

Memòria de sostenibilitat 2025



De l'origen a l'impacte

Missatge del nostre cofundador



«El nostre objectiu és impulsar un model agroalimentari més sostenible i promoure una societat més saludable, justa i inclusiva»

Josep Ametller

Compartir els nostres avenços forma part de l'ADN del Grup Ametller Origen i aquest informe de progrés neix amb la voluntat de fer-ho de manera clara i transparent amb tots els nostres grups d'interès. En aquestes pàgines recollim algunes de les fites principals d'un any en què hem continuat creixent amb sentit, reforçant el nostre compromís amb les persones, amb la comunitat i amb el planeta.

Un dels èxits més destacats del 2025 ha estat **El Viver**, el nostre ecosistema de formació omnicanal per impulsar el talent intern, reconegut amb el **Premi del Retail Espanyol**. Aquest any també hem reforçat el benestar i la prevenció de la salut física, emocional i social dels nostres equips amb la creació d'una nova **Àrea de Benestar**.

Paral·lelament, hem consolidat la nostra aposta per un model de negoci més **sostenible i circular**. Fruit d'aquesta tasca, hem obtingut el **Certificat del Sistema de Gestió de Residu Zero, com també el Certificat del Sistema de Gestió del Malbaratament Alimentari Zero** d'AENOR, i hem impulsat projectes innovadors, com **Greenpack** i **Agrival**, orientats a transformar residus en nous recursos de valor.

Hem fet passos decisius en innovació agroalimentària, amb l'inici de les obres de l'**Agroparc Ametller Origen** i una nova inversió estratègica a **Mont-roig del Camp**, que reforcen les nostres capacitats de producció regenerativa, innovació i impacte territorial. I de manera important, hem definit un full de ruta compartit per als propers anys amb l'aprovació del nou **Marc estratègic d'impacte i del Pla de sostenibilitat ESG 2026-2030**.

Som conscients que la transformació del sistema alimentari exigeix continuïtat, capacitat d'escala i una millora constant. I que encara tenim reptes importants al davant: acompanyar tota la cadena de valor en aquesta transició, continuar reforçant la resiliència del model davant del context climàtic i convertir la nostra ambició en resultats cada vegada més tangibles i mesurables.

Aquest informe recull aquesta doble realitat: la del nostre Grup, que avança amb solidesa, i la del nostre projecte, que vol continuar evolucionant amb responsabilitat, exigència i visió a llarg termini per facilitar l'accés a aliments frescos i nutritius, promoure hàbits de vida saludables i generar un impacte positiu i durador al territori.

Un nou capítol del nostre progrés

«De l'origen a l'impacte. Memòria de sostenibilitat 2025» d'Ametller Origen marca el començament i d'un nou capítol en la manera com compartim la nostra ambició, els nostres avenços i la nostra manera d'entendre la transformació del sistema alimentari. És una invitació a mirar el camí recorregut, però també a fer visible en quina direcció avancem: cap a un model agroalimentari més saludable, sostenible, resilient i connectat profundament amb les persones i el territori.

En aquestes pàgines informem sobre els compromisos que orienten la nostra acció, els èxits que hem aconseguit i els reptes que continuem afrontant. Perquè entenem el progrés no com una suma d'iniciatives aïllades, sinó com una manera d'avançar amb coherència i determinació, millorant de manera contínua, innovant des de l'origen i integrant en una mateixa visió el camp, el producte, la comunitat, el talent i la cura de l'entorn.

Aquest document recull avenços, prioritats i aprenentatges, però també expressa una convicció més profunda: transformar l'alimentació exigeix combinar exigència, coherència i visió a llarg termini. En definitiva, una manera de fer que entén el progrés com un camí compartit, construït pas a pas, amb l'ambició d'obrir noves possibilitats per al sector i contribuir positivament a la societat.

Dades corporatives

4

El nostre propòsit	4
Un nou marc estratègic d'impacte	6
2025 d'un cop d'ull	8



La nostra gent

10

Alimentació saludable i sostenible	11
Comunitats i cadena de valor resilients	19
Talent Ametller	23



Una terra

27

Acció climàtica	28
Aigua i agrobiodiversitat	34
Solucions circulars	39



Palanques transversals

45

Fem Camí	46
R+D+I	47
Bon govern	50
Aliances	51
Mirem cap endavant	52



El nostre propòsit

Inspirem un estil de vida més sa i sostenible per mitjà d'una alimentació plaent que té cura de les persones, reforça la comunitat i respecta el planeta.



Manifest Fem Camí

Encara que el món sembli fora de lloc, encara que ens diguin que cultivar no té sentit, encara que sembli que tot juga en contra...
nosaltres continuem.



No per tossuderia, sinó per convicció.
Perquè només sabem fer una cosa: llevar-nos amb convicció, vetllar pel producte des de la primera flor, recollir amb paciència, estimar la terra com s'estima allò que ens ha vist créixer.

Sabem que el planeta no pot esperar.

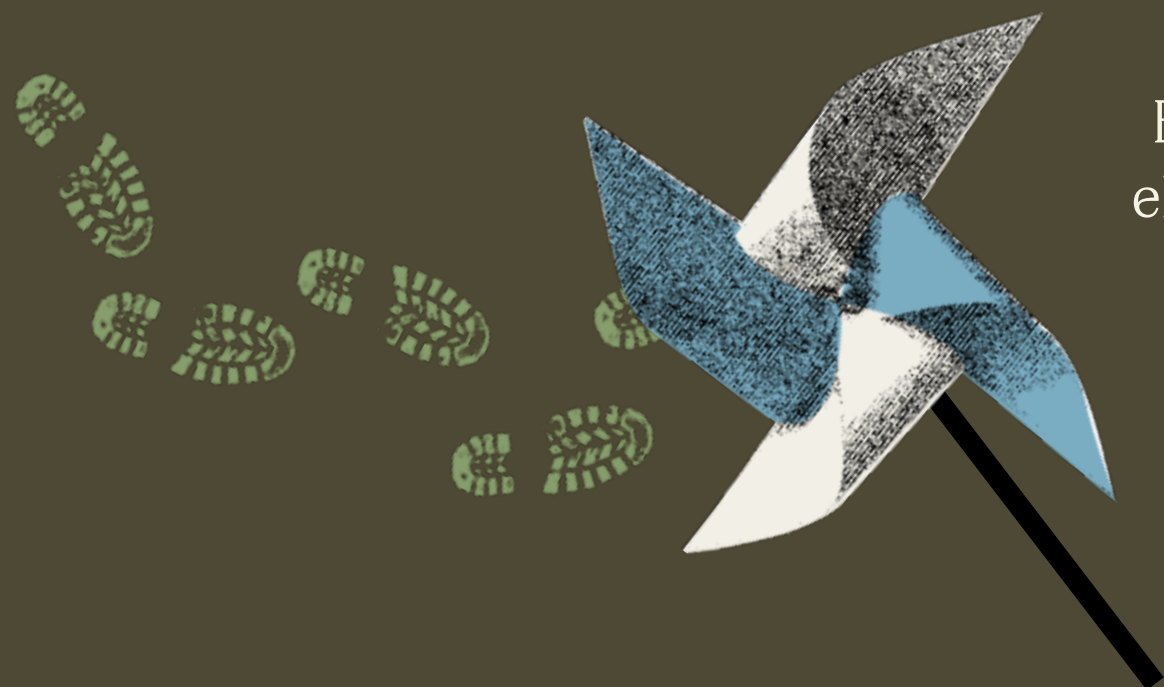
Que no hi ha futur sense pagesia, sense conèixer el territori, sense qui toca terra cada dia. Per això no ens rendim.



Creiem en allò que fem.

Creiem en la sostenibilitat no com una tendència, sinó com una responsabilitat. Com una manera de viure, d'estar al món, de cuidar el que alimenta i el que ens sosté.

Perquè volem ser part de la solució, no del problema. Perquè no hi ha alternativa. Perquè cada llavor és una aposta pel demà. Cada conreu, una declaració de resistència. Cada collita, una petita victòria contra el desànim.



Volem seguir caminant.

Encara que costi. Encara que el vent no bufi a favor. No hi ha altra opció.

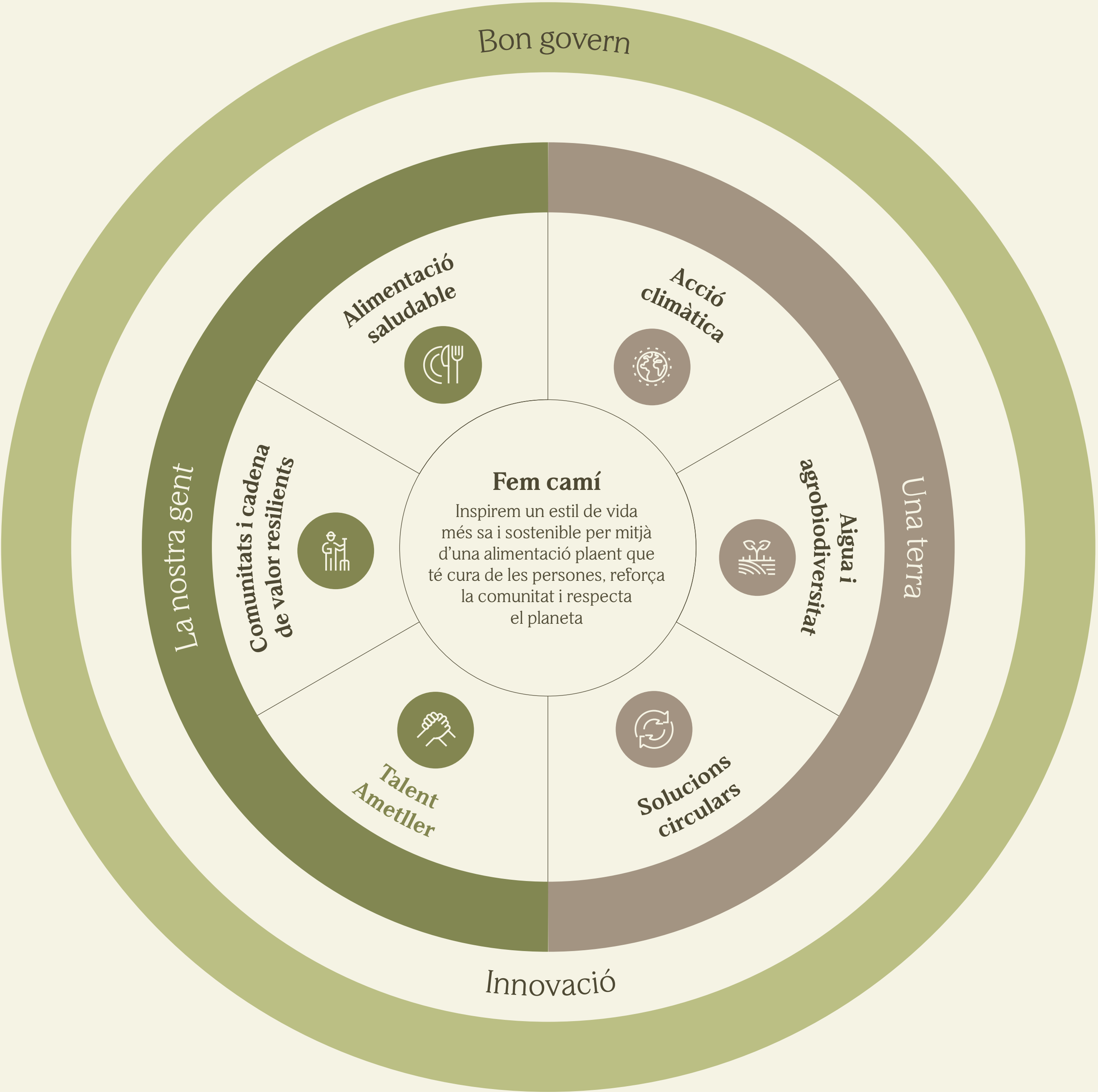
Volem seguir fent camí.

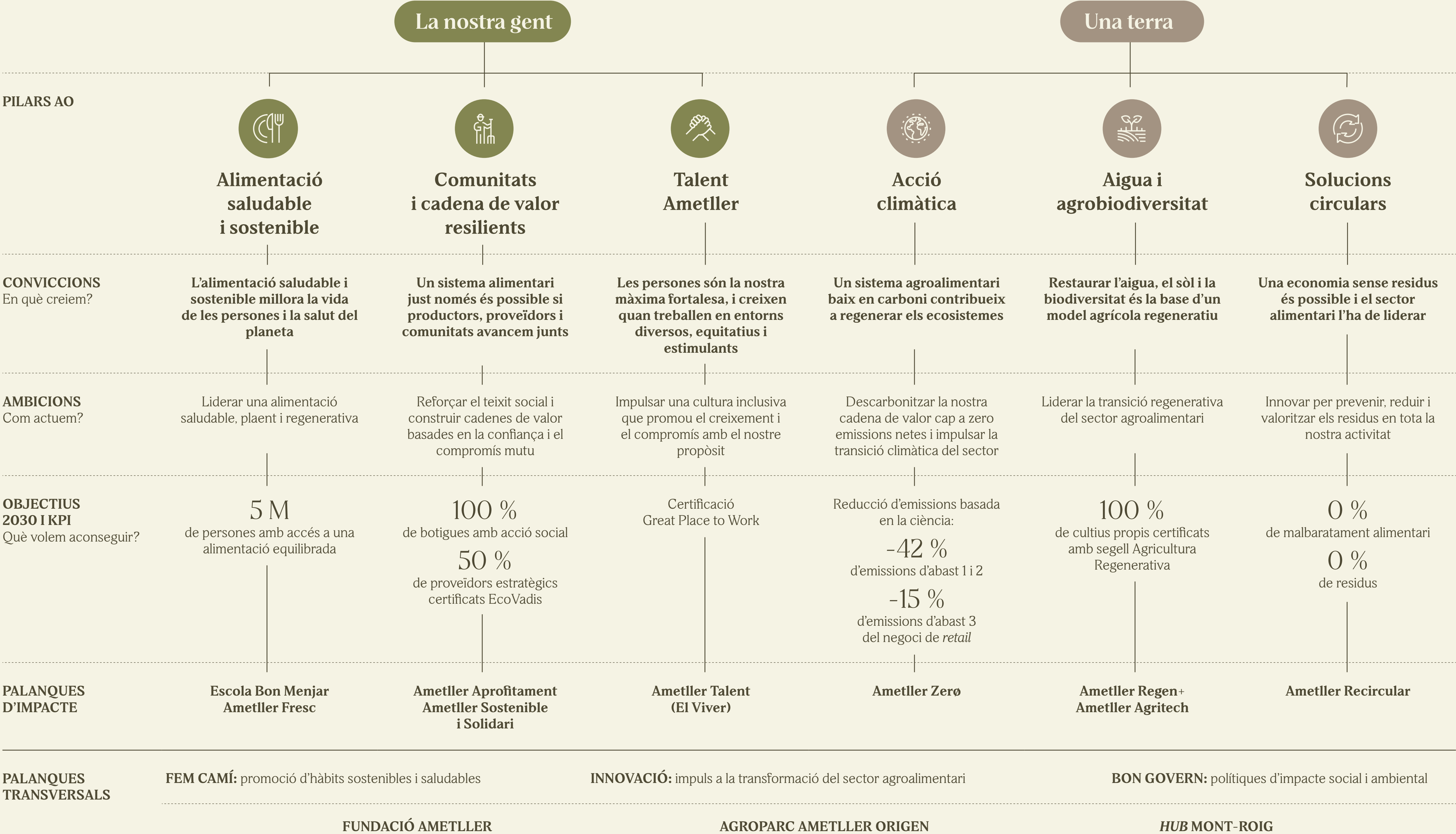
Amb esforç, amb esperança, amb la força de la terra sota els peus. Perquè estimar la terra també és resistir. I resistir, avui més que mai, és creure. És sembrar. És confiar.

I tu...
Vens a fer camí amb nosaltres?



Un nou marc estratègic d'impacte





2025 d'un cop d'ull

Dimensions principals del Grup Ametller Origen



Activitat

+1.800_{ha}

en finques agrícoles pròpies.

147

botigues a Catalunya i Andorra, amb 2 noves obertures.

22

botigues reformades.

6

restaurants a Catalunya.



