

# Acción Cooperativa



**Comienza la cosecha**  
Primeras impresiones en  
las diferentes zonas

**Certificada de nuevo**  
la huella de carbono  
de organización

**Productos para el verano**  
AN Avícola Mérida presenta  
su gama para estos meses



## EL MOMENTO DEL TOMATE ROSA

Ha comenzado la campaña de uno de los productos más apreciados del verano, que se recolecta aún verde para que llegue a los platos en su punto óptimo de color y sabor



# 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

**Comienza la cosecha de cereal**

p.8

**El tomate rosa sigue en auge**

p.12

**AN Avícola se prepara para el verano**

p.14

**El triple reto del sector**

p.15

**Balance del PNDR 2014-2022**

p.16

**Certificada de nuevo la huella de carbono de organización**

p.18

**El Grupo AN, en el foro Alimentar el futuro**

p.20

**Formación en asociacionismo**

p.21

**Promoviendo el uso de la semilla certificada**

p.22

**Sinergias entre cooperativas**

p.23

**X aniversario de Nagrifood**

p.24

**Ciencia en el plato en las escuelas**

p.26

**InnovAN**

p.28

**Tablón de anuncios**

p.30

**Día Internacional de las Cooperativas**

## Editorial

### Pensar en el origen

Parece de cajón pensar que, cuantas más opciones tenemos, deberíamos invertir más tiempo en tratar de tomar la mejor decisión posible. Sin embargo, en estos tiempos de opciones infinitas, sobrexposición informativa, consumo fugaz y cambios de moda constantes, todo se acelera y la calma y el reposo no están bien vistos. Vivimos y decidimos con miedo a perdernos cosas importantes, sufrimos una ansiedad social al pensar que otros están viviendo experiencias y aprovechando oportunidades increíbles y nosotros no.

Así es como acabamos comprando cosas que no necesitamos o eligiendo solo por el precio, sin valorar nada más. No escribiré aquí aquello de que precio y valor son cosas diferentes, porque me parece muy manido (huy, vaya), pero está claro que elegir los alimentos que consumimos sin mirar más que su P.V.P. (salvo en los casos en los que las circunstancias personales eliminan la posibilidad de elección), hace que no le concedamos ninguna importancia al origen de esos productos, al trabajo de quien se dedica a producirlos, y a la trascendencia que tiene que a esas personas les vaya bien para que las zonas en las que trabajan sigan vivas. Si solo miramos el precio, declaramos que no nos importa nada más.

Hemos hablado mucho últimamente sobre el tratado entre la UE y los países de Mercosur y, a raíz de ello, se ha puesto el foco en el perjuicio concreto que va a suponer para la carne de ave europea. Por eso, sabiendo que la batalla del precio está perdida, el sector se ha unido para lanzar el sello Aves de España y para tratar de conseguir que quienes compran tengan toda la información posible sobre el origen de los alimentos que eligen. Luego, que cada cual tome la decisión que le parezca mejor por el motivo que sea, precio bajo incluido, pero que al menos todo el mundo tenga claro a quién y qué apoya y a quién y qué no cuando compra algo. Que no sea por no contarle. Buena iniciativa.

Sí: lo mismo deberíamos hacer al comprar un coche, un móvil o una camiseta, pero la alimentación nos pilla más de lleno en Acción Cooperativa, así que, a lo nuestro. En esta revista, entre otras muchas cosas, presentamos los nuevos productos que AN Avícola Mérida ha preparado para estos próximos meses.

Buen verano.



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](http://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](mailto:revista@grupoan.com)  
[www.grupoan.com](http://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.



Tajonar • Chari Mancini

# Comienza una cosecha adelantada

Las labores han comenzado ya en prácticamente todas las zonas donde el Grupo AN cuenta con cooperativas socias

**A fecha de cierre de este número de Acción Cooperativa, las máquinas trabajan intensamente en el campo para sacar adelante la cosecha de cereal de este año. En algunas zonas la cosecha está muy avanzada, en otras, ha empezado tímidamente y se extenderá a lo largo de las próximas semanas. Aunque es pronto para sacar conclusiones, lo que parece claro es que la cosecha nacional se ha adelantado debido a las altas temperaturas de las últimas semanas, que la ola de calor ha afectado especialmente a los cultivos que iban con más retraso y que en muchas zonas se ven diferencias notables entre las parcelas donde se pudieron realizar los abonados en el momento óptimo y las que no.**

**E**n el último número de la revista recogíamos la primera estimación de Cooperativas Agro-alimentarias de España, que apuntaba a una cosecha nacional por encima de la media, con 20,5 millones de toneladas, pero por debajo de la espectacular campaña del año pasado. Ahora la cosecha ya ha comenzado en prácticamente todas las zonas donde opera el Grupo AN, aunque todavía es pronto para determinar si los resultados se ajustarán a estas primeras estimaciones, especialmente porque falta por confirmar cuánto han afectado las altas temperaturas a los cultivos que iban con más retraso en el desarrollo de su ciclo vegetativo. Mientras la campaña avanza, en este artículo repasamos con responsables de las diferentes zonas donde opera el Grupo AN sus primeras impresiones tras el inicio de la cosecha.

## NAVARRA

Los campos de cereal en la Comunidad Foral presentaban un buen aspecto en primavera, y Luis Miqueleiz, técnico de cereales del Grupo AN en Navarra, comentaba entonces que la planta necesitaba temperaturas suaves y que lloviera un poco. Ahora, coincidiendo con el inicio del verano, repasa cómo ha sido la realidad de estos últimos meses: "Ha pasado todo lo contrario, en mayo tuvimos una ola de calor y además no ha llovido en exceso. La climatología no ha acompañado mucho al cultivo este año".

Las altas temperaturas de mayo han afectado de manera desigual a los cultivos en función de la calidad



Campo de avena en el valle de Ezcabarte (Navarra)

del suelo y la fase del ciclo en la que se encontraban: "Las siembras más tempranas estaban más desarrolladas cuando llegó el calor, pero las más tardías, donde el grano no había madurado todavía, van a sufrir más, aunque todavía es pronto para conocer el grado de afectación. Por otro lado, los suelos más arcillosos, con más capacidad de reserva de agua, habrán aguantado mejor el calor y tendrán una cosecha mayor que las tierras en las que el agua se filtra mucho y no retienen", explica Miqueleiz.

En las zonas más adelantadas, las altas temperaturas ayudaron al secado y han adelantado la cosecha alrededor de diez días con respecto a la del año pasado. Además, está siendo una cosecha muy rápida: "El año pasado fue una cosecha con más kilos, pero más tranquila. Este año se está concentrando mucho, aunque todo apunta a que el volumen va a ser menor", compara el técnico.

La estimación de Cooperativas Agro-alimentarias de España prevé una cosecha de casi 864.000 toneladas en Navarra y, por el momento, la realidad del campo está confirmando estos primeros datos: "Lo que están cosechando en la zona media y sur de Navarra está saliendo muy bien, con buenos rendimientos y calidades. En la Cuenca, donde están empezando ahora, parece que va a ser una cosecha normal, pero habrá que esperar".

## ARAGÓN

Al igual que en el resto de zonas, en Aragón las cosechadoras entraron al campo antes que otros años: "La cosecha se ha adelantado mucho, empezamos a finales de mayo", recuerda José López-Duplá, director comercial de Cereales en el Valle del Ebro.

Con respecto al clima, el director comercial considera que se ha comportado de manera inusual: "La siembra se hizo tarde y en seco, después empezó a llover y no se podía entrar al campo a tratar ni a abonar, y ya cuando pudimos entrar dejó de llover, empezó a hacer calor y se adelantó el ciclo. Por suerte, en la primera quincena de mayo llegaron unas lluvias que nos vinieron muy bien", repasa.

Sin embargo, el calor de las últimas semanas ha rebajado las perspectivas que había al inicio de la primavera en Aragón: "La salida del invierno pintaba espectacular, incluso mejor que el año pasado. Las expectativas estaban en todo lo alto pero con el calor los rendimientos se nos han ido un poco abajo, aunque no deja de ser un buen año".



Cosechadora trabajando en Caparros (Navarra)

Pese a que se encuentra en puntos muy diferentes en función de las zonas, actualmente la cosecha se está desarrollando sin interrupciones: “Estamos viendo buenas calidades. Será un buen año, pero con un descenso de rendimiento y producción con respecto al año pasado, que fue espectacular”, concluye.

Las primeras estimaciones apuntaban a una producción de 3,7 millones de toneladas en la región, lo que supone un descenso del 13,35 % con respecto al año pasado, aunque por encima de la media de los últimos años: “Es cierto que en secano ha descendido, pero el regadío está siendo mejor que el año pasado, que fue más flojo en ese sentido”, puntualiza López-Duplá.

