

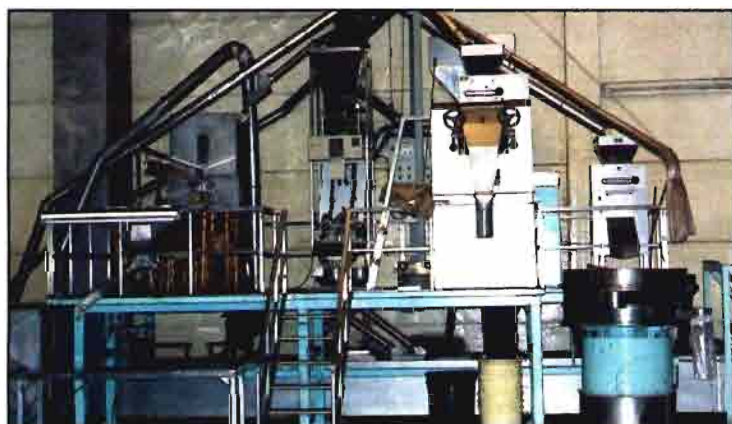
# Coselva cumple 100 años produciendo frutos secos y aceite

El pasado año obtuvieron el premio al mejor aceite de oliva virgen de España



*En octubre de 1900 fue fundada la Cooperativa Agrícola de la Selva del Camp. A raíz del premio obtenido el año pasado al mejor aceite de oliva virgen de España, esta cooperativa del Baix Camp ha tenido un cierto protagonismo en los medios de difusión. No debemos olvidar, sin embargo, su principal producción, los frutos secos, particularmente avellana y almendra, de los que Coselva comercializa un porcentaje muy significativo de la producción catalana.*

**Carlos Bernat Juanós.** Profesor de la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona.



**E**n efecto, el 24 de octubre de 1900, cerca del cambio de siglo y aún vigente seguramente el espíritu de Rochdale, se fundó la Cooperativa Agrícola de La Selva del Camp. Hoy en día, tradición y calidad continúan siendo la norma de la actividad económica de esta Sociedad. El municipio de La Selva del Camp tiene una extensión de 35,18 km<sup>2</sup>, y una población de unos 4.000 habitantes, siendo la agricultura un elemento clave de su economía. La industria ha tenido tradicionalmente una presencia importante, y en los últimos años está conociendo un auge notable. La cooperativa está constituida fundamentalmente por productores de frutos secos, con una concentración de 2.400 ha de avellana, en un 80% en regadío, siendo la principal variedad cultivada la "negreta", amparada por la denominación de origen Avellana de Reus.

El objetivo inicial de la Cooperativa fue la voluntad de ayudar al agricultor, a través de la compra en común de los productos utilizados en el campo. Bien pronto, en 1906, nació una pequeña entidad financiera que dejó en herencia la actual Caja Rural que continua prestando servicio a los socios. El proceso de industrialización se inició en los años 20 con las primeras inversiones para adquirir la primera prensa de aceite. Una segunda inversión importante tuvo lugar en los años cincuenta, cuando la superficie de viñedo aumentó y se hacía imprescindible una bodega. Los frutos secos con la creación y posterior consolidación de la sección correspondiente motivaron el salto adelante definitivo de la Cooperativa.

En el año 1985 se vivieron momentos difíciles. Problemas de desca-

En la foto superior izquierda, vista de los nuevos almacenes de Coselva. Las fotos inferiores muestran detalles de las instalaciones de procesamiento de fruta seca.

# Iberflora EUROAGRO

## conexión verde 2000



### 19 AL 21 DE OCTUBRE VALENCIA · ESPAÑA



SOCIEDAD DE LA TECNOLOGÍA  
HORTÍCOLA Y AGRÍCOLA



Iberflora

FERIA INTERNACIONAL DE HORTICULTURA  
ORNAMENTAL, FORESTAL Y FLEORISTERIA



SALÓN DEL JARDÍN  
URBANISMO Y PRIVATISMO



Tipica disposición de los olivos en el Camp de Tarragona: a lo largo de los caminos y alrededor de las parcelas.



Plantación joven de avellanos.

pitalización, mezclados, seguramente, con cuestiones políticas más o menos locales, desembocaron en una situación de práctica suspensión de pagos. Las cuentas de la Sección de Crédito de todos los socios quedaron bloqueadas, y todos los socios quería decir, prácticamente, todo el pueblo. Recuerdo ahora, como anécdota curiosa, en mi condición de socio de la Cooperativa, las reuniones multitudinarias en el cine del pueblo hasta altas horas de la madrugada, en alguna ocasión hasta el amanecer. Ahora me parece recordarlo como las últimas películas del neorealismo italiano, pero en aquel momento la situación era realmente grave... Afortunadamente una mayoría de socios acordó, ahora hemos visto que con buen criterio, "reflotar" la Cooperativa y así podemos enorgullecernos de la buena situación actual.

#### Las cifras más significativas

Actualmente la Cooperativa cuenta con 940 socios, todos ellos productores. Se había llegado a un máximo de 1.600 socios, pero los criterios más recientes han limitado la concesión de la categoría de socios a quienes aportan productos. La cifra de negocios supera ampliamente los 3.000 millones de pesetas. De esta cifra, los frutos secos representan alrededor del 80%, y el aceite de oliva, aproximadamente un 10%. Con la modernización de la entidad se ha dado un paso importante en la decidida participación en el conjunto de operaciones post-cosecha. En el año 85, las avellanas sólo se recogían de los socios y se entregaban sin ni siquiera romperlas a la Unión de Cooperativas de Reus. Actualmente el fruto llega con cáscara del campo y a las veinticuatro horas sale totalmente elaborado: tostado, pelado, en forma de

pasta, de harina, en láminas, en bolsas de aperitivo o en pallets para la industria. Las posibilidades son muchas pero el destino final más frecuente no es la venta al detalle sino la industria del chocolate, los helados, el turrón.

