Entre 10 i 12 premis. Bastants cops el de la comarca de Les Garrigues, el premi nacional Románico esencia i el Premi Maria Solinas, als 100 millors olis del món.

16. Produïu alguna cosa més a part d'oli a la cooperativa?

L'altre producte són les ametlles, que actualment les portem a Reus.