---

## CASTILLA-LA MANCHA

En Castilla-La Mancha la producción estimada alcanza los 3,4 millones de toneladas, un 23 % menos que en 2025 pero también por encima de la media de los últimos años. Jesús Alcocer, responsable de Cereales del Grupo AN en la región, relata cómo han sido los últimos meses: “El mes de abril fue bastante seco, pero mayo nos dio una alegría, porque vino con tormentas y el campo mejoró, sobre todo en la zona centro. Iba con bastante retraso y entonces se recuperó, pero a partir del día de San Isidro llegó una ola de calor que duró más de lo que creíamos”.

Afortunadamente, estas altas temperaturas no han perjudicado a las zonas donde el cultivo estaba más desa-

rollado: “En Ciudad Real y Toledo el grano estaba prácticamente hecho y el calor no le ha restado tantos kilos. Allí la cosecha está siendo aceptable o incluso buena: buena calidad, buen peso específico y están saliendo kilos. Salvo alguna excepción, esa zona se ha librado. En Albacete la lluvia ha ido acompañando bastante más que en otros sitios y también parece que tendrán una buena campaña, tanto en forrajes como en cebadas y trigo”, celebra Alcocer.

Sin embargo, otras zonas sí que se han visto afectadas por el calor: “En Cuenca y Guadalajara el cereal iba con más retraso y la cosecha todavía no se ha generalizado. Se está empezando a cosechar y hay una diferencia abismal por zonas e incluso por parcelas de un mismo término”, comenta el responsable, destacando los resultados de quienes pudieron realizar las aplicaciones de abonado y fitosanitarios en el momento adecuado.

---

## CASTILLA Y LEÓN

Al igual que en Navarra, en Castilla y León también han experimentado un adelanto de aproximadamente diez días debido al exceso de calor y a la ausencia de lluvias, aunque todavía la cosecha no se ha generalizado en la comunidad.

Cooperativas Agro-alimentarias de España estimaba que en Castilla y León la cosecha alcanzará los 7,4 millones de toneladas, muy por debajo de la del año pasado, pero prácticamente en la media de los últimos años: “Las



Campo en Medina de Rioseco (Valladolid)

cebadas tempranas que se han empezado a cosechar tímidamente parece que dan rendimientos medios, pero hay mucha duda con respecto a las cebadas tardías y los trigos. En general, ha habido falta de ahijamiento y eso al final condiciona el rendimiento”, explica Roberto Martín, director comercial de Cereales del Grupo AN en la Zona Duero.

Además del descenso de la superficie sembrada, otra de las claves de esta bajada puede estar en los fertilizantes: “La aplicación de los abonados también ha sido algo justa, especialmente teniendo en cuenta que venimos de una cosecha anterior con altos rendimientos y grandes extracciones minerales de los cultivos. Quién ha podido realizar los abonados con las dosis adecuadas, seguramente notará la diferencia”, comenta el responsable.

Roberto Martín también recuerda que, en general, es un año en el que ha habido problemas a la hora de tratar contra las malas hierbas: “También hubo dificultades para realizar los tratamientos fitosanitarios y eso se va a reflejar en la cosecha. Según vaya avanzando, iremos viendo cómo salen los rendimientos”.

## EXTREMADURA

El informe de Cooperativas Agro-alimentarias de España apuntaba a una producción de 824.000 toneladas en Extremadura, lo que supone un descenso del 9,76 % con respecto al año pasado. Sin embargo, en la zona donde opera el Grupo AN, donde el calor de las últimas

semanas no ha afectado, la estampa es más optimista: “En otras zonas de Extremadura, como la Campiña Sur, están teniendo más problemas, pero nuestras cooperativas socias nos comentan que la cosecha va bastante bien y que la campaña va a ser prácticamente igual que en 2025. En regadío podría ser incluso un poco mejor, de momento va entrando más cereal”, celebra Manuel Romero, técnico de Cereales del Grupo AN en Extremadura.

Aunque en primavera tuvieron temperaturas altas, también llovió un poco, y lo más importante: la ola de calor de mayo no ha afectado tanto por el momento en el que se encontraba el cereal, a punto de comenzar la cosecha.

Comparte con el resto de zonas que la cosecha se ha adelantado: “Comenzamos a finales de mayo por un cúmulo de circunstancias: por un lado, el campo ya estaba preparado y, por otro, las máquinas llegaron un poquito antes y pudimos empezar”, recuerda Romero.

A fecha de cierre de la revista, la ola de calor continúa y la cosecha avanza de manera constante dentro de las limitaciones que marcan las altas temperaturas, especialmente en las horas centrales del día. En el próximo número, con la cosecha ya terminada, desarrollaremos los resultados en las diferentes zonas donde opera el Grupo AN, confirmaremos cuánto ha afectado el calor a cada cultivo y analizaremos la segunda estimación de Cooperativas Agro-alimentarias de España, que se publicará en las próximas semanas.



Cortes • Myriam Sanz

## El tomate rosa une historias

A finales de mayo comenzó la campaña del tomate rosa, un producto de la huerta típico de la época estival. Destaca por tener mucho sabor y por ser jugoso, delicado y de gran tamaño, y los agricultores que lo trabajan son verdaderos artesanos, ya que es muy difícil de producir. Ethmane Nayem Mohamed vino del Sáhara hace más de 15 años, y tras muchas campañas dedicado al tomate montó su propia explotación, que gestiona sin ayuda. Alfonso Zardoya se dio cuenta en cuarto de Magisterio de que la enseñanza no era lo suyo, y tras varias experiencias laborales acaba de asumir la gestión de los invernaderos de sus suegros. Javier Gil decidió hace un año diversificar su negocio y dividir esfuerzos entre los tomates y su granja de pollos. Tres historias unidas por este delicioso producto y por ser el primer año que solicitan la certificación GLOBALG.A.P.



Javier Gil, Alfonso Zardoya y Ethmane Nayem Mohamed, tres agricultores con diferentes perfiles que han decidido apostar por el tomate rosa con la certificación GLOBALG.A.P.

**T** El tomate rosa cultivado por los agricultores del Grupo AN, aunque visualmente no resulta muy atractivo, es uno de los más apreciados y valorados por los consumidores, ya que tiene mucho sabor. Se caracteriza por su piel extremadamente fina, su color rosáceo, su gran tamaño y su jugosa carne. “Se trata de un tomate muy artesano, muy complicado de producir. Las condiciones ideales pasan por una temperatura de unos 25-30 grados, el correcto manejo del agua y una buena ventilación, además del control de enfermedades como la tuta o el ácaro del bronceado”, explica Llosar Tena, técnica de campo del Grupo AN.

Todo el tomate rosa se cultiva en invernadero. La plantación comienza entre febrero y marzo, y la recogida, que es totalmente manual, va de mayo a octubre. “El tomate se recoge verde, cuando la parte basal empieza a tener una estrella anaranjada. Este es el punto óptimo, ya que desde que se recolecta hasta que llega a los comercios pueden pasar 3 o 4 días. Si se recolectase maduro llegaría blando a las mesas”, asegura Tena.

Los agricultores seleccionan sus propias semillas cada año, lo que da lugar a una gran diversidad de tipos. Cada uno conserva las semillas de las plantas que más le interesan y las lleva al vivero para producir nuevas plantas. Se trata de un proceso de selección manual e individual, mediante el cual cada agricultor mantiene y desarrolla sus propias líneas de cultivo.

La superficie plantada este año ha sido mayor que la del pasado, al igual que el número de agricultores que han instalado invernaderos. La cooperativa de Cortes es la principal en cuanto a producción de tomate, aunque también se trabaja en las de Caparroso, Fustiñana y Buñuel.

## CERTIFICACIÓN GLOBALG.A.P.

La certificación GLOBALG.A.P. es una norma internacional de buenas prácticas agrícolas que garantiza la seguridad alimentaria y una producción más sostenible. Para obtener esta certificación, es necesario llevar un

control detallado de todo el proceso de producción, y cada año se realizan auditorías para comprobar que se cumplen los requisitos. En el caso del Grupo AN, además de la recertificación anual, se lleva a cabo una auditoría de seguimiento. Durante estas inspecciones, se revisan aspectos como el manejo de los cultivos, la seguridad de los trabajadores y la trazabilidad de los productos.

La certificación del Grupo AN incluye el módulo GRASP, que verifica que los trabajadores tengan unas condiciones laborales adecuadas, tanto en las explotaciones agrícolas como en la cooperativa, y el módulo SPRING, que promueve un uso responsable del agua mediante el control del consumo en cada parcela y la mejora de los sistemas de riego para evitar desperdicios.

“La principal ventaja de esta certificación tiene que ver con la comercialización, ya que así podemos llegar a todos los clientes que la solicitan, además de vender a precios más competitivos”, asegura Llosar Tena.



Llosar Tena, técnica de campo del Grupo AN, y Ethmane Nayem Mohamed

## ETHMANE NAYEM MOHAMED

"Llevo trabajando el tomate doce años, primero para otros y, desde hace dos, por mi cuenta, ya que tuve la oportunidad de comprar un terreno y no lo dudé. Yo mismo he montado la explotación y todo el trabajo, que es completamente manual, lo hago sin ayuda de nadie". Ethmane Nayem Mohamed proviene del Sáhara. Primero vivió con una familia de acogida en Asturias y en 2011 se trasladó a la Ribera de Navarra. Es la tercera generación de una familia de agricultores: su abuelo fue el primero en tener una huerta grande en los campamentos de refugiados saharauis en Tinduf (Argelia) y su padre continuó con esa labor, también cuando vino a España. De ahí le viene a Ethmane su vocación por el campo.

