

TERRACOR

MEMORIA 2024



TERRACOR Grup



En **Terracor Grup**, trabajamos con la firme convicción de que la agricultura no es solo una actividad económica, sino también un motor esencial para el desarrollo sostenible de nuestra comunidad. Desde nuestras raíces en la tierra mallorquina, cultivamos un modelo que combina tradición e innovación, impulsando la economía circular, preservando los recursos naturales y fortaleciendo la soberanía alimentaria. Creemos que la agricultura puede ser una herramienta transformadora, capaz de conectar a las personas con la tierra, fomentar el empleo digno y asegurar un futuro más sostenible para nuestras islas.

**TERRACOR GRUP ES UN
CONJUNTO DE EMPRESAS QUE
TIENEN UN ÚNICO OBJETIVO:
ACERCARTE LA AGRICULTURA
MALLORQUINA.**

La dirección del grupo Terracor tiene tres objetivos muy definidos: **sostenibilidad, economía circular y soberanía alimentaria**. Por ello, después de vivir una pandemia y de hacerse más evidente que nunca la importancia de la autonomía alimentaria, nos hemos dado cuenta de que debemos cambiar el modelo económico de nuestras islas.

La agricultura tiene que ser sostenible y debe abarcar los aspectos económicos, sociales y ambientales, mejorando la calidad de vida de nuestra sociedad y preservando nuestros recursos y espacios naturales. Se trata de impulsar unas actividades responsables donde se mantiene el equilibrio entre los aspectos sociales, la conservación del medio ambiente y la eficiencia económica.

Por ello, desde la dirección de Terracor Grup, se han impulsado los proyectos de Terracor, Terra Distribució, Terragust y Hort de Sa Vall.



Terracor es una Organización de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH) formada por 4 socios dedicados al cultivo de frutas, verduras, hortalizas y hierbas aromáticas en la zona de Levante de Mallorca. Actualmente, cuenta con más de **300 hectáreas** donde trabajamos el sistema de producción integrada.

El fomento de la producción local y el consumo de sí mismo en el territorio, sin exportaciones, genera un impacto ecológico casi nulo. No debemos olvidar, como bien se señala en el estudio "The global impacts of food production", que parte de la huella ecológica se genera por la importación de productos manufacturados de otras partes del mundo, con el consiguiente medio de transporte (por tierra, mar o aire) que necesita y las energías que utiliza para ello. Al apostar por el producto y consumo local, esta variable queda eliminada.

Cabe destacar que contamos con la **certificación Global GAP** que 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.

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 esta plaga y conseguimos mantener el **control de plagas mediante un sistema natural**.

También utilizamos **fauna auxiliar** en los campos de sandías y melones, para luchar contra el pulgón, haciendo suelta de parasitoides del pulgón y plantando globularias en nuestros campos que son el refugio de nuestros aliados para el control de estas plagas.

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, seguimos con la lucha contra el plástico, **todo el plástico que tenemos de acolchado es biodegradable**. Con esta medida hemos quitado del campo mallorquín hasta 200 km de plástico convencional, reduciendo así los micro plásticos que se podían quedar en nuestros campos.

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.



Compromiso con la seguridad y el bienestar en el trabajo

En Terracor, la seguridad y el bienestar laboral de nuestro equipo son prioridades fundamentales. Durante el 2024, hemos continuado trabajando para ofrecer a nuestros empleados un entorno de trabajo seguro, justo y en cumplimiento con todas las normativas laborales vigentes.

Hemos reforzado las medidas de prevención de riesgos laborales mediante formaciones específicas adaptadas a las características de cada puesto, garantizando que todos los trabajadores cuenten con el conocimiento y las herramientas necesarias para desempeñar sus funciones con seguridad. Además, realizamos inspecciones periódicas de los equipos y espacios de trabajo para asegurar su correcto estado y prevenir incidentes.

Este compromiso con la seguridad laboral refleja nuestra responsabilidad hacia las personas que forman parte de nuestra organización, reconociendo su valor como el recurso más importante de Terracor y contribuyendo a un ambiente de trabajo positivo y motivador.





