

Acción Cooperativa



Obtención de Certicar

AN Avícola Mérida renueva el certificado del pollo campero

50 aniversario

Medio siglo de la cooperativa Amalia de Sajonia

Fiestas de la Verdura

El Grupo AN, con la cita hortícola más importante del año



TIEMPO PERFECTO PARA EL ESPÁRRAGO DE NAVARRA

La campaña ha comenzado con buenas sensaciones, mucha cantidad y calibres gruesos



Lo natural es cooperar

Trabajamos para ofrecer a nuestras cooperativas todo lo que necesitan para producir y que así tú puedas disfrutar cada día de lo mejor de nuestro campo



DAN
TZA

Diquesí

CACECO

Granja
Belabarce

Coc & Coc

AN ENERGÉTICOS

grupoan.com



Índice

p.4

Buen comienzo de la campaña del Espárrago de Navarra

p.10

Renovado el certificado Certicar de pollo campero

p.12

50 aniversario de Amalia de Sajonia

p.14

Innovación para transformar la cadena agroalimentaria

p.16

Intercambio de experiencias cooperativas

p.18

Formación en sostenibilidad

p.21

Asamblea de UCAN

p.24

El proyecto Hidropep, en vídeo

p.26

InnovAN

p.28

Tablón de anuncios

p.30

El Grupo AN, patrocinador de las Fiestas de la Verdura

Editorial

Medio siglo de cooperativismo

La cooperativa agrícola Amalia de Sajonia, de Santa Amalia, Badajoz, acaba de celebrar su 50 aniversario y lo ha hecho con un acto en el que ha reunido a sus fundadores, socios históricos y representantes de diversas entidades, entre ellas el Grupo AN.

En estos tiempos frenéticos de cambio constante, inmediatez y vaivenes en todos los ámbitos, es admirable que algo dure 50 años, y es más admirable todavía si se trata de un proyecto creado entre personas con distintos intereses pensando en el bien común.

El caso de Amalia de Sajonia es un ejemplo perfecto de la aportación del cooperativismo al entorno rural y a la sociedad: Santa Amalia es un pueblo de menos de 4.000 habitantes que cuenta con dos cooperativas grandes y dos industrias transformadoras de tomate que dependen de ellas. Como explica la gerente de la cooperativa, Isabel Fernández, Amalia de Sajonia es un referente local y, en torno al cultivo del tomate, hay un sinfín de empresas de insumos, maquinaria, servicios y entidades bancarias, entre otras, que suponen el principal motor económico en las zonas de las Vegas Altas del Guadiana.

La cooperativa se enorgullece de su pasado, en el que ha habido, claro, etapas mejores y peores. Afronta el presente y el futuro pendiente de los vaivenes de la geopolítica, de la dificultad del relevo generacional y de la escasez de la mano de obra en el campo. Llegarán, de nuevo, épocas mejores y peores. Todas ellas seguirán haciendo crecer una historia de cooperación que ya transita por su segundo medio siglo.

No se cumplen 50 años todos los días. Para una cooperativa es algo que, como destacó en el aniversario de Amalia de Sajonia el director general del Grupo AN, Alfredo Arbeloa, supone un importante hito logrado gracias al compromiso que va implícito en el carácter de la cooperativa. Enhorabuena.



La cooperativa Amalia de Sajonia celebró su 50 aniversario el sábado 28 de marzo

Esta publicación no se identifica necesariamente con las opiniones de sus colaboradores.

Queda autorizada la reproducción de nuestros artículos, citando la procedencia.

Las imágenes incluidas en la revista han sido tomadas en actos de interés público, o con consentimiento previo por parte de las personas retratadas. Las imágenes se conservarán íntegramente sin cederse a terceros, mientras los retratados no ejerzan el derecho de cancelación sobre las mismas. (Más información en www.grupoan.com/derechos).

ACCIÓN COOPERATIVA

Campo Tajonar s/n. 31192 Tajonar.
Navarra. T. 948 299 400

Sigue toda la actualidad del Grupo AN en redes sociales:



revista@grupoan.com
www.grupoan.com

Edita: AN, s.coop.

Presidente: Francisco Arrarás.

Consejo de Redacción:

Alfredo Arbeloa, Idoia Alonso, Juan Luis Celigueta, Rafael Castejón, Raquel Sesma, Iokin Zuloaga, Natxo Simón, Carlos Valencia, Javier Boillos, Javier Mateo, Maite Muruzábal, Chari Mancini, María Sánchez, Myriam Sanz, Eva Aoiz.

Coordinación y Dirección

Técnica: Jaime González.

Diseño: Crealia, marketing efectivo.

Impresión: Eureka Papel.

Depósito Legal: NA 341-1988. Revista Decana de la Comunidad Foral Navarra. Fundada en 1910. Antigua "Acción Social de Navarra". D.L. 23-1958.



Caparroso / Andosilla • Myriam Sanz

Comienzo excepcional de la campaña del Espárrago de Navarra

Gracias a la meteorología de las últimas semanas se está recogiendo mucho espárrago y de calidad

Todos los agentes implicados en la campaña del Espárrago de Navarra coinciden en señalar que ha arrancado como una de las mejores de los últimos años, destacando tanto por su alta producción como por su excelente calidad. Si la climatología acompaña, se prevé que la temporada se alargue hasta junio, aunque el producto fresco, que se procesa en el Centro Hortofrutícola de Caparroso, ofrece su mejor versión hasta mediados de mayo. Gracias a la fábrica de Conservas Dantza en Andosilla, donde trabajan a pleno rendimiento, podemos disfrutar de este emblemático producto durante todo el año. La temporada comenzó oficialmente el 31 de marzo con la Cata del Primer Espárrago de Navarra, un acto simbólico que da la bienvenida al oro blanco de la huerta navarra.

E“Es la mejor campaña que he visto en mi vida, no solo por cantidad sino también por calidad”. Con estas palabras define Jesús Luis Sánchez, agricultor de la Cooperativa Agrícola Santo Cristo de Caparroso, el comienzo de la temporada del Espárrago de Navarra, que avanza con muy buenos datos en la Comunidad Foral. Las abundantes lluvias de febrero y marzo y las altas e inusuales temperaturas de abril han favorecido esta situación. “El espárrago quiere agua y calor”, asegura Sánchez.

El agricultor de Caparroso, que lleva toda la vida dedicado al campo y que cuenta con relevo generacional gracias a su hijo Luis, siempre ha plantado espárrago, aunque diversifica cultivos, ya que “si echas todas las manzanas al mismo cesto te puedes arruinar. Un agricultor debe tener de todo, para estar todo el año cogiendo cosecha. Nosotros tenemos tomate, guisante, trigo, cebada...”.

Gracias a una temprana preparación en el mes de enero, para evitar las habituales lluvias de febrero y

marzo, fue uno de los primeros agricultores en comenzar con la recogida del espárrago a mediados de marzo, y espera que se prolongue hasta finales de mayo o principios de junio. “El mejor momento para consumirlos en fresco es hasta el 15 de mayo, ya que podemos disfrutar de este producto en su punto óptimo de sabor, frescura y valor nutricional”.

El productor dispone de la certificación GLOBALG.A.P. y los módulos GRASP y SPRING, un estándar mundial en buenas prácticas agrícolas,



Las altas temperaturas de abril han favorecido la producción y calidad del espárrago

que garantiza la seguridad alimentaria, las buenas prácticas sociales y la sostenibilidad en el uso eficiente del agua. "Es la mejor decisión que pudimos tomar, ya que, además de reportarnos un beneficio económico, realizamos prácticas respetuosas con el medio ambiente".

Para ello ha sido fundamental la ayuda de los técnicos de campo. "Nuestro papel es esencial: ayudamos y acompañamos al agricultor en toda esta etapa, desde elegir la parcela que, por sus condiciones, es idónea para el cultivo, así como el asesoramiento en todo lo que respecta a plagas, enfermedades, tratamientos, abonados y riegos, velando de este modo para que se cumplan todas las medidas y normas que exige la certificación", asegura Javier Álvarez de Eulate, técnico de campo de la sección Hortícola del Grupo AN. "Es importante estar en GLOBALG.A.P., GRASP y SPRING porque nos permite acceder a nuevos mercados que posibilitan dar salida a toda la producción y obtener mejores precios", afirma.

Álvarez de Eulate se muestra optimista con la campaña: "Este año ha empezado antes, ya que la climatología y el estado del terreno han permitido preparar los caballones a tiempo. Las temperaturas son altas y las esparragueras han arrancado con fuerza, se están cogiendo bastantes kilos al principio de la campaña. Esperemos que se mantenga este ritmo, ya que es un cultivo tradicional con mucha importancia para el Grupo AN. Este año hemos comen-



Javier Álvarez de Eulate, técnico de campo del Grupo AN (agachado), y el agricultor Jesús Sánchez revisando el terreno

zando una serie de ensayos de nuevas variedades, con el objetivo de estudiar precocidades y encontrar variedades más productivas, que mantengan la calidad y que le puedan dar un plus en cuanto a rentabilidad al agricultor", explica.