El agricultor, socio de la cooperativa de Cortes, plantó los primeros tomates a principios de marzo, y comenzó a recoger la segunda semana de junio: "Siempre he trabajado el tomate rosa y se me da bien, por eso decidí emprender con un negocio que ya conocía", asegura. "Si nos respetan las enfermedades, tendremos una buena campaña; de momento las tenemos controladas".

Para Nayem Mohamed el papel de los técnicos es fundamental: "Me ayudan en todo lo que necesito". Este año especialmente, ya que es el primero que solicita la certificación GLOBALG.A.P.: "Me parece bien realizar un control de lo que hacemos y de lo que cultivamos, es algo que deberíamos tener todos. Principalmente me parece fundamental el control del agua, ya que es de todos y hay que respetarla". Sobre si le ha costado adaptarse a las exigencias de la certificación, reconoce que estaba preparado: "Parece que se exige mucho pero no es para tanto; son aspectos básicos, como tener un almacén, un baño... No me ha costado adaptarme porque reporta un beneficio para mí y para el consumidor".

## ALFONSO ZARDOYA

"Me di cuenta de que los niños no eran lo mío, así que desde hace dos meses gestiono la explotación de tomate de mis suegros, recién jubilados". Alfonso Zardoya estudiaba Magisterio en la universidad. Cuando estaba cursando cuarto de carrera, vio que no se veía trabajando con niños, así que finalizó sus estudios y se puso a trabajar en distintas empresas. Pero cuando sus suegros, dedicados a la agricultura, se jubilaron, decidió comprar sus invernaderos y comenzar un



Alfonso Zardoya, en su explotación de Cortes

nuevo reto profesional: "Soy de Cortes y siempre me ha llamado la atención la agricultura; soy un chico de campo, he crecido viendo a la gente trabajar con el tractor, he ayudado en los invernaderos... Vi la oportunidad y he querido probar adquiriendo la explotación de mis suegros, que se acaban de jubilar".

Solo lleva dos meses trabajando en una finca integrada por 5.000 plantas divididas en capillas, y la experiencia está siendo buena: "Plantamos en marzo y empezamos a recoger el 29 de mayo, y esperamos que se extienda hasta septiembre. Tengo a dos personas trabajando conmigo, pero está viniendo tanta producción que espero contratar a alguien más. No obstante, cuento con la ayuda de mis suegros, que son quienes entienden y me dicen lo que tengo que hacer".

Además de su familia política, el apoyo de los técnicos de campo, como Llosar Tena y Borja Jiménez, es imprescindible en estos comienzos:



"Me ayudan con el mantenimiento de la planta, con la poda, a capar, a poner anillas..."

Al igual que Ethmane, Zardoya también ha apostado por entrar en GLOBALG.A.P.: "Por el tamaño del invernadero, mis suegros me recomendaron optar a la certificación. Te aporta más rentabilidad, ya que pagan más por el producto. Me ha tocado esforzarme más al principio, pero la mayoría de los temas estaban organizados. Lo peor es el papeleo, pero para eso están los técnicos del Grupo AN, para guiarnos en todo el proceso".

## JAVIER GIL

"Tengo 68.000 animales en mi granja de pollos, pero he diversificado con el tomate y me encanta ver el proceso de producción de este cultivo". Javier Gil, presidente de la cooperativa de Cortes, comenzó el año pasado con el tomate rosa. Fue una experiencia piloto, ya que plantó



Javier Gil, presidente de la cooperativa de Cortes (derecha), junto a Kader Benattia

en junio para alargar la campaña de la cooperativa y servir a los supermercados durante más tiempo. "Aunque la experiencia fue buena, este año no experimento. He hecho dos plantaciones, el 10 de marzo y el 15 de abril, y espero recoger hasta mediados o finales de octubre. La experiencia no fue mala, cogí bastantes kilos para lo tarde que iba, pero hizo mucho calor. Normalmente nadie planta a partir de mediados de abril", asegura Gil.

El de Cortes tiene una granja de pollos con su cuñado, y en 2025 decidió diversificar su negocio instalando varias parcelas de tomate rosa: "El año pasado montamos tres invernaderos con 1.350 metros, este año he montado 1.000 más y el año que viene espero poner otros 1.000. Es para todo lo que me da la parcela que tenemos junto a la granja", asegura. "La verdad que me gusta mucho observar cómo se desarrolla el fruto, el proceso. Además, me parece increíble cómo de una planta tan pequeña sale tanto tomate y lo puede soportar. Yo no había criado tomate en mi vida, ya que lo único que sabía de agricultura era regadío, pero a pesar de que soy nuevo lo estoy sacando adelante". Javier Gil cuenta con la ayuda de Kader Benattia, un experto en el mundo del tomate. "Es un chico muy trabajador e implicado".

Lo que han hecho este año en la cooperativa de Cortes es marcar una hoja de ruta de organización conjunta para no plantar todos a la vez: "Hemos intentado escalonarnos, espaciarnos para empezar antes y terminar más tarde", asegura su presidente. "Hemos apostado por el tomate rosa y creo que lo estamos haciendo bastante bien, ya que está saliendo rentable y la gente está contenta. Hoy en día, que salga algo rentable en el campo es complicado".

Javier Gil también ha optado por la certificación GLOBALG.A.P. este año: "Hace tiempo que la tengo con los pollos y es fundamental. Todas las explotaciones tendrían que estar certificadas, no solo por la calidad del producto, sino también porque cada vez más centros comerciales la solicitan", asegura. "Es una certificación exigente, ya que hacen falta muchos papeles. Pero gracias a la ayuda de los técnicos de campo todo ha sido más sencillo".

Detrás de cada tomate rosa que llega al consumidor hay meses de trabajo minucioso, dedicación y una atención constante al cultivo. Agricultores veteranos y nuevos profesionales como Ethmane, Alfonso o Javier comparten el mismo objetivo: obtener un producto de máxima calidad y seguir garantizando el futuro de un cultivo emblemático.



Mérida • Nicolás Noriega / Tajonar • Jaime González

# Sabores del mundo: la nueva gama de AN Avícola para este verano

La compañía amplía su catálogo de elaborados con propuestas inspiradas en la gastronomía internacional, apostando por la versatilidad, el sabor y los beneficios nutricionales del pollo

Con la llegada del verano, AN Avícola vuelve a adaptar su oferta a este momento clave del año para el consumo de alimentos frescos y prácticos. Las altas temperaturas y el cambio en los hábitos sociales, con más comidas al aire libre, barbacoas y encuentros informales, impulsan una demanda creciente de productos fáciles de preparar, con alto valor gastronómico y pensados para el disfrute compartido.

AN Avícola Mérida ha preparado la llegada de la época estival con el lanzamiento de una renovada gama de elaborados de pollo, que combina innovación culinaria, inspiración internacional y una base sólida: el pollo como ingrediente saludable, versátil y ampliamente aceptado por el consumidor.

El principal eje de la nueva propuesta es el desarrollo de sabores más diferenciales, capaces de conectar con las tendencias gastronómicas actuales. El pollo presenta una ventaja clave en este ámbito: su sabor suave y su textura permiten que los adobos, especias y marinados destaquen con intensidad, manteniendo al mismo tiempo jugosidad y equilibrio en el producto.

Esta característica facilita la creación de recetas con personalidad propia, capaces de transportar al consumi-

dor a diferentes culturas culinarias sin salir de casa. La nueva gama desarrollada por AN Avícola responde a esta lógica, incorporando perfiles de sabor reconocibles a nivel internacional.

Entre las novedades destacan dos grandes líneas:

## GAMA DE HAMBURGUESAS PRÉMIUM

- **Burger de pollo con queso y jalapeños:** propuesta con carácter, donde el toque picante del jalapeño se equilibra con la cremosidad del queso.
- **Burger de pollo con cebolla caramelizada y beicon:** perfil más *gourmet*, que combina matices dulces y ahumados, aportando una experiencia más sofisticada.

## ELABORADOS DE INSPIRACIÓN INTERNACIONAL

- **Pincho de pollo adobado Tikka Masala:** inspirado en la cocina india, con una mezcla de especias compleja y aromática.
- **Tiras de pechuga de pollo Teriyaki:** sabor intenso y equilibrado con el toque dulce y salado del teriyaki, salsa tradicional en la cultura culinaria japonesa.
- **Tacos de pechuga adobados Tex-Mex:** sabor intenso con notas especiadas y ligeros matices ahumados, propios de la fusión México-EEUU.
- **Tacos de pechuga adobados Curry Madrás:** perfil más profundo y especiado, con base aromática característica del sur de Asia.
- **Alas adobadas sabor Piri-Piri:** picante equilibrado con notas cítricas, de origen afroportugués.
- **Alas adobadas Tikka Masala:** reinterpretación en formato *snack* de uno de los sabores más reconocibles de la cocina india.

