

TERRACOR

MEMORIA 2022





TERRACOR

Terracor es una empresa mallorquina especializada en el **cultivo de frutas, verduras y hortalizas** en la zona de Llevant de Mallorca.

Cultivamos más de 300Ha y en 197 de ellas aplicamos la **producción integrada**.

Una de las técnicas que usamos es la de las **plantas reservorio**. Por ejemplo, cada 10 tomateras se planta una "caléndula officinalis", que atrae a los míridos, un insecto que parasita las larvas de la tuta, que es una de las peores plagas que afectan al cultivo de tomates. Gracias a estas zonas reservorio que potencian la población de míridos, evitamos las plagas de tuta.

También utilizamos este sistema de **fauna auxiliar** en los campos de sandías y melones, para luchar contra el pulgón.

Además, con el fin de reducir las emisiones de Co2 y la toxicidad de la tierra, y analizar todos y cada uno de los productos que usamos para favorecer el crecimiento de las frutas, verduras y hortalizas, este año seguimos con la lucha contra el plástico.

En 2022 **hemos evitado el uso de 320 km de plástico** y hemos instalado 120 kw de placas solares en nuestras fincas a fin de reducir la huella de carbono.

Sostenibilidad

Estamos muy **comprometidos con el medio ambiente**. Por ello, cada año incorporamos nuevas medidas que garanticen un menor impacto ambiental.

01

Producción integrada. Usamos fertilizantes sostenibles. Nuestra estrategia de producción es reduciendo las unidades de fertilizantes a aplicar mejorando el rendimiento.

02

Fauna auxiliar. Introducimos en los campos insectos naturales depredadores de las plagas.

03

Alternativas a productos químicos. Utilizamos métodos de **confusión sexual con feromonas**.

04

Control sostenible de las malas hierbas mediante procesos mecánicos.

05

Gestión eficiente del agua mediante sensores para regar solo cuando sea necesario.

06

Flora autóctona. Sembramos en los márgenes de las fincas plantas reservorio que actúan como refugio para los insectos polinizadores.



07

Variedades tradicionales. Cultivamos variedades autóctonas de nuestra isla para preservar su conservación.

08

Eficiencia energética. Hemos instalado 120 kw de placas solares en 2022 y se irán incorporando en todas las fincas.

09

Evitamos el desperdicio alimentario elaborando productos con verduras no aptas para su consumo frescas y donando el excedente de producción a ONGs.

10

Reducción del plástico. La gran parte del plástico que utilizamos en nuestros campos de cultivo es plástico biodegradable.

11

Reducción del papel. Si el cliente no nos indica lo contrario, nuestros albaranes y facturas se enviarán siempre por correo electrónico evitando el uso innecesario de papel.

12

Envases reutilizables. Tenemos un sistema de recogida de envases que volvemos a utilizar.





INAUGURACIÓN CENTRO AGRÍCOLA

En mayo de 2022 inauguramos el nuevo centro agrícola de Terracor situado en la finca de Sa Teulera, en Petra, donde se comercializan hasta 8 millones de kilos de producto local y kilómetro cero al año.

Las instalaciones, situadas junto a la carretera Palma-Manacor, se han configurado como el centro neurálgico de la actividad agraria de producto local con muelles de carga, áreas de procesado, amplios espacios de refrigeración, punto de venta directo, así como un obrador para degustaciones y un amplio invernadero con productos cultivados por Terracor.

En la inauguración, el gerente de Terracor, Guillem Adrover, defendió la necesidad de acercar el producto local al consumidor: "Hay que enseñar lo que hacemos y como lo hacemos", aseguró y explicó que entre los objetivos de la empresa mallorquina figura "dignificar el trabajo de la payesía mallorquina, y que el sector primario siga, al menos, representado el 1 % del PIB de las Islas Baleares".

TERRAGUST DEGUSTA

Siguiendo la filosofía de Terragust, se abre un nuevo espacio, dentro de un invernadero, donde se degusta la fruta y verdura de Terracor, la carne de Ca'n Company, los quesos de Sa Teulera y mucho más, en un **carta elaborada 100% con producto local**.

1800 m2 de la nave están destinados a **cultivos que los clientes pueden venir a visitar** a través de Terragust, en ellos el agricultor les enseñará las curiosidades de la siembra y características de cada planta. Además, podrán recolectarla ellos mismos dándole la oportunidad de vivir una experiencia nueva.



