

RELATÓRIO DE SUSTENTABILIDADE

2024

Sociedade Agrícola do Monte Novo e Figueirinha, Lda





ÍNDICE

INTRODUÇÃO

Mensagem de abertura	3
-----------------------------	---

SOMOS FEITOS DE GENTES

Uma família, uma paixão	6
Valores, missão e visão	8

2024 EM NÚMEROS

Indicadores chave	11
--------------------------	----

RESPONSABILIDADE SOCIAL

É sobre pessoas	14
Requisitos da responsabilidade social	15
O que fazemos	16
Como trabalhamos	17
Não caminhamos sozinhos	18
Como comunicamos	20

INTEGRAR A SUSTENTABILIDADE A LONGO PRAZO

Modelo de negócio e atividade	23
Partilhamos o nosso conhecimento	28
Uma viagem pela nostra essência	29
Compromisso com a sustentabilidade	32

OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Objetivos de desenvolvimento sustentável	35
---	----

COMPROMISSO COM O FUTURO

Do solo para o solo	38
De nós para a mãe natureza	42

OS NOSSOS COMPROMISSOS

Os nossos compromissos	45
-------------------------------	----

ANEXO

Atividades principais vs consumos energéticos	48
--	----

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Informações adicionais	52
-------------------------------	----

SOCIEDADE AGRÍCOLA DO MONTE NOVO E FIGUEIRINHA

MENSAGEM DE ABERTURA



Na Figueirinha, acreditamos que produzir azeite e vinho, vai muito além do campo, do lagar e da adega. É um compromisso com a terra, com as pessoas e com o futuro. Cada gota de azeite e cada garrafa de vinho carregam consigo a dedicação de uma equipa que trabalha em harmonia com a natureza, respeitando os seus ciclos e valorizando cada recurso que ela nos oferece.

A nossa missão na Figueirinha vai além da produção de vinho e azeite de qualidade - abraçamos um compromisso profundo com a sustentabilidade.

Em 2024, consolidámos a nossa visão de crescimento responsável, reforçando práticas que protegem os recursos naturais. Continuamos com tecnologias que nos ajudam a gerir melhor a água, reduzimos desperdícios e reforçamos práticas agrícolas regenerativas, sempre com o objetivo de deixar um impacto positivo na nossa região. Acreditamos que a inovação e a tradição devem caminhar juntas, garantindo que a qualidade dos nossos produtos reflete não só o saber de gerações, mas também um olhar atento para os desafios ambientais do presente e do futuro.

Paralelamente, o nosso compromisso com as pessoas também se manteve como prioridade. Apostámos na capacitação dos nossos colaboradores, fortalecendo a formação e o desenvolvimento de competências. Além disso, continuámos a integrar estudantes e investigadores, fomentando a partilha de conhecimento e a inovação no setor agrícola.

O ano de 2024 demonstrou que estamos a avançar de forma responsável e consciente para alcançar os nossos objetivos. Estamos orgulhosos dos progressos alcançados, mas conscientes do esforço que o caminho da sustentabilidade, social, económica e ambiental, exige.

A sustentabilidade é um pilar estratégico para a Figueirinha, e os nossos esforços refletem-se no alinhamento com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas, especialmente na ação climática e na promoção de práticas agrícolas sustentáveis.

À medida que avançamos em 2025, queremos ir mais longe, aprofundando o nosso compromisso com a inovação sustentável, ampliando as certificações ambientais e reforçando a nossa ligação com a comunidade. Queremos continuar a ser uma referência no setor, não apenas pela qualidade dos nossos produtos, mas pelo impacto positivo que deixamos no mundo.

Agradeço a todos os nossos colaboradores, parceiros e clientes, cujo compromisso tem sido fundamental para o nosso sucesso. Juntos, alcançamos um futuro mais sustentável.



FILIPE CAMEIRINHA RAMOS

Diretor Executivo

SOMOS FEITOS **DE GENTES**

- Uma família, uma paixão
- Valores, missão e visão



UMA FAMÍLIA UMA PAIXÃO

Em 1998 surgiu a oportunidade de compra da Herdade da Figueirinha. Foi nesse ano que o Comendador Leonel Cameirinha, com a sua visão empreendedora e a paixão pela agricultura, uniu três gerações em torno da terra.

Lado a lado, Leonel, Cristina e Filipe fizeram da Herdade da Figueirinha aquilo que somos hoje: uma empresa familiar situada no coração do Alentejo, que preserva e valoriza as suas raízes e tradições alentejanas.

A promessa da terra conquistou o coração de 3 gerações.

Na altura, tínhamos apenas 2 tratoristas e produzíamos cereais e girassol de sequeiro.



Atualmente, somos privilegiados com mais de 300 hectares de terra de excelente qualidade, entre a Herdade da Figueirinha e a Herdade das Fontes, onde cultivamos vinha e olival. Somos exemplo de uma moderna exploração agrícola, com sistema de rega gota a gota, irrigada pela barragem do Alqueva.

Em tudo fomos crescendo. A paixão pela terra e pela qualidade dos nossos produtos foram sempre como pilares fundamentais que nos permitiram evoluir de uma pequena exploração agrícola para um nome de referência no setor. É hoje, sob a gestão de Filipe Cameirinha Ramos, que contamos com uma equipa de 55 colaboradores e continuamos a crescer e a atingir novos patamares.

Assim vamos fazendo a nossa história.





VALORES

CONFIANÇA

na Equipe

Alicerce essencial em qualquer relacionamento, seja pessoal ou profissional, que permite fortalecer vínculos e transformar relações.

QUALIDADE

dos Produtos

Compromisso com a excelência, que faz com que os consumidores se sintam seguros ao escolher e usar os nossos produtos.

SUSTENTABILIDADE

nas Ações

Decisão que respeita o meio ambiente, a sociedade e a economia, de forma a garantir uma boa qualidade de vida para as gerações futuras.

PARTILHA

do Conhecimento

Responsabilidade que fortalece comunidades, empresas e sociedades, promovendo a inovação e soluções e criando um ambiente de colaboração.



SOMOS FEITOS
DE GENTES

Figueira

Considerada a árvore da generosidade e plenitude, com propriedades protetoras, fecundantes e regeneradoras.

É símbolo de calor e do mediterrâneo e concede, generosamente, o seu nome à Herdade e sombra à sua gente.



Natureza

Abraçamos o ecossistema, numa filosofia de produção integrada, com otimização de recursos e proteção do meio ambiente.

Cultivamos, hoje, a natureza que esperamos encontrar no futuro, sustentável e em plena harmonia.

A NOSSA MISSÃO

Cultivamos a terra com respeito e cuidado, trabalhando uma agricultura mais sustentável. Produzimos vinho e azeite de elevada qualidade que geram momentos de convívio e tranquilidade.

A NOSSA VISÃO

Ser uma referência em sustentabilidade no setor agrícola, combinando tradição e inovação para preservar os recursos naturais e impulsionar o desenvolvimento da nossa região.



2024 EM NÚMEROS

- Indicadores chave

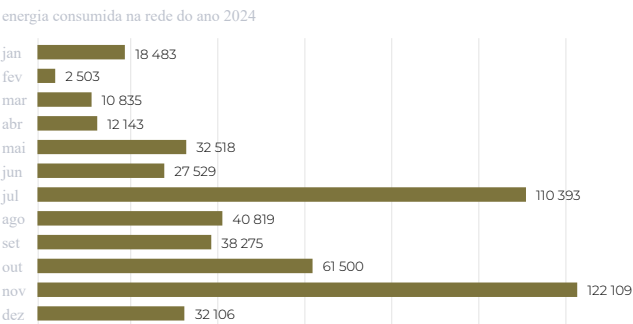
INDICADORES CHAVE

AMBIENTAL

Estes parâmetros refletem o nosso compromisso com a economia circular, a ação climática e a sustentabilidade.



BALANÇO ENERGÉTICO

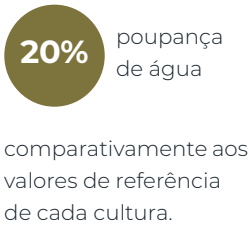


O pico de produção de energia solar centra-se nos meses de maior calor, verificando-se assim um decréscimo de energia consumida na rede.