Más allá de estas referencias, el desarrollo de producto se enmarca en una estrategia más amplia de exploración de sabores globales que sugieren matices aromáticos diferenciados según su origen cultural. Este enfoque responde a una tendencia clara del mercado: el consumidor busca cada vez más variedad, autenticidad y experiencias culinarias que combinen comodidad con descubrimiento gastronómico.

## EL PAPEL DEL POLLO EN UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

Más allá de la innovación gastronómica, la carne de pollo mantiene un posicionamiento sólido desde el punto de vista nutricional, lo que refuerza su papel en la dieta diaria. Se trata de una fuente de proteínas de alta calidad, esenciales para el mantenimiento y la regeneración de los tejidos del organismo. Su perfil bajo en grasas saturadas la convierte, además, en una opción adecuada dentro de una alimentación equilibrada, especialmente frente a otras carnes con mayor contenido graso.

A ello se suma su aporte de vitaminas del grupo B, fundamentales para el metabolismo energético, así como minerales como el fósforo o el selenio, que contribuyen al buen funcionamiento del sistema inmunológico y al mantenimiento de los huesos.

Desde un punto de vista más amplio, el consumo de carne aporta nutrientes esenciales difíciles de obtener en la misma proporción en otros alimentos, formando parte de dietas equilibradas cuando se consume con moderación y dentro de hábitos saludables.

## INNOVACIÓN COMO RESPUESTA A LA DEMANDA DEL CONSUMIDOR

El lanzamiento de esta nueva gama de verano se enmarca en una estrategia de innovación orientada a adaptarse a las tendencias del mercado: búsqueda de conveniencia, interés por sabores internacionales y creciente preocupación por la alimentación saludable.

Tacos de pechuga adobados Tex-Mex



Pincho de pollo adobado Tikka Masala



Tiras de pechuga de pollo Teriyaki



Burger de pollo con queso y jalapeños



Burger de pollo con cebolla caramelizada y beicon



AN Avícola refuerza así su posicionamiento dentro del segmento de elaborados frescos, apostando por una combinación de factores clave: calidad de materia prima, desarrollo de recetas atractivas y alineación con las preferencias del consumidor actual.

En un entorno cada vez más competitivo, la diferenciación a través del producto resulta determinante. La combinación de tradición (el pollo como alimento básico) e innovación a través de nuevos sabores y formatos permite a la compañía responder con eficacia a las nuevas demandas del mercado.

## UNA PROPUESTA PARA EL VERANO... Y MÁS ALLÁ

En definitiva, la nueva gama de AN Avícola no solo responde a las necesidades específicas de la temporada estival, sino que refleja una evolución más profunda del sector: la transformación del alimento en experiencia.

El pollo, por sus propiedades nutricionales, su versatilidad y su capacidad de adaptación, continúa consolidándose como uno de los pilares de la alimentación actual. Y en un momento en el que el consumidor busca equilibrio entre salud, practicidad y disfrute, propuestas como esta refuerzan su papel protagonista en la mesa.

Iokin Zuloaga, primero por la derecha, en la mesa redonda sobre los retos del sector



Pamplona • Jaime González

# El triple reto del sector agroalimentario

Iokin Zuloaga, director del Área Cárnica del Grupo AN, analizó los desafíos del sector en un evento de Eroski y el Gobierno de Navarra

**A mediados de mes, Eroski y el Gobierno de Navarra firmaron un convenio de colaboración hasta 2029 para impulsar la competitividad y el desarrollo del sector agroalimentario de la Comunidad Foral. Además de la firma en sí, el evento incluyó una mesa redonda en la que el director del Área Cárnica del Grupo AN, Iokin Zuloaga, compartió sus reflexiones sobre los retos del sector con el consejero de Desarrollo Rural, José María Aierdi, la CEO de Eroski, Rosa Carabel, el director del CNTA, Héctor Barbarin, y la presidenta de Nagrifood, Berta Anaut.**

El director del Área Cárnica del Grupo AN, Iokin Zuloaga, participó en una mesa redonda que abordó los principales retos a los que se enfrenta el sector agroalimentario: relevo, competitividad y sostenibilidad. El encuentro se desarrolló en el marco del convenio que Eroski ha firmado con el Gobierno de Navarra, dentro de su apuesta por el sector agroalimentario, el producto local y el desarrollo del territorio.

Zuloaga compartió reflexiones con el consejero de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, José María Aierdi, la CEO de Eroski, Rosa Carabel, el director general del CNTA, Héctor Barbarin, y la presidenta de Nagrifood, Berta Anaut.

“Uno de los grandes retos actuales es la adaptación a todas las normativas”, afirmó el director del Área Cárnica del Grupo AN, para quien una de las claves del relevo generacional pasa por simplificar los trámites y ayudar a las personas jóvenes que deciden comenzar en el sector: “El último proyecto para una de nuestras granjas ha tardado tres años en hacerse realidad. En este tiempo, ha llegado una guerra, han cambiado muchísimo las circunstancias, y eso hace que, quien estaba decidido, se lo

piense. Hay que ponerle las cosas fáciles a quien apuesta por el sector y conseguir que tenga rentabilidad para que vea que su decisión le compensa”.

En cuanto a cómo lograr una mayor competitividad, Zuloaga apuntó a la alta volatilidad de los precios de las materias primas como cuello de botella para alcanzarla. “El problema es que no somos capaces de repercutir las subidas de los costes al siguiente eslabón de la cadena”, afirmó, además de insistir en la necesidad de que se exijan los mismos requisitos a los productos que vienen de fuera que a los procedentes de la Unión Europea.

Iokin Zuloaga expresó también su convencimiento de que el sector es altamente sostenible en Navarra, en España y en Europa: “La legislación que cumplimos es la más exigente del mundo, y estamos de acuerdo en que sea así, pero el sector tiene que ser rentable: si algo no es rentable, no es sostenible”.

En la firma del convenio, además de José María Aierdi y Rosa Carabel, participaron también la directora gerente de INTIA, Natalia Bellostas, y el director comercial de Productos locales de Eroski, Asier Guridi.

Representantes de las organizaciones presentes en la Comisión de Seguimiento del PNDR

Tajonar • Jaime González

# La importancia del apoyo público para la integración cooperativa

La directora de la Fundación Grupo AN, Maite Muruzábal, expuso en el Ministerio de Agricultura algunas de las actuaciones realizadas dentro del Programa Nacional de Desarrollo Rural

**El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación organizó el 9 de junio la última reunión de la Comisión de Seguimiento del Programa Nacional de Desarrollo Rural (PNDR) 2014-2022. En el encuentro, la directora de la Fundación Grupo AN, Maite Muruzábal, participó en una mesa redonda en la que se valoró el impacto del programa en distintos ámbitos, y expuso los trabajos que la cooperativa ha realizado dentro del PNDR, en cuanto a formación y a inversiones.**

Más de cien organizaciones de distintos ámbitos estaban llamadas a participar el martes 9 de junio en la Comisión de Seguimiento del Programa Nacional de Desarrollo Rural (PNDR), que ese día realizó en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación un balance de sus actuaciones ante la representante de la Comisión Europea, Carmen Calderón.

El Grupo AN fue una de las entidades invitadas y, además, tuvo la oportunidad de exponer ante la Comisión un resumen de los trabajos acometidos por la cooperativa en el marco del PNDR. La directora de la Fundación Grupo AN, Maite Muruzábal, fue la encargada de dar visibilidad a estos proyectos.

Dentro de la jornada, Muruzábal participó en una mesa redonda con representantes de otras empresas y entidades privadas y públicas, y explicó la consecución de los objetivos que se marcaron al comienzo del programa en cuanto al impacto del PNDR en la integración cooperativa.

Así, la directora de la fundación destacó que el programa "ha supuesto un importante apoyo para lograr una mayor dimensión empresarial y una mayor competitividad, optimizando la eficiencia y la posibilidad de acceder a nuevos mercados, y mejorando la posición del agricultor en la cadena de valor con productos de mayor valor añadido".

Sobre el impacto de las actuaciones en el entorno, en el territorio y en el sector, apuntó: "Hemos hecho todas las



Maite Muruzábal (segunda por la derecha), en la mesa redonda que valoró las aportaciones del PNDR

inversiones en zonas rurales, muchas de ellas en riesgo de despoblación. Hemos asentado y aumentado empleo, no solo el directo, sino también el indirecto". Muruzábal destacó también que, gracias a las acciones de demostración e información, se ha reforzado la posición de los agricultores y ganaderos en la cadena de valor, aumentando su compromiso y divulgando la necesidad de seguir creciendo, además de fortalecer el sentimiento de orgullo por la profesión a la que se dedican y de pertenencia.

Preguntada por los cambios en la organización desde la puesta en marcha del programa, la directora de la Fundación Grupo AN explicó el salto en facturación y empleo experimentado en el periodo 2015-2026, en el que las ayudas han supuesto un apoyo muy importante.