TERRAGUST BOTIGA

Siguiendo nuestras premisas, abrimos un nuevo punto de venta directa, donde el cliente encuentra todo tipo de productos y puede comprar con la tranquilidad de saber que sólo encontrará **producto local, directo del productor, y a un precio justo.**





SOM PAGESOS

2022 ha sido también el año de la consolidación de Som Pagesos, una **marca de garantía para conseguir precios más justos y poder ser rentable**. Esta unión ha sido creada por las cuatro grandes empresas agrícolas de Mallorca, Agroilla, Agromallorca, Es Merca y Terracor, las cuales, representan el 80% de la producción de fruta y verdura de Mallorca.

Se avala, con la marca de garantía, el origen del producto y que la producción es respetuosa con el medio ambiente.





TERRACOR



GLOBAL GAP Y GRASP

Un año más, hemos renovado nuestra certificación Global GAP, que reconoce la **seguridad alimentaria de nuestros productos** y también las buenas prácticas en materia de sostenibilidad.

Como hemos explicado en varias ocasiones, el **compromiso de Terracor con el planeta** es firme, y por eso hemos reducido la cantidad de productos fitosanitarios en nuestros cultivos, la cantidad de plásticos que usamos en todo el proceso productivo y también en las entregas.

LA PRIMERA VEZ QUE RECIBIMOS EL GLOBAL GAP FUE EN 2019

Cabe destacar que contar con la certificación Global GAP implica cumplir una serie de normas voluntarias que aseguran que nuestra forma de cultivar las frutas, verduras y hortalizas es correcta y respetuosa con el entorno. Además, esta insignia tiene valor de cara al **mercado internacional**, dando una seguridad y un plus de calidad a los clientes, tanto mayoristas como minoristas, que compran los productos de Terracor.



PROYECTO SOCIOEDUCATIVO

En nuestra memoria de 2020 hablábamos sobre el impulso de un proyecto socioeducativo en el que **visitaríamos colegios** y propondríamos actividades relacionadas con la agricultura y la alimentación saludable.

Durante el curso 2020-2021 se visitaron varios colegios, en los que pudimos estar en contacto con **niños de infantil y primaria**, que hicieron diferentes actividades para conocer las frutas, las verduras y la agricultura en general.

Sin embargo, en 2022, han sido los alumnos quienes han podido visitarnos en nuestros cultivos y ver nuestras instalaciones. Han aprendido cómo y dónde lo hacemos y la importancia de consumir producto local.



COLABORACIÓN CON LIDL

Desde el verano de 2020, una selección de productos de Terracor están disponibles en los **supermercados Lidl de toda la isla de Mallorca**. Esta colaboración fue posible gracias a Lidl que decidió apostar por el producto local durante la pandemia y sigue firme dos años después. Ha sido una relación muy positiva desde el primer momento para Terracor, ya que nos ha permitido ampliar nuestro alcance y potenciar el consumo de productos locales.

Junto a esta cadena multinacional, por segundo año consecutivo, hemos podido **abastecer al campus de verano de básquet de Rudy Fernández** en Pollença de frutas y verduras para los alumnos que han pasado ahí dos semanas. Para esto, asistimos a un evento en el que el jugador pudo conocer nuestras frutas y verduras y probarlas.



GARDEN HOTELS

Garden Hotels & Resorts ha conseguido aplicar la economía circular en el ámbito de los residuos orgánicos y también ha aumentado su porcentaje de compra de producto local de Terracor.

Este año, a través de Son March, hemos servido nuestro producto a todos los hoteles de la cadena.



IFA

Otra apuesta por el producto local lo ha hecho semanalmente el grupo Moya Saus quien ha ofertado una gran gama de producto local de Terracor.





CIFP JUNIPER SERRA

Hemos empezado el camino junto con el CIFP Juniper Serra donde proveemos de producto local para que los futuros chefs aprendan la profesión y la importancia del uso del producto local en sus platos.

Cada semana, les servimos aquellos productos que necesitan para sus clases y cuando tenemos algún excedente se lo enviamos para que puedan practicar el corte y elaborar conservas de aprovechamiento.



TERRACOR Y LA PROMOCIÓN DE LA SALUD

Este 2022 seguimos siendo los patrocinadores, junto con S'hort de sa Vall y Terragust, de más de 350 jugadores y jugadoras federadas del **Bàsquet Manacor** quienes han estrenado nuevas camisetas de entreno.

También, hemos empezado a esponsorizar al equipo Junior Interilles del **Basquet de Artà**.

Por otra parte, hemos patrocinado el **Premio de Hípica 2022** y también hemos colaborado con los cursos de "Cuina per tu", unos talleres de nutrición y hábitos saludables junto con el **Policlinic de Manacor**.



