SOBRE LA COOPERATIVA

QUIÉNES SOMOS

Alimentos del Mediterráneo, S.Coop (Alimer en adelante) es una cooperativa de agricultores y ganaderos dedicada a la producción, comercialización y distribución de productos procedentes de la agricultura y ganadería. Está ubicada en el área mediterránea, concretamente en Camino Villaespesa, s.n. apdo. correos 217 C.P. 30800, Lorca, Murcia.

Es una de las principales cooperativas del sector agroalimentario del suroeste español y la mayor cooperativa de la Región de Murcia. Sus más de 2.038 socios proceden de los municipios enclavados en el Valle del Guadalentín, Cieza Mula y Comunidades Autónomas limítrofes, como Andalucía, Castilla La Mancha y Comunidad Valenciana.

La cooperativa se fundó en el año 2006 fruto de la fusión de 8 cooperativas consolidadas entre sí, todas ellas fundadas entre los años 80 y 90, dando lugar a una cooperativa de primer grado con el objetivo de:

1. Hacer viables las explotaciones agropecuarias de los socios de base.
2. Concentrar la oferta de una manera real y efectiva.
3. Adaptarse al ritmo de crecimiento del mercado, donde los compradores son cada vez más grandes y la competencia internacional cada vez mayor en un mundo donde las explotaciones agrícolas y ganaderas son pequeñas, costosas, localistas, poco profesionalizadas.

En la actualidad, Alimer destaca por su ventaja competitiva, su amplia y diversificada oferta de productos, que se extiende a lo largo del calendario, facilitando la accesibilidad al mercado nacional e internacional; y su posición líder indiscutible por su volumen de negocio, facturando 319 millones de euros en 2025. La sostenibilidad forma parte de la identidad del movimiento cooperativo, siendo pionero en el desarrollo de su práctica. Desde sus inicios, las cooperativas han tenido en cuenta que sus acciones benefician a la mayoría de sus miembros, socios y trabajadores, proveedores y clientes, la comunidad y el entorno en el que operan.

El futuro de Alimer traza como política empresarial medidas que tienden a adoptar un modelo económico sostenible, sin olvidar que la rentabilidad empresarial debe de ir encaminada hacia el respeto medioambiental y un mayor compromiso hacia la sociedad en la que se asienta, permitiendo un crecimiento empresarial continuo que al mismo tiempo genere empleo y favorezca la economía local.

Alimer desarrolla su actividad a través de un conjunto de 18 instalaciones distribuidas principalmente por la Región de Murcia, organizadas en torno a sus cuatro secciones operativas: Hortofrutícola, Piensos, Lácteos y Ganadería, Flores, y Suministros.

La sección hortofrutícola concentra el mayor número de centros, con instalaciones en Lorca, Puerto Lumbreras, Cieza y Yéchar, que abarcan desde la producción de plántulas en el semillero hasta la manipulación, envasado y comercialización de frutas y hortalizas. La sección de Piensos, Lácteos y Ganadería opera desde el Polígono Industrial Saprelorca de Lorca, donde se ubican las dos fábricas de piensos, el centro de recogida de leche, la fábrica de quesos y las instalaciones de ganadería. La sección de Flores cuenta con su centro de comercialización en Puerto Lumbreras. Por último, la sección de Suministros dispone de un centro de venta de insumos agrícolas y ganaderos en Lorca.

Inversión en instalaciones propias de Alimer

La inversión en instalaciones propias de Alimer refleja el compromiso con la modernización y ampliación de la capacidad operativa. En 2025, la inversión realizada ascendió a 7.400.000 €.

+2.038
socios agricultores y ganaderos



319 M€
facturación 2025



4
secciones operativas



Frutas y hortalizas



Piensos, lácteos y ganadería



Flor cortada y ornamental



Suministros agrícolas y ganaderos

MODELO COOPERATIVO

Modelo de negocio

Alimer es una cooperativa agroalimentaria de primer grado integrada ver-

Resumen de centros y actividades

SECCIÓN	SUBSECCIONES PRINCIPALES	ACTIVIDADES / ÁMBITO DE APLICACIÓN	UBICACIONES PRINCIPALES
HORTOFRUTÍCOLA	• Semillero • Hortalizas • Estación de servicio • Frutas	Producción de plántulas Manipulación, envasado y comercialización de productos hortofrutícolas Comercio polivalente y venta de combustible Manipulación, envasado y comercialización de frutas de hueso y frutos secos (almendra)	UBICACIONES PRINCIPALES: • Puerto Lumbreras (Murcia) • Lorca (Murcia) • Cieza (Murcia) • Yechar, Mula (Murcia)
PIENSOS, LÁCTEOS Y GANADERÍA	• Piensos • Ganadería • Lácteos	Fábrica de piensos compuestos con premezclas para bovino, pequeños rumiantes, porcino, aves de abasto, aves de caza, equinos y conejos Comercialización de ganado caprino (Raza Murciano-Granadina), porcino y bovino (Raza de vacuno Toro Rubio) Centro de recogida, almacenado, termización, expedición y comercialización de leche de cabra Fabricación y comercialización de quesos de cabra	UBICACIONES PRINCIPALES: • Pol. Industrial Saprelorca (Avda. Río Segura y C/ Río Guadiana) • Parcela J2, Lorca (Murcia)
FLORES	• Comercialización flor cortada y ornamental • Estación de servicio	Producción y comercialización de flor cortada y planta ornamental Comercio polivalente y venta de combustible	UBICACIÓN PRINCIPAL: • Puerto Lumbreras (Murcia)
SUMINISTROS	• Venta suministros agrícolas y ganaderos • Estación de servicio	Suministros agrícolas y ganaderos. Centro de agrupamiento SIGFITO Venta de combustible	UBICACIÓN PRINCIPAL: • Lorca (Murcia)

Inversión en instalaciones (2021-2025)

Año	Inversión realizada (€)	Inversión en curso (€)	Total (€)
2021	2.700.000	6.800.000	9.500.000
2022	3.200.000	5.200.000	8.400.000
2023	7.400.000	2.400.000	9.800.000
2024	5.030.000	2.150.000	7.180.000
2025	7.400.000	200.000	7.600.000

ticalmente que compite en los mercados globales. Los productores son propietarios y proveedores al mismo tiempo y Alimer actúa como comprador, transformador y comercializador de los productos criados y elaborados por sus socios, con el objetivo de buscar la mejor rentabilidad y poder de negociación de los mismos.

La integración vertical es clave en el negocio porque controla prácticamente toda la cadena, eso permite garantizar la calidad y trazabilidad de los productos, reducir costes de producción y ser más competitivos. La diversificación productiva (frutas y hortalizas, piensos, ganadería, lácteos, flores y plantas ornamentales y suministros agrícolas y ganaderos) permiten reducir el riesgo ante situaciones climáticas, precios y situaciones de mercado. La escala y concentración de la oferta productiva permite una mejor negociación con grandes distribuidores y garantizar un suministro continuo.

Estrategia empresarial

-Crecer en tamaño gracias a la fusión de cooperativas, la incorporación de nuevos socios y la expansión territorial lo que se traduce en poder de mercado.
-Orientación al mercado europeo y adaptación a las demandas del consumidor final mediante una estrategia de calidad, frescura y certificación de los productos comercializados.
-Integración y control de toda la cadena lo que reduce la dependencia de proveedores externos y aumenta los márgenes de beneficio.
-Innovación y sostenibilidad. La inversión en I+D, la mejora continua, la apuesta por productos sostenibles y la producción BIO, permite una mejor adaptación a las tendencias de consumo.
-El enfoque al socio mejora los ingresos del agricultor y ganadero garantizando su estabilidad. La inversión en infraestructuras aumenta la capacidad y la eficiencia.

Actividades u operaciones significativas en 2025

Durante 2025 destacamos dos actuaciones significativas:
• Absorción de la cooperativa agrícola Yefrut (pedanía muleña de Yéchar), que aporta 112 nuevos socios y refuerza la presencia territorial de Alimer.
• Puesta en marcha de la nueva fábrica de piensos, con una capacidad productiva de 40 t/h, que da servicio a más de 450 explotaciones ganaderas.

Productos o servicios eco-innovadores

Fruto de un ambicioso proyecto de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+I) en colaboración con la Universidad Miguel Hernandez (UMH) se ha puesto en marcha una iniciativa de economía circular. Esta iniciativa consiste en la creación de una planta de ensilado de subproductos vegetales procedentes de los centros de manipulación hortofrutícola con el fin de poder almacenarlos y utilizarlos como alimento para el ganado. este procedimiento permite desestacionalizar la disponibilidad de determinados subproductos vegetales a la vez que intenta mitigar problema que se genera con estos desechos en los momentos pico de producción en los centros hortofrutícolas, al mismo tiempo, se ofrece una alternativa interesante a los ganaderos frente a la escalada de precios del pienso y cereales.

En el contexto global actual de cambio climático y crisis energética, la valorización de destríos y subproductos



agroindustriales, como materias primas alternativas a las convencionales para alimentación animal, contribuye de forma considerable a la bioeconomía circular al mejorar la sostenibilidad de la producción agroalimentaria y la interconexión de la actividad agrícola, ganadera y agroindustrial.

Volumen de facturación por sección (2021-2025)

La facturación de Alimer ha crecido de forma sostenida en los últimos ejercicios, alcanzando en el año 2025 un volumen total de 319.405.172 €, lo que representa un incremento de facturación anual continuado del 3,76% en los últimos cinco años. A continuación se expone esta evolución.

Facturación años 2021-2025

Sección	2021 (€)	2022 (€)	2023 (€)	2024 (€)	2025 (€)
Frutas y hortalizas	154.170.000	165.381.300	173.096.909	185.652.335	199.112.893
Ganadería, piensos y lácteos	82.830.000	89.962.600	97.730.680	88.818.064	91.861.111
Suministros	9.642.808	10.741.593	12.636.938	15.776.249	15.839.487
Flores	2.093.467	2.311.738	2.384.797	2.742.908	2.565.170
Estaciones de servicio	10.266.065	14.140.084	10.944.420	9.631.532	10.026.510
TOTAL	**259.002.341**	**282.537.315**	**296.793.744**	**302.621.109**	**319.405.171**







PRODUCTOS

La actividad de **Alimer** se articula en torno a las **cuatro secciones operativas**, que abarcan desde la producción primaria hasta la comercialización y el suministro de insumos, conformando un **modelo integrado y diversificado** con presencia en los principales **mercados nacionales e internacionales**.
A continuación, se muestran los productos por sección:

Productos por sección

Categoría	Productos / Actividad
Flor cortada	• **Elaboración y comercialización:** Clavel, Crisantemo Margarita, Statice, Gladiolo, Gerbera, Lilium, Panicuata, Iris, Lisianthus, Antirrhinum, Strelitzia
Plantas ornamentales	• **Elaboración y comercialización:** Geranio, Aromáticas, Poinsettia

Subsección	Actividad / Productos
Hortalizas	• **Manipulación y comercialización:** Brócoli, Coliflor, Alcachofa, Iceberg, Little Gem, Romana, Mini-romana, Calabaza, Cebolla • **Manipulación y comercialización Sandiás:** Negra, Sin pepitas, Negra sin pepitas, Amarilla, Mini • **Manipulación y comercialización de Hortalizas ecológicas (Bio):** Brócoli, Iceberg, Little Gem, Romana, Coliflor
Fruta de hueso	• **Manipulación y comercialización:** Paraguayo, Melocotón Rojo, Melocotón Amarillo, Albaricoque, Nectarinas, Ciruela, Platerina • **Otros:** Caqui

Subsección	Productos / Actividad
Ganadería	• **Comercialización de ganado:** Caprino (raza murciano-granadina), Porcino (capa blanca), Bovino (toro rubio)
Piensos	• **Fabricación y comercialización de:** Pienso compuesto para ganado porcino, pequeños rumiantes (caprino y ovino), bovino aves de abasto, aves de caza, equinos y conejos. • **Comercialización de:** Pienso para Mascotas.
Lácteos	• **Elaboración y comercialización de:** Queso pasta blanda, queso pasta prensada (DOP Queso de Murcia al Vino), coagulación láctica (Cuajada), nata y suero concentrado de leche de cabra murciano-granadina. • **Recepción, almacenamiento y comercialización de:** Leche de cabra murciano-granadina.
Abonos	• **Comercialización de:** Alimer Inicio, Alimer Crecimiento, Alimer Vitar, Alimer Ecológico

Subsección	Productos / Actividad
Fitosanitarios	• **Comercialización de:** Línea propia de productos fitosanitarios
Plásticos agrícolas	• **Comercialización de:** Plásticos de cultivo (en transición a materiales biodegradables)
Zoosanitarios	• **Comercialización de:** Productos de sanidad animal para explotaciones ganaderas
Estaciones de servicio	• **Comercialización de:** Carburante, 2 Estaciones de servicio en Lorca y 1 Estación de servicio en Puerto Lumbreras (con Supermercado Charter en Lorca y P. Lumbreras)

Volumen de producción por sección (2025)

La actividad productiva de Alimer en 2025 refleja el peso de las secciones hortofrutícola y láctea

Sección	Unidad	Producción 2025
Hortalizas	kg	164.583.986
Fruta de hueso	kg	30.706.226
Ganadería	cabezas	67.532
Piensos	kg	104.318.000
Lácteos	litros	31.957.525
Suministros agrícolas y ganaderos	nº referencias	6.360
Flor cortada y ornamental	tallos/macetas	9.605.000
Combustible vendido (estaciones)	litros	5.834.444

CERTIFICACIONES

Certificados y etiquetas de estándares y sistemas de gestión

Superficie certificada Global G.A.P. (2018–2025)

La superficie de las explotaciones de los socios de Alimer certificada bajo el estándar Global G.A.P. ha alcanzado en 2025 las 6.591 hectáreas, lo que supone un incremento del 6,95% respecto al ejercicio anterior. Esta certificación garantiza la aplicación de buenas prácticas agrícolas en inocuidad alimentaria, uso adecuado de fitosanitarios, gestión adecuada del agua y bienestar del trabajador.