De cara al futuro, Muruzábal expresó la necesidad de poder realizar más inversiones para conseguir una dimensión mayor, que se siga apoyando a la eficiencia, innovar para llegar a nuevos mercados con nuevos productos y diversificar, construyendo estructuras adecuadas y tejiendo una red de alianzas potente.



Tajonar • Jaime González

# Certificada de nuevo la huella de carbono de organización

Corresponde al ejercicio 2024/25 y se ha vuelto a realizar de manera voluntaria según el protocolo GHG, el estándar internacional más utilizado para medir y gestionar las emisiones de gases de efecto invernadero

**El Grupo AN ha calculado de nuevo su huella de carbono de organización, para avanzar en su compromiso con la sostenibilidad y con la vista puesta en ser un referente dentro del sector. En esta ocasión, se han tomado como base los indicadores del periodo que abarca desde julio de 2024 hasta junio 2025. Se han mejorado los criterios para el cálculo, se ha realizado un esfuerzo importante en la mejora del dato y se han incorporado cinco sociedades nuevas provenientes del Grupo Borau.**

El Grupo AN ha obtenido por segunda vez la certificación de la huella de carbono de organización, un proceso mediante el cual las empresas cuantifican y gestionan las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) generadas por sus actividades. Esto permite medir el impacto ambiental de las mismas y contribuir a la lucha contra el cambio climático.

Esta verificación ha sido realizada de nuevo por OCA Global, y el cálculo se ha vuelto a efectuar de manera voluntaria con la metodología GHG Protocol (el estándar internacional más utilizado para la medición, gestión y reporte de las emisiones de gases de efecto invernadero de las organizaciones), con orientación ISO y preparada para SBTi (*Science Based Targets Initiative*), organización global que permite a las empresas establecer objetivos de reducción de emisiones de GEI con base científica.

El certificado se ha obtenido para el ejercicio 2024/25 y, en comparación con el periodo anterior, se ha reducido la ratio total gracias, principalmente, a la mejora de la

calidad del dato, pasando de 1,33 a 0,85 toneladas de CO<sub>2</sub> equivalente por miles de euros.

“En los alcances 1 y 2, que se corresponden con las emisiones directas y con las indirectas por consumo eléctrico, respectivamente, se han producido pequeñas subidas por la incorporación de nuevas sociedades”, explica la directora de la Fundación Grupo AN, Maite Muruzábal. “Por el contrario, en el alcance 3, el referente a las emisiones indirectas de la cadena de valor, se ha mejorado mucho la calidad del dato, y esto ha tenido su reflejo en un descenso importante”.

Y es que, indica Muruzábal, de un año para otro han variado algunas cuestiones: “Hemos mejorado los criterios con la experiencia del ejercicio anterior, se ha hecho un esfuerzo importante para la mejora del dato y, además, se han incorporado cinco sociedades nuevas provenientes del Grupo Borau. Así, hemos logrado un cálculo más exacto y este ejercicio servirá como año base para poder establecer comparaciones”, añade.

# HUELLA DE CARBONO POR ETAPA

## ALCANCE 1 + 2 + 3 (2024-25)



## TRANSICIÓN VERDE

Desde la Fundación Grupo AN se coordina e impulsa el desarrollo de estos trabajos como grupo, con el planteamiento de prepararse y anticiparse a la entrada en vigor de las normativas: “Son cuestiones muy importantes en las que conviene ir por delante en lugar de a remolque”, afirma la directora de la fundación.

La normativa española y europea en materia de sostenibilidad ha reforzado significativamente la gestión empresarial en los últimos años. Entre 2025 y 2028 se implementará un nuevo sistema de *reporting* y diligencia debida y, a partir del año que viene, las grandes empresas y sus cadenas de valor deberán contar con sistemas sólidos de medición y gestión ambiental, consolidando la huella de carbono de organización como un factor clave de competitividad y acceso al mercado. Según el Real Decreto 214/2025, de 18 de marzo, las grandes empresas deberán calcular su huella de carbono de organización para los alcances 1 y 2, siendo el cálculo del alcance 3 de carácter voluntario.

Son cuestiones que no solo refuerzan las obligaciones legales, sino que impulsan un cambio estructural en la estrategia empresarial, situando la sostenibilidad en el centro de la toma de decisiones.

## COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD

El Grupo AN ha vuelto a incluir el alcance 3 en el cálculo de la huella de carbono de organización, como parte del compromiso de la empresa con la sostenibilidad y con el convencimiento de que invertir en eficiencia energética equivale a invertir en el futuro. Se trata de un paso decisivo hacia un modelo de negocio más sostenible y con la vocación de convertirse en un referente sectorial.

Con este segundo cálculo de la huella de carbono de organización, el Grupo AN continúa dando pasos para consolidar un sistema de gestión ambiental sólido, que permita monitorizar las emisiones de manera continua y



Certificado que acredita el cálculo de la huella de carbono de organización del Grupo AN en el ejercicio 2024/25

definir planes de acción orientados tanto a la reducción de las emisiones de GEI como a la compensación de impactos.

Al realizar el cálculo por primera vez, se estableció como prioridad la mejora progresiva de la calidad del dato, con el fin de obtener mediciones más precisas y fiables de los consumos y actividades de la organización, algo que se ha logrado en esta ocasión y en lo que se va a seguir trabajando.

El cálculo de la huella de carbono de organización beneficia a los clientes y proveedores del Grupo AN, ya que los datos influyen directamente en el cálculo de sus propias huellas, algo que tanto unos como otros valoran especialmente.



Tajonar • Myriam Sanz

# Foro para analizar el futuro de la cadena alimentaria

**El Grupo AN expuso su trabajo sobre revalorización de subproductos en una jornada celebrada en Palencia**

**El Grupo AN participó el 3 de junio en el Foro Nacional "Alimentar el Futuro: Innovación y Sostenibilidad en la industria alimentaria", donde más de 120 especialistas analizaron tendencias y desafíos de la industria alimentaria. La cooperativa expuso su trabajo sobre revalorización de subproductos, destacando proyectos como Biogreenfood, Plentyfood y Legunova. Sergio Menéndez, coordinador del Grupo de Innovación de Campo del Grupo AN, acudió en representación del Grupo AN y subrayó la importancia de estas iniciativas para avanzar en sostenibilidad, economía circular e innovación dentro de la cadena alimentaria.**

El pasado 3 de junio, el Grupo AN participó en el Foro Nacional "Alimentar el Futuro: Innovación y Sostenibilidad en la industria alimentaria", organizado por el Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León (CETECE) en el Centro Cultural Lechrác de Palencia. Más de 120 expertos, investigadores, tecnólogos y empresarios del sector agroalimentario se reunieron en esta cita para analizar las tendencias, tecnologías y oportunidades que marcarán el futuro de la cadena alimentaria. El evento se enmarcó en el programa Centr@tec, impulsado por el Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León. La jornada puso de manifiesto que la industria alimentaria afronta grandes retos relacionados con la sostenibilidad, la eficiencia de los procesos, la valorización de los recursos y la adaptación a un consumidor cada vez más exigente y concienciado.

Dentro del bloque dedicado a la revalorización de subproductos, Sergio Menéndez, coordinador del Grupo de Innovación de Campo del Grupo AN, compartió la experiencia de la cooperativa en cuanto a valorización de la cascarilla de guisante y otros productos vegetales, analizando los retos y las oportunidades que supone para la economía circular: "Se trabajan distintas técnicas de

extracción, fermentación, extrusión o combinación de compuestos para aplicarlos en la elaboración de análogos cárnicos, prebióticos, probióticos o extractos vegetales ricos en biocompuestos", detalló Menéndez. Entre los proyectos en los que el Grupo AN ha trabajado la revalorización de subproductos, y que también resumió en el evento, se encuentran Biogreenfood, Plentyfood y Legunova.

"Es importante acudir a este tipo de eventos para poner en valor el compromiso del Grupo AN con la sostenibilidad, la soberanía alimentaria, la revalorización de subproductos y la economía circular. También nos permite intercambiar experiencias, conocimientos y oportunidades que impulsen una industria alimentaria más innovadora y comprometida", aseguró el coordinador.

Durante su ponencia, también explicó los trabajos en los que participa la cooperativa realizados con la yacija de las granjas de los ganaderos del Grupo AN y el digerido obtenido en la planta de biogás de HTN de Caparroso, para su revalorización como enmienda orgánica. Estos trabajos se enmarcaron dentro de la ayuda Torres Quevedo para la incorporación de doctores, gracias a la cual Menéndez pasó a formar parte de Grupo AN.

