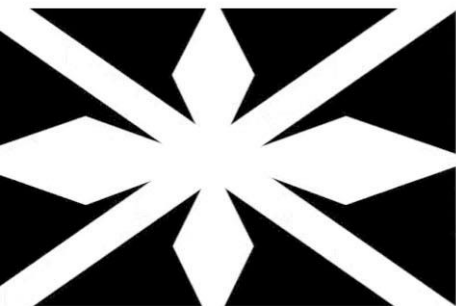


EEC PROVERE

QUEIJOS DO CENTRO DE PORTUGAL

PROPOSTA DE ALINHAMENTO ESTRATÉGICO



GUARDADOS
PELO SABOR

01 de fevereiro de 2024



Cofinanciado pela
União Europeia



EEC PROVERE DOS QUEIJOS DO CENTRO DE PORTUGAL

PROPOSTA DE ALINHAMENTO ESTRATÉGICO

ENQUADRAMENTO



ENQUADRAMENTO

- O queijo, sendo um dos alimentos mais antigo da humanidade, que está presente em Portugal, pelo menos, desde a ocupação romana, possui uma ligação ancestral ao território e às suas comunidades.
- Valorizar os queijos qualificados do Centro de Portugal é valorizar o território e as suas comunidades, uma geografia própria, um *terroir* único, uma cultura e identidade específicas traduzidas num saber fazer tradicional e num vasto património cultural e histórico.
- Atualmente existem em Portugal quatorze queijos Qualificados com DOP e/ou IGP, cinco dos quais são produzidos na Região Centro: o Queijo Serra da Estrela, o mais antigo dos queijos portugueses; o Queijo Amarelo da Beira Baixa, o Queijo de Castelo Branco, o Queijo Picante da Beira Baixa, os quais estão integrados na DOP Queijos da Beira Baixa; e o Queijo Rabaçal.
- Para além dos queijos qualificados com DOP, verifica-se ainda a existência de outros produtos qualificados com DOP ou IGP associados à fileira dos queijos da região Centro, nomeadamente o [Requeijão Serra da Estrela DOP](#), o [Requeijão da Beira Baixa DOP](#), a [Travia da Beira Baixa DOP](#), o [Borrego Serra da Estrela DOP](#) e o [Borrego da Beira IGP](#) e das raças autóctones, em particular a ovina Serra da Estrela e a ovina Merino da Beira Baixa.



ENQUADRAMENTO

- Os produtos qualificados, com identificações geográficas, nomeadamente os queijos e seus subprodutos, são aqueles *“cuja qualidade ou características se devem essencialmente ou exclusivamente ao meio geográfico específico, incluindo fatores naturais e humanos e cujas fases de produção têm lugar na área geográfica delimitada”*.
- Significa, portanto, que os produtos protegidos com identificações geográficas, ou outros regimes de qualidade, em que se verifica uma delimitação geográfica associada à proteção, não podem ser transferidos para outros locais, uma vez que tal transferência não é compatível com a proteção facultada pelo regime de qualidade. Por outro lado, são produtos que integram a vida das comunidades, fazendo parte dos seus usos, costumes, da sua história, cultura e identidade.
- Assim, a adoção de uma estratégia integrada de valorização dos Queijos qualificados do Centro de Portugal, assente em territórios de baixa densidade e de matriz rural, constitui um verdadeiro instrumento de promoção do desenvolvimento territorial e de garantia da sustentabilidade económica, social e ambiental, ferramenta importante de promoção e de afirmação da identidade regional.



ENQUADRAMENTO

- A produção dos queijos qualificados do Centro de Portugal assenta numa abordagem tradicional, composta por micro e pequenos operadores, que valoriza a biodiversidade local e a diversidade de raças autóctones, promovendo a conservação dos ecossistemas agrícolas tradicionais, mantendo práticas que contribuem para um sistema de produção mais sustentável, associada à preservação do património gastronómico, do património cultural e natural, da conservação dos recursos naturais, da proteção do meio ambiente e da resiliência dos territórios rurais e das suas comunidades face aos riscos naturais.
- A continuidade e o aprofundamento do Programa de Valorização Económica da Fileira do Queijo da Região Centro, é fundamental para estimular a competitividade da fileira, através do fomento da iniciativa empresarial e do empreendedorismo, da inovação, da transição digital e tecnológica, da regeneração e sustentabilidade dos territórios rurais e da dinamização dos ecossistemas de valor associados à fileira dos Queijos qualificados do Centro de Portugal.