Año	Hortalizas (ha)	Frutas (ha)	Total (ha)	Variación (%)
2018	4.211,89	762,28	4.974,17	-
2019	5.015,78	823,76	5.839,54	+14,82%
2020	5.288,26	804,65	6.092,91	+4,16%
2021	5.627,43	821,35	6.448,78	+5,52%
2022	5.659,60	801,00	6.460,60	+0,18%
2023	5.234,62	767,87	6.002,49	-7,63%
2024	5.246,41	886,50	6.132,91	+2,13%
2025	5.505,61	1.085,39	6.591,00	+6,95%



ESTRUCTURA DE GOBIERNO

Alimer cuenta con una estructura de gobernanza democrática y participativa, inherente al modelo cooperativo, articulada en cinco niveles jerárquicos. El nivel superior está integrado por la Asamblea General, el Consejo Rector, la Presidencia y la Gerencia. A continuación, se sitúan los directores de departamento, responsables de la gestión funcional de la cooperativa; seguidos de los responsables de cada centro de trabajo. En los niveles operativos se encuentran los responsables de producción y auxiliares, y finalmente los responsables de línea y operarios.

Asamblea General

La Asamblea General es el órgano supremo de gobierno de la cooperativa. Está constituida por la totalidad de los socios y sus acuerdos son vinculantes para todos ellos. Se reúne con carácter ordinario dentro de los seis meses siguientes al cierre del ejercicio económico, para examinar la gestión social y aprobar las cuentas anuales, y con carácter extraordinario cuando las circunstancias lo requieren.

Dada la distribución geográfica de los socios y la organización de la cooperativa en secciones, la Asamblea General se celebra en formato de Asamblea de Delegados, elegidos mediante Juntas Preparatorias por sección. Cada delegado representa a los socios de su sección y actúa con plena responsabilidad y buena fe, sin mandato imperativo.

Entre las competencias exclusivas de la Asamblea General se encuentran el nombramiento y revocación de los miembros del Consejo Rector, la aprobación de las cuentas anuales y la modificación de los Estatutos Sociales, entre otras materias reservadas por ley.

Consejo Rector

El Consejo Rector es el órgano colegiado de gobierno responsable de la alta gestión, la supervisión de los directivos y la representación de la cooperativa. Está compuesto por 14 miembros titulares y 3 suplentes, elegidos por un periodo de cuatro años con posibilidad de reelección, garantizando la representación de cada sección de la cooperativa. Los cargos que lo integran son: Presidente, Vicepresidente, Secretario, Tesorero, siete Vocales y tres Interventores. En 2025, la composición del Consejo Rector por género es de 15 hombres y 2 mujeres, lo que representa un 12% de representación femenina.

NOMBRE	CARGO
DÍAZ GARCÍA, JULIÁN	PRESIDENTE
PÉREZ PÉREZ, JUAN	VICEPRESIDENTE
GARCÍA MORENO, IGNACIO JOSÉ	SECRETARIO
GONZÁLEZ IBARRA, PEDRO JOSÉ	TESORERO
DIEGO JIMÉNEZ PRIETO	VOCAL DE FRUTAS-ENTRANTE
JOSÉ MARTÍNEZ DEL TORO	VOCAL DE FRUTOS DE CÁSCARA
PÉREZ-CHUECOS MARTÍNEZ, PLÁCIDO	VOCAL DE HORTALIZAS
PADILLA GARCÍA, JOSÉ ANTONIO	VOCAL DE SUMINISTROS
EST. Y CONTRATAS "EL MANCHE", S.L.L. (R: DOMINGO PÉREZ GÁZQUEZ)	VOCAL PIENSOS Y LÁCTEOS
AGG GANADOS, S.L. (R: ANTONIO GUERRERO GUERRERO)	VOCAL GPL-ENTRANTE
LÓPEZ GARCÍA, JOSÉ MANUEL	VOCAL DE FLORES
INTERVENTORES	
RAQUEL MARTÍNEZ ESPAÑA	INTERVENTOR 1º
JUAN RODRÍGUEZ CORREAS	INTERVENTOR 2º
PÉREZ-CHUECOS PÉREZ-CHUECOS, JUAN ANTONIO	INTERVENTOR 3º
SUPLENTES	
HERMENEGILDA MARTÍNEZ GARCÍA	SUPLENTE 1º
PEDRO MIÑARRO REVERTE	SUPLENTE 2º
ANTONIO MANZANERA RUIZ	SUPLENTE 3º

ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

Alimer rechaza de forma expresa cualquier forma de corrupción, soborno o práctica desleal en el desarrollo de su actividad, tanto en sus relaciones internas como en sus vínculos con clientes, proveedores, administraciones públicas y demás grupos de interés. La cooperativa cuenta con un Canal Ético y de Denuncias, implantado en cumplimiento de la Directiva UE 2019/1937 y la Ley 2/2023 de protección de las personas informantes, a través del cual cualquier persona, pertenezca o no a la organización, puede comunicar indicios o conocimientos de conductas contrarias a la ley, las normas internas o las políticas de la empresa.

En materia de formación, Alimer ha impartido 174 horas de formación en Derechos Humanos dirigida a mandos intermedios, que incluye contenidos relacionados con Gestión de clima laboral, liderazgo situacional y emocional, claves para crear equipos, escucha activa, conversaciones difíciles, comunicación no verbal, tipologías de conflictos y técnicas de mediación. Esta formación tiene carácter continuo y se viene desarrollando de forma sostenida desde hace varios años.

Alimer tiene planeado el desarrollo y aprobación de una política formal de anticorrupción y antisoborno que consolide y estructure los compromisos ya existentes en esta materia, en línea con los estándares GRI 205 y los requerimientos del estándar ESRS G1.

TRANSPARENCIA FINANCIERA Y AUDITORÍA

En cumplimiento de la Ley 27/1999 de Cooperativas, Alimer está obligada a auditar sus cuentas anuales y el informe de gestión en los supuestos previstos en la Ley de Auditoría de Cuentas (LAC) y sus normas de desarrollo, o cuando lo establezcan los Estatutos, lo acuerde la Asamblea General o lo solicite el 5% de los socios.

En 2025 no se ha registrado **ningún caso confirmado** de corrupción o soborno en la organización

Alimer se compromete a mantener en todo momento prácticas financieras íntegras y transparentes, rechazando cualquier operación que pudiera estar vinculada a actividades ilícitas.

CANAL DE DENUNCIAS

Alimer tiene implantado un Canal Ético y de Denuncias en cumplimiento de la Directiva UE 2019/1937 y la Ley 2/2023, reguladoras de la protección de las personas informantes sobre infracciones normativas. A través de este Sistema Interno de Información, cualquier persona, pertenezca o no a la organización, puede comunicar de forma confidencial indicios o conocimientos de conductas contrarias a la ley, las normas internas o las políticas de la empresa.

El canal garantiza la confidencialidad de la identidad del informante y la protección frente a represalias, en los términos establecidos por la legislación vigente. Las comunicaciones recibidas son gestionadas de forma independiente y diligente, asegurando el seguimiento adecuado de cada caso.

El Canal Ético y de Denuncias está accesible a través de la página web de la cooperativa: *https://alimer.denunciadirecta.com*

Durante 2025 se han registrado dos comunicaciones, a las cuales se les ha dado curso y para las que se han planteado las correspondientes acciones correctoras.



ENFOQUE DE SOSTENIBILIDAD

MARCO DE REFERENCIA Y DECLARACIÓN GRI

La presente Memoria de Sostenibilidad 2025 de Alimer ha sido elaborada con referencia a los Estándares GRI (GRI Standards GRI-referenced). Los contenidos se han seleccionado a partir de la identificación de los aspectos relevantes para la actividad de la cooperativa y sus grupos de interés, y se reportan conforme a los estándares GRI 2, GRI 3 y los estándares temáticos aplicables.

GRI ha establecido los Estándares GRI como referencia global para la elaboración de memorias de sostenibilidad. El uso de estos estándares no implica la verificación o validación por parte de GRI de los contenidos incluidos en esta memoria que cubre el ejercicio fiscal comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2025. El perímetro de reporte incluye la totalidad de las actividades e instalaciones operadas directamente por Alimer, abarcando sus 18 centros de trabajo distribuidos principalmente por la Región de Murcia, correspondientes a las cuatro secciones operativas: Hortofrutícola, Piensos / Lácteos / Ganadería, Flores y Ornamentales, y Suministros. Quedan fuera del perímetro de este informe las explotaciones agrícolas y ganaderas de los socios de la cooperativa, que son entidades independientes y no están bajo control operativo de Alimer.



Participación en promoción de IGP Melocotón de Cieza.



Promoción del Queso de Murcia al Vino.



Presencia en Fruit Attraction 2025.



Imagen de la nueva fábrica de piensos.



Nueva Fábrica de Piensos.



Participación en Fruit Logística 2025 (Berlín).

COMPROMISO DE LA COOPERATIVA

Hitos organizacionales significativos

- Participación en la emisión especial del Día Mundial de la Tierra de Cadena Azul Radio (107.0 & 107.8 FM), realizada en directo desde las instalaciones de Lorca, con foco en sostenibilidad y agricultura.

- Participación en productos con denominación de origen. Alimer participa en la promoción de IGP (Indicación Geográfica Protegida) Melocotón de Cieza. La promoción se basa la certificación de IGP comercializada, en la instalación de vallas publicitarias en ferias y eventos y en la publicación página web.

- Promoción del Queso de Murcia al Vino es un queso de cabra con Denominación de Origen Protegida (DOP), elaborado con leche de cabra murciano-granadina pasteurizada. Se caracteriza por ser bañado en vino tinto de la región (Jumilla, Yecla o Bullas) durante su maduración. La promoción se basa la certificación de DOP comercializada, en la instalación de vallas publicitarias en ferias y eventos y en la publicación página web.

- Presencia en Fruit Attraction 2025

- Inauguración de la nueva fábrica de piensos en el Polígono Industrial Saprelorca (Lorca), con una inversión de 15 millones de euros y una capacidad de producción de 40 toneladas por hora, consolidando la apuesta de ALIMER por el sector ganadero y reforzando su estrategia de crecimiento.

- Participación en Fruit Logística 2025 (Berlín, 5–7 de febrero), una de las ferias del sector agrícola más importantes a nivel internacional, donde ALIMER estuvo presente para dar a conocer sus productos y compartir su compromiso con el sector desde su stand en el Hall 18, en la zona de la Región de Murcia.

IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS RELEVANTES



Grupos de interés

Alimer identifica y gestiona las expectativas de un conjunto amplio de grupos de interés, tanto internos como externos, cuya relación con la cooperativa es bidireccional: influyen en su actividad y son a su vez afectados por ella.

Grupos de interés

Grupo	Tipología	Necesidades	Expectativas
Trabajadores y sindicatos	Interno	Formación, promoción interna, información económica	Mejores condiciones laborales, estabilidad y conciliación
Socios y directivos	Interno	Control de costes, cumplimiento requisitos clientes y sostenibilidad	Mayor producción, rentabilidad y continuidad del negocio
Clientes	Externo	Cumplimiento legal, calidad, plazos y sostenibilidad	Buena relación calidad-precio, disponibilidad y garantías de servicio
Proveedores	Externo	Previsión, reducción de costes, adaptación a requisitos	Mejorar márgenes y mantener estabilidad ante la inflación
Entidades financieras	Externo	Solvencia y cumplimiento de objetivos ESG	Seguridad financiera y ampliación de relaciones comerciales
Administración pública	Externo	Cumplimiento normativo y transparencia	Colaboración y facilitación en su labor
Sociedad y medio ambiente	Externo	Gestión ambiental adecuada y alternativas energéticas	Mayor concienciación, sostenibilidad y reducción de emisiones
Competencia	Externo	Calidad, seguridad alimentaria y transparencia en precios	Innovación, sostenibilidad y trazabilidad

Temas materiales

Para el desarrollo de esta memoria se han identificado los siguientes temas materiales vinculados con los estándares aplicables ESRS:

Temas materiales

Tema material	Estándar ESRS	Desarrollo en la memoria
Cambio climático	ESRS E1	Capítulo 5: Agricultura sostenible (Energía y emisiones)
Biodiversidad	ESRS E4	Capítulo 5: Agricultura sostenible (Insumos agrícolas)
Economía circular	ESRS E5	Capítulo 5: Agricultura sostenible (Residuos y subproductos)
Social	ESRS S1–S4	Capítulo 6: Personas / Capítulo 7: Impacto en el territorio
Gobernanza	ESRS G1	Capítulo 3: Gobernanza y ética empresarial

Cada uno de estos temas es desarrollado a lo largo de la memoria en función de sus impactos, riesgos y oportunidades vinculados a la estrategia y modelo de negocio de Alimer, explicando cómo se integran en la estrategia de sostenibilidad en relación con los objetivos ESG, los planes de acción y las políticas internas.

