



ANTECEDENTS:

La comarca del Baix Penedès és una zona on a principis del 1900 va néixer un l'esperit Cooperatiu, fruit de la riquesa agrícola de la zona que s'organitzà en aquest sistema per a la transformació dels seus productes bàsics, principalment les olives i el raïm.

Gairebé cada poble va anar creant la seva cooperativa agrícola per atendre aquestes necessitats de transformació del seu producte, entre d'altres serveis i atencions que ofereix la cooperativa.

En els anys 1984/85 començà una nova etapa pel món Cooperatiu a la zona, fruit de les exigències competitives del mercat, i sorgeix una nova figura que és la Cooperativa de segon grau.

A l'any 1988 es constitueix el **CENTRE OLEÍCOLA DEL PENEDÈS, SSCL (CEOLPE)** on es tanquen els diferents trulls d'oli de les Cooperatives **d'Albinyana, L'Arboç, Banyeres, Bellvei, Calafell, Llorenç del Pdès. i El Vendrell** per a la creació d'una nova i moderna indústria transformadora que dona servei comú a les necessitats de totes elles.

Aquest pas permet alhora envasar tot l'oli produït i oferir un nivell d'alta qualitat. Amb aquest pas, també es dona una solució als residus que produeix el molí (oliasses) ja que pel correcte tractament de les oliasses, el nou molí crea una depuradora per llur tractament, amb tècniques microbiològiques i recupera l'aigua residual per l'aprofitament del regadiu a la zona.

CEOLPE,SSCL, seguint el seu procés integrador va anar creixent en nombre de nous associats (**Sant Jaume, Masllorenç, Vila-Rodona, CO.VI.DES., Celler de Viticultors de Vilanova i la Geltrú, El Pla de Santa Maria, Cooperativa de Sant Isidre de La Pobla de Mafumet, Bràfim i Cooperativa Verge de les Neus de La Nou de Gaià**) fins a les 16 cooperatives actuals aconseguint la unió de diferents comarques que són Alt i Baix Pdès., Garraf, Alt Camp, Tarragonès i Conca de Barberà en el procés d'elaboració d'oli d'oliva de qualitat i que tracten un volum total d' uns 4.150.000 Kg. d'olives arbequines i 350.000 Kg. d'olives menyes amb una producció d'uns 740.000 l. d'oli arbequí i 60.000 l. d'oli menya.

El creixement de CEOLPE ha fet necessària l'ampliació industrial per poder atendre les necessitats actuals i les futures, donat el gran nombre de noves plantacions d'oliveres, majoritàriament de la varietat arbequina, que en els darrers anys s'han plantat.

L'any 1988 començà a funcionar el molí de CEOLPE que consta d'unes instal·lacions de 457 m², una capacitat de producció de 1.600.000 Kg. d'olives, un emmagatzematge de 250.000 Kg. d'oli i una envasadora per una producció de 800 litres/h.

L'any 2000 es construeix, degut a la incorporació de noves cooperatives, un edifici nou. Aquestes instal·lacions, unes de les més innovadores de tot Catalunya, estan preparades i obertes per l'entrada de més cooperatives. La superfície construïda és de 1.263 m².

PROCÈS D'ELABORACIÓ, ENVASAT I EMMAGATZEMATGE D'OLI:

Diàriament, cap al vespre, es recullen les olives a les Cooperatives d'origen transportant-les amb un servei de contenidors organitzat per CEOLPE. Un cop arriben a CEOLPE es venten, s'envien a les tolves d'estucatge i es renten i es molen fent tot el procés de primera extracció d'oli en fred. Un cop fet aquest la remolta passa per la separadora de pinyol d'oliva la qual separa un 60/70 % del mateix que es fa servir per combustible de la caldera de calefacció. A la pasta restant se li fa una segona extracció d'oli amb més temperatura. Tots els tipus d'oli passen per les centrífugues i després van als dipòsits decantadors i posteriorment passen a la bodega en la qual es guarda a una temperatura adequada per l'oli fins que passa a l'envasadora o a la venda a doll.

L'oli que passa a l'envasadora es filtra i després s'envasa.

COMERCIALITZACIÓ:

De la totalitat d'oli que produeix CEOLPE, entre un 70/75 %, es comercialitza a través de les cooperatives associades les quals el reparteixen per l'autoconsum dels seus socis (aproximadament uns 5000 socis) i per la venda en les seves agro-botigues. La resta es comercialitza des de CEOLPE.

NOVETATS D'AQUEST ÚLTIM ANY:

Aquesta última campanya 2013-2014 s'ha començat a elaborar una línia d'oli ecològic, que comercialitzem amb la marca EL TRULL.