RECURSO ENDÓGENO

A EEC PROVERE “Queijos do Centro de Portugal” tem na sua génese a valorização económica dos queijos qualificados da região, enquanto produto endógeno regional, inimitável, que resulta de uma combinatória única de recursos naturais, sociais e culturais, de saberes tradicionais e de traços históricos característicos destes territórios e das comunidades que ao longo dos tempos os transformaram.



ABRANGÊNCIA TERRITORIAL

Considera-se para efeitos de definição da área geográfica de intervenção da EEC Queijos do Centro de Portugal, a área associada às 3 DOP (Serra da Estrela, Beira Baixa e Rabaçal) a qual abrange 37 municípios pertencentes a 6 NUT III distintas, integralmente localizadas na NUT II Centro.

DESIGNAÇÃO DA DOP	ÁREA GEOGRÁFICA	NUT III
SERRA DA ESTRELA	Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo, Seia, Aguiar da Beira, Arganil, Covilhã, Guarda, Tábua, Tondela, Trancoso e Viseu	Beiras e Serra da Estrela, Coimbra e Viseu Dão Lafões
BEIRA BAIXA	Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Rodão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertã, Oleiros, Mação, Covilhã e Belmonte	Beira Baixa, Médio Tejo e Beiras e Serra da Estrela
RABAÇAL	Penela, Condeixa-a-Nova, Soure, Ansião, Alvaiázere e Pombal	Coimbra, Leiria

Durante o processo de auscultação realizado para a construção da Estratégia de Eficiência Coletiva, foi identificada a necessidade de, pontualmente, alargar a área de intervenção do Provere dos Queijos do Centro, atendendo à relação histórica com determinados territórios de transumância (por ex. Castro Daire e a transumância da Serra da Estrela), permitindo, assim, a integração de atividades associadas à valorização e promoção desta prática secular que integra o património cultural imaterial.



PROCESSO DE CO-CONSTRUÇÃO DA EEC PROVERE

- O processo de co-construção da proposta de EEC Provere Queijos do Centro de Portugal teve como objetivos a atingir:
 - Alinhar os agentes do setor em torno dos principais desafios que se antecipam para o mesmo, no curto e médio prazo;
 - Cocriar e estruturar um conjunto de propostas e orientações para a ação (“Missões de desenvolvimento”) fortemente operacionalizáveis;
 - Mobilizar dinâmicas colaborativas ao nível do ecossistema associado à fileira (territorial, empresarial, social e cultural), reforçando a sua capacidade de ação coletiva;
- Para além de uma ronda inicial de reuniões com os principais *players*, que decorreu durante os meses de novembro e dezembro de 2023, em janeiro de 2024 foram realizadas duas sessões de trabalho, a 12 e 19 de janeiro, que envolveram a parceria como um todo e contaram com a participação alargada de representantes e instituições que integram o consórcio.

Dimensões-Chave Trabalhadas



POLÍTICAS
(UE, PT, Local)