A pesar de este buen arranque, el sector afronta un gran reto: "Nos

enfrentamos al problema de la mano de obra. Este año se van a quedar varias esparragueras sin coger porque hay dificultades para encontrar trabajadores, este es uno de los motivos por el que año tras año se levantan plantaciones de espárrago. Con los años es un cultivo que está yendo a menos", lamenta el técnico de campo.

PREPARACIÓN EN FRESCO

El espárrago en fresco del Grupo AN se procesa en el Centro Hortofrutícola de Caparroso (CHC), donde se recibe producto a diario. "Empezamos con la confección el 7 de abril, aunque los primeros espárragos los recibimos antes de Semana Santa", explica Javier Matute, responsable de recepción y cargas del almacén del Centro Hortofrutícola de Tudela (CHT). "El centro está a pleno rendimiento y estamos trabajando a muy buen ritmo, ya que las altas temperaturas están favoreciendo que haya mucha producción", afirma. "Se intenta trabajar el producto el mismo día que llega. Hay clientes que incluso esa misma tarde lo están recogiendo ya confeccionado, por lo que podríamos decir que en 24 horas puede ir del campo a la mesa", asegura Matute.

Nada más llegar la materia prima, se hace un pesaje y un escandallo o control de calidad. Como explica Beatriz Soria, responsable de Calidad del CHT, los espárragos se pueden clasificar en cuatro categorías: de primera, de segunda, yemas y espárrago fino (calibre 12-16). "Hay agricultores que ya desde campo los clasifican y separan correctamente en barquillas", asegura. Para Soria, se considera un buen espárrago aquel que es recto, con un calibre medio-alto de 18-22 y con la punta blanca y cerrada.

Posteriormente se da un golpe de frío a las piezas en el *hidrocooling* y un tratamiento de hidratación para que no evolucionen ni en madurez ni en color, y se guardan en cámara hasta que pasan a línea para ser confeccionados.

Cuando el espárrago va a ser trabajado, normalmente el mismo día o el siguiente, se baña en agua nuevamente y se corta para sanear. Posteriormente pasa a la calibradora, donde se detecta el diámetro, y en función del calibre se distribuye por las diferentes cintas clasificadoras de la línea para ir confeccionando los distintos formatos que se elaboran



En el CHC comenzaron con la confección el 7 de abril



Beatriz Soria, responsable de Calidad del CHT, y Javier Matute, responsable de recepción y cargas del almacén del CHT

en el centro: manojos, graneles... Además, una parte del espárrago ya calibrado se lleva a la línea de pelado, donde se envasa en bandejas de 500 gramos, obteniendo un producto muy demandado por los consumidores por su formato, ya que solo hay que cocer y componer.

Una vez terminada toda la confección y envasado, los espárragos se guardan en la cámara para mantenerlos a la temperatura apropiada, o directamente se envían al Centro Hortofrutícola de Tudela para realizar desde allí su distribución.

En Caparroso esperan procesar espárrago hasta finales de mayo, aunque todo el cultivo de exterior depende de la meteorología. "Es un producto muy importante para el v, ya que tiene Indicación Geográfica Protegida y a nivel comercial es muy valorado", explica Matute. "Esto conlleva que ha de producirse en una zona concreta y debemos cumplir con los controles de calidad y condiciones que marca la denominación de origen", concluye.



Varias trabajadoras envasando espárrago en la fábrica de Dantza en Andosilla

PREPARACIÓN EN CONSERVA

La fábrica de Conservas Dantza de Andosilla comenzó con la elaboración de espárrago en conserva a mediados de abril. "Hemos empezado muy fuerte, ya que gracias al calor y a la humedad del campo está saliendo mucho espárrago, por lo que hemos recibido gran cantidad de producto. En este comienzo de campaña tenemos alrededor de 85 personas por turno", asegura Jonatan Urra, director industrial y de operaciones de la conservera. "Se dice que es una de las mejores campañas en muchos años, una alegría después del mal comienzo del año pasado. Además, parece que las próximas semanas continúa el calor, por lo que la previsión es buena, esperemos que el tiempo acompañe en mayo y si hay producto prevemos alargar la campaña hasta mediados de junio", afirma.

El espárrago que se recibe se pesa, se identifica, se toma una prueba para realizar el muestreo de calidad y se guarda en una cámara, donde se intenta que esté el menor tiempo posible hasta el momento de ser trabajado. El primer paso es atemperarlo en el hidratador, para que esté en mejores condiciones para su manipulación. Posteriormente se coloca en la cinta y se distribuye entre las distintas peladoras, programadas para que corten los distintos calibres.



Una de las novedades de Dantza para esta campaña es una nueva peladora

Una de las novedades de esta campaña es una nueva peladora, con la que se esperan procesar entre 9.000 y 10.000 espárragos por hora. "La capacidad de pelado es mayor que las otras peladoras, así como la precisión también es mejor y la facilidad de mantenimiento", explica Urra. "Prácticamente miramos los espárragos uno a uno, y si vemos que el pelado no se ajusta a lo indicado lo repasamos manualmente, aunque las máquinas peladoras funcionan bastante bien. Pero siempre buscamos la máxima calidad".

A continuación, pasan al proceso de escaldado, dos bañeras que primero calientan el espárrago y posteriormente lo enfrían. En cuanto a los formatos que se trabajan, hay múltiples en función de la calidad, del número de frutos, del calibre o del envase, entre otros. El último paso es el proceso de conservación, que es un tratamiento térmico que se realiza en el autoclave.

Aunque ha ido perdiendo peso en los últimos años, la campaña del espárrago es la más importante para Conservas Dantza en Andosilla junto con la del piquillo.



Gracias a las bandejas termoselladas el espárrago fresco se mantiene en buenas condiciones alrededor de 15 días

COMERCIALIZACIÓN

Todo el espárrago que se produce en el Grupo AN, tanto fresco como en conserva, está amparado bajo la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Espárrago de Navarra. El departamento comercial del CHT coincide en señalar que el comienzo de campaña ha sido intenso, por la abundante y constante cantidad de espárrago. "Es una de las mejores campañas de los últimos tiempos, ya que en las anteriores, debido a la meteorología, se echaron los plásticos tarde y, por la lluvia y el frío, salía poco espárrago", asegura Eduardo Díaz, responsable comercial para agroindustria del CHT. "Gracias a las inusuales temperaturas hemos empezado la campaña con una flora de espárrago importante y a nivel de producción está siendo excepcional. En poco tiempo ya hemos superado un tercio del programa. Si la climatología continúa así lo cumpliremos sin problema".

A pesar de que los precios han subido, la superficie plantada es un poco inferior. "Se han quitado plantaciones viejas y los agricultores se han enfrentado con el problema de que no encuentran cuadrillas para la recolección, por lo que muchos decidieron a última hora no echar plástico", explica Díaz.

"Al principio producimos prácticamente todo el espárrago para fresco, hasta que comienzan las



El formato de manojos es el que mueve más kilos comercializados

conservas a funcionar. Este primer espárrago está siendo de calidad, que principalmente se traduce en un buen calibre, ya que lo primero que se ve es el tamaño, y las puntas se mantienen cerradas", explica Carlos San Adrián, responsable comercial de fresco del CHT. "Este año ha venido más porcentaje de espárrago de calibre superior a 16 milímetros. Es bueno que se sostengan estas temperaturas para que el fruto no se espigue", añade.

Los formatos que se trabajan en fresco son a granel, pelado y sin pelar en calibre grueso; manajo en calibre medio; y bandejas de 500 gramos pelados. "Cada año producimos más bandejas porque es lo que cada vez

demandan más las cadenas de distribución y tienen muy buena aceptación, ya que es abrir, cocer y comer. Gracias a un termosellado con film microperforado, garantiza una vida útil aproximada de 15 días", asegura el comercial de fresco. "Sin embargo, es con los manojos donde se mueven más kilos".

"La campaña del espárrago es fundamental para el Grupo AN, ya que es un producto emblemático y muy apreciado en Navarra y a nivel nacional. Esperemos que la climatología respete el resto de la campaña y que, además de haber comenzado bien, la terminemos mejor", concluye San Adrián.

CATA DEL PRIMER ESPÁRRAGO

El pasado 31 de marzo tuvo lugar la Cata del Primer Espárrago de Navarra, un acto que da la bienvenida oficial a la temporada, organizado por la IGP Espárrago de Navarra en colaboración con los Restaurantes del Reyno y que este año celebró su decimoquinta edición. La cita, que se celebró en la finca de César Luri y Miguel Ángel Sola, situada en el término de Azagra, homenajeó en esta ocasión a Andrea Tumbarello, chef italiano afincado en España y propietario del prestigioso restaurante Don Giovanni de Madrid y conocido como el "rey de la trufa".

Marcelino Etayo, presidente de la IGP Espárrago de Navarra, afirmó que actualmente hay más de 300 profesionales del sector agrícola que trabajan aproximadamente en 1.400 hectáreas; hay seis comercializadores en fresco y 31 empresas conserveras que trabajan para ofrecer espárragos de la mejor calidad a restaurantes y consumidores. "Queremos que los consumidores sean conscientes de que con su decisión en el momento de la compra están apoyando el trabajo de todo el sector agrario y alimentario y favoreciendo el desarrollo rural", dijo.

