**“Compromiso Harmony” recoge, una**

**temporada más, trigo de agricultura sostenible**

* **Impulsado por la marca Fontaneda, busca preservar la biodiversidad,**

**fomentar la agricultura local y ofrecer al consumidor galletas de mayor calidad**

* **La iniciativa cuenta con la participación de 282 agricultores y 17 cooperativas locales que recogerán este año entre 23.000 y 25.000 toneladas de trigo en España**
* **Desde su puesta en marcha, en 2012, se han sembrado más de 21.000 hectáreas de trigo Harmony, complementadas con más de 217 hectáreas dedicadas al cultivo de flores melíferas con el fin de favorecer la polinización**

**Madrid, 27 de julio de 2015** – Pese a lo que pueda parecer, la llegada de las altas temperaturas que se viven estos días son beneficiosas para algunos, ya que el calor termina de secar en los campos el cereal, y marca el inicio de la recogida de la cosecha. Sin embargo no todos los campos, ni todos los trigales son iguales y Navarra, Aragón, Castilla y León son de las pocas comunidades en España que acogen el proyecto de agricultura sostenible [**Compromiso Harmony**](http://www.fontaneda.es/compromiso_harmony)**.**

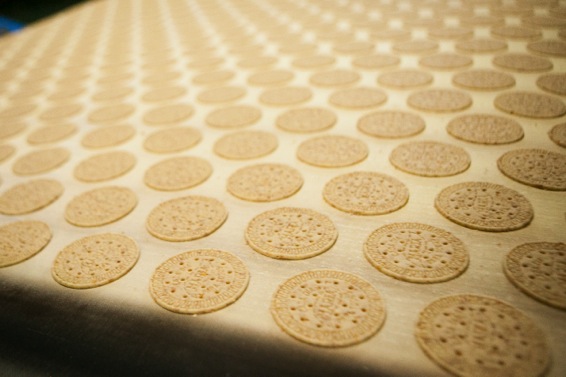
Impulsado por la marca de galletas Fontaneda, este programa refleja el compromiso de la marca con sus consumidores, así como con los agricultores locales y el entorno.

España es el segundo país, después de Francia, en implantar este proyecto que ha ido creciendo año tras año gracias a la participación de agricultores locales, cooperativas y harineras. Así, para el fin de la cosecha en los campos en este mes de julio se habrán recogido entre **23.000 y 25.000 toneladas de trigo Harmony en toda la península**, gracias al trabajo de los **282 agricultores** y las 17 cooperativas locales implicadas en esta iniciativa. Desde el comienzo del programa -a principios de 2012- se han sembrado más de **21.000 hectáreas de trigo Harmony**, complementadas con más de **217 hectáreas** dedicadas al cultivo de **flores melíferas**.

El proyecto, por tanto, consigue limitar el impacto medioambiental a través del abastecimiento de proveedores locales y mejorar la producción de trigo gracias al uso de semillas certificadas o la selección de la mejor variedad de trigo. Asimismo, Compromiso Harmony, preserva la biodiversidad local destinando el 3% de los campos que forman parte este proyecto al cultivo de flores melíferas para favorecer la supervivencia de las poblaciones de abejas y mariposas. La iniciativa también garantiza la trazabilidad pudiendo conocer en todo momento en qué etapa de la cadena de producción se encuentra el trigo, desde su siembra hasta la elaboración final del producto.

**Una Carta de Calidad como guía**

En este sentido, los agricultores que participan en el programa siguen la “***Carta de Calidad Harmony***”, un código que recoge **51 buenas prácticas** que se revisan anualmente, y que abordan recomendaciones en relación uso al agua, la gestión de residuos, el transporte y el almacenamiento de la cosecha, la fertilización y la sanidad de los cultivos o la trazabilidad desde la parcela *hasta* la recepción del trigo. Además, la empresa externa SGS, líder mundial en inspección, verificación, análisis y certificación, efectúa auditorías aleatorias tanto a los agricultores como a las harineras para asegurar la calidad del producto.

**Este trigo llega a la harinera de Harinas Guría para transformarse en la harina de las galletas Harmony de Fontaneda. Como explica el director gerente de la harinera en Navarra, Javier Alonso; “*el trigo de los campos Harmony es tratado de forma especial y separado del resto de trigo que llega a nuestras instalaciones. Mediante un proceso de seguimiento sabemos en todo momento dónde se encuentra esta materia prima, asegurando la trazabilidad y calidad del producto final”.*

Posteriormente, la harina es enviada hasta la planta de Fontaneda, en la localidad de Viana, que cuenta también con sus propias líneas de producción para la elaboración de estas galletas con el sello de Compromiso Harmony, entre las que se encuentran La Buena María, Digestive, Osito Lulú y Marie Lu. También en la fabricación de las galletas se cumplen objetivos de sostenibilidad; “***en cuatro años hemos reducido en un 15% la producción de residuos, hemos recortado en casi un 12% el consumo energético y ahorrado un 50% de consumo de agua***”, afirma el responsable de desarrollo de negocio e ingeniería en la planta de Viana, Diego Ruiz de Alda.