Identificación de riesgos

El análisis SASB y GRI ha permitido identificar los siguientes riesgos con potencial impacto financiero, regulatorio y reputacional a corto y medio plazo:

Emisiones de GEI. La actividad de ALIMER genera emisiones directas vinculadas al procesamiento y transporte de mercancías. La regulación climática creciente expone a la cooperativa a un aumento de costes operativos y de capital, a la volatilidad en los precios de combustibles para la flota y el flete, y a futuros costes normativos si no se implementan estrategias de gestión de GEI.

-Gestión de la energía: El procesamiento de productos agrícolas requiere un consumo energético considerable, obtenido mayoritariamente de la red eléctrica. La mayor dependencia de red amplía la huella de Alcance 2 y expone a la cooperativa a precios más volátiles derivados de la regulación climática, con riesgo de fiabilidad en el suministro eléctrico a largo plazo.

-Gestión del agua y aguas residuales. La disponibilidad de agua es un factor crítico para la operativa de los centros de manipulado. Alimer está expuesta a restricciones de acceso hídrico, al aumento de costes por cumplimiento regulatorio en materia de efluentes y aguas residuales, y a riesgos en la producción agrícola de sus socios vinculados a la escasez hídrica, especialmente relevante en el contexto del sureste español.

-Abastecimiento y eficiencia de materiales. La variabilidad climática, la escasez de agua y las restricciones en el uso del suelo afectan al rendimiento de los cultivos y condicionan la capacidad de abastecerse a precios competitivos. A ello se suma la presión normativa para reducir el uso de plásticos de un solo uso en el packaging, que requiere una transición anticipada para evitar riesgos de incumplimiento.

-Salud y seguridad de los empleados, condiciones laborales y trabajo infantil. La actividad agrícola y de manipulación conlleva riesgos laborales significativos derivados de la exposición a maquinaria, fitosanitarios, condiciones climatológicas extremas y esfuerzo físico repetitivo, agravados por la alta temporalidad y la presencia de trabajadores migrantes. En la cadena de suministro agrícola existe además un riesgo específico de presencia de trabajo infantil a nivel global que requiere una vigilancia activa, continua y coordinada por parte de todos los agentes implicados.

-Calidad y seguridad de los productos. La contaminación por agentes patógenos o productos químicos en cualquier fase de la cadena (cultivo, transporte, almacenamiento o manipulación) puede provocar retiradas de producto con impacto directo en ingresos y reputación, así como exposición a sanciones regulatorias.

-Gestión de la cadena de suministro. El bajo rendimiento ambiental, social o ético de los proveedores se traslada directamente en riesgo reputacional para Alimer. Los incumplimientos en materia laboral o de corrupción en la cadena pueden derivar en sanciones regulatorias y aumento de costes operativos.

COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

Política medioambiental

Alimer cuenta con una Política de Gestión que establece el compromiso de la dirección con la mejora del medio ambiente, la conservación de los principios naturales de la vida humana y el fomento de un desarrollo sostenible. Entre sus principios destacan el compromiso claro y explícito de prevención y minimización de la contaminación, el uso sostenible de los recursos naturales, la gestión respetuosa y la protección del medio ambiente a través del cumplimiento escrupuloso de la normativa vigente y del óptimo mantenimiento de vehículos, maquinaria e instalaciones, y el fomento del respeto al entorno y la gestión selectiva de residuos entre trabajadores, socios, proveedores y clientes.

Este marco se complementa con un Sistema de Gestión que incluye procedimientos específicos para la gestión de los aspectos medioambientales de la actividad, la gestión de residuos y la actuación ante situaciones de emergencia ambiental, y con la certificación ISO 14001 en sus centros hortofrutícolas, acreditada de forma ininterrumpida desde hace más de 15 años.

Medidas e iniciativas medioambientales

Alimer desarrolla un conjunto de iniciativas medioambientales que abarcan la eficiencia energética, la gestión sostenible del agua, la economía circular, la protección de la biodiversidad y la gestión de residuos.

Todas ellas se enmarcan en el compromiso de la cooperativa con la mejora continua de su desempeño ambiental. Adicionalmente, se imparte formación a todos los trabajadores y nuevas incorporaciones en materia medioambiental, se realizan planes de simulacros de emergencia medioambiental y se lleva a cabo una identificación y evaluación periódica de los aspectos medioambientales significativos de la actividad. A continuación, se detallan las principales medidas e iniciativas en curso:

Medidas e iniciativas medioambientales

Ámbito	Medida	Estado de implementación
Eficiencia energética	Sustitución progresiva de iluminación convencional por tecnología LED en almacenes, fábricas y centros de trabajo	Implantada al 100% en prácticamente todos los centros
Eficiencia energética	Instalación de sistemas fotovoltaicos de autoconsumo en cubiertas de naves industriales	Implantada al 50% en los centros
Eficiencia energética	Participación en el proyecto E-BUSCO (programa LIFE de la UE, 2025-2028), esquema de cooperación empresarial para integrar energías renovables y maximizar la viabilidad técnica y económica de las instalaciones fotovoltaicas en España, Grecia e Italia	En ejecución (oct. 2025 – dic. 2028)
Eficiencia logística	Renovación progresiva de la flota hacia vehículos de menor consumo o eléctricos	Implantada al 10% en los centros
Gestión del agua	Mejora de sistemas de depuración y tratamiento de aguas residuales para reducir vertidos contaminantes y cumplir con los parámetros legislativos	Implementada al 100% en Fábrica de Quesos; resto de centros cumple parámetros de vertido
Gestión del agua	Mejora de sistemas de limpieza y desinfección para reducir el consumo hídrico	Implementada al 100% en Fábrica de Quesos
Gestión del agua	Sensibilización y formación del personal en uso eficiente del agua	Implantada en todos los centros
Economía circular	Valorización de subproductos agrícolas para alimentación animal mediante planta de ensilado de restos vegetales	Implementada en todos los centros hortofrutícolas
Biodiversidad	Fomento de técnicas de agricultura integrada y ecológica (333 ha en producción ecológica, aprox. 5,9% de la producción total)	En marcha
Biodiversidad	Colaboración con agricultores para el uso de fertilización sostenible a través del centro de suministros	En marcha
Residuos de envases	Acuerdo con SIGFITO para la recogida de envases fitosanitarios y sacos de pienso en el centro de venta de suministros agrícolas y ganaderos	Implementada

GESTION DEL AGUA

Consumo de agua

El agua es un recurso esencial en la actividad de Alimer, tanto en los procesos de manipulado y conservación de frutas y hortalizas como en la elaboración de productos lácteos y la fabricación de piensos. No se dispone actualmente de una política específica en materia de uso de agua y recursos hídricos, si bien su Política de Gestión establece el compromiso de mejorar el medio ambiente, conservar los principios naturales de la vida humana y fomentar un desarrollo sostenible. La cooperativa tiene previsto desarrollar una política específica en ejercicios futuros. En 2025, el consumo total de agua de la cooperativa ascendió a 57.848 m^3, procedente en su totalidad de la red pública de abastecimiento.

Consumo de agua por instalación

Instalación	Consumo 2025 (m^3)	% sobre total
Flores		
Comercialización Flor Cortada y Ornamental	163,6	0,3%
Estación de Servicio (Flores)	163,6	0,3%
Hortofrutícola		
Estación de Servicio (Hortofrutícola)	637,0	1,1%
Frutas Mula	303,0	0,5%
Hortofrutícola Cieza 1	6.695,0	11,6%
Hortofrutícola Cieza 2	4.157,0	7,2%
Hortofrutícola Lorca	24.842,0	42,9%
Hortofrutícola P. Lumbreras	6.214,9	10,7%
Semillero	952,0	1,6%
Piensos, Lácteos y Ganadería		
Centro Recogida de Leche	105,0	0,2%
Fábrica de Quesos	10.164,0	17,6%
Piensos 001	3.319,0	5,7%
Suministros		
Venta Suministros Agrícolas y Ganaderos	132,0	0,2%
TOTAL	**57.848,0**	**100,0%**

El centro con mayor consumo es *Hortofrutícola Lorca*, que concentra el 42,9% del total, lo que responde al elevado volumen de manipulado hortofrutícola que se desarrolla en esta instalación. El segundo centro por consumo es La Fábrica de Quesos (17,6%).

Medidas de eficiencia

Alimer ha puesto en marcha diversas medidas orientadas a optimizar el consumo de agua en sus centros de trabajo. En la Fábrica de Quesos, donde el consumo hídrico es más elevado debido a las tareas de limpieza y desinfección, se ha implantado un sistema de gestión eficiente del agua mediante tecnología CIP (Cleaning in Place), que alarga el ciclo de vida del agua y reduce significativamente el volumen de aguas residuales generadas. En el resto de centros de manipulación hortofrutícola se desarrollan acciones de formación y sensibilización del personal en el uso eficiente del agua. En las explotaciones agrícolas de los socios, la cooperativa promueve la modernización tecnológica a través de la instalación de sistemas de fertirrigación como sondas de humedad y riego por goteo, y el aprovechamiento del agua de lluvia en aquellas instalaciones donde sea posible, como el Semillero.

ENERGÍA

Consumo energético

La actividad de Alimer implica un consumo energético significativo, vinculado principalmente a los procesos de manipulado, conservación y transformación de productos en sus distintos centros de trabajo distribuidos por la Región de Murcia y comunidades limítrofes. En 2025, el consumo total de energía de la cooperativa ascendió a 23.937,83 MWh.

La mayor parte de este consumo corresponde a fuentes de energía no renovables, que representan el 91,8% del total (21.974,80 MWh), mientras que el 8,2% restante (1.963,02 MWh) procede de fuentes renovables, en su totalidad autogenerada mediante instalaciones fotovoltaicas propias.

Consumo de energía por fuente

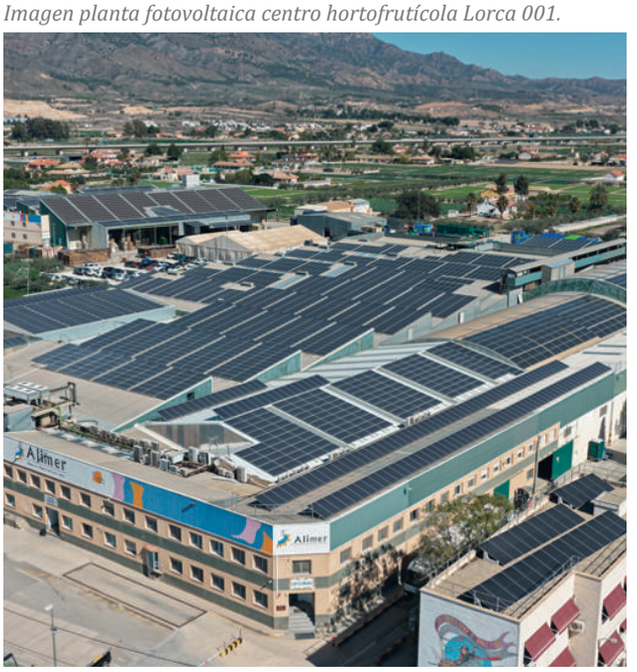
Indicador	Valor 2025 (MWh)	Porcentaje
Consumo total de energía	**23.937,83**	**100,0%**
Fuentes fósiles	21.974,80	91,8%
- Combustibles petrolíferos	8.319,99	34,8%
- Gas natural	2.018,19	8,4%
- Electricidad comprada fósil	11.636,63	48,6%
Fuentes renovables	1.963,02	8,2%
- Autogenerada	1.963,02	8,2%

La electricidad es la principal fuente de consumo energético, concentrándose especialmente en los centros hortofrutícolas de Lorca y Cieza, y en las instalaciones de la nueva fábrica de piensos. El gas natural se consume exclusivamente en Piensos 001, donde se utiliza en el proceso productivo de fabricación de piensos. Los combustibles petrolíferos corresponden principalmente al gasoil consumido por la flota de vehículos y la maquinaria industrial de los distintos centros.

Energía renovable autogenerada

Alimer dispone de instalaciones de autoconsumo fotovoltaico en varios de sus centros de trabajo. En 2025, la producción total de energía solar fotovoltaica alcanzó los 1.963,02 MWh, destinados íntegramente al autoconsumo directo en las instalaciones. Las instalaciones con mayor producción renovable son la sede central de Lorca, Piensos 001 y la Fábrica de Quesos.

Imagen planta fotovoltaica centro hortofrutícola Lorca 001.



MEDIDAS PARA LA EFICIENCIA ENERGÉTICA

Alimer ha puesto en marcha diversas iniciativas orientadas a reducir el consumo energético en sus centros de trabajo, tanto en espacios de oficinas como en instalaciones industriales. A nivel corporativo, estas medidas han permitido alcanzar una reducción del 13,43% en el consumo de electricidad, y durante 2026 y 2027 se espera que este porcentaje aumente con la puesta en marcha de nuevas plantas fotovoltaicas de autoconsumo.