ÁGUA

Atividades de maior consumo ao longo do ano:

- rega e fertirrigação
maí - nov
- adeга em vindima
jul - set
- adeга fora de vindima
out - jun
- lagar em campanha
out - nov
- lagar fora de campanha
dez - set
- linha de enchimento
todo o ano

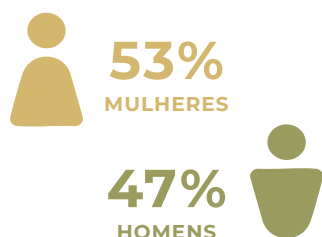


SOCIAL

Na Figueirinha, assumimos o compromisso com a igualdade, educação e ética porque o vinho e o azeite não são feitos apenas de um bom solo, luz e água. É feito de pessoas.

COLABORADORES

Dez. 2024 - 49



4 nacionalidades
8 anos
média de antiguidade
19 - 60
idade dos colaboradores

contratações em 2024



SISTEMA DE GESTÃO E CERTIFICAÇÕES



Temos também implementado o Sistema HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).

Previstas para 2025:

- Referencial Nacional de Sustentabilidade do Setor Vitivinícola
- PSA (*Programa de Sustentabilidade do Azeite*)
- ISO 22000 (*Sistema de Gestão da Segurança Alimentar*)
- ISO 14001 (*Sistema de Gestão Ambiental*)

RESPONSABILIDADE **SOCIAL**

- É sobre pessoas
- Requisitos da responsabilidade social
 - O que fazemos
 - Como trabalhamos
- Não caminhamos sozinhos
- Como comunicamos

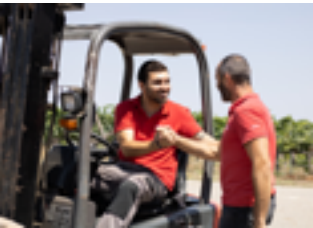


É SOBRE PESSOAS

A NOSSA PROPOSTA DE VALOR É CLARA



Produzir de forma sustentável, respeitando o meio ambiente e promovendo várias práticas agrícolas regenerativas que assegurem a longevidade dos recursos naturais.



Acreditamos que a excelência dos nossos produtos está diretamente ligada à nossa responsabilidade ambiental e social. É com base nisso, que somos um grupo ambicioso, composto por uma equipa dinâmica e qualificada e é

nessa equipa e na sua experiência que reside a nossa força - trabalhamos de forma coesa para aperfeiçoar cada etapa do processo produtivo, desde o cultivo até à comercialização.

Promovemos formações contínuas, capacitando os nossos colaboradores com novas competências e técnicas, com foco em Segurança e Higiene no Trabalho, bem como práticas sustentáveis. Fornecemos equipamentos modernos e de qualidade, garantindo a segurança, eficiência e produtividade no ambiente de trabalho.

Cada pessoa faz parte da casa. Valorizamos o esforço e mérito de uma equipa apaixonada pelo saber e, por isso, em cada rótulo produzido desde o início de 2024, encontramos as iniciais dos nossos colaboradores.



REQUISITOS DA RESPONSABILIDADE SOCIAL

Estamos plenamente conscientes da importância da responsabilidade social. Implementamos no nosso dia a dia práticas que reforçam o compromisso com os direitos humanos, criando um ambiente de trabalho que promove a equidade e a inclusão.

Jovens Trabalhadores

Oferecemos oportunidades de estágios e integração. Acreditamos que investir no futuro dos jovens é fundamental para o crescimento sustentável da nossa empresa e para a sociedade.

Trabalho Forçado

Estamos comprometidos com a eliminação de qualquer prática que possa levar à exploração do ser humano, promovendo um ambiente de trabalho voluntário, justo e transparente.

Saúde e Segurança

Todos os nossos colaboradores têm acesso a equipamentos de proteção individual. Tomamos medidas eficazes para prevenir potenciais incidentes, proporcionando um ambiente de trabalho seguro e saudável.

Trabalho Infantil

Não recorremos, nem apoiamos, a práticas de trabalho infantil em nenhuma fase da nossa produção.

Sem Condições Precárias

A nossa preocupação é proporcionar condições que assegurem o conforto, a segurança e a qualidade de vida no trabalho, cumprindo toda a legislação em vigor.

Remunerações

Comprometemo-nos que todos os colaboradores recebem uma remuneração justa e adequada às suas funções, assegurando as suas necessidades básicas.

Discriminação

Não toleramos nem descriminamos (na contratação, remuneração, etc) com base na raça, classe social, religião, deficiência, género, orientação sexual, idade ou qualquer outra característica pessoal.

Liberdade de Associação

As preocupações e os direitos dos colaboradores são ouvidos, respeitados e colocados em prática..

Práticas Disciplinares

Tratamos todos os colaboradores com dignidade e respeito. Não toleramos a utilização de punição corporal, mental ou coerção física e abuso verbal das pessoas.

Horário de trabalho

Respeitamos o equilíbrio entre a vida profissional e pessoal, garantindo que os nossos colaboradores tenham condições adequadas de trabalho, com períodos de descanso regulamentados.



O QUE FAZEMOS

Agimos de forma responsável e alinhada com o desenvolvimento sustentável e o bem-estar da sociedade. Seguimos um código ético que garante transparência e respeito, tanto com os nossos colaboradores quanto com os parceiros externos.

TEMOS EXEMPLOS REAIS QUE COMPROVAM A VOZ ATIVA QUE MANTEMOS NA COMUNIDADE:

- Mantemos um protocolo associado a várias empresas da cidade de Beja, priorizando o desenvolvimento local;
- Acolhemos estagiários nacionais e internacionais e colaboramos com instituições de ensino, como por exemplo com o IPBeja e escolas internacionais;
- Estamos envolvidos em projetos de cariz social, como por exemplo com a Cáritas através de protocolo verbal, oferecendo postos de trabalho a colaboradores indicados por eles;
- Fazemos doações a instituições de caridade, ajudando através de apoio monetário ou alimentar;
- As portas da nossa casa estão abertas para visitas e eventos externos - recebemos excursões e projetos nacionais e internacionais;
- Oferecemos um jantar e cabaz de Natal aos nossos colaboradores, para além de um almoço por ano após a vindima;
- Garantimos seguro de saúde para todos os nossos trabalhadores, incluindo descontos para familiares;
- Apostamos na formação profissional contínua, colectiva e individual;
- Temos casas disponíveis para alguns trabalhadores.

Este é o nosso compromisso com o futuro e com a comunidade.

**EM
2024:**

1 677,68€
entregues em
donativos

7
instituições
apoiadas

8
projetos a quem
demos cara

8 341
pessoas na
nossa casa

8
estagiários
recebidos

23
eventos
presentes

COMO TRABALHAMOS

TRABALHAMOS ORIENTADOS PARA OS CONSUMIDORES

- Com curiosidade
- Com criatividade
- Com respeito pela natureza
- Com qualidade
- Com mérito



Por departamento:

- Gerência: 1
- Vendas: 8
- Marketing e Comunicação: 3
- Administrativo e Financeiro: 3
- Produção e Qualidade (adega): 15
- Produção e Qualidade (lagar): 4
- Campo: 9
- Ambiente e Sustentabilidade: 3
- Limpeza e Higienização: 6

DIVERSIDADE DE GÊNERO

Hoje, a representatividade das mulheres na nossa empresa é superior a 50%.

Na Figueirinha, entendemos que a presença balanceada de mulheres e homens é um fator importante para o equilíbrio da organização. Sendo uma empresa do setor agrícola, a nossa percentagem de contratação de mulheres é bastante positiva. Este dado reflete o nosso compromisso com a igualdade de gênero e a valorização da força de trabalho feminina, promovendo um ambiente mais diversificado e inovador.

2022



2023



2024



NÃO CAMINHAMOS SOZINHOS

EDUCAÇÃO

Temos um protocolo com o IPBeja que nos permite receber alunos do Programa Erasmus+ para realizar o estágio curricular na nossa herdade. Já recebemos alunos de diferentes nacionalidades, como por exemplo, Croácia, Itália, Holanda, Arménia e Áustria.