Es importante señalar el convenio firmado con los Fruticultores de la Ribera de Ebro (FARE), un organismo que reúne 22 cooperativas de productores de almendra, para la elaboración de su producción. Así, en estos momentos Coselva procesa más de un 5% del total de la almendra catalana y casi un 40% de la avellana.

En estos momentos, al inicio del siglo XXI ya están en marcha unas nuevas inversiones para una planta envasadora de aceite del orden de 50 millones de pesetas.

## Otras secciones

Además de la sección fundamental, que en este momento son los frutos secos, Coselva cuenta con otras varias secciones. Ya hemos mencionado la del aceite, que basa la producción de calidad que la llevó a obtener el referido premio nacional, en una elaboración muy cuidada, con moderna maquinaria de molienda y prensado en continuo, con el máximo respeto al medio ambiente controlando los vertidos, y estableciendo las normas mínimas indispensables de calidad en el fruto recibido. En efecto, para el aceite de primera no se aceptan aceitunas recogidas más allá de las veinticuatro horas previas a la molienda. De

esta forma, junto a la variedad más habitual en la zona, la "Arbequina", y las características particulares del suelo y del clima, se consigue un aceite de gran calidad. A los que lo consumimos todos los días no nos extraña el premio conseguido.

Continúan funcionando con gran éxito la Caja Rural, con las oficinas situadas en la calle Mayor, en pleno centro del pueblo, la sección de suministros, que proporciona al agricultor prácticamente todo aquello que necesita, fertilizantes, pesticidas, piensos, pequeñas herramientas, semillas, realizándose, además, por medio de técnicos de la propia cooperativa un seguimiento de las eventuales plagas del campo para aconsejar al socio los productos más adecuados y el momento y la forma como aplicarlos. Una parte de esta sección que por su incremento ha ido independizándose es la de tubos de riego, embalses e impermeabilizaciones. Habiendo empezado como un servicio más al socio cuando empezaron a generalizarse las instalaciones de riego localizado, continuó con la instalación de balsas con paredes de tierra recubiertas de material plástico especial, que permitían acumular agua a lo largo del año para la

temporada de riego. En la actualidad Coselva ha construido los lagos de diversos campos de golf, ha impermeabilizado las naves de SEAT, en Martorell, los lagos de Universal Port Aventura, y ha construido uno de los mayores embalses de este tipo en España, en las Islas Canarias.

Otro detalle interesante a mencionar es la Agrobotiga, (Agrotienda), que funciona desde finales de los sesenta y que el año pasado conoció una profunda renovación. Ofrece a los socios la mayoría de los productos propios así como otros de otras cooperativas, o de elaboración artesanal, a precios muy interesantes. Actualmente abre 7 días por semana, y ha alcanzado un giro que supera los 70 millones de pesetas.

La última apuesta, que cuando aparezcan estas líneas quizás ya será la penúltima, es la creación de un vivero en el que se reproduce la variedad de avellana "negreta", libre de virus, para suministrar a los socios que van substituyendo y racionalizando las viejas plantaciones.



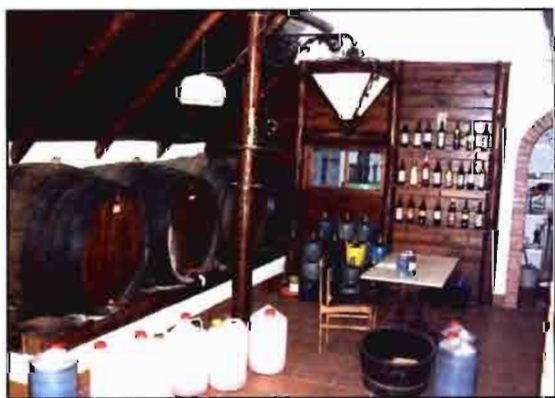
El Director Gerente de la Cooperativa explicando a uno de los socios el proceso de transformación de la avellana.

## Profesionalización de la Cooperativa

Sin renunciar a su principal razón de ser, prestar servicio al agricultor, para funcionar con eficacia, las cooperativas, como cualquier otra empresa hoy en día, precisan de un elevado nivel de profesionalización, así como trabajar con unos volúmenes mínimos. Ambas cosas ha conseguido Coselva, que ha hecho llegar su aceite premiado, Antara, de la denominación de origen Siurana, a las estanterías de las tiendas de alimentación más prestigiosas del mundo (Dean & De Luca, por ejemplo, en Nueva York), y ha suministrado el aceite de consumo, durante un año, a la mesa del Rey Don Juan Carlos. ■

**COSELVA.** Carrer Mayor, 50.  
43470. La Selva del Camp.  
Tel.: 977 84 41 25. Fax: 977 84 48 41

Año de fundación: 1900.  
Nº empleados: 64.  
Presidente: Jordi Sabate Masden.  
Director General y Gerente: Pere Ferré Masden.  
Director Financiero: Josep Daroca Rog.  
Director de Operaciones: Josep Oller Canellas.  
Ventas 1999: 3.240 millones.  
Cash-Flow: 41,8 millones.  
Capital Social: 456 millones.  
Inversiones: 40 millones.  
Beneficios: 38.859.000 (antes de impuestos).  
Exportaciones: más del 50% (América, Europa, Asia y África).



En las dos imágenes se pueden ver detalles de la Agrobotiga.