# 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**

Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN, durante uno de los bloques formativos en los que se estructuró la jornada

Tajonar • Myriam Sanz

# Compartiendo conocimientos en la gestión del asociacionismo

El Grupo AN organizó una jornada en Valladolid para fomentar el asociacionismo en la región y promover el modelo cooperativo

El Grupo AN celebró el 11 de mayo en Valladolid una jornada formativa centrada en el asociacionismo y el valor de la cooperación y del trabajo en red para hacer frente a los principales desafíos a los que se enfrenta el sector agroalimentario. El encuentro, que se organizó en cooperación con Senai, también abordó la necesidad de seguir innovando y trabajando de forma conjunta para generar valor, mejorar el posicionamiento en el mercado y reforzar el futuro del cooperativismo agroalimentario.

**T**El 11 de mayo, el Grupo AN organizó en Valladolid una jornada formativa destinada a profundizar en el papel del asociacionismo como herramienta clave para afrontar los desafíos del sector agroalimentario. El encuentro también sirvió para afianzar conocimientos sobre el modelo cooperativo como respuesta a las necesidades futuras del sector, además de subrayar la importancia de la innovación para mejorar el posicionamiento en el mercado, impulsar la competitividad y favorecer la incorporación de nuevos socios a las cooperativas. A la sesión acudieron productores del sector primario y responsables de cooperativas de Castilla y León.

Fueron tres los bloques formativos en torno a los que se desarrolló la jornada, que se organizó en cooperación con Senai: el asociacionismo y las estructuras del sector agroalimentario, la gestión económico-financiera de las entidades agroalimentarias, y la estructura económica y la viabilidad del asociacionismo.

Tal y como quedó reflejado en la jornada, resulta esencial tejer redes de colaboración para afrontar retos que afectan al sector agroalimentario, entre ellos la falta de relevo genera-

cional o las dificultades derivadas de la situación demográfica. También se destacó la importancia de impulsar nuevas cadenas de valor que contribuyan a mejorar el posicionamiento en el mercado.

Este tipo de iniciativas permiten ampliar aprendizajes y consolidar vínculos de cooperación. El encuentro contó con el 43 % de cofinanciación de la Unión Europea y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



Tajonar • Myriam Sanz

# Promoviendo el uso de la semilla certificada

El Grupo AN celebró una jornada de campo con el objetivo de fomentar el uso de este tipo de semillas

El Grupo AN, a través de la delegación en Tierra Charra-Moraña, ha organizado recientemente una jornada de campo en Poveda de las Cintas, Salamanca, para promover el uso de semilla certificada. En ella se presentaron los resultados de los ensayos en bandas que se realizaron de distintas variedades de avena, cebada, trigo y triticale. La jornada forma parte de la iniciativa Grano Sostenible, que pretende ayudar a los agricultores para que puedan mejorar la calidad de sus cultivos y aumentar la rentabilidad de sus explotaciones a través del uso de nuevas variedades vegetales y de semilla certificada.

El Grupo AN organizó el 29 de mayo una jornada de campo en Poveda de las Cintas, Salamanca, con el objetivo de promover el uso de semilla certificada. Alrededor de 80 agricultores cerealistas y técnicos tuvieron la oportunidad de visitar una parcela donde se realizaron ensayos en bandas de 14 variedades distintas: 3 de avena, 6 cebada, 4 de trigo y 1 de triticale. Durante el evento se dieron a conocer los resultados de estos ensayos de semilla certificada realizados por el Grupo AN a través de su delegación en Tierra Charra-Moraña. La jornada resultó muy fructífera, como atestigua la gran asistencia de socios y el interés mostrado por las distintas variedades y manejos realizados en el ensayo.

Por parte del Grupo AN asistieron Javier Rodríguez y Víctor Gómez, de la sección de Suministros Agrarios, Roberto Martín, de Cereales, Carlos Antona y Caren Martínez, de la delegación, y David Soba, gestor de proyectos de la Fundación Grupo AN.

La jornada forma parte de la iniciativa Grano Sostenible, impulsada por ASAJA (Asociación Agraria Jóvenes Agricultores), UPA (Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos), ANOVE (Asociación Nacional de Obtentores Vegetales) y Cooperativas Agro-alimentarias de España, que pretende ayudar a los agricultores para que puedan mejorar la calidad de sus cultivos y aumentar la rentabilidad de sus explotaciones a través de las nuevas variedades vegetales y el uso de semilla certificada. Como destacan desde esta iniciativa, la semilla certificada ofrece numerosas ventajas para los agricultores. Entre ellas destacan la posibilidad de emplear dosis de siembra más bajas gracias a la garantía de germinación, la reducción del tiempo dedicado a preparar la semilla y el incremento del rendimiento, ya que asegura una correcta implantación del cultivo y limita la aparición de malas hierbas. Además, es el único tipo de semilla cuya calidad está avalada por contro-



De izquierda a derecha Roberto Martín, Carlos Antona, Javier Rodríguez y David Soba

les oficiales realizados por las autoridades competentes, lo que garantiza su trazabilidad y la pureza varietal.

El Grupo AN, en su compromiso para fomentar este tipo de semilla, se adhirió a Grano Sostenible con la puesta en marcha de ensayos en campo y la difusión de los resultados entre sus agricultores socios.

Tajonar • Myriam Sanz y Jaime González

# Sinergias entre cooperativas

La cooperativa burgalesa de Aranda de Duero visitó las instalaciones del Grupo AN

Los días 28 y 29 de mayo, la cooperativa de Aranda de Duero se desplazó a las instalaciones del Grupo AN en Navarra para reforzar las relaciones y compartir conocimientos. Durante la visita pudieron conocer el funcionamiento de la empresa y sus avances en innovación. En concreto acudieron a los invernaderos de Vegetales Línea Verde en Castejón, a la sede central del Grupo AN en Tajonar y a Piensos Caceco, donde conocieron el mercado y los procesos productivos. La actividad permitió intercambiar experiencias y comprender mejor la actividad agroalimentaria en todas sus fases.



Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN, explicando el funcionamiento de la empresa



La cooperativa arandina fue recibida por Alfredo Arbeloa, director general del Grupo AN, en la sede central de Tajonar



Natxo Simón, director de Piensos Caceco, mostrando la fábrica

Los días 28 y 29 de mayo la cooperativa socia de Aranda de Duero, Burgos, visitó algunas de las instalaciones del Grupo AN en Navarra, con el objetivo de reforzar las relaciones y el conocimiento entre las cooperativas de primer y segundo grado. El grupo, formado por una treintena de personas, estuvo encabezado por el presidente arandino, Felipe Alameda.

Durante la primera jornada, visitaron los invernaderos de Castejón en los que crecen los cultivos que Vegetales Línea Verde utiliza para las ensaladas de cuarta gama de la marca Diquesí, acompañados por el equipo de la Fundación Grupo AN.

Posteriormente, Maite Muruzábal, directora de la Fundación, les explicó en la sede de Olite cómo funciona la empresa y destacó la importancia del tamaño y la innovación para ser más competitivos y adelantarse a los retos futuros. Por su parte, Sergio Menéndez, coordinador del Grupo de Innovación de Campo, presentó los avances logrados por el Grupo AN en materia de innovación en los últimos años.

La segunda jornada comenzó en la sede central de Tajonar, donde fueron recibidos por el director general, Alfredo Arbeloa. El director del Área de Cereales, Juan Luis Celigueta,

les explicó el funcionamiento de la sección y la situación del mercado, además de valorar la estimación de la cosecha recientemente presentada. Los asistentes tuvieron la oportunidad de intercambiar experiencias en torno a la gestión en el ámbito agroalimentario. A continuación, fueron conducidos a las instalaciones de Piensos Caceco, donde su director, Natxo Simón, y Celigueta les mostraron la fábrica, el laboratorio y los almacenes. Gracias a estas visitas pudieron ver de cerca los procesos industriales y controles de calidad, entendiendo mejor la actividad agroalimentaria en su conjunto.

Gorraiz • Jaime González

# Diez años de innovación colaborativa

El Clúster Agroalimentario de Navarra cumple una década impulsando la competitividad de la cadena de valor agroalimentaria

**Nagrifood ha celebrado este mes su asamblea general anual de entidades socias, en un acto que sirvió también para conmemorar los diez años de trayectoria del clúster. Una mesa redonda con los tres presidentes que ha tenido Nagrifood, entre ellos la directora de la Fundación Grupo AN, Maite Muruzábal, completó el programa de un evento en el que también intervinieron el economista Jaime Llopis y el empresario y conferenciante Emilio Duró.**

**E**n 2016, el Clúster Agroalimentario de Navarra, Nagrifood, fue reconocido como Agrupación Empresarial Innovadora (AEI) por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Había empezado a gestarse unos meses atrás, pero ese reconocimiento fue clave para el desarrollo de la entidad. Diez años después, el proyecto, que comenzó con medio centenar de empresas asociadas, ha duplicado esa cifra y sigue trabajando por los mismos objetivos para los que fue creado: aumentar la competitividad de las empresas agroalimentarias navarras a través del desarrollo de la intercooperación, la innovación abierta y el intraemprendizaje.

A comienzos de mes, Nagrifood hizo coincidir su asamblea general con la celebración de su décimo aniversario. En la apertura del evento, la presidenta del clúster, Berta Anaut, destacó que la entidad "ha contribuido a impulsar proyectos colaborativos de innovación y a consolidar un ecosistema empresarial de referencia".