Desenvolvemos também vários estágios, curriculares e profissionais, com alunos das seguintes escolas:

- IPB - Instituto Politécnico de Beja
- EPDRS – Escola Profissional de Desenvolvimento Rural de Serpa
- Cercibeja
- EPFA – Escola Profissional Fialho de Almeida – Vidigueira
- Escola Secundária D. Manuel I
- Instituto Superior de Agronomia – Universidade de Lisboa
- Instituto Superior de Engenharia – Universidade do Algarve

PARCERIAS E INVESTIGAÇÃO

Mantemos uma forte proximidade com instituições de ensino e investigação, como o CEBAL e a Escola Superior Agrária, IPBeja. Recebemos anualmente diversas visitas de caráter científico, incluindo professores universitários de outros países e instituições, fortalecendo assim a troca de conhecimento e inovação no setor agrícola.

Complementarmente, demos a cara a projetos importantes da região.

Em 2024 recebemos e patrocinamos o 4th International Scientific Conference On - Ecological And Environmental Engineering. Também contamos com a visita do Conselho Oleícola Internacional, através da Olivum.

Continuamos a alocar esforços no desenvolvimento de projetos na área da sustentabilidade e economia circular.

No âmbito do projeto da unidade de compostagem, contamos com uma parceria com o Clube de Produtores Continente, que nos disponibiliza excedentes provenientes de agroindústrias e com a EDIA, empresa de desenvolvimento do Alqueva. Estas parcerias têm sido essenciais na questão burocrática deste projeto inovador e em desenvolvimento.

Por outro lado, contamos com o apoio de universidades como o Instituto Politécnico de Beja e a Universidade de Évora para integrar ciência e inovação no nosso projeto da compostagem, através de investigações conduzidas por alunos de mestrado e doutoramento.

Fazemos parte de associações como a Olivum (*Associação de Olivicultores e Lagares de Portugal*), NERBE (*Associação Empresarial do Baixo Alentejo*), IVV (*Instituto da Vinha e do Vinho*), Ateva (*Associação Técnica dos Viticultores do Alentejo*) e CVRA (*Comissão Vitivinícola Regional Alentejana*), fortalecendo o nosso compromisso com a qualidade, inovação e crescimento do setor, bem como da comunidade.

NÃO CAMINHAMOS SOZINHOS

4th International Scientific Conference On -
Ecological And Environmental Engineering

“

I first became acquainted with the company's products during a familiarisation visit to IP Beja. The olive oil has an incredible rich flavour. I would highly recommend purchasing it.



COMO COMUNICAMOS

Com foco na construção de relações de cooperação e interação próximas com todos os seus stakeholders, criamos e mantemos uma variedade de canais de comunicação, adaptados a cada grupo, com o propósito de atender da melhor forma possível as necessidades e expectativas das partes interessadas.

Clientes e distribuidores

Procuramos superar as expectativas dos nossos clientes e distribuidores, sempre com compromisso, transparência e qualidade.

- Sistemas de sugestões e reclamações
- Reuniões e contactos periódicos
- Inquéritos de satisfação
- Website
- Redes sociais

Colaboradores

Assumimos o respeito pelos direitos humanos e laborais, promovendo a igualdade, transparência e desenvolvimento profissional.

- Inquéritos
- Painéis informativos nas instalações
- Reuniões periódicas de equipa
- Programas de formação
- Eventos internos

Comunidade

A relação com a comunidade local é essencial para o nosso sucesso. Promovemos o desenvolvimento da região e integramos práticas agrícolas responsáveis e sustentáveis.

- Parcerias com empresas locais e instituições
- Sensibilização ambiental através das redes sociais
- Visitas guiadas à Herdade
- Presença em feiras e eventos locais
- Apoios

Autoridades, organismos reguladores e administrações públicas

Trabalhamos em conformidade com todas as normativas e promovemos os princípios da cooperação, boa-fé e transparência em todas as interações institucionais.

- Planos de ação colectiva
- Reuniões de acompanhamento
- Revisão de contratos
- Relatórios de auditoria



Fornecedores

Apostamos em relações a longo prazo com os nossos fornecedores, agindo sempre com profissionalismo.

- Visitas e auditorias
- Seleção e avaliação de fornecedores
- Participação em feiras e eventos setoriais Aximoves

- Reuniões e contactos periódicos
- Website
- Redes sociais

Consumidores finais

Trabalhamos para oferecer produtos de qualidade, autênticos e que satisfaçam as necessidades dos nossos consumidores.

- Ações de promoção
- Website
- Redes sociais
- Sistemas de sugestões e reclamações

- Loja online e física
- Visitas guiadas à Herdade
- Inquéritos de satisfação
- Newsletter

Comunidade científica (universidades e outras)

Colaboramos com universidades e centros de investigação para impulsionar a inovação e o desenvolvimento de novos produtos e processos.

- Participação em eventos académicos
- Conferências
- Parcerias

Associações do setor

Participamos em associações do setor agrícola, promovendo o fortalecimento da indústria e incentivando a práticas responsáveis e partilha de conhecimentos.

- Reuniões de membros
- Conferências
- Parcerias



INTEGRAR A SUSTENTABILIDADE A LONGO PRAZO

- Modelo de negócio e atividade
- Partilhamos o nosso conhecimento
- Uma viagem pela nossa essência
- Compromisso com a sustentabilidade

MODELO DE NEGÓCIO E ATIVIDADE

Integrar a Sustentabilidade a Longo Prazo

Para garantir que a Figueirinha continua a crescer de forma sustentável, é indispensável manter um compromisso constante com a preservação dos recursos naturais e a adoção de boas práticas ambientais. Acreditamos que a sustentabilidade deve estar no centro das nossas decisões estratégicas, promovendo um equilíbrio entre a produtividade agrícola e a responsabilidade ambiental.

Tanto no processo de produção de azeite como de vinho, selecionamos cuidadosamente as variedades que plantamos e aquelas que melhor se adaptam à nossa região. Contamos com as nossas próprias máquinas de colheita, o que nos permite colher as uvas e azeitonas no momento ideal de maturação, garantindo a máxima qualidade do produto final. Nas nossas instalações, realizamos regularmente controlos de maturação para determinar a altura ideal da colheita.

É na harmonia entre o Homem e a natureza que se encontra o caminho para o futuro.

Temos mais de **300ha** de solos argilosos e franco argilosos, onde nascem os nossos cultivos.

A capacidade de armazenagem atual da adega é de **1.8 milhões de litros** em depósitos e a nossa capacidade de produção é de **900 mil litros** que se fazem com as nossas castas, ao longo de **80ha** de vinha.

CASTAS

TINTAS

- Alicante Bouschet
- Aragonez
- Cabernet Sauvignon
- Petit Syrah
- Pinot Noir
- Syrah
- Tannat
- Trincadeira
- Touriga Nacional

BRANCAS

- Antão Vaz
- Arinto
- Cabernet Sauvignon
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Verdelho



O lagar tem uma capacidade de armazenamento para **1.5 milhões de litros** de azeite extraído a frio e labora até 500 toneladas de azeitona por dia. É ao longo de mais de **200ha** de olival plantado, que nascem as nossas variedades.

 VARIEDADES

- | | |
|--------------|----------------|
| • Arbequina | • Martina |
| • Arbosana | • Sikitita |
| • Cobrançosa | • Sikitita Dos |

É com os excedentes produzidos na Figueirinha que fabricamos composto orgânico, ao longo de **1.5ha**, para uso próprio e, futuramente, venda. Contamos com duas linhas de enchimento próprias, uma no lagar e outra na adega, garantindo um controlo total sobre a qualidade e rigor do produto final.

Moenga, Nã Te Rales, Cantando, Tã Sómente e Azête

Dos produtos que vendemos, a gama Alentejo é a mais representativa. De forma criativa e única no mercado, enquadra-se o conceito de produção de vinhos e azeites associados a dizeres e expressões muito típicas alentejanas que representam a casa em qualquer lugar. As colheitas mais especiais destinam-se às marcas Fonte Mouro e, nos anos muito excecionais, sai o “Comendador Leonel Cameirinha”, homenagem a quem deu alma ao projeto. A marca Amnésia que também dá nome ao Gin de Touriga Nacional, representa vinhos mais jovens, juntamente com a marca Intuição. O vinho da talha nasce da recuperação de métodos artesanais. Com o nome da casa, Figueirinha é a marca mais antiga, dando nome a vinhos, azeites de grande qualidade, amêndoa e ao mais recente lançamento, o espumante.