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 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 tercer 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 lo largo del último año, hemos consolidado nuestra red de tiendas Hort de Sa Vall, que actualmente incluye dos localizaciones clave: Manacor y Porto Cristo. La tienda de Manacor, anteriormente conocida como “Frutas y Verduras Na Camel·la”, fue reformada y ampliada para convertirse en un espacio renovado bajo el concepto de Hort de Sa Vall, ofreciendo una experiencia más completa y alineada con nuestra filosofía de producto local y de temporada.



MANACOR

PORTO CRISTO





¿PREPARADO PARA LA DISTRIBUCIÓN DIRECTA, SIN INTERMEDIARIOS?

TU AGRICULTOR DE CONFIANZA EN LA PUERTA DE TU NEGOCIO



Terra Distribució, es el proyecto de distribución al sector HORECA 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!

CLIENTES QUE YA CONFÍAN EN NOSOTROS

Barceló
HOTEL GROUP

blau.
hotels

MELIÀ

Protur
hotels

THB
hotels

BLUESEA

ibersol
HOTEL GROUP

Garden
hotels

allsun
★★★★HOTELS★★★★

insotel
HOTEL GROUP

Font Santa Hotel
Thermal Spa & Wellness
★★★★

PALIA
Hotels

INTUR
hoteles

HM hotels

Bell Port
HOTEL***

Agro G. Perelló
HUERTO FAMILIAR

idò
SUPERMERCATS

LIDL

EROSKI

SUMA
SUPERMERCADOS

BIP BIP
Supermercats

ifa

NOS ADHERIMOS AL PROYECTO FINHAVA DE TIRME

El mundo está protagonizando una transformación radical que, lejos de detenerse, se va a intensificar en los próximos años. Esta transformación puede observarse claramente en el sector agrícola español, que en tan sólo unas décadas ha dado un gran paso adelante pasando de ser un sector tradicional a un mucho más avanzado y competitivo.

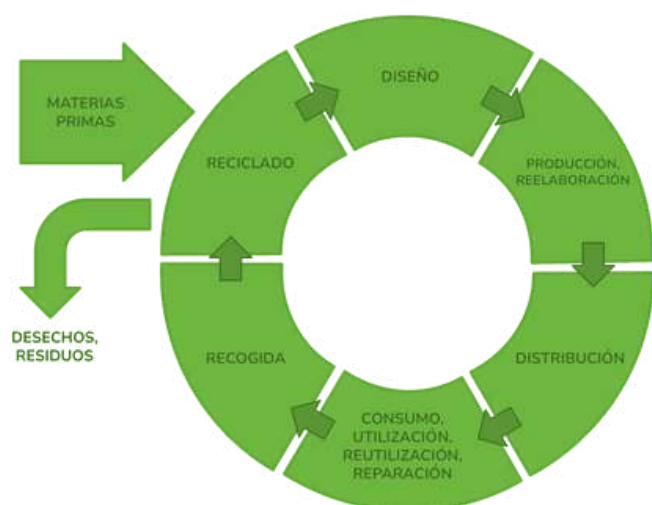
Ahora bien, las tendencias nacionales e internacionales a las que deberá hacer frente el sector agrícola español en los próximos años y décadas suponen un reto importante, cuya gestión determinará su futuro y su éxito en el medio y largo plazo.

En este sentido, la agricultura deberá adaptarse para ser capaz de satisfacer una creciente demanda y unos hábitos, necesidades y preferencias cambiantes. Y por eso, tendrá que competir en un mercado cada vez más globalizado y complejo a nivel normativo, el cual exigirá aumentar la productividad y la competitividad, en un entorno donde la sostenibilidad y la lucha contra el cambio climático y la escasez de recursos serán primordiales.

En este contexto, el sector debe actuar estratégicamente para adaptarse a los cambios que vienen. Por eso, resulta fundamental que los principales agentes sean capaces de entender de qué forma se verán afectados y qué retos y oportunidades se les presentan para afrontarlos con éxito.

Por tanto, el futuro del sector pasa por la construcción de una estrategia que coordine y oriente el esfuerzo y la actuación de los principales agentes e instituciones hacia el mismo objetivo: la sostenibilidad económica, social y medioambiental del sector.