Por su parte el consejero de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, José María Aierdi, destacó este producto "como ejemplo y paradigma de la apuesta que está haciendo la Comunidad Foral por los alimentos de fuerte arraigo local y de calidad diferenciada, principales argumentos para su proyección internacional". El consejero abogó por que "todos los agentes de la cadena de valor seamos capaces de hacer rentable el cultivo del Espárrago de Navarra, cuya calidad, sabor, presencia o textura no tienen nada que ver con el de otras procedencias".

Rafa Castejón, director general de Conservas Dantza y miembro del Consejo Regulador de la Indicación



Marcelino Etayo, presidente de la IGP Espárrago de Navarra, Aitziber Isturiz, secretaria del Consejo Regulador de la IGP, y Rafa Castejón, director de Conservas Dantza



Andrea Tumbarello fue el chef invitado que recogió simbólicamente el primer espárrago

Geográfica Protegida Espárrago de Navarra, acudió en representación del Grupo AN y puso en valor la importancia de este cultivo: "El espárrago es uno de los productos más emblemáticos de la huerta navarra en el mercado nacional, junto con el Pimiento del piquillo y la Alcachofa de Tudela. Para el Grupo AN es uno de los productos más representativos,

por el que más se nos conoce, y al que más cariño le tenemos. En abril y mayo es mejor consumirlos en fresco y el resto del año se pueden consumir en conserva".

La jornada concluyó con la recolección simbólica de los primeros espárragos, y con una cata de este producto acompañado por vinos ofrecidos por la DO Navarra.

Crecimiento lento y condiciones de crianza mejoradas hacen del pollo campero un producto prémium en calidad y bienestar animal

Mérida • Nicolás Noriega

AN Avícola Mérida renueva el certificado Certicar de pollo campero

Esta renovación consolida su apuesta por la calidad, el bienestar animal y la transparencia

AN Avícola Mérida ha renovado con éxito el certificado Certicar para su producción de pollo campero, un sello que avala el cumplimiento de estrictos requisitos de calidad, bienestar animal y trazabilidad en todas las fases del proceso productivo. Esta renovación supone un importante respaldo externo al modelo de crianza de la compañía y consolida su posicionamiento como referente en la producción de pollo campero certificado.

El certificado Certicar ratifica que AN Avícola Mérida cumple con el marco normativo europeo aplicable a la comercialización de carne de aves de corral, así como con su propio y exigente pliego de condiciones para el etiquetado facultativo. Este documento define de manera precisa cómo deben criarse, alimentarse, transportarse y procesarse los pollos camperos, garantizando la coherencia del sistema desde el origen hasta el punto de venta.

Uno de los aspectos más relevantes de esta certificación es que su verificación la realiza una entidad independiente. El equipo de auditoría de Certicar supervisa de forma

periódica las granjas, la fábrica de piensos y el centro de procesamiento, mediante auditorías del sistema de calidad, inspecciones *in situ* y controles analíticos sobre el producto. Este enfoque integral permite asegurar la trazabilidad completa y la veracidad de las menciones que aparecen en el etiquetado, aportando un alto nivel de confianza al consumidor.

El pollo campero de AN Avícola Mérida se diferencia claramente del pollo convencional por su método de crianza. Se trata de aves procedentes de estirpes rústicas de crecimiento lento, con una edad mínima de sacrificio de 56 días. Este ritmo de crecimiento más pausado, unido a

unas condiciones de manejo más tradicionales, permite un desarrollo fisiológico equilibrado que se refleja en una carne más firme, jugosa y con un sabor más intenso.

Las condiciones de alojamiento están diseñadas para favorecer el bienestar del animal. Las granjas cuentan con densidades reducidas, luz y ventilación natural y acceso al exterior, lo que permite a los pollos moverse con mayor libertad y expresar comportamientos naturales. Sobre todo, el pollo campero se diferencia porque tiene acceso al aire libre. Además, se incorporan elementos de enriquecimiento ambiental como pacas de paja, aseladeros, juguetes



Certificado de conformidad de producto Campero renovado recientemente

y baños de arena que contribuyen a reducir el estrés y mejorar la salud general de las aves.

La alimentación constituye otro de los pilares fundamentales recogidos en el pliego de condiciones del certificado. Los pollos reciben una dieta 100 % de origen vegetal, con un elevado contenido en cereales en grano y un protagonismo destacado del maíz, adaptado a las distintas fases de crecimiento. Esta alimentación se complementa con vitaminas y minerales, y se controla de forma estricta el uso de aditivos, con el objetivo de garantizar una nutrición equilibrada y alineada con el modelo campero. El resultado es una carne de mayor calidad organoléptica y con un perfil muy apreciado por el consumidor.

El certificado Certicar también pone el foco en el bienestar animal, incorporando la evaluación basada en la metodología científica AWIN (Animal Welfare Indicators). Este sistema permite medir de manera objetiva indicadores relacionados con la buena alimentación, el alojamiento adecuado, la salud y el comporta-

miento apropiado de las aves. Gracias a esta metodología, AN Avícola Mélida alcanza categorías superiores de bienestar animal, situando su pollo campero en un nivel premium dentro del mercado avícola.

El compromiso con el bienestar se extiende al transporte y sacrificio, etapas clave para minimizar el estrés del animal. Las distancias están limitadas, los tiempos de reposo en el matadero son controlados y las condiciones de temperatura, ventilación y manejo están cuidadosamente planificadas. Tras el faenado, las canales son refrigeradas de forma inmediata hasta alcanzar temperaturas seguras, preservando la calidad y la seguridad alimentaria del producto final.

Otro elemento diferencial es la producción local y de proximidad. Las granjas certificadas que abastecen a AN Avícola Mélida se ubican mayoritariamente en un área próxima a Navarra, lo que facilita el control, mejora la trazabilidad y reduce el impacto ambiental asociado al transporte. Este modelo contribuye además al desarrollo económico del

medio rural y refuerza el vínculo entre quienes producen y quienes consumen, un valor cada vez más apreciado en el mercado.

La renovación del certificado Certicar no es solo un requisito formal, es el compromiso de la empresa con una forma de trabajar basada en la mejora continua, la transparencia y el respeto por el animal. En un contexto en el que la sociedad demanda información clara sobre el origen y las condiciones de producción de los alimentos, esta certificación se convierte en una herramienta clave para diferenciar el pollo campero de AN Avícola Mélida y respaldar su propuesta de valor.

En definitiva, la renovación del certificado Certicar reafirma el compromiso de AN Avícola Mélida con un modelo de producción responsable y controlado, en el que tradición, innovación y rigor técnico convergen para ofrecer un pollo campero de alta calidad, con garantías objetivas y alineado con las expectativas de un consumidor cada vez más exigente y consciente.

El director general del Grupo AN, Alfredo Arbeloa (segundo por la izquierda), acudió en representación de la cooperativa al 50 aniversario de Amalia de Sajonia



Tajonar • Jaime González

Amalia de Sajonia cumple 50 años

La cooperativa de Santa Amalia, Badajoz, celebró medio siglo de existencia a finales de marzo

Cerca de 300 personas conmemoraron el sábado 28 de marzo el 50 aniversario de la cooperativa agrícola Amalia de Sajonia. Cinco décadas que celebraron con una jornada en la que se miró al pasado, al presente y al futuro de la cooperativa de Santa Amalia. Alfredo Arbeloa acudió en representación del Grupo AN en su condición de director general.

En 1976, 23 jóvenes agricultores fundaron la cooperativa Amalia de Sajonia que, con el paso de los años, se fue convirtiendo en un referente del cooperativismo extremeño. La entidad, socia del Grupo AN desde 2015, celebró medio siglo de vida el sábado 28 de marzo en los Salones Eusebia de la localidad de Santa Amalia, Badajoz.

Cerca de 300 personas participaron en el acto conmemorativo, al que se invitó a los socios fundadores, a todas las personas que han sido socias durante más de 10 años y a todos los presidentes (Jesús Jiménez, Antonio Muñoz, Teodoro Caldera, Fernando Gil y, el actual, Juan Puerto). Acudieron también la alcaldesa de Santa Amalia, Raquel Castaño, el delegado de Formación y Capacitación para el Empleo de la Diputación de Badajoz, Manuel Gómez, y, en representación del Grupo AN, su director general, Alfredo Arbeloa. Asistieron, además, profesionales de otras entidades y de empresas proveedoras de la zona.

Durante la jornada se proyectaron varios vídeos a través de los que se hizo un recorrido de estos 50 años de historia hasta hoy, momento en el que la cooperativa cuenta con 93 personas socias, de las que 14 son mujeres. La gerente de la cooperativa, Isabel Fernández, expresa así en qué momento se encuentra la entidad: "Estamos afrontando los nuevos retos de esta campaña 2026, muy complicada con todo el panorama geopolítico nacional e internacional, con una subida de costes y con precios bajos de las producciones. Hay que hacer frente al relevo generacional, a la escasez de mano de obra y al desafío que supone sembrar tomates sin productos fitosanitarios



Cerca de 300 personas participaron en la jornada

esenciales en la zona. Con todo esto, la cooperativa está apostando en los últimos años por incrementar la oferta de servicios al socio con la compra de nuevas máquinas y tractores, y así poder atender sus necesidades".