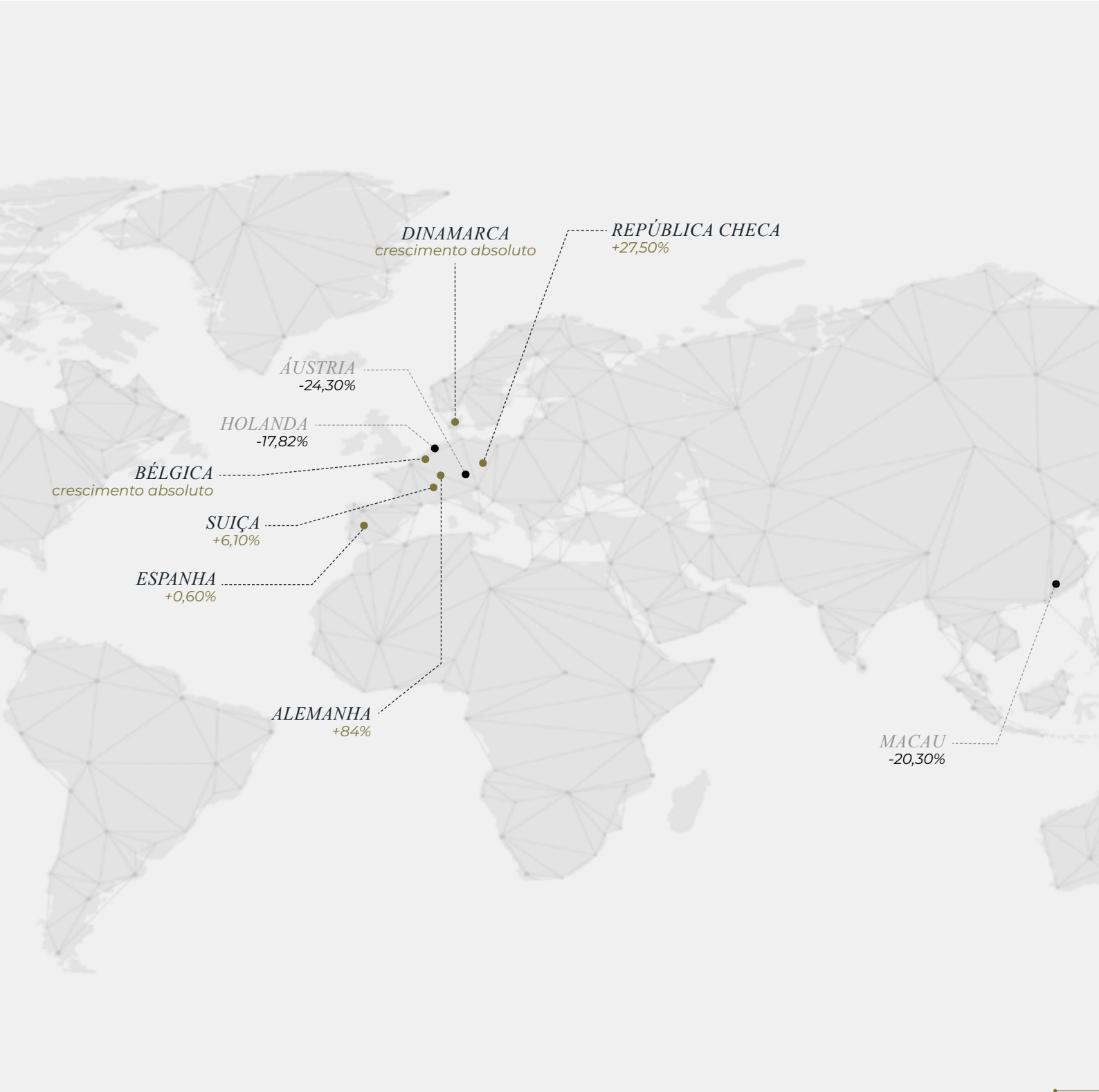
Dispomos de uma equipa de comerciais a nível nacional, priorizando um serviço personalizado a clientes do canal HORECA.

Em Janeiro de 2024, lançamos a nossa loja online, permitindo que qualquer consumidor de Norte a Sul de Portugal consiga adquirir os nossos produtos. Ao longo desse ano, desenvolvemos estratégias para apostar nas grandes superfícies, sendo esse um objetivo para o próximo ano.



MAPA DE
EXPORTAÇÕES

Os valores apresentados evidenciam a comparação do crescimento/
decréscimo das exportações entre os anos 2023 e 2024.
Grande parte da nossa exportação destina-se a Alemanha, Suíça e Dinamarca.



Nas nossas visitas guiadas, proporcionamos uma experiência real, acompanhada com uma partilha de conhecimento única. É possível explorar o mundo vínico na sua forma mais genuína e entender a cultura do azeite, bem como explorar a unidade de compostagem. Durante a visita, são realizadas provas, destacando a qualidade e autenticidade dos produtos.

No plano empresarial, procuramos criar produtos de valor sustentável e de alta qualidade, sempre priorizando a ética e a transparência em todas as nossas relações comerciais e institucionais.

Na Figueirinha promovemos a sustentabilidade como um todo.



*É debaixo do calor do Alentejo que se produzem
vinhos e azeites de características únicas.*

PRODUTOS

Na Figueirinha todas as fases de produção são atentamente controladas pelo produtor, e todo o processo produtivo é encarado como uma missão com o objetivo de produzir produtos de qualidade, surpreendentemente elegantes e ricos de sabor.

A laboração de produtos alimentares implica um elevado nível de controlo e monitorização. As instalações de produção da herdade situam-se próximas à vinha e olival, permitindo um tempo reduzido entre a colheita e a sua transformação. Ao longo de todo o processo produtivo, realizamos regularmente análises ao estado de maturação das uvas e das azeitonas, garantindo que a colheita ocorre no momento ideal. A nossa equipa de qualidade realiza ações contínuas de avaliação, com diferentes colaboradores responsáveis por provar e reportar variações na perceção da qualidade dos produtos, sendo que esta é uma prioridade e cuidado constante.

Estamos permanentemente sob controlo, monitorização e em constante desenvolvimento. Por isso, focamo-nos em quatro áreas principais: **(i)** certificação e distinção dos nossos produtos, **(ii)** acompanhamento da sua qualidade e segurança, **(iii)** rotulagem e **(iv)** avaliação de fornecedores e feedback de clientes.

Preocupamo-nos em transmitir a informação na rotulagem dos nossos produtos com um elevado grau de simplicidade e clareza, de modo a permitir uma escolha consciente e uma utilização segura dos mesmos. A rotulagem dos artigos representa um veículo para a informação de todos os requisitos legais obrigatórios, bem como informação adicional relevante.

Adotamos uma política de seleção de fornecedores, onde privilegiamos parceiros que estão comprometidos com o impacto ambiental e a sustentabilidade. Valorizamos sobretudo quatro critérios no nosso processo de seleção de fornecedores: **qualidade, região, inovação e excelência no serviço**. Para que esta seleção seja o mais transparente possível, é feita uma avaliação e qualificação de fornecedores através de inquéritos - *a nossa taxa de resposta a estes inquéritos é de 61%*.

É lado a lado com os nossos clientes, que percorremos o caminho. Sabemos como é importante ouvi-los.

CLIENTES

Para garantir uma resposta eficaz a eventuais reclamações, contamos com um sistema de gestão, encaminhando cada situação para as equipas responsáveis, sejam elas comerciais ou de qualidade. As reclamações são analisadas e tratadas com a maior brevidade possível e cuidado, permitindo a implementação de ações corretivas e preventivas.

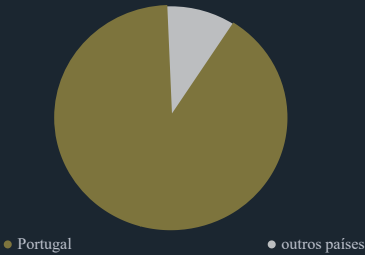
Adicionalmente, dispomos de um sistema de rastreabilidade de produto. Este procedimento assegura o acompanhamento do produto desde a receção da matéria-prima até à sua comercialização, permitindo a identificação detalhada em cada etapa do processo.

