

**E**n la dècada dels anys setanta hi havia inquietud per les persones amb discapacitat i per integrar-les socialment. En aquell context naixia l'Olivera, un projecte destinat a aquest col·lectiu, inspirat en altres iniciatives ja existents, com l'Arca de França o l'Aspros de Lleida. El pare Segura es va envoltar d'un equip de persones per instal·lar-se el 1974 al poble cistersenc de Vallbona de les Monges (Urgell). L'objectiu principal era, i ho continua essent, treballar i conviure amb persones amb discapacitats psíquiques i físiques i, sobretot, amb aquelles més desafavorides socialment. Dos anys després, aquell projecte es constituïa en cooperativa.

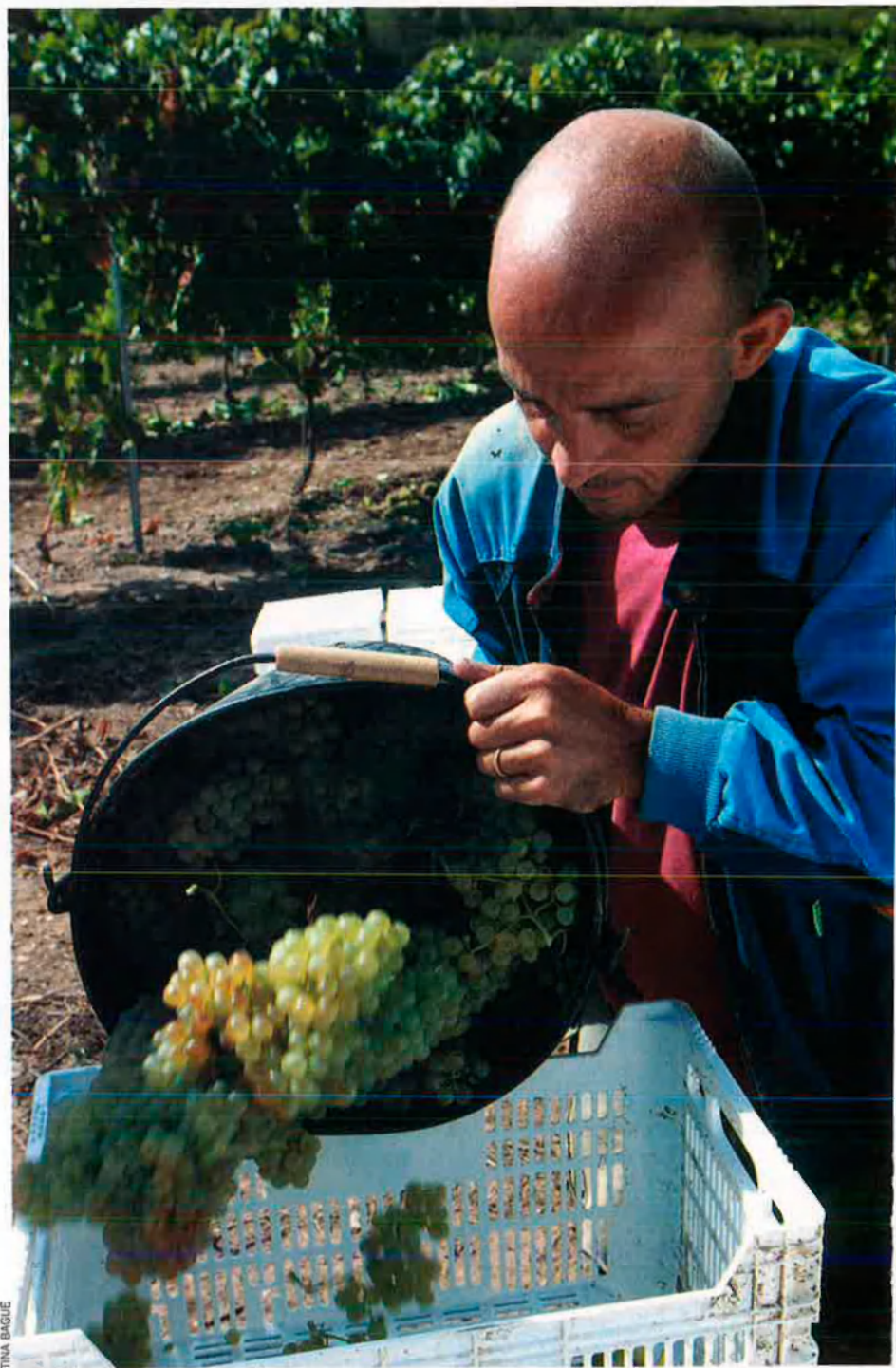
L'Olivera neix, com explica en Carles Ahumada, president de la cooperativa, "amb la voluntat de realitzar activitats de promoció personal i d'integració social, així com també assistencials, terapèutiques i educatives adreçades a aquelles persones que tenen diferents graus de deficiències psíquiques i físiques". Entorn d'aquest propòsit es duen a terme una sèrie d'activitats de què es fa partícip el resident i se li implica en el dia a dia de la cooperativa, adequant la seva feina a la disminució que pateix.

L'activitat de la cooperativa treballa dos eixos bàsics: d'una banda, la promoció social de persones amb discapacitat mitjançant la integració personal i social dins de la vida comuna, el treball i les relacions amb el poble i la comarca. I, per altra banda, el plantejament de sortides econòmiques productives a partir dels propis recursos de la zona que permetin a la cooperativa de subsistir.

L'explotació agrícola consta d'una àrea de 60,4 hectàrees de les quals 11,5 són pròpies de la cooperativa i les restants són arrendades. S'hi conreen cereals, ametllers, oliveres i vinya.

