

TERRACOR

MEMORIA 2023





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.

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 e instalado puntos de recargas de vehículos eléctricos.

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.



NACE TERRACOR GRUP



En enero de 2023 consolidamos la compra de Frutas Pomar, una empresa dedicada a la distribución de frutas y verduras del sector Horeca de la zona de levante. Así, nació **Terra Distribució**. Un proyecto que te acerca el producto local de Terracor y producto de importación a la puerta de tu negocio para que no te falte de nada y tengas la calidad que mereces.

TERRACOR GRUP ES UN CONJUNTO DE EMPRESAS QUE TIENEN UN ÚNICO OBJETIVO: ACERCARTE LA AGRICULTURA MALLORQUINA Y DAR SOLUCIONES A TU COCINA.

En mayo de 2023, el grupo Eurobanan y Terracor se unió a Frutas Daniel, una empresa dedicada a la distribución de frutas y verduras del sector Horeca de la zona de Palma y mitjorn. Conserva toda su esencia de siempre y te aportará el producto local de Terracor y también el de importación para que tu cocina tenga todo aquello que necesita.



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.



Circular Economy and Sustainable solutions for Agrifood in the Mediterranean

TERRACOR SE BENEFICIA DEL APOYO DE LA UE A PROYECTOS INNOVADORES

Terracor, participa en el ambicioso proyecto europeo **"The Circular Economy and Sustainable solutions for Agrifood in the Mediterranean" (CESAM)**. Este proyecto reúne a nueve socios de las regiones europeas de Occitània, Catalunya, y las Illes Balears, con el objetivo de promover la economía circular y las soluciones sostenibles en el sector agroalimentario.

La iniciativa se enmarca en el EGTC Euroregión Pirineos-Mediterráneo (EPM), dentro del programa Interregional I3, un marco de financiación de la Comisión Europea que tiene como objetivo apoyar la colaboración interregional en innovación y la inversión en proyectos innovadores en Europa.

Terracor colaborará estrechamente con Asclepios Tech (OCC) para probar y testear una nueva tecnología que permite reducir el uso de productos químicos y agua en el cultivo. Recibirá 100.000 euros de la Unión Europea a través de este proyecto, una inversión que **reforzará las iniciativas sostenibles y promoverá la innovación en el sector agroalimentario.**



GANADORES DEL CERTAMEN INTERNACIONAL DEL TOMATE

TOMACOR
de TERRACOR

Cada año se celebra 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. El año pasado, Terracor, se alzó con la máxima puntuación en cherry y este 2023 hemos tenido el honor de estrenarnos también con el Tomate Rosa. Y es que, ya lo dice nuestro lema: Tomates con sabor y olor de tomate. Así de sencillo, así de importante.



FERIA HORECA Y FRUIT ATTRACTION

Creemos de vital importancia mantenerse informado siempre de las últimas novedades del sector, por ello participamos en la Feria Horeca 2023 junto con Som Pagesos y también visitamos la feria Fruit Attraction de Madrid.



PROYECTO SOCIOEDUCATIVO

La educación en la agricultura y el conocimiento de la procedencia de los alimentos son aspectos fundamentales en la formación de los niños. En un mundo cada vez más alejado de la producción de alimentos, es **esencial que los jóvenes comprendan de dónde provienen los productos que consumen y la importancia de la agricultura en nuestras vidas.**

La visita a fincas y explotaciones agrícolas es una oportunidad invaluable para enseñar a los niños sobre la agricultura. Al ver de primera mano cómo se cultivan las frutas, verduras y otros alimentos, los niños pueden:

- 1. Aprender sobre la cadena alimentaria:** Comprenderán cómo los alimentos pasan de la tierra a la mesa, lo que les ayudará a apreciar el esfuerzo y la dedicación que implica la agricultura.
- 2. Conectar con la naturaleza:** Las visitas a las fincas ofrecen a los niños la oportunidad de experimentar la naturaleza en su estado más puro. Pueden ver cómo las estaciones, el clima y el suelo afectan el crecimiento de los cultivos.
- 3. Fomentar una alimentación saludable:** Al comprender la frescura y la calidad de los alimentos locales, los niños pueden desarrollar una apreciación por una alimentación más saludable y sostenible.
- 4. Valorar el trabajo agrícola:** Al conocer a los agricultores y trabajar en el campo, los niños pueden apreciar el arduo trabajo que implica la agricultura y la importancia de apoyar a los productores locales.
- 5. Desarrollar una conciencia ambiental:** Aprender sobre prácticas agrícolas sostenibles puede despertar el interés de los niños en la protección del medio ambiente y la conservación de recursos.