Recolhemos informações de feedback dos nossos clientes através de um livro de comentários disponível na nossa loja física e de inquéritos de satisfação, auxiliando-nos na melhoria contínua dos nossos produtos e serviços.

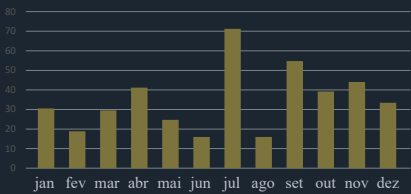
No ano 2024, as vendas do site chegaram a Portugal inteiro: **74.4%** foram para o centro e norte de Portugal, onde a nossa presença comercial é menor.

Dos nossos 5134 clientes, 391 foram novos clientes do ano 2024.

Clientes de 2024 por países



Clientes ao longo do ano 2024



PARTILHAMOS O NOSSO CONHECIMENTO

TRABALHAMOS COM TRANSPARÊNCIA

Na Figueirinha trabalhamos de forma transparente e em modo *open share* com os nossos *stakeholders*.

Publicamos nas nossas redes sociais conteúdos informativos e de valor e enviamos *newsletters* mensais. Prestamos especial atenção à nossa comunidade online, como forma essencial de atingir uma maior audiência.

O nosso tom de comunicação é claro e simples, tornando fácil aquilo que por vezes pode ser difícil de entender. Promovemos a interação e o diálogo, essenciais para a construção de relações sólidas e de proximidade com os nossos seguidores.

Estamos envolvidos em projetos da região, destacando o livro "Adegas do Alentejo", onde somos retratados aos olhos de Jerónimo Heitor Coelho, juntamente com outras adegas. Fizemos parte de ambas as edições, 2014 e 2022, onde se pode observar a nossa evolução.

Nos últimos anos, temos estado presentes em eventos de diferentes formatos (mesas redondas, conferências, palestras, entrevistas, etc). Palestramos sobre assuntos atuais, como a sustentabilidade e a economia circular, onde partilhamos conhecimento e damos o nosso testemunho.

Entrevista: rúbrica Visão Feminina sobre o vinho

/TRÊS DEDOS DE CONVERSA,
THE LADY AND RED

Palestra: terras Agrícolas como oportunidades de investimento

/MESTRADO FINANÇAS, ISEG



Mesa Redonda:

a importância do resíduo zero e o valor dos excedentes na produção de azeite

/CONFERÊNCIA TÉCNICA DO
OLIVAL



Mesa Redonda: os desafios atuais para o futuro do setor - economia circular

/AZEITE EM PERSPETIVA:
SUSTENTABILIDADE,
INOVAÇÃO E FUTURO



Mesa Redonda: o futuro da produção - desafios e oportunidades

/ USO EFICIENTE DA ÁGUA
NA CULTURA DO OLIVAL

Testemunho: mês dedicado ao azeite

/ REVISTA
PORTUGALGLOBAL, AICEP

Palestra: o vinho da talha, por mulheres

/CONSULADO GERAL DE
PORTUGAL, SEVILHA



UMA VIAGEM PELA NOSSA ESSÊNCIA

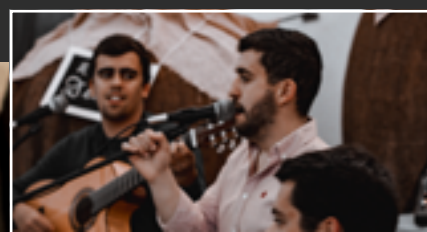
O dia aberto, realizado em Março de 2024, foi uma iniciativa que reflete o nosso compromisso com a transparência, sustentabilidade, valorização da região e dos nossos produtos. Neste dia, abrimos as portas para receber os nossos clientes e parceiros, criando um momento especial de partilha e proximidade. O evento focou-se em dar a conhecer, de forma autêntica e aberta, todo o

nosso processo produtivo. Durante a visita, foram destacados pontos que representam marcos importantes da nossa história, do nosso trabalho e da qualidade dos nossos produtos. Os participantes tiveram a oportunidade de explorar as instalações e conhecer-nos verdadeiramente.

*Acreditamos que somos
mais do que uma marca –
somos uma família, e cada
pessoa que nos visita faz
parte desta história.*

Partilhar os desafios e as conquistas é fundamental para fortalecer a relação com os nossos clientes e parceiros e, por isso, em 2025 prevemos organizar a 2ª edição deste evento e dar a oportunidade de novas pessoas conhecerem a nossa empresa.

Procuramos contribuir para o desenvolvimento do setor, partilhando o nosso conhecimento e colaborando com diferentes entidades para gerar um impacto positivo num futuro ambiental, social e económico.



Da terra para a mesa, fazemos do Alentejo, casa.

EVENTOS

No seguimento da nossa partilha de conhecimento, estamos presentes em várias feiras e eventos, onde temos oportunidade de dar a conhecer os nossos produtos e a nossa casa. Ao longo de 2024, foram vários os momentos que vivemos dentro deste âmbito.

Complementarmente, aliamos-nos aos nossos clientes, sempre que possível, para a realização de jantares vínicos com o objetivo de aumentar o conhecimento e apreciação dos vinhos e explorar a associação de vinhos à gastronomia.



Lisbon Food Affair
Fevereiro 2024

Prowein, Alemanha
Março 2024

13ª Grande Mostra de Vinhos em
Albufeira
Abril 2024

SAGAL EXPO, Lisboa
Abril 2024

Wein Festival, Suíça
Abril 2024



Ovibeja, Beja
Abril 2024

Vinhos no Castelo, Serpa
Maio 2024

Feira Nacional da Agricultura,
Santarém
Junho 2024

Feira de São João, Évora
Junho 2024

EXPOVinhos Vitória, Brasil
Julho 2024



Sunset Beja Parque, CPC
Julho 2024

Vinhos de Beja no Castelo
Setembro 2024

Patrimónios do Sul, Beja
Outubro 2024

Grandes Escolhas - Vinhos & Sabores,
Lisboa
Outubro 2024

Mercado de Natal, Beja
Dezembro 2024

É assim que o mercado nos reconhece.

PRÉMIOS

Nos últimos anos, fomos reconhecidos pelo nosso desempenho, compromisso e qualidade dos produtos.

Em 2023, conquistámos o **Prémio de Sustentabilidade**, atribuído pelo Clube de Produtores do Continente, no âmbito do projeto da unidade de compostagem. Foi também com a apresentação deste projeto, que fomos premiados com a atribuição do **TOP 14 Sustentabilidade** PME ENTERPrize, atribuído pelo Generali Tranquilidade em 2024.

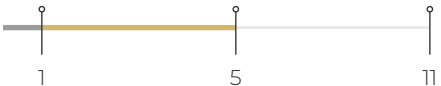
Estes prémios foram resultado da ambição e preocupação com o meio ambiente. Revê-mos num projeto onde investimos e arriscamos por um futuro melhor - apostamos na economia circular e na valorização de subprodutos.

Foi no ano 2024, que nos foi proposto um desafio: participar na Academia do Clube de Produtores do Continente. O projeto final levou-nos a conquistar o **Prémio Inovação**.

Os nossos produtos são recorrentemente distinguidos nos mais prestigiados concursos do setor.



2022 54%
taxa de sucesso



2023 62.5%
taxa de sucesso



2024 100%
taxa de sucesso



- 🏆 medalhas de prata
- 🏆 medalhas de ouro
- 🍷 vinhos a concurso

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
MOENGA RESERVA TINTO 2021

MUNDUS VINI SPRING TASTING
FORTE MOURO RESERVA TINTO 2019



COMPROMISSO COM A SUSTENTABILIDADE

Mais do que um objetivo, o nosso compromisso com a sustentabilidade representa a nossa visão de futuro: um setor agroalimentar mais sustentável, transparente e alinhado com as melhores práticas.



O compromisso com a sustentabilidade é um dos nossos pilares. Como produtores comprometidos com a melhoria contínua e a adoção de melhores práticas sustentáveis, estabelecemos como um dos nossos principais objetivos para os próximos anos a obtenção de várias certificações.

Em 2024, com o apoio da Concerta Consulting e da Olivum, integrámos o grupo piloto responsável pela criação, validação e ajuste dos critérios do Referencial de Certificação PSA (Programa de Sustentabilidade do Azeite). Este projeto inovador nasceu com o objetivo de estabelecer um sistema de certificação que assegure a produção de azeite de forma sustentável, equilibrando boas práticas agrícolas, ambientais e sociais. Atualmente, o PSA já se encontra em aplicação a nível nacional, consolidando-se como um importante referencial para o setor.

