



AGENDA
21LOCAL
Município de Ourique



AGENDA 21 LOCAL DE OURIQUE

**CARACTERIZAÇÃO
DA ÁREA
ESTRATÉGICA**
PRODUTOS TRADICIONAIS
E DE AGRICULTURA
BIOLÓGICA



Concelho de
Ourique
Câmara Municipal

ega
Environmental Governance Advisors

ENTIDADE EXECUTORA



Em colaboração com:



EQUIPA TÉCNICA

EGA:

José Guerreiro

Cristina Rebelo

Ana Viras

Patrícia Tamborino

Raquel Ribeiro

Sara Rebelo

AJS&A:

António José Sá

Ricardo Raimundo

Carlos Tavares de Lima

Entidade Promotora:



Co-Financiamento:





ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO.....	3
2. ENQUADRAMENTO E IMPORTÂNCIA DA ÁREA ESTRATÉGICA	9
3. CARACTERIZAÇÃO	15
3.1. Produtos Tradicionais existentes no mercado.....	15
3.1.1. Carnes e Enchidos.....	15
3.1.2. Queijos	22
3.1.3. Cortiça.....	24
3.2. Produtos potenciais	26
3.2.1. Mel.....	27
3.2.2. Medronho.....	28
3.2.3. Pão	29
3.2.4. Plantas aromáticas e medicinais.....	29
3.2.5. Cogumelos	31
3.2.6. Esteva	34
3.3. O Uso do Solo vs. Produtos Tradicionais	36
3.4. Agricultura Biológica	41
3.4.1. Caracterização e benefícios da agricultura biológica.....	41
3.4.2. O mercado da agricultura biológica.....	43
3.4.3. Regulamentação	44
3.4.4. O impacto da agricultura no ambiente	46
3.4.5. Agricultura biológica no concelho de Ourique	50
3.5. Agências e Associações	50
4. ANÁLISE FOFA	55
5. PROPOSTA DE VISÃO E OBJECTIVOS ESTRATÉGICOS	63
6. CONSIDERAÇÕES	69
BIBLIOGRAFIA.....	I

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 - Fases de implementação da A21L.	3
Figura 2 - Carta de ocupação do solo do Plano Municipal de Defesa da Floresta Contra Incêndios (PMDFCI, 2008) de Ourique.....	40
Figura 3 - Evolução da área (ha) de produção biológica em Portugal (1993-2005). ...	44



Figura 4 - Evolução do número de operadores certificados em Agricultura Biológica em Portugal (1993-2005).	44
Figura 5 - Risco relativo para o ambiente representado pelas forças motrizes da agricultura, por região.....	47
Figura 6 - Risco relativo de existência de pressões negativas da agricultura - emissões gasosas -sobre o ambiente, por região.	48
Figura 7 - Índice agregado de alteração da paisagem, por município.	48
Figura 8 - Evolução dos indicadores de resposta.	49
Figura 9 - Posicionamento relativo face aos indicadores de resposta agregados – sociedade e mercados - por Região.....	49

ÍNDICE DE QUADROS

Quadro 1 - Variação do n.º de colmeias (2002-2008) e de produtores apícolas (2000-2008) em Portugal continental (http://www.gpp.pt/Biologica/).	28
Quadro 2 - Variação da área ocupada pela exploração de plantas aromáticas (em modo de produção biológico) (1994-2008) e do n.º de produtores (2004-2008) em Portugal continental (http://www.gpp.pt/Biologica/).	31
Quadro 3 - Relação entre os produtos tradicionais e potencialmente emergentes do concelho de Ourique e os usos do solo preferenciais para a sua exploração.....	39



LISTA DE ACRÓNIMOS

A21L – Agenda 21 Local

AACB – Associação de Agricultores do Campo Branco

ACPA – Associação de Criadores de Porco Alentejano

AMBAAL – Associação de Municípios do Baixo Alentejo

ANCPA – Associação Nacional dos Criadores de Porco Alentejano

CE – Comunidade Europeia

CEE – Comunidade Económica Europeia

DOC - Denominação de Origem Controlada

DOP – Denominação de Origem Protegida

EEC PROVERE – Estratégias de Eficiência Colectiva do Programa de Valorização Económica de Recursos Endógenos

ESDIME - Agência para o Desenvolvimento Local no Alentejo Sudoeste

FEADER – Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural

FEDER – Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

FOFA (Análise FOFA) – Forças, Oportunidades, Fraquezas e Ameaças

ha - hectare

IG – Indicação Geográfica

IGP – Indicação Geográfica Protegida

INE – Instituto Nacional de Estatística

MADRP – Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

OPC – Organismo provado de controlo e certificação

PAM – Plantas Aromáticas e Medicinais

PMDFCI – Plano Municipal de Defesa da Floresta Contra Incêndios

PO INALENTEJO – Programa Operacional Regional do Alentejo

PRODER – Programa de Desenvolvimento Rural



QREN – Quadro de Referência Estratégico Nacional

UE15 – União Europeia dos 15 países (ocorreu no período de 1995-2004).

INTRODUÇÃO

1





1. INTRODUÇÃO

A Agenda 21 Local (A21L) é um instrumento para a promoção de desenvolvimento sustentável a nível local. Trata-se de um plano estratégico e operativo de âmbito municipal e de carácter fortemente participado, que visa delinear estratégias e projectos prioritários para o desenvolvimento sustentável do concelho.

As fases de implementação da A21L de Ourique encontram-se representadas na Figura 1. Na primeira fase procede-se à caracterização da situação existente em termos ambientais, sociais e económicos, através de bibliografia diversa, de entrevistas a actores-chave, de entrevistas a Presidentes de Juntas de Freguesia, de realização de questionários à população, entre outros. Tendo por base a caracterização da situação existente, a Câmara Municipal em parceria com os diversos sectores da comunidade identificarão as linhas estratégicas que permitirão um maior e melhor desenvolvimento do concelho. A importância da identificação das principais áreas estratégicas determina a orientação e temas a tratar pela A21L. Segue-se a fase onde é elaborado o Plano de Acção, onde são definidas as acções a realizar e os seus intervenientes, visando pôr em prática as estratégias de desenvolvimento do Concelho. Por fim, dever-se-á monitorizar a implementação das acções e proceder à verificação dos objectivos propostos.



Figura 1 - Fases de implementação da A21L.

Entidade Promotora:

Entidade Executora:

Co-Financiamento:



A Câmara Municipal de Ourique começou a construir a sua A21L em Junho de 2010. O projecto "Agenda 21 Local de Ourique" é promovido pelo Município de Ourique e obteve um co-financiamento do FEDER através do QREN e do PO INALENTEJO 2007-2013 – Contratualização AMBAAL.

No âmbito do projecto "Agenda 21 Local de Ourique" foi realizado o Diagnóstico para a Sustentabilidade do concelho de Ourique em que se procedeu ao levantamento das características ambientais, económicas e sociais do concelho e à análise FOFA (Forças, Oportunidades, Fraquezas e Ameaças) que serviu de base à identificação das áreas estratégicas a adoptar no Plano de Acção, tendo como pressupostos:

- potenciar os pontos fortes;
- eliminar os pontos fracos;
- combater as ameaças;
- aproveitar as oportunidades.

A análise elaborada sobre o desenvolvimento de Ourique, quer do ponto de vista da situação de referência, quer do ponto de vista prospectivo, apontou algumas pistas de reflexão estratégica, correspondendo a outras tantas hipóteses de trabalho.

Tendo por base os diferentes Planos Nacionais e Regionais directamente relacionados com Ourique, a informação que sustenta a caracterização do município, as entrevistas a actores-chave e aos Presidentes de Juntas de Freguesia, foram propostas **seis áreas estratégicas essenciais** onde deverá assentar toda a estratégia de desenvolvimento recomendável para Ourique:

- **Energias Alternativas;**
- **Identidade Cultural;**
- **Turismo;**
- **Produtos Tradicionais e de Agricultura Biológica;**
- **Formação Profissional;**
- **Localização Geográfica.**



Esta proposta foi apresentada, analisada e discutida no Fórum Participativo de Ourique, tendo sido aceite por todos os intervenientes.

Com a identificação das principais áreas estratégicas para o concelho de Ourique, o processo de A21L inicia uma etapa na qual será efectuada uma caracterização de cada uma das áreas estratégicas identificadas, que resultará na selecção de um conjunto de acções concretas, para cada uma das áreas estratégicas identificadas, que visem o desenvolvimento sustentável. Posteriormente, e para cada acção identificada, proceder-se-á à reunião e sistematização da informação necessária para a implementação das acções.

O presente documento constitui o relatório de “Caracterização da área estratégica – Produtos Tradicionais e de Agricultura Biológica”. Este relatório foi executado pela EGA – Environmental Governance Advisors, Lda. – em colaboração com AJS&A Consultores em Planeamento, Marketing e Turismo, Lda.

O presente documento é constituído por seis capítulos. No Capítulo 2 é efectuado o enquadramento e é apresentada a importância da área estratégica em análise. No Capítulo 3 procede-se à caracterização da área estratégica, com base numa análise bibliográfica e estatística e na elaboração de entrevistas a actores-chave. No Capítulo 4 encontra-se a análise FOFA efectuada para a área estratégica em análise. No Capítulo 5 apresenta-se a proposta de visão e os objectivos estratégicos. Por último, no Capítulo 6 apresentam-se sumariamente as principais conclusões.

ENQUADRAMENTO E IMPORTÂNCIA DA ÁREA ESTRATÉGICA

2





2. ENQUADRAMENTO E IMPORTÂNCIA DA ÁREA ESTRATÉGICA

Ourique é um concelho onde os espaços rurais aliados aos recursos naturais têm muita expressão. É, portanto, intuitivo perceber a importância dos produtos decorrentes do trabalho da população ouriquense com a sua terra e com o que dela conseguem extrair. Daqui decorre a importância que os produtos tradicionais têm na economia do concelho e que, se potenciados, poderão fazer pela dinamização económica e social de Ourique.

Alguns dos principais produtos tradicionais com uma economia estabelecida no concelho derivam do sector agro-pecuário. Este sector, em Ourique, encontra-se fortemente dependente da evolução de condicionamentos externos relacionados com a liberalização crescente dos mercados, a dinâmica de alargamento da União Europeia e a consequente reforma da Política Agrícola Comum. A importância dos auxílios financeiros comunitários, indispensáveis à manutenção dos rendimentos e do bem-estar dos produtores, são disso testemunha. Neste contexto, importa encontrar alternativas às tradicionais culturas de sequeiro, com especial realce para os cereais e as oleaginosas (sendo de prever a libertação de terras para o incremento da pecuária extensiva).

Nesta dinâmica evolutiva, considera-se que existem oportunidades, fundamentalmente, em dois grupos distintos de actividades económicas. Nas actividades que designaremos por “tradicionais / consolidadas e dinamizáveis” e nas actividades “consolidáveis e/ou emergentes”. No primeiro, integram-se: a Cortiça; as Carnes, os Presuntos, Enchidos e Salsicharia; e os Queijos. No segundo, integram-se as actividades nicho (Produtos Biológicos, Mel, Medronho).

Qualquer destes produtos pode ser enquadrado na Agricultura Biológica, sistema agrícola que procura respeitar os ciclos de vida naturais, baseando-se numa série de objectivos e princípios, assim como em práticas comuns desenvolvidas para minimizar o impacto humano sobre o ambiente (http://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/what-organic_pt).



A área estratégica dos Produtos Tradicionais e de Agricultura Biológica cruza-se com outras áreas estratégicas definidas para potenciar o desenvolvimento do concelho de Ourique.

No caso das **Energias Alternativas**, refira-se que a vertente de aproveitamento de biomassa pode beneficiar da exploração e incremento de alguns dos produtos tradicionais/ emergentes, uma vez que estes dependem da exploração agrícola, silvícola e pecuária, que gera resíduos utilizáveis para aquele tipo de aproveitamento energético.

Por outro lado, os produtos tradicionais são reflexo de uma cultura, neste caso, muito rural, de um concelho, reflectindo a sua **Identidade Cultural**. Potenciar estes recursos, bem como recursos emergentes, à luz de uma marca única – Marca Ourique, é sem dúvida um passo determinante para a afirmação da identidade de Ourique.

A criação daquela marca e a afirmação daquela identidade cultural promoverão, sem dúvida, a visibilidade do concelho para o exterior, constituindo um atractivo para os turistas e, dessa forma, potenciar a área estratégica do **Turismo**.

A **Formação Profissional** vocacionada para os produtos tradicionais locais pode contribuir com o conhecimento do *saber fazer* tradicional para as camadas mais jovens, bem como das melhores técnicas disponíveis de produção, aumentando potencialmente tanto a rentabilidade como o volume de produção, e conseguindo manter o carácter artesanal, característico destes produtos. Por outro lado, esta área poderá beneficiar com a formação, no sentido em que dá resposta à necessidade de diversificação de aplicações e usos dos produtos tradicionais que incrementam a competitividade e atractividade destes face a outros produtos.

A boa **Localização** do concelho de Ourique, com fáceis acessos para quem vem de Lisboa e do Algarve, permite a vinda do turista ao concelho, que tem contacto e consome os produtos tradicionais e emergentes do concelho. Por outro lado, as boas acessibilidades permitem uma mais fácil exportação do produto. A localização geográfica é ainda factor determinante para aqueles produtos que são certificados, uma vez que a sua área de produção ou transformação está ligada à qualidade e à genuinidade do produto (caso do



Presunto e Paleta de Santana da Serra, que só se pode transformar nas freguesias do concelho de Ourique).

Entidade Promotora:



Entidade Executora:



Co-Financiamento:



CARACTERIZAÇÃO

3





3. CARACTERIZAÇÃO

3.1. Produtos Tradicionais existentes no mercado

Os produtos tradicionais tais como a cortiça, o queijo de cabra, a doçaria, o porco alentejano, o borrego e o cabrito já estão identificados com qualidade e nichos de mercado exigentes.