Medi ambient

1.375_t

d'aliments recuperats en diverses iniciatives contra el malbaratament alimentari.

693_t

de plàstic estalviades per accions d'ecodisseny en envasos.

100 %

del plàstic i del cartró que s'utilitzen a l'activitat logística es recicla.



Economia

810_{M€}

de facturació (+19,1 % respecte de 2024).

34_{M€}

d'inversió en el conjunt de l'activitat del nostre Grup (producció agrària, elaboració i comercialització).

95 %

dels nostres proveïdors són d'origen nacional.



Equip humà

4.692

persones empleades al tancament de l'exercici 2025.

84 %

de la plantilla amb contracte indefinit.

48.067

hores de formació (+68,8 % respecte de 2024).



Clients

+1.400.000

clients fidelitzats (formen part del Club Ametller Origen).

Evolució del nostre compromís des del 2018: fites destacades

2018

●
El 100 % de l'energia elèctrica que s'utilitza en les nostres operacions prové exclusivament de **fonts renovables**.

2019

●
Reciclem el 100 % del plàstic i el cartró que es generen en el procés logístic i **eliminem les bosses de plàstic de nansa** a les nostres botigues.

2020

●
Inici de l'acord estratègic amb l'app **Too Good To Go** per evitar el malbaratament alimentari.

2021

●
Certifica la carn amb el segell Welfair TM de **benestar animal**.
- Compleix amb el Pla NAOS de **reducció de sal, sucre i greixos**.
- **Càlcul de les emissions** de CO2-eq i GEH.
- Implementa el tiquet de compra digital per **reduir el consum de paper**.
- Noves tapes de les cremes de verdures amb un **30 % menys de plàstic**.

2022

●
Primera botiga de Catalunya on oferim llet en **envàs de vidre retornable**.
- Implantem l'envasament sostenible **Halopack** per a plats preparats i peix.

2023

●
Rebem el guardó a la **Millor Iniciativa de Prevenció del Malbaratament Alimentari** del Premi Paco Muñoz (Mercabarna) pel nostre pla de gestió del malbaratament d'aliments.

2024

●
Forbes ens reconeix com una de les **millors empreses** on treballar d'Espanya.
- Ens aliem amb **SANED** per portar aliments frescos i saludables als menjadors escolars i promoure hàbits saludables.
- **Augmentem un 191 %** la nostra producció d'**energia fotovoltaica** per a autoconsum.

2025

●
Inaugurem **El Viver**, la nostra escola de formació interna.
- Hem consolidat el model operatiu **Batec Ametllerenc** per transformar la nostra cultura corporativa.
- Som el primer *retailer* espanyol que obté el **Certificat del Sistema de Gestió de Residu Zero i el Certificat del Sistema de Gestió del Malbaratament Alimentari Zero d'AENOR** pel nostre Pla de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari (un any abans del que marca la llei).
-

El **92 % de l'electricitat de les nostres instal·lacions és d'origen renovable**, gràcies a l'impuls de l'ampliació de la capacitat fotovoltaica per a autoconsum.
- El **98 %** del volum de compres que fem són de **productes i serveis d'origen nacional**.
- El nostre **Agroparc** és distingit com a projecte d'inversió empresarial d'alt impacte per l'Agència per a la Competitivitat de l'Empresa de Catalunya (ACCIÓ).

La nostra gent



La dimensió social del model Ametller

Vivim un moment decisiu. Els reptes globals a què ens enfrontem, des de la cura del medi ambient fins al benestar integral de la societat, ens exigeixen transformar la nostra manera de produir, consumir i relacionar-nos.

Entenem que, per transformar l'alimentació i crear un futur pròsper, necessitem avançar en tres grans àmbits: garantir la salut a través d'una alimentació saludable i sostenible, teixir aliances de confiança per construir comunitats i cadenes de valor resilients i, per damunt de tot, cultivar el talent dels qui fan possible aquest propòsit cada dia, construint una cultura corporativa en què les persones creixin en igualtat i diversitat.

Abordem aquests desafiaments posant les persones al centre de totes les nostres decisions. Treballadors, clients i comunitat formen part activa de la nostra transformació, la qual cosa contribueix a impulsar una cultura orientada a reforçar el benestar social i a afavorir el desenvolupament sostenible del territori.

Alimentació saludable i sostenible

Creiem en una alimentació saludable i sostenible que millora la vida de les persones i la salut del planeta.

La nostra ambició és liderar el camí cap a una alimentació saludable, plaent i regenerativa que, al mateix temps, tingui el màxim rigor nutricional.

Garantir l'accés a una nutrició de qualitat, promoure hàbits més saludables i avançar cap a un model alimentari més sostenible són alguns dels grans reptes del nostre temps.

Per això, a Ametller Origen impulsem un ecosistema alimentari transformador que connecta agricultura, innovació, ciència i educació nutricional, actuant sobre tota la cadena alimentària: des del cultiu fins a la decisió de compra. El nostre objectiu és facilitar alternatives més saludables i sostenibles a través d'un model que integra producte, coneixement i acompanyament al consumidor en el seu dia a dia.

LA NOSTRA FITA PER AL 2030

Oferir una alimentació equilibrada i accessible per a 5 milions de persones.

EL NOSTRE AVENÇ
Nombre de clients

FITA
2030
5.000.000
de clients

2024
1.278.053
clients

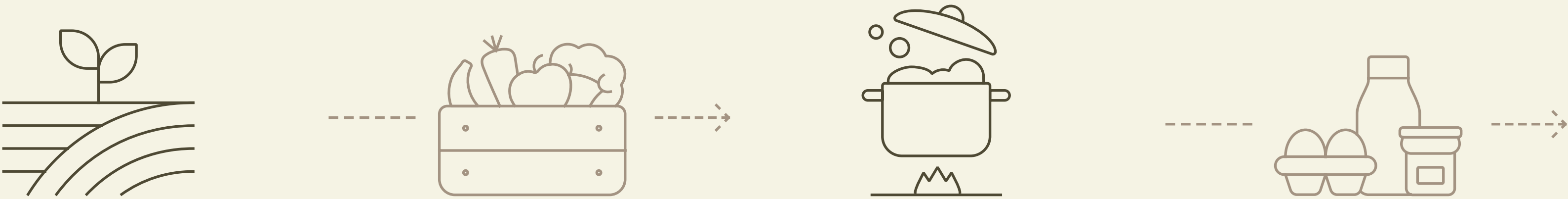
2025
1.415.535
clients



Un model integrat des de l'origen fins a la taula

El nostre sistema es fonamenta en la integració vertical de tota la cadena de valor i en una aposta estratègica pel producte fresc i de temporada, prioritzant aliments mínimament processats i d'alta qualitat.

A més, hem desenvolupat un sistema propi de criteris nutricionals que guia tots els nostres productes de marca pròpia. Aquest marc estableix estàndards exigents sobre ingredients, processos i perfils nutricionals, i dona prioritat a elaboracions naturals i equilibrades, mínimament processades i lliures d'additius innecessaris.



Els camps

Comtem amb més de 1.800 hectàrees

Als nostres camps optem per produir menys quantitat a favor de la qualitat, perquè busquem el millor sabor i nutrients. Disposem d'un equip d'R+D+I que treballa dia a dia per aconseguir de manera natural fruites i verdures més gustoses, recuperant varietats que fa temps que no es troben i aplicant les últimes tecnologies per garantir un futur més sostenible per a la pagesia.

L'obrador

Més de 148 productes elaborats a Olèrdola

Sabem que el ritme de vida actual fa difícil trobar moments per preparar un menjar cuinat com tu ho faries a casa. Per això, a Ametller Origen ens oferim a cuinar per a tu, seguint les receptes i la cura que hi posaria la teva àvia de la mà de la Carme Vives, la nostra alquimista. L'Obrador d'Olèrdola és molt més que la nostra cuina, és un laboratori de projectes alimentaris naturals.

Les botigues

Més de 140 repartides per tot Catalunya i Andorra

Si entres a qualsevol d'elles, podràs comprovar que l'essència de la primera parada al mercat de Vilafranca es manté intacta. Des de l'inici, hem volgut sentir-nos a prop dels nostres clients, ja que això ens permet conèixer-los i millorar dia a dia.

Actuem per avançar

El nostre avenç cap a una alimentació saludable i sostenible es basa en diversos eixos d'actuació complementaris que actuen d'una manera integrada: més bona informació per al consumidor, innovació científica i tecnològica, desenvolupament de producte amb criteris nutricionals exigents i un model de producció i traçabilitat que reforça la qualitat i la confiança.

Transparència per decidir millor

Impulsem un model d'informació alimentària que va més enllà de l'etiquetatge convencional. L'objectiu és oferir als nostres clients eines senzilles i comprensibles perquè valorin tant la qualitat nutricional com l'impacte ambiental dels productes, facilitant decisions de compra més informades.



Nutri-Score

Incorporem aquest sistema d'etiquetatge que identifica la qualitat nutricional dels aliments processats i envasats amb un codi visual de lletres i colors.

Life Eco Food Choice

Participem en aquest projecte europeu per desenvolupar un sistema d'etiquetatge que faci visible l'impacte ambiental dels aliments basat en l'anàlisi del cicle de vida dels productes. Ametller Origen és l'únic *retailer* europeu que provarà aquest etiquetatge. El 2026 es farà una prova pilot amb consumidors, els resultats de la qual podran servir de base per a una futura proposta d'etiquetatge harmonitzat d'àmbit europeu.

Ciència i col·laboració per avançar en salut alimentària

Promovem la innovació en alimentació per mitjà del desenvolupament de noves varietats, ingredients i aliments amb beneficis nutricionals, reforçant la connexió entre recerca, agricultura i salut.

Combinem la nostra experiència acumulada al llarg de gairebé 200 anys amb la innovació tecnològica i les aliances amb la comunitat científica i sanitària que faciliten la transferència de coneixement en l'àmbit alimentari. En aquesta línia, liderem projectes com **RDSALUT** (2025-2027), juntament amb l'Hospital Clínic de Barcelona i altres socis, per desenvolupar eines digitals basades en intel·ligència artificial que orientin el consumidor cap a combinacions de productes més equilibrades, tenint en compte tant el seu valor nutricional com el seu impacte ambiental.



Obrador central: innovació alimentària i saludable

Ubicat a Olèrdola (Barcelona), el nostre obrador central representa el nucli productiu i d'innovació de l'ecosistema Ametller Origen. Allí combinem una llarga tradició familiar amb capacitats pròpies d'R+D+I per desenvolupar productes saludables elaborats sota principis clars: exclusió de greixos *trans*, greixos hidrogenats o oli de palma, a més d'elaboracions naturals i mínimament processades, entre altres accions.



Àrea pròpia d'innovació alimentària.

5.500 m²

d'instal·lacions.

+20 milions d'unitats

produïdes anualment.

+20 k€

d'augment de les donacions de producte al tercer sector respecte de 2024.



Compliment de NAOS i conscienciació nutricional

A Ametller Origen considerem que alimentar-se és molt més que un acte de consum: és el pilar de la salut i el benestar. Per això, el **100 %** dels nostres productes de marca pròpia compleixen estrictament el que estableix el **Pla NAOS** (Pla de Nutrició, Activitat Física i Prevenció de l'Obesitat) del Ministeri de Sanitat pel que fa a nivells de sal, sucre i greixos. Internament, hem eliminat completament l'ús d'oli de palma, azocolorants i potenciadors de gust, d'acord amb els nostres propis criteris. D'altra banda, traslladem aquests principis a les llars de la nostra comunitat, promovent-ne l'educació nutricional i facilitant l'accés a una dieta equilibrada i conscient.

+11.000 persones

reben el nostre **menú setmanal saludable** (opcions omnívora, vegetariana i vegana), dissenyat pel nostre equip de nutricionistes i avalat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT).

9 productes

més de marca pròpia que se sumen a les 327 referències que ja teníem el 2024 i que segueixen els criteris del Pla NAOS: -18 % de sal, -14 % de sucre i -3 % de greixos.

Benestar animal certificat

Reforcem el nostre compromís amb models de producció responsables mitjançant la integració de criteris de benestar animal a tota la cadena agroalimentària. Els nostres productes carnis i lactis de marca pròpia provenen de proveïdors certificats amb el segell **Welfair™**, que garanteix estàndards europeus avançats en alimentació, allotjament, salut i comportament animal.



Traçabilitat i seguretat alimentària

La integració del nostre model permet assegurar un grau elevat de control i traçabilitat des de l'origen fins al consumidor final, de manera que es reforça la seguretat alimentària i la confiança en els nostres productes.



El Club Ametller Origen, un propòsit compartit

El Club Ametller Origen és la nostra manera d'agrair i premiar la confiança diària de les persones que ens trien. Més enllà de ser un programa de punts bescanviabls, el concebem com un espai per compartir el nostre propòsit. Per això, oferim als nostres socis una experiència totalment a mida, amb promocions i descomptes mensuals. A més, donem accés a activitats exclusives que van des de visites als nostres camps i tallers de cuina per a tota la família, fins a tastats de productes nous i xerrades sobre nutrició i esport.

+1,4 milions de socis

Tanquem el 2025 amb 1.415.535 clients fidelitzats, un 11 % més que l'any anterior.

+400.000 seguidors

entre totes les nostres xarxes socials (Facebook, Instagram, LinkedIn i Tik Tok).

83 % dels nostres clients

s'identifiquen amb la marca i els valors que representem.

100 % de les reclamacions

es van respondre el 2025, en un 98 % dels casos en el temps de resposta estimat.



Ametller Salut — Escola del Bon Menjar

Pedagogia, formació i acompanyament: l'alimentació com a aprenentatge social

Mitjançant l'Escola del Bon Menjar d'Ametller Salut, impulsem una plataforma integrada d'educació, assessorament i acompanyament nutricional que facilita l'adopció d'hàbits alimentaris saludables en el dia a dia.

En aquest programa incloem iniciatives educatives, eines digitals i serveis especialitzats:

- Tallers i activitats impulsats per la **Fundació Ametller Origen**
- Plataforma digital **menjasaenfamilia.org**
- Assessorament nutricional a tots els canals
- Servei de dietistes (BeNutri + DRG4FOOD)
- Consells digitals per a una cistella de la compra saludable i sostenible

A l'Escola del Bon Menjar oferim productes, coneixement i eines pràctiques per apropar a la gent els beneficis d'una alimentació saludable d'una manera accessible i quotidiana, i així ampliem l'impacte del nostre model més enllà del producte.

884.630 menús

servits als menjadors escolars d'escoles i centres educatius el 2025 gràcies a la nostra aliança amb l'empresa de gestió de menjadors escolars **SANED**.



Fundació Ametller Origen

Per mitjà de la Fundació Ametller Origen, creada l'any 2013, promovem hàbits de vida saludables que amplien l'impacte social del nostre model més enllà de les nostres botigues.

La Fundació impulsa programes centrats en l'educació nutricional infantil i en la promoció d'hàbits saludables en entorns escolars i esportius, que ofereixen als infants i les famílies eines pràctiques per incorporar una alimentació més equilibrada i conscient.

Les principals iniciatives de la nostra Fundació són el programa d'educació nutricional **Menja sa en família** (menjasaenfamilia.org), adreçat a les escoles catalanes de primària; els tallers d'alimentació saludable impartits per nutricionistes, i la col·laboració en esdeveniments esportius, on s'ofereix avituallament gratuït.

3.120 alumnes

de **64 escoles** de Catalunya han participat en «Menja sa en família» el 2025.

66 tallers

d'alimentació saludable impartits a **1.844 alumnes** el 2025 a l'espai Mercat d'Autors Ametller Origen.

205 esdeveniments

esportius

amb **143.648 persones** participants el 2025, un 56,49 % més que el 2024.

Ametller Fresc

El supermercat com a plataforma d'accés a una alimentació fresca i equilibrada

El nostre model de botiga potencia l'accés dels clients a productes frescos (fruites i verdures), de manera que el punt de venda es transforma en una eina activa de promoció de l'alimentació equilibrada que facilita decisions saludables per al consumidor.

Als nostres establiments oferim assortiment fresc, criteris nutricionals i consells al consumidor per convertir l'experiència de compra en un acompanyament cap a tries més equilibrades.

12,55%

de la quota de mercat en fruites i verdures a Catalunya.

39,83%

de les nostres vendes corresponen a fruites i verdures.