Es por ello que nos hemos unido al proyecto Finhava de Tirme, donde podremos comprar el compost obtenido de los restos orgánicos de los hoteles adheridos. Nuestras hortalizas se alimentan de este producto y será recolectado y entregado de nuevo al hotel, obteniendo así el cierre del ciclo de los alimentos.





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.

El proyecto se compone de 4 subproyectos de inversión que se completarán mediante convocatoria abierta de proyectos:

1. Tratamiento y reciclaje de aguas industriales / Uso responsable del agua
2. Envases: ecodiseño/sin plástico, nuevos materiales o soluciones circulares
3. Optimización de procesos y procesos circulares: reducción de residuos
4. Recuperación de coproductos.

Terracor colabora 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.

Esta inversión **reforzará las iniciativas sostenibles y promoverá la innovación en el sector agroalimentario.**



GANADORES DEL CERTAMEN INTERNACIONAL DEL TOMATE

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. En 2022 Terracor, se alzó con la máxima puntuación en cherry, en 2023 nos estrenamos con el Tomate Rosa y este año hemos vuelto a triunfar con el tomate cherry. Tres años consecutivos ganando premios con nuestros tomates.

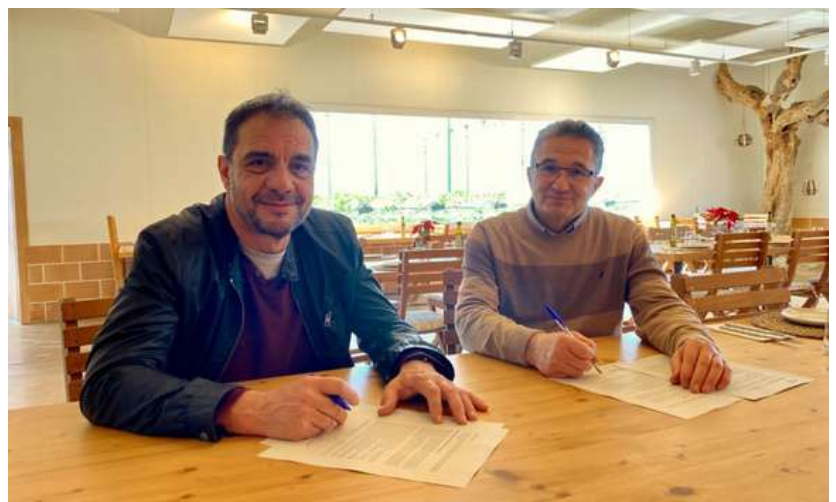
Y es que, ya lo dice nuestro lema: Tomates con sabor y olor de tomate. Así de sencillo, así de importante.

TOMACOR
de TERRACOR



NOS COMPROMETEMOS CON LA INCLUSIÓN LABORAL

En Terracor Grup reafirmamos nuestro compromiso con la inclusión laboral y la igualdad de oportunidades. En 2024, consolidamos esta filosofía mediante la contratación de personal a través del *Servei d'Orientació Professional* de APROSCOM, una iniciativa promovida por el SOIB y cofinanciada por el Fondo Social Europeo Plus (FSE+). Este acuerdo



no solo refuerza nuestro compromiso social, sino que también contribuye a la integración activa de personas con diversidad funcional en el mercado laboral, fomentando un entorno de trabajo diverso, inclusivo y enriquecedor.

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 2024 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

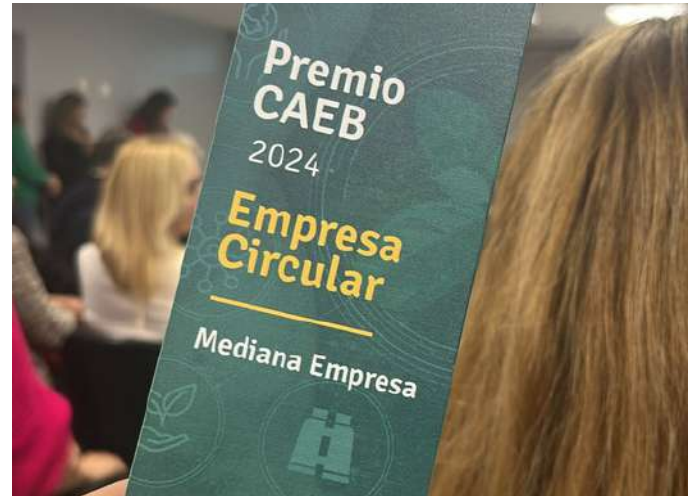
SENALLETA PETITA 6-8 kg → 16 €	SENALLETA GROSSA 13-15 kg → 26 €
-----------------------------------	-------------------------------------

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 **X Semana Saludable i Sostenible 2024** que se realizó del 15 al 19 de mayo con una paradita donde divulgábamos nuestra labor en el campo.

