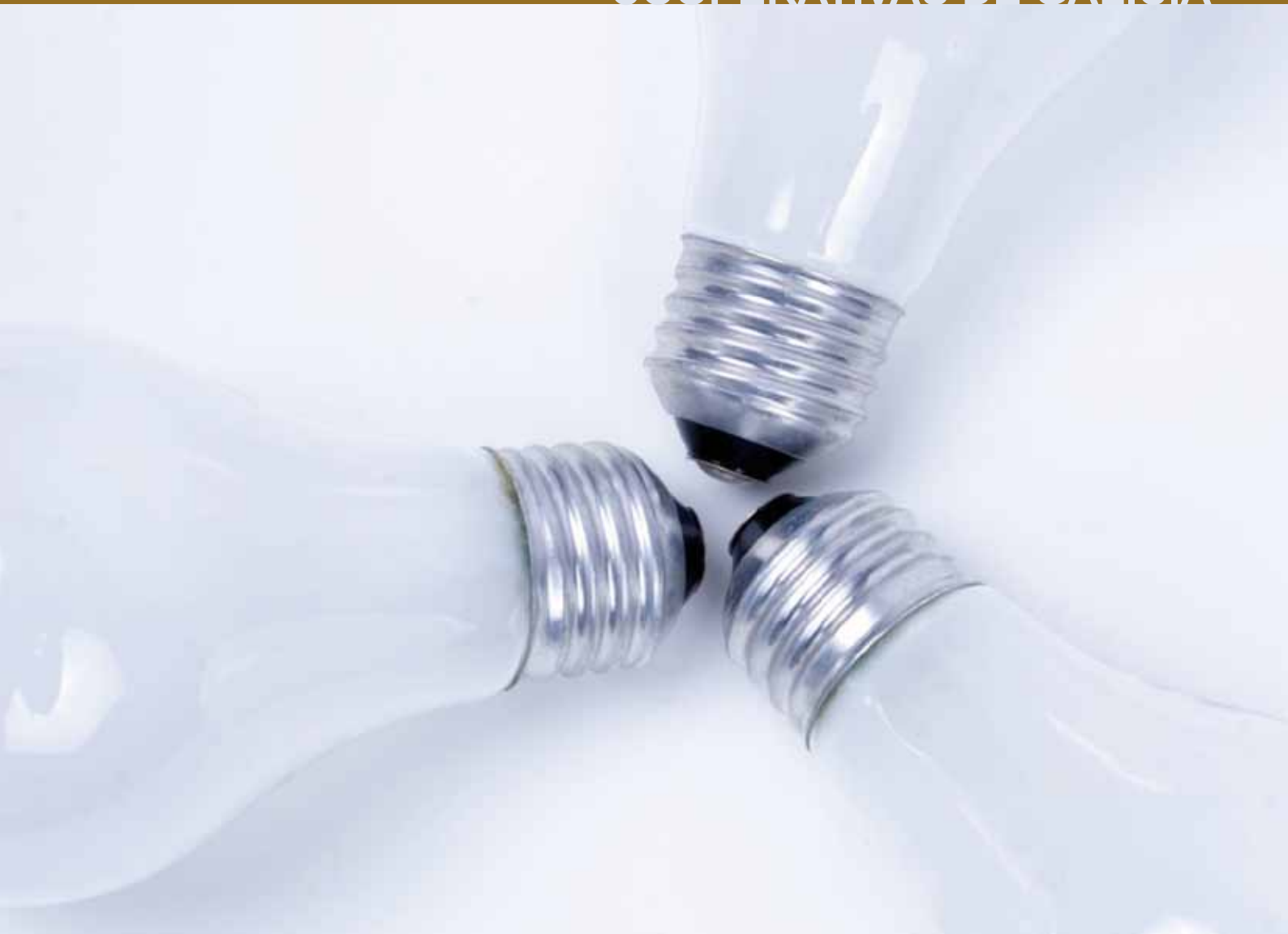


CASO DE INNOVACIÓN COOPERATIVAS DE GALICIA



COOPERATIVA MILHULLOA



XUNTA DE GALICIA

EDITADO POR: Consellería de Traballo e Benestar
Dirección Xeral de Relacións Laborais

ELABORADO POR: Valora Consultores de Gestión, S.L.