Hem estat reconeguts per l'OCU com el **millor supermercat** especialitzat en frescos d'Espanya (2025).

Comunitats i cadena de valor resilient

Creiem que un sistema alimentari just i amb futur només és possible si productors, proveïdors i comunitats avancem plegats.

La nostra ambició és reforçar el teixit social i construir cadenes de valor basades en la confiança i el compromís mutu.

Aquesta convicció orienta la nostra manera de créixer, de relacionar-nos i de generar valor: entenem que la fortalesa d'una empresa està profundament vinculada a la fortalesa de l'entorn on opera. Per això, a Ametller Origen treballem per consolidar relacions a llarg termini amb els nostres grups d'interès, impulsar el desenvolupament local, acompanyar la nostra cadena de subministrament en la seva millora contínua i contribuir a una xarxa més sòlida, inclusiva i preparada per al futur.

LA NOSTRA FITA PER AL 2030

50 % dels nostres proveïdors estratègics certificats per EcoVadis

-

100 % de les nostres botigues amb acció social

EL NOSTRE AVENÇ

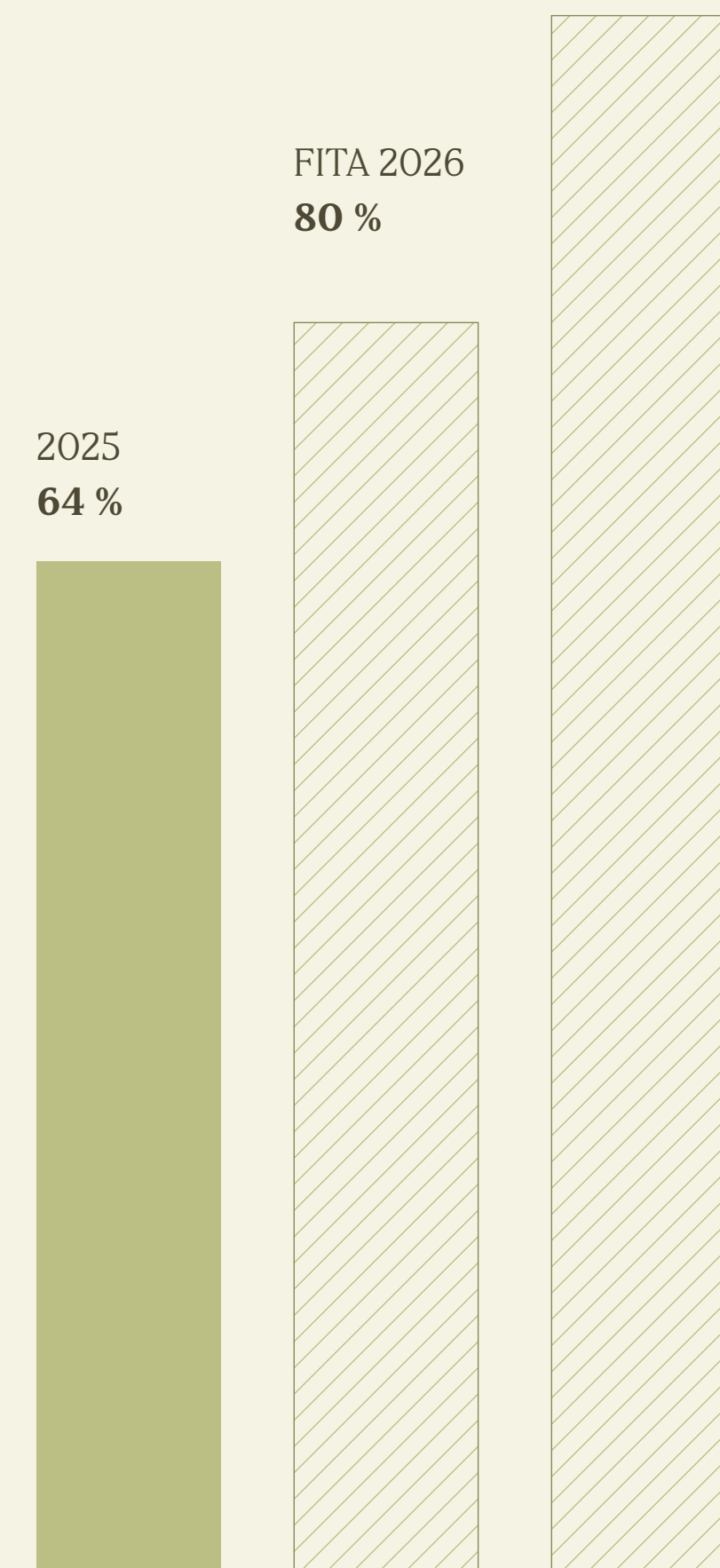
Botigues amb acció social

FITA 2030

100 %

FITA 2026
80 %

2025
64 %



Desenvolupament territorial i enfortiment de comunitats locals

Impulsem iniciatives que donen suport a la producció local, incloent-hi projectes de formació i ocupació i accions vinculades a l'alimentació saludable. L'objectiu és que la nostra presència contribueixi positivament al desenvolupament econòmic i social dels territoris on operem.



Cadena de subministrament responsable i preparada per al futur

Treballem activament amb la nostra xarxa de proveïdors per avançar cap a una cadena de valor més sostenible, propera i resilient. Aquest compromís es tradueix en programes d'acompanyament, espais d'intercanvi i criteris d'homologació que reforcen la qualitat, la traçabilitat i la millora contínua.

Disposem d'un **sistema d'homologació de proveïdors** basat en qüestionari. El 2025 vam fer **38 auditories** a nous proveïdors.

En el cas d'empreses proveïdores de producte fresc, exigim certificacions reconegudes per la **Global Food Safety Initiative** (GFSI), com ara Global GAP, BRCGS, IFS, Freshcare o FSSC 22000.

98%
del volum de les nostres compres procedeix de **proveïdors nacionals**.

95%
dels nostres proveïdors són d'origen nacional.

Aliances amb entitats del territori

La construcció d'un sistema alimentari més just exigeix col·laboració. Per això, participem en iniciatives institucionals com ara el **Pla estratègic d'alimentació a Catalunya 2021-2026**, juntament amb la Generalitat de Catalunya, o en els actes centrals de la campanya **Aprofitem els aliments**, incloent-hi el Gran Dinar d'Aprofitament a Vic.

A més, treballem amb una xarxa àmplia d'entitats socials i organitzacions del territori amb què impulsem projectes d'aprofitament alimentari, accés digne a l'alimentació, salut i suport comunitari.

Gran Recapte

Ametller Origen va participar en el Gran Recapte 2025, organitzat pel Banc dels Aliments. A través de les botigues es van recollir 62.073 kg d'aliments: 54.641 kg a la província de Barcelona, 5.350 kg a Girona, 571 kg a Lleida i 1.511 kg a Tarragona.

A més, els clients van poder fer donacions econòmiques a la caixa, les quals van arribar a un total de 41.841 €.

Frescapte

Frescapte és una iniciativa solidària impulsada per Ametller Origen i la Creu Roja a Catalunya per facilitar l'accés a productes frescos a famílies en situació de vulnerabilitat, les quals solen tenir dificultats més grans per incorporar aquest tipus d'aliments a la seva dieta.

En les diverses edicions de la iniciativa, més de 1.000 famílies usuàries de la Creu Roja han rebut targetes de 50, 75 i 100 euros per adquirir fruites, verdures i hortalisses als establiments d'Ametller Origen. Des que es va posar en marxa l'any 2021, Frescapte ha recaptat més de 250.000 €, que s'han transformat en més de 200.000 kg de fruites i verdures.

El 2025, Frescapte va rebre el Premi Foodservice a la categoria d'Impacte i Col·laboració Sectorial, un reconeixement a la seva contribució a la inclusió social i a la promoció d'una alimentació saludable a través de la col·laboració entre Ametller Origen i la Creu Roja.



Ametller Aprofitament

Contra el malbaratament d'aliments

A Ametller Origen entenem la sostenibilitat com una responsabilitat compartida i un compromís a llarg termini des de la nostra activitat. Per això, també actuem per prevenir i reduir el malbaratament alimentari al llarg de la cadena de valor alimentària en diferents fronts:

- Aprofitem cultius de baix valor comercial en fresc per elaborar cremes i plats preparats al nostre obrador central.
- Planifiquem diàriament la producció i el proveïment d'acord amb la demanda real de les botigues per minimitzar excedents i evitar el malbaratament.
- Garantim el control de la cadena de fred i una logística pròpia eficient per preservar la qualitat i allargar la vida útil dels aliments.
- Apliquem diàriament descomptes en productes que caducaran aviat per evitar que es desaprofitin.
- Donem diàriament, des de plataformes i botigues, aliments aptes per al consum a entitats socials de l'entorn i contribuïm a generar un impacte social positiu.
- Salvem *packs* de menjar que caducarà aviat amb l'app Too Good To Go.
- Apostem per l'economia circular, posant en valor subproductes i transformant residus en recursos com ara pinso per a animals o compost.
- Impulsem campanyes de conscienciació per fomentar hàbits de consum responsable i prevenir el malbaratament a les llars.

Donar en lloc de malbaratar

Desenvolupem diverses iniciatives per actuar contra aquest problema, des de la producció agrícola fins a l'elaboració de productes a l'Obrador, passant per l'activitat logística i de distribució.

D'aquesta manera, diàriament donem aliments aptes per al consum a una xarxa creixent d'entitats amb què col·laborem al llarg de tota la nostra operativa:

Als nostres camps propis



A la nostra planta d'elaboració



Als nostres centres de distribució i botigues



Els nostres clients també formen part de la solució

A més, totes les nostres botigues apliquen protocols de descompte per a productes propers a la data de consum preferent, de manera que també impliquem els nostres clients en la prevenció del malbaratament. D'aquesta manera, gràcies a la iniciativa **0 % malbaratament alimentari**, el 2025 hem venut més de 641 tones de productes amb un 25 % de descompte per un valor superior als 7,23 milions d'euros i una reducció estimada de 1.701,28 t de CO₂-eq.

A través de la nostra col·laboració amb **Too Good To Go** oferim diàriament als nostres clients *packs* de productes que caducaran aviat a preus assequibles; així donem una segona oportunitat a aliments en perfecte estat.

Campanyes de sensibilització

Tant a les nostres botigues com col·laborant en diversos projectes, ajudem a conscienciar els nostres consumidors sobre la importància de tenir cura dels aliments i aprofitar-los amb diferents col·laboracions en campanyes de sensibilització impulsades per la Generalitat de Catalunya com ara **Aprofitem els aliments**, **Gastrorecup** amb Ada Parellada (promoguda per aquesta reconeguda xef catalana) i el **Gran dinar d'aprofitament**.

Som el primer grup català de distribució que obté el Certificat del Sistema de Gestió de Residu Zero i el Certificat del Sistema de Gestió del Malbaratament Alimentari Zero d'AENOR.

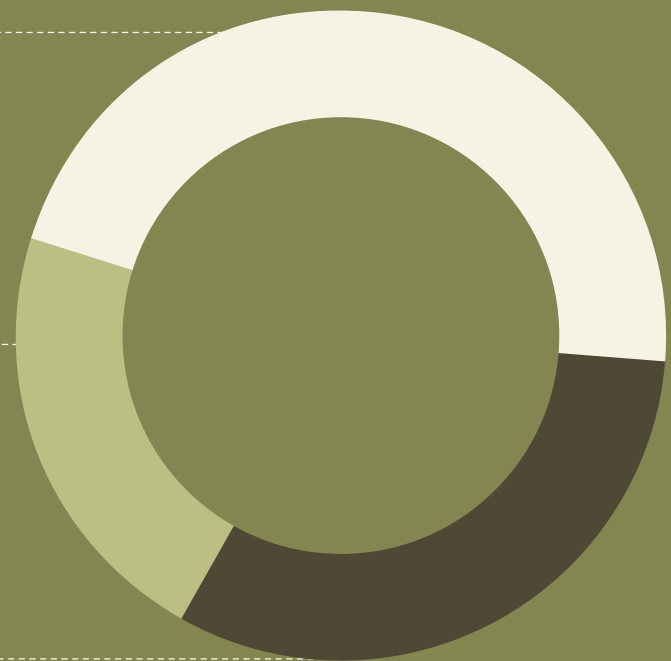
1.375 t

d'aliments recuperades el 2025

641 t
adquirides pels nostres clients a preus reduïts

298 t
donades a entitats socials

436 t
gestionades a través de Too Good To Go



L'alimentació saludable no és un privilegi, sinó un dret.

Ametller Solidari

Integrem l'impacte positiu en tota la nostra cadena de valor

A Ametller Origen creiem que la solidaritat és una extensió natural del nostre propòsit. No la concebem com una acció puntual, sinó com una forma d'integrar l'impacte positiu en la nostra activitat comercial, el nostre coneixement nutricional i la nostra relació amb el territori.

Aquest compromís es tradueix en un suport estable i continuat a entitats del tercer sector, combinant aportació econòmica, donació de producte fresc i col·laboració amb iniciatives que permeten fer arribar recursos d'una manera digna, directa i traçable als qui més ho necessiten.

Les nostres botigues funcionen també com un canal de transformació, apropant els nostres clients a productes elaborats per entitats socials del territori i convertint cada acte de compra en una decisió amb impacte positiu. D'aquesta manera contribuïm a incorporar l'economia social dins el circuit comercial habitual, la qual cosa facilita la sostenibilitat econòmica de projectes amb vocació inclusiva i generadora d'oportunitats.

1.905.728 €

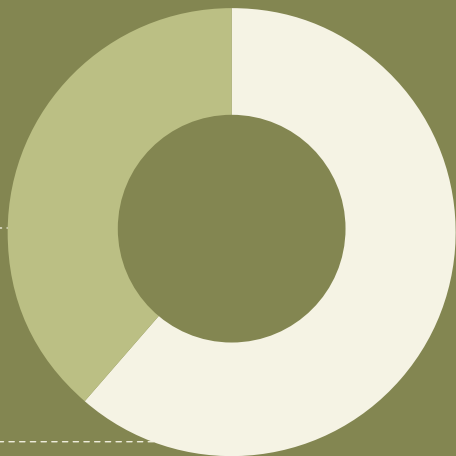
la nostra contribució el 2025 a entitats socials per dues grans vies:

721.787 €

mitjançant la venda a les nostres botigues de productes elaborats per entitats del tercer sector.

1.142.100 €

mitjançant la donació de producte propi.



Durant l'exercici 2025, el nostre beneficiari principal ha estat l'**Hospital Sant Joan de Déu** de Barcelona, amb 141.830 € mobilitzats per mitjà de diverses iniciatives solidàries. Entre elles destaca el **4t Sopar Solidari de Nadal**, que va reunir més de 900 assistents i va permetre recaptar 80.500 € destinats íntegrament al projecte Pediatric Cancer Center Barcelona.

Així mateix, participem en campanyes de suport a la recerca del càncer de mama en col·laboració amb l'**Associació Espanyola Contra el Càncer**, reforçant el nostre compromís amb la salut i la recerca científica.



Talent Ametller



Creiem que les persones són el nostre centre i el motor de la companyia i que el talent creix en entorns diversos, equitatius i estimulants.

La nostra ambició és impulsar una cultura inclusiva que promogui el creixement i el compromís amb el nostre propòsit.

LA NOSTRA FITA PER AL 2030

Obtenir la certificació Great Place to Work

L'equip humà d'Ametller Origen és el nostre actiu més estratègic: són els autèntics ambaixadors de la nostra filosofia i els que fan possible, cada dia, que el nostre propòsit cobri vida en la relació amb clients, proveïdors i territori. Per això, treballem per oferir un entorn on el talent pugui créixer amb igualtat d'oportunitats, benestar, formació continuada i condicions laborals competitives.

Aquest compromís es tradueix en una aposta per l'ocupació estable, la seguretat i salut laboral, el desenvolupament professional i una cultura que situa les nostres persones al centre de la transformació.

Estem orgullosos de ser l'empresa catalana de distribució alimentària amb les millors condicions retributives i laborals del mercat i amb un índex de benestar dels nostres empleats del 69,48 % (eNPS: 20,58).

Una plantilla diversa, estable i en creixement

4.692 persones

conformen la nostra plantilla (al tancament de l'exercici 2025).

52 %

dones i
48 % homes.

50 %

té entre 30 i 50
anys.