La educación en la agricultura no solo es relevante para los niños, sino que también tiene un impacto positivo en la sociedad en general. Fomenta una mayor conciencia de la importancia de apoyar a los agricultores locales y promover prácticas agrícolas sostenibles. Por lo tanto, las **visitas a nuestras fincas no solo son lecciones educativas, sino también una inversión en un futuro más saludable y sostenible para todos.**



ACTIVIDADES CON EL DEPORTE



Como cada año, patrocinamos eventos relacionados con el deporte y la salud. Concretamente, en 2023 hemos participado con el Basquet de Artà, con el Torneo Tennis en Silla Enrique Esteire Open, con los premios del XXXIX SAR Infanta Elena, con los chalecos rosas contra el cáncer de mama, entre otros.

También hemos colaborado con los cursos de "Cuina per tu", unos talleres de nutrición y hábitos saludables junto con el Policlínic de Manacor.

FRUTA Y VERDURA DE TERRACOR TAMBIÉN LA UIB

Universitat de les Illes Balears

Vols comanar una senalleta de fruita i verdura local?

Comana cada setmana a la UIB una senalleta de fruita i verdura de temporada i vine a cercar-la cada dilluns

SENALLETA PETITA 6-8 kg → 16 €	SENALLETA GROSSA 13-15 kg → 26 €
-----------------------------------	-------------------------------------

Cada semana, llevamos bajo encargo cajas de fruta y verdura de Terracor a la Universidad porque creemos muy necesario la enseñanza de la importancia de **consumir producto local y de temporada**.

Además, participamos activamente en la **IX Semana Saludable i Sostenible 2023** que se realizó del 15 al 19 de mayo con una paradita donde divulgábamos nuestra labor en el campo.

FRANCINA ARMENGOL VISITÓ NUESTRAS INSTALACIONES

En febrero de 2023, tuvimos el placer de contar con la visita de la Presidenta del Govern de les Illes Balears, Francina Armengol, y de la Consellera de Agricultura, Mae de la Concha. La presidenta, nos puso **como ejemplo para la islas sostenibles y autosuficientes** que queremos, y citó “Reciclan plásticos y las frutas y verduras que producen las venden aquí, en Mallorca. Es una empresa comprometida localmente”.



AGROCOMPROMISOS JUNTO CON ENDESA

El 14 de marzo, Endesa presentó sus agrocompromisos donde **Terracor participa sembrando una hectárea de melocotoneros en una de nuestras fincas para compensar la pérdida de suelo agrario de las placas solares de Son Reus.**

La presidenta Armengol valoró muy positivamente estas alianzas para integrar las renovables y el valor del patrimonio agrícola y ambiental del entorno 🌱.



CONSUMIR PRODUCTO LOCAL DE MALLORCA REDUCE UN 55 POR CIENTO LAS EMISIONES DE DIÓXIDO DE CARBONO, SEGÚN UN ESTUDIO DEL GOVERN

La Asociación de productores de frutas y hortalizas Som Pagesos de Mallorca, que reúne el 85 por ciento del sector primario en la Isla, ha vendido más de 18 millones de kilos. Por un lado, se ha incrementado la cantidad de producto vendido, pero sobre todo se ha reducido el desperdicio alimentario.

