



i+coopera

Promovendo un sector cooperativista máis competitivo a través de proxectos e actividades de **investigación, desenvolvemento tecnolóxico e innovación.**

Unha iniciativa da **Dirección Xeral de Relacións Laborais**, da Consellería de Traballo e Benestar, a prol do fomento e promoción do cooperativismo en Galicia.

Resultados do proxecto



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
"O FSE inviste no teu futuro"



XUNTA
DE GALICIA



Adegas e Viñedos Paco & Lola

O albariño máis chic

A cooperativa *Adegas e Viñedos Paco & Lola*, situada en pleno corazón do Salnés, nace no ano 2005 por iniciativa dun grupo de viticultores e produtores de viño da comarca que consideraron oportuno crear una cooperativa para sacar máis partido aos seus cultivos e profesionalizar a produción.

Paco & Lola, é unha recoñecida internacionalmente, localizándose en máis de 20 países, como Estados Unidos, onde ten presenza en máis de 40 estados, Reino Unido, Polonia, Canadá, Brasil, Noruega, China, México, Holanda, Australia ou Suíza.

Para lograr estes resultados a nivel nacional e internacional Paco & Lola **deseñou unha innovadora estratexia comercial** co obxectivo de aumentar a súa competitividade a nivel nacional e internacional a través da diferenciación, innovando en:

- **Novos produtos**, como é o caso do “iWine” (albariño elaborado con neve carbónica)
- **Novos formatos** para produtos xa existentes, como son os formatos do viño “Paco & Lola”, Licor de Frambuesas,...
- **Orientación a mercados específicos**, lanzando produtos como “Lolo” dirixido ao público máis novo, “Rosalia de Castro” orientado ao mercado local ...

INNOVACIÓN EN ESTRATEXIA COMERCIAL

Innovación e deseño son dous conceptos moi presentes en todo aquilo que rodea a Adegas e Viñedos Paco & Lola. De brillante sabor e rechamante estilo, o seu viño rompeu coa clásica proxección deste produto ao apostar por presentacións máis arriscadas, envases innovadores, etiquetas de lunares ou botellas prateadas, á vez que consolidan a marca por medio de novas e atractivas accións de comunicación na rede, campañas de publicidade en Internet, excelente uso de redes sociais e servizos 2.<0

A adega desde o principio quería facer algo diferente, porque entende que hai outros xeitos de producir e vender viño. Para iso pretenden construír unha imaxe distinta, romper coa clásica proxección do viño, moi tradicional, apostando por presentacións máis arriscadas, con envases innovadores, etiquetas de lunares ou botellas prateadas.

Aínda que non se pon en dúbida que o viño debe ofrecer unha certa calidade, é preciso ter en conta o aspecto atractivo que poden ofrecer a etiqueta e o envase. Con esta filosofía, Paco & Lola foi concibido cunha visión global e un estilo cosmopolita e sofisticado, pero ao mesmo tempo auténtico e próximo a estilo de vida dos novos consumidores, persoas sen complexos, coa mente aberta e dispostos a probar novas experiencias.

Non se trata simplemente de vestir as botellas, senón que queren aplicar esta filosofía non só ao deseño, senón a todo o proceso de elaboración, para o que contan coa última tecnoloxía aplicada ao mundo do viño, e intentan en todo momento que a calidade vaia acorde coa imaxe.

Para consolidar a súa presenza internacional e nacional Paco & Lola puxo en marcha **unha innovadora estratexia de comunicación** combinando accións de comunicación coas novas tecnoloxías e as redes sociais como elemento clave.

De feito, **a xuventude da adega foi determinante á hora de interpretar o seu xeito de abordar o mercado**, sobre todo co seu buque insignia, o albariño Paco & Lola. Por exemplo, a cooperativa envorcouse pronto nas redes sociais para crear unha imaxe de marca. Na adega entenden o blog, Facebook, Twitter ou Flickr como unha gran forma de compartir o que son e o que fan.





Os Irmandiños S.C.G.

Aplicación para a xestión informatizada dos traballos realizados polos tractores e vehículos de asistencia técnica

Os Irmandiños, S.C.G. é unha cooperativa de segundo grado do sector agrogandeiro que aglutina ao redor de 1.070 socios.