De facto, nos enchidos e nos queijos encontram-se no concelho de Ourique empresas a laborar com processos industriais, nomeadamente a Montaraz em Garvão, com 18 trabalhadores, e Abelhinha em Santa Luzia, com 7 trabalhadores, ambas dedicadas aos Enchidos. A Queijaria da Chada, na Chada Nova, com 4 trabalhadores, orienta a sua actividade para o queijo de cabra. Há ainda produtores individuais de queijo de cabra não legalizados. A exploração da cortiça faz-se essencialmente ao nível da tiragem e comercialização. O comércio de bolos/ doçaria é ainda uma actividade também consolidada no concelho, com duas empresas de fabrico tradicional constituídas – a Pastelaria Dias e Rosário, em Ourique, com 4 trabalhadores, e a Alentejanita, na Funcheira, empregando 7 trabalhadores.

3.1.1. Carnes e Enchidos

Segundo o Gabinete de Planeamento e Política Agro-alimentar do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, alguns dos Produtos de Qualidade em Portugal são desenvolvidos no concelho de Ourique (<http://www.gppaa.min-agricultura.pt/valor/pqual/?reg=0212>). São desta forma listados, no sector das carnes e enchidos, os seguintes:

- Borrego do Baixo Alentejo IGP – Indicação Geográfica Protegida;
- Carnalentejana DOP – Denominação de Origem Protegida (carne de bovino de raça alentejana);
- Carne de porco Alentejano DOP;
- Carne Mertolenga DOP;
- Presunto e Paleta de Santana da Serra IGP;
- Presunto e Paleta do Alentejo DOP.



Para o consumidor cada vez mais exigente, este tipo de produtos, baseados numa produção de excelência e ligada à origem, pode ser o factor qualidade que determina a sua escolha no mercado. Apresentam-se assim as exigências de produção associadas a alguns destes produtos.

Carnalentejana

Entende-se por CARNALENTEJANA as carcaças, peças e preparados obtidos a partir de animais da raça Alentejana, inscritos no Livro Genealógico da Raça Bovina Alentejana.

Só podem beneficiar do uso da Denominação de Origem os produtores que sejam expressamente autorizados pelo Agrupamento de Produtores CARNALENTEJANA, S.A., Agrupamento de Produtores de Bovinos da Raça Alentejana, se comprometam a respeitar todas as disposições do caderno de especificações e se submetam ao controlo a realizar pelo Organismo Privado de Controlo – OPC, CERTIALENTEJO - Certificação de Produtos Agrícolas, Lda.

A *Área Geográfica de Produção* (nascimento, cria e cria, de abate dos animais, obtenção de carcaças, hemi-carcaças, quartos de carcaças, de desmancha e de fatiagem para obtenção de certas peças em produtos picados e transformados e de acondicionamento das peças e dos produtos picados e transformados) está circunscrita aos Distritos de Beja, Évora e Portalegre e a alguns concelhos dos Distritos de Castelo Branco, Santarém e Setúbal. O concelho de Ourique está assim abrangido na área geográfica de produção da carnalentejana.

Carne de Porco Alentejano

O porco alentejano (*Sus ibericus* de Sanson, 1901) é uma das espécies pecuárias autóctones existentes no Alentejo, e a única raça suína autóctone portuguesa, cujo habitat natural é o montado, o qual faz parte do sistema agro-silvo-pastoril da Região Alentejana. A exploração do Porco de Raça Alentejana constitui um modelo de produção pecuário sustentado que contribui para o equilíbrio do ecossistema agro-silvo-



pastoril montado, permitindo ainda salvaguardar a genuinidade de recursos importantes numa região desfavorecida e de um modelo de agricultura extensivo. É uma raça com características únicas, descendente do *Sus scrofa mediterraneus* e modelado pelos imperativos ambientais, caracteriza-se fundamentalmente por ser um animal de regime de exploração extensivo com um largo ciclo de produção, aproveitando recursos naturais e sub-produtos do campo, na sua maioria sem outra possibilidade de aproveitamento. A sua principal qualidade é a rusticidade, caracterizada pela resistência à deficiente alimentação, às caminhadas sobre um piso duro e à adaptação às condições climáticas extremas (altas temperaturas no Verão e Invernos rigorosos), aproveitando de forma única os recursos naturais que lhe permitem suportar as condições extremamente adversas. Actualmente há um aumento da produção de porco alentejano para satisfazer uma procura crescente dos seus produtos (carne e produtos diferenciados), contudo o montado e a sua produção de bolota/lande é um elemento diferencial e limitante (PDI Ourique).

A Carne de Porco Alentejano é Denominação de Origem Protegida (DOP) (www.min-agricultura.pt). Entende-se por CARNE DE PORCO ALENTEJANO a carne obtida por desmancha de carcaças de porcos de raça Alentejana abatidos entre os 8 e os 14 meses, inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos - secção raça Alentejana, ou no Livro de Nascimentos, sendo portanto filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico ou no Registo Zootécnico da raça, nascidos, criados e abatidos nas condições constantes do caderno de especificações.

Só podem beneficiar do uso da Denominação de Origem os produtores que sejam expressamente autorizados pelo Agrupamento de Produtores ACPA - Associação de Criadores de Porco Alentejano, se comprometam a respeitar todas as disposições do caderno de especificações e se submetam ao controlo a realizar pelo Organismo Privado de Controlo – OPC, AGRICERT - Certificação de Produtos Alimentares, Ld.^a



A *Área Geográfica de Produção* (nascimento, cria e abate dos animais) está circunscrita a alguns concelhos, incluindo o concelho de Ourique. Acresce que a Associação de Criadores de Porco Alentejano situa-se também aqui.

Segundo a ANCPA (Associação Nacional dos Criadores do Porco Alentejano (www.ancpa.pt), vários são os autores que referenciam a grande importância que este animal atingiu como suporte da alimentação humana, no nosso país, quer como fornecedor de carne para consumo em fresco, quer como fornecedor de matéria-prima para a elaboração de enchidos que mediante vários processos de conservação garantiam o seu consumo durante todo o ano.

Nos finais da década de cinquenta, assistiu-se ao declínio da montanheira e à diminuição do número de porcos, que quase provocou o desaparecimento de algumas estirpes. Para explicar este declínio surgem-nos alguns factores de ordem social, económica, política e sanitária. As alterações dos hábitos alimentares, exigindo carne com menos gordura, a propaganda em detrimento das gorduras de origem animal e o emprego crescente de gorduras vegetais provocam um decréscimo nas matanças e consequentemente o cruzamento incontrolado com outras raças por parte dos criadores. O êxodo rural no início dos anos sessenta levou a um aumento de salários que tornou de alguma forma inviável a manutenção dos montados nos moldes tradicionais. Conjuntamente com a quebra dos preços dos produtos florestais e a crescente mecanização, ditou-se a regressão dos montados de azinho e, consequentemente a suinicultura em regime extensivo. A inversão das práticas agrícolas para sistemas de exploração alternativos com o recurso a raças de maiores rendimentos, bem como a introdução de novas variedades de trigo e outros cereais bastante mais produtivos, tornaram-se também num factor desfavorável. Surge também nesta altura um importante surto de Peste Suína Africana que contribuiu ainda mais para o seu desaparecimento. É a partir da década de oitenta que, com o desaparecimento do foco da Peste Suína Africana, e com o facto de a dieta Mediterrânea ser por muitos autores considerada de novo



saudável, que começa a surgir um novo interesse nos seus produtos e na preservação e melhoramento da raça.

Presunto e Paleta de Santana da Serra

Entende-se por PRESUNTO e PALETA de SANTANA da SERRA os pernis e pás provenientes de porcos de raça Alentejana (exceptuando reprodutores), com regras particulares de manejo, abatidos entre os 12 e os 24 meses de idade, inscritos no Livro Genealógico Português de Suínos, secção «Raça Alentejana» e que passam por fases de salga, pós salga, secagem/maturação, envelhecimento, corte e acondicionamento com condições particulares e bem definidas (www.min-agricultura.pt).

Elementos Diferenciadores - sendo inegavelmente membros da grande família dos Presuntos e Paletas do Alentejo, os "Presuntos e Paletas de Santana da Serra" apresentam um corte mais arredondado, são mais escuros ao corte, têm uma textura menos tenra e menos suculenta, um sabor menos delicado e menos picante e um aroma menos suave e delicado.

O corte do Presunto ou da Paleta pode ser efectuado por retalhistas e restauradores fora da região de transformação, desde que seja efectuada à vista do consumidor e que este possa verificar a presença da marca de origem no Presunto ou na Paleta de Santana da Serra (www.min-agricultura.pt).

Rotulagem - deve cumprir os requisitos da legislação em vigor, além de legislação aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré embalados, devendo constar as menções "Presunto de Santana da Serra - IG" ou "Paleta de Santana da Serra - IG" como produtos de Indicação Geográfica Protegida, a marca de certificação, na qual figuram obrigatoriamente o nome do produto, a respectiva menção, o nome do Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC) e o n.º de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto). O logótipo comunitário só pode ser utilizado após aprovação e registo comunitário.



No couro do "Presunto do Alentejo e da Paleta do Alentejo" é gravada a fogo a seguinte gravura, emblemática da Ordem de Santiago:



Figura 1: Emblema da Ordem de Santiago gravada a fogo no couro do "Presunto do Alentejo e da Paleta do Alentejo".

O uso da Indicação Geográfica «**Presunto de Santana da Serra - IG**» e «**Paleta de Santana da Serra - IG**» obriga a que a carne seja produzida de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, a identificação dos animais, o saneamento e a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e pelas regras particulares de abate, desmancha e obtenção de pernis e pás de porco Alentejano e pelo saber fazer das populações associado aos métodos locais, leais e constantes de transformação, corte e acondicionamento.

Só podem beneficiar do uso da Denominação de Origem, os produtores que sejam expressamente autorizados pelo Agrupamento de Produtores - ACPA - Associação de Criadores de Porco Alentejano, se comprometam a respeitar todas as disposições do caderno de especificações e se



submetam ao controlo a realizar pelo Organismo Privado de Controlo – OPC, AGRICERT - Certificação de Produtos Alimentares, Ld.^a.

*A área geográfica de produção das matérias-primas (nascimento, cria e recria dos animais, de abate, desmancha e obtenção de pernis e mãos) fica naturalmente circunscrita pela distribuição do montado alentejano, pela existência de explorações que podem, em consequência, praticar o regime de montanha, pelas regras particulares de abate, desmancha e obtenção de pernis e pás de porco alentejano. Compõem esta área geográfica uma série de concelhos onde se inclui o Concelho de Ourique. No entanto, a área geográfica de transformação (produção, corte, fatiagem e acondicionamento) fica naturalmente condicionada às condições microclimáticas das Freguesias de montanha que se destacam na planície Alentejana e que geram modos de produção locais, leais e constantes diferenciados e produtos com características organolépticas também diferenciadas. Compõem esta área geográfica **apenas as Freguesias de Conceição, Garvão, Ourique, Panóias, Santana da Serra e Santa Luzia do Concelho de Ourique.***

Bovino Garvonês

Embora não tenha certificação por IGP ou DOP, o Bovino Garvonês tem uma ligação clara a Garvão, uma das freguesias do concelho de Ourique. A raça Bovina Garvonesa (ou Chamusca) é considerada, por alguns autores, uma forma de transição entre a raça Alentejana e a raça Algarvia. Em tempos, estes animais estavam dispersos pelos concelhos de Santiago do Cacém, Odemira, Ourique e Castro Verde. O seu nome deriva da Feira de Garvão (Ourique), local onde habitualmente era transaccionado. Em 1994, altura em que o Bovino Garvonês se encontrava em vias de extinção, o Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina (PNSACV), delegação do ICN, elaborou o “Projecto de Recuperação e Manutenção do Bovino Garvonês” com o objectivo de contribuir não só para a conservação de um património genético único, mas também com a intenção de manter e melhorar os sistemas agrícolas extensivos e semi-intensivos.



Este projecto iniciou-se com a realização do levantamento de animais ainda existentes, o que levou à instituição do Registo Zootécnico da Variedade Bovina Garvonesa (ou Chamusca). A partir do ano 2000, este registo passou a ser gerido pela Associação de Agricultores do Campo Branco (AACB), também a partir desse ano reconhecida como raça autóctone elegível nas Medidas Agro-Ambientais, como raça particularmente ameaçada. São animais que constituem uma das raças rústicas de bovinos, capazes de resistirem aos piores tratamentos e intempéries, vivendo de alimentos de baixo teor nutritivo. As fêmeas caracterizam-se por serem de cor castanha-avermelhada, de dorso mais claro e chanfro, cernelha e extremidades dos membros pretos. Os machos distinguem-se pela cor preta dominante e pelo dorso mais claro e avermelhado. Em 2004, o Registo Zootécnico desta raça bovina contava apenas com seis explorações criando em linha pura (PDI Ourique).

3.1.2. Queijos

Os queijos representam igualmente um produto tradicional no concelho de Ourique. Há, como referido, uma queijaria de queijo de cabra. No entanto refira-se também o famoso Queijo de Serpa como um produto a poder ser produzido em Ourique uma vez que, segundo o Gabinete de Planeamento e Política Agro-alimentar do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, é também um produto com Denominação de Origem Protegida (DOP) que pode ser produzido em Ourique:

Queijo Serpa

Os países mediterrâneos – Portugal em particular – caracterizam-se pela existência de vários tipos de queijos artesanais produzidos a partir de leite de ovelha cru, que representam um papel muito importante na actividade rural e na economia local. A popularidade destes queijos tem aumentado nos últimos anos, principalmente o Serra da Estrela, Serpa, Azeitão e Castelo Branco, devido às características de textura e “flavour” únicas, tendo-se assistido em Portugal e noutros países ao aumento da



procura por parte do consumidor e uma intensificação na sua produção (Alvarenga, 2008).