El principal cultivo de la cooperativa es el tomate para industria, del que se siembran entre 1.100 y 1.300 hectáreas al año y que, en su mayoría, se entregan en Tomalia, industria en la que participa mayoritariamente Amalia de Sajonia. También tienen maíz, arroz, almendras, cereales y, en los últimos años, se han incrementado notablemente las plantaciones de olivos superintensivos.



Knowledge grows

Consigue una alta productividad de tu cereal con **YaraVita™** GRAMITREL y **YaraAmplix™** OPTITRAC



FÓRMULA MEJORADA



YaraVita™ GRAMITREL

Formulación hecha a medida para el cultivo de cereal

- ✓ Nutrientes clave para el equilibrio entre nutrición, salud y productividad.
- ✓ Raíces más fuertes y sanas.
- ✓ Hojas más verdes.
- ✓ Espigas más grandes y llenas.
- ✓ Mayor resistencia a encamado.

YaraAmplix™ OPTITRAC

Bioestimulante para mejorar el ahijado de tu cereal

- ✓ Activa la planta tras episodios de estrés.
- ✓ Mejora el ahijado, encañado y la formación de espigas.
- ✓ Mayor rentabilidad: mejores producciones y mejor peso específico del grano.

La mejor combinación de nutrición y Bioestimulantes especializados para unos cultivos más sanos.



¡Escanea el QR y descubre más sobre esta gama!



Los asistentes a la jornada formativa sobre innovación junto a investigadores y responsables técnicos del CNTA

CNTA 
NOS RETAMOS HOY PARA
CONSTRUIR EL FUTURO DE
LA ALIMENTACIÓN

Calahorra y San Adrián • María Sánchez

Innovación para transformar la cadena agroalimentaria

Profesionales del sector agroalimentario participaron en una formación en la que analizaron el papel de la innovación para impulsar procesos, sostenibilidad y desarrollo de producto

El pasado 15 de abril, profesionales de distintas áreas de la cadena de valor agroalimentaria participaron en una jornada técnica centrada en innovación, celebrada en los centros del CNTA en Calahorra y San Adrián. El encuentro permitió analizar el papel de la innovación aplicada en la mejora de procesos, el desarrollo de productos más sostenibles y el posicionamiento en el mercado, en un contexto marcado por la creciente competitividad y la evolución de las demandas del consumidor.

La aplicación de la innovación en procesos y productos está cobrando mayor protagonismo en la cadena agroalimentaria. En este contexto, el Grupo AN organizó una jornada para fomentar la colaboración y potenciar la innovación a lo largo de toda la cadena de valor del sector. El encuentro, desarrollado en colaboración con el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA) en sus centros de Calahorra y San Adrián, estuvo dirigido a personal de las áreas de innovación, marketing, producción y calidad de distintos ámbitos, entre ellos suministros, avícola, hortícola o alimentación animal.

La actividad se planteó con el objetivo de acercar a profesionales del sector agroalimentario las capacidades técnicas del CNTA en materia de I+D+i, así como de poner en valor el papel de la innovación en un contexto sectorial marcado por la creciente competitividad, la evolución del consumo y las nuevas exigencias regulatorias. Para ello, se combinaron exposiciones teóricas con dinámicas interac-

tivas que permitieron a los asistentes identificar oportunidades de mejora a lo largo de toda la cadena de valor.

A través de distintas dinámicas participativas, los asistentes exploraron las posibilidades de sus propias materias primas y productos, identificando oportunidades orientadas tanto a la eficiencia como a la sostenibilidad. Este enfoque facilitó trasladar los conceptos teóricos a situaciones reales y favorecer su aplicación en el entorno profesional.

Las sesiones fueron impartidas por especialistas del CNTA, entre ellos Inés Echeverría, responsable de Proyectos Estratégicos, Silvia García de la Torre, directora de Innovación y Ecosistemas Colaborativos, Laura Gil, directora de I+D+i, y Guillermo Irure, responsable del Sistema de Gestión de la Innovación. Además, investigadores y responsables técnicos de distintas áreas del centro aportaron su conocimiento en campos como la ejecución de proyectos de I+D, la calidad sensorial o la asistencia técnica.



Las dinámicas interactivas permitieron intercambiar conocimientos y experiencias

Visita a uno de los laboratorios del centro del CNTA en San Adrián

La participación del equipo técnico permitió acercar a los asistentes las principales líneas de trabajo en I+D+i aplicadas al sector agroalimentario. Durante la sesión se presentaron soluciones tecnológicas vinculadas a la mejora de procesos, como la optimización térmica o las tecnologías de conservación y deshidratación, así como herramientas avanzadas en calidad y seguridad alimentaria.

En paralelo, se abordaron tendencias clave en sostenibilidad, con especial atención a ámbitos como el envasado, la reutilización de recursos y la valorización de subproductos, aspectos cada vez más determinantes en la competitividad de las empresas. Desde la perspectiva de mercado, el análisis sensorial y el desarrollo de alimentos saludables y funcionales completaron un enfoque orientado a responder a las nuevas demandas del consumidor.

Más allá del contenido técnico, la jornada ratificó la importancia de la colaboración y la creación de redes

entre los distintos agentes del sistema de conocimiento e innovación agroalimentario. En este sentido, se destacó el papel de este tipo de iniciativas para generar sinergias, compartir conocimiento y avanzar hacia modelos de trabajo más integrados.

La sesión, que contó con el 43 % de cofinanciación de la Unión Europea y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, concluyó con una valoración positiva por parte de los asistentes, que destacaron la utilidad de las herramientas para impulsar la innovación aplicada y mejorar la competitividad del sector.



Olite, Tajonar y Castejón • María Sánchez

Intercambio de experiencias cooperativas

El Grupo AN realizó un programa de formación técnica para reforzar el conocimiento compartido entre cooperativas

Este mes de abril, profesionales de cooperativas agrarias de Castilla-La Mancha participaron en un seminario técnico desarrollado en Navarra, en el que pudieron conocer de forma directa distintas realidades productivas, industriales y de gestión. La iniciativa permitió abordar algunos de los principales desafíos del sector agroalimentario, reforzando el intercambio de experiencias y la conexión entre entidades cooperativas.

TEl Grupo AN organizó durante el mes de abril un seminario técnico bajo el título Acercamiento entre profesionales, dirigido a profesionales de cooperativas agrarias de Castilla-La Mancha, concretamente de las provincias de Ciudad Real y Cuenca. La actividad se planteó como un espacio de encuentro orientado a fortalecer la colaboración entre entidades, a fomentar el asociacionismo y promover el intercambio de experiencias en torno a la gestión, la innovación y la sostenibilidad en el ámbito agroalimentario. Entre los temas abordados destacaron la innovación tecnológica, el posicionamiento en el mercado, la sostenibilidad o el desarrollo de proyectos colaborativos, factores cada vez más determinantes en la competitividad de las cooperativas.

La actividad comenzó en la localidad navarra de Olite, donde los asistentes pudieron conocer el



Los asistentes en las instalaciones de Olite

funcionamiento de un pulverizador autopropulsado utilizado para la aplicación de productos fitosanitarios. Jon Hurtado, técnico del Área de Suministros Agrarios, explicó las características del equipo y sus ventajas en términos de eficiencia,



Sesión sobre cooperativismo y gestión empresarial

optimización de insumos y mejora de la sostenibilidad de las explotaciones. Este tipo de maquinaria permite cubrir grandes superficies en menos tiempo, contribuyendo a una gestión más precisa y eficiente de los recursos.



Sesión de cooperativismo agrario realizada en Olite

A continuación, Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN, condujo un taller en el que se analizaron distintas realidades del contexto actual en relación con las dinámicas entre socios y el papel de las cooperativas de primer y segundo grado. Durante la sesión, se puso en valor la necesidad de alcanzar una dimensión adecuada, junto con el impulso de la innovación, la diversificación y la participación en la cadena de valor como palancas para reforzar la solidez y competitividad del sistema cooperativo.

En este mismo bloque, Sergio Menéndez, coordinador del Grupo de Innovación de Campo, abordó el concepto de agricultura regenerativa desde una perspectiva práctica, apoyándose en evidencias científicas y experiencias en campo. Durante su intervención puso el foco en la importancia del suelo como recurso estratégico, subrayando la necesidad de preservar su salud para garantizar la productividad, la rentabilidad y la viabilidad futura de las explotaciones agrarias.

La siguiente jornada se centró en el ámbito de la gestión empresarial cooperativa, con varias dinámicas impartidas por Aitor Fernández, Iñaki Fernández y Ane Eizmendi, investigadores del MIK, Centro de Investigación en Gestión Empresarial, Innovación y Emprendimiento que está adscrito a la Facultad de Empresariales de Mondragón Unibertsitatea. En este bloque se ana-



Ponencia sobre el funcionamiento de las cooperativas

lizaron las bases del modelo cooperativo, su dimensión social y el papel de la innovación como factor clave para mejorar la competitividad en un entorno cada vez más exigente.

Durante la misma jornada, los participantes visitaron las instalaciones de la fábrica de Piensos Caceco, acompañados por su director, Natxo Simón, así como el almacén y laboratorio del Área de Cereales, guiados por Juan Luis Celigueta. Estas visitas permitieron conocer de primera mano los procesos industriales y los sistemas de control de calidad, aportando una visión completa de la actividad agroalimentaria más allá del ámbito productivo.