Esta sociedade, nas súas instalacións industriais, **dedicase principalmente á fabricación de pensos, xestión de materias primas alternativas e produtos para camas de vacas.**

Os Irmandiños dispón dun amplo parque de maquinaria agrícola para dar servizo aos seus asociados, e conta actualmente cun sistema de localización vehicular e telemetría en colleitadoras autopropulsadas de forraxe

A evolución da agricultura nos últimos anos está promovendo o **uso de maquinaria en común a través de diferentes solucións.**

A razón principal que favorece esta tendencia é a imperiosa necesidade de reducir os custos de produción nas explotacións agrarias, unha tendencia xeneralizada en todo o sector agrícola da Unión Europea.

A cooperativa Os Irmandiños traballa desde 2003 nun proxecto de investigación que deu como resultado a creación dun **sistema de xestión do traballo das colleitadoras autopropulsadas de forraxe mediante unha aplicación informática e uns equipos electrónicos instalados nas máquinas.** Outro proxecto posto en marcha foi o **Sistema de xestión telemétrica de operacións mecanizadas en cooperativas agrarias,** moi importante para levar un control de todos os tractores e equipos de apoio, que interveñen na fase de produción do forraxe e tamén dos gastos e insumos.

Tras dous anos en probas e xa cun prototipo comprobouse a súa utilidade e eficacia, o que levou á cooperativa a dar un paso máis, implicándose nun **novo proxecto para o desenvolvemento dunha aplicación para a xestión informatizada dos traballos dos tractores e os vehículos de asistencia técnica da cooperativa, introducindo novos aspectos como a utilización de sistemas de asistencia ao guiado que melloran a realización das operacións mecanizadas.**

No mercado non existía daquela ningún sistema comercial que permitira facer esta xestión telemétrica en parques de maquinaria agrícola. Co devandito proxecto pretendíase conseguir unha **mellor xestión dos servizos de maquinaria en común, facilitando o traballo aos técnicos responsables dos mesmos e optimizando a utilización dos medios e equipos humanos dos que dispoñía a cooperativa.** Todo iso repercutiría nunha mellor calidade dos servizos de maquinaria en común, unha maior satisfacción dos socios que os utilizaran e un maior control técnico e económico dos equipos empregados. De feito, o sistema desenvolvido permite a trazabilidade das operacións mecanizadas e unha distribución máis precisa de fertilizantes e fitosanitarios, co que repercute favorablemente na sustentabilidade da agricultura e no respecto medioambiental.

INNOVACIÓN DE PROCESO

Os Irmandiños pode presumir de ser unha cooperativa de forte carácter innovador.

Coa finalidade de conseguir unha mellor xestión dos servizos de maquinaria en común, facilitando o traballo aos técnicos responsables dos mesmos e optimizando a utilización dos medios e equipos humanos, na cooperativa embarcáronse nun proxecto para o desenvolvemento dunha aplicación para a xestión informatizada dos traballos dos tractores e os vehículos de asistencia técnica da cooperativa





Lúpulo Tecnología Gallega, S.C.G.

A recuperación do cultivo do lúpulo en Galicia

O lúpulo é unha planta trepadeira, orixinaria de Xapón, utilizada basicamente na fabricación da cervexa **cuxas flores aportan amargor e aroma á cervexa proporcionándolle o seu característico sabor amargo ao cocer xunto co mosto.**

O constante crecemento no consumo mundial de cervexa (algo superior ao 5% anual) supuxo que nos últimos anos se produciu un aumento da demanda mundial de lúpulo, o que se traduce nun alza de prezos e na crecente recuperación mundial de cultivo.

En España a comarca de Betanzos foi a primeira produtora de lúpulo durante os anos cincuenta e sesenta. Os produtores do chamado *ouro verde* viviron momentos espléndidos, pero o despoboamento do campo nos setenta acabou coa man de obra e os produtores terminaron arrincando as plantas, deixándose de cultivar en Galicia en 1963.