Estas mejoras se articulan en dos líneas principales:

-Mejora de la eficiencia energética en oficinas e instalaciones industriales, debido a la sustitución de iluminación convencional por tecnología LED (prácticamente la iluminación de todos los centros de trabajo es tecnología LED) y a la colocación de claraboyas y placas traslucidas de policarbonato en la cubierta para la optimización de la luz solar durante el día en los espacios de trabajo.

-Mejora de la eficiencia energética en instalaciones industriales, debido a la optimización energética de sistemas de refrigeración en cámaras de conservación. Asimismo, la puesta en marcha de la nueva fábrica de piensos ha incorporado equipos de molienda y autómatas de última generación, contribuyendo a una mayor eficiencia energética en el proceso productivo.

Huella de carbono

Alimer apuesta por el desarrollo de objetivos capaces de mejorar el medio ambiente y satisfacer las necesidades de la sociedad actual y las generaciones futuras, conservar los principios naturales de la vida humana y fomentar un desarrollo sostenible. Este compromiso se plasma en su Política de Gestión, que establece de forma explícita el deber de fomentar el respeto del entorno y el medio ambiente, la mejora continua, la sostenibilidad, la prevención de la contaminación y la gestión selectiva de los residuos entre trabajadores, socios, proveedores y clientes, así como un compromiso claro hacia una gestión respetuosa y una protección del medio ambiente que incluye el cumplimiento de la normativa vigente y el óptimo mantenimiento de vehículos, maquinaria e instalaciones.

EMISIONES

Alimer ha calculado su huella de carbono corporativa para el ejercicio 2025, siguiendo la metodología del *Greenhouse Gas Protocol* y utilizando los factores de emisión del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO, versión 5, mayo 2025). El cálculo abarca las emisiones directas e indirectas por consumo de electricidad de todos los centros de trabajo de la cooperativa.

Huella de carbono por alcance

Alcance	tCO_2eq 2025
Alcance 1	**2.732,58**
Combustión	749,87
Fugas refrigerantes	224,18
Vehículos	1.758,53
Alcance 2	**3.294,21**
Total A1 + A2	**6.026,78**

Las emisiones de alcance 1 proceden principalmente del consumo de combustibles en la flota de vehículos (1.758,53 tCO_2eq), la combustión de gas propano y gas natural en instalaciones productivas (749,87 tCO_2eq) y las fugas de gases refrigerantes (224,18 tCO_2eq). Las emisiones de alcance 2 corresponden al consumo de electricidad de red en todos los centros, siendo Hortofrutícola Lorca, Piensos 001 y la sede central de Lorca los centros con mayor contribución.

Esta medición de huella de carbono realizada por ALIMER establece la línea base para el seguimiento y reducción de emisiones en ejercicios futuros.



Contaminación atmosférica, acústica y lumínica

En 2025, Alimer registró un total de 47.800 kg de emisiones de gases contaminantes. Estas emisiones proceden de dos fuentes concretas: el tratamiento para eliminar la astringencia del caqui en el centro de Hortofrutícola Cieza, y las emisiones generadas por la combustión de la caldera en las instalaciones de Piensos 001. El resto de centros no registra emisiones de gases contaminantes en este ejercicio.

En materia de contaminación acústica y lumínica, todos los centros de trabajo de Alimer cuentan con licencia de actividad condicionada al cumplimiento de requisitos medioambientales, entre los que se incluye el respeto a las ordenanzas municipales en materia de emisiones de ruido, vibraciones y contaminación lumínica. En 2025 se alcanzó el cumplimiento completo en todos los centros, sin incidentes ni denuncias registradas.

Plan de reducción de emisiones

Tomando 2025 como año base, la cooperativa ha establecido una trayectoria progresiva de reducción de emisiones con horizonte 2030, con un objetivo acumulado del 5% sobre las 6.026,78 tCO_2eq registradas. En términos absolutos, esto supone una reducción de 301,34 tCO_2eq respecto al año base, con una intensidad de emisiones objetivo de 0,0095 tCO_2eq por euro de ingreso. Los objetivos anuales de reducción, siempre referenciados al año base 2025, son los siguientes:

Plan de reducción de emisiones

Año	Reducción (%)	Reducción absoluta (tCO_2eq)
2026	1%	60,27
2027	2%	120,54
2028	3%	180,8
2029	4%	241,07
2030	5%	301,34

El plan abarca las emisiones de alcance 1, alcance 2 basado en mercado, y se apoya en dos medidas principales: la ampliación de las instalaciones fotovoltaicas para reducir el consumo de electricidad de red, y la sustitución progresiva de vehículos de combustión por vehículos híbridos y electrificados.

Riesgos climáticos y adaptación

El cambio climático presenta varias amenazas significativas para la actividad de Alimer: el aumento de la desertificación y la escasez de agua, que afectan negativamente a la producción agropecuaria; el aumento de temperaturas, que impactan en el desarrollo normal de las explotaciones agrícolas y ganaderas, así como el aumento de incendios; y los eventos climáticos extremos como lluvias torrenciales y granizadas, que aumentan la siniestralidad y la pérdida productiva. La cooperativa ha identificado los principales riesgos asociados a estos fenómenos y ha definido planes de acción para abordarlos:

La producción ligada a la climatología (sequías, olas de calor, lluvias torrenciales y heladas) supone el principal riesgo operativo, con impacto directo en el cumplimiento de compromisos con clientes. Para mitigarlo, Alimer ha puesto en marcha medidas de planificación productiva colaborativa entre departamentos, la diversificación territorial incorporando nuevas áreas desligadas del Valle del Guadalentín en Granada, Almería y Alicante, la incorporación de nuevos grupos productivos como la cooperativa de la pedanía de Yéchar en el municipio de Mula, y un plan de biodiversidad en las explotaciones enfocado a la reducción de la desertificación y las escorrentías mediante el cuidado y plantación de arbolado, vallados naturales de piedra y la limitación del uso de herbicidas.

La escasez de recursos hídricos limita la producción y la planificación de las explotaciones agropecuarias. Las medidas previstas incluyen el fomento de la transferencia tecnológica y la modernización de las explotaciones, la instalación de tecnología de fertirrigación como sondas de humedad y riego por goteo, y el aprovechamiento del agua de lluvia en aquellas instalaciones donde sea posible, como el Semillero.

En un contexto de cambio climático que amenaza de forma creciente al sector agroalimentario mediterráneo, estas actuaciones forman parte de una estrategia más amplia de adaptación y resiliencia que Alimer continuará desarrollando en los próximos ejercicios.

Medidas contra el cambio climático

Las medidas contra el cambio climático definidas por Alimer se encuentran en fase de implementación parcial y abarcan tres ámbitos de actuación: la mitigación y eficiencia energética, la eficiencia logística y la adaptación a eventos climáticos extremos.

Medidas contra el cambio climático

Ámbito	Medida	Riesgos relacionados	Implementación
Mitigación y eficiencia energética	Transición a energías renovables (instalación de paneles fotovoltaicos / compra de energía verde)	Emisiones GEI, alta dependencia de combustibles fósiles, vulnerabilidad a la volatilidad de precios de energía	Parcialmente
Mitigación y eficiencia energética	Mejora de la eficiencia energética (iluminación LED, sensores de movimiento, aislamiento)	Alto consumo de energía, costos operativos elevados, huella de carbono elevada	Parcial / Completo
Mitigación y eficiencia logística	Transición a vehículos de bajas emisiones o eléctricos	Restricciones a vehículos contaminantes, incremento del coste de combustibles fósiles, emisiones de CO_2	Parcial / Planificado
Adaptación	Implementación de medidas ante eventos climáticos extremos (olas de calor, sequías, inundaciones)	Riesgos de escasez hídrica, olas de calor, tormentas, inundaciones, interrupción de la actividad	Parcialmente
Mitigación de residuos	Valorización de subproductos	Riesgo ambiental y reputacional, reducción de residuos y subproductos, gestión inadecuada de residuos	Parcialmente

RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS

Residuos generados

La gestión de residuos de Alimer abarca tanto los residuos generados en sus centros de manipulado, transformación y comercialización, como los subproductos vegetales derivados del proceso de selección y calibrado de frutas y hortalizas. En 2025, el total de residuos generados ascendió a 1.113.378,8 kg, de los cuales el 99,3% corresponde a residuos no peligrosos y el 0,7% a residuos peligrosos.

Gestión de residuos

Indicador	Total 2025 (kg)	% sobre total
Total residuos generados	**1.113.378,8**	**100,0%**
No peligrosos	1.105.189,3	99,3%
Peligrosos	8.189,5	0,7%
Total residuos valorizados	**584.137,3**	**52,5%**
No peligrosos valorizados	575.947,8	51,7%
Peligrosos valorizados	8.189,5	0,7%
Total residuos eliminados	**529.241,5**	**47,5%**
No peligrosos eliminados	529.241,5	47,5%
Peligrosos eliminados	0,0	0,0%
Desperdicio alimentario	**22.909.322,3**	

El 52,5% de los residuos generados se valoriza, principalmente mediante reciclado. Los residuos no peligrosos eliminados se destinan íntegramente a vertedero autorizado. Cabe destacar que el 100% de los residuos peligrosos generados se ha valorizado, sin que ninguna fracción haya sido enviada a eliminación durante el ejercicio.

El centro de Alimer con mayor generación de residuos es Hortofrutícola Lorca, que concentra el 57,5% del total, seguido de Hortofrutícola Puerto Lumbreras (13,6%) y Hortofrutícola Cieza 1 (10,3%). Esta distribución responde al volumen de actividad de manipulado hortofrutícola en dichos centros.

Desperdicio alimentario

El desperdicio alimentario se reporta de forma separada por su naturaleza y magnitud específicas. En 2025, el total de subproductos vegetales generados en los centros hortofrutícolas ascendió a 22.909.322,3 kg, correspondientes principalmente a destríos y rechazos del proceso de selección y calibrado de frutas y hortalizas.

Desperdicio alimentario por instalación

Instalación	Total (kg)	Eliminado	Valorizado/ Recuperado	Otros destinos
Hortofrutícola Lorca	13.538.219		606.289	12.931.930
Hortofrutícola P. Lumbreras	4.232.981	-	-	4.232.981
Hortofrutícola Cieza 1	3.730.615	-	665.736	3.064.879
Piensos 001	1.407.507	-	1.407.507	-
Total	**22.909.322**		**2.679.532**	**20.229.790**

Alimer trabaja activamente en la reducción y gestión de este desperdicio alimentario a través de varias iniciativas. La mayor parte de los subproductos vegetales generados (20.229.790 kg, el 88,3% del total) se destinan a otros usos no clasificados como eliminación directa, mientras que 2.679.532 kg (11,7%) se valorizan o recuperan. En colaboración con la Universidad Miguel Hernández, se ha puesto en marcha una planta de ensilado que permite almacenar y valorizar los subproductos vegetales como alimento para el ganado, mitigando los problemas de gestión en los momentos pico de producción. Adicionalmente, se colabora con bancos de alimentos a los que se destina mercancía cuando hay excedente de producción (durante 2025 se han enviado un total de 1.272.026 kg de frutas y hortalizas). Paralelamente, se está elaborando un plan de reducción del desperdicio alimentario que estructure y refuerce estas actuaciones de forma sistemática.

Iniciativas de economía circular

Fruto de un proyecto de I+D+I en colaboración con la Universidad Miguel Hernández (UMH), Alimer ha puesto en marcha una iniciativa de economía circular basada en el ensilado de subproductos vegetales procedentes de los centros de manipulación hortofrutícola, con el fin de almacenarlos y utilizarlos como alimento para el ganado. Este procedimiento permite desestacionalizar la disponibilidad de determinados subproductos vegetales a la vez que mitiga los problemas que se generan con estos desechos en los momentos pico de producción, ofreciendo al mismo tiempo una alternativa interesante a los ganaderos frente a la escalada de precios del pienso y los cereales. En el contexto global de cambio climático y crisis energética, la valorización de destríos y subproductos agroindustriales como materias primas alternativas contribuye a la bioeconomía circular, mejorando la sostenibilidad de la producción agroalimentaria y la interconexión de la actividad agrícola, ganadera y agroindustrial.

Otro de los principales proyectos de economía circular es la planta de concentración de suero lácteo de leche de cabra en la Fábrica de Quesos, donde se valoriza un subproducto dándole valor añadido. Hasta su puesta en marcha, el suero se destinaba a alimentación animal; con la nueva instalación se obtiene suero concentrado y nata con destino a alimentación humana, productos muy preciados en la industria alimentaria por su alto contenido proteico. Asimismo, se ha implantado un sistema de limpieza CIP en la Fábrica de Quesos que alarga el ciclo de vida del agua en las tareas de limpieza y desinfección, reduciendo directamente el consumo hídrico de la instalación.







Imagen planta de ensilado.



Imagen de la planta de concentración de suero.

