

LOPES & ASSIS LDA - MUDAR DE VIDA COM PEQUENOS FRUTOS

Os pequenos frutos estão na moda e representam um dos setores de maior crescimento na horticultura nacional nos últimos anos. As condições favoráveis para a sua produção, em especial para a produção fora de época, aliam-se a uma percepção cada vez maior por parte dos consumidores dos benefícios que trazem para a saúde, o que faz com que cada vez mais pessoas procurem deliciar-se com estes saborosos frutos. A produção de pequenos frutos possui elevado valor acrescentado, com significativa incorporação de mão-de-obra, estando associada muitas das vezes a pequenas empresas familiares.

Neste cenário, fomos encontrar em Almogrove, situada na Herdade Portos Ruivos, num belo local onde se avistam as dunas, uma empresa familiar de produção de pequenos frutos que surgiu de um apelo de desafio e aventura que a horticultura, de mão dada com a paisagem do litoral Alentejo, lançou a um casal de empreendedores. A empresa LOPES & ASSIS LDA (LA) foi pensada e edificada por um ex-professor e coordenador de projetos de Ferreira do Alentejo e por uma dedicada a actividades de formação profissional de Lisboa que largaram os seus empregos para abraçar uma nova vida, alicerçada na horticultura.

Numa entrevista conduzida por Luís Goulão, Manuel Lopes e Eunice Assis falaram-nos da sua empresa e deste desafiante projeto.



Eunice Assis e Manuel Lopes



Framboesas e mirtilos

APH - Quando e porque decidiram investir neste projeto?

LA: A preparação do nosso projeto iniciou-se em 2012 e a execução começou em 2013. Decidimos investir neste projeto, por um lado, para ser um projeto de vida a dois onde pudéssemos construir algo de raiz e podermos ver o seu desenvolvimento, tal como os filhos. A mudança de vida era algo que “borbulhava” dentro de nós já há algum tempo. Depois de muito pesquisar, pensar e ponderar, tomámos a decisão.

APH - Nessa opção, que razões justificaram a escolha do sudoeste Alentejano, mais concretamente a zona litoral do Concelho de Odemira para investir num projeto desta natureza?

LA: Por um lado, as condições edafoclimáticas são as principais razões para virmos para aqui e não para outro lado. Estarmos perto do canal de distribuição da fruta é outro dos motivos pelos quais nos trouxe para cá. Aliado a tudo isto, termos que vir viver para o sudoeste Alentejano, perto destas praias maravilhosas, só nos deu motivação acrescida (risos).

APH - Foi paixão ou possuem formação específica nas áreas de agronomia ou gestão?

LA: A nossa formação superior base não é em Agronomia, eu sou formada em Sociologia e o meu marido em Ensino. Ambos temos formação complementar nas áreas de Gestão e sobretudo o Manuel trabalhou nos últimos anos em projetos de coordenação e gestão. Mas o que nos moveu foi principalmente paixão!!! Quando existe paixão, esforço e empenho, todas as aprendizagens são atingíveis.

APH - Quais os vossos principais produtos?

LA: Frutos vermelhos, nomeadamente, framboesa e mirtilo.

APH - Quais as razões da escolha de tais produtos?

LA: A razão teve a ver sobretudo pelo facto de serem produtos planetariamente saudáveis e com forte procura.

APH - Qual é a área agrícola que trabalham e qual a área dedicada a cada produto?

LA: Temos atualmente em produção 2,6 ha de framboesa e 1,2 ha de mirtilo.

APH - Quantos trabalhadores empregam na vossa empresa? De que tipo?

LA: Neste momento somos 6 pessoas no quadro da empresa e recrutamos cerca de 35 trabalhadores em regime de mão-de-obra sazonal para os períodos de colheita ou outras tarefas pontuais de que necessitemos.

APH - Percebi que se preocupam com a saúde e gostam de viver num ambiente saudável. Praticam agricultura biológica?

LA: Praticamos agricultura em modo de produção integrada... Contudo, a partir do momento em que começamos a colher, todos os tratamentos a pragas e doenças são feitos com agentes aplicados na agricultura biológica.

APH - Se tivessem que explicar o que são os vossos frutos que adjetivos escolheriam?

LA: Essa é uma pergunta engraçada e não podemos responder colocando a parte emocional de parte, porque os nossos frutos são as nossas “crias”, e, como tal, os adjetivos escolhidos são:

- Maravilhosos
- Grandes
- Deliciosos
- Vistosos

APH - Quais são os vossos principais clientes?

LA: Lusomorango, S.A.

APH - Mas, no fundo, para quem produzem?

LA: Para o mercado externo.

APH - Qual o caminho e procedimentos até os produtos chegarem às mãos do consumidor?

LA: Após a saída da fruta da nossa exploração não lhe sei responder. Posso dizer-lhe que depois de colhida a fruta da planta diretamente para a cuvete, todas e digo mesmo todas essas cuvetes passam pelas nossas mãos para avaliarmos a sua qualidade, de acordo com os critérios de qualidade e peso estipulados. Somos uma empresa certificada e conscientes de que estes produtos serão consumidos em fresco para o consumidor final, como tal, não podemos jamais descuidar todos os critérios de Qualidade e de Higiene e Segurança Alimentar. A nossa fruta é regularmente analisada, e, como tal temos que ser altamente rigorosos.

APH - Sentem-se apoiados pelo Ministério da Agricultura?

LA: Sim, sem dúvida que sim. O projeto de investimento inicial foi candidatado à medida de apoio à instalação de jovens agricultores do anterior quadro comunitário. Gostaríamos de destacar o excelente desempenho da DRAP do Alentejo, nomeadamente, do polo de Santiago do Cacém.

APH - E apoio técnico? Procuram? Encontram?

LA: Temos o apoio técnico da Lusomorango S.A. que é uma grande mais-valia.

APH - Quais são as vossas principais necessidades neste campo?

LA: Sobretudo uma boa dose de sorte face às condições climáticas! (risos)

APH - Relativamente ao futuro, quais são as vossas perspetivas e desafios?

LA: Como otimistas que somos, as perspetivas são, obviamente, de expansão e continuar a produzir com a máxima qualidade possível.

APH - Que conselhos gostariam de deixar a novos empreendedores que decidam aventurar-se num projeto agrícola?

LA: De toda a experiência que tenho vivido nesta atividade, os melhores conselhos que poderemos deixar:

- Assegurar que a produção planeada tem um canal de escoamento;
- Ter uma consciência, o mais aproximado possível, da realidade dos custos de investimento e produção;
- Ter a noção do histórico e da tendência do preço do/s produto/s a produzir no sentido de concretizar um estudo de viabilidade realista;
- Ter disponibilidade para uma participação ativa no dia-a-dia dos trabalhos de campo;
- Escolher bons fornecedores, de qualidade;
- Assegurar que a parte técnica e de gestão nunca são descuradas na implantação, manutenção e colheita da cultura.
- Exigir um bom desempenho dos colaboradores e fazer uma avaliação constante desse desempenho.

APH - Finalmente, qual é a principal razão do vosso sucesso?

LA: A razão, é fundamentalmente estarmos o mais atentos possível a todos os pontos que acabei de enunciar atrás, mas também de sermos empenhadíssimos, trabalharmos imenso e entregarmo-nos de corpo e alma a esta atividade, que ao contrário do que se possa pensar, é duríssima, mas quando feita com rigor acaba por ser gratificante porque somos nós que a construímos.



Aspeto geral da exploração