En novembro de 2004 **Hijos de Rivera S.A.** firmou un acordo co **Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo (CIAM)**. A empresa tiña a intención de fabricar cervexa con lúpulo producido en Galicia con motivo do seu centenario e desexaba rememorar os tempos en que a maior parte do lúpulo empregado era producido en concellos das comarcas de Eume, Betanzos e A Coruña. **O Centro rescata entón o cultivo do lúpulo en Galicia nunha parcela de 1.300 m² con 300 plantas de lúpulo Nugget,** e os seus estudos arrojan datos espectaculares que avalan a gran calidade das plantas.

Como resultado **a colleita de lúpulo en Galicia nas instalacións do CIAM acabou con importantes avances en novas variedades e no tocante ao cultivo ecolóxico.** En calquera caso a implicación da iniciativa privada era fundamental para consolidar este cultivo e poñer en marcha a recuperación do lúpulo de xeito integral.

Baixo este escenario, **Lúpulo Tecnología de Galicia, Sociedade Cooperativa Galega (Lu.Te.Ga)** xurde como unha **aposta por recuperar o cultivo do lúpulo como alternativa real de negocio,** permitindo a posta en valor do medio rural e a actividade agraria como medio de vida sostible.

Este proxecto **pretende a reimplantación do cultivo do lúpulo en Galicia, a súa transformación e posterior comercialización entre os principais produtores nacionais de cervexa.**

Entre **outros obxectivos** o proxecto busca **promover o desenvolvemento do concello de Abegondo** a través do lúpulo como cultivo sostible e integrado no territorio, **diversificando así as actividades agrarias xeradoras de renda e revalorizando os recursos naturais.** Isto suporía ofrecer unha alternativa de ingresos á renda agraria dos habitantes do rural, a rexeneración de espazos naturais en abandono e fomentar a creación de empresas dedicadas a actividades agrícolas na zona, aproveitando a diversidade de traballos que se xeran no establecemento do cultivo.

Lu.Te.Ga. segue investigando e iniciou en febreiro de 2012 a **plantación de cebada cervexeira** variedade **Scarlett,** o que constitúe unha iniciativa pioneira en Galicia por ser a primeira vez que se planta. Ademais, tamén se está a estudar a valorización de subprodutos derivados do cultivo.

INNOVACIÓN EN LIÑA DE NEGOCIO

Lu.Te.Ga. S.C.G. naceu co obxectivo de recuperar o cultivo do lúpulo en Galicia como alternativa real de negocio, permitindo a posta en valor do medio rural e a actividade agraria como medio de vida sostible, **ao tempo que xerará emprego no futuro e dinamización doutras estruturas económicas na comarca.** **O proxecto pretende a reimplantación do lúpulo na comunidade e a súa transformación e posterior comercialización entre os principais produtores nacionais de cervexa.**





Monte Cabalar, S.C.G.

A cría en extensivo de especies gandeiras autóctonas e o transformado da súa carne

A transformación, iniciada a fins dos anos sesenta, desde o agrosistema tradicional a outro de tipo industrial baseado na intensificación e na mecanización levaron a desaproveitar a alta capacidade produtiva dos montes.

En maio do 2006 constituíuse **Monte cabalar, unha cooperativa de explotación conxunta da terra** integrada por 362 socios e cunha extensión de monte pechado de 720 ha distribuídas en tres parcelas.

Neste **modelo cooperativo de explotación comunitaria da terra** atoparon o **instrumento idóneo** para darlle concreción ao proxecto, por canto permite a **xestión conxunta** nunha única explotación dunha grande extensión territorial, e un **modelo integral**: gandeiro, forestal, e agrícola que apoie e complemente as respectivas producións.

O proxecto tradúcese nunha **complexa estrutura de oportunidades** con capacidade de satisfacer a todos e cada un dos actores: produtivistas, ecoloxistas, ruralistas, consumidores, paisaxistas, cazadores, ecoturistas, veciños: **Oportunidade organizativa e de xestión, oportunidade económica**, por medio dun modelo de valorización do monte e de recuperación da propiedade perdida, **oportunidade ecolóxica e oportunidade social**.

Monte Cabalar é hoxe un referente que vén actuando como punto de encontro de **transferencia de tecnoloxía e de experiencias en temas como valorización de montes, silvopastoralismo ou gandaría en extensivo** (cría de cabalos, poldros, vacas, becerros, porcos celtas e cabras).