La producció agrícola de la vinya s'ha convertit en els darrers anys, segons assegura el president, "en l'activitat econòmica principal de la cooperativa i la

## Vins amb ànima social



TINA BAGUÉ

L'Olivera és una cooperativa catalana amb una clara vocació d'integració social de persones amb deficiències psíquiques i físiques, sense ànim de lucre i situada al poble de Vallbona de les Monges. Fa 32 anys que es va posar en marxa.

més pròspera". La producció de vins blancs, que ha assolit la denominació d'origen Costers del Segre, i la gran qualitat obtinguda els ha obert un gran mercat tant a escala nacional com internacional. Se n'exporten a Europa i als Estats Units, encara que aquest darrer, admet Ahumada, "encara és un mercat incipient i per explorar".

L'activitat del celler es va iniciar l'any 1989, quan es va decidir invertir en la construcció d'un celler per poder elaborar el raïm procedent de les vinyes de la cooperativa, controlant en tot moment les fases de producció i intentant cercar uns productes singulars dins de l'ampli panorama vinícola actual.

Carles Ahumada comenta que "en el celler acostumen a treballar cinc persones, tres de les quals amb alguna discapacitat"; encara que en determinats períodes, com el de la verema, que enguany es va iniciar el 6 de setembre, hi ha més treballadors, ja que la gent del poble i dels voltants que coneix la tasca de la cooperativa s'hi involucra de manera voluntària. Pel que fa a l'entorn i a la convivència amb el poble, Ahumada afirma: "És com tot, alguns veïns hi estan a favor i ens ajuden, i d'altres no; però són una minoria. Els residents campen tranquil·lament pel poble i tothom ja els coneix. Ja són trenta d'anys de convivència."

La producció d'oli també és una activitat important, encara que, a diferència de la vinya, "és una feina esporàdica", assenyala el president. Es concentra, bàsicament, al mes de novembre, que és quan es realitza la recollida de les olives de manera manual. Les hectàrees d'olivera es troben al poble d'Arbeca, situat a pocs quilòmetres del de Vallbona, però que ja pertany a la comarca de les Garrigues. Per aquest motiu, les olives arbequines que envasen, així com l'oli extra verge que comercialitzen, tenen la denominació d'origen les Garrigues.

L'Olivera disposa també des de l'any 2000 d'un Servei de Teràpia Ocupacional en què participen vuit persones discapacitades i dues monitores. Una part del temps s'inverteix en activitats d'ajustament personal i social i l'altra, segons ens diu en Carles Ahumada, "en teràpia laboral, és a dir, el manteniment de l'hort ecològic, de les plantes aromàtiques o dels animals domèstics, i també disposen d'unes hores d'hipoteràpia".

Dins de l'àmbit de la llar, s'estimula la participació i la integració dels residents. Cadascú disposa d'una habitació individual o compartida amb bany, en alguns casos adaptat. També hi ha sales comunes, com el menjador i sala d'estar, un petit gimnàs i una estança on poder realitzar treballs manuals. En aquest sentit, Ahumada afirma que "és molt important el seguiment personal i el suport tècnic diari d'una psicòloga i d'una treballadora social". El servei residencial d'atenció i d'assistència en règim d'internat està obert tot l'any i disposa de setze places. És una nova edificació de planta baixa acabada el setembre de 2004 en què destaquen els grans finestrals de vidre, que permeten aprofitar al màxim la llum solar.

**El vi blanc de l'Olivera.** Qualitat i agricultura tradicional, juntament amb l'aplicació de noves tecnologies, són els criteris amb què conreen i produeixen els seus productes. La filosofia de la cooperativa ha estat, segons paraules del seu president, "consolidar un producte de qualitat amb els recursos humans, materials i tecnològics de què disposava la cooperativa i la zona on es trobava situada, amb la perspectiva de consolidar el projecte social i econòmic". D'aquesta activitat sorgeixen un seguit de vins blancs: el Blanc Seré, el Blanc de Roure, l'Agaliu, el Missenyora, el Blanc de Marges i l'Eixader, ela-

## El cas de la Fageda

La Fageda és una cooperativa d'iniciativa social que té com a objectiu la integració sociolaboral de persones de la comarca de la Garrotxa que pateixen discapacitat psíquica o trastorns mentals. Les activitats que duen a terme són bàsicament agrícoles, per tal de produir els iogurts La Fageda, però també n'hi ha d'assistencials: servei de teràpia ocupacional, pisos assistits per als treballadors i activitats de lleure. La seva tasca es desenvolupa des de l'any 1982 i actualment ocupa gairebé 200 persones.



borats amb les varietats macabeu i parellada (totes dues pròpies de la zona) i chardonnay (d'origen francès).

**La Fundació L'Olivera.** La consolidació del projecte i el plantejament de noves demandes, com la renovació de la residència, va animar l'assemblea general de socis reunida el 12 d'abril del 2003 a crear la fundació per tal de garantir l'acció de l'entitat en el temps, la canalització de les col·laboracions econòmiques que sorgissin de particulars o d'empreses i la promoció de noves iniciatives per a la integració social i laboral de persones amb discapacitat.

El programa de desenvolupament de L'Olivera per al període 2005-2015 té per objectiu, entre d'altres, l'evolució cap a l'agricultura ecològica i l'elaboració de vins negres. I dins l'àmbit social, la incorporació de persones amb dificultat d'integració laboral per malaltia mental, per donar resposta a la creixent demanda social i als objectius de l'entitat.

Eva Hernández