El acto continuó con un diálogo abierto entre las tres personas que han presidido Nagrifood a lo largo de su primera década de existencia: Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN, Santiago Sala, CEO del Grupo Apex, y la propia Berta Anaut, gerente de Beripan. Los tres realizaron un balance de la entidad desde su creación y reflexionaron sobre los desafíos que marcarán el futuro del sector.

Maite Muruzábal recordó los inicios de Nagrifood y las dificultades de poner en marcha un proyecto pionero en Navarra: "Cuando comenzamos, ni siquiera teníamos claro qué era un clúster ni cómo podíamos trabajar juntas empresas tan diferentes. Tuvimos que formarnos, conocer experiencias de éxito y construir una cultura basada en la confianza. Nuestro principal logro fue conseguir que empresas de todos los tamaños y sectores se sintieran parte de un mismo proyecto", destacó.

Además de la mesa redonda, el aniversario incluyó dos inter-



El evento incluyó una mesa redonda con las tres personas que han presidido la entidad en estos diez años. A la izquierda, Maite Muruzábal, directora de la Fundación Grupo AN

venciones destacadas más: la de Jaime Llopis, doctor en Economía y Dirección de empresas y vicepresidente de la Real Academia Europea de Doctores, que analizó las principales tendencias económicas globales y las prioridades que condicionan la toma de decisiones en el ámbito empresarial; y la de Emilio Duró, empresario y conferenciante, que expuso la importancia de una actitud positiva y adaptativa ante los procesos de cambio.



Oteiza • Myriam Sanz



# Promoción de hábitos de consumo saludables desde la escuela

El colegio de Oteiza disfrutó de la jornada Ciencia en el plato, organizada por la Fundación Grupo AN

Los alumnos del Colegio Público San Salvador de Oteiza participaron en una actividad organizada por la Fundación Grupo AN para fomentar hábitos saludables y acercar la ciencia alimentaria al aula. Disfrutaron de un taller nutricional, donde elaboraron creativos platos de fruta, y de un juego de la oca con preguntas sobre el sector agroalimentario. La actividad coincidió con el cierre del programa Fruta en la escuela, que este curso distribuyó fruta a 151 centros navarros para promover una alimentación saludable desde edades tempranas.

El viernes 5 de junio no fue una jornada habitual en el Colegio Público San Salvador de Oteiza, Navarra. Los alumnos cambiaron los pupitres por un enorme tablero del juego de la oca y los libros por coloridos platos con fruta, ya que la Fundación Grupo AN organizó en el centro la jornada Ciencia en el plato, para promover hábitos de consumo saludables y dar a conocer la ciencia y la tecnología utilizadas en la producción de alimentos. El objetivo es que los estudiantes, desde sus primeros años, adquieran conocimientos sobre el sector agroalimentario y sobre la amplia variedad de oportunidades profesionales científico-técnicas

que ofrece para su futuro. El colegio San Salvador es además uno de los centros que se ha sumado este curso al programa del Gobierno de Navarra Fruta en la escuela, en el que el Grupo AN ha participado distribuyendo frutas a 151 colegios.

Los escolares, divididos en dos grupos, pudieron disfrutar de un taller nutricional y demostraron sus conocimientos en un juego de preguntas y respuestas sobre la ciencia y la tecnología en el sector agroalimentario.

Una dietista y nutricionista fue la encargada de dirigir el taller de frutas. En primer lugar, explicó a los asistentes la importancia de tomar

fruta variada todos los días y posteriormente les guio en la elaboración de brochetas y platos decorativos con distintos productos, simulando animales o flores. "Estas iniciativas son fantásticas, porque, aunque la población cada vez está más concienciada, el acercarlas a los colegios les involucra mucho más en continuar con una alimentación más saludable, además de transmitirles a las familias", asegura la dietista y nutricionista. "Estamos mejorando la alimentación en las edades más tempranas, pero una vez que se hacen más mayores y tienen libertad de elección se complica. La fruta es fundamental, hay que tomar tres raciones en distintos



Los participantes se distribuyeron en equipos para participar en el juego de la oca agroalimentario

Los escolares elaboraron brochettes y platos creativos con fruta

momentos del día, preferiblemente que sea entera en lugar de en zumo y sin son diferentes mejor, porque van a aportar más vitaminas y minerales”.

Los escolares pudieron degustar sus propias creaciones, además de una macedonia elaborada con la fruta que no se utilizó.

Por su parte, en el juego de la oca agroalimentario, los alumnos, organizados por equipos, contestaron a divertidas preguntas sobre agricultura, ganadería y alimentación frente a un tablero de grandes dimensiones y casillas personalizadas que pusieron a prueba los conocimientos de los participantes sobre ciencia y tecnología empleadas en el sector agroalimentario. Los participantes descubrieron de manera amena la variedad de productos agrícolas, el trabajo que realizan agricultores y ganaderos, el papel fundamental de las cooperativas y la importancia creciente de las carreras científicas en el desarrollo del sector agrícola.

Esta iniciativa ha sido financiada por el Gobierno de Navarra en el marco de la convocatoria de "Ayudas al fomento de la cultura científica, la difusión de la I+D+i realizada en Navarra y al fomento de las vocaciones STEM. Cosmos 2026".

## FRUTA EN LA ESCUELA

La jornada también sirvió como colofón al programa del Gobierno de Navarra Fruta en la escuela, en el que el Grupo AN se ha encargado de distribuir el producto a 151 colegios públicos y concertados de Navarra. Esta actividad ha facilitado que cerca de 15.000 niños coman, durante siete semanas entre abril y junio, manzana, melón, sandía, naranja, plátano o pera, para fomentar el consumo de fruta en las aulas. La elección de los alimentos incorporó productos de los socios del Grupo AN, y se diseñó para ofrecer variedad, mantener el interés del alumnado, fomentar el consumo de productos locales y ampliar su

conocimiento sobre las distintas frutas disponibles.

El reparto, semanal y gratuito para el alumnado y los centros, se destinó principalmente al segundo ciclo de Educación Infantil (3-6 años). No obstante, en aquellos colegios ubicados en zonas con elevada prevalencia de obesidad infantil, la iniciativa se extendió también al primer ciclo de Primaria (6-9 años).

El programa, impulsado por el Gobierno de Navarra, se inició en 2010, y a través del Grupo AN, encargado de distribuir el producto a los colegios por decimoséptima ocasión consecutiva, ha alcanzado a más de 200.000 escolares. El objetivo es conseguir incrementar el consumo de frutas y verduras a corto y a largo plazo e incorporar hábitos alimentarios saludables, además de contribuir a generar una mayor conciencia sobre el origen de los alimentos y la importancia de la fruta fresca en la dieta infantil.

## 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 colaboración como principales señas de

identidad.

En este InnovAN profundizamos en el innovador proyecto LEGUNOVA. Este proyecto, coordinado por el clúster

## LEGUNOVA: aprovechamiento integral de leguminosas para la obtención de alimentos

El proyecto LEGUNOVA, que coordina el Clúster Agroalimentario de Navarra (Nagrifood) y en el que participa el Grupo AN, comenzó hace un año para dar respuesta a varios desafíos que afectan actualmente al sector agroalimentario europeo. Por un lado, existe una creciente demanda de proteínas vegetales destinadas tanto a la alimentación humana como animal, impulsada por los cambios en los hábitos de consumo y por la necesidad de reducir la dependencia de las importaciones de materias primas proteicas. Por otro, se busca incrementar la sostenibilidad de los sistemas de producción agraria mediante el mejor aprovechamiento de los recursos disponibles, la reducción del desperdicio alimentario y la valorización de subproductos agrícolas. En este contexto, las leguminosas representan un cultivo estratégico por su elevado contenido en proteínas, su capacidad para fijar nitrógeno atmosférico y su contribución a la mejora de la fertilidad del suelo y a la reducción del uso de fertilizantes minerales.

El objetivo principal de LEGUNOVA es desarrollar una nueva cadena de valor basada en el aprovechamiento integral de las leguminosas producidas en Navarra. Para ello, el proyecto no solo centra su atención en el grano, sino también en otros componentes tradicionalmente



Reunión del consorcio celebrada este mes para la puesta en común de resultados tras el primer año de LEGUNOVA

infrautilizados, como la cascarilla y diferentes coproductos generados durante su transformación. La finalidad es convertir estos materiales en ingredientes de alto valor añadido que puedan emplearse en la elaboración de nuevos alimentos, ingredientes funcionales o aplicaciones para alimentación animal, avanzando hacia un modelo de economía circular donde prácticamente todos los componentes del cultivo puedan ser aprovechados.

Para alcanzar estos objetivos, el proyecto incorpora tecnologías innovadoras de procesado y transformación de alimentos. Entre ellas destacan la fermentación en estado sólido mediante microorganismos, la extracción asistida por ultrasonidos, la aplicación de pulsos eléctricos de alto voltaje, las tecnologías de extrusión y diferentes procesos de fraccionamiento de proteínas vegetales.