Estes queijos apresentam uma pasta macia, fácil de barrar e, recentemente, têm surgido alguns estudos no sentido de fixar a tecnologia artesanal e compará-la com uma tecnologia ligeiramente mecanizada, onde se podem destacar trabalhos elaborados no âmbito da tecnologia do queijo Serpa e do queijo Serra da Estrela (Alvarenga, 2008).

Nas regiões mediterrânicas, os rebanhos de ovelha são abundantes e extensamente distribuídos. Alguns queijos Portugueses, Espanhóis, Franceses e Italianos são obtidos a partir da coagulação de leite cru de ovelha com extractos aquosos da flor de algumas espécies de cardos do género *Cynara* L. A espécie *Cynara cardunculus* L. cresce espontaneamente em terrenos marginais das zonas do mediterrâneo ocidental, Sudoeste de Portugal, ilhas Canárias e Madeira e é uma das mais usadas na produção de alguns queijos Portugueses com DOP, por exemplo, Serpa, Serra da Estrela e de Azeitão, bem como de alguns queijos Espanhóis, dos quais se destaca Los Pedroches, La Serena e Torta del Casar (Alvarenga, 2008).

O Queijo Serpa é um queijo curado de pasta semimole, amanteigada, com poucos ou nenhuns olhos, com pelo menos 30 dias de cura, obtida por esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite cru de ovelha estreme, por acção de uma infusão de cardo (*Cynara cardunculus* L.). É um queijo com Designação de Origem Protegida (DOP) e produzido no Baixo Alentejo, numa região bem demarcada e protegida com regulamento próprio (Decreto Regulamentar n.º 39/87 de 29 de Junho, que cria a Região Demarcada do Queijo Serpa). (*in* Pinheiro *et al.*, sem data; *in* Alvarenga, 2008).

Segundo aquele Decreto Regulamentar, “o queijo de Serpa é um desses produtos artesanais do nosso sector alimentar que interessa defender, incrementar e divulgar, sem esquecer ainda a importância que, do ponto de vista económico, este produto representa para uma região interior, como é o distrito de Beja.” Todas as freguesias do concelho de Ourique



pertencem à Área da Região Demarcada do Queijo Serpa (Anexo I do Decreto Regulamentar n.º 39/87).

3.1.3. Cortiça

A cortiça é um dos produtos característicos de Portugal no Mundo, já que o nosso país tem estado, desde sempre, ligado a esta actividade e tem sido, nas últimas décadas, o maior produtor e exportador mundial de cortiça (Pestana & Tinoco, 2009).

A cortiça é a casca do sobreiro (*Quercus suber*), uma árvore que cresce nas regiões mediterrânicas incluindo Portugal, de grande longevidade (média de 150-200 anos) e enorme capacidade de regeneração – a cortiça de um sobreiro pode ser extraída de nove em nove anos (dados da APCOR – Associação Portuguesa de Cortiça – www.realcork.org). A cortiça é assim um tecido vegetal com diversas propriedades: muito leve, impermeável a líquidos e a gases, elástica, compressível, isolante térmico e acústico, de combustão lenta e muito resistente ao atrito (www.realcork.org).

O sobreiro é uma espécie protegida pela legislação portuguesa (Decreto-Lei n.º 169/2001, de 25 de Maio, alterado pelo Decreto-Lei n.º 155/2004, de 30 de Junho) tanto pela sua importância ambiental como económica. De facto, a legislação refere que os sistemas de aproveitamento agro-silvopastoril desta espécie (e da azinheira) – os montados – *“incluem alguns dos biótopos mais importantes ocorrentes em Portugal continental em termos de conservação da natureza, desempenhando, pela sua adaptação às condições edafo-climáticas do Sul do País, uma importante função na conservação do solo, na regularização do ciclo hidrológico e na qualidade da água. Paralelamente, estas espécies representam um recurso renovável de extrema importância económica, a nível nacional e a nível local. A cortiça produzida e transformada pelo sobreiro, para além dos milhares de postos de trabalho que justifica, gera, anualmente, entre 100 e 150 milhões de contos de exportações, ultrapassando já os 3% do valor total das vendas de Portugal a outros países.”*



A indústria portuguesa da cortiça é formada por cerca de 430 empresas, empregando 10 mil trabalhadores, sendo a dimensão média das empresas de 15 trabalhadores (portanto é uma actividade essencialmente de pequenas empresas) (GPP/MADRP, 2010).

A indústria de cortiça abarca dois grandes sub-sectores de actividade: a rolha de cortiça (representa cerca de 70 por cento) e os materiais de construção e decoração (20 por cento), sendo estes os mais representativos. O sub-sector rolheiro tem sofrido fortes ameaças dos vedantes sintéticos (plástico, alumínio, vidro, etc.), o que provocou uma perda de quota de mercado nos últimos anos. É, pois urgente, recuperar alguma da quota perdida e fortalecer a posição nos mercados ainda fiéis à cortiça. O sub-sector dos materiais de construção e decoração é um sector em ascensão, mas com fortes concorrentes, como é o caso dos produtos de madeira e de materiais chineses (com visual semelhante à cortiça). É necessário reforçar a posição dos produtos de cortiça para pavimentos, revestimentos e isolamentos, e em mercados já cruciais, como é o caso da Alemanha/Benelux/Japão, trabalhar os mercados em crescimento como a Rússia/Estados Unidos/Canadá e explorar novos mercados como é o caso dos Emirados Árabes Unidos e China (GPP/MADRP, 2010).

Segundo o Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (GPP-DSEME, MADRP, 2006), as áreas de mercado mais representativas da cortiça são Alcácer do Sal, Avis, Évora, Grândola, Mora, Ponte de Sôr e Portalegre, na região do Alentejo, Península de Setúbal e Abrantes, no Ribatejo e Oeste, e Trás-os-Montes. No entanto, de acordo com os dados da Direcção Geral dos Recursos Florestais, o Alentejo é a região mais importante na produção de cortiça, com aproximadamente 70% da superfície nacional de sobreiro.

Desta forma, o concelho de Ourique encontra-se na região mais produtiva do país, mas não se parece constituir como área de mercado significativa. No entanto, 40,9% da floresta em Ourique é composta por sobreiro, o que torna óbvio o potencial que o concelho tem para entrar para a fileira da cortiça. É curioso notar a referência a Santana da Serra no Volume III da colecção *Leituras de Propriedade Industrial - A Utilização e a Valorização da Propriedade Industrial no Sector da Cortiça* (INPI, 2005) – aqui é referido que



“Em Santana da Serra, perto de Ourique, muitas mulheres criam objectos em cortiça decorativos e utilitários, retratando pedaços da sua história e conferindo um novo e adequado uso a um material tão rico e importante com é a cortiça”. De facto, a cortiça é a principal fonte de rendimento de Santana da Serra (in www.cm-ourique.pt).

3.2. Produtos potenciais

Os produtos emergentes tais como o mel, o medronho e o pão, por exemplo, devem ser sujeitos a uma estratégia de marketing de fundo; a agricultura biológica está ainda a dar os primeiros passos e deve ser incentivada, com uma estratégia autónoma. Podem constituir-se como produtos potenciais, segundo a Câmara Municipal de Ourique, as plantas aromáticas e medicinais, os cogumelos e a esteva.

O mel e o medronho (aguardente de medronho) são produtos que, embora já explorados, em particular na freguesia de Santa da Serra, têm uma comercialização ainda incipiente. Tal facto ocorre porque a sua produção é ainda muito ligada à produção de subsistência, havendo uma série de produtores individuais que não estarão legalizados, criando assim uma economia paralela a partir do fabrico artesanal.

De referir que a Câmara Municipal de Ourique é parceira no projecto “Valorização dos Recursos Silvestres do Mediterrâneo”, liderado pelo Município de Almodôvar e aprovado no âmbito do QREN 2007-2013, INAlentejo Programa PROVERE. Este projecto pretende valorizar os recursos endógenos (medronho, cogumelos, plantas aromáticas, ervas silvestres) associando-os a novas metodologias de produção, de forma a alterar a imagem de fraca produtividade que se encontra relacionada à região do Baixo Alentejo e da Serra Algarvia – Almodôvar, Ourique, Mértola, Barrancos, Loulé, São Brás de Alportel e Silves. A estratégia centra-se na criação de um Centro de Excelência para a Valorização dos Recursos Silvestres, que apostará na investigação aplicada e na transferência de conhecimentos entre a comunidade científica e os produtores.



3.2.1. Mel

O Mel é um dos paladares da serra de Santana, sendo promovido anualmente na Feira dos Sabores da Serra (www.cm-ourique.pt). No entanto, considera-se ser este um produto ainda emergente uma vez que a sua comercialização não tem grande expressão. Porém, é um produto potencialmente explorável, uma vez que a influência do clima mediterrânico na região alentejana determina a presença comum de esteva (*Cistus ladanifer*) que fornece o pólen necessário à criação de abelha (*Apis mellifera*), e do rosmaninho (*Lavandula stoechas*) que determina elevadas produções de néctar (Maia *et al.*, 2005). De facto, tal produto pode constituir-se como actividade nicho de mercado, com razoável interesse económico para Ourique, tanto mais que as procuras são crescentes e fidelizadas e, assim sendo, abrem-se novas janelas de oportunidade para o aproveitamento dos recursos endógenos e para a diversificação e sustentação da base económica Ouriquense.

Pelas suas propriedades, o mel é reconhecidamente um dos produtos cujo consumo é mais recomendável para uma “vida saudável”. O espectro de aplicações é por isso alargado, indo da medicina à gastronomia. Ourique apresenta boas condições para o desenvolvimento da produção de mel, actividade que, apesar de secundária, pode ter, localmente, razoável importância para o aumento de rendimentos familiares. Por outro lado, é robustecedora do espectro de produtos regionais de qualidade, contribuindo também assim para a visibilidade externa do concelho.

Actualmente, a tradição alentejana de criar áreas próprias para a actividade apícola (na Idade Média, e concretamente em Serpa), conjuntamente com as características próprias da flora e clima, levaram à criação da Denominação de Origem Controlada (DOC) do Mel do Alentejo (Maia *et al.*, 2005). No entanto, o concelho de Ourique não se encontra na área geográfica da produção deste mel.

No Quadro 1 mostra-se a variação do n.º de colmeias (2002-2008) e de produtores apícolas (2000-2008) em Portugal continental, tornando-se clara a tendência crescente da produção de mel.



Quadro 1 - Variação do n.º de colmeias (2002-2008) e de produtores apícolas (2000-2008) em Portugal continental (<http://www.gpp.pt/Biologica/>).

Espécies	Efectivos							Produtores				
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2004	2005	2006	2007	2008
			nº					nº				
Apicultura (nº de colmeias)	130	248	738	1 439	1 499	3 608	6.122	10	19	19	40	47

3.2.2. Medronho

Juntamente com o Mel, o Medronho, fruto do medronheiro, planta que abunda nos outeiros e vales de Santana da Serra, constitui-se como um dos paladares da Serra de Santana, sendo a sua aguardente fabricada artesanalmente por alguns alambiques (www.cm-ourique.pt). Para além da aguardente medronheira (por fermentação do fruto e destilação), o arbusto é ainda aproveitado pelas populações como pasto para os rebanhos e como produtor de combustível, lenha e carvão (www.drapc.min-agricultura.pt), e o fruto é aproveitado também como fonte alimentar (é comestível antes da fermentação), medicinal (anti-séptico, antinefrítico) e ornamental (jardinagem) (www.cienciaviva.pt).

A legislação portuguesa comporta um diploma que define e caracteriza a aguardente de medronho e estabelece as regras relativas ao seu acondicionamento e rotulagem (Decreto-Lei n.º 238/2000, de 26 de Setembro). Segundo o mesmo, o medronheiro tem *“um habitat serrano próprio no nosso país, cujo cultivo pode combater a desertificação das serranias medronheiras tradicionais, revelando-se um bom complemento da produção agrícola”*. Acresce que a aguardente de medronho é uma bebida de qualidade tipicamente portuguesa e que a *“sua genuinidade tem de ser protegida, pelo que importa estabelecer parâmetros necessários à sua caracterização”*.

O medronheiro (*Arbutus unedo*) é um arbusto sempreverde que só raramente atinge o porte arbóreo mediano. No Distrito de Beja, o medronheiro forma povoamentos dispersos, em sub-bosque de matas (sobreirais e carvalhais); no concelho de Ourique, apresenta-se fundamentalmente nas freguesias de Santana da Serra e Garvão (Pedro, 1994).



3.2.3. Pão

Os fornos de pão, feitos de pedra, encostados às casas, são também elementos da paisagem do concelho associados ao produto “pão alentejano”. Em Ourique, a feitura do pão alentejano é ainda hoje divulgada em eventos culturais. Por exemplo, em 2010 realizou-se em Conceição a V Semana Cultural onde se deu destaque ao “Ciclo do Pão”, com a confecção tradicional do pão alentejano no forno comunitário, mais conhecido por *forno da poia*, onde antigamente alguém cozia o pão para todo o povo, e com destaque para o método de “*molhar o pão no azeite*”, aquilo a que se chamava “*tiborna*” (Câmara Municipal de Ourique, 2010). A importância deste produto tem vindo a ser percepcionada; a Confraria Gastronómica do Alentejo, em Novembro de 2010, noticia estar a desenvolver um projecto para a certificação do pão tradicional da região, como forma de preservar a sua tipicidade e notoriedade (www.confagri.pt).