Coa satisfacción de estar xestionando os recursos dos seus montes, **a cooperativa obtén produtos cárnicos da máxima calidade que comercializan coa súa propia marca a través da venda directa a socios** ou en A Estrada (canle curto), completando así o ciclo do monte á mesa nunha experiencia de soberanía alimentaria. Actualmente venden carne en fresco (cabrito, becerro e nalgún caso poldro), levan a cabo a produción e venda de porco celta, comercialización de cabritos, becerros, eguas, cabalos e poldros.



A produción de carne de poldro é actualmente menor da inicialmente prevista xa que aínda non ten mercado en Galicia. É por iso que, co obxectivo de iniciar o aproveitamento do poldro pola súa excelencia cárnica, no verán de 2011 decidiron entrar no **mercado dos produtos transformados**. Unha das primeiras iniciativas produtivas deste grupo foi a **elaboración do salchichón de poldro**, un produto natural e exclusivo elaborado con carne magra de poldro (85%) e touciño de porco celta (15%).

Os produtos transformados de Monte Cabalar como o salchichón e, no seu momento, chacina, lombo e patés, son os **primeiros transformados de poldro galego de monte**, e pola súa calidade e delicadeza son demandados desde toda a xeografía e mesmo fóra de Galicia.

INNOVACIÓN EN NEGOCIO - PRODUTO

Monte Cabalar naceu como unha unidade de xestión conxunta do territorio, cos obxectivos da recuperación dos terreos abandonados, a prevención dos incendios forestais e a explotación comunitaria da terra (gandeira, forestal e agrícola). A cooperativa é hoxe un referente que vén actuando como punto de encontro, de transferencia de tecnoloxía e de experiencias como valorización de montes, silvopastoralismo ou gandaría en extensivo. Monte Cabalar obtén produtos cárnicos da máxima calidade que comercializan coa súa propia marca a través da venda directa e actualmente mediante o transformado de produtos, elaboración de salchichón, chacina, lombo e patés de poldro galego de monte.



Cooperativa Agraria Provincial da Coruña, S.C.G.

Granxa O Cancelo, leite de verdade

A **Cooperativa Agraria Provincial da Coruña (CAP)** é unha cooperativa de segundo grao constituída en 1986 que agrupa a 42 cooperativas gandeiras da provincia da Coruña cunha dedicación prioritaria á produción de vacún de leite.

Na busca de solucións para a mellora da estrutura da cadea produtiva nas distintas ramas do sector agroalimentario, no ano **2009 xurde a oportunidade de poñer en marcha una granxa abandonada en Miño (A Coruña)**, que pasa a ser xestionada pola cooperativa.

Desde a CAP apóstase polo desenvolvemento de **novas vías de xestión e comercialización** que repercuten no achegamento de produtos de calidade (leite e derivados) aos consumidores e reducen o consumo enerxético e a xeración de residuos.

Aínda que unha boa parte da produción de leite é entregada a unha empresa envasadora, a CAP apostou por **comercializar directamente e con marca propia outra parte do leite producido na explotación**. Para iso decidiron apostar por unha **estratexia de diferenciación**, poñendo o acento en **atributos como a frescura, a calidade, a proximidade ou a sostibilidade**.

Nesta liña, unha das opcións desenvolvidas para dotar de máis valor ao leite da granxa O Cancelo xira ao redor das **novas canles de comercialización** a través da venda do leite fresco pasteurizado por medio de **máquinas expendedoras localizadas en mercados de abastos e en rúas das localidades circundantes**. Tamén se subministra leite fresco pasteurizado en botellas a establecementos de hostalería e tendas en vilas próximas á granxa.

O éxito desta iniciativa levou a impulsar unha nova alternativa da man da transformación. Así, en xullo de 2011 **Granxa O Cancelo presentou os seus xeados de crema artesáns 100% naturais**. Os **xeados de crema** son a gama de produtos con prezos máis altos dentro das variedades de xeados. **Estes produtos están feitos con leite recentemente muxido na propia granxa e outras materias primas de excelente calidade**, comercializándose desde xeados de sabores tradicionais a outros de sabores orixinais, como o de licor café, o de viño de Betanzos, etc.