84 %

té contracte
indefinit.

El batec que impulsa la nostra transformació cultural i operativa

Batec Ametllerenc és el marc compartit que actua com el pols vital intern d'Ametller Origen: connecta la nostra aspiració estratègica amb el dia a dia dels nostres equips. A través dels set valors del nostre Batec –amor pel que fem, responsabilitat, vitalitat, inconformisme, integritat, llibertat i treball en equip– impulsem una cultura comuna i un lideratge compartit.



Inclusió i diversitat

Treballem per erradicar qualsevol bretxa o discriminació i construir un entorn basat en la igualtat de tracte i d'oportunitats. Per mitjà d'iniciatives diferents, promovem la diversitat, l'equitat interna i la inclusió plena de persones amb diversitat funcional, assegurant que cada professional pugui incorporar-se, desenvolupar-se i créixer en igualtat de condicions.

Inclusió i accés a oportunitats

Promovem activament la igualtat d'oportunitats per a persones amb diversitat funcional i cultural, així com per a les persones que es troben en situació de vulnerabilitat o risc d'exclusió. Aquest compromís es concreta tant en l'adaptació d'instal·lacions i entorns de treball com en la col·laboració amb empreses i entitats que generen ocupació inclusiva.

78 persones amb discapacitat

empleades el 2025, un 10 % més que l'any anterior, dada que reflecteix la nostra política d'integració activa.

Benestar integral

Tenir cura del nostre equip implica protegir el seu benestar físic, emocional i professional de manera integral. L'any 2025 vam reforçar aquesta aposta amb la creació de l'**Àrea de Salut i Benestar** i la incorporació de perfils mèdics especialitzats per oferir atenció personalitzada, acompanyament en tràmits mèdics i adaptació de llocs de treball.

Aquesta nova àrea impulsa mesures com ara:

- Acompanyament emocional 24/7
- Assessorament nutricional personalitzat
- Assistència mèdica privada, cobertura dental i fisioteràpia
- Promoció d'hàbits saludables
- Mesures de conciliació i flexibilitat
- I altres beneficis socials orientats al benestar quotidià



Una de les novetats més importants derivades de la creació d'aquesta àrea és la figura dels **Líders de Benestar**, que, repartits en tres zones, ofereixen una atenció personalitzada i coneixedora de la realitat quotidiana de la nostra plantilla.

Escoltar per millorar

Escoltar de manera constant els nostres equips resulta imprescindible per comprendre millor la seva realitat i continuar millorant. L'avaluació periòdica del clima laboral ens permet identificar punts forts, reptes i oportunitats d'avenç.

84,32 %
de participació en l'enquesta interna de benestar.

69,48 %
el nostre índex de benestar.

Incorporació i formació contínua

Concebem la formació com una palanca clau de desenvolupament professional i transformació cultural. Volem que cadascuna de les nostres persones pugui créixer dins de l'organització i, alhora, contribuir activament a un model més sostenible i responsable.

48.067
hores de formació impartides el 2025,
un 68,8 % més que l'any anterior, sobretot
per l'increment de personal de botigues.

	2023	2024	2025
Retail	29.812	27.531	46.755
Agrària	1.048	590	870
Planta d'elaboració	897	63	263
Serveis	568	291	179
Total	32.324	28.475	48.067

Tecnologia al servei de l'experiència de l'equip

Per tenir cura del talent en una organització en creixement constant, necessitem les millors eines. Amb l'objectiu de potenciar la nostra gestió humana i avançar en la nostra transformació digital, hem implantat l'ecosistema **Workday Human Capital Management**, una plataforma que permet gestionar de manera integrada el cicle de vida de les nostres persones empleades amb el suport d'eines basades en dades i intel·ligència artificial.





Cultivem el talent i posem en valor els oficis del sector

Tenir cura del talent també significa revalorar els oficis que sostenen el nostre model de negoci. Per això, hem impulsat El Viver, el nostre ecosistema corporatiu d'aprenentatge i desenvolupament professional. S'ha concebut com una escola interna per atraure noves incorporacions, formar especialistes, acompanyar el creixement dels equips i reforçar la promoció interna.

El Viver estructura la formació en diversos itineraris (Venedors, Fruiters, Estrelles i Líders) i s'adreça tant a les persones que s'incorporen per primera vegada al nostre sector com a perfils amb potencial d'especialització i lideratge. Té com a objectiu reforçar coneixements tècnics, cultura de servei, sostenibilitat, qualitat alimentària i gestió de botiga, tot assegurant una experiència formativa connectada amb la realitat del nostre negoci.

Aquesta iniciativa respon a un repte estructural del sector: la manca de professionals especialitzats en oficis

alimentaris. Per fer-hi front, hem apostat per un model de formació continuada que capacita, fa atractiu i ofereix un recorregut professional a funcions clau, com la venda especialitzada de fruita, verdura i carnisseria.

Hem posat en marxa El Viver el 2025 amb el doble objectiu d'incorporar més de **1.300 nous col·laboradors** en dotze mesos i impulsar el talent dels **més de 3.500 professionals** que treballen a les nostres botigues. Aquest model formatiu es basa en una experiència omnicanal i una escola a Barcelona equipada amb sales de formació, una recreació de botiga i una sala de *streaming* per connectar amb altres establiments.

Més enllà de la capacitació, aquesta iniciativa contribueix a revalorar els oficis del sector alimentari, millora l'experiència del client i enforteix una cultura compartida basada en la confiança, la qualitat alimentària i la sostenibilitat.



Hem rebut el **Premi del Retail Espanyol 2025** per la iniciativa formativa El Viver.

Formació digital, presencial i pràctica a la nostra botiga-escola.

1,3 M€
d'inversió anual.

+5.000
persones capacitades a l'any.

77 %
de les nostres vacants internes cobertes amb talent propi.

Una terra

Regenerar la terra per transformar l'alimentació

La manera com produïm aliments està entrant en una nova etapa. El canvi climàtic, la pressió sobre l'aigua i els recursos naturals, la pèrdua de biodiversitat i la urgència d'avançar cap a models més circulars estan redefinint el futur del sistema alimentari.

Davant d'aquest escenari, tenir cura de la terra es converteix en una decisió estratègica. Per Ametller Origen, la terra és molt més que l'origen de la nostra activitat: és la base sobre la qual s'ha de construir un model agroalimentari més resilient, regeneratiu i preparat per al futur.

Després de vuit generacions vinculades al camp, sabem que transformar l'alimentació exigeix actuar des de l'arrel: descarbonitzar la cadena de valor, cultivar respectant l'equilibri dels ecosistemes i avançar cap a un ús més circular i eficient dels recursos. El futur del sistema alimentari depèn de com produïm, com aprofitem el que la terra ens ofereix i com protegim la seva capacitat de continuar sostenint-nos.

Perquè el canvi del sistema alimentari comença per la manera com cultivem, produïm i tenim cura de la terra.

Acció climàtica



Creiem en un sistema agroalimentari baix en carboni que contribueixi a la regeneració dels ecosistemes.

Tenim l'ambició de descarbonitzar la nostra cadena de valor cap a zero emissions netes i impulsar la transició climàtica del sector.

La transició climàtica ja no és una opció, sinó una condició per a la viabilitat futura del sistema agroalimentari. Reduir la nostra petjada climàtica és una prioritat estratègica a Ametller Origen: una manera de reforçar la resiliència del nostre negoci, anticipar-nos als riscos del canvi climàtic i contribuir a un model de producció i distribució baix en carboni. Per això, abordem la descarbonització de manera integral, des de l'agricultura i la producció fins a la logística, el consum energètic i la relació amb els nostres proveïdors. Cada iniciativa compta i cada avenç s'ha de poder mesurar.

Aquest compromís s'articula a través de dos marcs principals: el **Pla de descarbonització 2024-2030 d'abastos 1 i 2**, desenvolupat en compliment del Reial Decret 214/2025, i l'adhesió al **Programa d'acords voluntaris de la Generalitat de Catalunya**, que reforça la nostra voluntat d'anticipar-nos, millorar de manera contínua i contribuir activament a la transició climàtica del sector.

LA NOSTRA FITA PER AL 2030

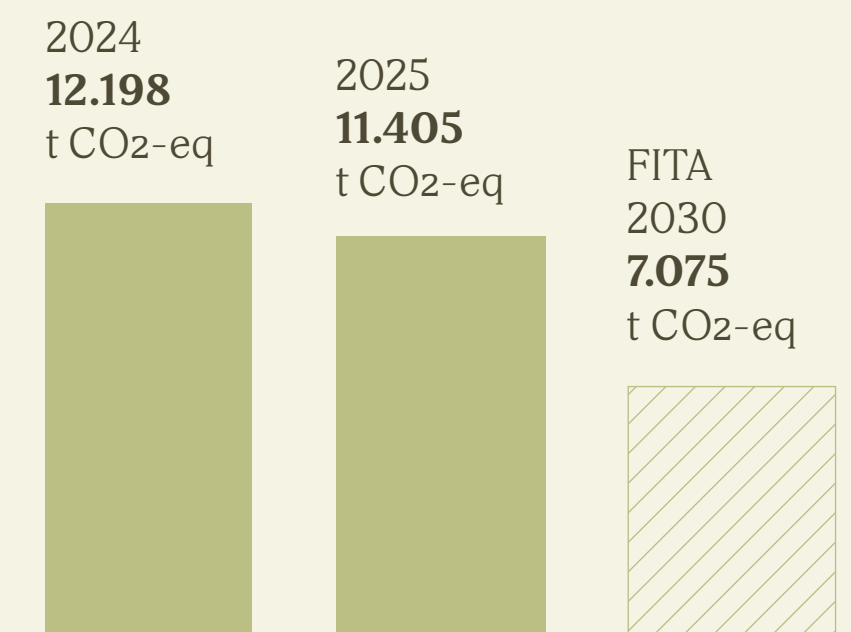
Reduir un 42 % les emissions d'abast 1 i 2*

-

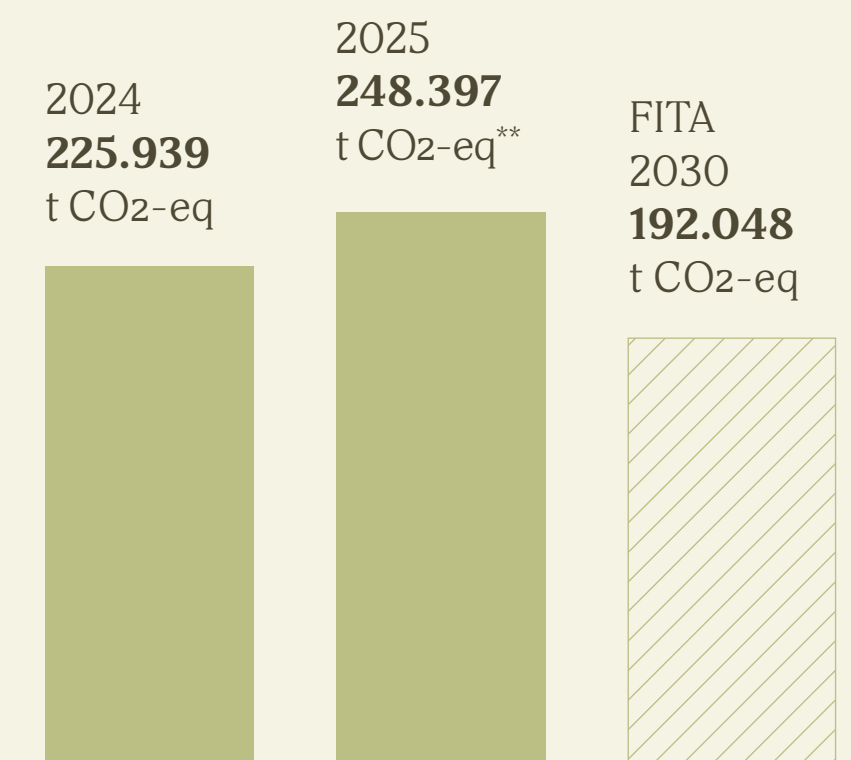
Reduir un 15 % les emissions d'abast 3 del negoci de *retail* el 2030*

EL NOSTRE AVENÇ

Abast 1 i 2



Abast 3



* Respecte de l'any base 2024.

** L'abast 3 ha augmentat el 2025 respecte del 2024 un 9,9 % a causa, sobretot, d'un augment de les compres i la impossibilitat de tenir dades concretes de proveïdors. Tot i això, la intensitat econòmica de les emissions d'abast 3 s'ha reduït en un 7,7 % en el mateix període.

Eixos claus per a la descarbonització

El nostre procés de descarbonització avança sobre diversos fronts que actuen de manera complementària: energia, logística, residus, cadena de subministrament i solucions de compensació. Aquest enfocament integral ens permet reduir emissions al llarg de tota la cadena de valor i traduir l'ambició climàtica en decisions concretes i mesurables.

Accelerem la transició cap a un consum elèctric 100 % renovable

Fa anys que apostem per les energies renovables i l'autoconsum per reduir la nostra petjada de carboni.

Aquest avenç se suma a una estratègia sostinguda des del 2018 basada en el subministrament d'electricitat d'origen 100 % renovable a la major part de les nostres instal·lacions. El nostre objectiu és assolir el **100 % del consum elèctric d'origen renovable el 2030**, combinant garanties d'origen amb l'ampliació progressiva d'instal·lacions fotovoltaïques en botigues, magatzems, planta d'elaboració i finques agrícoles.

Ens hem fixat com a objectius d'autoconsum cobrir almenys un **5 % del consum elèctric amb generació pròpia** i, en termes d'eficiència energètica, **reduir el 25 % del consum d'electricitat per al 2030**, en relació amb la facturació.

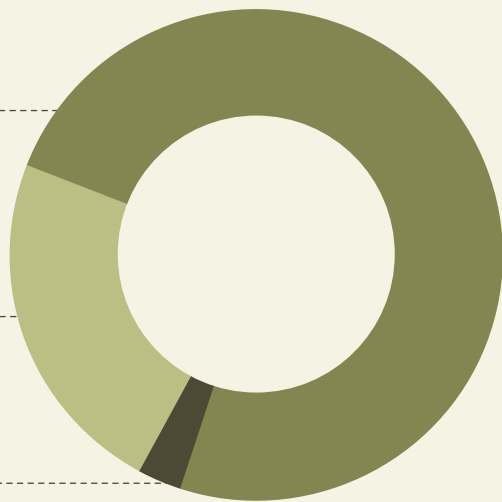
894 MWh

generats per les nostres instal·lacions fotovoltaïques d'autoconsum el 2025:

661 MWh
instal·lacions de *retail*

207 MWh
a la nostra planta d'elaboració

26 MWh
instal·lacions agrícoles



92 %

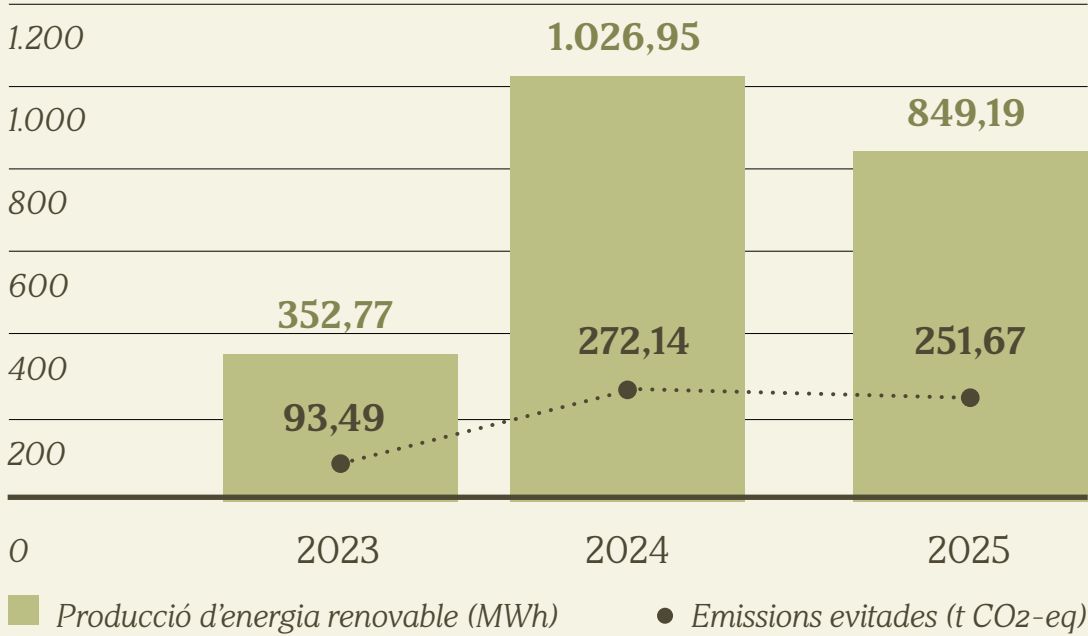
d'electricitat d'origen renovable a les nostres instal·lacions el 2025.