IMPRESO POR: Grupo Ibal

EDICIÓN 2010



Proxecto
**PRODUTOS HORTÍCOLAS
ECOLÓXICOS DESHIDRATADOS**

ÍNDICE

1.	HISTORIA DA COOPERATIVA	6
1.1	Traxectoria da cooperativa	6
1.2	Negocio: Procesos e produtos.....	8
2.	ESTRATEGIA DE I+D+i NA COOPERATIVA	9
3.	PROXECTO: PRODUTOS HORTÍCOLAS ECOLÓXICOS DESHIDRATADOS...	10
3.1	Obxectivos	10
3.2	Fases do proxecto	10
3.3	Colaboracións	11
3.4	Financiamento	11
4.	RESULTADOS	12
5.	OUTROS TRABALLOS REALIZADOS	14



1. HISTORIA DA COOPERATIVA

1.1 TRAXECTORIA DA COOPERATIVA

Milhulloa Sociedade Cooperativa Galega (a partir de agora MILHULLOA), adícase ó cultivo ecolóxico e comercialización de plantas medicinais aromáticas e outros. Está situada en Palas de Rei (Lugo), ó lado do camiño francés ó seu paso pola comarca de Ulloa, limitando coa provincia da Coruña.

Milhulloa, xurdiu como unha iniciativa de dúas persoas Carmela e Chusa, polo ano 2001, que tiñan un alto coñecemento do que sería a actividade cooperativa, grazas ós seus estudos de Licenciadas en Bioloxía e Farmacia, respectivamente. Cando decidiron facer realidade a súa iniciativa atopáronse con moitas dificultades por non conseguir financiamento suficiente para arrancar a actividade. As condicións requiridas polos bancos eran demasiado esixentes para as emprendedoras, pero logo de moitas reunións con entidades bancarias e axentes sociais e políticos da comarca, conseguen finalmente os apoios necesarios, e a Cooperativa é constituída e inscrita para produción vexetal co nome de MILHULLOA (o nome da cooperativa procede da combinación do nome dalgunhas plantas medicinais MIL e do lugar onde se atopa a cooperativa: Comarca de ULLOA.) no Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia (CRAEGA: GA/976/PV/BDH, GA/1109/I/HR).



Para iniciar a actividade arrendaron un terreo de 10 Ha para realizar o cultivo, e unha pequena industria, previamente adicada á gandeiría, onde transformar os seus produtos mediante un proceso de deshidratación.

Inicialmente, o obxectivo da explotación agrícola era a obtención de grandes cantidades de plantas medicinais e aromáticas en cultivo ecolóxico que, unha vez transformadas, foran vendidas a granel a empresas envasadoras e laboratorios farmacéuticos.

O principal investimento foi a adquisición dunha cámara de secado. Esta cámara é indispensable para a produción destas especies, tanto polas condicións de conservación do produto coma pola calidade final do mesmo.



Secadoiro

Debido os seus reducidos coñecementos das labores agrícolas, sobre todo neste tipo de cultivos, asinaron un convenio de colaboración coa USC, co Departamento de Plantas Medicinais da Escola Politécnica Superior de Lugo.

Cedéronlle á Universidade, unha parcela de 2000m² nos terreos da cooperativa a cambio de beneficiarse dos resultados das investigacións do departamento.

Unha vez seleccionados os cultivos polas socias da cooperativa, a USC realizou as análises e estudos necesarios para a optimización das especies que se ían cultivar, abonos que se podían utilizar, cantidade de principios activos, control das malas herbas ...

Coa primeira colleita chegaron os primeiros problemas:

- Menor produción da esperada
- As empresas envasadoras e transformadoras pagaban un prezo moi baixo pola produción

Debido a estes problemas, a cooperativa decidiu cambiar a súa forma de producir e adicarse tamén a elaborar e envasar o produto final. Inscribiuse no rexistro de Industrias Agroalimentarias, e deuse de alta no CRAEGA como industria transformadora a finais do 2003.