Além do PSA, estamos a trabalhar na implementação de outras certificações estratégicas, alinhadas com os nossos princípios de qualidade, segurança alimentar e gestão ambiental.

São elas:

- **Referencial Nacional de Sustentabilidade do Setor Vitivinícola** – Focado na sustentabilidade da produção de vinho, garantindo práticas responsáveis desde a vinha até à comercialização.
- **ISO 22000 – Sistema de Gestão da Segurança Alimentar** – Uma norma internacional que assegura a qualidade e a segurança dos alimentos em todas as etapas da cadeia produtiva.
- **ISO 14001 – Sistema de Gestão Ambiental** – Um dos mais reconhecidos referenciais para a gestão eficiente dos impactos ambientais, promovendo a sustentabilidade e a responsabilidade ecológica.

A obtenção destas certificações reforça o nosso compromisso com a excelência, a inovação e a sustentabilidade, assegurando que os nossos produtos são produzidos de forma ética, responsável e em harmonia com o meio ambiente.

OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO **SUSTENTÁVEL**

- Objetivos de desenvolvimento sustentável



OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

ASSUMIMOS 7 DOS 17 ODS.

Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (doravante, ODS, adotados por todos os Estados-Membros das Nações Unidas em 2015, foram criados com o intuito de definir as prioridades e aspirações do desenvolvimento sustentável global para 2030.

A Figueirinha identificou e avaliou, numa base contínua, os impactos das atividades desenvolvidas, assumindo como 7 as principais ODS para as quais entendemos poder contribuir de forma mais ativa e eficaz.

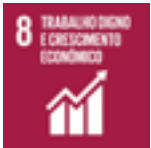


PESSOAS



Meta: 5.5: Garantir a participação plena e efetiva das mulheres e a igualdade de oportunidades para a liderança em todos os níveis de tomada de decisão na vida política, económica e pública

CONTRIBUTO: Somos uma empresa que não discrimina, garantindo a participação de mulheres e igualdade de oportunidades em cargos de liderança. Dos 9 principais cargos de responsabilidade, 5 são desempenhados por mulheres. Acreditamos que este valor é uma prova de que estamos no caminho certo para atingir a meta definida, uma vez que somos uma empresa agrícola.



Meta: 8.5: Alcançar o emprego pleno e produtivo, e trabalho decente para todas as mulheres e homens, inclusive para os jovens e as pessoas com deficiência, e remuneração igual para trabalho de igual valor.

Meta 8.8: Proteger os direitos do trabalho e promover ambientes de trabalho seguros e protegidos para todos os trabalhadores, incluindo os trabalhadores migrantes, em particular as mulheres migrantes, e pessoas em empregos precários.

CONTRIBUTO: Damos oportunidade de crescimento dentro da empresa, valorizando as capacidades de cada um e apostando em formação contínua. Como exemplo disso, a CerciBeja confia em nós no que toca à oportunidade de emprego e integração da sua comunidade.

Atualmente, a nossa equipa é formada por pessoas de diferentes nacionalidades. Apostamos na integração tanto dos nossos colaboradores, incluindo migrantes, e respectivos familiares. Além disso, procuramos acolher e inserir as pessoas numa vertente de trabalho igualitário, promovendo ambientes seguros e protegidos para todos.

SOLO



Meta 2.4: Até 2030, garantir sistemas sustentáveis de produção de alimentos e implementar práticas agrícolas resilientes, que aumentem a produtividade e a produção, que ajudem a manter os ecossistemas, que fortaleçam a capacidade de adaptação às alterações climáticas, às condições meteorológicas extremas, secas, inundações e outros desastres, e que melhorem progressivamente a qualidade da terra e do solo.

CONTRIBUTO: Implementamos práticas agrícolas resilientes, como compostagem e reaproveitamento de subprodutos, que aumentam a produtividade e melhoram progressivamente a qualidade do solo.



Meta 15.3: Até 2030, combater a desertificação, restaurar a terra e o solo degradados, incluindo terrenos afetados pela desertificação, secas e inundações, e lutar para alcançar um mundo neutro em termos de degradação do solo

CONTRIBUTO: Adotamos práticas agrícolas que promovem a biodiversidade e a conservação do solo, minimizando a degradação ambiental e protegendo os ecossistemas locais. Implementamos técnicas de conservação de solo, como o mulching e enrelvamento, que aumentam a retenção de carbono e devolvem à terra os nutrientes que a mesma necessita.

SUSTENTABILIDADE



Meta 6.4: Até 2030, aumentar substancialmente a eficiência no uso da água em todos os setores e assegurar extrações sustentáveis e o abastecimento de água doce para enfrentar a escassez de água, e reduzir substancialmente o número de pessoas que sofrem com a escassez de água

CONTRIBUTO: A água é indispensável à atividade olivícola e vinícola. Cientes da importância de uma gestão eficiente desse recurso, temos vindo a introduzir medidas para a redução na rega e uso de sondas de humidade para otimizar o consumo de água, reduzindo o desperdício e garantindo uma gestão eficiente dos recursos hídricos. Estamos inseridos numa norma de produção integrada que contempla uma poupança de 7.5% de água, baseada nos valores de referência de cada cultura. Com as medidas que implementamos, conseguimos ultrapassar esse valor, poupando entre 15 a 20%.



Meta 12.2: Até 2030, alcançar a gestão sustentável e o uso eficiente dos recursos naturais.

Meta 12.5: Até 2030, reduzir substancialmente a produção de resíduos através da prevenção, redução, reciclagem e reutilização.

Meta 12.6: Incentivar as empresas, especialmente as de grande dimensão e transnacionais, a adotar práticas sustentáveis e a integrar informação sobre sustentabilidade nos relatórios de atividade

CONTRIBUTO: Instalamos 250 painéis solares para produção de energia e adotamos várias medidas que nos permitem reduzir o consumo de água. Também reutilizamos o caroço da azeitona como biocombustível em substituição dos combustíveis fósseis. Para além disso, existem contentores para a reciclagem, posteriormente enviada para empresas de tratamento de resíduos.

Transformamos subprodutos agrícolas em composto orgânico para reduzir resíduos e diminuir a necessidade de fertilizantes químicos - um projeto piloto realizado em open share, para incentivar outras empresas do setor a adotar práticas sustentáveis.



Meta 13.1: Reforçar a resiliência e a capacidade de adaptação a riscos relacionados com o clima e as catástrofes naturais em todos os países

CONTRIBUTO: Melhoramos a eficiência no transporte e logística, otimizando rotas para diminuir as emissões de CO2. Participamos em projetos/ensaios de investigação e inovação para melhorar a capacidade de adaptação face a desafios e mudanças climáticas.

COMPROMISSO COM **O FUTURO**

- Do solo para o solo
- De nós para a mãe natureza



A Figueirinha reafirma o seu compromisso com o meio ambiente, inovando continuamente para minimizar o seu impacto ecológico e garantir uma produção agrícola sustentável e responsável. Através das nossas iniciativas sustentáveis promovemos a transição para uma economia circular e incentivamos a ação climática e a preservação da biodiversidade.

DO SOLO PARA O SOLO

Na Agricultura

UNIDADE DE COMPOSTAGEM

Trabalhamos para que o nosso modelo de negócio seja ambientalmente responsável e, por isso, em 2023 demos um importante passo ao investir na unidade de compostagem.

Para fazer face aos constrangimentos causados pelo sector da extração do bagaço de azeitona, bem como resolver o problema da falta de compostos orgânicos de qualidade no mercado, resolvemos, através da parceria que já tínhamos com o Clube de Produtores Continente e com as Universidades de Évora e Beja, desenvolver a produção de composto orgânico.

Todos os excedentes produzidos em casa, tais como o bagaço de azeitona, massas vínicas, folhas de oliveira e amendoeira, capoto de amêndoa, restos de poda e as próprias águas ruças produzidas na campanha da azeitona são usadas no processo. Vamos também buscar matérias-primas a outras agroindústrias que tem dificuldades na sua recolha com os

nossos próprios camiões que assim trabalham fora de época. Este projeto não emite qualquer tipo de cheiros ou prejuízos ambientais e resolve definitivamente o problema do bagaço na indústria, gerando uma grande mais-valia para a produção.

