

Coopaman, innovación para conservar la tradición

Coopaman ha sido la cooperativa ganadora en la categoría de Innovación de los Premios de Cooperativas Agro-alimentarias 2016. El jurado ha valorado la decidida apuesta de Coopaman por la innovación desde sus inicios, su labor de investigación para la mejora vegetal de los bulbos y para la obtención de nuevas variedades, así como su participación y liderazgo en proyectos I+D+i regionales, nacionales e internacionales



Julio Bacete, presidente de Coopaman, recoge el Premio.

Coopaman es una cooperativa de segundo grado formada por seis cooperativas de base de la provincia de Cuenca. Con sede en Las Pedroñeras (Cuenca), se creó en el año 1986 para la comercialización conjunta de ajo, especialmente el ajo autóctono de la comarca, el Ajo Morado de Las Pedroñeras y fue la primera empresa reconocida por la IGP del mismo nombre.

Coopaman integra a la Cooperativa Ajos de las Pedroñeras; Cooperativa San Isidro Labrador, de Mota del Cuervo; Cooperativa San Juan, de El Provencio; Cooperativa San Julián, de La Alberca de Záncara; Cooperativa Manchaflor, de San Clemente; y Cooperativa Ajoman, de Santa María del Campo Rus.

Con cerca de 2.000 hectáreas cultivadas y unas 20.000 toneladas producidas anualmente, Coopaman se ha consolidado como una de las empresas manchegas con mayor proyección, dando empleo a más de 500 trabajadores y trabajadoras del medio rural. Es líder nacional y europeo en producción y comercialización de ajos, tanto a granel como preparados, ofreciendo a sus clientes los mejores niveles de calidad y servicio, pudiendo servir ajo fresco todo el año gracias a su capacidad para conservar los ajos en los almacenes frigoríficos que posee en Albacete. Del total de su producción, el 75% comercializado corresponde a ajo morado y un 25% a ajo blanco, que se destina en un 40% al mercado nacional y el resto a la exportación: Europa, Norte de África, América, Australia, etc.

La cooperativa comercializa bajo tres marcas: «Coopaman» (categoría fresca) y «Ajoman». Ahora, cuando la cooperativa cumple 30 años desde su fundación, Coopa-

man da un paso más en defensa del Ajo Morado de Las Pedroñeras con la promoción y lanzamiento de la marca «Pedroñete», una marca selecta y exclusivamente para comercializar Ajo Morado de Las Pedroñeras, que aspira a ser la referencia de compra de esta variedad. Durante los últimos años el Ajo Morado ha ido perdiendo consumo frente a otras variedades con menores costes de producción y mayor rendimiento. La falta de promoción, junto a la ausencia de una marca de referencia, ha contribuido a esta situación, según determina un estudio realizado por Coopaman en más de 200 puntos de venta.

Innovación desde la semilla

Para invertir esta tendencia, Coopaman cumple a través de su departamento técnico, una labor muy importante de control y asistencia técnica a sus asociados, para garantizar la completa trazabilidad y homogeneidad del producto, desde la selección de la semilla hasta la distribución, pasando por todas las fases intermedias.

En Coopaman, la apuesta por la innovación ha sido una constante desde sus inicios y por ello creó una unidad propia de I+D en 2004. Dicha unidad, que se encuentra localizada en Albacete y está integrada actualmente por cuatro técnicos, trabaja en la producción de bulbos de ajo libre de virus y enfermedades.



Este departamento produce plantas de ajo a partir de técnicas de cultivo in vitro. Tras el saneamiento de unos bulbos seleccionados, el ajo se multiplica en varios ciclos y durante



varios años, con el objetivo de conseguir el mejor material vegetal, libre de enfermedades, y con los mayores niveles de calidad y rendimiento. Desde 1996, los bulbos se entregan a las cooperativas integrantes y éstas los reparten entre sus socios de base.

Esta forma de trabajo nació de la necesidad de ajo de siembra para rentabilizar el cultivo, porque el continuo uso de la misma semilla aumentaba el nivel de virosis acumulado y se producía un gran descenso en el rendimiento de las producciones.

Desde que en Coopaman empezaron a dedicar parte de sus beneficios a la financiación de proyectos de I+D (generalmente cofinanciados con ayuda de organismos públicos), los proyectos que han desarrollado han estado dirigidos a resolver diversas problemáticas agronómicas y a mejorar la calidad y el rendimiento de sus producciones, para llegar así a cubrir más mercados internacionales y durante más meses al año. Los proyectos se han realizado en colaboración con Universidades como la de Castilla-La Mancha,

En los últimos años, el Ajo Morado ha ido perdiendo terreno frente a otras variedades con menores costes de producción y mayor rendimiento. Coopaman intenta invertir esta tendencia mediante la innovación, obteniendo bulbos de mejor calidad, más productivos y libres de virus y enfermedades



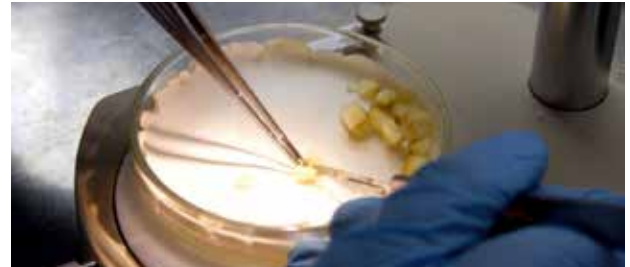
La responsable de I+D de la cooperativa, Puri Castillo, junto a la Ministra y al presidente Julio Bacete.

la ETSI de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM) o la Universidad Miguel Hernández de Elche.