251,67 t

de CO₂-eq evitades* gràcies a l'autoconsum.

* Assumint un factor d'emissió del mix residual.

Producció d'energia renovable i emissions evitades





Reduïm la petjada del transport i de la mobilitat

La descarbonització del transport i de la mobilitat és un altre eix clau de la nostra estratègia climàtica. En l'àmbit de la logística i la distribució tenim el compromís de **reduir almenys el 20 % de les emissions en 5 anys**, objectiu que s'alinea amb **Lean & Green**. Per això, avancem en l'electrificació progressiva de la flota i en eines d'optimització de rutes que reduiran el quilometratge anual al voltant d'un 5 %.

En paral·lel, treballem en un pla de mobilitat per als nostres empleats que té com a meta reduir un **30 % el transport *in itinere*** per al 2030. Des del 2023 disposem d'una iniciativa de *carsharing* que permet als nostres col·laboradors compartir vehicle per desplaçar-se als centres de treball mitjançant una plataforma digital. A això cal sumar la posada en marxa d'un **pla de mobilitat específic per a cada seu**, que definirà accions adaptades a la realitat dels nostres centres.

Menys malbaratament, menys emissions

L'acció climàtica també passa per actuar sobre el malbaratament alimentari i els residus, i continuem avançant per **reduir un 30 % les emissions associades a aquests àmbits**. Per això, som el primer grup català de distribució que aconsegueix el **Certificat del Sistema de Gestió de Residu Zero i el Certificat del Sistema de Gestió del Malbaratament Alimentari Zero d'AENOR**, dos reconeixements que avalen la feina que hem fet per prevenir, gestionar i valoritzar els recursos.

3.652,72 t CO₂-eq
emissions evitades per iniciatives contra el malbaratament alimentari.

Reduïm emissions a la nostra cadena de subministrament

La nostra petjada de carboni no acaba a les nostres instal·lacions. Treballem amb els nostres proveïdors per reduir emissions al llarg de la nostra cadena de subministrament, en línia amb la iniciativa internacional **Science Based Targets initiative** (SBTi). En aquest marc, ens hem fixat com a objectius l'execució d'un programa de reducció d'emissions i agricultura regenerativa per als principals proveïdors, així com impulsar les vendes de productes baixos en emissions en transició cap a un escenari Net Zero.

A més, juntament amb el centre tecnològic universitari **TECNIO UVic-UCC**, estem desenvolupant una plataforma digital per mesurar la petjada de carboni de tota la nostra cadena de valor i definir plans de reducció més eficaços.

Compensar el que encara no podem eliminar

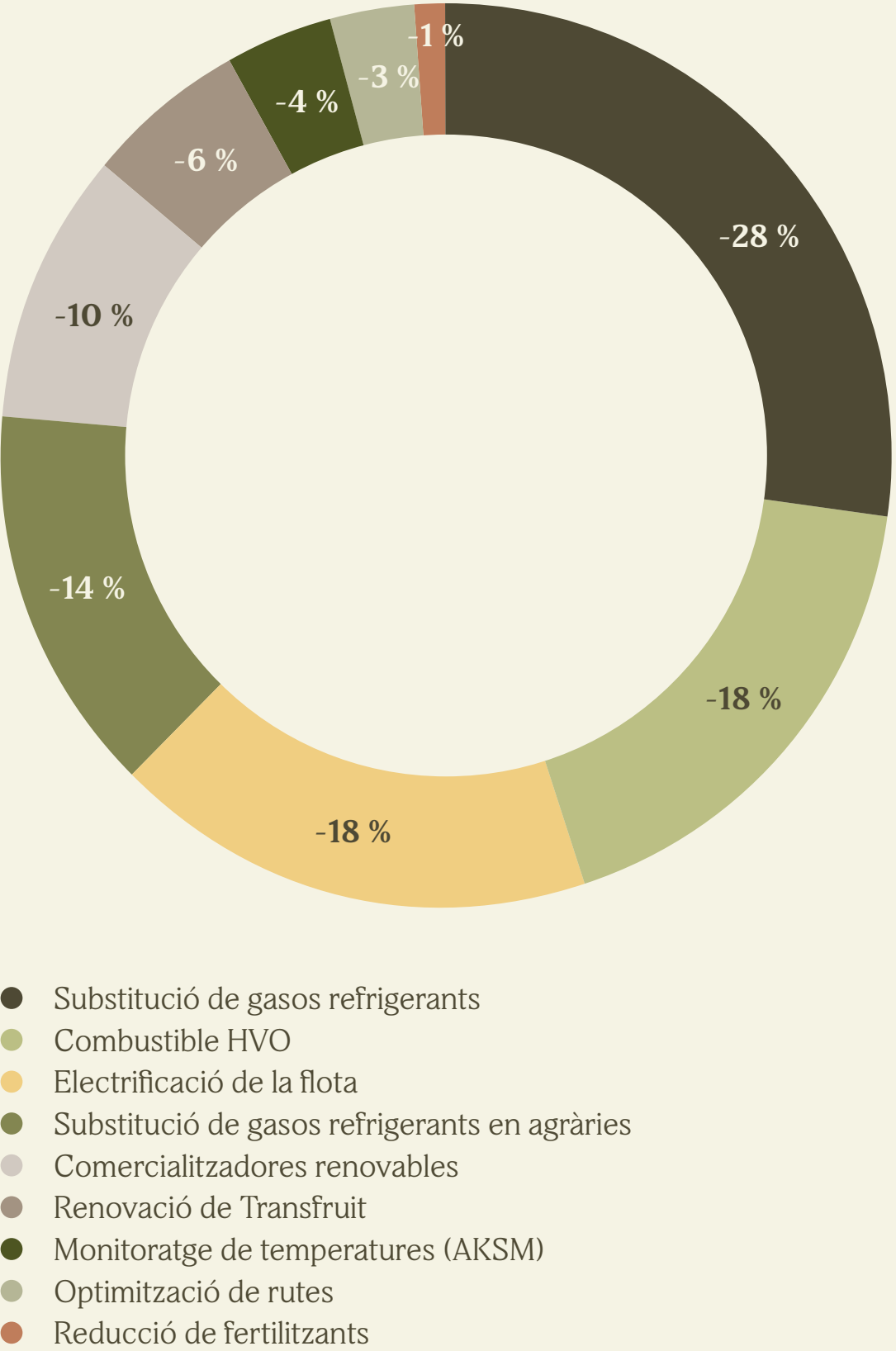
A mesura que continuem avançant en la reducció d'emissions, també compensarem aquelles que encara no podem evitar. Per fer-ho, **invertirem en projectes de carboni d'alta integritat per compensar voluntàriament les emissions residuals d'abast 1 i 2 que hem generat des del 2024**. A aquests projectes cal sumar les nostres inversions en projectes propis d'absorció de CO₂, mitjançant pràctiques de *carbon farming*, agricultura regenerativa i gestió agroforestal, amb l'objectiu de reforçar la contribució de les nostres finques a la descarbonització.

Les nostres mesures de descarbonització per al 2030

El nostre objectiu per a les emissions d'abast 1 i 2 el 2030 és de 5.446 t de CO2-eq (-42 % respecte del 2024). Amb l'aplicació de les mesures de descarbonització previstes –que detallem al quadre següent per a cadascuna de les fonts d'emissió–, les emissions es podrien situar en 5.321 t de CO2-eq, la qual cosa permetria superar lleugerament l'objectiu i assolir una reducció del 43,3 %.

Mesura	Abast	Fonts d'emissió	Progrés
Renovació de la flota de vehicles de Transfruit	1	Fonts mòbils (gasoil A)	Començada
Implantació d'un software d'optimització de rutes	1	Fonts mòbils (gasoil A)	Implantada/En progrés
Substitució de gasos refrigerants amb menys PEG (Casa Ametller)	1	Emissions fugitives (R-449A)	Implantada/En progrés
Comercialitzadores elèctriques renovables	2	Electricitat	Implantada/En progrés
Instal·lacions fotovoltaïques per a autoconsum	2	Electricitat	Implantada/En progrés
Monitoratge de temperatures (AKSM)	1+2	Emissions fugitives (R-449A) i electricitat	Implantada/En progrés
IA en instal·lacions de fred (Gradhoc)	2	Electricitat	En progrés
Reforma del clima a les botigues, eficiència energètica i innovació amb CO2 com a gas refrigerant	2	Electricitat	En progrés
Electrificació de la flota de vehicles	1	Fonts mòbils (combustibles)	Començada
Introducció de l'ús de combustible HVO a la flota de vehicles de Transfruit	1	Fonts mòbils (gasoil A)	Per començar
Substitució de gasos refrigerants amb menys PEG (Campoamor i Ametller Origen)	1	Emissions fugitives (R-407A, R-442A, R-410A)	Implantada/En progrés
Reducció de l'ús de fertilitzants	1	Fertilitzants	Implantada/En progrés
Aplicació de biocarbó	1	Absorcions	Per començar
Agricultura regenerativa i arbres fruiters - Absorcions	1	Absorcions	Per començar

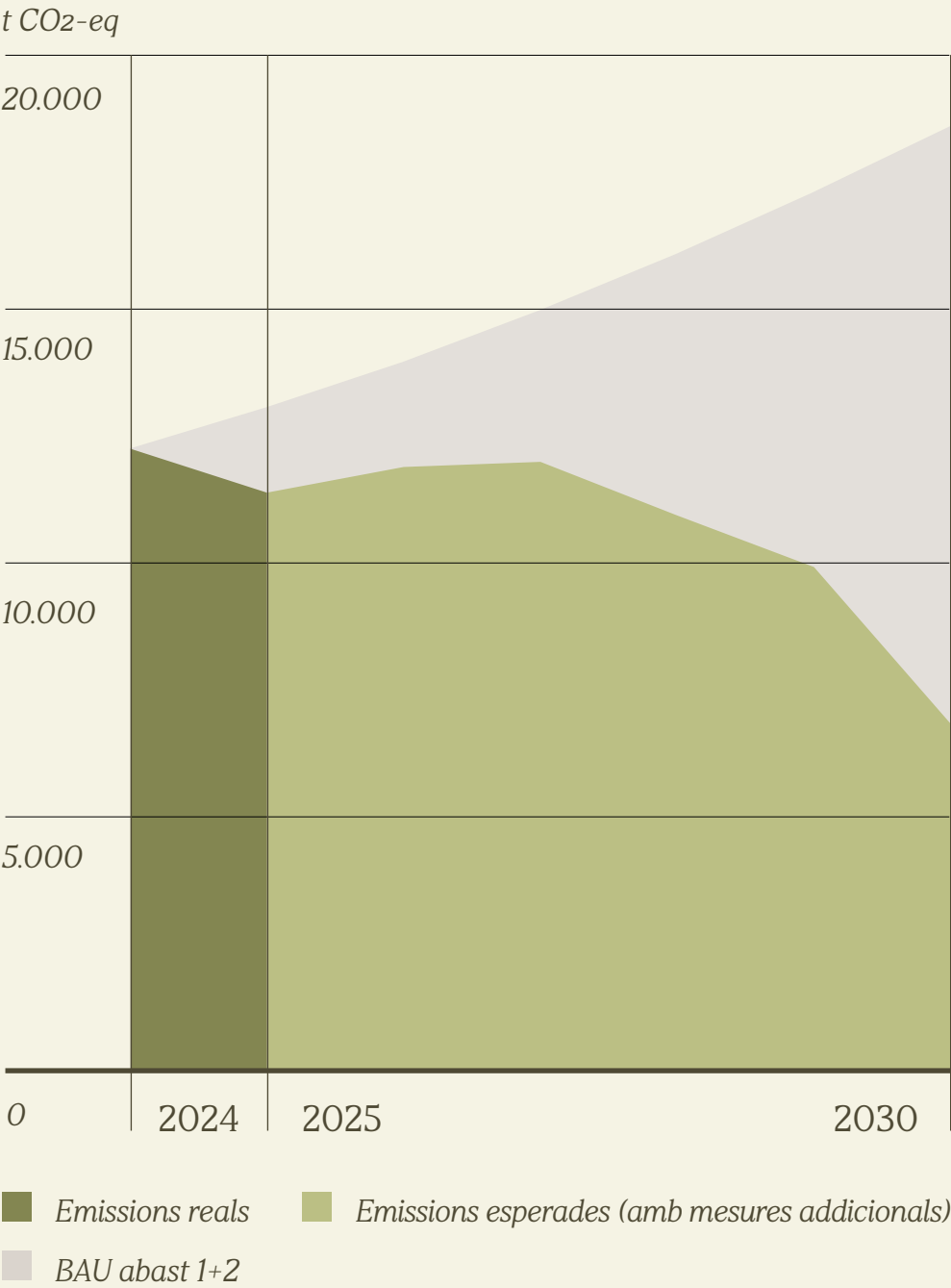
Reducció de 2030 vs. BAU* (t CO2-eq).
Impacte de les mesures del pla de descarbonització.



El gràfic resumeix la contribució de cada mesura del pla de descarbonització d'abast 1 i 2 del Grup Ametller (perímetre EINF) a la reducció total prevista davant de l'escenari de referència (BAU) el 2030. Això permet identificar les mesures amb més impacte, com ara la substitució de gasos refrigerants i la transformació de la flota cap a solucions de baixes emissions, mitjançant biocombustibles o vehicles elèctrics.

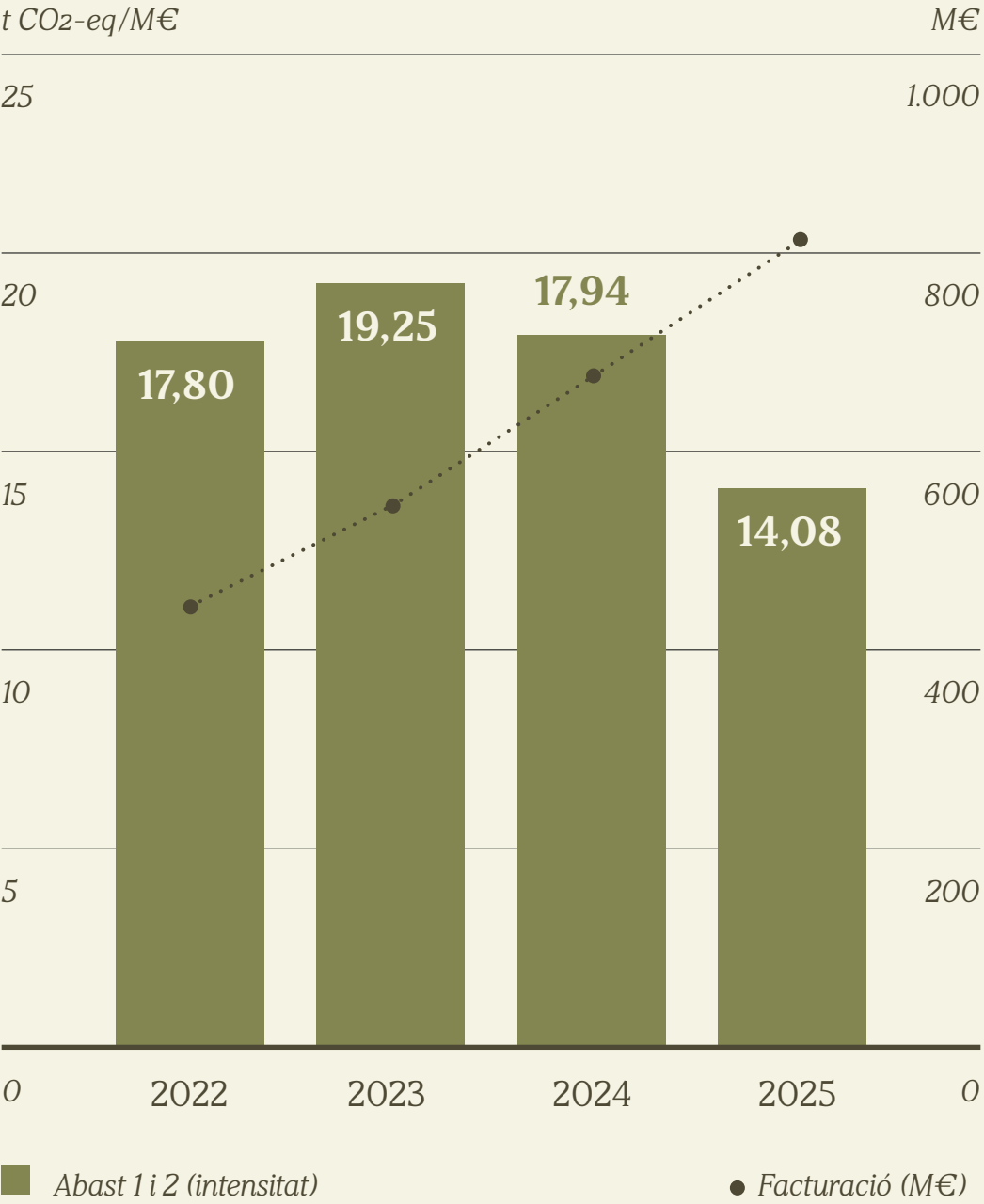
* Business as usual.