Iniciativa de economía

Iniciativa	Descripción	Fecha de inicio
Planta de ensilado de subproductos vegetales	Valorización de subproductos hortofrutícolas para alimentación animal	Junio 2025
Planta de concentración de suero lácteo de leche de cabra	Obtención de suero concentrado y nata con destino a alimentación humana	Oct-nov 2025
Sistema de limpieza CIP en Fábrica de Quesos	Alargamiento del ciclo de vida del agua en tareas de limpieza y desinfección	Oct-nov 2025



Gestión y reducción de residuos

Alimer dispone de procedimientos e instrucciones de trabajo implantados cuyo objeto es informar al personal sobre las buenas prácticas medioambientales que deben llevarse a cabo en las instalaciones. Estas instrucciones abarcan la correcta gestión de recursos como iluminación, equipos informáticos, aire acondicionado, calefacción y agua, el consumo de productos atendiendo a criterios medioambientales, y la gestión de la contaminación y los residuos. La Instrucción de Buenas Prácticas Medioambientales IT-23 está implantada al 100% en la organización.

BIODIVERSIDAD

La actividad de Alimer, vinculada al manipulado hortofrutícola, la producción láctea y la fabricación de piensos, se desarrolla en un entorno natural de alto valor ecológico en la Región de Murcia. La cooperativa es consciente del impacto que sus centros de trabajo pueden ejercer sobre la biodiversidad local y trabaja activamente para preservarla y minimizar sus efectos negativos.

Prácticas de preservación de la biodiversidad

Alimer potencia la ampliación de la superficie de cultivo bajo los estándares de Agricultura Ecológica y LEAF Marque, marcos de producción agrícola sostenible que promueven las siguientes prácticas:

En materia de infraestructuras ecológicas, se fomenta la plantación de setos vivos y barreras vegetales con especies autóctonas, la creación de corredores ecológicos entre parcelas agrícolas y la implantación de franjas florales para polinizadores.

En materia de gestión sostenible del suelo, se impulsa la implantación de cubiertas vegetales entre cultivos, la reducción del laboreo intensivo, el uso de abonos orgánicos y compost y la rotación de cultivos.

En materia de protección de especies auxiliares y polinizadores, se instalan hoteles de insectos y colmenas o refugios para polinizadores, se limita el uso de fitosanitarios perjudiciales y se aplican programas de control biológico de plagas.

Finalmente, se llevan a cabo programas de seguimiento y conservación de la biodiversidad mediante inventarios periódicos de flora y fauna y el seguimiento de indicadores de biodiversidad como aves, polinizadores y flora espontánea.

Impactos de la actividad sobre la biodiversidad

La revisión documental ha identificado cuatro especies con potencial afección por la proximidad a los centros de trabajo de Alimer:

Especies identificadas en el área de influencia

Especie	Estado de conservación	Área de influencia
Águila perdicera	Alta sensibilidad regional en Murcia	Lorca/Tercia y Cieza/Almadenes
Nutria paleártica	Casi amenazada (NT)	Río Segura y Cañón de Almadenes/Cieza
Tortuga mora	Vulnerable (VU)	Sureste murciano
Alzacola rojizo	Preocupación menor (IUCN)	Entorno de Puerto Lumbreras

Los impactos más plausibles sobre estas especies no derivan tanto del proceso de transformación del producto como de la ocupación del suelo, la movilidad asociada, la gestión del agua, la iluminación, el ruido y el manejo de residuos. Entre los impactos directos destacan la pérdida o degradación de hábitat por ocupación de suelo y cerramientos, las molestias por ruido e iluminación nocturna en periodos sensibles de reproducción para aves rapaces, el riesgo de atropello en accesos para reptiles y fauna terrestre, y la contaminación puntual por derrames o residuos mal gestionados.

Entre los impactos indirectos se identifican la fragmentación del mosaico agrario-natural por el tráfico pesado, la afección a corredores ecológicos y cauces por escorrentías (especialmente relevante en Cieza por su proximidad al sistema del Segura), la atracción o repulsión de fauna por iluminación y residuos orgánicos, y el efecto acumulativo con otras infraestructuras agrarias y logísticas del entorno.



RIESGOS Y POSIBLE IMPACTO DE LA EMPRESA EN EL MEDIO AMBIENTE

A continuación, se exponen los principales riesgos ambientales y posibles impactos derivados de las actividades de la cooperativa en sus diferentes centros de producción, actividades industriales, actividades logísticas, actividades comerciales y servicios.

Riesgos y posible impacto en el medio ambiente

Riesgo identificado	Impacto	Ámbito de aplicación
Elevado consumo energético en sistemas de refrigeración, cámaras frigoríficas y líneas de procesado	Incremento de emisiones de carbono	Todos los centros de producción y actividades
Generación de residuos orgánicos	Generación de residuos orgánicos	Centros de manipulación de frutas y hortalizas
Uso de envases y embalajes	Generación de residuos plásticos	Centros de manipulación, fábrica de quesos, fábrica de piensos, flor cortada, suministros y estaciones de servicio
Vertidos de aguas residuales	Potencial contaminación de aguas si los vertidos no son adecuadamente tratados	Todos los centros y actividades
Consumo intensivo de agua en operaciones de lavado	Aumento de la huella hídrica	Centros de manipulación, fábrica de quesos, fábrica de piensos, flor cortada, suministros y estaciones de servicio
Emisiones atmosféricas de partículas y polvo durante molienda y mezcla	Deterioro de la calidad del aire local	Fábrica de piensos
Residuos de materias primas y subproductos	Generación de residuos industriales	Fábrica de piensos y fábrica de quesos
Riesgo de contaminación del suelo por derrames de materias primas o aceites	Posible contaminación del suelo	Todos los centros de producción y actividades
Generación de residuos de envases industriales	Generación de residuos industriales	Todos los centros de producción y actividades
Riesgo de derrames de productos químicos	Contaminación del suelo y acuíferos	Todos los centros de producción y actividades
Generación de residuos peligrosos (envases de fitosanitarios, productos de limpieza y mantenimiento)	Generación de residuos peligrosos	Todos los centros de producción y actividades
Riesgo de almacenamiento inadecuado de sustancias peligrosas	Riesgos para la biodiversidad y contaminación de suelos y acuíferos	Centro de comercialización de suministros agrícolas y ganaderos
Riesgo de fugas o derrames de combustible	Contaminación del suelo y acuíferos	Estaciones de servicio
Emisiones de compuestos orgánicos volátiles (COV)	Contribución a emisiones atmosféricas	Estaciones de servicio

Medidas para la prevención de riesgos ambientales

Medida	Riesgos relacionados	Implementación
Adaptación y evaluación de riesgos climáticos	Fenómenos extremos (lluvias torenciales, pedrisco, nevadas, heladas, sequía) y cambios regulatorios	Parcial
Inversión en instalaciones de refrigeración y líneas de procesado energéticamente eficientes	Elevado consumo energético e incremento de emisiones de CO_2	Parcial
Inversión en plantas fotovoltaicas	Elevado consumo energético e incremento de emisiones de CO_2	Parcial
Inversión en planta de ensilado de restos vegetales para consumo animal	Generación de residuos orgánicos y restos vegetales	Parcial
Inversión en planta depuradora en Fábrica de Quesos	Riesgo de vertido de aguas residuales	100%
Inversión en equipos de eficiencia en lavado y desinfección en Fábrica de Quesos	Consumo intensivo de agua en operaciones de lavado	100%
Inversiones en instalaciones de ferti-irrigación y aprovechamiento del agua	Consumo intensivo de agua	Parcial
Inversión en instalaciones para reducir emisiones de partículas y polvo durante molienda en fábrica de piensos	Deterioro de la calidad del aire local	100%
Cumplimiento de requisitos legales en contaminación del suelo y aguas subterráneas	Contaminación del suelo y aguas subterráneas	100%
Gestión adecuada de residuos peligrosos mediante gestor autorizado	Generación de residuos peligrosos	100%
Gestión adecuada de residuos no peligrosos	Generación de residuos no peligrosos	100%
Adaptación y gestión del riesgo: gestión sostenible del agua	Escasez de recursos hídricos	Parcial

Cantidad de provisiones y garantías para riesgos ambientales

En 2025, Alimer cuenta con provisiones y garantías para riesgos ambientales por un importe de 2.700.000 €.

Inversión y recursos dedicados a la prevención de riesgos ambientales

En 2025, Alimer ha destinado un total de 3.431.907 € a inversiones en prevención de riesgos ambientales, desglosados en la siguiente tabla:

Concepto	Importe(€)	Concepto	Importe(€)
1. Instalaciones fotovoltaicas (Lorca, Cieza, Semillero)	1.400.000	6. CIP de limpieza (Fábrica de Quesos)	278.000
2. Depuradora (Fábrica de Quesos)	535.000	7. Planta de ensilado (Fábrica de Piensos)	202.000
3. Planta de concentración de suero lácteo (Fábrica de Quesos)	578.000	8. Certificación huella de CO_2	3.494
4. Vehículos eléctricos y maquinaria (carretillas, transpaletas)	351.500	9. Verificación huella de CO_2	2.170
5. Vehículos comerciales híbridos y enchufables	77.000	10. Certificación ISO 14001	4.743
		Total	**3.431.907**

COMPROMISO CON LAS PERSONAS

EMPLEO

En 2025, Alimer cuenta con una plantilla media de 3.836 personas, de las cuales el 57% son mujeres y el 43% hombres. A continuación, se presentan las tablas de plantilla en función del género, edad, contrato y categoría profesional.

Plantilla de Alimer por género y edad

GÉNERO	<30	30-50	>50	TOTAL
MUJERES	516	1.162	516	2.194
HOMBRES	681	675	286	1.642
TOTAL	1.197	1.837	802	3.836

TOTAL GENERAL: 3.836 PERSONAS

Plantilla de Alimer por contrato y género

GÉNERO	INDEFINIDO	TEMPORAL	TOTAL
MUJERES	2.189	6	2.195
HOMBRES	1.636	5	1.641
TOTAL	3.825	11	3.836

TOTAL GENERAL: 3.836 PERSONAS

Plantilla de Alimer por contrato y edad

TIPO CONTRATO	<30	30-50	>50	TOTAL
INDEFINIDOS	1.191	1.832	802	3.825
TEMPORALES	6	5	0	11
TOTAL	1.197	1.837	802	3.836

TOTAL GENERAL: 3.836 PERSONAS

Plantilla de Alimer por contrato y categoría

CATEGORÍA PROFESIONAL	INDEFINIDO	TEMPORAL	TOTAL
Directivos	7	-	7
Mandos intermedios	48	-	48
Administrativos	100	7	107
Técnicos	55	-	55
Operarios	3.615	4	3.619
TOTAL	3.825	11	3.836

TOTAL GENERAL: 3.836 PERSONAS

Durante el 2025 se han realizado 213 despidos, concentrados en su práctica totalidad en la categoría de operarios (94,4%), seguidos a distancia por administrativos y técnicos, con 6 casos cada uno. No se registraron despidos en las categorías de directivos ni mandos intermedios.

Diversidad e inclusión

En 2025, la cooperativa Alimer cuenta con 26 personas con discapacidad en plantilla, el nodo Alimer (3) y el área Hortofrutícola (23). La plantilla integra trabajadores de 44 nacionalidades distintas. El 64,9% son de nacionalidad española, seguidos por trabajadores marroquíes (26,0%), ecuatorianos (3,9%), rumanos (1,0%) y bolivianos (0,8%), entre otras procedencias.

FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESIONAL

En Alimer, la formación es una palanca de desarrollo. La empresa cuenta con un sistema estructurado que garantiza que cada persona dispone de los conocimientos y habilidades necesarios para desempeñar su trabajo de forma segura y eficaz.

Cómo lo gestiona

La formación se planifica a través de un Plan Anual de Formación, elaborado con las aportaciones de responsables de departamento, mandos intermedios y delegados de prevención, y aprobado por la Dirección. El plan recoge las acciones previstas, su frecuencia y los responsables de evaluar su eficacia. Es un documento vivo: se actualiza siempre que surgen nuevas necesidades. Toda la plantilla está cubierta por este sistema, incluyendo el personal de contratas y empresas de trabajo temporal.

Desde el primer día

Cada nueva incorporación recibe formación específica antes de comenzar a trabajar: riesgos del puesto, medidas preventivas, normas generales y procedimientos de emergencia. A esto se suma un período de tutorización práctica de 10 días, en el que un monitor verifica que los conocimientos se aplican correctamente. Este acompañamiento es obligatorio en actividades de especial riesgo, como el manejo de productos químicos o equipos con riesgo de atrapamiento.

Capacitación especializada

Determinadas actividades —por su peligrosidad o exigencia legal— requieren una autorización expresa para poder realizarse. Solo el personal debidamente capacitado y autorizado puede llevarlas a cabo. El manejo de carretillas elevadoras y transpaletas es un ejemplo: además de la formación específica, cada trabajador recibe una autorización escrita individualizada.

Todas las autorizaciones se mantienen actualizadas en la plataforma PREVENGOS. La formación preventiva se renueva cada 4 años como máximo, adaptándose a la evolución de los riesgos y a los cambios en los procesos productivos.

Midiendo el impacto

La eficacia de cada acción formativa se evalúa mediante observación directa, examen o entrevista — siempre de-

jando transcurrir un tiempo prudencial desde la formación, para que los participantes puedan aplicar lo aprendido antes de ser evaluados. Los resultados alimentan la planificación del año siguiente.

Durante el ejercicio 2025, Alimer impartió un total de 8.553 horas de formación a su plantilla, de las cuales 4.403,5 horas correspondieron a mujeres y 4.149,5 horas a hombres. La formación se centró principalmente en materias de seguridad y salud en el trabajo, higiene y manipulación de alimentos, calidad, medio ambiente y operación de maquinaria.