ORGANIZAÇÕES
& ESTRUTURAS



EQUIPAMENTOS &
SERVIÇOS DE
APOIO



FINANCIAMENTOS



INOVAÇÃO



REDES &
GOVERNANÇA





PROVERE DOS QUEIJOS DO CENTRO DE PORTUGAL
PROPOSTA DE ALINHAMENTO ESTRATÉGICO

DOMÍNIOS DE INTERVENÇÃO

**Inovação,
Intermediação
Tecnológica e
Descoberta
Empreendedora**

**Marketing,
Comercialização e
Internacionalização**

***Terroir, Turismo e
Paisagem Cultural***

**Capacitação, Animação e
Governança**



OBJETIVOS ESTRATÉGICOS E MISSÕES

DOMÍNIO	OBJETIVOS ESTRATÉGICOS	MISSÕES (LINHAS ESTRATÉGICAS DE AÇÃO)
Inovação, Intermediação Tecnológica e Descoberta Empreendedora	Melhorar a competitividade e o crescimento sustentável da fileira dos queijos qualificados do Centro de Portugal assumindo a inovação e o conhecimento enquanto vetores estratégicos de ação.	<p>Criar e operacionalizar uma Comunidade de Conhecimento e Inovação Aplicada (KIC) que integre as entidades do sistema científico e tecnológico e os agentes da fileira para o desenvolvimento de ações de transferência de I&D, inovação tecnológica e de capacitação dos operadores económicos.</p> <p>Apoiar no desenvolvimento de novos modelos de negócios e de geração de valor assentes na transições digital e verde e na valorização das funções ambientais associadas à pastorícia e à produção de queijos qualificados.</p>



OBJETIVOS ESTRATÉGICOS E MISSÕES

DOMÍNIO	OBJETIVOS ESTRATÉGICOS	MISSÕES (LINHAS ESTRATÉGICAS DE AÇÃO)
Inovação, Intermediação Tecnológica e Descoberta Empreendedora	Promover o rejuvenescimento, a iniciativa empresarial e a qualificação da fileira dos queijos da região centro.	<p>Fomentar dinâmicas que contribuam para a valorização das raças autóctones e para o aumento da quantidade de queijo qualificado que é produzido no Centro de Portugal, com impacto nas projeções económicas da fileira.</p> <p>Promover o empreendedorismo, a atratividade das funções do pastor e do queijeiro e a transição geracional dentro da fileira dos queijos qualificados.</p> <p>Apostar na diversificação das atividades e na criação de novos produtos e oportunidades de negócio associados à produção do leite e do queijo bem como à sua articulação com setores relacionados (ex.: turismo) com base em processos de descoberta empreendedora.</p>



OBJETIVOS ESTRATÉGICOS E MISSÕES

DOMÍNIO	OBJETIVOS ESTRATÉGICOS	MISSÕES (LINHAS ESTRATÉGICAS DE AÇÃO)
Marketing, Comercialização e Internacionalização	Impulsionar a valorização económica e o valor acrescentado dos produtos e subprodutos da fileira dos queijos qualificados do Centro de Portugal	<p>Fomentar a estruturação de cadeias curtas de comercialização através de estratégias de venda direta, da promoção do queijo de quinta, da exportação por via do turismo, entre outras estratégias de valorização económica dos queijos qualificados.</p> <p>Apostar na comunicação e sensibilização dos consumidores, incluindo das camadas mais jovens da sociedade, enquanto fator estratégico para impulsionar o consumo dos queijos qualificados e a valorização dos produtos com denominação de origem protegida.</p> <p>Dinamizar abordagens integradas para a diversificação e abertura de novos mercados, tendo em vista diminuir a dependência da grande distribuição e reforçar o posicionamento dos queijos qualificados da região Centro no mercado em geral.</p> <p>Promover a inovação e o desenvolvimento de novas plataformas digitais de comercialização que permitam diversificar os canais de comercialização e impulsionar a venda direta ao consumidor final dos queijos qualificados da região Centro.</p>



OBJETIVOS ESTRATÉGICOS E MISSÕES

DOMÍNIO	OBJETIVOS ESTRATÉGICOS	MISSÕES (LINHAS ESTRATÉGICAS DE AÇÃO)
Terroir, Turismo e Paisagem Cultural	Criar condições para alavancar a cadeia de valor da fileira dos queijos do Centro de Portugal enquanto vetor estratégico de diferenciação e sustentabilidade económica, ambiental e social do território.	<p>Dinamizar a promoção e o marketing do território dos queijos do Centro de Portugal , apostando nos fatores diferenciadores e inimitáveis associados ao recurso endógeno, capazes de gerar e captar novos fluxos turísticos e de contribuir para a dinamização da atividade turística.</p> <p>Valorizar o património cultural associado aos Queijos do Centro de Portugal e o conhecimento para a gestão do território, designadamente os saber-fazer associados ao património pastoril (e.g. recuperar tradições com inovação, promover práticas mais sustentáveis e eficientes).</p> <p>Explorar as sinergias e as oportunidades que decorrem da colaboração entre os diferentes EEC Provere, através da estruturação, valorização, comercialização e promoção cruzadas dos ativos e recursos endógenos do Centro de Portugal</p> <p>Sensibilizar e criar capacidades nos agentes territoriais e da fileira dos queijos qualificados da região Centro para promoverem estratégias de desenvolvimento regenerativo que estruturam as bioeconomias locais e que contribuam para a preservação do património natural e cultural, das artes e saberes tradicionais, do ordenamento e gestão das paisagens, envolvendo as comunidades no reforço da resiliência local.</p>