Emissions d’abast 1+2
Grup Ametller (perímetre EINF).



Evolució prevista de les emissions fins al 2030.
El gràfic mostra el creixement esperat de les emissions d'abast 1 i 2 en l'escenari de referència (BAU) des de l'any base 2024 fins a l'any objectiu 2030, les emissions reals de 2024 i 2025, i també l'escenari d'emissions esperat amb la implementació de les mesures que es preveuen al pla de reducció.

Comparativa de facturació
i intensitat d'emissions.



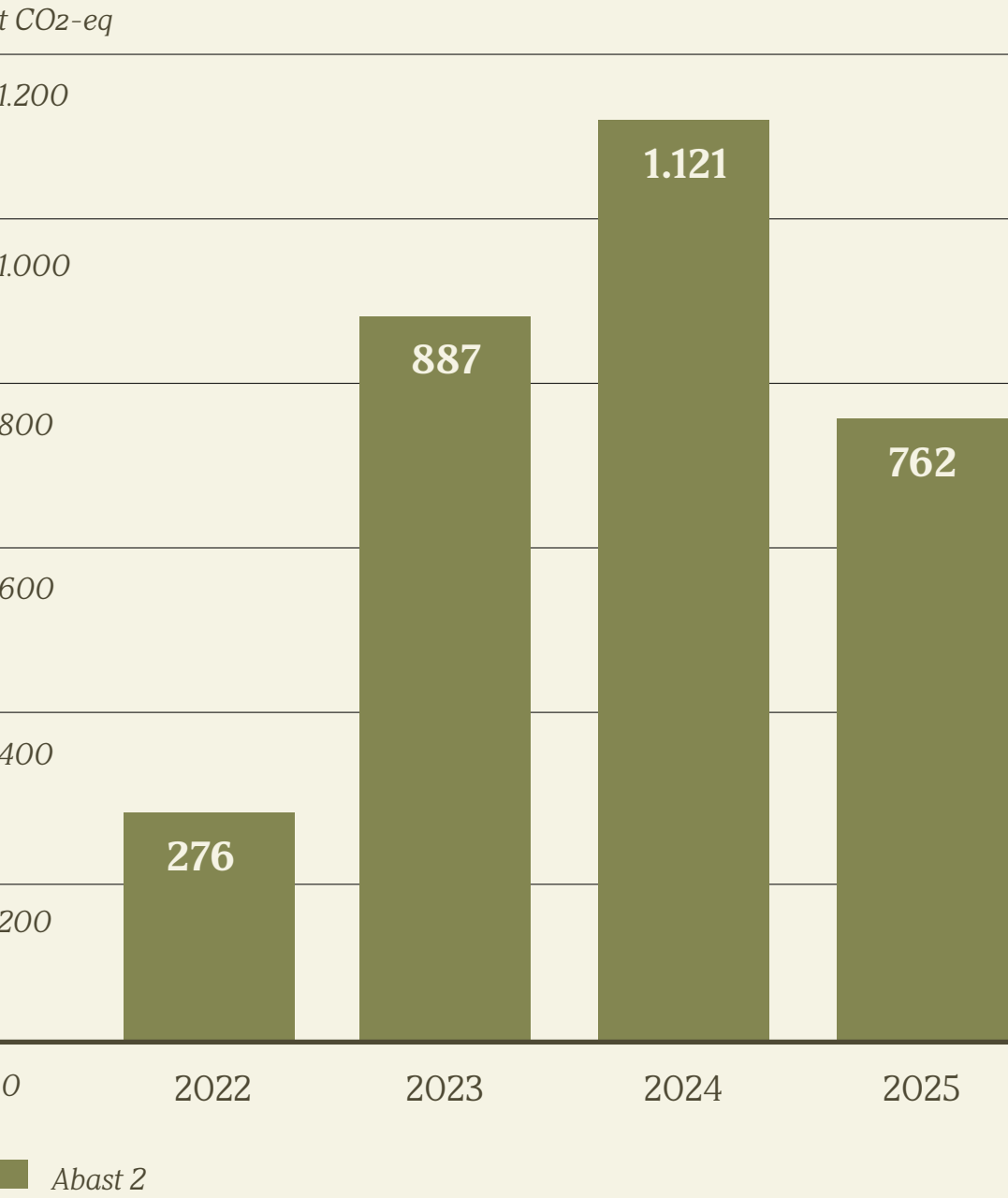
Evolució de la intensitat d'emissions en relació amb l'activitat econòmica. Els gràfics comparen l'evolució de la facturació del Grup i les emissions relatives a la facturació entre els anys 2022 i 2025. A l'eix esquerre, la línia negra mostra l'evolució de la facturació en M€, mentre que les barres de l'eix dret reflecteixen l'evolució en la intensitat d'emissions, expressada en t de CO₂-eq/M€. La intensitat d'emissions mesura la contribució al canvi climàtic per unitat d'activitat econòmica. Les dades mostren que, a més d'una reducció absoluta de les emissions d'abast 1 i 2



entre 2024 i 2025, es manté una tendència descendent en la intensitat des de l'any 2022. És a dir, per cada euro de facturació, es generen progressivament menys emissions de gasos d'efecte hivernacle.

Petjada operativa.Aquest indicador recull les emissions sobre les quals l'organització té un control més directe i inclou els abasts 1 i 2, així com determinades categories d'abast 3 no vinculades als productes venuts: categoria 1 (únicament consum d'aigua) i categories 3 a 7.

Inventari d'emissions de
GEH (t CO₂-eq).



762 t CO₂-eq

emissions d'abast 2 el 2025, que representen una reducció del -32 % respecte del 2024; això posa en evidència els nostres avenços en eficiència energètica i en energia renovable, encara que hem augmentat el consum elèctric un 12 %.

Ametller Zerø

Apropar la transició climàtica al producte i a la decisió de compra

Ametller Zerø és la nostra plataforma en desenvolupament de productes i serveis Net Zero amb la qual busquem traslladar la nostra ambició climàtica al producte, al punt de venda i a la relació amb els nostres consumidors. Tenim com a objectiu impulsar una nova generació de productes i serveis amb una petjada ambiental més petita, i alhora fer més visible i comprensible l'impacte associat al que consumim.

Articlem aquesta iniciativa en dues grans línies:

- El desenvolupament d'**aliments baixos en carboni que permetin la transició cap a zero emissions netes (Net Zero)**, amb la incorporació del mesurament i la comunicació de la petjada de CO₂ de cada producte.
- L'exploració d'eines d'**etiquetatge i informació ambiental**, basades en anàlisis de cicle de vida, que permetin orientar decisions de compra més informades.

Per mitjà d'aquesta plataforma volem convertir l'acció climàtica en una proposta tangible per al mercat: no només per reduir emissions dins de la nostra cadena de valor, sinó també perquè arribi al producte, a la innovació i a l'experiència de compra. En aquest marc, projectes com **LIFE ECO FOOD CHOICE** i segells com **EcoImpact de la Fundació Earth**, reforcen el desenvolupament de metodologies robustes d'anàlisi de cicle de vida i futurs sistemes d'etiquetatge ambiental que poden contribuir a donar forma a aquesta plataforma.



Aigua i agrodiversitat



Creiem en un model agrícola regeneratiu que restaura l'aigua, el sòl i la biodiversitat.

La nostra ambició és liderar la transició regenerativa del sector agroalimentari.

L'agricultura depèn d'un equilibri cada vegada més fràgil entre aigua, sòl, biodiversitat i clima. L'escassetat hídrica, la degradació dels sòls, la pèrdua de biodiversitat i l'augment de fenòmens extrems estan posant a prova la capacitat del sistema alimentari per continuar produint de manera estable, eficient i sostenible.

Davant d'aquest escenari, avançar cap a una agricultura més sostenible i regenerativa no és només una opció de millora, sinó una condició per a la seva viabilitat futura. A Ametller Origen estem convençuts que protegir els recursos naturals de què depèn la nostra activitat exigeix transformar la nostra manera de cultivar: restaurar la salut del sòl, optimitzar l'ús de l'aigua, afavorir la biodiversitat i accelerar la innovació agrària per desenvolupar solucions més resilients i adaptades al territori.

Per això, impulsem una transició que combina coneixement agrícola, innovació aplicada i millora contínua, amb l'objectiu de produir respectant l'equilibri dels ecosistemes i reforçant la capacitat del camp per continuar sostenint-nos a llarg termini.

LA NOSTRA FITA PER AL 2030

100 % dels nostres cultius certificats amb el segell d'Agricultura Regenerativa

EL NOSTRE AVENÇ

Inici del projecte d'Agricultura Regenerativa amb els primers cultius

Línies d'acció en agricultura

La transició cap a una agricultura més sostenible i regenerativa ens exigeix actuar sobre diverses línies d'actuació al mateix temps: restaurar la salut del sòl i la biodiversitat, gestionar l'aigua amb més eficiència i resiliència, i impulsar la innovació agrària per adaptar els cultius a un entorn climàtic cada vegada més exigent.

Una base sòlida d'agricultura sostenible i regenerativa

Treballem les nostres finques, que sumen **més de 1.800 hectàrees**, aplicant criteris d'agricultura sostenible orientats a reduir l'impacte ambiental de la producció, fem un ús més responsable del sòl i protegim els recursos naturals de què depèn la nostra activitat agrària.

El nostre enfocament es basa en pràctiques que prioritzen solucions naturals i mètodes alternatius a l'ús de químics, com ara la introducció i la preservació d'insectes enemics naturals de les plagues, l'ús de fitosanitaris de baix impacte a base de plantes i minerals, el desherbatge mecànic i l'ús de micorrizes per reduir el consum d'aigua i fertilitzants. A tot això, hi sumem la preservació de flora i fauna autòctones mitjançant marges i refugis per a insectes pollinitzadors i auxiliars, així com mesures de circularitat en camp per reduir residus i aprofitar millor els recursos.

El 100 % de les nostres finques disposen de les certificacions Global GAP i GRASP, i algunes, addicionalment, dels segells Producció Integrada de Catalunya, Producció Ecològica de Catalunya i LEAF Marque, que avalen les nostres **bones pràctiques agràries, la gestió responsable de l'aigua i el maneig sostenible dels cultius**.



Innovació agrària per a una producció més resilient

A Ametller Origen impulsem una estratègia d'innovació agrícola orientada a fer front als riscos del canvi climàtic. Treballem juntament amb centres tecnològics, universitats i empreses del sector per desenvolupar solucions que millorin la resiliència dels cultius, redueixin l'ús d'aigua i productes químics, i permetin identificar varietats amb més capacitat d'adaptació i valor diferencial per al consumidor.

A la nostra **finca d'R+D de Cabrera de Mar** (Barcelona), que disposa d'hivernacle i camp experimental de 4.000 m² cadascun, l'any 2025 hem assajat més de 300 noves varietats, especialment de tomàquet, a més de tecnologies emergents, com agroquímics naturals, hidroponia, aquaponia i intel·ligència artificial.



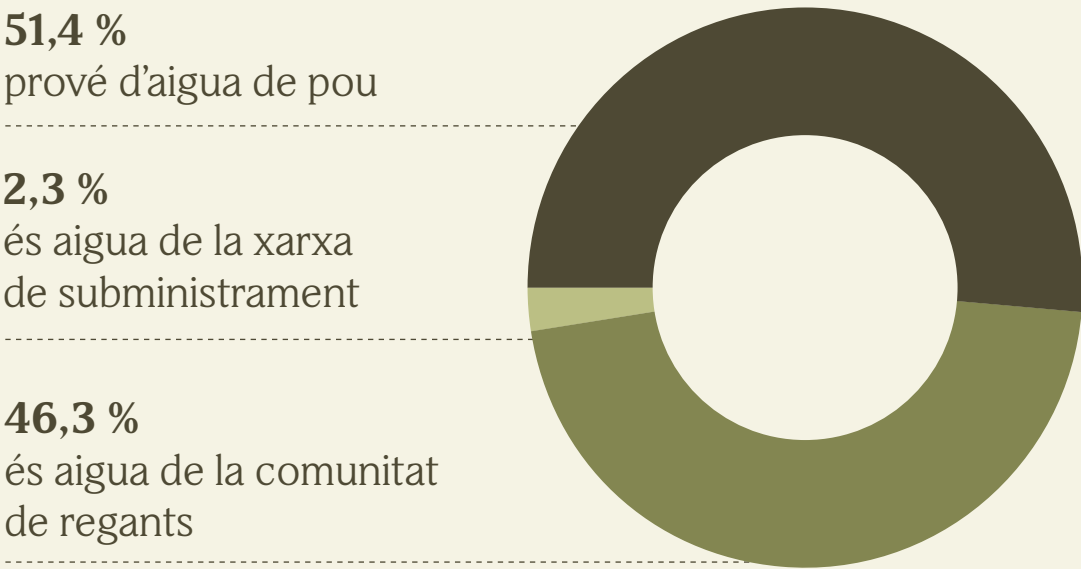
Gestió integral dels recursos hídrics

L'aigua és un recurs escàs i estratègic en el context climàtic actual. Per això, la gestionem de manera integral al llarg de tota la nostra cadena agrària, combinant basses d'emmagatzemament de pluja, pous d'aigua subterrània i recollida pluvial de cobertes d'hivernacles.

Als nostres cultius, controlem el reg mitjançant sensors de precisió que operen només quan la planta ho necessita, i complementem aquesta gestió amb fongs beneficiosos que milloren l'absorció d'aigua i nutrients a l'arrel, amb la qual cosa aconseguim estalvis hídrics de fins al 20 %.

Reforcem aquestes actuacions amb projectes com **CLIMASEQ**, orientat a optimitzar el reg i la resiliència hídrica, i **GEOCROP**, una plataforma de georeferenciació i anàlisi bioclimàtica que permet anticipar dèficits hídrics, recomanar cultius i ajustar millor les decisions agronòmiques.

5.940.761,58 m³
d'aigua consumits el 2025:



Hem aconseguit fins a un **20 % d'estalvi hídric** gràcies a l'ús de micorrizes.



De l'agricultura sostenible a la regenerativa

A partir d'aquesta trajectòria, **el 2026 començaren la reconversió a l'agricultura regenerativa de part de la nostra producció pròpia, incloent-hi l'ecosistema de l'Agroparc** i d'altres finques de Catalunya. Aquest pas es farà juntament amb l'ampliació progressiva d'aquest enfocament a la nostra cadena d'aprovisionament, acompanyant i formant els nostres proveïdors de fruites i verdures per avançar cap a models de producció més sostenibles i regeneratius.

El nostre objectiu és anar un pas més enllà: volem restaurar activament el sòl i la biodiversitat, millorar el cicle de l'aigua, reforçar la capacitat d'absorció de CO₂ i augmentar la resiliència del sistema agrari davant de la sequera i altres amenaces climàtiques, amb l'aspiració que el 2030 el **100 % dels nostres proveïdors** estiguin avalats per un segell de producció sostenible.