Horas de formación por categoría profesional

CATEGORÍA PROFESIONAL	HORAS DE FORMACIÓN
Directivos	76
Mandos intermedios	123
Administrativos	720
Técnicos	143
Operarios	7.491
TOTAL	8.553

CONDICIONES LABORALES

Distribución del tiempo de trabajo

La organización del tiempo de trabajo en Alimer responde a la diversidad de actividades que se desarrollan en sus distintos centros. La cooperativa aplica jornadas de turno partido y jornadas por turnos, adaptadas a las necesidades operativas de cada instalación, especialmente en los centros de manipulado hortofrutícola, donde la actividad está condicionada por la estacionalidad de la producción.

Diálogo social

Alimer garantiza la participación y representación de los trabajadores a través de los distintos órganos de representación legal constituidos en la empresa. El diálogo social se articula mediante cuatro comités de empresa, tres delegados de personal y un comité de seguridad y salud.

Los comités de empresa están constituidos de la siguiente forma: Comité de Empresa de Lorca, integrado por 23 representantes; Comité de Empresa de Lorca (Nave 2), con 5 representantes; Comité de Empresa de Puerto Lumbreras, con 9 representantes; y Comité de Empresa de Cieza, con 21 representantes. Adicionalmente, existen delegados de personal en las secciones de piensos, quesos y gasolineras, con un representante por cada una de ellas.

El Comité de Seguridad y Salud está compuesto por 5 miembros.

A través de estos órganos se desarrollan los procedimientos de información, consulta y negociación con la plantilla, garantizando el ejercicio de los derechos de representación colectiva en todos los centros de trabajo.

Cobertura de convenios colectivos

El 100% de la plantilla de Alimer está cubierta por convenio colectivo. En función de la actividad desarrollada en cada centro de trabajo, la cooperativa aplica los siguientes convenios:

- Convenio Agrícola Forestal y Pecuario de la Región de Murcia
- Convenio Colectivo de Fruta Fresca y Manipulado
- Convenio de Manipulado y Frutas Frescas
- Convenio Estatal de Estaciones de Servicio
- Convenio Estatal de Industrias Lácteas y sus derivados
- Convenio para la Industria de Alimentos Compuestos para Animales
- Convenio Colectivo de Comercio en General
- Convenio Mayoristas de Alimentación

Conciliación de la vida personal, familiar y laboral

El 100% de la plantilla de Alimer tiene derecho a acogerse a permisos por motivos familiares, incluyendo permisos de maternidad, paternidad, parentales y para el cuidado de personas dependientes, de conformidad con la normativa vigente y los convenios colectivos de aplicación.

Las medidas de conciliación de la cooperativa se enmarcan en el Plan de Igualdad, que dedica un área específica a esta materia. Entre las medidas definidas e implementadas destacan la facilitación de la adaptación de jornada para trabajadores con hijos menores de 12 años o personas dependientes a cargo, la prioridad en la elección del período vacacional para familias monoparentales, la equiparación de parejas de hecho con matrimonios en el disfrute de licencias y permisos, la facilitación del cambio de turno para personas en procesos de reproducción asistida, y la garantía de que el disfrute de cualquier permiso o licencia no suponga perjuicio alguno en términos de promoción profesional.

En materia de desconexión digital, Alimer se encuentra actualmente en proceso de implementación de una política específica. El Plan de Igualdad ya recoge el compromiso de limitar el uso de las tecnologías de la comunicación fuera del horario laboral para garantizar el derecho al descanso de la plantilla, compromiso que se concretará en una política formal en próximos ejercicios.

Seguridad y salud en el trabajo

Alimer cuenta con un Servicio de Prevención Propio, constituido en cumplimiento del artículo 31 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y del artículo 14 del Reglamento de los Servicios de Prevención. Esta modalidad preventiva, adoptada por imperativo legal dado el tipo y tamaño de la organización, asume las tres especialidades preventivas: seguridad en el trabajo, ergonomía y psicosociología, e higiene industrial. El Departamento de Prevención de Riesgos Laborales cuenta con varios técnicos con titulación de técnico superior en prevención. Para la especialidad de Vigilancia de la Salud, la cooperativa dispone de conciertos con varios Servicios de Prevención Ajenos (SPA).

El marco de actuación en materia preventiva se recoge en la Política de Gestión de ALIMER, que establece entre sus compromisos promover un ambiente de trabajo sano y seguro, garantizar la seguridad y salud de todos los trabajadores con una política de tolerancia cero frente al incumplimiento de las normas de seguridad, eliminar los peligros inherentes a la actividad profesional y proporcionar condiciones de trabajo seguras y saludables adaptadas a las necesidades de cada puesto y sección.

Participación de los trabajadores en materia de seguridad y salud

Alimer cuenta con representación sindical en todos los centros de trabajo donde es exigida por ley. La participación de los trabajadores en materia preventiva se articula a través de dos figuras: los Delegados de Prevención y el Comité de Seguridad y Salud.

Los Delegados de Prevención son los representantes de los trabajadores con funciones específicas en materia de prevención, designados por y entre los representantes del personal conforme al artículo 35 de la Ley 31/1995. Entre sus funciones se encuentran colaborar con la dirección y el Servicio de Prevención, promover la cooperación de los trabajadores en la normativa preventiva, ejercer la vigilancia y control sobre su cumplimiento, y acompañar a los técnicos en las evaluaciones preventivas y a los Inspectores de Trabajo en sus visitas a los centros.

El Comité de Seguridad y Salud es el órgano paritario y colegiado de participación para la consulta regular y periódica de las actuaciones de la empresa en materia de prevención, constituido en todos los centros con 50 o más trabajadores conforme al artículo 38 de la misma ley. Con todos los órganos de representación preventiva se mantienen reuniones de carácter trimestral, de las que se levanta acta, y en las que se informa de los datos de siniestralidad, evaluaciones de riesgos, inspecciones y formaciones previstas, entre otros aspectos.

Accidentalidad y absentismo

En 2025, Alimer registró un total de 87 accidentes de trabajo con baja, de los cuales 37 afectaron a mujeres y 50 a hombres. Por tramos de edad, el grupo más afectado fue el de trabajadores de entre 31 y 40 años (25,6% de los casos), seguido de los tramos de 21 a 30 años y de 41 a 50 años, ambos con un 23,3%. El martes fue el día de mayor incidencia (32,6% de los accidentes) y la primera hora de la jornada concentró el mayor número de incidentes (23,3%). El mes con mayor siniestralidad fue marzo (17,4%).

Los principales indicadores de accidentalidad en jornada de trabajo, excluidos accidentes *in itinere* y recaídas, son los siguientes:

Indicadores de accidentalidad 2025

INDICADOR	TOTAL	MUJERES	HOMBRES
ÍNDICE DE FRECUENCIA (por 1.000.000)	24	10	14
ÍNDICE DE GRAVEDAD (por 1.000)	0,94	0,64	1,33
ACCIDENTES CON BAJA EN JORNADA	87	37	50

En materia de enfermedades profesionales, se registraron 15 casos en 2025, de los cuales 14 afectaron a mujeres y 1 a un hombre, concentrados en puestos de manipulado hortofrutícola en los centros de Lorca. De estas situaciones, 3 fueron declaradas por el Servicio Público de Salud. El absentismo laboral total en 2025 ascendió a 77.040 jornadas perdidas, distribuidas de la siguiente forma:

Absentismo laboral por causa

CAUSA	JORNADAS PERDIDAS
ENFERMEDADES COMUNES	62.516
OTRAS CAUSAS	11.147
ACCIDENTES DE TRABAJO	2.748
ENFERMEDADES PROFESIONALES	629
TOTAL	77.040

IGUALDAD Y DIVERSIDAD

Política de igualdad y diversidad

Alimer cuenta con un Plan de Igualdad negociado con la representación legal de los trabajadores, que establece el marco de actuación de la cooperativa en materia de igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres. La organización mantiene un compromiso activo con la mejora continua en esta materia, asegurando la revisión periódica de sus políticas y planes para adaptarlos a la evolución normativa y a las necesidades detectadas en la plantilla.

El Plan de Igualdad abarca las siguientes áreas de actuación: selección y contratación, clasificación profesional y promoción, formación, retribución, conciliación de la vida personal, familiar y laboral, prevención del acoso sexual y por razón de sexo, y comunicación y sensibilización. Las medidas definidas e implementadas en cada una de estas áreas son las siguientes:

1. Selección y contratación

1.1. Elaboración de un protocolo de selección con perspectiva de género basado en criterios objetivos y no discriminatorios.

1.2. Revisión del lenguaje y contenidos de todos los documentos y canales utilizados en los procesos de selección.

1.3. Difusión del protocolo de selección a todas las personas que intervienen en procesos de contratación, incluidas empresas externas.

1.4. Aplicación del principio de preferencia del género menos representado ante igualdad de méritos.

1.5. Seguimiento de solicitudes y contrataciones realizadas desagregadas por sexo, área profesional y tipo de contrato.

1.6. Incorporación de mujeres en departamentos donde están infrarrepresentadas.

2. Clasificación profesional y promoción

2.1. Catalogación y valoración de puestos de trabajo con criterios libres de discriminación y lenguaje neutro.

2.2. Establecimiento de un procedimiento de publicación de vacantes basado en criterios claros, objetivos y no discriminatorios.
2.3. Garantía de igualdad de trato en los procesos de promoción, con información estadística desagregada por sexo.
2.4. Priorización de la promoción interna frente a la contratación externa.
2.5. Información a las personas candidatas no seleccionadas sobre los motivos del rechazo

3. Conciliación

3.1. Garantía de que todos los derechos de conciliación son conocidos y accesibles por el 100% de la plantilla.
3.2. Facilitación de la adaptación de jornada para trabajadores con hijos menores de 12 años o personas dependientes a cargo.
3.3. Prioridad en la elección del período vacacional para familias monoparentales y situaciones de separación o divorcio con tenencia de menores.
3.4. Equiparación de parejas de hecho con matrimonios en el disfrute de licencias, permisos y derechos de conciliación.
3.5. Facilitación del cambio de turno para personas en procesos de reproducción asistida y para progenitores con custodia exclusiva.
3.6. Potenciación del uso de medios tecnológicos para evitar desplazamientos innecesarios.
3.7. Limitación del uso de tecnologías de comunicación fuera del horario laboral para garantizar el derecho a la desconexión digital.

4. Retribución

4.1. Política retributiva clara, transparente y objetiva para facilitar su control antidiscriminatorio.
4.2. Mantenimiento del registro retributivo desagregado por sexo e información periódica a la Comisión de seguimiento.
4.3. Elaboración de auditoría retributiva con carácter bienal.
4.4. Seguimiento de la brecha salarial con activación de medidas correctoras cuando se supere el 20% de diferencia.
4.5. Unificación de denominaciones de puestos de trabajo en registros retributivos y valoración de puestos.

5. Formación

5.1. Campañas anuales de formación en igualdad de oportunidades, con cobertura mínima del 25% de la plantilla cada año y del 100% al final de la vigencia del plan.
5.2. Formación específica al 100% del personal de RRHH, dirección y mandos intermedios en materia de igualdad Incorporación de módulos de igualdad y prevención del acoso en todos los cursos formativos.
5.3. Impartición de la formación preferentemente dentro de la jornada laboral, con modalidades online y semipresencial.
5.4. Propuesta de acciones de reciclaje profesional a personas reincorporadas tras suspensiones de contrato, excedencias o bajas de larga duración.

6. Prevención del acoso

6.1. Declaración pública de tolerancia cero con las actitudes de acoso, difundida a toda la plantilla





6.2. Elaboración, difusión y revisión periódica de un protocolo de prevención y actuación en caso de acoso sexual o por razón de sexo.
6.3. Formación a mandos y personal que gestione equipos sobre prevención del acoso.
6.4. Inclusión de un módulo sobre prevención del acoso en la formación obligatoria de prevención de riesgos laborales.
6.5. Registro y análisis de los casos notificados, con informe anual a la Comisión de seguimiento.
6.6. Ofrecimiento de asesoramiento y apoyo psicológico y médico a las víctimas durante los tres meses posteriores a la denuncia.

7. Comunicación y sensibilización

7.1. Elaboración de un manual de comunicación no sexista para las comunicaciones internas y externas.
7.2. Revisión de imágenes y contenidos en todos los canales de comunicación para asegurar la representación equilibrada de ambos sexos.
7.3. Habilitación de una sección de igualdad en tablones de anuncios y página web.
7.4. Realización de campañas de sensibilización internas sobre el Plan de Igualdad y con motivo del Día Internacional contra la Violencia de Género.
7.5. Información a empresas colaboradoras y proveedoras sobre el compromiso de Alimer con la igualdad de oportunidades.