Pero xurdiron novos obstáculos:

- Limitacións en canto ás especies a comercializar
- Dificultade de distribución e falla de canais de distribución en Galiza
- Estacionalidade dos cultivos

O carácter innovador de Carmela e Chusa levoulles a buscar solucións alternativas, solucións que lles permitirían salvar estes obstáculos e seguir para adiante, de aquí xurdiu o proxecto de innovación que se describe máis adiante.



1.2. NEGOCIO. PROCESOS E PRODUTOS

O **proceso produtivo** da cooperativa dende que se cultiva ata que o produto sae da cooperativa divídese nas seguintes actividades:

- Entre a primavera e finais de setembro, **cultívanse e recóllense** as plantas destinadas a elaborar as **infusións** e especias de uso alimentario: Albahaca (*Ocimum basilicum*), Artemisa (*Artemisia vulgaris*), Caléndula (*Calendula officinalis*) Llantén (*Plantago lanceolata*), Melisa (*Melisa officinalis*), Menta (*Mentha x piperita*), Milenrama (*Achillea millefolium*), Orégano (*Origanum vulgare*), Romero (*Rosmarinus officinalis*), Salvia (*Salvia officinalis*), Tomillo (*Thymus vulgaris*).

A maior parte da produción de Milhulloa é cultivada nos terreos da cooperativa.



- Unha vez recollidas as plantas, se seleccionan e se lavan, logo os cultivos pasan a unha cámara de secado onde se realiza a deshidratación por corrente de aire. Este proceso cumpre a normativa de produción ecolóxica, que esixe que non se superen os 35° C, o que permite a conservación de tódalas súas propiedades organolépticas.
- Os produtos deshidratados son envasados de xeito manual en distintos formatos nas instalacións da cooperativa. Tódolos produtos obtidos contan coa contraetiqueta que certifica que son de produción ecolóxica.
- A comercialización se realiza directamente nos distintos tipos de establecementos comerciais, restaurantes, cafeterías, tendas de produtos ecolóxicos, cooperativas e asociacións de consumidores, e tamén dende a propia cooperativa, pois pola súa situación, é un lugar de paso e parada de peregrinos do camiño de Santiago Francés.

Os **produtos** que comercializa a cooperativa son os seguintes:

- Infusións: milenrama, menta piperita, artemisa, caléndula, salvia, llantén e ourego.
- Condimentos e especias: tomillo, romero, albahaca, etc.
- Aceites para masaxe e sales de baño
- Sementes e plantas de viveiro.



Todos estes produtos proceden do uso de técnicas de cultivo ecolóxico o que permite obter produtos de maior calidade para o consumo, e leva a preservar a biodiversidade do entorno.

2. ESTRATEXIA DE I+D+i NA COOPERATIVA

Aínda que a superficie de cultivo en ecolóxico experimentou un aumento espectacular nos últimos anos, rexións coma Galicia aínda se atopan moi por debaixo da produción doutras comunidades coma pode ser Andalucía. A pesar desta situación, as dúas emprendedoras deciden crear a cooperativa Milhulloa, enfocada a unha actividade que non existía previamente en Galicia, o cultivo e comercialización de plantas medicinais e aromáticas en ecolóxico.

Atópanse con moitas dificultades para iniciar este tipo de actividade, pero a pesar de todo, do mesmo xeito que ó inicio da súa actividade, aplicar unha **cultura moi colaborativa e aberta**, van á procura de apoios no seu entorno. Fortalecen as **relacións coa USC**, que aporta ós seus coñecementos sobre o cultivo en ecolóxico, conseguen ó **apoio da administración local e rexional**, e dos **agricultores da zona**, que aportan os seus coñecementos sobre os cultivos da zona. Con estes apoios, as dúas socias logran que a cooperativa siga para adiante.

As socias, que son a dirección da cooperativa, son conscientes das dificultades do negocio como son a estacionalidade dos produtos,, o excedente que chegan a ter en determinadas épocas do ano, a dificultade de poñer os produtos no mercado, etc. e deciden apostar por **aproveitar** un dos seus recursos máis prezados, o **seu coñecemento sobre o proceso productivo de deshidratación** de determinadas plantas, e aplicalo a outro tipo de produtos hortícolas, apostando, deste xeito, pola **diversificación**, e en paralelo optimizar o uso do secadoiro que se atopaba infrutilizado.

A partir desta idea e logo de traballar con diversos produtos hortícolas do lugar, xurde o proxecto de deshidratación do grelo que soluciona o problema de estacionalidade do mesmo e permite darlle saída o excedente en determinadas épocas do ano. A cooperativa segue mantendo a súa política de colaboracións, contando aínda coa colaboración da USC neste proxecto, e cos profesionais de restauración do lugar.

Dentro da estratexia da cooperativa, a dirección realiza outro tipo de actividades dirixidas ó fomento do turismo na zona, como é a posta en valor do Camiño o seu paso pola comarca de Ulloa, non só dende as propias actividades ecolóxicas da cooperativa senón tamén a través da promoción nos actos públicos da cooperativa e de publicacións sobre o Camiño.



3. PROXECTO: PRODUTOS HORTÍCOLAS ECOLÓXICOS DESHIDRATADOS

Debido á estacionalidade das plantas medicinais e aromáticas cultivadas inicialmente pola cooperativa, as socias atópanse co problema de que o secadoiro estaba baleiro e sen carga algúns meses do ano. Por outra parte existía un excedente no lugar de algúns produtos hortícolas, ós cales non podían conservarse durante un período longo de tempo. Debido a isto, e para obter un maior rendemento do secadoiro, a cooperativa prantéxase a procura doutros cultivos que se puideran deshidratar durante os meses que o secadoiro se encontraba baleiro, así xurde, no ano 2005, o proxecto de deshidratación de hortícolas.

Para a realización dos ensaios selecciónanse algúns cultivos da zona, sobre todo tendo en conta a opinión dos agricultores da zona e incluíndo aqueles cultivos dos cales había excedente: grelo, espinaca, pemento, tomate, cebola e cabaza.

3.1 OBXECTIVO

Os obxectivos que se pretendían acadar coa realización do proxecto de deshidratación de hortícolas eran os seguintes:

- Diferenciarse respecto ós competidores e poñer no mercado un produto novo
- Salvar o problema da estacionalidade dos cultivos: Determinados produtos só se podían consumir nunha época do ano
- Obter un maior rendemento do secadoiro, manténdoo en funcionamento todos os meses do ano
- Darlle saída ó excedente de produción dos produtos hortícolas locais, posto que nos se podía conservar durante demasiado tempo.
- Acadar novos mercados fóra da comunidade autónoma: debido o seu período reducido de conservación os produtos non podían alcanzar mercados nacionais e internacionais.

3.2 FASES DO PROXECTO

O proxecto dividiuse nun primeiro grupo de tarefas dirixidas a procura de información e selección de cultivos e a un segundo bloque de realización dos ensaios:

PROCURA DE INFORMACIÓN E SELECCIÓN DE CULTIVOS

Fase 1. Selección dos produtos e plantación

Inicialmente foi necesario seleccionar os cultivos cos cales se ía traballar, entre os produtos cultivados habitualmente na zona. Para facer a selección tivéronse en conta criterios de mercado, períodos de cultivo e recollida, e aqueles cultivos dos cales había un excedente na zona. Tendo en conta as opinións dos agricultores do lugar, a experiencia das socias da cooperativa e o asesoramento dos grupos de investigación da USC, seleccionáronse finalmente os seguintes cultivos: grelo, espinaca, pemento, tomate, cebola e cabaza e realizouse o cultivo dos mesmos nos viveiros da cooperativa.

REALIZACIÓN DOS ENSAIOS

Fase 2. Recollida dos produtos. Probas e analíticas

Unha vez recollidos os produtos cultivados, comezouse a realizar a deshidratación dos mesmos, introducindo os produtos no secadoiro a unha temperatura de aproximadamente 45° durante uns 3 días. Estes produtos deshidratados enviáronse ós laboratorios da USC para que se realizaran as análises microbiolóxicas correspondentes (bacterias e fungos que puideran estar presentes no produto) e comparáronse estes datos cos produtos en fresco.

Fase 3. Resultados

En función dos resultados das probas, e analizando o posible mercado dos produtos, as socias centraron os seus esforzos na deshidratación dun dos produtos seleccionados, o grelo.

Este produto é un produto típico da zona, e só se podía consumir fora de tempada ata o momento, de forma conxelada ou ben enlatado coa conseguente perda de sabor e vitaminas.

Fase 4. Validación. Probas organolépticas

Logo dos excelentes resultados obtidos das análises microbiolóxicas realizadas co grelo deshidratado, Milhulloa realiza unha serie de probas organolépticas, para poder coñecer a opinión dos consumidores en canto o sabor dos grelos previamente deshidratados, para isto, establécense colaboracións con profesionais da restauración da comarca, cos cales a cooperativa colabora habitualmente para promocionar os produtos da comarca de Ulloa, e realízanse varias catas para comparar o sabor do grelo deshidratado, co sabor do grelo fresco. A conclusión destas probas é que non existe diferenza entre ambos produtos.

3.3 COLABORACIÓNS

No marco deste proxecto, a cooperativa establece colaboracións coa USC e cos profesionais da restauración da comarca de Ulloa para a realización dos ensaios do grelo e para a realización das catas e polo tanto a validación do produto final.

3.4 FINANCIAMENTO

Non foron precisas grandes inversións, posto que as instalacións xa se adecuaban á realización desta actividade, pero as inversións que se realizaron, fundamentalmente de tempo do persoal, e de materiais para a realización das analíticas na universidade, proveñen de fondos propios.



4. RESULTADOS



Como resultado do proxecto Mihulloa S. Coop. Galega, lanzou ó mercado un produto novo e de gran calidade: o grelo ecolóxico deshidratado. Comercialízase en bolsas de 60 gr equivalente a 500 gr de grelo en fresco, o que facilita tanto o seu transporte como o seu almacenaxe, sen gasto enerxético engadido para o consumidor.

A través de distribuidores a nivel nacional logran introducir o grelo deshidratado nunha gran superficie, nas comunidades de Madrid e Barcelona.

O grelo ten as seguintes características que o diferencian dos produtos ofertados pola competencia:

- Proven da agricultura ecolóxica
- Alta calidade en canto as súas características organolépticas (cor, sabor, olor), sendo como é un produto deshidratado e non fresco
- Alto valor engadido
- Prestacións de cara ó consumidor insuperables
- Alto período de conservación (2 anos)
- Alta rendabilidade no transporte (baixo peso, calidade dos deshidratados)
- Produto non existentes no mercado
- Sen necesidade de realizar grandes inversións, pois as instalacións existentes se adecuaban para esta actividade innovadora

O resultado do proxecto constitúe a realidade actual das actividades da cooperativa, o que lles permitiu ocupar un oco no mercado que ninguén estaba ocupando, o que fai a cooperativa exitosa nas súas vendas.

Máis alá deste resultado, a labor innovadora da cooperativa, foi recoñecida por varios organismos, recibindo os seguintes premios, algúns deles cunha asignación económica relevante:

Ano 2003. “II Premios Agrarios de Galicia”

Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural”. 1º premio na modalidade de muller rural emprendedora.

Ano 2004. “Feira Internacional Semana Verde de Silleda”

Accésit na modalidade de innovación.

Ano 2005. “IV Premios á Cooperación”

Premio á promoción do cooperativismo. “Consellería de traballo”.

Ano 2006

- “Premios AGADER”. 3º premio ás iniciativas de desenvolvemento rural.
- “Premio ó Desenvolvemento Comercial”: outorgado pola Asociación de Empresarios Terra de Melide.

Ano 2007. “Primeiro Premio ás actividades produtivas no medio rural pola súa contribución e posta en valor do territorio histórico do Camiño Francés 2007”.

Ano 2010. “Premio de excelencia á innovación para mulleres rurais”.

1ª edición, ano 2010.



5. OUTROS TRABALLOS REALIZADOS

Milhulloa, ademáis da súa actividade principal de cultivo e comercialización de plantas medicinais aromáticas, e cultivos hortícolas deshidratados, desenvolve outro tipo de traballos, que de algunha maneira veñen a complementar a actividade principal. Estes traballos son:

Deshidratado de produtos para outros produtores

Na actualidade Milhulloa realiza varios traballos de investigación no secado para outros produtores, facendo servizo de secado. Entre eles destaca o secado de setas (*Pleurotus*, *Shii-take*), algas (*Laminaria*, *Undaria*) e pataca.

Eficiencia enerxética nas instalacións da cooperativa

Na actualidade a Cooperativa está traballando nun proxecto de eficiencia enerxética dirixido á procura dunha solución para a redución do consumo eléctrico, empregando na medida do posible fontes de enerxía renovables para conseguir así un proceso produtivo máis ecoeficiente.

Formación

Outra das actividades que realiza a cooperativa é a realización de talleres de cosmética natural, fitofortificantes, propagación de plantas medicinais en ecolóxico e proceso de transformación (deshidratado).

Actividades relacionadas coa posta en valor do camiño de Santiago Francés

Tódalas actividades que realiza a cooperativa están directa ou indirectamente relacionadas coa posta en valor do Camiño Francés ó seu paso pola Comarca da Ulloa.

- A propia actividade produtiva da empresa, que, por un lado é respectuosa co medioambiente tanto na forma de traballo (agricultura ecolóxica) como no intento de recuperación de especies autóctonas.
- Na remodelación das construcións para adaptalas á nova explotación, respectáronse as normativas e criterios que esixe Patrimonio.
- A cooperativa fai unha promoción do Camiño e da comarca en tódolos seus actos públicos (Conferencias, cursos, etiquetas, tarxetas, catálogos, etc.) e nas visitas de grupos (asociacións, colexios, universitarios, etc.) que se acercan, onde, ademáis de demostrar o propio traballo da empresa, serve de guía para que a xente visite o rico patrimonio histórico e cultural da comarca.
- A investigación que fixo a cooperativa sobre os remedios que se aplicaban nos antigos hospitais e mosteiros do Camiño para atender as doenzas propias dos peregrinos. Esta investigación culminou coa publicación dunha pequena tirada de 200 exemplares do libro “Recompilación de remedios do Camiño de Santiago”.

Proxecto “Cantata”

Dirixido ó desenvolvemento rural da comarca de Ulloa, sobre todo nos aspectos culturais, turísticos e de ocio.

“Fundación para a custodia do bosque autóctono”

Proxecto realizado en colaboración con dúas empresas (Gimena Ingeniería S.L e Balneario Río Pambre) e coa Fundación Comarcal da Ulloa e que consiste na recuperación e mantemento dos recursos forestais con especies arborícolas autóctonas.

Participación activa nas mobilizacións contra o embalse no río Ulla

Milhulloa patrocina na actualidade a proba de descenso de kayak no río Ulla, válido para o campeonato galego.

Plan Proximitas Plus

En colaboración coa Confederación de Empresarios de Santiago, a USC e a Deputación de A Coruña, a empresa acolle a alumnos para a súa formación práctica complementaria.

Se acolleron sobre todo alumnos en situación de desemprego para a súa formación en tarefas agrarias.

UGACOTA (Unión galega de cooperativas de traballo asociado)

A cooperativa pertence a UGACOTA Unión galega de cooperativas de traballo asociado.

COOP57

COOP 57 é unha Banca ética á cal pertence MILHULLOA e na que colabora moi activamente.

Prácticas xerenciais en cooperativas

Actualmente a cooperativa conta cun alumno en prácticas, con formación profesional en Dirección e Xestión Laboral e que realizará tarefas de apoio na función xerencial na cooperativa durante un ano.

I+D+i

www.innovacioncooperativas.com

www.cooperativasdeg Galicia.com