Ametller Regen+

Conrear el futur des de l'agricultura regenerativa i la resiliència hídrica

Ametller Regen+ és el nostre programa estratègic i també la nostra futura línia de productes procedents d'agricultura regenerativa i amb baixa petjada hídrica. Té com a objectiu impulsar un model productiu capaç de restaurar activament el sòl, reforçar la biodiversitat i millorar el cicle de l'aigua, per avançar cap a una agricultura més resilient davant de les amenaces climàtiques.

Aquesta iniciativa representa un punt d'inflexió perquè tradueix la transició regenerativa en una proposta tangible amb productes certificats, camps que funcionen com a espais de recuperació ambiental i un model de producció alineat amb les nostres exigències per al futur.

Començarem el desplegament d'Ametller Regen+ el 2026 a les nostres finques pròpies, incloent-hi l'ecosistema de l'Agroparc, i l'estendrem progressivament a la nostra xarxa de proveïdors.

+180 M€

invertits a l'Agroparc Ametller Origen.

258 ha

de l'Agroparc, situat entre Gelida i Sant Llorenç d'Hortons (Barcelona).

360.000 m³

Capacitat de regeneració d'aigua a l'any.

12-15 ha

de plaques fotovoltaïques per assolir el primer districte agroindustrial d'energia positiva i balanç de CO₂ negatiu a Europa.



Ametller Agritech

Innovació agrària per cultivar una alimentació més resilient

Ametller Agritech és el nostre programa d'intensificació sostenible i innovació agrària. Té el propòsit de buscar, provar i escalar noves varietats i tecnologies que permetin equilibrar productivitat, qualitat i adaptació climàtica, des dels assaigs de camp fins a l'ús d'intel·ligència artificial.

La seva rellevància rau en el fet que converteix la innovació en una eina aplicada al futur del sistema alimentari: permet seleccionar varietats més resistents, optimitzar recursos i desenvolupar models de cultiu més precisos i eficients. El gran catalitzador d'aquesta línia serà el nou *hub* agroalimentari de Mont-roig del Camp (Tarragona).

+300 noves varietats

assajades durant l'any 2025 a la finca d'R+D de Cabrera de Mar.

113 ha

al *hub* agroalimentari de Mont-roig del Camp.

50 M€

d'inversió prevista per al *hub* agroalimentari.

Altres projectes innovadors de 2025

FITOSAN: **nous fitosanitaris d'origen natural**

Aquest projecte de dos anys de durada (2024-2026) promou el desenvolupament d'una nova estratègia sostenible mitjançant extractes naturals i complexos enzimàtics per al control de plagues en fruites i hortalisses.

NOVAHCACC: **varietats més resistents a la sequera i a les altes temperatures**

Aquest projecte s'enfoca a adaptar els cultius al canvi climàtic, estudiant noves varietats hortícoles d'alt valor afegit que estiguin adaptades genèticament a episodis de sequera i altes temperatures i que assegurin la producció futura en condicions climàtiques més adverses.



Solucions circulars



Creiem que una economia sense residus és possible i que el sector alimentari l'ha de liderar.

La nostra ambició és innovar per prevenir, reduir i valoritzar els residus en tota la nostra activitat.

En un sistema alimentari cada cop més tensionat per l'escassetat de recursos i la generació de residus, avançar cap a models més circulars ja no és tan sols una oportunitat de millora, sinó una necessitat. Reduir els residus i el malbaratament alimentari, redissenyar envasos, reutilitzar materials i valoritzar subproductes són palanques clau per disminuir impactes, conservar recursos i reforçar l'eficiència del nostre model productiu.

Per a nosaltres la circularitat és una manera de transformar l'activitat des de dins: prevenir abans que gestionar, allargar la vida útil dels materials i convertir el que abans es llençava en un nou recurs amb valor. Per això, impulsem una transició que combina innovació, ecodisseny i nous sistemes de retorn, reutilització i valorització al llarg de tota la cadena alimentària.

LA NOSTRA FITA PER AL 2030

0 % de malbaratament alimentari

-

0 % de residus

EL NOSTRE AVENÇ

Obtenció del Certificat del Sistema de Gestió del Malbaratament Alimentari Zero que verifica que Casa Ametller, SL, disposa d'un sistema de gestió de malbaratament alimentari orientat a la reducció d'acord amb els requisits del Reglament RP-CSG-123 per a les activitats de distribució als centres de distribució de fruita i verdura i productes refrigerats i venda de productes alimentaris que es duen a terme a les seves botigues.

-

Obtenció del Certificat del Sistema de Gestió de Residu Zero

que verifica que Casa Ametller, SL, disposa d'un sistema de gestió de residus orientat a la valorització conforme als requisits del Reglament 02-RP.0621 per a les activitats de distribució d'aliments que es fan als centres de distribució de fruita i verdura, producte sec i producte refrigerat, així com al magatzem logístic.

Les palanques cap a la circularitat

El nostre enfocament circular es tradueix en diverses línies d'actuació complementàries que comprenen des de la prevenció del malbaratament i l'ecodisseny d'envasos fins a la reutilització, la logística inversa i la valorització de subproductes.

Prevenir el malbaratament alimentari des de l'origen

El malbaratament alimentari no només implica malgastar aliments: també significa desaprofitar tots els recursos que s'han emprat per produir-los, transportar-los i conservar-los. Per això, l'abordem amb una lògica de prevenció al llarg de tota la nostra cadena de valor, des de la planificació ajustada a la demanda real fins a l'aprofitament de productes frescos per a elaboracions pròpies i la valorització de subproductes en recursos útils com ara pinso per a animals o compost.

Al punt de venda, el programa **Ametller Aprofitament** articula diverses palanques complementàries: venda amb descompte de productes propers a caducar, donacions a entitats socials i col·laboració amb **Too Good To Go**, de manera que s'implica també el client en la prevenció del malbaratament. Aquesta tasca ha estat reconeguda amb el **Certificat del Sistema de Gestió de Residu Zero** i el **Certificat del Sistema de Gestió del Malbaratament Alimentari Zero d'AENOR**, que avalen la gestió i la valorització dels productes que no es poden destinar al consum humà.

1.375 tones

d'aliments que hem recuperat el 2025

Valorització de subproductes i circularitat orgànica

La circularitat també implica donar una segona vida als subproductes alimentaris i tancar el cicle de la matèria orgànica. En aquesta línia, projectes com **AGRIVAL** transformen residus agroalimentaris en substrats sostenibles per a ús agrícola, en substitució de materials com la fibra de coco o la torba. En els propers anys, ampliarem aquesta lògica circular a l'Agroparc mitjançant solucions de compostatge i bioconversió integrades al nostre propi model productiu.



Dissenyar envasos més circulars i amb menys impacte

L'ecodisseny és una de les principals palanques per avançar cap a una circularitat més gran en les nostres operacions. Analitzem el cicle de vida dels envasos per reduir l'ús de materials, millorar-ne la reciclabilitat i incorporar alternatives amb menys petjada ambiental.

-18 %

de reducció de la quantitat de plàstic d'un sol ús dels envasos de logística per a producte fresc el 2025.

120,52 t

de plàstic d'un sol ús estalviades mitjançant la substitució d'envasos de plats preparats, peix i carn per Halopack.

59,08 %

dels materials utilitzats en la logística de producte fresc corresponen a envasos reutilitzables.

El 2025 hem avançat en diversos fronts: la incorporació de plàstic reciclat (rPET) en ampelles de suc, safates i tapes; el desenvolupament d'envasos monomaterials que faciliten el reciclatge; la substitució de plàstic per cartró reciclat i certificat, i l'optimització de formats per utilitzar menys material sense comprometre la conservació ni la funcionalitat del producte. Entre altres avenços, les ampelles de suc incorporen ja un 30 % de rPET i més de 120.000 ampelles tenen un envàs monomaterial.

Tres projectes representen especialment la nostra aposta per l'ecodisseny:

Envasos sostenibles Halopack

Fabricats al 100 % amb energia d'origen renovable, amb només unes gotes d'aigua (0,0036 l per safata) i amb cartró reciclat i certificat per FSC que prové de boscos gestionats de manera responsable. Amb la implementació d'aquests envasos, hem aconseguit eliminar el 80 % del plàstic d'un sol ús (50 tones anuals), millorar les taxes de reciclatge i fomentar l'economia circular.

GREENPACK

Desenvolupa envasos compostables i reciclables a partir de residus orgànics vegetals propis, tancant el cicle del material dins la nostra cadena de valor.

Foodwaste for Foodpack

Projecte pilot d'innovació circular explora aquesta mateixa lògica de valorització aplicada al *packaging*, transformant residus de fruites i hortalisses en nous materials d'envasament per reduir l'ús de materials verges. El projecte ha desenvolupat un prototip a base de fibres compost en un **75 % per residus procedents de sucres de fruites i hortalisses**.





Reutilització, retorn i logística inversa

La circularitat no acaba en el disseny: també requereix sistemes que permetin recuperar materials i reintroduir-los al circuit comercial. Per això impulsem activament la reutilització d'envasos a la botiga, des de l'acceptació de recipients aportats pels clients fins a l'expansió d'opcions de compra a granel, caixes reutilitzables i models de reompliment.

Ens hem adherit al **Protocol per a la reutilització de Rezero** i treballem per ampliar la xarxa de recollida i retorn d'envasos reutilitzables als nostres establiments.

A més, fem la recollida inversa de cartró i plàstic logístic, reforçant així la nostra capacitat per recuperar materials i mantenir-los en ús. Aquesta lògica de reutilització i valorització s'estén també a altres materials de la nostra activitat quotidiana, com ara els uniformes de botiga deteriorats. Els recollim, els reparem o els transformem en fil reciclat per fabricar teixits nous i futures peces; d'aquesta manera ampliem l'abast del model circular més enllà de l'envàs i l'aliment.

30 %

de taxa de retorn dels envasos durant el projecte pilot Re-Retail.

Reutilització d'uniformes

239 peces de roba

recuperades.

493 kg

de cotó transformats en fil reciclat.

751 kg

de policotó transformats en fil reciclat.

31,11 t de CO₂-eq

evitades gràcies a les solucions circulars.

Ametller Recircular

De la gestió de residus a un sistema circular integrat

Ametller Recircular és el nostre sistema integrat d'economia circular. És un model que connecta prevenció, reutilització, retorn, valorització i reciclatge des del camp i la fàbrica fins a la botiga i el consumidor. Amb aquest sistema donem resposta a un gran repte: evitar que els residus i els envasos perdin valor i reintroduir-los, sempre que sigui possible, en nous cicles d'ús.

Aquest plantejament parteix d'una visió sistèmica que involucra tota la nostra cadena de valor: processos productius, proveïdors, operativa de botiga, logística inversa i patrons de consum. La circularitat no s'entén aquí com una suma d'accions aïllades, sinó com una arquitectura operativa capaç de prevenir el malbaratament, redissenyar materials, recuperar envasos, valoritzar subproductes i allargar la vida útil dels recursos.

Amb Ametller Recircular aconseguim un model tangible i escalable per al sector alimentari: convertim la prevenció en origen, la redistribució solidària i la valorització de subproductes en fonts d'eficiència, impacte ambiental positiu i valor social.

La rellevància del nostre sistema es troba també en la seva capacitat de connectar actors —empresa, proveïdors, clients, entitats socials i operadors de recuperació— que habitualment operen de manera independent. D'aquesta manera, la circularitat deixa de ser una pràctica puntual per esdevenir una palanca estructural de transformació del model agroalimentari.

Certificat del Sistema de Gestió de Residu Zero i Certificat del Sistema de Gestió del Malbaratament Alimentari Zero d'AENOR

18 %

menys plàstic als envasos logístics el 2025.

692,96 t

de plàstic d'un sol ús estalviades gràcies a les diverses mesures implantades.

849 ampolles

retornades durant el pilot Re-Retail el 2025, amb una taxa de retorn del 30 %.

70 t

anuals de residus plàstics evitades potencialment amb Greenpack, i valorització prevista de 7.000 t anuals de minves i residus vegetals.

59,08 %

dels envasos logístics de productes frescos ja corresponen a envasos reutilitzables el 2025.



El projecte **Re-Retail** constitueix la primera expressió concreta d'un nou ecosistema de logística inversa basat en **sistemes de dipòsit, devolució i retorn (SDDR)**. El pilot, que hem desenvolupat en 21 botigues de Barcelona, ens ha permès implantar la primera màquina de recollida d'envasos reutilitzables de vidre de la distribució alimentària a Espanya, amb traçabilitat digital i devolució automatitzada del dipòsit.

Procés Re-Retail
Ametller Origen



Devolució al proveïdor de les caixes i les ampolles retornables.

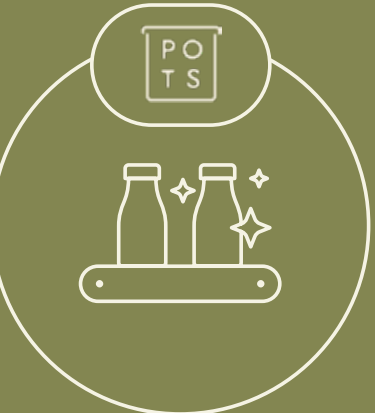
Letona higienitza i torna a omplir els envasos retornats.

Aprovisionament del producte i les caixes de recollida d'envasos per part del proveïdor.



Retorn per logística inversa de les caixes i les ampolles retornades.

Recollida i higienització de les caixes i les ampolles per part de POTS.



Flax&Kale reomple els envasos retornats.



Aprovisionament del producte i les caixes de recollida d'envasos.

Palanques transversals

Tres motors que impulsen el nostre progrés

Més enllà de les nostres àrees prioritàries d'actuació – persones, cadena de valor i sistema agroalimentari –, hi ha capacitats i enfocaments que actuen de manera transversal sobre tot el model de negoci i que en reforcen la capacitat de transformació. Són motors que no es limiten a un àmbit concret, sinó que connecten diverses àrees de l'activitat, orienten la presa de decisions i ajuden a convertir l'ambició en avenços reals i sostinguts en el temps.

Fem Camí, innovació i recerca, i bon govern funcionen com tres vectors clau per accelerar el nostre progrés. Des de llocs diferents però complementaris, contribueixen a donar coherència al nostre model, mobilitzar capacitats internes i externes, i amplificar l'abast de la nostra estratègia al llarg de tota la cadena de valor.

Fem Camí actua com a plataforma de sensibilització, activació i connexió amb els nostres clients i amb la societat. La innovació i la recerca impulsen noves solucions per respondre als grans reptes del sistema alimentari. I el bon govern aporta el marc d'integritat, rigor i responsabilitat necessari per sostenir el canvi amb credibilitat. Junts, aquests tres motors ajuden a fer que el progrés no avanci de manera aïllada, sinó com part d'una transformació més integrada, consistent i escalable.

Fem Camí

Un moviment per avançar cap a una alimentació més conscient

Fem Camí és la manera com connectem el model d'Ametller Origen amb la societat i que ens permet apropar a les persones una forma més conscient d'alimentar-se, consumir i relacionar-se amb el sistema alimentari. És un projecte obert, participatiu i en evolució constant, que neix amb la voluntat de promoure hàbits de vida més saludables i sostenibles, sense renunciar al plaer de menjar bé.



Més que reunir iniciatives sota un mateix paraigua, Fem Camí actua com una plataforma de sensibilització, activació i connexió. Aquest moviment es fonamenta en dos consells assessors: un consell de nutrició i salut i un altre de sostenibilitat, formats per experts de prestigi reconegut que aporten una mirada transversal i ajuden a assegurar el rigor científic de les accions promogudes.

A través de continguts, campanyes, publicacions i petites accions quotidianes, ens permet abordar temes com la nutrició, l'agricultura sostenible i regenerativa, l'economia circular o la reducció del malbaratament alimentari d'una manera més propera i comprensible per als nostres clients i la ciutadania.

En aquest marc, cada acció s'entén com una llavor que contribueix a avançar cap a un model més saludable i sostenible. I juntament amb aquestes llavors, Fem Camí també proposa al consumidor petits gestos quotidians que ajuden a convertir el compromís en pràctica diària.

Perquè per a nosaltres transformar l'alimentació no només depèn de grans decisions, sinó també de la suma de molts avenços compartits. Així, Fem Camí acompanya la transformació del nostre model i amplia la seva capacitat d'influència més enllà del nostre àmbit d'actuació, convidant més persones a formar part del camí.