Sólo en una hora, esta fábrica produce **71.000 galletas para Compromiso Harmony**. Las galletas Harmony suponen el 74% de la producción de Fontaneda, aunque se espera que esta cifra alcance el 99% en 2016 con la adhesión de dos nuevas marcas: Belvita Desayuno y Fruit & Fit.

Por su parte, el Brand Manager de Fontaneda, Nuno Tenreiro, explica que “*Compromiso Harmony es un proyecto que integra tanto los retos globales de Mondelez International de proteger el bienestar del planeta, como los objetivos por parte de Fontaneda de seguir mejorando la calidad del trigo y ofrecer al consumidor un producto comprometido con la agricultura local y la biodiversidad*”.

Para más información sobre Compromiso Harmony:

[www.fontaneda.es/compromiso\_harmony](http://www.fontaneda.es/compromiso_harmony)

* *Encuesta realizada por Fontaneda entre abril y mayo de 2015*

**Acerca de Fontaneda**

Fontaneda es una marca centenaria de referencia en galletas de desayuno y que cuenta con un centro de producción en España desde el año 1881. Se trata de una marca de gran tradición con la que han crecido muchas generaciones de consumidores españoles.

Entre la cartera actual de productos de Fontaneda se encuentran variedades tan reconocidas como La Buena María, Digestive, Marie Lu, Osito Lulu, Fruit&Fit y Belvita.

**Acerca de Mondelez España**

Mondelez España opera en las categorías de galletas, chocolates, queso, salsas, postres, chicles y caramelos, en las que comercializa marcas emblemáticas como Fontaneda, Belvita, Oreo, Príncipe, Milka, Toblerone, Suchard, Philadelphia, El Caserío, Royal, Dulciora, Halls y Trident.

Para más información sobre Mondelez España accede al link [www.mondelezinternational.es](http://www.mondelezinternational.es)

**Acerca de Grupo AN** es un referente en el cooperativismo agrario español. Con una facturación de 665 millones de euros, esta empresa centenaria nacida en 1910 se situada entre las tres primeras cooperativas agrarias, dando empleo directo a más de 1.200 personas y comercializando la producción de los más de 23.000 agricultores y ganaderos socios. Se trata de la mayor cooperativa cerealista de España, con la comercialización anual superior al millón de toneladas producidas por sus agricultores socios asentados fundamentalmente en la mitad norte, con especial implantación en Navarra, Castilla y León, País Vasco, Aragón y La Rioja. Produce todo tipo de cereales, tradicionales, ecológicos y los específicos a demanda. Grupo AN fue galardonado en el ano 2010 con el Premio Extraordinario Alimentos de España por parte del Ministerio de Agricultura.

**Acerca de Harinera Vilafranquina**, S.A., compañía cabecera del GRUPO HV, es la empresa líder del sector harinero español y una de las más importantes del ámbito comunitario. Están especializada en la elaboración de harinas y sémolas de trigo, y en la comercialización de cereales. Nacida en el ano 1969, Harinera Vilafranquina tiene más de 400 personas en su equipo. Cuenta con plantas de producción de harina que producen una extensa gama de harinas y sémolas tradicionales, además de elaborar productos finales especiales. Cuenta con el Sistema de Gestión Integral implantado y certificado según las normas ISO 9001:2008 y BRC (The British Retail Consortium), y por las normas OHSAS 18001:2007 e ISO 14001:2004.

**Acerca de** **Guría, S.A**. , perteneciente al Grupo Harinera Vilafranquina desde el ano 2006, fue fundada en 1947 por un grupo de panaderos guipuzcoanos y, desde entonces, su objetivo ha sido producir una harina de calidad. Fue la primera harinera española en instalar un sistema de mezclas y desarrollar una serie de productos preparados para su empleo directamente por el panadero a medida para sus clientes. Harinas Guría colabora estrechamente con el INTIA (Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias) desde el ano 1984, y con las cooperativas de Navarra en el estudio y desarrollo de nuevas variedades. Además, ha participado en la creación de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas, y colabora con diversas instituciones como NEIKER (Instituto Vasco de I+D Agrario), UPNA (Universidad Pública de Navarra) o GENVCE (Grupo para la Evaluación de Nuevas Variedades de Cultivos Extensivos) con el objetivo de innovar en variedades de trigo.

Para más información:

**apple tree communications**

91 319 05 15 – 678 80 12 06

Elena Santaolalla- [esp@homeatc.com](mailto:esp@homeatc.com)

Paloma Gómez- [pgt@homeatc.com](mailto:pgt@homeatc.com)