Esta nova gama de produtos está a comercializarse en cafeterías e restaurantes, tendo en conta as redes de distribución actuais da Cooperativa e o tipo de clientela dos locais de hostalería.

INNOVACIÓN DE NOVAS CANLES DE COMERCIALIZACIÓN

Granxa o Cancelo é un proxecto integrador que nace para traballar a prol do sector lácteo coa pretensión de conectar directamente ao produtor e consumidor, sen intermediarios, apostando por comercializar con marca propia parte do leite producido. Nesta liña, entre as opcións desenvolvidas para valorizar o leite da granxa está a elección de novas canles de comercialización -a través da venda do leite fresca pasteurizada por medio de máquinas expendedoras- e de novos produtos -como o lanzamento de xeados 100% artesáns.





Samertolameu, S.C.G.

A cría e engorde do polbo en cautividade

A importancia do polbo como recurso pesqueiro é amplamente recoñecida en todo o mundo por ser un produto culinario altamente apreciado, o que provocou un aumento exponencial da súa pesca nos últimos vinte anos. En Galicia, a técnica empregada para capturar o polbo é selectiva e faise basicamente con nasas.

Pero o polbo ten todo para triunfar na acuicultura: valor mercantil e aprecio dos consumidores nacionais e foráneos, fecundidade elevada e crecemento rápido.

Esta demanda crecente do polbo moveu ao IEO de Vigo (Centro Oceanográfico) e á Universidade de Santiago de Compostela a realizar, durante o período 1995-1999, unha serie de experimentos destinados a avaliar a posibilidade de cultivo desta especie a escala comercial, **lográndose por primeira vez no mundo completar o ciclo do polbo** (cría, reprodución, engorde) **de xeito experimental**, pero alimentando aos individuos con zooplacton e pequenos crustáceos vivos, de xeito que a súa produción industrial non resultaba rendible xa que o problema actual do cultivo de polbo centrase na imposibilidade de obter xuvenís no laboratorio para o posterior engorde en bateas, de feito que **a día de hoxe a fase de engorde aínda depende das capturas no medio natural**. Outro dos problemas dos cultivos industriais é a elevada mortalidade das paralarvas, que non soportan ben os cambios de certas variables, coma son as baixas temperaturas nin salinidades.

INNOVACIÓN EN PROCESO

A cooperativa Samertolameu forma parte dun proxecto experimental de semicultivo intensivo en bateas de polbo, para o que dispoñen dunha instalación na ría de Vigo na que as gaiolas van colocadas sobre unha plataforma de cultivo onde son introducidos os exemplares cun tamaño axeitado para o seu proceso de engorde.