DONACIONES A ONGS

Seguimos donando aquellas frutas y verduras que no cumplen los cánones estéticos del mercado a diferentes ONGs.

La Cruz Roja viene dos veces por semana y carga cajas llenas de frutas y verduras. La entrega se hace el mismo día, en la Cruz Roja de Manacor. Todo es para familias que no tienen suficientes ingresos.

También colaboramos con la ONG Hope Mallorca y Fundació Barcelo y también usamos los productos en Terragust DEGUSTA y S'Hort de Sa Vall evitando el desperdicio alimentario.

CERTAMEN INTERNACIONAL DEL TOMATE

Las instalaciones de Terragust Degusta, en Manacor, albergaron a principios de agosto el Certamen Internacional del Tomate de Mallorca. Se trata de un evento desenfadado que nació con la voluntad de **promocionar un producto agroalimentario que es de vital importancia para la tradición culinaria de la Isla**. En esta ocasión participaron 13 agricultores y dos empresas (Terracor y Agromart), que presentaron 25 tomates para ser evaluados por el jurado en una de las cinco categorías: ensalada, cor de bou, rosa, ramallet y cherry.

Los miembros del jurado fueron Tiffany Blackman, Josep Vilaseca, Jaume Jaume, Andrés Benítez, Marina Adrover, Maties Adrover y Laura Calvo. En la categoría de ensalada eligieron el tomate Valldemossa de can Uetam, mientras que en cor de bou se llevó el premio Son Joan Jaume. Los tomates Rosa de Barbastro de can Sant Pòrtol fueron los elegidos en su categoría mientras que Son Joan Jaume repitió galardón en ramallet y Lobello, **Terracor, se alzó con la máxima puntuación en cherry**.



S'HORT DE SA VALL

Durante 2022, hemos seguido creciendo en el proyecto que aúna **gastronomía, agricultura e inclusión social**.

S'hort de sa Vall proporciona visitas a los campos y una degustación de comidas hechas con productos de la tierra. La particularidad del proyecto es que quiénes cocinan y sirven son personas coordinadas por la asociación **Aproscm**, que favorece la inserción laboral de aquellos y aquellas con trastornos de salud mental.



PREMIO TRAVELER'S CHOICE DE TRIPADVISOR

La valoración de Terragust en **Tripadvisor** es de 5 estrellas, gracias a las experiencias que viven los clientes que vienen a visitar los campos de Terracor y después disfrutar de un menú degustación elaborado por Terragust.

Gracias a la cantidad de valoraciones muy positivas, Terragust, **ha recibido el premio Traverler's choice de la plataforma Tripadvisor**. Esto supone que se encuentra entre el 10% de los restaurantes mejor valorados a nivel mundial.

Es todo un impulso para el joven proyecto, que en cuatro años se ha situado en el número 1 de los restaurantes de Manacor.

●●●●● Opinión escrita hace 6 días mediante dispositivo móvil

What a great experience! Do it!

[Traducir con Google](#)

WOW! This is must, whenever you are in Mallorca.

The setting of the dinner, directly in between the vineyards is absolutely gorgeous. The food, which is from their own farms is so good and tasty. The price for the whole menu (including wine, water and coffee) is so fair and they could even charge more for it and it would still be worth it!

100% reccomendation! You will be loving it.

[Mostrar menos](#)

Fecha de la visita: julio de 2022

●●●●● Opinión escrita el 14 de mayo de 2022 mediante dispositivo móvil

Ein sehr gelungener Mittag

[Traducir con Google](#)

Es war ein sehr schöner Mittag, mit ausgezeichneten Essen und Weinen. Die Tische waren schön eingedeckt und das Personal war stets bemüht.

Es gab ein 4 Gänge Menü, dazu Wasser, Wein und zum Dessert Kaffee. Ideal als Geschenk oder mit Familie und Freunden.

[Mostrar menos](#)

Fecha de la visita: mayo de 2022



[Pregunta a kanebo1962 sobre Terragust](#)



APARICIÓN EN MEDIOS

El 2022 ha sido un año bastante mediático para Terracor. Hemos participado en programas de radio, de televisión, revistas y mucho más. De entre todo esto, nos gustaría destacar nuestra aparición en el programa "**Aquí la tierra**" de TVE, así como el reportaje de "Amuse-gueule" de la televisión RTS TV suiza.

Eso sin olvidar todas las **publicaciones de los diarios** locales referentes a nuestra nueva nave y a nuestra participación en eventos.

Todas estas apariciones están disponibles en nuestra página web, en el apartado 'Medios de comunicación'.