3.2.4. Plantas aromáticas e medicinais

No ambiente urbano, as plantas são, primariamente, identificadas como elementos estéticos e só depois conhecidas como recurso alimentar, fonte de matérias-primas, habitat para a vida animal selvagem ou como recurso genético. Ao contrário, no ambiente rural, as plantas configuram a paisagem e são parte integrante da sociedade humana (Posey, 1984 *in* Carvalho, 2006). No entanto, nas áreas rurais tem-se vindo a assistir ao desaparecimento de cultivares regionais e ao abandono da gestão dos recursos alimentares espontâneos, à medida que se uniformizam as práticas agrícolas, seguindo-se modelos de exploração intensiva do solo. A perda de cultivares regionais e do conhecimento tradicional é, no presente, um dos mais graves aspectos do abandono dos campos europeus (Carvalho, 2006).

O conceito de plantas aromáticas e medicinais (PAM) está bastante ligado ao conceito de etnobotânica, uma ciência que estuda o uso das plantas dentro de um determinado contexto cultural. Por exemplo, no Alentejo a manufactura de objectos materiais está intimamente ligada à exploração de plantas espontâneas ou subespontâneas como sejam os juncos (*Juncus* sp.) ou as canas (*Arundo donax* L.) (Carvalho, 2006).



As plantas que se podem constituir como PAM são inúmeras. Num estudo sobre etnobotânica no concelho de Beja (Carvalho, 2006; o primeiro estudo etnobotânico realizado na região e o segundo realizado em Portugal), determinaram-se as plantas com maior valor social para aquele concelho: coentros (*Coriandrum sativum*), usado como aditivo alimentar e para o sistema circulatório; cardo-do-coalho (*Cynara cardunculus*), utilizado para coalhar o leite cru nas queijarias; poejo (*Mentha pulegium*) que se adiciona à açorda alentejana, a partir do qual se produzem licores, ou que serve de padrão para aferir se as colheitas serão boas, ou mesmo para afastar as pulgas dos animais; oliveira (*Olea europaea*), cujos ramos permitem criar paus para varejar as próprias oliveiras, cujas raízes permitiam manufacturar colheres de pau, cujo fruto foi já um alimento básico, de cujo óleo – azeite – muito se aproveitou para iluminação, para lubrificar portas e fechaduras, ou para untar o cabelo; azinheira (*Quercus rotundifolia*), cujo fruto – bolota – foi já alimento humano e é hoje alimento para o porco alentejano, ou cujas cinzas da lenha eram usadas para branquear a roupa, cuja madeira permitia fabricar fiskas, piões, arados, cangas de bois; sobreiro (*Quercus suber*), cuja cortiça era transformada em colheres para beber água fora de casa (“cucharros”), em brinquedos, em cortiços para alojar as abelhas, ou para fazer pequenos bancos (“tropeças”); trigo-mole (*Triticum aestivum*) e trigo-duro (*Triticum turgidum*), cuja farinha é ingrediente para pão e bolos tradicionais, ou utilizando os colmos de trigo (fardos de palha) para alimentar e para deitar os animais, os caules (palha) para encher colchões, ou uso dos seus frutos como engodo para atrair os ratos às ratoeiras, os caules para manufacturar instrumentos (cornetas), o farelo para lavar pratos, constituinte da espiga do Dia da Espiga (da Quinta-feira da ascensão) para simbolizar o pão, ou usado em rituais que permitiam às raparigas saber se o casamento era certo; e videira (*Vitis vinifera*) para fabricar vinho e vinagre de vinho, sendo as folhas também constituintes da já referida espiga simbolizando o vinho, e tendo igualmente usos medicinais como o combate ao reumatismo (emplastro de folhas de videira), como coadjuvante de estados infecciosos (a aguardente) ou como anódino contra as dores de dentes (vinagre de vinho com sal adicionado). A oliveira, o zambujeiro (*Olea europaea* var. *sylvestris*) e o alecrim (*Rosmarinus officinalis*) foram as espécies cujos usos são mais



numerosos e ecléticos. As mulheres consistiram nos maiores guardiões do grande número de informações etnobotânicas que, provavelmente, se perderão a curto e a médio prazo.

No Quadro 2 mostra-se a variação da área ocupada pela exploração de plantas aromáticas (em modo de produção biológico) (1994-2008) e do n.º de produtores (2004-2008) em Portugal continental.

Quadro 2 - Variação da área ocupada pela exploração de plantas aromáticas (em modo de produção biológico) (1994-2008) e do n.º de produtores (2004-2008) em Portugal continental (<http://www.gpp.pt/Biologica/>).

Área ha							
1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
23	23	109	335	314	317	18	25
2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
51	68	230	242	84	75	593	—

Produtores				
2004	2005	2006	2007	2008
27	37	51	54	51

3.2.5. Cogumelos

A colheita de cogumelos e túberas é uma actividade a que muitos alentejanos (e não só) se dedicam. Para muitos essa é uma prática secular de complemento da dieta, como é ir aos cardos, às beldroegas, aos agriões, aos espargos, aos catacuzes, ao poejo (<http://home.uevora.pt/~oliveira/Genetica/Varia.htm>). Esta é assim uma actividade tradicional mas que ainda está a dar os primeiros passos no caminho de se tornar uma actividade económica sustentável.

Os factores que têm impedido um desenvolvimento económico estruturado desta actividade são diversos. Por um lado, os perigos associados à colheita de cogumelos faz com que em Portugal a procura, em comparação com a de outros países, e a variedade de espécies em que se confia, sejam muito limitadas; quem vai colher cogumelos tem em geral conhecimento suficiente



para evitar confusões desastrosas, ou evitar espécimes que possam estar em mau estado (<http://home.uevora.pt/~oliveira/Genetica/Varia.htm>). Por outro lado, os fungos podem provocar enormes devastações, bastando referir que cerca de 30 a 40% das culturas agrícolas anuais do planeta são destruídas por fungos (Carvalho, 2005). Existe ainda uma falta de enquadramento legal da actividade no nosso país (<http://home.uevora.pt/~oliveira/Genetica/Varia.htm>; Carvalho, 2005).

A ausência de legislação levou a situações como a de procura externa intensa de cogumelos em Portugal, que incrementou fortemente na última década, tendo origem principalmente em Itália, Espanha e França (Carvalho, 2005). Esta actividade, não regulada, faz com que os cogumelos silvestres sejam uma das poucas exportações de produtos da terra com algum significado económico (<http://home.uevora.pt/~oliveira/Genetica/Varia.htm>). A procura estrangeira no nosso país é elevada por duas razões: pelo facto de em Portugal não existirem as regulamentações que existem noutros países para a recolha de cogumelos, e porque a poluição daqueles países restringe a qualidade dos seus fungos, uma vez que estas espécies acumulam metais que os tornam impróprios para consumo (<http://home.uevora.pt/~oliveira/Genetica/Varia.htm>).

A ausência de legislação significa também ausência de protecção destas espécies. De facto, a apanha de cogumelos é feita sem regras, e o lucro fácil leva muita gente a revirar o solo de bosques e montes, hipotecando assim a reprodução futura de algumas espécies (Carvalho, 2005). Isto porque muitas espécies de cogumelos estão apenas presentes em florestas, devido ao benefício mútuo para árvore e fungo – os fungos extraem os nutrientes da seiva das árvores, enquanto as árvores protegem-se de parasitas podendo expandir as suas raízes até onde o fungo também se expandir (<http://home.uevora.pt/~oliveira/Genetica/Varia.htm>). Revolver o solo significa destruir esta estrutura de mutualismo. Desta forma, não é apenas a apanha não regulada de cogumelos que põe em causa a sustentabilidade destas espécies, mas também acções como foi a campanha do Trigo dos anos 60, que converteu extensas áreas do Sul do país em cultivos de cereais, destruindo extensas áreas por onde os cogumelos se estendiam, ou a substituição de espécies autóctones de árvores por eucaliptos (prática muito comum nos últimos anos),



o que destrói igualmente estas estruturas, uma vez que os fungos em Portugal não reconhecem os eucaliptos e logo não se associam aos mesmos (<http://home.uevora.pt/~oliveira/Genetica/Varia.htm>).

Assim, há cogumelos que surgem sobre o solo dos bosques de folhosas ou em associação com caducifólias tais como faias, bétulas e carvalhos; outros crescem, em geral, sobre o solo dos bosques ou florestas de coníferas, ou em associação com resinosas tais como pinheiros e epíceas, enquanto há ainda algumas espécies que surgem em matas mistas. Da mesma maneira, algumas espécies crescem directamente sobre as árvores vivas, em cepos, madeira cortada apodrecida, ou em troncos e ramos que por vezes se encontram no solo (Carvalho, 2005).

A utilidade dos cogumelos é múltipla, desde a já referida função ecológica, até às utilidades gastronómica e medicinal.

Gastronomia

Os cogumelos associados ao sobreiro e azinheira são dos mais apreciados (Carvalho, 2005). As espécies mais vulgarmente consumidas, inclusive no Alentejo, são as seguintes: *Amanita caesarea*, *Lepiota procera*, *Cantharellus cibarius*, *Craterellus cornucopioides*, *Tricholoma equestre*, *Boletus edulis*, *Boletus granulatus*, *Fistulina hepatica*, *Agaricus campestris*, *Lactarius deliciosus*. A título de exemplo, refira-se que a Amanita dos Césares (*Amanita caesarea*) é uma espécie comestível que se encontra nas matas de carvalhos e castanheiros, enquanto o Lactário delicioso (*Lactarius deliciosus*), também comestível, se encontra debaixo dos pinheiros em solo neutro ou calcário. A Corneta dos Mortos (*Craterellus cornucopioides*), tal como a Amanita dos Césares, também se instala sob folhosas, sobretudo carvalhos e faias, podendo ser conservada em seco (Carvalho, 2005).

Em termos comparativos, o valor nutritivo dos cogumelos pode ser comparável ao do leite e da carne, sendo significativamente mais nutritivo que a maioria dos legumes. Partilham ainda dos benefícios dos frutos e legumes por terem baixo teor de calorias (30 cal. por 100 g de matéria seca), não terem colesterol, e serem ricos em minerais essenciais (sódio, potássio,



fósforo) e vitaminas (vitaminas B1 e C, riboflavina, niacina e biotina) (Carvalho, 2005).

A importância dos cogumelos na alimentação é de tal forma que, actualmente, cerca de 1,5 milhões de toneladas de cogumelos comestíveis são produzidos comercialmente, por ano, em todo o mundo (Carvalho, 2005).

Uso medicinal

O documento mais antigo sobre os cogumelos como agente medicinal vem da Índia, 3000 anos antes de Cristo. Na China os efeitos benéficos de várias espécies de cogumelos foram compilados no "Shen Nong Ben Cao Jing" uma espécie de matéria médica escrita entre 200 AC e 200 DC (Carvalho, 2005).

Atribui-se aos cogumelos propriedades antivirais, antibióticas, anti-inflamatórias, hipoglicêmicas e anti-hipertensivas, porém o efeito mais interessante é o anti-tumoral (Carvalho, 2005).

3.2.6. Esteva

A esteva (*Cistus ladanifer*) é uma planta espontânea em Portugal que se colhe na Primavera, e sobejamente conhecida por constituir símbolo da Ovibeja, a maior feira de agricultura e actividades económicas do Alentejo.

Segundo o estudo já referido de Carvalho (2006), a esteva tem usos múltiplos como combustível, medicinal ou mesmo ambiental. Esses usos advêm das flores, dos frutos, dos ramos e das folhas.

Assim, as flores de esteva eram utilizadas da seguinte forma:

- Nas lareiras domésticas, para iniciar a combustão de outros materiais;
- Nos fornos tradicionais de cozer o pão;
- Colhidas secas e colocadas sobre os muros baixos para lhes aumentar a altura e, deste modo, impedir a passagem dos animais sobre os



mesmos. Quando são utilizadas com este propósito, as estevas são colocadas invertidas, ou seja, com a base do caule virada para cima.

Os frutos de esteva eram usados de diferentes modos:

- Misturados com água tépida quando caem, de forma a obter uma solução para enxaguar rendas e outros labores, antes de os engomar com um ferro quente. Após esta operação, o lábdano (a resina da esteva) fica retido nos objectos e permite que os mesmos mantenham uma forma rígida;
- Utilizados, pelas crianças, como piões.

Os ramos e as folhas secas das estevas eram utilizados como combustível para produzir o primeiro fumo com o qual se iniciava o período de fumeiro dos enchidos (linguiças e chouriços).

As folhas secas eram ainda utilizadas para o seguinte:

- Como um substituto do tabaco que, embora mais saudável, ocorria principalmente por ser mais barato, reflectindo as condições de pobreza então existentes;
- Como anódino contra as dores de dentes (folhas fervidas).

As folhas com lábdano são, por vezes, colocadas em redor dos *pulsos abertos* [sic], sob a forma de emplastro, para acelerar o processo de recuperação muscular.

Segundo o Projecto *Recursus*¹, a esteva pode ser utilizada para produzir óleos essenciais.

¹ O projecto *Recursus* resulta de uma parceria entre a EEA Grants (mecanismo financeiro do Espaço Económico Europeu), a Associação Barranquenha para o Desenvolvimento, a ADP Mértola, a T Terra, a Câmara Municipal de Barrancos e o IFDR, e pretende desenvolver estratégias para a exploração, comercialização e marketing dos recursos florestais não lenhosos.



3.3. O Uso do Solo vs. Produtos Tradicionais

Do relatório de Diagnóstico para a Sustentabilidade da Agenda 21 Local de Ourique determinam-se como principais usos do solo as áreas florestais, seguidas das áreas agrícolas e dos improdutivos (Figura 2).

Nas áreas florestais destaca-se a presença de azinheira e sobreiro (principalmente em Santana da Serra), seguidos de eucalipto. No entanto, segundo as entrevistas realizadas, é passada a ideia de que o montado, tanto de sobreiro como de azinho, encontra-se degradado, abandonado, existindo muitas árvores secas e mortas.