Por la tarde, el enfoque se trasladó al análisis económico de las cooperativas, con la participación de expertos en gestión empresarial agroalimentaria: Puy Ugarte, David Hacha y Pedro Martínez. Durante sus intervenciones abordaron aspectos clave como el



Visita a los invernaderos en Castejón

funcionamiento de los órganos de gobierno, el análisis de balances, la cuenta de resultados o los procesos de auditoría, elementos esenciales para garantizar una gestión eficiente y sostenible en el tiempo.


La última jornada incluyó una visita teórico-práctica a varios invernaderos hortícolas de Castejón, donde los asistentes pudieron comprobar sobre el terreno la aplicación de técnicas de conservación de suelos, el manejo integrado de malas hierbas y el uso de maquinaria de recolección.

La iniciativa, que contó con el 43 % de cofinanciación de la Unión Europea y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, pone de manifiesto la importancia de seguir impulsando espacios de formación y encuentro que refuercen el modelo cooperativo y favorezcan la incorporación de nuevas generaciones al sector agrario.



Cofinanciado por
la Unión Europea





Juan Manuel Rodríguez, experto docente medioambiental, explicó la evolución del marco normativo en sostenibilidad y descarbonización

Tajonar • María Sánchez

Formación para fortalecer el compromiso con la sostenibilidad

Una jornada técnica abordó el marco normativo, la descarbonización y la integración de la sostenibilidad en la estrategia empresarial

Técnicos y responsables de distintas áreas de la cadena de valor agroalimentaria participaron el pasado 17 de abril en una jornada formativa centrada en sostenibilidad. El encuentro permitió analizar el contexto normativo actual, profundizar en las herramientas para avanzar en la descarbonización y abordar la integración de la sostenibilidad en la estrategia empresarial, en un entorno marcado por la creciente exigencia regulatoria y la necesidad de adaptación del sector agroalimentario. En este contexto, la formación se consolida como un elemento clave para anticiparse a los cambios y reforzar la competitividad de las organizaciones.

El pasado 17 de abril, el Grupo AN organizó una jornada formativa orientada a analizar el estado actual de la sostenibilidad, en la que participaron técnicos y responsables de una amplia representación de la cadena de valor, procedentes de áreas como cereales, piensos, avícola, suministros, semillas, fertilizantes, hortícola, gasóleos, seguros o conservas. La sesión se planteó como un espacio de trabajo para consolidar aprendizajes, revisar avances y alinear criterios ante un entorno regulatorio cada vez más exigente, en el que las decisiones

empresariales están cada vez más condicionadas por factores ambientales, sociales y de gobernanza.

La jornada, desarrollada con el apoyo de expertos de una consultora medioambiental, tuvo como objetivo reforzar la capacitación en sostenibilidad de los profesionales del sector agroalimentario. En este sentido, se abordaron las claves para identificar las acciones medioambientales, sociales y económicas que contribuyen a alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible, así como los principios para avanzar en el cumpli-

miento del criterio de no causar perjuicio significativo al medio ambiente y mejorar el grado de alineación con la taxonomía europea. Este enfoque permite traducir los marcos teóricos en criterios operativos aplicables a la actividad diaria de las empresas.

La sesión arrancó con la intervención de Juan Manuel Rodríguez, experto docente, quien analizó la evolución del marco normativo en sostenibilidad y descarbonización. Durante su ponencia, abordó cuestiones como la biodiversidad agraria y ganadera, la taxonomía europea,



Imagen de los asistentes a la jornada de formación en sostenibilidad

la diligencia debida o la legislación en materia de envases, además de repasar los principales avances regulatorios impulsados desde el ámbito comunitario.

A continuación, Andrés Ferrer profundizó en las bases para definir una estrategia empresarial de sostenibilidad a corto y largo plazo. Durante su intervención, subrayó la necesidad de avanzar hacia un modelo en el que la sostenibilidad esté plenamente integrada en la toma de decisiones, más allá del cumplimiento normativo. Para ello, destacó la importancia de identificar acciones concretas aplicables a los distintos procesos productivos y de conocer en profundidad las exigencias regulatorias que afectan a cada área de actividad. En este sentido, la sostenibilidad se plantea no solo como una obligación, sino como una oportunidad para mejorar la eficiencia y generar valor.

En el ámbito climático, Andrés Ferrer y Rosa Cantón abordaron las principales herramientas para avanzar en la descarbonización.

Durante este bloque se analizaron aspectos como la huella de carbono, la eficiencia en el uso del agua en la agricultura, la producción ecológica o la conservación de los suelos, junto con las posibles vías de reducción de emisiones y el papel de instrumentos como los créditos de carbono, los Certificados de Ahorro Energético (CAE) o los planes de movilidad. También se abordó el Mecanismo de Ajuste en Frontera por Carbono (CBAM) y su impacto en el sector, así como las oportunidades que estos instrumentos pueden generar para las cooperativas.

El encuentro, que contó con el 43 % de cofinanciación de la Unión Europea y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación,

concluyó con un debate abierto entre los asistentes, en el que se compartieron reflexiones sobre los principales retos del sector y las implicaciones prácticas de los cambios normativos. Durante este coloquio se trataron cuestiones como los riesgos en la agricultura, la valorización de subproductos, el desperdicio alimentario a lo largo de la cadena alimentaria, el relevo generacional en el sector y el asociacionismo. La jornada puso de manifiesto la necesidad de seguir avanzando en formación y coordinación para afrontar un entorno cada vez más complejo y exigente. Por ello, en próximas fechas se organizarán varias sesiones formativas de sostenibilidad dirigidas a los profesionales de los diferentes ámbitos de la cadena de valor.



Cofinanciado por la Unión Europea





Grupo AN

SEGUROS

Juntos aseguramos el futuro del campo

En AN Correduría de Seguros Tajonar realizamos un análisis objetivo e independiente, te asesoramos y defendemos tus intereses ante las compañías en caso de siniestro.

Asesórate en tu cooperativa o en AN Correduría de Seguros Tajonar y descubre qué garantías y coberturas necesitas para contratar la mejor protección.

correduriaseguros@grupoan.com // www.grupoan.com

Esther Burgui, presidenta de UCAN (abajo, en el centro), junto con los consejeros de Agricultura y de Industria del Gobierno de Navarra, el presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de España y miembros del equipo rector y directivo de UCAN



Tajonar • Jaime González

Asamblea general de UCAN

Cooperativas Agroalimentarias de Navarra celebró la cita anual con sus socios el último viernes de marzo

Más de un centenar de personas asistieron al encuentro, al que no faltó el presidente del Grupo AN, Francisco Arrarás

UCAN celebró su asamblea general el viernes 27 de marzo ante más de un centenar de representantes de cooperativas socias, además de las personas que acudieron en representación de distintas instituciones y entidades. En la cita se aprobaron el informe de gestión y las cuentas del ejercicio 2025 de la entidad, además de presentarse el presupuesto para este año. Por parte del Grupo AN, acudieron a la cita, entre otras personas, el presidente, Francisco Arrarás, el vicepresidente, Carlos Rodríguez, y el secretario del Consejo Rector, José Javier Pagola.

La asamblea general de Cooperativas Agroalimentarias de Navarra, UCAN, tuvo lugar el viernes 27 de marzo en el hotel Tres Reyes de Pamplona. A ella acudieron más de un centenar de personas, entre representantes de cooperativas socias e invitadas de distintas entidades e instituciones. El presidente del Grupo AN, Francisco Arrarás, encabezó la representación de la cooperativa en la asamblea, a la que también acudieron varios miembros más del Consejo Rector, como el vicepresidente, Carlos Rodríguez, y el secretario, José Javier Pagola, y responsables de distintas áreas.

Tras la bienvenida de la presidenta de UCAN, Esther Burgui, intervino el consejero de Desarrollo



Esther Burgui interviniendo en la asamblea

Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, José María Aierdi, que calificó de "decepcionante" el marco financiero propuesto por las autoridades

de europeas para la nueva PAC, que prevé una reducción del 22 % de las ayudas a la renta en el sector. El consejero finalizó su alocución afirmando



Más de un centenar de personas acudieron a la asamblea de UCAN

que "es momento de fortalecer las alianzas con un sector que representa el 6,5 % del PIB de Navarra y que está perfectamente consolidado".

Durante la asamblea se presentaron las cuentas de 2025 y los presupuestos para este año. La directora gerente de la entidad, Eva Aoiz, destacó que, en los últimos diez años, la organización ha experimentado un crecimiento presupuestario del 186 %, pasando de 463.261 euros en 2016 a 1.325.393 euros para 2026. Según afirmó, el incremento es un reflejo del fortalecimiento estructural de UCAN y de su capacidad para ofrecer más y mejores servicios a las cooperativas asociadas en ámbitos como la innovación, la sostenibilidad, la formación y la representación institucional.

De cara a este año, UCAN apuesta por ampliar sus servicios de comunicación y empleo, apoyar a las bodegas cooperativas, fomentar el relevo generacional, impulsar sectores estratégicos, como la ganadería y el vino, y consolidar proyectos innovadores, como el club agroalimentario A-UNA y el centro de emprendimiento Coalea.