Medidas contra el acoso

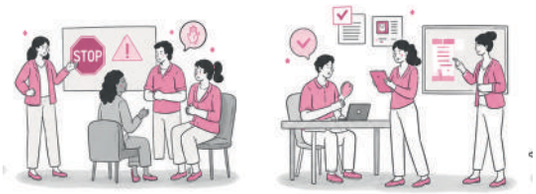
La cooperativa Alimer cuenta con un Protocolo para la Prevención y Actuación frente al Acoso Sexual, el Acoso por Razón de Sexo y otras Conductas Contrarias a la Libertad Sexual y la Integridad Moral en el Ámbito Laboral, definido e implementado por completo, que constituye a su vez el marco de no discriminación de la cooperativa. El protocolo se articula en tres tipos de medidas:

- Medidas preventivas: declaración de principios e identificación de conductas que pudieran ser constitutivas de acoso sexual, acoso por razón de sexo o contrarias a la libertad sexual y a la integridad moral.
- Medidas proactivas: procedimientos de actuación para dar cauce a las denuncias o reclamaciones que pudieran producirse, y medidas cautelares o correctivas aplicables.
- Medidas reactivas: régimen disciplinario aplicable en función de lo concluido en cada caso.

Medidas contra la no discriminación

- Medidas preventivas: declaración de principios e identificación de conductas que pudieran ser constitutivas de vulneración de la integridad moral.
- Medidas proactivas o procedimentales: actuación para dar cauce a las denuncias o reclamaciones que pudieran producirse, y medidas cautelares o correctivas aplicables.
- Medidas de identificación: medidas reactivas en función de lo concluido y, en su caso, el régimen disciplinario.

En 2025, se registraron cuatro incidentes de discriminación a través de los canales oficiales de la empresa. Todos ellos fueron evaluados internamente y se aplicaron los correspondientes planes correctores.



DERECHOS HUMANOS

Compromiso con los Derechos Humanos

Alimer cuenta con una Política sobre Derechos Humanos que establece el marco de actuación de la empresa en esta materia. La política se fundamenta en los Principios Rectores sobre las Empresas y los Derechos Humanos de la ONU y en los Convenios Fundamentales de la OIT ratificados por España, y declara que todos los empleados serán tratados bajo los principios de dignidad, justicia, igualdad, respeto e independencia. Entre sus compromisos destacan la igualdad retributiva por trabajo de igual valor, la prohibición de retener documentos personales de los trabajadores, el respeto a la voluntariedad en las horas extraordinarias, y la garantía de atención sanitaria adecuada en caso de accidente.

Prevención de violaciones a los Derechos Humanos

En materia de prevención, Alimer se ha adherido al Convenio OIT 190 sobre la eliminación de la violencia y el acoso en el mundo del trabajo, implementado a través del Protocolo de Igualdad y del Protocolo de Acoso Sexual y Laboral. En el ejercicio 2025 no se registró ningún incidente relacionado con la vulneración de los Derechos Humanos en la organización.

Medidas en defensa del respeto a los Derechos Humanos

Cualquier trabajador puede dirigirse a una persona de confianza, al representante de los trabajadores o a sus órganos de representación para tratar sobre sus condiciones laborales y presentar reclamaciones o sugerencias sin riesgo de represalias. La empresa declara expresamente su voluntad de cooperar con esta figura de mediación para la resolución de conflictos.

Libertad de asociación

Alimer reconoce y garantiza el derecho de todos sus empleados a fundar y afiliarse libremente a cualquier organización sindical sin discriminación ni penalización. Los miembros de los sindicatos tienen garantizada la entrada a la empresa al menos fuera de las horas normales de trabajo.

Formación en Derechos Humanos

En 2025 se impartieron 174 horas de formación en materia de respeto a los Derechos Humanos, dirigidas a los mandos intermedios de la organización. Se trata de una formación continua consolidada que se viene impartiendo desde hace años.

SOCIOS, AGRICULTORES Y GANADEROS

Inversión de socios (modernización regadío y maquinaria)

Alimer apoya activamente la modernización de las explotaciones de sus socios a través de programas de inversión cofinanciada en eficiencia hídrica y maquinaria agrícola.

Inversión en socios 2022-2025

CONCEPTO	2022 (€)	2023 (€)	2024 (€)	2025 (€)
Modernización regadío	649.423	954.141	1.340.000	893.209
Modernización maquinaria	1.443.906	2.717.174	2.175.000	1.931.591
TOTAL inversión socios	2.093.329	3.671.315	3.515.000	2.824.800

Confirming y anticipos para socios

Como mecanismo de apoyo financiero a sus socios, ALIMER gestiona líneas de confirming y anticipos que permiten a los agricultores y ganaderos disponer de liquidez antes del cobro final de sus producciones. En 2025, el volumen gestionado ascendió a 7.618.000 €.

Confirming y anticipos 2021-2025

AÑO	CONFIRMING Y ANTICIPOS (€)
2021	5.730.000
2022	6.256.000
2023	9.135.000
2024	7.824.000
2025	7.618.000

COMPROMISO CON LA SOCIEDAD

CADENA DE SUMINISTRO

Política de la cadena de suministro

Alimer gestiona su cadena de suministro a través del Procedimiento de Gestión de Compras y Subcontratación (POC 07, Rev. 17), que define la sistemática para asegurar que todos los productos y servicios comprados o subcontratados cumplen los requisitos de calidad, seguridad alimentaria, legalidad y sostenibilidad exigidos por la cooperativa.

Homologación y evaluación de proveedores

Antes de trabajar con cualquier proveedor, Alimer lleva a cabo un proceso de homologación basado en criterios de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente, adaptados al tipo de producto o servicio suministrado. Para los centros certificados en BRC e IFS, la homologación exige el cumplimiento de requisitos obligatorios específicos y la realización de una evaluación inicial de riesgos que contempla la posibilidad de contaminación química, física, microbiológica o radiológica, presencia de alérgenos, riesgo de fraude o sustitución, y cualquier otro riesgo sujeto a control legislativo.

Una vez homologados, los proveedores son evaluados de forma continua mediante un sistema de puntuación basado en las incidencias registradas, clasificadas en graves, medias y leves. Los proveedores que superan una puntuación de 200 puntos son presentados a Gerencia para decidir sobre la continuidad de la relación comercial, la solicitud de acciones correctivas o la retirada de la homologación. En 2025, Alimer cuenta con 1.477 proveedores y 1.720 acreedores, todos homologados y evaluados conforme a los criterios establecidos en el POC 07.

Criterios ambientales y sociales en la contratación

Todos los proveedores de Alimer deben firmar un acuerdo formal de cumplimiento antes de iniciar su relación comercial. Este acuerdo recoge compromisos en tres ámbitos:

1. Medioambiental
   - 1.1. Respetar la legislación medioambiental vigente Priorizar fuentes renovables, materiales biodegradables o reciclables.
   - 1.2. Gestión correcta de residuos generados.

2. Trabajo y derechos laborales
   - 2.1. Prohibición del trabajo forzoso o involuntario.
   - 2.2. No contratación de menores de 18 años.
   - 2.3. Respeto al derecho de asociación y negociación colectiva.
   - 2.4. Contratación laboral responsable con copia del contrato al trabajador.
   - 2.5. Cumplimiento del horario legal y horas extraordinarias voluntarias.
   - 2.6. Remuneración mínima legal garantizada.
   - 2.7. Condiciones de trabajo seguras e higiénicas.

3. Ética empresarial
   - 3.1. Rechazo expreso del soborno, la extorsión y cualquier forma de corrupción.

Los proveedores de productos hortofrutícolas suscriben adicionalmente un Compromiso de Entrega específico que garantiza el uso exclusivo de fitosanitarios autorizados, el cumplimiento de los plazos de seguridad, la correcta higiene durante el transporte y el cumplimiento de las disposiciones de la OIT en materia laboral.

Sin riesgo de trabajo infantil ni trabajo forzoso

En España está prohibido el trabajo infantil por ley. Alimer no ha identificado operaciones ni proveedores con riesgo significativo de incidentes por trabajo infantil o trabajo forzoso, dado que opera exclusivamente con proveedores nacionales sujetos a la legislación española.

Porcentaje de compras a proveedores locales

El 70% del total de compras de Alimer se realiza a proveedores locales. Dado que la gran mayoría de estos proveedores son los propios socios agricultores y ganaderos de la cooperativa, este dato refleja una integración vertical del modelo cooperativo que genera relaciones económicas estables y a largo plazo en el territorio.

Política de la cadena de suministro

Alimer gestiona su cadena de suministro a través del Procedimiento de Gestión de Compras y Subcontratación, que define el sistema de homologación y evaluación de proveedores conforme a criterios de calidad, seguridad alimentaria, medio ambiente y sostenibilidad. Antes de iniciar cualquier relación comercial, todos los proveedores pasan por un proceso de homologación basado en el tipo de producto o servicio suministrado. Los proveedores de centros certificados BRC e IFS deben cumplir requisitos adicionales específicos y someterse a una evaluación inicial de riesgos.

Procedimiento de supervisión y evaluación

Una vez homologados, los proveedores son evaluados de forma continua mediante un sistema de puntuación basado en incidencias registradas (graves, medias y leves). Los proveedores que superan los 200 puntos son presentados a Gerencia para decidir sobre la continuidad de la relación, la solicitud de acciones correctivas o la retirada de la homologación.

Evaluaciones realizadas a proveedores

En 2025, Alimer realizó un total de 3.197 evaluaciones y auditorías sobre su base de 1.477 proveedores y 1.720 acreedores, todos homologados y evaluados conforme a los criterios establecidos en el POC 07.





1.477	1.720	3.197	70%
Proveedores homologados	**Acreedores** homologados	**Evaluaciones** realizadas	**Compras a** proveedores locales



Valoración de criterios ambientales de los proveedores

Todos los proveedores deben firmar el Acuerdo Formal de Proveedores, que incluye compromisos ambientales específicos: respetar la legislación medioambiental vigente, priorizar fuentes renovables, materiales biodegradables o reciclables, y gestionar correctamente los residuos generados en las instalaciones de Alimer. Los proveedores de productos hortofrutícolas suscriben adicionalmente el Compromiso de Entrega específico, que garantiza el uso exclusivo de fitosanitarios autorizados y el cumplimiento de los plazos de seguridad.

Valoración de criterios sociales de los proveedores

El mismo Acuerdo Formal de Proveedores recoge compromisos sociales de obligado cumplimiento: prohibición del trabajo forzoso o involuntario, no contratación de menores de 18 años, respeto al derecho de asociación y negociación colectiva, contratación laboral responsable con copia del contrato al trabajador, cumplimiento del horario legal con horas extraordinarias voluntarias, remuneración mínima legal garantizada, condiciones de trabajo seguras e higiénicas, y rechazo expreso de cualquier forma de corrupción o soborno.

CLIENTES Y CONSUMIDORES

Política en materia de clientes y consumidores

La política de Alimer establece los medios necesarios para abordar y prevenir los principales riesgos relacionados con sus clientes y consumidores: daños a la salud o seguridad, fraude o engaño al consumidor, uso indebido de datos personales, conflictos legales y sanciones, y pérdida de reputación. Para ello, la cooperativa trabaja con protocolos enfocados en cinco ámbitos: la garantía de la seguridad y salud del consumidor, la información transparente y el etiquetado, la privacidad y protección de datos, la atención al cliente y resolución de reclamaciones, y la calidad y mejora continua.

Seguridad del producto

Los productos y servicios de Alimer son evaluados a lo largo de todo su ciclo de vida con el fin de no causar daños a los usuarios finales.

Todos los centros en los que se manipulan alimentos sujetos a seguridad a alimentaria están certificados bajo los estándares mundialmente reconocidos de seguridad alimentaria "BRC e IFS" y GLOBALG.AP. Para otros centros donde se producen otros productos o la producción no está sujeta a criterios de seguridad alimentaria, se gestionan mediante el cumplimiento de requisitos legales, con certificación ISO 9001.

Los principales riesgos identificados para la salud y seguridad de los consumidores, junto con las medidas de control establecidas, son los siguientes:





Nivel global de satisfacción del cliente (2018–2025)
Alimer realiza encuestas anuales de satisfacción a sus clientes en todas las secciones. En 2025, la puntuación media global se sitúa en 8,41 sobre 10, consolidando una trayectoria positiva y sostenida desde 2018.

Puntuación satisfacción del cliente años 2018-2025

Año	Frutas y hortalizas	Piensos	Ganadería	Lácteos	Flores	Suministros	Media global
2018	8,10	-	-	7,31	-	-	7,71
2019	8,33	-	-	7,66	-	-	8,00
2020	8,04	8,60	8,12	8,26	9,33	8,80	8,52
2021	8,14	8,67	7,60	8,03	9,31	8,40	8,36
2022	8,24	8,71	8,40	8,19	7,60	8,60	8,29
2023	7,61	8,71	8,50	8,25	9,62	8,80	8,58
2024	8,55	8,71	8,40	8,04	8,33	8,60	8,44
2025	8,31	8,79	8,50	8,05	8,43	8,40	8,41









DESARROLLO LOCAL

Participación y diálogo con las comunidades locales

Alimer mantiene una relación activa y bidireccional con su entorno comunitario. La cooperativa colabora en eventos deportivos populares, festividades municipales, iniciativas de promoción del cooperativismo y campañas de hábitos saludables. Participa en redes del sector agrario como espacios de diálogo colectivo, y colabora con instituciones académicas como la Universidad de Murcia en proyectos de I+D agroalimentario.

Impacto en las poblaciones locales y el territorio

Las operaciones de Alimer generan un impacto predominantemente positivo. Entre los impactos positivos destacan: la creación de empleo estable en zonas rurales, el apoyo a agricultores y ganaderos mediante el modelo cooperativo, el estímulo de la economía local a través de compras a proveedores de proximidad (70% del total de compras), y la transferencia de conocimiento mediante proyectos de I+D. Entre los impactos negativos identificados se incluyen el uso intensivo de agua en determinadas producciones, las emisiones asociadas al transporte y la generación de residuos industriales, todos ellos gestionados activamente conforme a lo descrito en el capítulo de Medio Ambiente.