En marxa des del 2018.

+100 llavors

activades des del llançament.

70.000 exemplars

de la revista *Fem Camí* publicats el 2025.

R+D+I

Innovar per transformar des de l'origen

Una aposta decidida per la innovació com a palanca per renovar i impulsar el sector agroalimentari i desenvolupar solucions que donin resposta als seus grans desafiaments.

Entenem la innovació com una capacitat estratègica per transformar el sistema agroalimentari des de dins. Més enllà del desenvolupament de nous projectes o tecnologies, és una palanca transversal per millorar la resiliència dels cultius, optimitzar recursos, impulsar la circularitat, reforçar la traçabilitat, elevar la qualitat dels productes i respondre d'una manera més eficaç a les noves necessitats del sector i de la societat.

Disposem d'un ecosistema propi d'innovació oberta que ha gestionat més de 21 projectes actius d'R+D+I el 2025, en col·laboració amb empreses del sector, universitats, centres de recerca i *startups*. D'aquesta manera, connectem coneixement, tecnologia i aplicació pràctica per accelerar solucions amb impacte positiu.

La nostra agenda d'innovació es desplega avui en **cinc grans àmbits**: la circularitat dels materials, la resiliència agrària, la digitalització, la salut i la innovació oberta. Des d'aquests àmbits explorem, validem i escalem noves respostes als grans reptes del sistema alimentari.



Projectes que acceleren el canvi

Seleccionem algunes de les nostres iniciatives més destacades que mostren com la innovació es tradueix en solucions concretes.

Circularitat i valorització de recursos

AGRIVAL

Projecte de valorització de residus agroalimentaris per produir substrats agrícoles sostenibles, concebuts com una alternativa a materials d'ús habitual com la torba o la fibra de coco. El seu objectiu és tancar el cicle directament al camp, reincorporant nutrients al sòl i convertint subproductes de la indústria alimentària en un nou recurs de valor per a una producció més sostenible.

GREENPACK

Desenvolupament d'envasament circular i compostable a partir dels nostres residus vegetals orgànics, amb l'objectiu de substituir envasos d'un sol ús i tancar el cicle dels materials en les nostres operacions.

Innovació agrària i adaptació climàtica

CLIMASEQ

Eina de gestió del reg que integra fonts d'aigua alternatives, com ara aigua regenerada i pluvial, per millorar la resiliència hídrica de les nostres explotacions hortofructícoles per a casos de sequera.

GEOCROP

Plataforma de georeferenciació d'alta resolució que combina dades climàtiques, del sòl i de cada explotació per identificar els cultius i les varietats més adequades a cada zona. Per mitjà d'intel·ligència artificial, ajuda a anticipar dèficits hídrics, plagues o moments de collita i, per tant, a millorar la competitivitat i la resiliència de les nostres finques davant del canvi climàtic.

Digitalització i intel·ligència aplicada

AOSensor/NIR

Integració d'intel·ligència artificial, visió artificial i sensòrica avançada per millorar la qualitat, reduir residus i optimitzar decisions. En el cas d'AOSensor, col·laborem amb l'**IRTA** (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries) i la **UPC** (Universitat Politècnica de Catalunya) per analitzar més de **2.000 tomàquets i 300 pebrots**, predir el seu punt òptim de maduració i millorar en temps real l'homogeneïtat i la qualitat del gaspatxo des del camp fins a l'obrador.

Salut, benestar i consum responsable

Eco Food Choice

Projecte europeu col·laboratiu que desenvolupa nous mètodes d'anàlisi de cicle de vida dels aliments per impulsar un futur sistema europeu d'etiquetatge mediambiental. Té com a objectiu oferir als consumidors una eina útil, comparable i basada en l'evidència que faciliti decisions de compra més sostenibles, saludables i informades.

RDSALUT

Projecte orientat al desenvolupament d'una eina digital de salut integral per a les persones de la nostra plantilla. Integra dades biològiques, informació procedent de dispositius digitals i qüestionaris per generar recomanacions personalitzades mitjançant intel·ligència artificial. L'hem impulsat juntament amb l'**Hospital Clínic de Barcelona** i altres socis científics i tecnològics per avançar en prevenció, benestar i salut integral.

Innovació oberta

HUBIA

Projecte d'innovació oberta mitjançant un **hub agrifoodtech** que connecta *startups*, empreses, centres de recerca i consumidors per accelerar l'escalat de noves solucions. En el marc d'aquest projecte, estem desenvolupant un pilot d'economia circular amb la *startup Genky*, centrat en la creació de begudes funcionals, baixes en calories i elaborades a partir de subproductes del vi.



Agroparc Ametller Origen

Dos pols d’innovació per impulsar una nova generació d’agroindústria

El concepte d’agroparc representa una de les nostres apostes més ambiciosos per transformar el sistema agroalimentari a partir de la infraestructura, la tecnologia i la integració vertical de tota la cadena de valor. Més que un projecte singular, és una plataforma d’innovació a gran escala que combina agricultura regenerativa, eficiència hídrica, energia renovable, traçabilitat, circularitat i producció tecnificada per assajar noves respostes als grans reptes del sector.

La nostra aposta s’articula en dos centres complementaris amb vocació de ser referents per al futur de l’agroindústria europea:

L’Agroparc Ametller Origen, concebut com la futura seu corporativa i projecte tractor de bioeconomia circular.

L’Agroparc de Mont-roig del Camp, un *hub* agroalimentari estratègic orientat a la producció hortícola tecnificada, l’autosuficiència hídrica i la innovació aplicada.



Agroparc Ametller Origen

El projecte, ubicat entre Gelida i Sant Llorenç d’Hortons (Barcelona), integra agricultura regenerativa, agroindústria, transformació i distribució amb una mateixa lògica d’economia circular. Es tracta de la iniciativa privada més rellevant desenvolupada fins aquest moment a la comarca del Penedès i aspira a convertir-se en un centre referent per la seva capacitat de combinar regeneració del sòl, reutilització de l’aigua, energia positiva i integració vertical del model productiu.

A més, incorpora entre 12 i 15 hectàrees de superfície fotovoltaica per a autoconsum i preveu la regeneració d’aigua per reforçar la resiliència davant de la sequera. Tot això culminarà en un sistema logístic alineat amb els nostres objectius de descarbonització, incloent-hi la distribució mitjançant una flota de camions elèctrics.

258 ha

d’agricultura regenerativa, sostenible i ecològica.

+1.000

llocs de treball directes.

+180 M€

d’inversió prevista.

360.000 m³

d’aigua regenerada a l’any.

8-10 MW

de potència fotovoltaica estimada per a autoconsum.

Distribució amb flota de camions 100 % elèctrics.

Hub de Mont-roig del Camp

Situat a la població de Mont-roig del Camp (Tarragona), el considerem un *hub* agroalimentari de 113 hectàrees. Les seves instal·lacions combinen alta tecnologia, traçabilitat integral, envasament i primera transformació *in situ*, aplicant un model de sostenibilitat integral basat en energies 100 % renovables i proveïment hídric independent dels aquífers.

Més enllà de la seva dimensió productiva, el nostre *hub* de Mont-roig es concep com un vector de transformació del sector hortícola català, capaç de millorar la productivitat, reduir riscos estructurals en cultiu i generar millors condicions laborals i d’atracció de talent. La incorporació d’habitatge temporal digne i la connexió entre producció, coneixement i comunitat científica reforcen la nostra vocació de crear un ecosistema singular.

113 ha

d’ús agroindustrial

50 ha

d’hivernacles tecnificats en la fase final

+40 %

d’augment de productivitat previst.

Operació amb energies 100 % renovables.

Abastament hídric independent.

Bon govern

Principis per avançar amb integritat, rigor i responsabilitat

Entenem el bon govern com el marc que permet sostenir el creixement amb integritat, responsabilitat i visió de llarg termini de la nostra companyia. És la base que orienta la presa de decisions, reforça la confiança dels nostres grups d'interès i ajuda a assegurar que l'evolució del model es fonamenta en criteris ètics, rigorosos i coherents amb el nostre propòsit.



Cultura ètica i corporativa

L'honestedat, la transparència i la responsabilitat formen part de la manera com entenem la nostra activitat. Aquests principis es recullen al **Codi Ètic Ametller**, aplicable a totes les empreses del nostre Grup i als nostres òrgans de govern. Estableix les pautes de conducta en àmbits com la legalitat, els drets humans, la competència lleial, la protecció de la informació, la igualtat i la tolerància zero davant de qualsevol fet il·lícit.

A més, aspirem a continuar reforçant la integració de l'impacte social i ambiental en la nostra governança, avançant cap a fórmules empresarials com ara la **societat de benefici i interès comú** (SBIC), que vinculen de manera més explícita creixement, responsabilitat i valor compartit.

Supervisió estratègica i governança de la sostenibilitat

Comptem amb dos òrgans assessors externs —el **Consell Assessor de Sostenibilitat i el Consell Assessor de Salut i Nutrició**—, creats l'any 2018 i integrats per experts de reconegut prestigi. Tots dos consells ens aporten supervisió estratègica, rigor científic i una mirada transversal sobre qüestions clau per a la nostra companyia, reforçant la qualitat tècnica de les nostres decisions amb els grans reptes del sistema alimentari.

L'any 2025, tots dos òrgans ens han acompanyat en fites tan rellevants com la revisió del nostre nou **Marc estratègic d'impacte i del Pla de sostenibilitat ESG 2026-2030**, a més de contribuir a l'evolució d'iniciatives relacionades amb l'alimentació saludable, l'agricultura sostenible i regenerativa, l'economia circular, l'ecodisseny d'envasos i la reducció del malbaratament alimentari.

Transparència i rendició de comptes

Creiem en una comunicació clara, accessible i basada en dades verificables. La publicació periòdica d'aquest mateix informe de progrés, així com d'informació no financera, indicadors clau i dades fiscals, forma part del nostre compromís amb la transparència i amb una rendició de comptes que permeti avaluar els nostres avenços de manera objectiva i compartir amb els nostres grups d'interès l'evolució del model en matèria ambiental, social i de governança.

Integritat, compliment i gestió de riscos

El bon govern es basa també en mecanismes concrets de prevenció, control i resposta. Per això disposem d'un **Canal Ètic**, al qual poden accedir tant la nostra plantilla com tercers, i que permet comunicar dubtes, consultes o possibles incompliments del nostre Codi Ètic amb garanties de confidencialitat i sense represàlies.

A això hi sumem la **Política antisuborn i anticorrupció**, la **Política de conflicte d'interessos** i la nostra gestió de riscos per anticipar qüestions legals, reputacionals, operacionals, climàtiques, de cadena de valor, de seguretat alimentària o d'entorn laboral. Tot plegat conforma un marc propi que contribueix a protegir la nostra integritat organitzacional i a reforçar la nostra cultura de tolerància zero davant de pràctiques poc ètiques.

Aliances

Un ecosistema de col·laboració per ampliar el nostre impacte

Per avançar cap a un sistema alimentari més just, saludable i sostenible hem de sumar capacitats i treballar en xarxa. Per això, impulsem aliances amb entitats socials, institucions públiques, centres de coneixement, empreses i altres actors del territori que ens ajuden a millorar, innovar i amplificar l'abast de les nostres iniciatives.



El 2025, hem fet una intensa activitat social i solidària per reforçar les nostres aliances amb entitats i organitzacions en diferents àmbits de col·laboració:

Institucions públiques i entorn institucional.

Col·laborem amb administracions i marcs institucionals que impulsen la transformació del sistema alimentari, com la Generalitat de Catalunya, en iniciatives com el Pla estratègic d'alimentació 2021-2026 i la campanya «Aprofitem els aliments», i l'Ajuntament de Barcelona, per mitjà de compromisos com Barcelona + Sostenible i Barcelona Plàstic Zero.

Centres de recerca i universitats.

Treballem amb actors clau de l'ecosistema científic i tecnològic —com l'IRTA, la UPC, la Universitat de Wageningen (Països Baixos), la UVic-UCC/TECNIO i l'Eurecat— en àmbits com la innovació agrícola, la qualitat alimentària, la digitalització i el mesurament ambiental. Aquestes aliances reforcen la base tècnica i científica de la nostra capacitat d'innovació.

Empreses i startups.

Desenvolupem col·laboracions amb empreses i *startups* que ens permeten accelerar solucions concretes en àmbits com l'aprofitament alimentari, la innovació de producte o l'educació nutricional. És el cas de les nostres aliances amb Too Good To Go, Genky, SANED o Bonasport, entre altres.

Entitats socials i acció solidària.

Donem suport a entitats socials del territori, a les quals donem i redistribuïm aliments, oferim campanyes solidàries i donem suport a persones en situació de vulnerabilitat. L'any 2025, ha destacat especialment la nostra col·laboració amb l'Hospital Sant Joan de Déu, principal beneficiari solidari, així com les iniciatives dutes a terme amb Espigoladors, Càritas, Creu Roja, Banc dels Aliments, Foodback Mercabarna, Emmaús o la Fundació Ricky Rubio.

Aquestes col·laboracions es tradueixen en àmbits de treball molt diversos: des de la innovació agroalimentària, la tecnologia aplicada i el mesurament ambiental fins a l'educació nutricional, la redistribució d'aliments, les campanyes solidàries i el suport a col·lectius en situació de vulnerabilitat. Més enllà de la col·laboració puntual, entenem les aliances com una manera de construir solucions compartides i accelerar canvis que cap organització no pot abordar en solitari.

1.710.161 €

destinats a accions socials el 2025.

141.830 €

mobilitzats per a l'Hospital Sant Joan de Déu (Barcelona), principal beneficiari solidari de l'any.

Xarxa d'aliances amb entitats socials, institucions públiques, universitats, centres tecnològics, empreses i *startups*.

Mirem cap endavant

El camí que tenim al davant exigeix mantenir la nostra ambició i, alhora, reforçar la nostra capacitat de convertir-la en avenços tangibles. Creiem fermament que la transformació del sistema alimentari no es resol amb una única iniciativa ni en un únic horitzó temporal: requereix continuïtat, exigència, capacitat d'innovació i millora constant.

Aquest informe recull el nostre progrés fins al 2025 i els avenços que d'ara endavant seran decisius per consolidar el nostre Marc estratègic d'impacte, escalar projectes clau i seguir traduint la nostra visió a llarg termini en resultats mesurables, coherents i rellevants per a les persones, el territori i el planeta.



Prioritats del següent període

En els propers anys, posarem el focus a accelerar les transformacions que tinguin més capacitat de generar un impacte estructural. Per exemple, avançar en la transició cap a una agricultura regenerativa, sostenible i ecològica; continuar reduint emissions, residus i malbaratament alimentari; reforçar la resiliència hídrica i climàtica del nostre model, així com ampliar la circularitat de materials, envasos i recursos. A tot això, cal afegir-hi l'enfortiment de capacitats transversals com la innovació, el bon govern, la col·laboració amb aliats estratègics i la mobilització dels nostres clients i la societat amb plataformes com Fem Camí.

Reptes pendents

El repte no només és avançar, sinó fer-ho amb coherència i capacitat d'escala. Això implica acompanyar la nostra cadena d'aprovisionament en aquesta transició, millorar el nostre mesurament del progrés, sostenir l'exigència en un context climàtic cada vegada més incert i respondre a noves expectatives socials, reguladores i de mercat. També suposa continuar equilibrant el nostre creixement amb l'accessibilitat, la qualitat, la innovació i la sostenibilitat, sense perdre de vista el nostre impacte real al territori i a la vida de les persones.

Properes fites

L'avenç del nostre Agroparc i *hub* com a pols d'innovació agroindustrial; l'inici de la reconversió cap a l'agricultura regenerativa, sostenible i ecològica en part de la nostra pròpia producció i la seva extensió progressiva a la cadena d'aprovisionament; l'evolució de noves solucions d'ecoetiquetatge, envasament circular i valoració de recursos, o la consolidació d'un sistema de seguiment per mesurar els avenços del nostre Marc estratègic d'impacte i reforçar la transparència de l'informe, són les fites més rellevants en què hem de continuar treballant en els propers exercicis.

En definitiva, en el futur immediat continuarem demostrant que és possible créixer mentre transformem el model agroalimentari. I que és possible fer-ho amb més responsabilitat, resiliència i capacitat de generar valor compartit.



www.ametllerorigen.com