I EDICIÓN DE PREMIOS EMPRESA CIRCULAR DE CAEB

En marzo, en Terracor Grup fuimos reconocidos con el galardón en la I Edición de los Premios Empresa Circular otorgados por la CAEB. Este prestigioso premio destaca nuestro esfuerzo en implementar prácticas sostenibles y modelos de economía circular, alineados con nuestra visión de reducir el impacto ambiental y optimizar el aprovechamiento de recursos. Este reconocimiento nos motiva a seguir liderando iniciativas innovadoras que combinen sostenibilidad, responsabilidad social y crecimiento empresarial.



PREMIO SIURELLS DE PLATA

Hemos sido premiados con el Siurell de Plata en la categoría de Iniciativa Medioambiental de Ultima Hora.

Este reconocimiento es un reflejo del compromiso que nuestro equipo mantiene día a día con la tierra, el respeto por el medio ambiente y las tradiciones de nuestra isla.

Desde hace casi cincuenta años trabajamos con una visión clara: ofrecer productos locales y de proximidad, cuidando la tierra con técnicas que respetan su equilibrio natural. Este premio no sólo es un reconocimiento a nuestro trabajo, sino también un estímulo para seguir mejorando e innovando.



I JORNADA DE TURISMO Y PRODUCTO LOCAL



La Escuela de Hostelería de Balears fue escenario de la I Jornada sobre producto local y turismo, organizada por la Federación Empresarial Hotelera de Mallorca (FEHM), la Associació de Pagesos Ecològics de Mallorca (Apaema), Asaja-Baleares, Cooperatives Agro-alimentaries de Balears, Unió de Pagesos de Mallorca y UPA-AIA. Este encuentro permitió poner en contacto el sector hotelero con 64 productores agroalimentarios, que exhibieron sus productos, con la finalidad de promover el consumo de producto local y dar a conocer experiencias que ya funcionan.

CONGRESO APD

Por segundo año consecutivo, somos patrocinadores del Congreso APD de Innovación, Tecnología y Turismo. Durante el coffee break todos los asistentes pudieron disfrutar de una ensalada de frutas elaborada con producto local.



APARICIÓN EN MEDIOS

EUROWEEKLY

Nov 19, 2024

Dining in a greenhouse or in the middle of a field

MALLORCA ZEITUNG

Abr 4, 2024

Vom Feld direkt zum Gast

Diario de Mallorca

ag. 21, 2024

Un certamen busca recuperar el gusto de los tomates de antaño

Temps de melicotons

juny 28, 2024

Fred i Calent - IB3

Temps de pebres

juny 21, 2024

Cinc dies IB3

Manacor Notícies

maig 26, 2024

Terracor ha presentado en Manacor la prueba piloto de un campo experimental dedicado a implementar el compromiso con la sostenibilidad y seguridad alimentaria

Crónica Balear

maig 26, 2024

Fundación Bit organiza una jornada de buenas prácticas en economía circular y sostenibilidad

ok Diario

març 22, 2024

CAEB distingue a Hormort, Set Hotels, Terracor Grup y Esment en la I edición de los Premios Empresa Circular

En Terracor Grup, nuestra labor es mucho más que cultivar la tierra: es un compromiso con la sostenibilidad, la economía circular y la soberanía alimentaria de Mallorca. A través de proyectos innovadores, prácticas responsables y alianzas estratégicas, demostramos que la agricultura puede ser un motor de cambio positivo, capaz de garantizar un futuro más equilibrado y respetuoso con el medio ambiente. Nuestro compromiso no solo radica en producir alimentos de calidad, sino también en educar, sensibilizar y conectar a la comunidad con su entorno natural, construyendo juntos un modelo agrícola sostenible que beneficie a nuestra tierra y a las generaciones futuras.



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