Nas áreas agrícolas destacam-se as áreas cerealíferas. De facto, as principais culturas temporárias são fundamentalmente os cereais de Outono/Inverno (trigo, aveia, cevada e tritcale), de forma mais ou menos extensiva consoante a fertilidade dos solos, em regime de sequeiro, representando 69% do total de terras aráveis, seguidos dos prados e culturas forrageiras (21%), das culturas industriais (7%), e das leguminosas secas (2%). Das culturas forrageiras destaca-se a aveia forrageira, que representa 81% do total. Regista-se ainda um aumento razoável na área de olival (cerca de 120 ha) e um crescimento na área ocupada por vinha e por árvores produtoras de frutos secos (PDI Ourique).

Muito sumariamente podemos dividir o concelho de Ourique em duas grandes partes, atendendo à sistematização agrícola (PDI Ourique):

- Zona do campo branco, de terras planas (na qual se insere a freguesia de Ourique), assim designadas pelo contraste marcante com as terras vermelhas dos concelhos limítrofes; engloba áreas dos concelhos de Almodôvar, Castro Verde, Ourique e parte de Aljustrel, sendo os sistemas dominantes de culturas arvenses de sequeiro de forma extensiva. De terrenos frios e encharcados, apresenta no entanto boas potencialidades de pastoreio e para a actividade agro-pecuária em regime extensivo.
- Zona da serra alentejana, de topografia mais ou menos acidentada e marcadamente contrastante com a peneplanície circundante, constituída por solos degradados pelas sucessivas campanhas cerealíferas que nos



últimos cinquenta anos têm condicionado o desenvolvimento da agricultura portuguesa.

Tendo em conta os produtos mencionados (carnes e enchidos, queijos, cortiça, mel e medronho, pão, plantas aromáticas e medicinais, cogumelos e esteva), é possível afirmar que o solo do concelho de Ourique pode ser favorável ao desenvolvimento de grande parte daqueles.

Assim, tem-se que o montado de sobro e azinho são especialmente importantes para a sustentabilidade da exploração das carnes e enchidos associadas ao porco alentejano, que tem na bolota da azinheira um dos seus principais alimentos. Também a exploração de cortiça e cogumelos tem ligação directa com o ecossistema de montado. Dada a predominância de sobreiro em Santana da Serra, esta freguesia pode ser o principal núcleo de investimento na exploração destes produtos, associado ao facto, no caso dos enchidos, do seu nome estar associado ao presunto e paleta de Santana da Serra.

No que diz respeito, em específico, ao porco alentejano e sua ligação com os montados, o *site* do Ministério da Agricultura refere, para o produto de denominação de origem protegida (DOP) carne de porco alentejano, o seguinte: *"Só são admitidos os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, verificando-se obrigatoriamente um regime de produção ao ar livre, com encabeçamento inferior a um animal adulto por ha de montado, com um mínimo de 20 sobreiros e ou azinheiras adultos por ha"* (www.min-agricultura.pt). A Associação Nacional dos Criadores de Porco Alentejano refere o seguinte: *"A elevada rusticidade da raça é fundamental para se conseguir um manejo alimentar extensivo. Em relação ao manejo destacam-se dois pontos fundamentais: a alimentação e a extensificação. A alimentação é baseada em cereais, proteaginosas e pastagens, ou então alimentos compostos controlados de elevada qualidade. A engorda e remate dos animais são efectuados em montanha onde comem exclusivamente bolotas e erva. Nas épocas em que não existe bolota a alimentação é baseada em cereais e/ou alimentos compostos controlados de elevada qualidade direccionados para favorecer o produto final após transformação (presuntos, enchidos ou carne). A extensificação permite o aproveitamento das pastagens*



naturais, restolhos e o acabamento em montanha, em que o animal depende praticamente dos recursos naturais. Por outro lado, o animal é obrigado a efectuar exercício, e o andamento permite uma melhor oxigenação dos músculos conferindo-lhes uma coloração mais viva, e também favorece a infiltração da gordura como referido anteriormente" (www.ancpa.pt).

Do referido é possível afirmar que as zonas agrícolas de Ourique, maioritariamente destinadas a produção cerealífera, são também importantes para a criação do porco alentejano. Além disso, este tipo de uso é também fundamental para a produção de pão alentejano.

As zonas serranas, destacando-se mais uma vez Santana da Serra, são preferenciais ao estabelecimento de medronheiro e, portanto, à produção de medronho. Esta espécie (*Arbutus unedo*) está não só muito presente em Santana da Serra mas também na freguesia de Garvão. De referir que, além do habitat serrano, o medronheiro desenvolve-se igualmente em sub-bosque de carvalhais, incluindo os sobreirais.

Os restantes produtos estão associados principalmente a matos e matagais, e terrenos incultos. Tanto os cardos (usados para o fabrico dos queijos), como a esteva e rosmaninho (espécies potencialmente interessantes *per se* como PAM mas também para a produção de mel) desenvolvem-se naquelas áreas.

De referir que, para a exploração de alguns dos produtos, há práticas de uso do solo particularmente nocivas. Para as PAM, tal acontece com as explorações intensivas do solo e a uniformização de práticas agrícolas. O porco alentejano, como já referido, está igualmente ligado a práticas extensivas de uso do solo. Os cogumelos, também como explicitado, não se desenvolvem em áreas com presença de eucalipto, a terceira espécie florestal mais abundante no concelho.

O Quadro 3 mostra a relação entre os produtos tradicionais e emergentes em estudo e os usos do solo preferenciais para a sua exploração.



Quadro 3 - Relação entre os produtos tradicionais e potencialmente emergentes do concelho de Ourique e os usos do solo preferenciais para a sua exploração.

Produto	Uso do solo
Carnes e enchidos	Floresta de sobreiro e azinheira Montado de sobro e azinho, regime extensivo
Queijos (cardos)	Matos e matagais, incultos
Cortiça	Montado de sobro
Mel (esteva e rosmaninho)	Matos e matagais, incultos
Medronho (medronheiro)	Serra, sub-bosque de carvalhais
Pão	Zonas agrícolas – cerealíferas
PAM	Matos e matagais, incultos
Cogumelos	Floresta de sobreiro e azinheira
Esteva	Matos e matagais, incultos

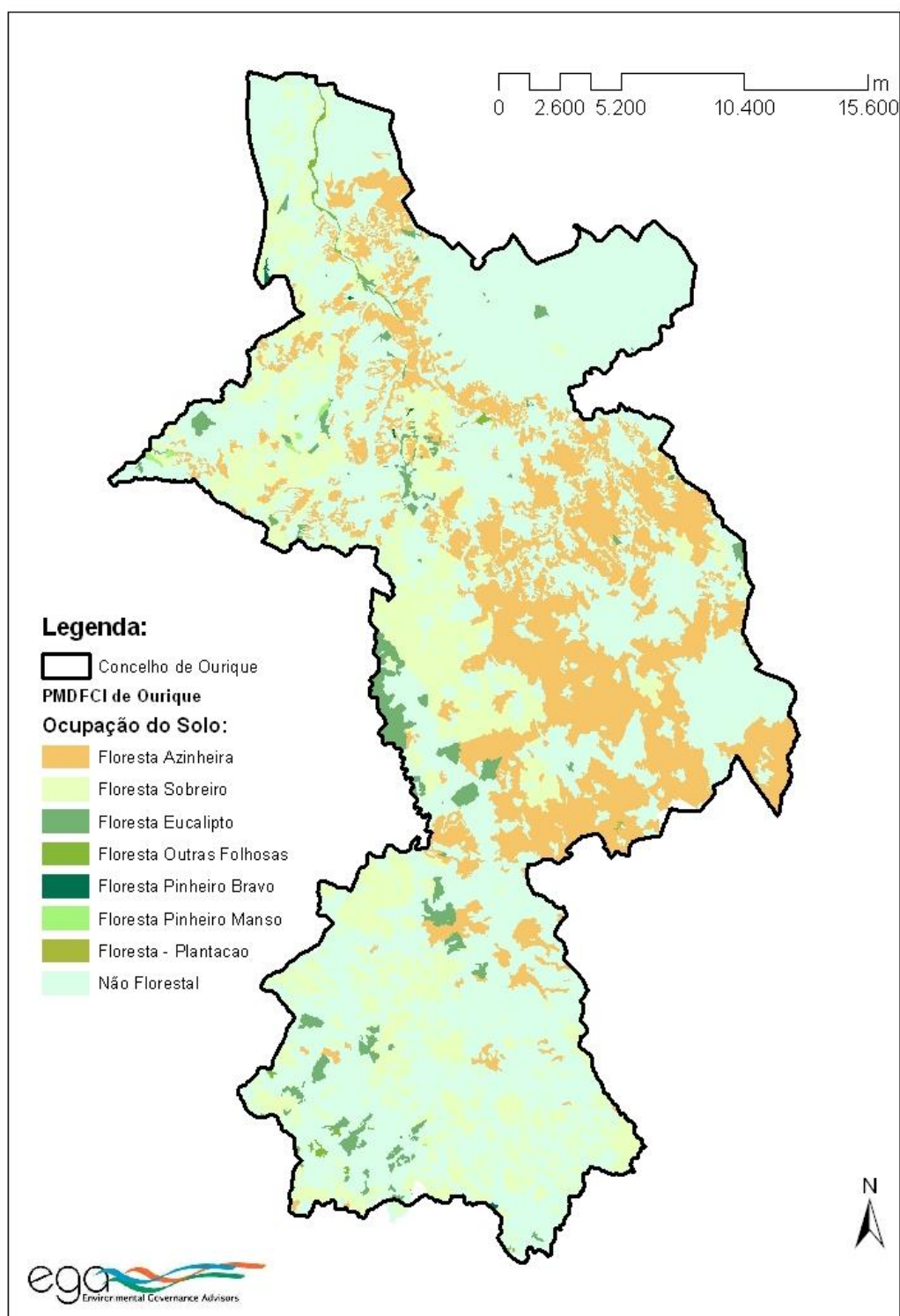


Figura 2 - Carta de ocupação do solo do Plano Municipal de Defesa da Floresta Contra Incêndios (PMDFCI, 2008) de Ourique.



3.4. Agricultura Biológica

Os produtos tradicionais e emergentes referidos no presente relatório podem ser (ou já o são) produzidos através de agricultura biológica. Para se entender este facto, nos parágrafos seguintes faz-se uma breve caracterização da mesma, baseada tanto na página da Internet da Comissão Europeia para a Agricultura e o Desenvolvimento Rural (<http://ec.europa.eu/agriculture/>) como na página da Associação Portuguesa de Agricultura Biológica (<http://www.agrobio.pt>).

3.4.1. Caracterização e benefícios da agricultura biológica

A agricultura biológica é um sistema agrícola que pretende desenvolver alimentos de qualidade ao mesmo tempo que respeita os ciclos de vida naturais. O conceito envolve não só produtos vegetais mas também animais. Desta forma, as práticas tipicamente usadas em agricultura biológica incluem:

- Rotação de culturas, como um pré-requisito para o uso eficiente dos recursos locais;
- Limites muito restritos ao uso de pesticidas e fertilizantes sintéticos, de antibióticos, aditivos alimentares e auxiliares tecnológicos, e outro tipo de produtos;
- Proibição absoluta do uso de organismos geneticamente modificados;
- Aproveitamento dos recursos locais, tais como o uso do estrume animal como fertilizante ou alimentar os animais com produtos da própria exploração;
- Escolha de espécies vegetais e animais resistentes a doenças e adaptadas às condições locais;
- Criação de animais em liberdade e ao ar livre, fornecendo-lhes alimentos produzidos segundo o modo de produção biológico;
- Utilização de práticas de produção animal apropriadas a cada espécie.

A agricultura biológica não é perspectivada como um tipo de agricultura tradicional, ligado ao passado, ainda que aproveite muitas das práticas agrícolas tradicionais (com manter a saúde dos animais através de acesso livre a zonas de pastagem). No entanto, usam-se igualmente conhecimentos



científicos contemporâneos, tais como a monitorização dos níveis de nutrientes no solo para garantir um crescimento optimizado das culturas.

Os sistemas de agricultura biológica geralmente possuem menos animais por hectare de área de pastagem. Isto ajuda a evitar o stress dos animais e diminui o risco de doenças e pragas, melhora a biodiversidade dos terrenos agrícolas e reduz a compactação do solo e o risco de erosão.

Desta forma, as práticas da agricultura biológica são benéficas para o solo e para a biodiversidade, destacando-se as seguintes:

Práticas que beneficiam o solo

- Adopção de rotações de culturas longas e diversificadas para interrupção dos ciclos dos infestantes e pragas, para dar ao solo tempo para recuperação e para adição de nutrientes úteis. Plantas como o trevo, por exemplo, fixam azoto atmosférico no solo;
- Utilização de fertilizantes orgânicos à base de estrume – para melhoria da estrutura do solo e para prevenção da erosão;
- Restrição rigorosa ao uso de fertilizantes e pesticidas sintéticos – para evitar alterações a longo-prazo da consistência e a dependência química do solo;
- Fornecimento de pastagens mistas aos animais – para evitar sobrepastoreio, permitir tempo de recuperação do solo e evitar a perda de nutrientes;
- Sementeira de culturas para adubação verde, que permitem a cobertura do solo após a colheita – para prevenção da erosão do solo e lixiviação de nutrientes;
- Plantação de sebes e prados – para prevenção da erosão do solo e perda de nutrientes.

Práticas que beneficiam a biodiversidade

- Plantação de sebes e árvores;
- Preservação de prados antigos;
- Manutenção de cursos de água naturais;
- Protecção de árvores e outra vegetação nativa.