Estamos a realizar o projeto em “*open share*”, comunicando aos outros produtores e *players* do mercado com a intenção de ser replicado.

Acreditamos que a sustentabilidade é um pilar essencial para o futuro da agricultura e trabalhamos todos os dias para consolidar a nossa posição como referência em práticas sustentáveis, promovendo a economia circular e o desenvolvimento da nossa comunidade. O nosso interesse é que o sector tenha uma imagem cada vez mais limpa e eficiente.

DESIDRATAÇÃO DO BAGAÇO

1 Bagaço Desidratado /COMPONENTE PRINCIPAL DO COMPOSTO

2 Águas Ruças /HIDRATAÇÃO DAS PILHAS



É este processo que desenvolve uma economia circular perfeita: os nutrientes utilizados no processo agrícola voltam a reentrar no solo para o processo produtivo, em forma de composto orgânico.



ENRELVAMENTO E MULCHING

Mantemos o enrelvamento espontâneo ou semeado nas entrelinhas de plantação, contribuindo para a fixação do solo e melhorando a infiltração da água. Esta técnica consiste na manutenção de uma cobertura vegetal, sendo que, no nosso caso, a mesma é maioritariamente natural. Utilizamos a técnica de mulching para proteger e enriquecer o solo. Aplicamos uma cobertura de material orgânico, como restos de poda, folhas ou vegetação, que reduz a evaporação da água, controla o crescimento de ervas daninhas, protege contra a erosão e melhora a fertilidade do solo.

Implementamos um conjunto de medidas para otimizar o uso de água nas nossas operações, incluindo a adoção de técnicas e equipamentos para monitorizar este recurso. Através destas práticas, **conseguimos poupar cerca de 20% de água** nas nossas culturas.

SISTEMA DE REGA

Gota a Gota

Técnica eficiente e sustentável que fornece água diretamente às raízes das plantas, de forma lenta e contínua. Mantém a humidade do solo equilibrada, utiliza menos pressão e menor volume de água em comparação com outros sistemas de rega e permite-nos programar a rega para o período da noite, de forma a reduzir custos operacionais e a probabilidade de evaporação.

SONDAS DE HUMIDADE

Do Solo

Monitorizam em tempo real a humidade do solo, o que nos permite evitar perdas de água em profundidade e dar à planta o que ela precisa realmente. Esta é uma tecnologia que nos ajuda a fazer uma melhor gestão da água de rega, melhorando a produtividade das culturas. Desta forma, tornamos a nossa produção de uva e azeitona mais sustentável e eficiente.



CAUDALÍMETRO

É um equipamento que permite medir o fluxo de água nos sistemas de rega, garantindo que é aplicada a quantidade adequada às necessidades das culturas. Com isto, reforçamos a eficiência hídrica, garantindo um uso racional da água sem comprometer a produtividade das nossas culturas.

REAPROVEITAMENTO

Das Águas

Existem 2 reservatórios de água, que respeitam e incentivam a biodiversidade. Esses permitem que utilizemos as águas residuais produzidas na adega e lagar para o nosso sistema de rega e as águas ruças para hidratar as nossas pilhas de composto.

ESTAÇÃO METEOROLÓGICA

Na Figueirinha, consideramos que a estação meteorológica é uma técnica que desempenha um papel fundamental na gestão sustentável da vinha e do olival, fornecendo dados precisos que orientam a tomada de decisões. É através da monitorização contínua dos parâmetros como a temperatura, a radiação solar, a humidade relativa, precipitação, vento e índice de folha molhada que conseguimos adaptar as práticas agrícolas de forma eficiente e responsável. Com os dados reais do passado e do presente, conseguimos quase prever o futuro: assim podemos minimizar os riscos e otimizar os recursos, reduzindo os desperdícios e prevenindo impactos ambientais.

BIODIVERSIDADE

Reconhecemos a importância de proteger a biodiversidade, não apenas para o equilíbrio ecológico e para o bem-estar das comunidades locais, mas para a sustentabilidade de longo prazo das operações. A presença de azinheiras e figueiras, essenciais para a preservação da flora local, contribui para a sustentabilidade da paisagem e a proteção dos solos. Além disso, a herdade é um habitat para diversas espécies, que desempenham um papel fundamental no controlo de pragas e na manutenção da saúde das nossas culturas.

OLIVAL EM SEBE

Na Figueirinha, adotamos o olival em sebe como uma solução agrícola eficiente e sustentável. Estudos da EDIA – Empresa de Desenvolvimento e Infraestruturas do Alqueva, demonstram que este modelo de cultivo está adaptado à região, apresentando baixas exigências hídricas e contribuindo para a retenção de maiores quantidades de CO₂, reduzindo assim a pegada de carbono. Além disso, esta técnica permite uma colheita mais eficiente, resultando em azeites de maior qualidade e com mais antioxidantes, ao mesmo tempo que aumenta a produção em relação ao tempo e à área ocupada. Facilita a aplicação de fitofármacos, reduzindo desperdícios e impactos ambientais, enquanto melhora a retenção de matéria orgânica no solo, sem gerar mais pressões ambientais do que outras culturas de regadio. Com esta abordagem, garantimos um equilíbrio entre sustentabilidade ambiental, social e económica, preservando os recursos naturais e assegurando a excelência dos nossos azeites.

DE NÓS **PARA A MÃE NATUREZA**

Nos Escritórios

ESCRITÓRIOS EFICIENTES ENERGETICAMENTE

Sabemos que a eficiência dos espaços de trabalho é fundamental para promover os aspetos ambientes, garantir o bem-estar dos colaboradores e otimizar o consumo de recursos.

Um dos nossos principais objetivos continua a ser o aproveitamento da luz natural, reduzindo a necessidade de iluminação artificial durante o dia. Para o otimizar, priorizamos o uso de janelas nos escritórios e na compartimentação dos espaços.

Estamos em processo de transição das lâmpadas tradicionais para a tecnologia LED.

Todos os nossos computadores e impressoras possuem modo stand-by, reduzindo o gasto elétrico quando não estão em uso.

A sensibilização da equipa para práticas de eficiência energética, como o desligamento de equipamentos ao final do dia, também faz parte do nosso compromisso com a redução do consumo de energia.





PAINÉIS SOLARES

Estamos localizados no coração do Baixo Alentejo, o que significa que os nossos períodos de luz solar são maiores e com um alcance superior. Desta forma, somos quase autossuficientes em energia elétrica, de janeiro a agosto. Dispomos de cerca de 250 painéis fotovoltaicos instalados nos telhados da adega, o que nos permite gerar uma parte significativa da nossa eletricidade, contribuindo também, para a sustentabilidade de recursos.

DIMINUÍMOS

o Uso de Plástico

Lançamos para o mercado uma alternativa ao tradicional garrafão de azeite, optando pelo uso de saco bag-in-box que nos oferece várias vantagens ambientais e de conservação: utiliza menos material, reduz as emissões de CO₂ no transporte e minimiza o desperdício ao impedir a entrada de oxigénio, prolongando a frescura do produto. A torneira integrada permite um consumo mais prático e sem desperdícios.

RECICLAMOS

Existem contentores para o depósito de papel, plástico e vidro, e a sua posterior destruição e reciclagem é realizada por uma empresa autorizada. No caso dos tinteiros e equipamentos eletrónicos ou informáticos que já não estão a uso, são entregues na Worten para reciclagem. Para além disso, recolhemos todas as tampas dos garrafões para que estas possam ser encaminhadas para várias entidades que lhes dão uma segunda vida.

ENERGIA

do Carço de Azeitona

Acreditamos que cuidar da Terra significa valorizar todos os seus recursos e minimizar o desperdício. Por isso, damos uma segunda vida ao carço de azeitona, transformando-o num biocombustível de alta qualidade como fonte de energia para a caldeira que aquece a água do lagar e, através de um sistema de tubagens, distribuí o calor gerado pelos convetores, garantindo um aquecimento eficiente do ambiente.