La jornada contó también con la intervención del economista Tomás García Azcárate, que analizó la situación geopolítica actual y sus repercusiones en el sector agroalimentario, abordando los principales retos que afrontan los mercados agrícolas en el actual contexto.



El economista Tomás García Azcárate analizó el impacto de la situación geopolítica actual en el sector agroalimentario

En la clausura de la asamblea, Esther Burgui se refirió también a esa situación internacional: "No podemos permitir que el sector agroalimentario siga siendo una pieza más en los equilibrios geopolíticos o en las negociaciones comerciales. Y si esto se escapa a nuestras manos, al menos lo que deberíamos hacer nosotros aquí es reforzarlo lo máximo que podamos y protegerlo".

Burgui realizó además una petición a la clase política: "Que peleen por nosotros en el nuevo marco financiero de la Unión Europea. Porque por ahora, no parece que ayude demasiado al sector alimen-

tario, ni agrario, ni industrial". La presidenta de UCAN subrayó también que el cooperativismo agroalimentario representa un modelo empresarial basado en la participación, la cooperación y el compromiso con el medio rural, que contribuye de manera decisiva a mantener una Navarra rural viva, innovadora y competitiva.

El consejero de Industria y de Transición Ecológica y Digital del Gobierno Foral, Mikel Irujo, cerró la asamblea destacando el papel de las cooperativas agroalimentarias dentro del tejido económico navarro y su contribución al desarrollo territorial.

La nutrición más rentable y eficiente para el cultivo del cereal

Bioestimulante ecológico
activador del crecimiento vegetal
y potenciador de la producción
con prebióticos y probióticos
para la fijación de nitrógeno



Bioestimulante foliar orgánico
recuperador del cultivo
con prebióticos y probióticos
para la fijación de nitrógeno



**BIOESTIMULANTES AZO-N, INCREMENTAN EL RENDIMIENTO DE TU CULTIVO
REDUCIENDO LA APLICACIÓN DE FERTILIZANTES NITROGENADOS**

Representantes del Grupo AN, Sanygran, Monbake, Nucaps, El Caserío de Tafalla, Universidad de Navarra, el CNTA y Nagrifood, tras la sesión con la que finalizó el proyecto

Tajonar • María Sánchez

Hidropep cierra su ciclo con nuevas aplicaciones de proteína vegetal

Tres años de trabajo e innovación se convierten en resultados que llegan al mercado: caramelos, hamburguesas, pan y probióticos vegetales

El proyecto Hidropep ha finalizado tras tres años de trabajo en el ámbito de las proteínas vegetales en Navarra. Bajo el título Desarrollo, evaluación funcional y aplicabilidad industrial de nuevos derivados de proteína vegetal, el proyecto ha abordado la proteína vegetal con una visión integral: desde el campo, con la selección y adaptación de materias primas, hasta su transformación en ingredientes y su aplicación en productos alimentarios.

A lo largo de este tiempo, se ha trabajado en la obtención de concentrados e hidrolizados proteicos, en la optimización de procesos y en la validación de su aplicación en distintas matrices: panadería, snacks, alternativas vegetales o caramelos funcionales. Todo ello acompañado de una evaluación nutricional, tecnológica y ambiental que refuerza su viabilidad industrial. Al finalizar el proyecto varios alimentos de base vegetal se han introducido en el mercado, por lo que el consumidor final ya los tiene a su disposición.

El vídeo que podrás ver a través del código QR resume parte de una forma de trabajar basada en la cooperación entre empresas y centros de conocimiento, capaz de transformar la innovación en soluciones concretas para el sector y para el consumidor.

Hidropep, liderado por el Grupo AN, ha contado con la colaboración de Nagrifood y la participación de Alimentos Sanygran, Monbake, Nucaps Nanotechnology, El Caserío de Tafalla, el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA) y la Universidad de Navarra. El proyecto se ha desarrollado dentro de la convocatoria de proyectos estratégicos de I+D 2023, en el Reto Alpes de alimentación personalizada y sostenible, y ha contado con financiación del Gobierno de Navarra y del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).



La jornada de cierre concluyó con la cata de los productos desarrollados a lo largo del proyecto



Grabación del vídeo explicativo del trabajo de los socios durante estos tres años



Varios de los productos derivados de proteína vegetal que se pudieron degustar

Puedes ver el vídeo resumen del proyecto Hidropep leyendo este código QR

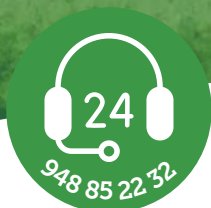




Grupo AN

AN ENERGÉTICOS

*La energía de nuestro campo
se mueve contigo*



**Conoce la red de estaciones de servicio de AN Energéticos
y únete a la energía del sector agroalimentario**

www.anenergeticos.com

La innovación al servicio de los socios

El Grupo AN trabaja en decenas de proyectos enfocados a la mejora continua

En esta sección recogemos los proyectos en los que trabaja el Grupo AN, dirigidos a optimizar procesos, productos y servicios,

y que todo ello repercuta positivamente en los socios. Proyectos de diferentes ámbitos y que tienen la innovación y la colabo-

ración como principales señas de identidad. En este InnovAN repasamos los avances del proyecto Alimpack,

Reunión en el Centro Hortofrutícola de Tudela en el marco del proyecto



Alimpack: desarrollo de envases sostenibles basados en cartón reciclado

El proyecto estratégico Alimpack, en el que el Grupo AN participa como socio, continúa dando pasos en su objetivo de desarrollar envases sostenibles a partir de cartón reciclado y reciclable. Se trata de una iniciativa enfocada a reducir el uso de plásticos en la industria agroalimentaria, a la vez que se asegura la conservación, la seguridad y la calidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de valor. Alimpack se enmarca en la tendencia global de repensar el envase como parte integral de la sostenibilidad agroalimentaria, dando un paso más en la sustitución progresiva de materiales plásticos por alternativas reciclables y con menor impacto ambiental.

Alimpack surgió en el seno de Nagrifood, el Clúster Agroalimentario de Navarra, y se articula mediante un consorcio que abarca toda la cadena de valor agroalimentaria. El Grupo AN aporta su experiencia en distintas áreas productivas y su compromiso con la innovación aplicada al cooperativismo. También forman parte del consorcio Caviar Pirinea (acuicultura), El Huertico (hortofrutícola), Exkal (conservación y exposición de alimentos) y Videcart

(fabricación de cartón). El conocimiento científico lo aporta el Centro Tecnológico Lurederra, mientras que otras unidades de I+D empresarial, Solidus Innova y Global and Local Solutions (GLS), contribuyen con su experiencia en investigación aplicada y desarrollo de materiales.

Desde el Grupo AN, se trabaja paralelamente en las secciones Avícola y Hortícola. En la primera de ellas, se propone diseñar un envase horneable con base de cartón reciclado. A finales de enero visitaron las instalaciones del Centro de Procesamiento Avícola de Mérida representantes de Solidus, Lurederra y Exkal. El objetivo de esa visita fue conocer y determinar las especificaciones que deberán tener los nuevos envases, los materiales de los que están compuestos los actuales, los procesos y las fases por los que estos pasan, y las condiciones ambientales a las que se los someten. Se detectaron, además, las posibles limitaciones en la fabricación y funcionalidad del envase, para trabajar en su mejora en el marco del proyecto.

En cuanto a la sección Hortícola, se propone diseñar envases a base de cartón reciclable para espárragos,

centrado en desarrollar envases sostenibles a partir de cartón reciclado y reciclable para reducir el uso de plásticos en

la industria agroalimentaria, manteniendo las propiedades organolépticas, funcionales y nutricionales de los alimentos.



Representantes de distintos socios de Alimpack han visitado en los últimos meses el Centro de Procesamiento Avícola de Mérida y el Centro Hortofrutícola de Tudela

peras, brócoli y acelga. A finales de octubre se realizó una primera visita al Centro Hortofrutícola de Tudela con un objetivo similar al de la visita a Mérida. En ella, se presentaron los envases que utiliza la sección y se valoró la posibilidad de trabajar con cinco de ellos en este proyecto. Recientemente, se ha mantenido una reunión con Solidus en la que han presentado los modelos de envases desarrollados, con el fin de evaluar su viabilidad técnica.

La innovación tecnológica de Alimpack se centra en la aplicación de recubrimientos nanotecnológicos inorgánicos sobre cartón reciclado. Estos aportan propiedades estructurales y funcionales avanzadas al material, como la resistencia a la humedad, la capacidad de transpiración, la durabilidad y la aptitud para la conservación en frío.

Para el Grupo AN, se trata de un proyecto con una clara aplicación práctica, que refuerza su línea de trabajo en la reducción del uso de plásticos en actividades vinculadas con empresas del grupo. Se trata, asimismo, de un nuevo ejemplo de su compromiso con proyectos que integran la innovación en beneficio de sus cooperativas y

de un consumidor final cada vez más exigente en términos medioambientales. Además, Alimpack refleja cómo la colaboración entre centros de investigación, empresas y cooperativas es necesaria para desarrollar soluciones con impacto real en la sostenibilidad del sector.

El proyecto se desarrolla a lo largo de dos años y medio en el marco de las ayudas para proyectos estratégicos de I+D 2025-2028 y está cofinanciado por el Gobierno de Navarra y por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional a través del Programa Operativo FEDER 2021-2027 de Navarra.