El consumo de frutas y hortalizas producidas en Mallorca reducen en un 55% las emisiones de CO2 en la atmósfera. La investigación del Institut de Recerca y Formació Agroalimentària i Pesquera (IRFAP), determina que el balance de carbono, es decir, la diferencia entre las absorciones y las emisiones entre el CO2 que emiten las frutas y hortalizas de la isla y el que retienen frente al producto importado también es favorable con 64 toneladas frente a 26.

La comparativa con productos foráneos se ha elaborado a partir de siete cultivos representativos de la horticultura mallorquina: alcachofa, coliflor, lechuga, sandía, melón, tomate y pimiento.



INAUGURACIÓN NUEVA TIENDA EN MANACOR DE



UNA VEZ MÁS, LIDL CUENTA CON TERRACOR PARA VISIBILIZAR EL PRODUCTO LOCAL.

Día 1 de diciembre, abrieron su segunda tienda en Manacor y Terragust hizo un show cooking con producto de Terracor y Lidl.

Al evento, asistió el Conseller de Agricultura, Joan Simonet y los directores generales Fernando Fernández y Joan Llabrés, donde se destacó la importancia de que el producto agroalimentario balear tenga un gran espacio en estos establecimientos.



¿PREPARADO PARA LA DISTRIBUCIÓN DIRECTA, SIN INTERMEDIARIOS?

TU AGRICULTOR DE CONFIANZA EN LA PUERTA DE TU NEGOCIO



En enero de 2023, nace Terra Distribució, el nuevo proyecto de distribución que prioriza:

1. **Producto local.** Nuestra prioridad siempre es el KMO, por eso, siempre que sea posible te serviremos producto de Terracor.
2. **Sostenibilidad.** Estamos comprometidos con nuestra tierra, por eso aplicamos tecnología puntera a nuestros cultivos y trabajamos en armonía con el medio ambiente, aplicando las técnicas de producción integrada.
3. **Calidad.** Queremos que cuando pruebes nuestros productos sea toda una experiencia sensorial, basada en su sabor y aroma. Siempre decimos que «Un tomate debe saber y oler a tomate.».
4. **Otros productos.** Queremos llenar tu despensa y no siempre es posible con producto local. Va a ser siempre nuestra prioridad pero cuando no haya o necesites otras frutas y hortalizas... ¡Seleccionaremos los mejores productos del mercado para ti!



Hemos analizado los datos de consumo de 5 hoteles de entre tres y cuatro estrellas durante los meses de abril a octubre de 2023, pudiendo sacar las siguientes conclusiones:



Desde abril a octubre la media de compra en kg de producto local de nuestros clientes fue del 58%



Desde abril a octubre la media de compra en € de producto local de nuestros clientes fue del 49%



Desde abril a octubre la media de precio del producto local comparado con el producto de importación en € de nuestros clientes estudiados supuso un ahorro de un 31%.



El porcentaje de envases retornables utilizado es del 59% suponiendo un ahorro estimado de gestión de residuos sobre el valor de compra de un 1%.



Terragust sigue creciendo exponencialmente con sus experiencias agrícolas y gastronómicas en medio de los campos de cultivo de Terracor.

También, en Terragust degusta, un espacio, dentro de un invernadero, donde se degusta únicamente el producto local en un **carta elaborada 100% con producto local.**

Y sigue, con su punto de venta directa, donde el cliente encuentra todo tipo de productos locales y puede recolectar directamente del invernadero tomates y lechugas.



PREMIO EXPERIENCIA TURISTICA 2023

Terragust ha sido galardonado con el Premio Experiencia Turística del Gobierno de las Islas Baleares. Cuatro años después de su nacimiento, se reconoce el trabajo y esfuerzo dedicado en generar una experiencia única en la isla que resalta la importancia de la agricultura mallorquina y su gastronomía.

A la Gala asistieron la presidenta del Govern, Margalida Prohens, el conseller de Turismo, Cultura y Deportes, Jaume Bauzà; el presidente del Consell de Eivissa, Vicent Marí, y los presidentes del resto de Consells.



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 por segundo año consecutivo.** 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 cinco 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% recommendation! 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](#)





S'Hort de Sa Vall es una de las fincas del grupo Terracor, situada en el valle de la Nou de Manacor. Desde hace generaciones, se dedican al cultivo sostenible de frutas y verduras.

