

# “Producimos salud y sostenibilidad, con el menor impacto posible”

**Pedro Ruiz García** Presidente de la Cooperativa Granada La Palma

Cooperativa La Palma aplica sostenibilidad e innovación desde el campo hasta la V gama, reduciendo residuos y revalorizando excedentes agrícolas.

**E**n Granada La Palma, la sostenibilidad no es una etiqueta, sino el motor que impulsa una transformación constante del modelo agrícola y alimentario. Con más de 700 agricultores asociados y una producción centrada en el tomate cherry, minivegetales y tomate especialidad, la cooperativa ha sabido evolucionar hacia propuestas de alto valor añadido. Su apuesta por la economía circular, la innovación tecnológica y los productos de V gama la sitúan hoy como un referente en el sector agroalimentario europeo.

**La sostenibilidad es uno de vuestros ejes estratégicos. ¿Cómo la aplicáis en el día a día, desde el campo hasta el producto final?**

La sostenibilidad no es una moda para nosotros, sino un compromiso real que llevamos integrado desde hace muchos años. La aplicamos en todas las fases de nuestra actividad, desde el invernadero hasta la transformación alimentaria.

El agricultor pasa gran parte de su vida en el campo, por eso cuidamos ese entorno para que

sea saludable, seguro y respetuoso, pensando también en las generaciones futuras. Nuestro objetivo es dejar un legado positivo, tanto ambiental como social.

En el día a día implementamos buenas prácticas agrícolas, minimizamos el uso de insumos no sostenibles y apostamos por una gestión responsable del agua, la energía y los residuos. Para lograrlo, aplicamos tecnologías de agricultura de precisión que nos permiten monitorizar el suelo y el ambiente en tiempo real, ajustar el riego y controlar variables como la humedad o la temperatura. También racionalizamos el uso de fertilizantes y fitosanitarios para evitar excesos. Además, optimizamos



nuestros procesos para que sean energéticamente eficientes y cada vez más apoyados en fuentes renovables. Todo este enfoque técnico está al servicio de un modelo productivo equilibrado: producir más, pero mejor y con menos impacto.

**Pero siempre hay excedentes. ¿Cómo los convertís en productos de V gama?**

Ese es uno de nuestros grandes proyectos estratégicos. Entendemos que no todo lo que sale del campo puede llegar al lineal en forma de fruta fresca, pero eso no significa que no tenga valor. A partir de ese principio nace nuestra línea de V gama: cogemos esos productos que por calibre, forma o aspecto no cumplen los estándares comerciales, pero que mantienen todas sus propiedades, y los transformamos. Con ello, reducimos el des-

perdicio alimentario y cerramos el ciclo de producción. Lo hacemos de manera industrial, pero con una filosofía muy artesanal.

**Gazpachos, mermeladas, hamburguesas vegetales...**

Correcto. Y la principal ventaja es que parten del mismo origen que nuestra fruta fresca: el campo, el agricultor, la calidad. No usamos productos de segunda ni ingredientes de relleno. Todo lo que hay proviene de nuestra producción, con la misma exigencia que aplicamos al tomate cherry o al pimiento que va al supermercado.

Además, el hecho de producir en origen permite reducir transporte, minimizar emisiones y tener un mayor control sobre el proceso. No hay largas cadenas logísticas ni procesos industriales innecesarios. La sostenibilidad aquí no es solo ambiental: también es económica y social, porque genera valor añadido en el entorno rural, fomenta el empleo y da sentido al esfuerzo diario de nuestros agricultores.

Y aquí debemos sumar nuestro laboratorio acreditado bajo la norma ISO/IEC 17025, que nos permite garantizar la trazabilidad, seguridad y calidad de cada producto con el máximo rigor técnico. Esta certificación asegura el control completo desde las materias primas hasta la V gama, reforzando la confianza del consumidor y la eficiencia de todo el proceso.

**Y también colaboráis con otras empresas...**

Trabajamos con empresas que comparten nuestros valores: compromiso con el entorno, respeto por el producto y orientación al cliente. No buscamos volumen por volumen, sino alianzas estratégicas que nos ayuden a crecer de forma coherente. Ofrecemos a

## Una app al servicio del campo

La app de Granada La Palma facilita el trabajo diario del agricultor, ofreciendo información personalizada sobre cultivos, avisos agronómicos en tiempo real y acceso a analíticas, documentación y trazabilidad. También permite comunicarse de forma ágil con el equipo técnico, planificar tareas y compartir incidencias. Esta herramienta digital refuerza el control, mejora la eficiencia y apuesta por una agricultura más conectada, sostenible y precisa, alineada con los retos actuales del sector agroalimentario.

nuestros socios no solo producto, sino también conocimiento, innovación y acompañamiento. Desde la planificación de campañas hasta el desarrollo de nuevos formatos o soluciones logísticas. También colaboramos en acciones de comunicación y sostenibilidad conjunta. Al final, el objetivo es generar relaciones a largo plazo donde todas las partes ganen: el agricultor, el distribuidor y, sobre todo, el consumidor final.

**De cara al futuro, ¿qué líneas de innovación estáis explorando?**

La V gama es una línea estratégica en pleno crecimiento. La demanda de productos saludables, prácticos y sostenibles no deja de aumentar, y queremos estar ahí con propuestas que marquen la diferencia. Estamos desarrollando nuevas recetas, nuevos formatos y también nuevos canales de comercialización. Además, seguimos investigando cómo aprovechar aún mejor los excedentes del campo, incluso con nuevas técnicas de conservación o fermentación. También estamos explorando productos con sello circular más allá de la alimentación: compostaje, packaging biodegradable, biofertilizantes... La innovación para nosotros no es solo una herramienta técnica, sino una manera de pensar el futuro. Y en ese futuro, sostenibilidad e innovación siempre irán de la mano.