Respecto a otros objetivos de investigación, Coopaman también ha colaborado en proyectos para diversificar la actividad de la cooperativa a partir del ajo, como la obtención de biomasa a partir de pieles de ajo y cabezas no comercializables, junto al CIEMAT (Centro de Investigaciones Energéticas, Medioambientales y Tecnológicas; y otros muchos relacionados con la defensa de la variedad de Ajo Morado, a través de analizar y contrastar sus cualidades organolépticas y propiedades beneficiosas para la salud que lo hacen único en el mundo, como así lo han demostrado numerosos estudios.

Un alimento natural saludable

Otro de los proyectos en los que Coopaman ha participado, es el de la investigación sobre los beneficios del Ajo Morado para prevenir diversas patologías femeninas. Un estudio realizado por la Sociedad Española de Obstetricia y Ginecología (SEGO) y la cooperativa, que contó con la participación de 350 mujeres de toda España durante año y medio. El resultado fue que el Ajo Morado ofrece importantes beneficios ginecológicos y en las fases de cicatrización cutánea en casos de cesárea, episiotomía, desgarro perineal o lesiones del pezón.



En este sentido, destacar también el último proyecto de la cooperativa, «Retos», que concluirá en 2018 y que consiste en estudiar los efectos del consumo regular de Ajo Morado sobre la función endotelial, ya que las propiedades de este alimento podrían evitar lesiones y mejorar la calidad de vida de los enfermos cardiovasculares. Según la OMS, cada año mueren por enfermedad cardiovascular 17 millones de personas en el mundo.

El estudio Retos, desarrollado junto con el Centro Tecnológico AINIA y el Hospital Ramón y Cajal, está identificando los compuestos bioactivos presentes en el Ajo Morado, que pueden tener un efecto beneficioso para la función endotelial. Una vez obtenidos estos compuestos, se aplicarán innovadoras técnicas de encapsulación para extraer y proteger las sustancias bioactivas del ajo, frenar la oxidación de sus cualidades beneficiosas y conseguir la mayor absorción gastrointestinal de los compuestos bioactivos.

Con los resultados obtenidos en este proyecto, Coopaman conseguirá validar científicamente las cualidades del Ajo Morado y aportar un valor añadido a los consumidores que diferenciará sus productos en el mercado.

Mención especial merece también la participación de Coopaman en el proyecto europeo ECOBUG, perteneciente al 7º Programa Marco. Consiste en obtener residuos a

partir de la producción de biogás, que contienen cianobacterias. Cuando el producto se coloca alrededor de los cultivos de hortalizas, los microorganismos se degradan y desprenden un aroma insoportable para los insectos, consiguiendo así un antiplagas que las plantas pueden aprovechar además como nutriente.

Por otra parte, Coopaman figura entre los obtentores de variedades de ajo a nivel nacional. Tiene registrada una variedad nueva, Altanero, y otras dos variedades pendientes de Ensayos en el Ministerio de Agricultura. Ha creado un Banco de Germoplasma, en cuyo establecimiento colaboró la ETSIA-Universidad Politécnica de Madrid y actualmente el Departamento Técnico y la unidad de I+D realizan esta labor ■



> entrevista

Julio Bacete, presidente de Coopaman:

“La participación en los diversos proyectos nos da ilusión para trabajar a gusto a diario y nos hace ser más competitivos”



Este año la participación de cooperativas en la categoría de Innovación ha contado con un nivel muy alto, tanto desde el punto de vista cuantitativo como cualitativo. En este contexto, ¿qué supone para Coopaman obtener este premio? Principalmente supone el reconocimiento a nuestra labor durante muchos años de participación en proyectos con distintos entes, y también a las mejoras que hemos ido haciendo a nuestro producto.

Teniendo en cuenta lo anterior y desde su punto de vista, ¿podemos decir que la Innovación forma ya parte de la estrategia empresarial de muchas cooperativas, tanto como en otro tipo de empresas, o aún queda mucho por avanzar? Por desgracia creo que queda por avanzar, aunque en agricultura la investigación y la mejora forma

parte de nuestra forma de ser. No nos conformamos con lo que hay y siempre estamos probando nuevas cosas para tener mejores productos y poder ofrecerlos a la sociedad. Pero la inversión en investigación en las cooperativas sé que cuesta como estrategia empresarial, siendo como es, lo que más beneficio nos puede aportar en un futuro.

Coopaman siempre ha apostado por la innovación, desde su fundación hace 30 años, como instrumento para mantener así el cultivo tradicional de Ajo Morado, tan amenazado en las últimas décadas. ¿Qué significa hoy la I+D+i para el desarrollo y el crecimiento de la cooperativa? Significa mucho, aunque sea algo que aparentemente no se ve. La mejora de nuestra semilla ha supuesto que siga produciéndose Ajo Morado y no haya desaparecido, por ejemplo, ya que las producciones son ahora mucho mayores. La participación en los diversos proyectos crea esa ilusión que hay que tener para trabajar a gusto a diario y, aunque no lo notemos, todo eso nos hace ser más competitivos y por supuesto más grandes, como digo sin notarlo prácticamente.

De la gran cantidad de proyectos de I+D en los que han participado, ¿cuáles destacarías más y por qué? Pues todos son importantes. La mejora continua de la semilla es quizás el que, en principio nos ha aportado más económicamente a los socios de Coopaman. Pero hay otros en los que tenemos patentes y eso es importante para la empresa. De otros esperamos que terminen como queremos y, por supuesto el último, Retos, donde podremos ofrecer al consumidor un gran beneficio aprovechando las propiedades medicinales del ajo. Por ser el último en el que nos embarcamos, tenemos una gran ilusión de que por fin se tenga la facilidad de aprovechar las propiedades que tiene el Ajo Morado de forma medicinal y se beneficie la sociedad ■