Desde hace 3 años se llevan a cabo las Experiencias Hort de Sa Vall gracias a la colaboración con la fundación para personas con discapacidad intelectual, Aproscm.

Las Experiencias Hort de Sa Vall se llevan a cabo todos los jueves al mediodía y los viernes noche, en temporada de verano, y los sábados mediodía, durante la temporada de invierno.

Consisten en una **visita guiada por el huerto**, en dónde se enseña a los visitantes, como trabajan la tierra, cultivan y recolectan sus frutas y verduras, las técnicas de cultivo usadas y muchas otras curiosidades. A lo largo de la ruta, se realizan una serie de pequeñas degustaciones de productos de temporada. La experiencia finaliza con el **menú degustación elaborado por Aproscm con productos locales, de temporada y Km0.**

Este año nos visitaron más de 2500 personas, entre escolares, personas de la tercera edad y personas interesadas en el proyecto Hort de Sa Vall.





A principio de año, podían adquirirse los productos de Terracor en nuestra tienda de Manacor “Frutas y Verduras Na Camel.la”.

A mediados de año, se llevó a cabo la apertura de una **nueva tienda Hort de Sa Vall en Porto Cristo.**

Se inició, a finales de verano, la ampliación y reforma de Fruites i Verdures Na Camel.la, para reabrirla como **nueva tienda Hort de Sa Vall en Manacor.** Asistieron a la fiesta de reapertura más de 1000 personas y el reconocido Chef Miquel Calent vino a hacer una paella de verduras, con los productos de temporada del huerto.



MANACOR



PORTO CRISTO

CAROLINA CEREZUELA VINO A GRABAR PARA TVE

2023 ha sido un año muy mediático pero queremos destacar la visita de Carolina Cerezuela quien vino a grabar nuestras alcachofas para el programa Ahora o Nunca de TVE1.



APARICIÓN EN MEDIOS

Ara Balears

març 9, 2023

Plaques solars a Son Reus per melicotoners a Manacor

Europa Press

febr. 23, 2023

Armengol pone Terracor como ejemplo de sostenibilidad y eficiencia

RTVE

gen. 11, 2023

Aprendiendo a preparar alcachofas con Carolina Cerezuela

Última Hora

ag. 4, 2023

Terracor se beneficia del apoyo de la UE a proyectos innovadores

Hola, María

Última Hora

març 3, 2023

Los agricultores de Mallorca vigilan las heladas que ya han mermado algunos cultivos de hortaliza

Europa press

febr. 22, 2023

Agricultura.- Armengol y De la Concha visitan este jueves la empresa agrícola Terracor

Hola, Marina

Última Hora

ag. 2, 2023

Certamen del tomate

Economía de Mallorca

oct. 23, 2023

El consumo de producto local reduce en un 55% las emisiones de CO₂ según un estudio.

EL DIARIO.ES

ag. 19, 2023

Recorrer más de 8.000 kilómetros para recoger el tomate en España

Va de gust

ag. 2, 2023

La tomàtiga, reina indiscutible de l'estiu

Fibwi

març 11, 2023

Producte local de Manacor

IB3

oct. 23, 2023

Producte de proximitat- Cinc Dies IB3.

Europa Press

ag. 8, 2023

La Fundación BIT y la empresa Terracor colaboran en un proyecto europeo para promover la sostenibilidad en la agroalimentación

Ondacero

ag. 2, 2023

¡Aquí hay tomate! Última sección de gastronomía de José Luis Mateo...

La Vanguardia

març 9, 2023

Armengol defiende la transición energética como la "única apuesta que...

The logo for TERRACOR Grup is contained within an orange arrow-shaped graphic pointing to the right. The word "TERRACOR" is written in a bold, white, uppercase sans-serif font. Below it, the word "Grup" is written in a white, lowercase, cursive script font.

TERRACOR
Grup

Para cualquier consulta, contáctanos:
comunicacion@terracor.es
871251551