OBJETIVOS ESTRATÉGICOS E MISSÕES

DOMÍNIO	OBJETIVOS ESTRATÉGICOS	MISSÕES (LINHAS ESTRATÉGICAS DE AÇÃO)
Capacitação, Animação e Governança	Promover a intervenção na macro-ambiente e na facilitação das condições de contexto	<p>Criar e aprofundar mecanismos de articulação e o estabelecimento de parcerias, entre os diferentes agentes da fileira, públicos e privados, e com outros organismos, cuja ação contribua para a melhoria das condições de contexto e ao favorecimento do crescimento e desenvolvimento sustentado da fileira, enquanto atividade estratégica para a dinamização dos territórios de baixa densidade e territórios vulneráveis.</p> <p>Promover as boas práticas de gestão, governança e dinamização do consórcio e da execução do PROVERE, potenciando o impacto e resultado da ação coletiva e colaborativa dos consorciados.</p>



PARCEIROS A ENVOLVER

**Inovação, Intermediação
Tecnológica e
Descoberta
Empreendedora**

- Pequenos produtores (leite e queijo)
- Entidades do Sistema Científico e Tecnológico
- Entidades representativas da fileira (associações e cooperativas)
- Comunidades Intermunicipais
- Associações de Desenvolvimento Local
- Associações empresariais

**Marketing,
Comercialização e
Internacionalização**

- Pequenos produtores (leite e queijo)
- Empresas
- Entidades representativas da fileira (associações e cooperativas)
- Associações empresariais

***Terroir*, Turismo e
Paisagem Cultural**

- Comunidades Intermunicipais
- Autarquias Locais
- Entidades representativas da fileira (associações e cooperativas)
- Associações de Desenvolvimento Local
- Entidades da economia social

**Capacitação, Animação e
Governança**

- Líder do Consórcio
- Entidades promotoras dos projetos âncora
- Entidades promotoras dos projetos complementares
- Consorciados em geral



MODELO DE GOVERNANÇA

Comissão de Acompanhamento

Presidente: CIM (a identificar)

- Comunidades Intermunicipais;
- Associações e agrupamentos de produtores da fileira do Queijo da Região Centro;
- Turismo do Centro;
- Outros Consórcios constituídos no âmbito do Provere da Região do Centro
- Associações de Desenvolvimento de Local;
- Instituições de Ensino Superior;
- Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro;
- Outras entidades públicas ou privadas relevantes para a fileira;
- Personalidades individuais que pela sua experiência e mérito sejam convidadas pela Direção a integrar a Comissão de Acompanhamento

(integra pessoas e entidades externas ao consórcio que, pelo seu prestígio, conhecimento e/ ou experiência são relevantes para a estratégia e a sua operacionalização)

Assembleia Geral

(integra todos os Consorciados)

Presidente: CIM (a identificar)

Direção

(9 elementos)

Presidente: CIM (a identificar)

Membros :

3 CIM;

InovCluster;

1 Entidade representativa dos produtores de queijo da Região Centro;

1 Entidade representativa dos produtores de leite da Região Centro;

1 Entidade representativa das instituições de ensino superior / Sistema Científico e Tecnológico da Região Centro;

1 Entidade representativa das Associações de Desenvolvimento Local.

Coordenador Executivo

(Inovcluster)

Equipa Técnica

Órgãos do Consórcio

Estrutura de Apoio Técnico





CONTACTOS

Christelle Domingos

Diretora Executiva do INOVCLUSTER

Email: christelle.domingos@inovcluster.pt

Paula Fazenda

Gestora de projeto

Email: paula.fazenda@inovcluster.pt