Fondo Europeo de Desarrollo Regional:
"Una manera de hacer Europa"
Euskualde Garapeneko Europako Funtsa:
"Europako erabilera modu berri"



Este proyecto contribuye a alcanzar los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible:



Anuncios Gratuitos



Acción Cooperativa ofrece este tablón de anuncios gratuito para todos los agricultores y ganaderos de las cooperativas socias. Tanto para que oferten sus compras como sus ventas, entendidas siempre en el ámbito doméstico, personal y particular. Acción Cooperativa no se responsabiliza de la veracidad de las ofertas de compraventa, reservándose el derecho de publicación.

Enviar anuncios a revista@grupoan.com o llamando al 948 29 94 00.

No te pierdas las novedades

SE VENDE

Gradilla de 2,5 m. **Cultivador** de 2 m. **Cámara frutera** 30 m³. **Cortacésped** marca HONDA, gasolina. **26 tubos de riego** de 3 pulgadas. **2 máquinas** para injertar viña. Berbinzana (Navarra).
> CONTACTO: 690 927 203 / 948 722 048

Por jubilación, **removedor** BENZA y **3 calefacciones** marca SUPERICIKI Tricio (La Rioja).
> CONTACTO: 630 754 747 / 696 014 426

Cultivadores de 11 a 13 rejas con rulos. **Sierra de cinta** con posibilidad de poner motor eléctrico y enganche a 3 puntos.
> CONTACTO: 948 830 232

Depósito de 12.000 kg para pienso.
> CONTACTO: 620 362 760 / 948 350 012

Marcadores hidráulicos para sembradora. Llantas de ruedas NEW HOLLAND, serie 87. Coop. de Urroz Villa.
> CONTACTO: 630 707 789

Se vende **rastra** y **molón** de 2,5 m
> CONTACTO: 638 159 944

Equipo completo de extendido, recepción y almacenamiento de manguera para riego, formado por equipo al alza del tractor y equipo de almacenamiento, con 3 km de manguera profesional de 100 mm de anchura interior, con boqueres profesionales integrados (enganche rápido), dividido en tramos de 100 y 300 m. Cooperativa El Arga de Mendigorriá.
> CONTACTO: 629 555 130

Gradilla KONGSKILDE de 5,25 m plegable de 54 brazos y con rodillos; ideal para calles de regadío.
> CONTACTO: 686 885 207

Se vende **grupo eléctrico** GESAN. Motor PERKINS y alternador STAMFORD. Potencia de 60 kaveas y menos de 100 horas de uso. El mantenimiento se ha realizado el 29/09/2025 por una empresa del sector. Baquedano (Navarra)
> CONTACTO: 660 925 023

Carro basculante de 2 ruedas, caja metálica, recién pintado, 1.500 kg, con documentación. Falces.
> CONTACTO: 649 076 661

Se venden **cencerros** de oveja. Arazuri.
> CONTACTO: 651 349 531

Pala JCB y varios cazos. **2 remolques** BOLAÑOS, basculantes, sin documentación. **Carro herbicida** de 15 m marca SANZ. **Bomba de presión** de 120.000 l, CARDAN.
> CONTACTO: 627 439 616

Se vende la siguiente maquinaria agrícola (se puede comprar en pack o de forma individual): **Tractor** CASE Internacional 5150 Maxxum Plus. **Remolque** BOLAÑOS 8.000 kg. **Chisel** de 11 brazos con muelles y rodillo. **Rastra** VERA. **Sembradora** SOLA de 22 chorros. Cooperativa de Mérida (Navarra)
> CONTACTO: 620 073 083

Dos **arados** QUIMEL de 4 vertederas, uno de ellos con anchura variable. **Abonadora** arrastrada ANFER de 4.000 kg. **Molón** con cuchilla de 3 m. **Picadora** BERTI de 2,60 m. **Cuba** AGUIRRE de 1.200 l. **Máquina para aplicar plástico** de una línea con rotovator invertido. **Rastra** y otros aperos. Cooperativa de Valtierra.
> CONTACTO: 676 479 300

Se vende **sembradora** LAMUSA VICAN de 2,80 m de anchura con botas, preparador y cajón de 400 kg, modelo de precisión y cierre hidráulico. En buen estado.
> CONTACTO: 626 382 644

Remolque de 1.500 kg, 12 ejes, matriculado y con luces. Fitero (Navarra).
> CONTACTO: 948 40 47 69

Rastra de 3,94 con ala. **Abonadora** AGUIRRE 450 kg. **Remolque** 6.000 kg con freno hidráulico no basculante. **Brabán** ASTIVIA número 5. Lerín (Navarra).
> CONTACTO: 619 818 407

Depósito de agua de 50.000 l en perfecto estado. **Postes de viña**, precio de liquidación. **Rastra** de 5 m plegable. **Abonadora** AGUIRRE. **Grada** de 3 m (4 filas) y **rastra**. **Cultivador** de 2,3 m. **Ganchos** (5) con molón. Miranda de Arga, Navarra.
> CONTACTO: 609 690 036

Por jubilación: **Cosechadora** NEW HOLLAND TC56 hidrostática con picador y esparcador de tamo 5,20 de corte, bien conservada. Lerín (Navarra).
> CONTACTO: 650 075 243

Sulfatadora AGUIRRE de 600 l y 10 m. **Grada** de 22 discos. **Sembradora** MONOSEM de cuatro líneas. Cooperativa de Arguedas.
> CONTACTO: 667 617 334

Sembradora MONOSEM PNU de 6 cuerpos, telescópica, posibilidad de vender con brazos para hacer siembra directa. **Semichisel** de 3,30 m con rulo, permite ponerlo a 4,50 m y se puede enganchar tanto al elevador trasero como al delantero. **Subsolador** MELQUIADES de 5 brazos.
> CONTACTO: 606 719 372

Se vende **molón** de 3 m en muy buen estado. Falces, Navarra.
> CONTACTO: 616 373 053

Se vende **sinfín hidráulico** de 3 m de largo, para abonadora o sembradora, con bomba nueva. Cooperativa de Urroz Villa (Navarra).
> CONTACTO: 630 707 789

Sembradora de maíz MONOSEM de 4 filas. **Abonadora** AGUIRRE de 1.500 kg. **Abonadora** BRUPER de 3.000 kg. **Un sinfín hidráulico** de 4 m y un **sinfín trifásico** de 6 m. **Rastra** de 4,5 m. **Grada rotativa** de 3 m. **Araña** de 3 m. **Bisurco** AGUIRRE. **Trisurco** FONTAN. **Molón** de 3,5 m plegable. **Chisel cultivador** de 13 brazos. **Cultivador** viejo de 9 rejas y 2 cañones de gas. Cooperativa de Carcastillo.
> CONTACTO: 638 280 325 / 948 725 521

Tractor NEW HOLLAND tl-100 con pala. Aldeanueva de Ebro.
> CONTACTO: 655 929 255

Se vende **lote de tierra** en Figarol, regadío, 13 ha con derecho.
> CONTACTO: 680 711 384

Por cese de actividad, se vende **1,22 ha** con derechos en la carretera de Cabanillas (regadío) y un **corral** en Buñuel con almacenes de 1.700 m² y **rotavator** JAGUAR de 3,30. Cabanillas, Navarra.
> CONTACTO: 690 683 350

Viña de uva blanca en Andosilla, término de Ribafuentes. Parcela inscrita en el registro de viñedo de DOCa Rioja, con una parcela de 0,592 ha, riego por goteo y buen acceso.
> CONTACTO: 656 939 702

Sembradora directa JOHN DEERE 750 prácticamente nueva. Tiene el cajón ampliado con capacidad para 1.800 kg de trigo. Larraga, Navarra.
> CONTACTO: 636 097 828

Vendo **grada rotativa** de 3,50 m. Cooperativa de Urroz, Navarra.
> CONTACTO: 669 344 460

Se vende **sembradora** SOLA 3 m con preparador y 23 chorros de siembra. **Molón** de 3,5 m con cuchilla. **Gradas** de 4 m con laterales levantables.
> CONTACTO: 606 961 391

Tejas pequeñas marca LAROSA de 9 cuerpos, primero y último plegables. Zuera.
> CONTACTO: 625 533 280

Por cambio de actividad vendo a muy buen precio y en buen estado, seminuevo, todo para granjas de pollos: 20 **ventanas guillotina** de 1,5 m. **Trampillas** VEAS de EXAFAN de 1x48 m. 200 **platos comederos** CUMBERLAND. 5 **máquinas de humidificación**. 1 **cañón de gas interior** SISTEL. 2 **SCA dobles**. 2 **armarios para diferenciales y contactores**. 2 S.A.I. 5 **ventiladores** EXAFAN de 10.000 m³. 8 **motores de ventana** de EXAFAN. 424 **platos comederos** LEROY. 6 **calles bebederos** de 65 m LUBING. 6 **calles bebederos** de 80 m LUBING. 5 **calles bebederos** 95 m LUBING. 200 **bebederos cazoleta apoyo** LUBING. 200 **bandejas inicio** de 60 cm. 3 **armarios para reducir la reactiva**.
> CONTACTO: 625 447 339