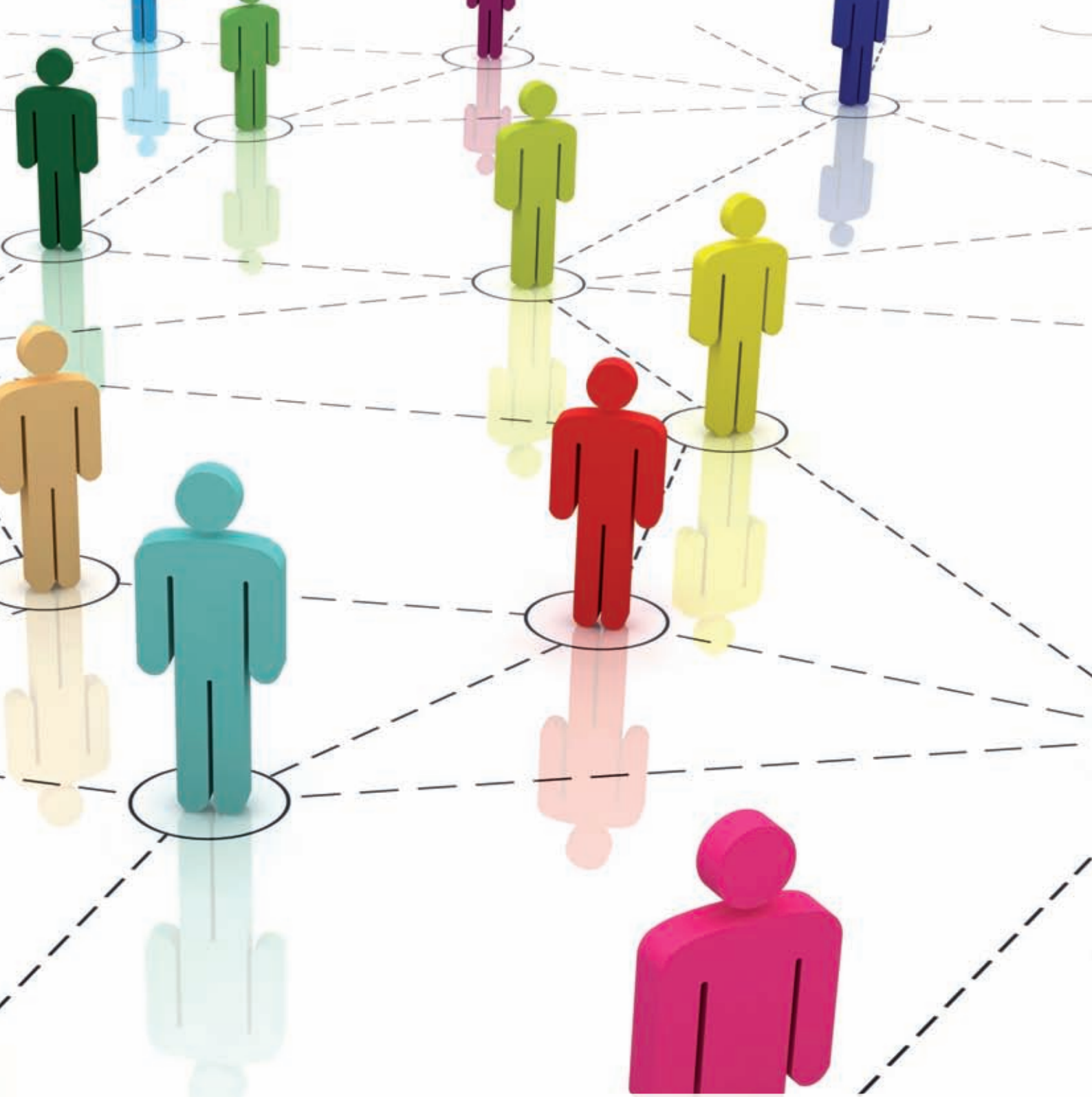
O proxecto foi impulsado polo IEO de Vigo, movido pola crecente demanda do polbo e co obxectivo primordial de avaliar a posibilidade de cultivo desta especie a escala comercial, logrando por primeira vez a nivel mundial completar o ciclo de polbo (cría, reprodución, engorde) de xeito experimental.

A iniciativa privada protagonizou dúas apostas singulares. Unha delas ten a súa sede nunha batea propiedade da **Cooperativa Samertolameu**, unha sociedade integrada por pescadores de Moaña (ría de Vigo), dedicados, entre outras artes, á pesca de polbo con nasas. Esta cooperativa **forma parte dun proxecto experimental de semicultivo intensivo en bateas de polbo dende o ano 1998**. Dispón para iso dunha instalación localizada na ría de Vigo na que as gaiolas van colocadas sobre unha plataforma de cultivo, similar ás utilizadas para o mexillóns nas rías, onde son introducidos exemplares cun tamaño axeitado para o seu proceso de engorde e que proporcionan os propios mariñeiros da cooperativa.

A duración dos ensaios de engorde do polbo é duns **100 días aproximadamente**, e unha vez rematado procédese á recuperación dos exemplares, co baleirado das gaiolas que se pecharon con anterioridade. **O período máis indicado para o engorde do polbo é de maio a agosto, debido ás condicións climatolóxicas da ría e á demanda do mercado**.

Os **principais problemas** con que se atopou a cooperativa no desenvolvemento deste proxecto son as **dificultades do subministro de exemplares** para o engorde, as **altas mortalidades**, debido a salinidade e temperatura (a maior taxa de mortalidade prodúcese nas primeiras semanas de cativeiro), e o **deterioro das instalacións**.





i+coopera

www.innovacioncooperativas.com



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
"O FSE inviste no teu futuro"



XUNTA
DE GALICIA