Política en materia de desarrollo local

Alimer no dispone en 2025 de una política formal de desarrollo local, aunque está en proceso de implementación. Los compromisos de la cooperativa con el territorio se articulan en cuatro ejes mencionados anteriormente:

- Desarrollo económico y empleo rural.
- Cohesión social y participación comunitaria.
- Transferencia de conocimiento e innovación.
- Impulso al desarrollo sostenible del territorio.

Medidas que fomentan el empleo local

Alimer aplica diversas medidas orientadas a fomentar el empleo local:

Priorización de la contratación local. Criterio preferente para contratar a personas residentes en el área de influencia de los centros de actividad.

Formación y capacitación local. Programas formativos en manipulación de alimentos, agricultura sostenible y mantenimiento industrial; divulgación de ensayos en fincas experimentales.

Colaboración con servicios de empleo. Convenios con servicios públicos de empleo, ayuntamientos y entidades formativas para facilitar la inserción laboral.

Empleo en la cadena de valor local. Priorización de proveedores, transportistas y servicios auxiliares del territorio.

Estabilidad y desestacionalización. Diversificación de actividades, contratos estables y planificación de campañas para reducir la temporalidad.

Relevo generacional agrario. Apoyo a jóvenes agricultores y ganaderos mediante integración en la cooperativa, formación y acceso a recursos.

Desarrollo de infraestructuras locales. Inversión en centros de manipulación, transformación y logística en el territorio.

Relación con la economía local

El 70% del total de compras de Alimer se realiza a proveedores locales, siendo la mayoría socios productores de la propia cooperativa. Este modelo genera relaciones económicas estables, favorece la redistribución equitativa del valor dentro de la cadena agroalimentaria, y contribuye a reducir la huella de carbono logística.

Así mismo, Alimer da empleo directo a una media de 2.100 trabajadores al año, disponiendo asimismo de más 50.000 m2 de instalaciones distribuidos entre sus centros de trabajo, situados en los municipios murcianos de Lorca, Cieza, Mula y Puerto Lumbreras.

COLABORACIONES

Aportaciones a fundaciones y organizaciones sin ánimo de lucro

En 2025, las aportaciones de la Fundación Alimer a entidades sin ánimo de lucro ascendieron a 5.100 euros. Las principales iniciativas apoyadas son:

- Proyecto *Flechas Rosas*.
  La Fundación Alimer colabora con el Hospital Virgen del Alcázar en esta iniciativa sanitaria, social y deportiva orientada a la rehabilitación integral de mujeres que han superado o están en tratamiento de cáncer de mama. El programa ofrece rehabilitación mediante tiro con arco, es completamente gratuito para las participantes y ha beneficiado a numerosas mujeres con proyección nacional e internacional.

- Bolsa Solidaria contra el Cáncer.
  Iniciativa impulsada por la Fundación Alimer para apoyar la lucha contra el cáncer mediante dos líneas de acción: la generación de recursos económicos destinados a asociaciones y proyectos oncológicos, y el incremento de la concienciación social sobre la enfermedad en el entorno local.



- Convenio con APANDIS Lorca.
  Acuerdo de colaboración con la Asociación para Personas con Discapacidad Intelectual de Lorca, que incluye el suministro gratuito y periódico de frutas y hortalizas frescas procedentes de la producción propia de Alimer para el comedor gestionado por la asociación, con el objetivo de mejorar la alimentación y el bienestar de sus usuarios.

- Proyecto *Fortaleza*.
  Colaboración con la Federación de Organizaciones de Mujeres de Lorca en este programa especializado de atención psicológica para mujeres en situación de vulnerabilidad, orientado a promover su autonomía económica, social y personal en Lorca y su comarca.



- Acuerdo con la Consejería de Agricultura de la Región de Murcia — Transferencia tecnológica.
  La Fundación Alimer gestiona una finca experimental en Purias (Lorca), cedida por la Consejería, para el desarrollo de proyectos de investigación agrícola cuya difusión se realiza mediante publicaciones, jornadas técnicas y visitas demostrativas. Los proyectos 2024-2025 se centran en el ahorro hídrico, reducción de insumos y sanidad vegetal, con resultados destacados en alcachofa híbrida Green Queen, nuevas variedades de brócoli (Alcaraz y Serrata) y un proyecto de floricultura de peonías desarrollado con entidades internacionales.

Inversión en asociaciones y patrocinios

La inversión en asociaciones y patrocinios durante 2025 alcanzó los 24.117,65 euros, destinados a apoyar iniciativas del sector agroalimentario, deportivas y de representación territorial.

Organización / Iniciativa	Importe (€)
Brócoli	6.000,00
Asoc. Promoción Consumo Alcachofa	3.000,00
Asoc. Promoción Consumo Alcachofa	302,90
Brember Ski Associazone	3.000,00
Asoc. Lorquina Enf. Parkinson	150,00
Policía Nacional	500,00
Caja de Expresiones	450,00
Encuentro Catedráticos Economía Social	1.016,36
Fiestas Puerto Lumbreras	2.000,00
Asamblea COAG	2.000,00
Evento La Huertana	1.500,00
Club Deportivo Puerto Lumbreras	826,45
Mondial Trail 2025	771,94
Día Mundial de la Tierra	650,00
Acoc. Proyecto Educativo La Pandi	500,00
Jornadas Ganaderas SEPOR	1.000,00
Concursos Pintura Puerto Lumbreras	450,00
TOTAL	**24.117,65**

DESEMPEÑO ECONÓMICO Y CREACIÓN DE VALOR

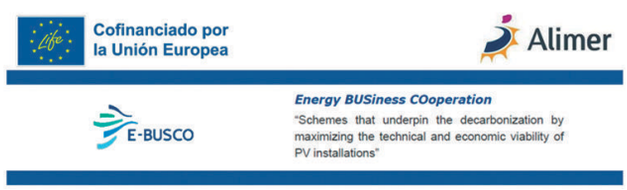
Alimer cerró el ejercicio 2025 con un total activo de 128.913 miles de euros, lo que supone una variación de 0,4% respecto al ejercicio anterior. El patrimonio neto ascendió a 50.116 miles de euros, reflejo de la solidez financiera de la cooperativa y de su capacidad para generar y retener valor a lo largo del tiempo. El resultado del ejercicio 2025 fue de 3.238 miles de euros, frente a los 3.020 miles de euros registrados en 2024, lo que evidencia una mejora del 7,2% en el desempeño económico.

En cuanto a las ayudas públicas recibidas, Alimer percibió durante 2025 subvenciones, donaciones y legados por importe de 7.361 miles de euros, vinculadas principalmente a ayudas financieras de la Unión Europea (UE), gestionadas principalmente a través del Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA), destinadas a potenciar la competitividad, sostenibilidad y modernización del sector hortofrutícola para las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH) y los fondos de las EAP (Entidades Asociativas Prioritarias) que son ayudas financieras públicas, nacionales y de la Unión Europea, destinadas a fomentar la integración, competitividad y redimensionamiento de las grandes cooperativas y entidades agroalimentarias en España.

La cooperativa mantiene una gestión transparente de estos recursos, destinándolos a potenciar la competitividad, sostenibilidad y modernización del sector. La inversión en I+D+i durante 2025 ascendió a 266.433 euros, materializándose principalmente en dos proyectos de investigación aplicada desarrollados en colaboración con el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (IMIDA), con una duración de tres años (2025–2027).

El primero, dotado con 65.000 euros anuales, está orientado a la protección de cultivos hortícolas frente a plagas y enfermedades. El segundo, con una dotación de 129.600 euros anuales, se centra en el estudio de la productividad de variedades de melocotonero y albaricoquero, en línea con el compromiso de ALIMER con la promoción de la IGP Melocotón de Cieza. Ambos proyectos reflejan la apuesta de la cooperativa por la investigación aplicada como palanca de competitividad y sostenibilidad del sector hortofrutícola murciano.

También cabe destacar la participación en un proyecto LIFE con una duración de tres años, titulado LIFE E-BUSCO, dotado con una dotación de 35.060 euros anuales (2025,2026 y 2027). Este consorcio de cooperación está formado por cuatro empresas españolas ente las que se encuentra Alimer, dos empresas griegas y dos empresas italianas.



E-BUSCO, Propone un enfoque cooperativo para acelerar la implementación de energías renovables en el sector empresarial mediante el aprovechamiento de tecnologías de gestión de la demanda y almacenamiento. Su objetivo es superar las barreras existentes y liberar capacidad de generación fotovoltaica sin explotar. Al fomentar la colaboración entre empresas, E-BUSCO busca aumentar el valor y la rentabilidad de las energías renovables sin necesidad de una expansión sustancial de la red. Mediante el uso compartido de herramientas de almacenamiento y flexibilidad, el proyecto maximiza el potencial de las economías de escala y el consumo energético complementario, beneficiando a los productores al incrementar el valor de las energías renovables.

El proyecto se alinea con las políticas europeas que promueven la unificación del mercado eléctrico y las energías renovables, en particular la Directiva (UE) 2024/1711. E-BUSCO destaca la importancia de empoderar a los pequeños consumidores, promover el uso de energías renovables y atraer inversión privada. Su objetivo principal es potenciar el despliegue de energías renovables mediante esquemas de cooperación innovadores entre empresas, lo que, en última instancia, dará lugar a nuevos modelos de negocio que apo-

yen los sistemas fotovoltaicos híbridos. El proyecto se centra en la agregación y el uso compartido de instalaciones de generación y almacenamiento, promoviendo una utilización más eficiente y eficaz de los recursos renovables.

Respecto a los compromisos fiscales, el saldo con las administraciones públicas refleja el cumplimiento íntegro de las obligaciones tributarias de Alimer, con pagos durante el ejercicio de 1.405 miles de euros. La cooperativa no ha incurrido en sanciones fiscales ni litigios con la administración durante el periodo reportado.

En cuanto a la cadena de valor, el saldo de proveedores alcanzó los 24.995 miles de euros al cierre del ejercicio, mientras que el saldo de clientes por ventas se situó en 36.364 miles de euros lo que refleja la actividad comercial de la cooperativa con su base de socios y canales de distribución.



INDICADORES

Indicadores Económicos

319 M€
Facturación (2025)

3.238 Mil€
Resultado del ejercicio (2025)

1.774
Socios agricultores y ganaderos

7.361.001 €
Ayudas públicas recibidas (2025)

266.433 €
Inversión en I+D+i (2025)

Indicadores Medioambientales

57.848 m³
Consumo total de agua

23.938 MWh
Consumo total de energía

1.963,02 MWh
Energía renovable autogenerada (8,2%)

2.733 tCO_2eq
Emisiones GEI Alcance 1

3.294,207 tCO_2eq
Emisiones GEI Alcance 2

6.027 tCO_2eq
Total A1 + A2

1.113.379 kg
Residuos totales generados

52,5%
Tasa de valorización de residuos

22.909.322 kg
Desperdicio alimentario total

3.431.907 €
Inversión en prevención ambiental

Indicadores Sociales y de Gobernanza

3.836 Plantilla media (personas)	2.100 Empleo local directo	99,8% Contratos indefinidos	57% Mujeres en plantilla	44 Nacionalidades representadas	66 Personas con discapacidad
87 Accidentes con baja en jornada	24 / M h Índice de Frecuencia	0,94 / k h Índice de Gravedad	8.553 h Horas de formación impartidas	100% Plantilla cubierta por convenio	
4 Incidentes de discriminación (con plan corrector)	1.477 Proveedores homologados	3.197 Auditorías/evaluaciones a proveedores	70% Compras a proveedores locales	5.100 € Donaciones a fundaciones/ONG	24.118 € Inversión en patrocinios/ asociaciones

COMPROMISOS FUTUROS



De cara a los próximos ejercicios, Alimer, establece los siguientes compromisos de mejora continua en materia de sostenibilidad:

1. Reducción de emisiones de GEI (2026-2030): Cumplir con el plan de reducción establecido, con objetivos anuales del 1% al 5% de reducción acumulada sobre la línea base 2025. Las medidas prioritarias son la ampliación de instalaciones fotovoltaicas de autoconsumo y la sustitución progresiva de la flota por vehículos híbridos y eléctricos.

2. Mejora de la eficiencia energética: Continuar la instalación de nuevas plantas fotovoltaicas previstas para 2026 y 2027, con el objetivo de superar el 13,43% de reducción en consumo eléctrico ya alcanzado.

3. Reducción del desperdicio alimentario: Aprobar y poner en marcha el Plan de Reducción del Desperdicio Alimentario actualmente en elaboración, con metas cuantificadas para los centros hortofrutícolas de Lorca y Puerto Lumbreras (que concentran el 77% del desperdicio total).

4. Gestión hídrica: Ampliar los sistemas de fertiirrigación eficiente en explotaciones de socios y formalizar una política específica de uso del agua.

5. Gobernanza y transparencia: Aprobar la política formal de anticorrupción y antisoborno, elaborar el índice de contenidos GRI como anexo verificable, y desarrollar un programa de formación en sostenibilidad para el órgano de gobierno y la alta dirección.