OS NOSSOS **COMPROMISSOS**

-
- Ética e transparência
 - Compromisso com os nossos clientes
 - Compromisso com os nossos colaboradores
 - Compromisso com a educação
 - Compromisso com a qualidade
 - Compromisso com o ambiente

A sustentabilidade está integrada na estratégia da Figueirinha de três formas: social, econômica e ambiental. Com isso em mente, definimos vários compromissos que projetam o futuro que queremos alcançar.



ÉTICA E TRANSPARÊNCIA

COMO PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS

Comprometemo-nos a adotar uma conduta de ética como base de todas as nossas operações. Isto inclui a promoção da honestidade, integridade e respeito em todas as interações com *stakeholders*, sejam eles clientes, fornecedores, parceiros ou colaboradores. A transparência é essencial na comunicação de processos e resultados, permitindo uma relação de confiança mútua.

COMPROMISSO COM OS NOSSOS CLIENTES

E COM O DESENVOLVIMENTO DO SETOR AGRÍCOLA

Temos como prioridade o compromisso com a satisfação dos nossos clientes, fornecendo produtos agrícolas de alta qualidade e mantendo relações duradouras baseadas na confiança. A empresa dedica-se a compreender as necessidades e expectativas do mercado e a trabalhar para atendê-las de forma eficiente. Além disso, procuramos contribuir para o desenvolvimento do setor agrícola como um todo, promovendo boas práticas, inovações tecnológicas e sustentáveis e fomentando uma agricultura mais produtiva e resiliente.

COMPROMISSO COM OS NOSSOS COLABORADORES

E DIVERSIDADE DE TALENTOS

Investimos na formação contínua e no desenvolvimento pessoal e profissional, garantindo um ambiente de trabalho equitativo, onde todas as pessoas têm a oportunidade de contribuir com suas capacidades. Promovemos uma cultura de respeito mútuo e um clima organizacional positivo, em que os colaboradores se sintam valorizados e motivados.

COMPROMISSO COM A EDUCAÇÃO
E INVESTIGAÇÃO

Apoiamos a educação e pesquisa no campo da agricultura, reconhecendo o impacto crucial dessas áreas para o desenvolvimento sustentável do setor, além de incentivar a formação de novos profissionais no setor. Ao investir em projetos de investigação, contribuímos para o avanço das melhores práticas agrícolas e o fortalecimento do setor a longo prazo.

COMPROMISSO COM A QUALIDADE
E SAÚDE PÚBLICA

A qualidade dos nossos produtos é uma prioridade, assegurando que todos cumprem os padrões de qualidade e segurança alimentar. Seguimos protocolos de controlo e monitorização, promovendo práticas agrícolas que garantem a saúde e o bem-estar dos consumidores. Trabalhamos para oferecer momentos de convívio e tranquilidade.

COMPROMISSO COM O AMBIENTE
A AÇÃO CLIMÁTICA E OS SOLOS

Estamos cientes da responsabilidade ambiental na nossas operações. Por essa razão, adotamos práticas sustentáveis, focadas na conservação dos recursos naturais, na preservação da biodiversidade e na melhoria da saúde dos solos. A ação climática é uma prioridade, e por isso implementamos estratégias para mitigar os impactos das mudanças climáticas, como a redução das emissões de carbono e a adoção de tecnologias agrícolas que promovem a eficiência no uso da água e na gestão de resíduos. Investimentos em técnicas agrícolas regenerativas para melhorar a qualidade do solo e garantir a sua fertilidade a longo prazo.

ANEXO I



ATIVIDADES PRINCIPAIS VS
CONSUMOS ENERGÉTICOS

2023

	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Consumo de Energia Elétrica (kWh)	11 420	9 510	11 866	11 865	14 239	18 549	30 271	55 607	37 660	52 260	95 009	18 376
Azeite Engarrafado/Rotulado/Granel L	1 858	1 640	1 811	56 198	3 525	1 260	31 112	20 740	2479	2 220	4 392	36 426
Vinho Engarrafado/Rotulado/Granel L	10 506	9 437	25 180	52 718	33 112	21 307	92 755	34 888	22 964	29348	31 005	42 934
Uva Recebida/Transformada KG							64 780	473 660	42 340			
Azeitona Recebida/Transformada KG										952 240	3 568 406	149 516
Há produção ao fim de semana							✓	✓	✓	✓	✓	
Pico de energia elétrica entre as 09-17h	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓
Interrupção de produção entre as 13-14h	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓
Ar condicionado ligado entre 9-18h	✓	✓	✓					✓	✓			✓
Bombeamento de água entre 8-17h	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Linha de enchimento e rotulagem a funcionar das 8-16h30	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Higienização e manutenção da unidade de transformação pós vindima das 8-17h										✓		
Higienização e manutenção da unidade de transformação do lagar das 8-17h	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓
Atividades da adega: trasfegas, filtrações, higienizações, etc	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rega e fertirrigação, periodo de 24h					✓					✓	✓	
Rega e fertirrigação, periodo noturno						✓	✓	✓	✓			
Receção e transformação de uva, média de 12h/dia, incluindo alguns sábados							✓	✓	✓			
Receção e extração de azeite 24/24h										✓	✓	

ATIVIDADES PRINCIPAIS VS
CONSUMOS ENERGÉTICOS

2024

	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Consumo de Energia Elétrica (kWh)	18 483	2 503	10 835	12 143	32 518	27 529	110 393	40 819	38 275	61 500	122 109	32 106
Azeite Engarrafado/Rotulado/Granel L	2 040	30 634	28 627	3 598	58 394	2 670	8 030	4 617	4 916	1 930	2 397	79 726
Vinho Engarrafado/Rotulado/Granel L	33 772	60 630	22 930	19 421	66 825	45 803	67 429	48 444	10 311	22 813	19 423	18 702
Uva Recebida/Transformada KG							21 920	457 300	494 320	182 820		
Azeitona Recebida/Transformada KG										753 626	3 126 091	202 304
Há produção ao fim de semana							✓	✓	✓	✓	✓	
Pico de energia elétrica entre as 09-17h	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓
Interrupção de produção entre as 13-14h	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓
Ar condicionado ligado entre 9-18h	✓	✓	✓					✓	✓			✓
Bombeamento de água entre 8-17h	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Linha de enchimento e rotulagem a funcionar das 8-16h30	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Higienização e manutenção da unidade de transformação pós vindima das 8-17h										✓		
Higienização e manutenção da unidade de transformação do lagar das 8-17h	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓
Atividades da adega: trasfegas, filtrações, higienizações, etc	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rega e fertirrigação, periodo de 24h					✓					✓	✓	
Rega e fertirrigação, periodo noturno						✓	✓	✓	✓			
Receção e transformação de uva, média de 12h/dia, incluindo alguns sábados							✓	✓	✓			
Receção e extração de azeite 24/24h										✓	✓	

NOTAS

O Anexo I apresenta uma visão detalhada dos consumos energéticos exclusivamente provenientes da rede elétrica, sem considerar o autoconsumo gerado pelos painéis solares. A tabela incluída no anexo organiza as informações sobre a energia consumida ao longo dos meses, correlacionando esses dados com indicadores-chave, como a qualidade do azeite e do vinho engarrafado e rotulado, além das quantidades de uva e azeitona recebidas nos períodos aplicáveis. Também são destacadas as principais atividades desenvolvidas em cada mês, permitindo uma análise mais aprofundada da relação entre produção e consumo energético.

Este anexo complementa a análise apresentada na página 10, "Balanço Energético", oferecendo uma representação mais detalhada e estruturada das informações energéticas da unidade e permitindo fazer uma comparação direta entre os últimos dois anos, 2023 e 2024.



PERIODICIDADE

Este é o primeiro ano que realizamos um relatório de sustentabilidade. A periodicidade para a sua preparação e publicação será anual. A Figueirinha publica ainda o Relatório e Contas, com informação adicional à apresentada neste relatório.

DÚVIDAS E ESCLARECIMENTOS

Para mais informações sobre as atividades da Figueirinha:

www.figueirinha.pt

Para consultas: geral@figueirinha.pt

Secção "Contactos" <https://figueirinha.pt/contactos/>

FICHA TÉCNICA

Título: Relatório de Sustentabilidade - 2024

Data: Março 2025

Herdade do Monte Novo e Figueirinha,
7800-740 São Brissos, **Beja, Portugal**

www.figueirinha.pt
geral@figueirinha.pt
+351 284 311 260

(chamada para a rede fixa nacional)