Para além dos benefícios ambientais, a agricultura biológica também pode ser um pilar de sustentabilidade económica e social. Exemplos disso são as oportunidades de emprego que podem ser geradas no seio das populações rurais. De facto, a restrição de factores de produção e a ênfase dada aos métodos de produção físicos e mecânicos faz com haja maior necessidade de mão-de-obra. Por outro lado, o facto das explorações agrícolas biológicas serem altamente compatíveis com empreendimentos rurais e de eco-turismo, uma fileira em ascensão, faz com que se gerem postos de trabalho nestas actividades complementares. Também o facto da agricultura biológica estar associada à pesquisa permanente de novas formas de protecção de plantas, bem-estar animal ou recursos renováveis, gera empregabilidade na área de investigação e desenvolvimento.

Um outro benefício ligado a esta actividade é o facto dos agricultores biológicos experienciarem benefícios de saúde por não terem que trabalhar com químicos como os pesticidas. Os agricultores biológicos relatam que também recebem maior respeito dos consumidores consoante mais e mais pessoas reconhecem os benefícios da produção biológica sobre o ambiente, o bem-estar animal, sociedade e economia.

3.4.2. O mercado da agricultura biológica

Estudos indicam que o mercado dos produtos de agricultura biológica está a crescer entre 10 a 15% ao ano (http://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/what-organic_pt).

Segundo a Associação Portuguesa de Agricultura Biológica, em Portugal e de 1993 a 2005, o mercado de agricultura biológica tem também aumentado significativamente, quer em área ocupada pela mesma (Figura 3), quer no n.º de operadores certificados em agricultura biológica (Figura 4).

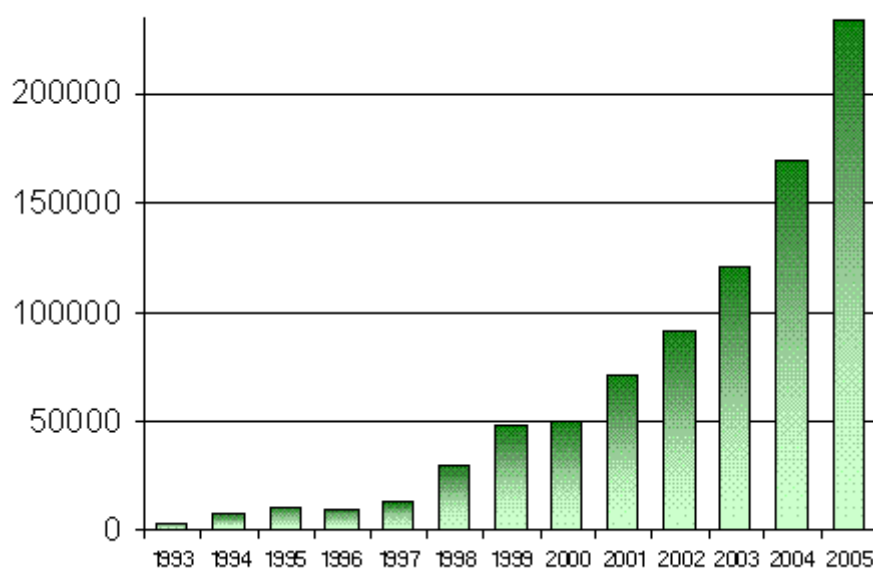


Figura 3 - Evolução da área (ha) de produção biológica em Portugal (1993-2005).

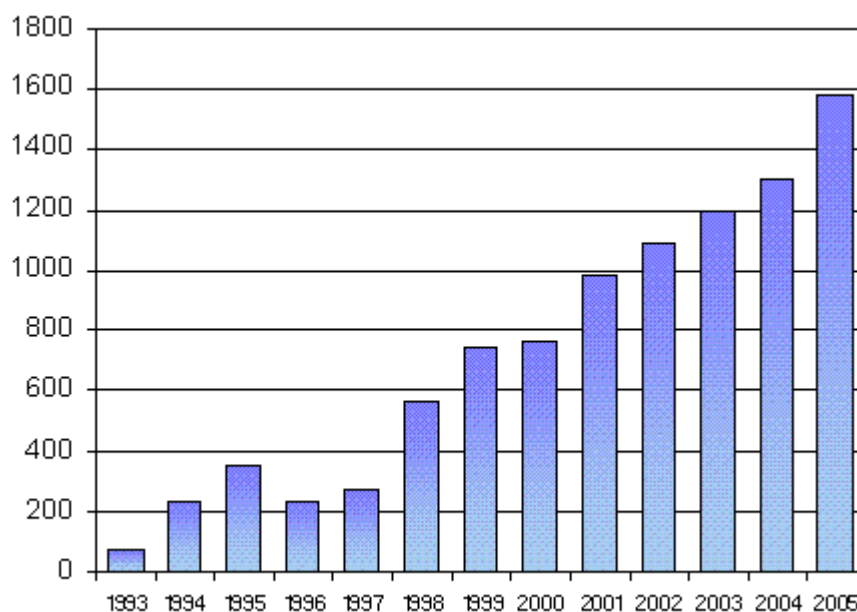


Figura 4 - Evolução do número de operadores certificados em Agricultura Biológica em Portugal (1993-2005).

3.4.3. Regulamentação

Todos os agricultores que seguem uma produção biológica na UE são sujeitos a inspeções regulares das suas explorações - pelo menos uma vez por ano - para assegurar que cumprem os requisitos legais de modo a poderem



comercializar os seus produtos como biológicos e utilizar os logótipos de produção biológica da UE ou dos Estados-Membros.

Neste momento encontram-se assim em vigor os seguintes regulamentos da União Europeia:

- REGULAMENTO (CE) N.º 834/2007 DO CONSELHO de 28 de Junho de 2007 relativo à **produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos** e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 2092/91;
- REGULAMENTO (CE) n.º 889/2008 DA COMISSÃO de 5 de Setembro de 2008 que **estabelece normas de execução** do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos, no que respeita à produção biológica, à rotulagem e ao controlo;
- REGULAMENTO (CE) N.º 967/2008 DO CONSELHO de 29 de Setembro de 2008 que **altera** o Regulamento (CE) n.º 834/2007 relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos.

Os agricultores que desejarem desenvolver agricultura biológica podem recorrer ao PRODER – Programa de Desenvolvimento Rural, um instrumento estratégico e financeiro de apoio ao desenvolvimento rural do continente, para o período 2007-2013, aprovado pela Comissão Europeia (Decisão C(2007)6159, em 4 de Dezembro) e co-financiado pelo FEADER – Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural.

O PRODER incentiva os agricultores à prática destes modos de produção através da acção agroambiental designada Alteração de Modos de Produção Agrícola (PRODER, 2007). Para poder vir a beneficiar deste apoio os agricultores têm de apresentar uma candidatura para um período de cinco anos, junto das entidades receptoras. Entre as diferentes condições, e dependendo do tipo da cultura, a sua produção tem que se adaptar às Práticas Culturais e de Gestão exigidas para benefício dos recursos água, biodiversidade e solo. Assim, os objectivos são:

- Preservar / melhorar a qualidade da água;
- Melhorar a eficiência do uso da água;
- Preservar a diversidade vegetal e animal;



- Evitar a Poluição do solo;
- Promover a fertilidade do solo;
- Combater a erosão do solo.

3.4.4. O impacto da agricultura no ambiente

Segundo os indicadores agro-ambientais publicados pelo Instituto Nacional de Estatística em 2009 (INE, 2009), relativos a dados entre 1989 e 2007, Portugal está entre os cinco Estados Membros da UE15 com melhor desempenho a este nível. Estes indicadores caracterizam a forma como determinados factores estruturais e evolutivos da agricultura nacional concorrem para o actual estado do ambiente e dos recursos naturais no nosso país.

Contribui para este resultado a crescente adesão dos agricultores a práticas culturais mais extensivas e benéficas, tendo diminuído o consumo de fertilizantes minerais, a utilização de água e a utilização de energia. No entanto, aumentou o consumo de produtos fitofarmacêuticos e a perda de solos agrícolas sobretudo para fins urbanísticos.

O Alentejo apresenta-se como uma das regiões onde o risco da agricultura praticada para o ambiente é muito baixo (Figura 5).

Em termos de poluição por libertação de gases (azoto, gases de estufa e emissões de amoníaco) na agricultura, no cômputo da UE15 Portugal surge como o Estado Membro cuja actividade agrícola apresenta menor risco de poluição, havendo tendências sistemáticas de decréscimo. Neste contexto, o Alentejo apresenta é considerado como de baixo risco para o ambiente (Figura 6).

No que respeita aos efeitos da actividade agrícola sobre as paisagens tradicionais, foram usados três indicadores: aves comuns de zonas agrícolas, qualidade das águas interiores superficiais e subterrâneas, e estado e diversidade da paisagem. Constatou-se que houve habitats especialmente afectados, nomeadamente o montado de sobro e azinho. No entanto, no concelho de Ourique não foi detectada alteração de paisagem (Figura 7).



No que se refere às atitudes da sociedade e comportamento dos mercados, estes têm contribuído positivamente para a protecção do ambiente. Espelho disso é o facto de ter vindo a aumentar a superfície da produção biológica. Também o nível de formação dos agricultores teve uma evolução geral positiva, principalmente devido aos cursos de curta duração. No entanto, há indicadores negativos como a redução sistemática, desde 2004, dos apoios do Estado às medidas agro-ambientais (Figura 8). O Alentejo encontra-se entre as regiões com elevados níveis de resposta aos problemas ambientais causados pelas actividades agrícolas (Figura 9).

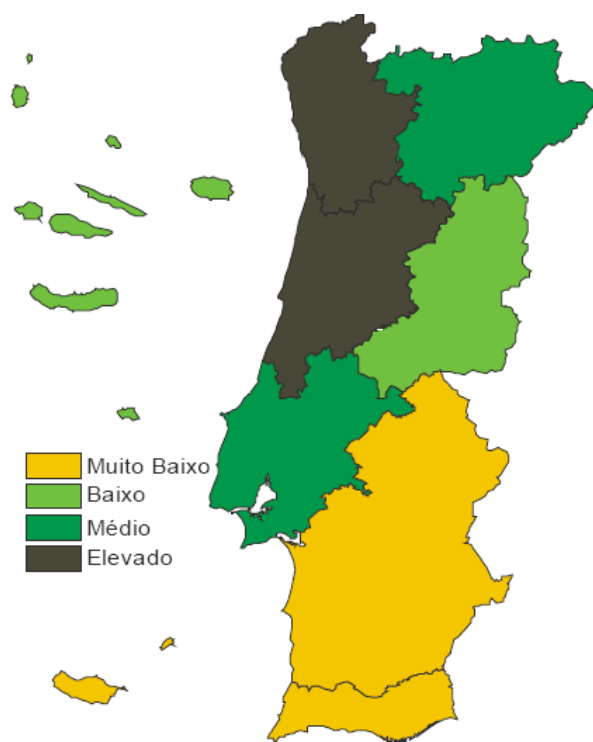


Figura 5 - Risco relativo para o ambiente representado pelas forças motrizes da agricultura, por região.

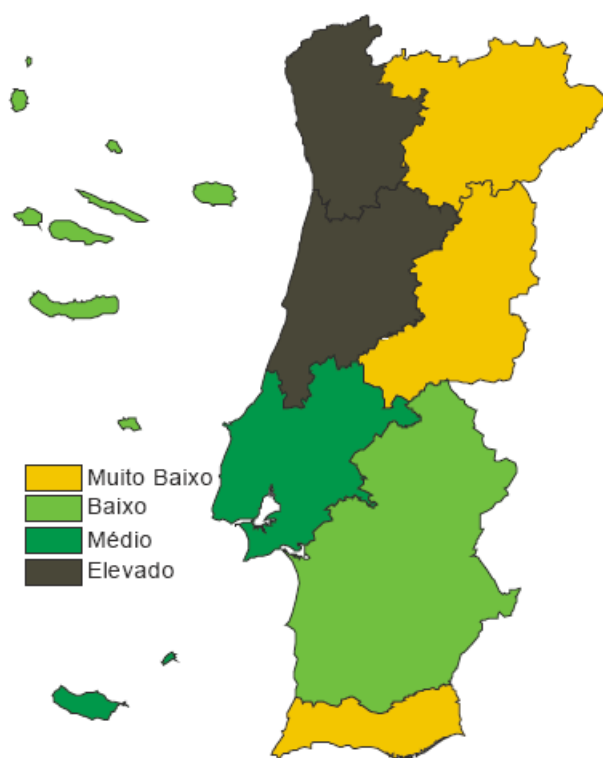


Figura 6 - Risco relativo de existência de pressões negativas da agricultura - emissões gasosas -sobre o ambiente, por região.

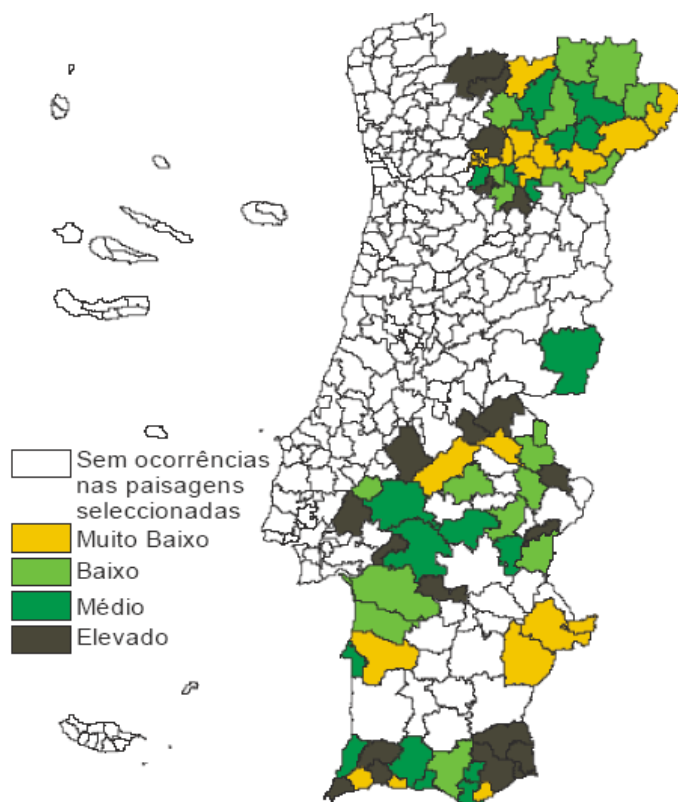


Figura 7 - Índice agregado de alteração da paisagem, por município.