Estas herramientas permiten obtener ingredientes con mejores propiedades funcionales, incrementar el rendimiento de extracción de proteínas y compuestos bioactivos y mejorar las características nutricionales y tecnológicas de las materias primas obtenidas. El empleo de estas tecnologías sitúa a LEGUNOVA dentro de las iniciativas más avanzadas en materia de innovación alimentaria y valorización de recursos agrícolas.

Una parte importante del proyecto está orientada al desarrollo de nuevos productos alimentarios. Los ingredientes obtenidos se utilizarán para diseñar alimentos innovadores con un mayor contenido en proteína vegetal, mejor perfil nutricional y elevado valor añadido. Entre las aplicaciones previstas se encuentran productos *plant-based*, *snacks* saludables, platos preparados, alimentos desarrollados mediante impresión 3D

agroalimentario Nagrifood y que cuenta con la participación del Grupo AN, se propone desarrollar una cadena de valor basada en el

aprovechamiento integral de leguminosas producidas en Navarra para la obtención de alimentos seguros, saludables y sostenibles.



Dentro del proyecto, el Grupo AN representa al sector productor y conecta la producción agrícola con las necesidades de la industria alimentaria

y nuevas formulaciones para acuicultura. La meta es dar respuesta a las tendencias actuales del mercado alimentario, ofreciendo alternativas sostenibles y saludables que contribuyan a diversificar la oferta de productos elaborados a partir de materias primas locales.

LEGUNOVA también contempla una importante actividad de investigación orientada a la evaluación de la calidad nutricional, funcional y tecnológica de los ingredientes obtenidos. Se analizarán aspectos como la digestibilidad de las proteínas, la biodisponibilidad de nutrientes, las propiedades funcionales para su utilización en la industria alimentaria, la seguridad alimentaria y el potencial saludable de los nuevos desarrollos. Estos estudios permitirán garantizar que los ingredientes desarrollados cumplen los requisitos necesarios

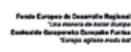
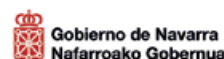
para su futura aplicación industrial y comercial.

Este innovador proyecto reúne a un amplio consorcio que integra a empresas agroalimentarias, centros tecnológicos y universidades, representando toda la cadena de valor. La coordinación del proyecto corresponde al clúster agroalimentario Nagrifood, mientras que participan empresas como el Grupo AN, Delso, Caviar Pirinea, Cocus y Tutti Pasta. En el ámbito científico y tecnológico colaboran el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), el Instituto ISFOOD de la Universidad Pública de Navarra y la Universidad de Navarra. Esta combinación de agentes garantiza la transferencia efectiva del conocimiento generado hacia el tejido empresarial

y facilita la aplicación práctica de los resultados obtenidos. El pasado 12 de junio el consorcio celebró una reunión presencial para la puesta en común de resultados y ver el grado de desarrollo al finalizar el primer año de este proyecto, que continuará hasta finales de 2028.

Dentro del consorcio, el Grupo AN desempeña un papel especialmente relevante como representante del sector productor. Su participación permite conectar directamente la producción agrícola con las necesidades de la industria alimentaria, aportando el conocimiento sobre el cultivo y suministro de leguminosas producidas en Navarra, la caracterización de las materias primas y la validación de la viabilidad técnica e industrial de las soluciones desarrolladas. Esta conexión con el sector primario constituye uno de los principales valores diferenciales del proyecto, ya que asegura que las innovaciones responden a necesidades reales de agricultores, cooperativas e industria transformadora.

LEGUNOVA se está desarrollando en el marco de la convocatoria de ayudas para realizar proyectos estratégicos de I+D en 2025-2028 del Gobierno de Navarra, cofinanciada al 40 % por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional a través del Programa Operativo FEDER 2021-2027 de Navarra.



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](mailto: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 m<sup>3</sup>. **Cortacésped** marca HONDA, gasolina. **2 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 Mendigorria.  
> CONTACTO: 629 555 130

Se vende **tractor** NEW HOLLAND T4.105. Andosilla (Navarra).  
> CONTACTO: 647 922 707

**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 electrógeno** 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 venden por jubilación **tierras en Salinillas de Buradón (Rioja Alavesa): 6,75 ha de cereal, 3,5 ha de viña emparrada y 1 ha de uva blanca.**  
> CONTACTO: 669 383 202

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** SOLÀ de 22 chorros. Cooperativa de Mélida (Navarra)  
> CONTACTO: 620 073 083

Se vende por jubilación **abonadora** AGUIRRE de 1.300 kg. **Chisel** de 9 brazos con rodillo. **Trisurco** AGUIRRE. Caparroso (Navarra).  
> CONTACTO: 629 935 442

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

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

**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

**Sulfadora** 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 **rastrón** nuevo de 4,5 m. Plegable, con cuchilla y enganche trasero. Preparado para una posible ampliación. Cooperativa de Cáseda (Navarra).  
> CONTACTO: 626 434 971

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 t1-100 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

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

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 m<sup>2</sup> y **rotavator JAGUAR** de 3,30. Cabanillas, Navarra.  
> CONTACTO: 690 683 350

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 botes 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

**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** SOLÁ 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 diferencias y contactores**. 2 S.A.I. 5 **ventiladores** EXAFAN de 10.000 m<sup>3</sup>. 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

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

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

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

**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

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

Se vende por jubilación **sembradora de cereales** SOLÁ NEUMASEM 779 de rejas con tolva original de gran capacidad, desconexión total, borrahuellas, rastrillo trasero, eje intermedio y todo su equipamiento, con documentación completa y registrada. Plegable de 4,5 m de labor. **Sinfín hidráulico** para cargarla. Como nueva. **Cooperativa de Cáseda (Navarra)**.  
> CONTACTO: 626 434 971

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

**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

**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 m<sup>2</sup>. Aranda de Duero (Burgos)  
> CONTACTO: 622 673 134 / 676 793 101

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

**Explotación ganadera** para la cría de ganado vacuno o caballar en Caparroso. Acceso a 500 m de la N-121. 3.000 m<sup>2</sup>. 700 m<sup>2</sup> 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

**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

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 espaldera, con riego por goteo. Condiciones a convenir (incluida la opción de compra).  
> CONTACTO: 639 734 386

**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 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



**Día Internacional  
de las Cooperativas**

Cooperativas por  
un mundo en paz

4 Julio 2026

Tajonar • Chari Mancini

# Cooperativas por un mundo en paz

**El Día Internacional de las Cooperativas 2026 resaltaré el papel de las cooperativas como constructoras de puentes en un mundo fragmentado**

**El lema Cooperativas por un mundo en paz será el marco conceptual del próximo Día Internacional de las Cooperativas, que se celebrará el sábado 4 de julio. El mensaje escogido por la Alianza Cooperativa Internacional (ACI) y el Comité para la Promoción y el Avance de las Cooperativas (COPAC) para este año destaca el papel de las cooperativas como constructoras de puentes, acercando a las comunidades, fomentando el diálogo y reforzando la resiliencia en un mundo cada vez más dividido.**

El sábado 4 de julio se celebrará el Día Internacional de las Cooperativas, que este año se organiza en torno al lema Cooperativas por un mundo en paz. La Alianza Cooperativa Internacional anunció la temática elegida explicando que no solo refleja la capacidad única del modelo cooperativo para unir a las personas, fortalecer la cohesión social y promover sociedades pacíficas e inclusivas, sino que también constituye un llamado colectivo del movimiento cooperativo mundial a contribuir activamente a la paz.

El mensaje Cooperativas por un mundo en paz pone de relieve el papel de las cooperativas como constructoras de puentes, acercando a las comunidades, fomentando el diálogo y reforzando la resiliencia en un mundo cada vez más fragmentado. Además, está estrechamente relacionado con el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 16: Paz, justicia e instituciones sólidas.

El tema ha sido elegido conjuntamente por la Alianza Cooperativa Internacional (ACI) y el Comité para la Promoción y el Avance de las Cooperativas (COPAC), en consulta con los socios de las Naciones Unidas y el movimiento cooperativo.

Como cooperativa agroalimentaria, el Grupo AN contribuye a tender, además de los propios de cualquier cooperativa, sus propios puentes: entre el campo y la ciudad, entre quienes producen alimentos y los hogares, entre las diferentes áreas que conforman su actividad o entre el sector agroalimentario y el desarrollo sostenible.

## **DÍA INTERNACIONAL DE LAS COOPERATIVAS**

El movimiento cooperativo internacional lleva celebrando el Día Internacional de las Cooperativas desde 1923. En 1995, la Organización de las Naciones Unidas proclamó oficialmente el Día Internacional de las Cooperativas con el fin de destacar el papel de las cooperativas en el desarrollo económico, la sostenibilidad y la justicia social, haciendo hincapié en un modelo centrado en las personas. Desde entonces, se celebra cada año el primer sábado del mes de julio.

¡Desde el Grupo AN os deseamos un feliz Día Internacional de las Cooperativas!



# 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



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.

