

COPIRINEO: EL SABER FER TRADICIONAL

Copirineo: llet i formatges del país

L'any 1961, és a dir, fa més de quaranta anys, va néixer la Cooperativa Agrícola i Ramadera del Pirineu (Copirineo). Actualment, no només comercialitza la seva producció a Lleida, sinó també arreu del país i a l'estranger, amb un 14% d'exportacions.



ORIO AMAT,
CATEDRÀTIC DE LA UPF
VICEPRESIDENT DE L'ASSOCIACIÓ CATALANA
DE COMPTABILITAT I DIRECCIÓ

que són ramaders del Pirineu. Actualment, l'entitat té 1.540 socis i associats. Com que molts d'aquests socis estan en poblacions allunyades dels nuclis principals de població, de no haver existit la cooperativa, molts d'ells haurien d'haver abandonat les seves explotacions ja que ningú hauria anat a recollir la llet de les seves vaques pels elevats costos de transport.

La Cooperativa Agrícola i Ramadera del Pirineu (Copirineo) es va fundar l'any 1961 i té la seu a La Pobla de Segur. Es va crear a partir de la fusió de diverses cooperatives del Pallars, Vall d'Arán, i altres comarques de Lleida i de la Llitera. Actualment, Copirineo comercialitza bona part de la producció lletera del Pirineu, no tan sols a Lleida, sinó també arreu del país i a l'estranger, ja que exporta el 14% dels seus productes. Té 65 treballadors directes i és una de les empreses més importants del Pirineu. És el segon productor de *mozzarella* de l'estat espanyol. El

La fórmula de societat cooperativa és la que permet donar millors serveis als seus socis

Copirineo aposta per potenciar les activitats de producció i comercialització de la llet

seu president és Miquel Però i l'equip directiu està integrat per Josep Escalles (gerent), Ramon Bastida (Administració-Finances i Màrqueting), Carles Sala (Vendes) i Àngel Escalles (Producció). A continuació analitzem alguns dels seus trets diferencials.

Societat cooperativa

La fórmula de societat cooperativa és la que permet donar millors serveis als seus socis,

Matèries primeres

La llet de Copirineo prové de les pastures fresques de muntanya. És l'única empresa del sector que compta amb una certificació externa que acredita que els seus productes procedeixen de llet de granges catalanes.

Grup lleter català

Fa un parell d'anys, l'empresa burgalesa Pascual, com a reacció per unes desavinences amb la Generalitat, va decidir anular temporalment els contractes de recollida de llet a una part important dels ramaders catalans. Aleshores, ramaders i productors van fer una crida als consumidors per promocionar de manera incondicional els productes catalans per tal d'ajudar als ramaders. Aquesta campanya va fer créixer l'interès en disposar de marques potents de llet catalana.

La reacció de Copirineo, que fins aleshores s'havia concentrat principalment en la producció de formatges, va consistir en apostar per potenciar les activitats de producció i comercialització de llet. Així, amb les cooperatives lleidatanes Agropecuària Vallfogonina, Pla del Vencilló i Sant Jaume de Palau, van constituir la Societat Copirineo Comercial Làctia, S.A., que



La llet de Copirineo prové de les pastures fresques de muntanya.

comercialitza la marca Copirineo. Segons Josep Escalles, gerent de Copirineo, aquesta iniciativa pretén "Garantir la confiança del consumidor amb un producte de qualitat, natural i del país; consolidar una marca de llet totalment catalana i tenir un producte que defugui del control de les multinacionals i reforci el paper dels productors i de les cooperatives catalanes". La iniciativa ha estat molt ben rebuda pels consumidors ja que les vendes de llet Copirineo han crescut de manera exponencial en els darrers anys.

Tecnologia punta

Copirineo és una cooperativa dinàmica i innovadora que utilitza tècniques d'avantguarda i que, jun-

tament amb l'experiència, incorpora el saber fer tradicional a l'elaboració de formatges i altres productes

Copirineo és una cooperativa dinàmica i innovadora que utilitza tècniques d'avantguarda

làctics. Aquesta conjunció d'artesania i tecnologia li permet millorar constantment els seus formatges tot adaptant-los als gustos del consumidor.

Adaptació al mercat

En els seus inicis, Copirineo recollia la llet de les vaques dels seus socis i la venia,

sense cap valor afegit, a l'engròs a indústries lleteres. A partir de 1970 varen començar a elaborar formatges i a principis de 1990 ja

El mercat principal de Copirineo és Catalunya i Andorra; i també Centre i Llevant

Els reptes de futur: construcció d'una moderna planta d'elaboració de mozzarella

transformaven tota la llet que recollien. Al principi, la major part de la producció era el formatge de la varietat Edam. Posteriorment, van començar a produir *mozzarella*, que actualment és el producte principal (veure evolució de les vendes).

Entre els seus clients hi ha les grans cadenes de distribució (Carrefour, Alcampo, Caprabo, Condal Aliment, Supeco, Condis, Intermarché, Plus...) i Casa Tarradellas. El seu mercat principal és Catalunya i Andorra; i també Centre i Llevant.

Reptes de futur

Entre els reptes de futur hi ha la construcció d'una moderna planta d'elaboració de *mozzarella*, amb una inversió de 15 milions d'euros. El projecte comptarà amb el suport de Casa Tarradellas, com a soci minoritari. Amb aquesta nova planta, la cooperativa doblarà la seva productivitat actual, convertint-se així en el major productor de *mozzarella* de tot l'estat espanyol. Aquest projecte compta amb l'ajuda de la Generalitat, per tal de mantenir les explotacions ramaderes de la zona. Altres reptes per als propers anys són potenciar la planta de formatges i crear noves línies de llescats per tal de mantenir els llocs de treball a la planta del Pallars.

PRODUCTE	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Mozzarella	1,3	4,1	8,9	13,4	18,1	18,4	20,2	19,0
Llet i nata	0,4	0,5	0,6	0,6	0,2	1,6	4,5	6,1
Altres productes	5,9	5,6	5,4	5,3	6,4	6,8	8,0	8,1
Total	7,6	10,2	14,9	19,3	24,7	26,8	32,7	33,2

VENDES DE COPIRINEO EN MILIONS D'EUROS