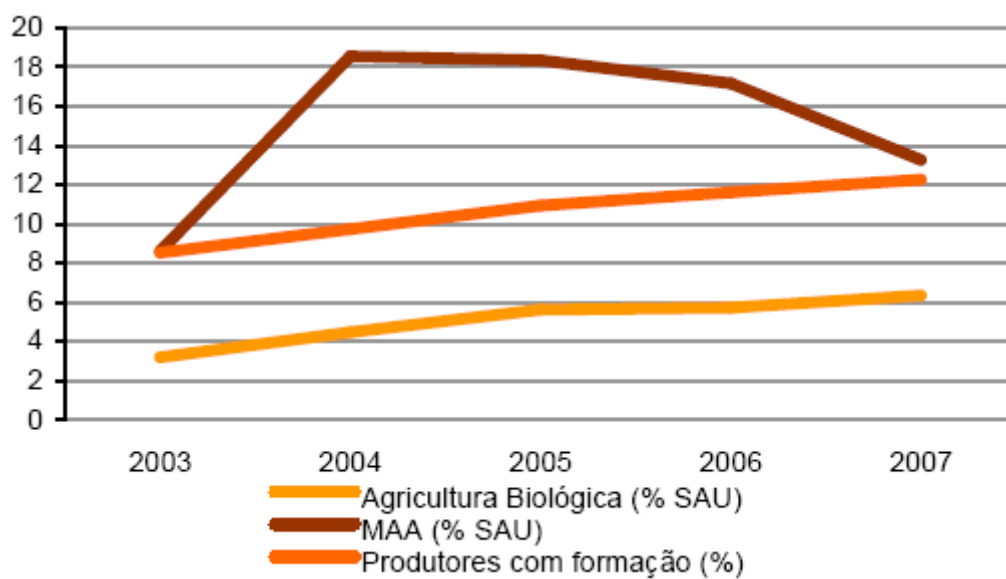


Figura 8 - Evolução dos indicadores de resposta.

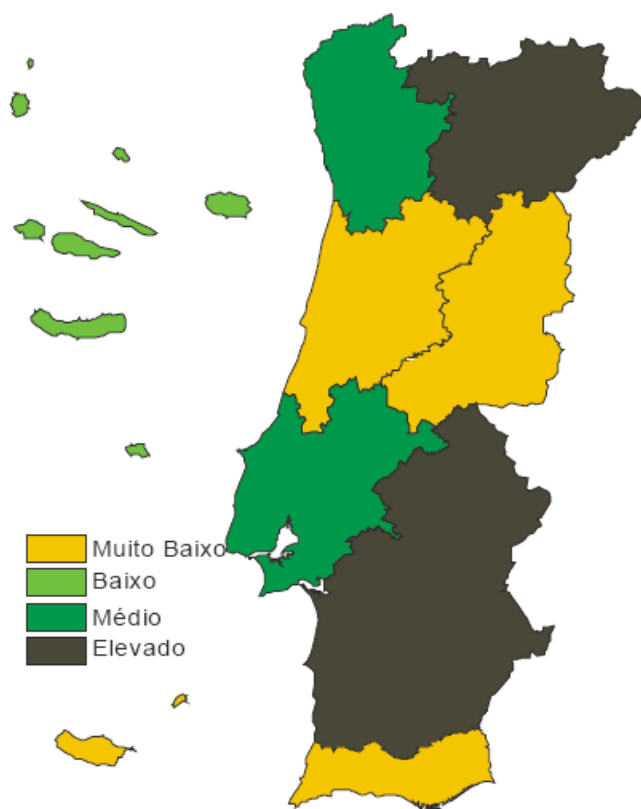


Figura 9 - Posicionamento relativo face aos indicadores de resposta agregados – sociedade e mercados - por Região.



3.4.5. Agricultura biológica no concelho de Ourique

Situando-se na Região do Alentejo, o contexto em que se encontra o concelho de Ourique face aos problemas ambientais derivados da agricultura é bastante positivo. De facto, no ponto anterior constatou-se que a agricultura desta região tem baixo risco para o ambiente e a resposta da sociedade/ mercados face a estes problemas é elevada. A paisagem ouriquense parece também não ter sofrido alterações significativas pela prática agrícola.

Assim sendo, a posição de partida de Ourique para uma crescente implantação da agricultura biológica é, desde já, favorável.

Dos questionários feitos à população do concelho de Ourique, denota-se alguma descrença nas potencialidades do concelho, nomeadamente em expressões como *“em termos agrícolas não existe capacidade para concorrer”* ou *“o concelho é pobre nos recursos que tem”*; ao mesmo tempo, acredita-se na possibilidade de se apostar na qualidade dos produtos e na diversificação dos mercados, apostando-se em alternativas. Sendo um concelho principalmente rural, a agricultura biológica para a potenciação dos produtos tradicionais e emergentes pode gerar dinâmicas económicas e sociais que potenciam o seu desenvolvimento.

3.5. **Agências e Associações**

O concelho de Ourique encontra-se no âmbito geográfico de actuação de algumas entidades que podem dar o seu contributo na fomentação e divulgação dos produtos tradicionais e de agricultura biológica, bem como no apoio a candidaturas de financiamento para a exploração dos mesmos. De seguida apresentam-se três desses casos.

A **AACB – Associação de Agricultores do Campo Branco** tem como área de intervenção os concelhos de Almodôvar, Aljustrel, Ourique e Castro Verde. A AACB presta serviço nomeadamente na recepção e apoio permanente às candidaturas aos vários prémios comunitários e esclarecimento aos seus associados, tendo como objectivo atingir uma melhoria da qualidade de vida dos agricultores e produtores pecuários seus associados e bem assim promover e divulgar as potencialidades da região onde está inserida. A AACB tem ainda como objectivo prioritário candidatar-se a programas comunitários



que possam contribuir para uma melhoria sustentada da agricultura e pecuária que praticamos na zona e do meio ambiente que nos rodeia e o desenvolvimento rural da região (PDI Ourique).

A **Associação de Criadores de Porco Alentejano (ACPA)**, com sede em Ourique, pugna pela melhoria da rentabilidade dos produtores, dinamização dos montados e fornece assessoria técnica e científica aos produtores de Porco Raça Alentejana. É ainda responsável pela dinamização, promoção e divulgação de vários eventos ligados à raça de Porco Alentejano e produtos derivados que advém do seu trabalho de defesa da raça e de Entidade Gestora dos nomes protegidos, como sejam a Carne de Porco Alentejano DOP ou o Presunto ou Paleta de Santana da Serra IG (PDI Ourique).

A **ESDIME – Agência para o Desenvolvimento Local no Alentejo Sudoeste** é uma Cooperativa de Solidariedade Social, com uma forte intervenção em variadas áreas, como é exemplo o desenvolvimento rural. A gestão de fundos de apoio ao desenvolvimento rural é uma prática desenvolvida pela Esdime, em parceria, desde 1994, no quadro dos Programas de Iniciativa Comunitária. É de salientar que está prevista a candidatura de 18 projectos de promotores privados e 4 projectos de promotores públicos, provenientes de Ourique, aos próximos convites de apresentação ao PRODER eixo 3. Estes projectos estão enquadrados na EEC PROVERE “Valorização dos Recursos Silvestres do Mediterrâneo: uma estratégia para as áreas de baixa densidade do Sul de Portugal” (PDI Ourique). Esta é uma oportunidade para dinamizar os Produtos Tradicionais e de Agricultura Biológica do concelho de Ourique.

ANÁLISE FOFA

4





4. ANÁLISE FOFA

Tendo sido efectuada uma caracterização dos principais produtos tradicionais e emergentes do concelho de Ourique, bem como da actividade de agricultura biológica, importa agora analisar esta área estratégica e identificar as suas principais forças e fraquezas, bem como identificar as principais oportunidades e ameaças do contexto em que a área estratégica e o concelho de Ourique se encontram. Esta análise de forças, oportunidades, fraquezas e ameaças (análise FOFA) permitirá sustentar a definição dos principais objectivos e medidas que permitam potenciar o desenvolvimento dos produtos tradicionais e emergentes e a agricultura biológica no concelho.

Desta forma, apresenta-se de seguida o quadro respeitante à análise FOFA para a área estratégica Produtos Tradicionais e de Agricultura Biológica no concelho de Ourique. A análise FOFA é feita para a generalidade dos produtos, e depois especificada para alguns deles, nomeadamente para a cortiça e para as carnes e enchidos.

PONTOS FORTES FORÇAS	PONTOS FRACOS FRAQUEZAS
<ul style="list-style-type: none"> Elevada ruralidade do concelho ligada à existência de matéria-prima para os produtos tradicionais e emergentes; Qualidade ambiental do concelho favorece a qualidade dos produtos tradicionais; Uso do solo propício ao desenvolvimento dos produtos tradicionais e emergentes; Produtos têm elevado índice de sustentabilidade ambiental (a sua exploração é ambientalmente sustentável); Saberes e experiência na fabricação dos produtos tradicionais; Utilidades múltiplas dos diferentes produtos; Existência de nichos de mercado de qualidade; Existência de produtos com IGP (indicação geográfica protegida) e DOP (denominação de origem protegida); Indicadores agro-ambientais positivos para Ourique e para a região do Alentejo. 	<ul style="list-style-type: none"> Modelos de exploração intensiva do solo; Uniformização de práticas agrícolas; Solos degradados; Montado degradado; Alguns usos do solo não compatíveis com exploração de produtos tradicionais/emergentes (ex. eucalipto); Produtos com produção sazonal e procura sazonal dificultam a sustentabilidade económica da sua exploração (ex. queijos); Exportação do produto em fases precoces do processo de produção/ cadeia de valor (recolha, transformação e obtenção do produto final); Alguns produtos com período de comercialização muito reduzido (validade curta); Subaproveitamento do valor económico de alguns produtos (ex. cogumelos); Existência de produtores não legalizados no concelho de Ourique; Desertificação associada ao abandono da exploração dos produtos e à perda do saber



fazer tradicional;

- Falta de espírito empreendedor;
- Descrença nas potencialidades do concelho.

OPORTUNIDADES

- Crescente interesse dos consumidores por produtos com imagem de qualidade;
- Crescente interesse dos consumidores por produtos recomendáveis para uma vida saudável;
- Crescente interesse dos consumidores por produtos sustentáveis;
- Valorização do factor "origem" no processo de escolha dos consumidores;
- Enquadramento legal, nomeadamente de protecção ao sobreiro e azinheira, queijo de Serpa, aguardente de medronho;
- Possibilidade de novas certificações (IGP, DOP);
- Existência de festas e feiras que podem promover os produtos tradicionais e emergentes;
- Visibilidade internacional de alguns produtos (ex. cortiça);
- Proximidade do mercado espanhol;
- Possibilidade de novos nichos de mercado / novas potencialidades de uso, tanto dos produtos emergentes como dos tradicionais;
- Integrar o concelho em fases posteriores da cadeia de valor dos produtos;
- Existência e participação de Ourique num projecto de valorização dos recursos endógenos;
- Existência de agências / associações que podem apoiar na exploração/ divulgação/ financiamento dos produtos;
- Associar a dinamização dos produtos tradicionais/ emergentes à necessidade de reforçar a identidade cultural de Ourique e combater a desertificação;
- Procura crescente de produtos de agricultura biológica;
- Financiamento à agricultura biológica;
- Existência de uma política de desenvolvimento rural.

AMEAÇAS

- Ausência de enquadramento legal de algumas actividades (ex. apanha de cogumelos);
- Concorrência de produtos alternativos aos produtos tradicionais (ex. de rolhas de plástico face às rolhas de cortiça);
- Imagem de fraca produtividade do Baixo Alentejo;
- Concorrência dos concelhos limítrofes;
- Desertificação do meio rural;
- Diminuição sistemática do financiamento de apoio às medidas agro-ambientais, nos últimos anos.



O produto Cortiça é um caso a pormenorizar pela sua inegável importância económica. O concelho apresenta como ponto forte o facto de ser produtor de cortiça, no quadro de um país que é líder mundial da transformação e comercialização de produtos de cortiça. As oportunidades no domínio do sobreiro e da cortiça são múltiplas, podendo converter-se em outros tantos projectos, quer de iniciativa exclusivamente privada, quer assentes na cooperação público-privada, individualmente ou em rede, sendo de destacar, entre outras, as seguintes:

- Matéria-prima de qualidade;
- Existência de grandes grupos económicos no sector;
- Existência de "know-how" no sector;
- Proibição oficial de abate de sobreiros;
- Apoios à florestação (expansão e recuperação/repovoamento do montado);
- Novos produtos resultantes da transformação da cortiça;
- Instalação/deslocalização de unidades transformadoras para o concelho de Ourique;
- Investigação fitossanitária e genética do sobreiro;
- Os montados de sobro e azinho são, ainda, componentes indispensáveis da paisagem única alentejana, de grande relevo para o desenvolvimento turístico;
- Finalmente, são de privilegiar, também, todos os projectos que aproveitem os sub-produtos do montado de sobro destinados à perfumaria, à medicina, à gastronomia, entre outros destinos possíveis.