Sembradora de maíz MONOSEM de 4 filas con microgranuladores. **Sembradora** para trigo y cebada AGRATOR neumática de 3 m de ancho y de botas. **Rotavator** de clavos de 3 m de ancho. **Chisel** FAYSER de 7 brazos. **Sulfatadora** de pistolas BRUPER de 150 l. Cooperativa de Marcilla.
> CONTACTO: 627 439 606

Cosechadora LAVERDA modelo 2150 LXE, corte de cereal 5,40 m.
> CONTACTO: 615 383 634

Lote de maquinaria compuesto por **tractor** MASSEY FERGUSON 8110. **Cosechadora** CLASS Dominator 98. **Sulfatadora** AGUIRRE 18 m 1.500 l. **Abonadora** SULKY 2.400 kg. **Sembradora** AGUIRRE bota 4,5 m. **Cuatrisurco** QUIMEL. **Gradilla** 4 m. También por separado. Zona Lumbier (Navarra).
> CONTACTO: 605 868 090

Se arrienda **tierra de regadío** en Cárcar (Navarra).
> CONTACTO: 650 706 165

Rastra de 4m con dos pliegos. **Cultivador** de 9 brazos con chisel y con rastrillo de sembradora. Cooperativa de Lerín.
> CONTACTO: 669 409 439

Equipo de riego bomba marca ITUR, modelo BT8070, 24 tubos de riego de tres pulgadas, un codo y 2 tapones de tres pulgadas. **Molino** de martillo modelo T20. **Sinfín** marca JOVI 6 m. Remolque 3.000 kg. **Carga alpacas**. 12 **aspersores** de bronce.
> CONTACTO: 620 462 654

Se vende **sembradora** de cereal de 3 m en buen estado. Navarra.
> CONTACTO: 603 201 783

Se venden 103 **derechos** de la región 1 y 2 derechos de la región 8.
> CONTACTO: 615 538 787

Cazo elevador autobasculante para vendimia. Cooperativa de Andosilla.
> CONTACTO: 698 984 020

Arado de 5 cuerpos reversible marca VOGEL NOOT. Cooperativa Santa Orosia de Jaca.
> CONTACTO: 669 050 883

Finca de 2 ha: 1,5 de viñedo y el resto tierra arable, con pozo y nave de 100 m². Aranda de Duero (Burgos)
> CONTACTO: 622 673 134 / 676 793 101

Explotación ganadera para la cría de ganado vacuno o caballar en Caparroso. Acceso a 500 m de la N-121. 3.000 m². 700 m² de cubierta. Luz, agua, dos silos de 14.000 kg, tolvas, comedero, manga de manejo, etc. Cooperativa Santo Cristo de Caparroso
> CONTACTO: 638 283 201

Abonadora pendular VICON con bandejas lanzadoras, capacidad 1.000 kg en urea, ancho trabajo 15 m, buen estado.
> CONTACTO: 615 327 539 / 630 429 028

Se vende por jubilación:
Sembradora neumática de 5 m en tres filas con capacidad de 1.400 kg. **Arado** ESCUDERO minilaboreo de 9 cuerpos dos de ellos plegables de ballesta. **Cultivador** VIBROFLEX 5 m de 25 brazos en 3 filas con rulo y rastra. **Grada de discos** CASTILLA de 25 X 25. **Pulverizador** de 18 m con marca espumas de 1.500 l. **Amontonador** para pala con enganche rápido. **Abonadora** CLERIS, de arrastre de 7.000 kg con dos platos hidráulicos. **Sembradora** de girasol NODET de 5 botas y reja, con posibilidad de hacerla de 7. **Carga alpaca**. 30 **tubos de riego**. **Bomba de agua** para toma de fuerza. 15 **aspersores**. 4 **cañones**.
> CONTACTO: 636 391 219

Tractor JOHN DEERE 2250M. **Tractor** FIAT 6066VAA. **Cultivador** semichisel de 2,40 m de anchura. Cáseda.
> CONTACTO: 628 287 978

Brabán de una vertedera. **Rastrón** de clavos (30 clavos). **Grada** de 30 brazos. **Cajón sembrador** de 2 m de ancho. **Portagavillas** para segadora. Aibar (Navarra), Cooperativa Cerealista de Cáseda.
> CONTACTO: 680 228 970

Por jubilación se venden 3 **ha de árboles frutales** en plena producción, situados en Alfaro (Navarra).
> CONTACTO: 637 297 263

Se venden 8 **derechos PAC** de la región 4. Cooperativa La Esperanza de Valtierra.
> CONTACTO: 696 854 550

Se venden 11 **derechos de PAC** correspondientes a la región 1 y 3 **derechos de PAC** correspondientes a la región 7.
> CONTACTO: 636 110 353

Rotoempacadora JOHN DEERE 550 con dos ruedas de repuesto, en perfecto estado. Matriculada, sin ITV. Berdún (Huesca).
> CONTACTO: 619 376 203

Se vende por jubilación **atomizadora** de 1.200 l de capacidad, **molón** de 2,95 de anchura con cuchillas, **remolque** basculante y con freno hidráulico de 8 t. Cooperativa de Cáseda, Navarra.
> CONTACTO: 696 524 228

Por jubilación, se ofrece en Aibar, **viña** de 3,44 ha de MERLOT en espaldara, con riego por goteo. Condiciones a convenir (incluida la opción de compra).
> CONTACTO: 639 734 386

Vendo por jubilación **cosechadora** NEW HOLLAND TX32, bien cuidada. Cooperativa de Urroz Villa (Navarra).
> CONTACTO: 669 344 460

Cosechadora CLASS Lexion 670 Terra Trac DT. Motor Caterpillar 415 cv homologados. Cat C9.3 IND AG17 Año 2015. Horas de servicio 5.004. Horas de trabajo efectivas 2.842. TT 735. Doble tracción. Kit para maíz. Esparcidor de tamo. 3D limpieza. 6 sacudidores. Corte de cereal Claas Cerio 770 Cabezal de maíz. Marca Capello. Modelo Quasar R-8. Cooperativa de Caparroso.
> CONTACTO: 686 213 901

Se vende **remolque** TEYMO 9.000 kg por jubilación. Caparroso (Navarra).
> CONTACTO: 629 935 442

Se vende por jubilación **arado** KVERNELAND de 4 vertederas, **sembradora** TORRES de 21 chorros, **cultivador** de 17 brazos y **sinfín** de 8 m de largo con motor de gasolina. Andosilla (Navarra).
> CONTACTO: 647 743 559



El Grupo AN, patrocinador oficial de las Fiestas de la Verdura

La degustación popular de Espárrago de Navarra del Grupo AN acerca el oro blanco navarro a cientos de personas

Un año más, el Grupo AN ha querido colaborar con las Fiestas de la Verdura, la celebración organizada por La Orden del Volatín de Tudela que busca poner en valor los principales productos de la huerta navarra a través de un completo programa de actividades gastronómicas y culturales para todos los públicos. La principal actividad para el Grupo AN dentro de este programa es la degustación popular de Espárrago de Navarra en la que el año pasado participaron alrededor de 400 personas.

El mes de abril ha traído una de las citas gastronómicas y culturales más esperadas en la Ribera de Navarra: las Fiestas de la Verdura. La trigésimo segunda edición de estas fiestas, organizadas por La Orden del Volatín de Tudela, comenzó el 17 de abril y ha contado, una vez más, con el patrocinio oficial del Grupo AN.

Durante varias semanas, las calles de Tudela se han convertido en un escenario de experiencias inolvidables donde la huerta, la cocina y la tradición se plasman en un programa repleto de degustaciones, *showcooks*, concursos, actividades culturales, conciertos y eventos para todos

los públicos. Y es que las Fiestas de la Verdura, declaradas Fiestas de interés turístico regional de Navarra, son mucho más que un evento gastronómico: son una celebración de la tradición, la sostenibilidad y la innovación culinaria, donde los productos de la tierra se convierten en auténticas joyas de la cocina.

La participación del Grupo AN en estas fiestas, con las que comparte objetivos, responde a su vinculación con los productos hortícolas de la Ribera de Navarra y especialmente con uno de sus productos estrella: el espárrago, que además se encuentra ahora en su mejor momento. Por

eso, la principal actividad para el Grupo AN dentro de este programa tiene lugar el 1 de mayo, cuando se celebra "Hoy comemos con AN", una degustación popular de Espárrago de Navarra.

El año pasado esta actividad reunió a alrededor de 400 personas. A fecha de cierre de esta revista, la degustación está a punto de celebrarse y todo apunta a que volverá a ser un éxito. El próximo número de Acción Cooperativa repasará la participación del Grupo AN en las Fiestas de la Verdura 2026.



Estamos cerca, llegamos lejos.

Contamos con la tecnología más avanzada para seguir siendo **la compañía de seguros líder en el sector agropecuario.**



Seguros
Agrarios



Sobreprecio



Explotaciones



RC ganado
y retirada
equino



Maquinaria
agrícola


agro pelayo

agropelayo.com
96 110 77 80



Contigo en cada paso

AgroBank, más de 1.100 oficinas
y 3.000 especialistas en tu negocio

Descubre más en
CaixaBank.es



Si tienes a alguien
acompañándote,
todo es posible

Tú y yo.

Nosotros.

