

Cooperativa Agrícola d'Arnes, SCCL

Si remuntem una mica en el temps, i ens situem a l'any 1963, podem recordar la creació de la Cooperativa Agrícola d'Arnes com a tal, fou llavors quan estava ubicada a l'antic Sindicat del poble, posteriorment, a l'any 1965, van passar a tenir un molí tradicional, el qual funcionava mitjançant cofins, situat al carrer Sta Madrona, 42, ara propietat de l'Ajuntament d'Arnes, on actualment es realitzen cursos, jornades culturals, etc.,.

En aquests moments l'entitat té la seua seu social al carrer Onze de Setembre, 4, on resten ubicades la totalitat de les seves instal·lacions: l'almàssera de l'oli, l'agorbotiga, l'oficina i la sala de juntes.

La Cooperativa Agrícola d'Arnes, SCCL, és una cooperativa de camp de primer grau, ja que

es dedica a la transformació i comercialització de la matèria prima que ens aporta el soci, (principalment ens referim a les olives, que mitjançant el procés d'elaboració, es transformen en un excel·lent oli verge extra). En l'actualitat consta d'uns 130 socis agricultors, la majoria residents a Arnes, el qual representa un percentatge elevat de famílies de la localitat.

Secció de l'oli

El 1993, es va construir l'almàssera actual, la qual venia a substituir l'antic molí per un nou sistema d'elaboració d'oli, que consisteix en la recepció i neteja de les olives, que a continuació, a través d'un molí continu de tres fases, i una molturació d'aquestes al moment de la seva recepció, són conseqüència de l'elaboració d'un



oli amb característiques òptimes per considerar-se verge extra de gran qualitat.

Aquest oli està elaborat tenint cura de les diferències entre la qualitat de l'oliva, la seva procedència, i atenent a les recomanacions i obligacions esmentades per la D.O.P de l'oli de la Terra Alta, la qual en certifica la qualitat.

Posteriorment, el producte final resultant de la molturació de les olives collides, es comercialitza tot com a oli verge extra de la Cooperativa Agrícola d'Arnes, i es presenta al mercat amb distinció d'envasos: ampolla de vidre de 3/4 litre, garrafa de 2 litres i garrafa de 5 litres.

Pel que fa a l'oli resultant de les olives plegades, aquest, degut a que té una menor qualitat, una major acidesa, més percentatge de peròxids, etc., es ven tot a l'engròs, no es planteja la possibilitat de la venda al detall, ja que les característiques no són reflexe de qualitat.

El 1999, es va signar un conveni amb la Cooperativa Agrícola de Vilalba dels Arcs, amb això, i a partir d'aquests moments, les olives dels socis de la Cooperativa Agrícola de Vilalba dels Arcs, es transporten fins a la nostra localitat, per molturar-les i elaborar el seu oli a les instal·lacions esmentades, un cop elaborat, aquest oli es transporta a la seva cooperativa sense ser envasat.

Tot i que la collita d'olives quantitativament no segueix una constància, podem dir que entre les dues cooperatives, si agaféssim la mitjana d'un any de bona collita, i el següent amb escassetat de producte, es parlaria d'una producció mitjana d'unes 500 tones molturades a la nostra almàssera.

Secció de les olives de taula

Aquest és un producte, del qual no se'n pot parlar totes les campanyes, ja que hi ha anys, que les olives no tenen les característiques necessàries per ser classificades amb la finalitat, de comercialitzar-se com a oliva de taula.

Tot i això, la Cooperativa disposa d'una màquina classificadora d'olives segons el seu calibre, aquestes olives classificades com a bones per a olives de taula, es venen a un majorista, la resta, passen a l'almàssera per a ser molturades.

Secció del raïm

El conveni amb la Cooperativa de Vilalba

dels Arcs, també estableix una relació amb la secció del vi, on la Cooperativa Agrícola d'Arnes fa de receptora del raïm dels seus socis, i a continuació el producte es transporta a Vilalba dels Arcs, on es fa tot el procés d'elaboració del vi sota la D.O. de la Terra Alta.

Secció de la fruita seca

Al poble d'Arnes, el conreu de la fruita seca, principalment ametlla i avellana, ocupa una part important del paisatge, i com a conseqüència, la producció és molt elevada.

Els socis de la cooperativa comercialitzen aquests fruits a través de l'entitat, la qual s'encarrega de rebre les ametlles i/o avellanes del soci i transportar-les fins la trencadora de la OPA a la qual pertanyen.

Secció de subministrament

Al mateix edifici de la seu social de l'entitat, es troba l'agrobotiga de la cooperativa, aquesta, disposa de tres apartats ben diferenciats, dels quals en poden fer ús els socis i els consumidors en general:

- Venda de productes alimentaris artesans: l'oli de producció pròpia amb D.O.P. Terra Alta, fruits secs de la zona, mel de la població, vi amb D.O. Terra Alta, i altres productes artesans relacionats amb la pagesia i els conreus de la zona.
- Venda de productes necessaris per a realitzar les tasques agrícoles: eines per al camp, llavors d'hortalisses, olis de motors, roba de treball, calçat, etc.
- Venda d'adobs i productes fitosanitaris.