No que diz respeito às carnes e enchidos, o montado tem sido garante da sustentação de uma fileira da carne e derivados, crescentemente valorizada e competitiva, associada sobretudo à pecuária extensiva suína, no seio da qual existe a raça autóctone 'porco alentejano' particularmente apreciada pelo gastrónomo esclarecido e exigente. De uma forma geral, pode dizer-se que o



concelho de Ourique tem apetência para a produção de carnes verdes de excelência; já no domínio dos Enchidos/Salsicharia o concelho começa a ter unidades de transformação industrial. Importa sublinhar que, no domínio dos produtos pecuários, existe ainda uma gama de produtos por explorar e certificar. Em termos de comercialização e promoção abrem-se também várias oportunidades.

A raça autóctone suína, os sistemas de exploração extensivos, os sistemas silvopastoris, os montados de sobre e azinho e, ainda, a segurança, certificação e garantia de qualidade dos múltiplos produtos pecuários, do produtor à mesa do consumidor, constituem elementos fundamentais de uma cadeia de valor que importa privilegiar em termos estratégicos. O desenvolvimento turístico e a progressiva educação e exigência dos consumidores favorecem a emergência de procura significativas para os produtos de excelência da pecuária Ouriquense.

A pecuária Ouriquense apresenta uma configuração específica de características e oportunidades que interessa assim realçar:

Pontos Fortes:

- Condições para um desenvolvimento sustentado e competitivo da suinicultura (montado, pastagens melhoradas e charcas);
- Excelência e qualidade da carne produzida em regime extensivo;
- Adaptabilidade da raça autóctone do porco alentejano;
- Existência de Livros Genealógicos e Denominações de Origem (existência de produtos regionais protegidos e a existência de organismos privados de controle e certificação);
- Área média das explorações (bastante maior que a área média nacional);
- Eficiência no aproveitamento da bolota para a produção suinícola;
- Existência de algumas unidades transformadoras locais articuláveis com o desenvolvimento pecuário;
- Associações já existentes de produtores pecuários.



Oportunidades:

- Crescimento dos efectivos de raças autóctones existentes;
- Apoios associados à preservação do ambiente e à reconversão de áreas de culturas aráveis para a produção animal extensiva;
- Exploração das qualidades da carne produzida através da certificação e garantia da autenticidade do produto;
- Reconhecimento pelos consumidores e intermediários da qualidade e características da carne, presuntos, enchidos e salsicharia;
- Venda de carne fresca, presuntos, enchidos e salsicharia em grandes superfícies;
- Exportação de porcos e seus derivados para indústrias espanholas;
- Articulação do desenvolvimento pecuário com o desenvolvimento turístico;
- Criação de redes de apoio à distribuição e comercialização para os pequenos produtores.

PROPOSTA DE VISÃO E OBJECTIVOS ESTRATÉGICOS

5





5. PROPOSTA DE VISÃO E OBJECTIVOS ESTRATÉGICOS

A economia de Ourique, como qualquer economia regional e periférica, é muito dependente e as oportunidades são diminutas. A estratégia para implementar um processo visando aumentar a industrialização de Ourique como pilar fundamental para a diversificação da economia local deverá assentar assim na exploração de recursos próprios, primeiro por razões de competitividade e depois porque os resultados serão obtidos mais rapidamente.

Devem-se promover os factores produtivos locais e os produtos tradicionais dando-lhes visibilidade para os mercados, nomeadamente através da integração dos mesmos numa marca de identidade concelhia – a Marca Ourique. Ao mesmo tempo deve-se completar a fileira económica e tecnológica desses produtos dentro do concelho.

Por razões de ordem ambiental, mas também de rendibilidade económica, os sectores derivados da exploração dos recursos acima citados têm de ser repensados, associando-se-lhe actividades industriais que potenciem a criação de riqueza ou valor acrescentado e racionalizando as estruturas de comercialização.

Constata-se, por outro lado, que o município não possui um sector industrial relevante, não havendo justificação para isso, uma vez que possui recursos que podem vir a ser alocados ao sector.

Uma das razões explicativas desta situação, para além, obviamente, da falta de estruturação de uma oferta adequada, é a inexistência de estruturas de comercialização, pelo que surge agora a oportunidade para as criar, privilegiando as parcerias e as cooperativas.

Para além de se pretender que estas estruturas de comercialização se espalhem pelos vários sectores de actividade económica, pretende-se também dar um novo papel à Agricultura Biológica com a implantação de zonas de logística adequadas.



A intervenção proposta para esta área estratégica assenta num estudo de investigação e reflexão sobre o próprio tecido produtivo local – efectuado à luz da manutenção do equilíbrio dos ecossistemas e da racionalização da rendibilidade económica do conjunto dos vários sectores – de forma a associar aos produtos tradicionais e aos produtos emergentes e derivados da agricultura biológica alguns estabelecimentos industriais, mas também infra-estruturas de comercialização.

As medidas propostas, embora sendo geradas nos produtos tradicionais mais representativos – derivados da cortiça, porco alentejano, pão, mel, medronho, entre outros - deverão ser abrangentes em relação à economia de Ourique, visando mesmo o lançamento de novas actividades e, bem, assim, quebrar a dependência económica do município.

Estas medidas deverão ser iniciadas com o **estudo de reestruturação do tecido produtivo**, baseado na elaboração de um diagnóstico rigoroso sobre a situação de cada um dos sectores e apresentação de propostas concretas sobre a estruturação da oferta de todos eles, na qual se incluem as vertentes industrial e comercial a imputar a cada um.

No âmbito da diversificação da economia local, cujos resultados daquele estudo serão o motor principal, será privilegiada a introdução da agricultura biológica em locais precisos, bem como o desenvolvimento de actividades relacionadas com o montado (sem esquecer as ervas aromáticas), em ambos os casos, para além de outras razões, porque podem originar também a criação de indústrias de aproveitamento dos seus produtos.

Outras intervenções estão previstas no contexto da diversificação da economia, estando relacionadas com outras áreas estratégicas identificadas durante o processo da Agenda 21 de Ourique, sendo aqui citadas a título exemplificativo:

- Extensão das energias alternativas de forma sistemática, designadamente no que se refere à energia solar (passando a ser obrigatória a sua utilização em edifícios novos ou em edifícios públicos, por exemplo) – área estratégica Energias Alternativas;



- Criação de actividades novas e inovadoras, voltadas principalmente para os jovens, designadamente na área do Turismo – área estratégica Turismo - e na área da exploração do montado.

Para além de ir **estruturar a oferta dos principais sectores** que formatam o tecido produtivo do município e **criar infra-estruturas industriais** e de **comercialização** a serem utilizadas por todos sectores, pretende-se associar a cada sector ramos industriais **não poluentes** e **concentrá-los numa mesma zona do território do concelho** onde se instalem as áreas logísticas.

Com a criação destas infra-estruturas, aumenta-se o leque das oportunidades de emprego, através da diversificação da Economia Local, e concede-se menor precariedade à situação actual do emprego.

Com a **introdução de novas actividades** resultantes, principalmente, da implementação da Agricultura Biológica, está-se a conferir ao município maior visibilidade regional e assegurar-lhe um novo papel a desempenhar no seio da comunidade regional alentejana em que está inserido.

CONSIDERAÇÕES

6





6. CONSIDERAÇÕES

Os Produtos Tradicionais e de Agricultura Biológica aplicam-se a uma infinidade de matérias-primas cujos usos podem também ser múltiplos. Os produtos apresentados no presente documento são no entanto aqueles que já têm um nicho de mercado ou que já são identificados como potencialmente exploráveis.

Desta forma, as potencialidades de exploração dos recursos de Ourique são variadas, haja vontade e investigação que trace novas formas de aproveitamento dos mesmos.

O que se pretende reforçar com esta área estratégica são fundamentalmente duas realidades:

- O facto da exploração dos produtos tradicionais e de agricultura biológica estarem intimamente ligados, na sua origem, ao meio rural, o que permite manter e valorizar a identidade rural do concelho de Ourique;
- O facto da produção tradicional e de agricultura biológica ser altamente sustentável em termos ambientais e, se bem acompanhada, igualmente sustentável em termos económicos e sociais.

Estas duas vertentes podem contribuir para combater uma realidade que é extensível a todo o país, mas particularmente verdadeira no concelho de Ourique, que é a de desertificação dos meios rurais.

Os recursos primários que potenciam o desenvolvimento desta área estratégica estão presentes no concelho: a riqueza de produtos, o uso do solo no concelho, a tradição, o saber-fazer. O Plano de Acção, fase que se seguirá à caracterização das áreas estratégicas, será o instrumento que permitirá pegar nos recursos primários e criar a dinâmica necessária à sua potenciação.

A base do plano de acção, para a área estratégica dos Produtos Tradicionais e de Agricultura Biológica, centra-se nos objectivos definidos: reestruturar o tecido produtivo (plano de reestruturação), introduzir indústrias integradas, criar pólos de comercialização dos produtos e, com isto, diversificar a economia. Sobre toda esta linha de pensamento deverá ser incrementada a visibilidade dos produtos tradicionais e de agricultura biológica na sociedade e



nos mercados, nomeadamente através da criação de uma marca forte – a Marca Ourique - integrando os produtos produzidos no concelho.



BIBLIOGRAFIA

Alvarenga, N. 2008. *Introdução da Tecnologia de Congelação na Produção de Queijo de Ovelha*. Tese de Doutoramento em Engenharia Agro-Industrial. Universidade Técnica de Lisboa, Instituto Superior de Agronomia.

Câmara Municipal de Ourique, 2010. *Passos do Concelho – Ourique na Batalha do Desenvolvimento Sustentável*. Boletim da Câmara Municipal de Ourique. Jan/Fev/Mar 2010, n.º12.

Carvalho, A. 2005. *Cogumelos Silvestres (cont.)*. Folha Viva – Jornal dos Clubes da Floresta do Projecto Prosepe. Floresta ConVida. N.º 32. Ano VIII. Julho/ Setembro de 2005.

http://www1.ci.uc.pt/nicif/Prosepe/downloads/JFV_32.pdf

Carvalho, L.M.M. 2006. *Estudos de Etnobotânica e Botânica Económica no Alentejo*. Dissertação de Doutoramento em Biologia – Sistemática e Morfologia da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra.

Decreto-Lei n.º 169/2001, de 25 de Maio, alterado pelo Decreto-Lei n.º 155/2004, de 30 de Junho, que estabelece medidas de protecção ao sobreiro e à azinheira

Decreto-Lei n.º 238/2000, de 26 de Setembro, que define e caracteriza a aguardente de medronho e estabelece as regras relativas ao seu acondicionamento e rotulagem.

Decreto Regulamentar n.º 39/87 de 29 de Junho, que cria a Região Demarcada do Queijo Serpa

GPP/ MADRP, 2010. *Internacionalização dos Sectores Agro-Alimentar e Florestal – Caracterização, Incentivos e Restrições, Barreiras, Casos de Estudo, e Orientações e Medidas*.

GPP - DSEME, MADRP. *Anuário Vegetal 2006*.

INE, 2009. *Indicadores agro-ambientais 1989-2007*. Destaque – Informação à comunicação social, 18 de Setembro de 2009.

INPI, 2005. *A Utilização e a Valorização da Propriedade Industrial no Sector da Cortiça*. In Volume III da colecção Leituras de Propriedade Industrial.



Maia, M; Russo-Almeida, P.A. & Pereira, J.O. 2005. *Caracterização do Espectro Polínico dos Méis do Alentejo (Portugal)*. In *Silva Lusitana* 13 (1): 95 – 103. EFN. Lisboa. Portugal.

PDI Ourique. Sem data. *Plano de Desenvolvimento Integrado do Território de Intervenção – Freguesia de Ourique*. Câmara Municipal de Ourique.

Pedro, J. G. 1994. *Carta da Distribuição de Figueira e Medronheiro – Portugal, Atlas do Ambiente, Notícia Explicativa II.6*. Ministério do Ambiente e Recursos Naturais. Direcção-Geral do Ambiente. Lisboa.

Pestana, M & Tinoco, I. 2009. *A Indústria e o Comércio da Cortiça em Portugal Durante o Século XX*. In *Silva Lusitana* 17 (1): 1 – 26, 2009. EFN, Lisboa. Instituto Nacional de Investigação Agrária/ INRB, IP.

Pinheiro, C., Machado, G., Bettencourt, C. & Matos, C. *Avaliação sensorial do queijo: Definição dos atributos de qualidade*. Rev. de Ciências Agrárias. [online]. jan. 2007, vol.30, no.1 [citado 28 Janeiro 2011], p.350-357. (Disponível na World Wide Web: <http://www.scielo.oces.mctes.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0871-018X2007000100037&lng=pt&nrm=iso>. ISSN 0871-018X.)

PMDFCI, 2008. *Plano Municipal da Defesa da Floresta Contra Incêndios de Ourique – PMDFCI de Ourique* Comissão Municipal de Defesa da Floresta Contra Incêndios, 2008.

PRODER, 2007. *Informações técnicas – Alteração de Modos de Produção Agrícola – Produção Integrada e Agricultura Biológica*. Programa de Desenvolvimento Rural – Novas Medidas Agro-Ambientais e Silvo-Ambientais. Período especial de candidatura 28 Setembro a 31 Outubro 2007.

http://www.gppaa.min-agricultura.pt/drural/pdr/Notas_tecn1_novasAA.pdf

<http://ec.europa.eu/agriculture/>

http://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/what-organic_pt

<http://home.uevora.pt/~oliveira/Genetica/Varia.htm>

<http://www.gppaa.min-agricultura.pt/valor/pqual/?reg=0212>

<http://www.agrobio.pt>

www.ancpa.pt



www.cienciaviva.pt

www.cm-barrancos.pt/projectos/provere/resumo_proj.pdf

www.cm-ourique.pt

www.confagri.pt

www.drapc.min-agricultura.pt

www.gpp.pt/Biologica/

www.ine.pt

www.realcork.org

www.min-agricultura.pt

Entidade Promotora:



Entidade Executora:



Co-Financiamento:

