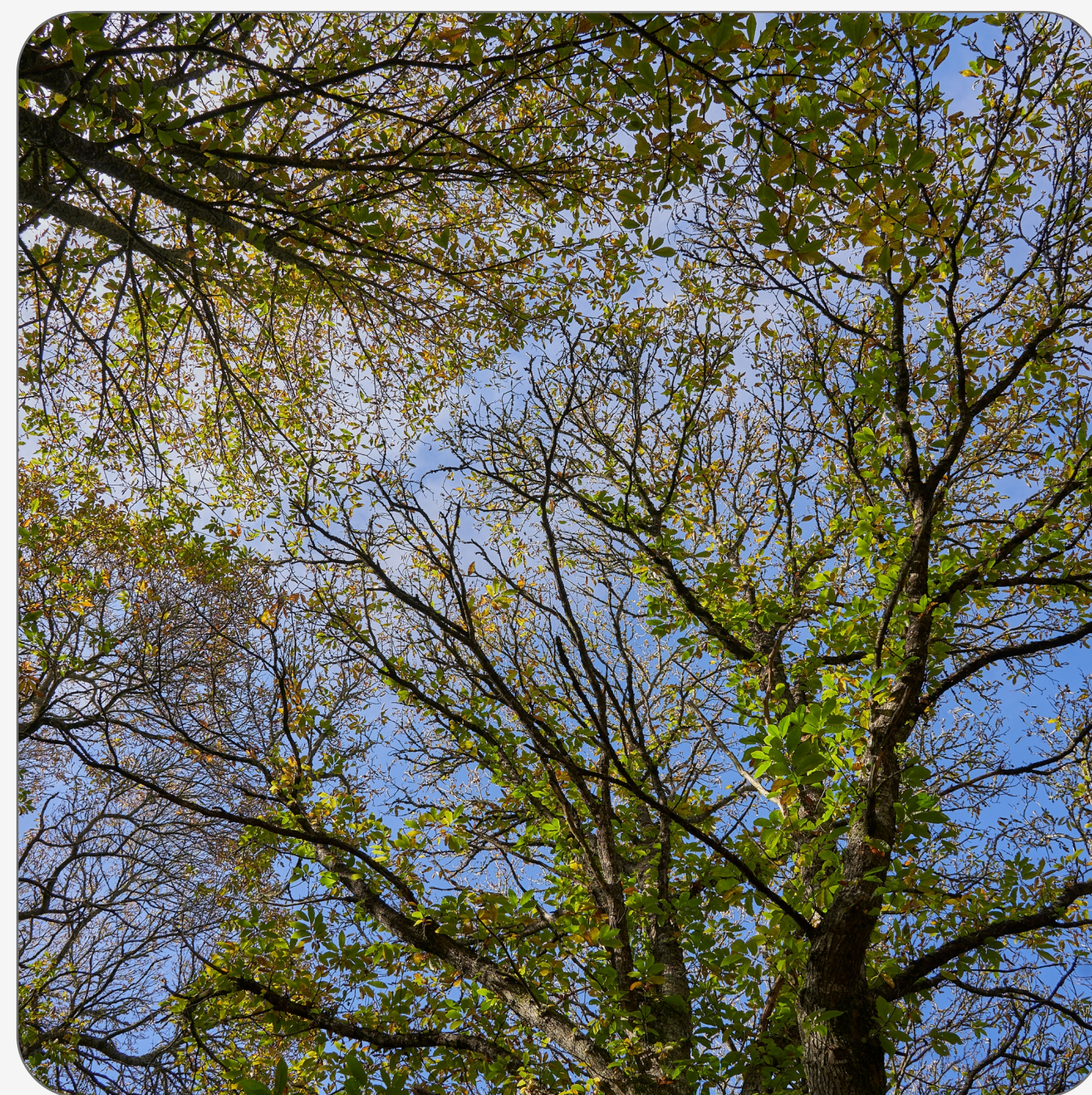




alibós





L'Entreprise



alibós

Alibós Galicia S.L. est une entreprise avec plus de **50 ans d'histoire** située à **Monterroso**, une zone rurale du centre de la **Communauté Autonome de Galice**, au nord-ouest de l'Espagne. Nous sommes l'une des principales industries de la région, ayant un impact important sur l'économie locale et un **fort sentiment de responsabilité sociale envers notre environnement**. L'alliance de la tradition et de l'avant-garde nous a permis de devenir l'une des **principales entreprises de transformation de marrons en Europe**.

Nous misons sur la production biologique

Nous disposons de **plus de 300 hectares de plantations modernes de châtaigniers** (*Castanea sativa* Mill.) dans des zones rurales proches de notre usine. Toutes ces plantations sont en **production biologique et de Castaña de Galicia**. Nous avons créé une filiale, Soutos Sativa S.L., exclusivement dédiée à fournir **tous les services agricoles nécessaires à la production de marrons**, de la formation et du conseil à la commercialisation des plants, en passant par les soins et la récolte des fruits.



Engagé pour la durabilité et Innovation



Installations et processus

Les meilleures marrons sont reçues quotidiennement, d'octobre à décembre, dans nos installations, où elles sont soumises au processus technologique le plus avancé de pelage, sélection et ultra-congélation, obtenant ainsi une châtaigne pelée et ultra-congelée qui conserve toute sa saveur, texture et couleur. Nous disposons de plus de 10 000 m² où nous traitons plus de 80 tonnes par jour et stockons jusqu'à 4 000 tonnes.



Les Marrons

"Le châtaignier en Galice est une espèce fondamentale dans l'économie rurale, le paysage, la culture populaire et l'environnement."



En raison de notre emplacement privilégié et de notre **engagement en faveur de produits locaux et naturels**, nous sommes l'un des **plus grands producteurs mondiaux de châtaignes pelées et congelées**.

Nous exportons notre production vers les **marchés internationaux les plus importants**, où des produits dérivés de la châtaigne sont élaborés : farine, purée, marron glacé, conserves avec sirop, conserves naturelles... Des délices de la cuisine traditionnelle, réinventés aujourd'hui en produits de qualité présents dans les meilleures cuisines du monde.

Valeur nutritionnelle

Effet cardioprotecteur

Convient aux diabétiques

Améliore le transit intestinal

Convient aux hypertendus

Des dents et des os sains

Prévient l'anémie et la fatigue

Aliment rassasiant

Prévient les maladies neurologiques

Recommandé pour les sportifs et les personnes âgées

Convient aux personnes atteintes de la maladie cœliaque



Faible teneur en matières grasses
 Faible teneur en graisses saturées
 Contient des sucres naturellement présents
 Riche en fibres
 Source de vitamine C
 Source de potassium
 Riche en magnésium
 Source de cuivre



Produits



Marron pelée ultra-congelée

Sac



300g - 2500g

Carton



5kg / 10kg / 20kg

Calibres

Fruits par kilogramme:

- 90/100
- 100/120
- 130/150
- 150/180
- 180/200
- +200



Sac en vrac



20kg

Octobine



300kg / 400kg

Morceaux



Certifications

Biologique



Les souts que nous entretenons sont certifiés en production biologique, garantissant que nous n'utilisons pas de produits chimiques synthétiques et que nous effectuons une récolte et un post-traitement respectueux de l'écosystème sans épuiser les ressources. Nous achetons également des marrons biologiques, représentant actuellement 15% de notre produit élaboré.

Indication géographique protégée (IGP)



La marron galicienne provient de la sélection effectuée pendant des siècles par les agriculteurs pour améliorer sa qualité et sa productivité, et se distingue par des qualités différentes des marrons d'autres régions. C'est pourquoi elle est protégée par l'Indication géographique protégée, Castaña de Galicia, sous l'égide de laquelle nous produisons la châtaigne de nos souts.

Qualité et sécurité alimentaire



Nos certifications selon la norme IFS Food et BRCGS Food Safety attestent de notre engagement ferme en matière de qualité et de sécurité alimentaire au plus haut niveau, ainsi qu'une claire orientation vers la fabrication de produits sûrs, de qualité, dans l'amélioration continue et la satisfaction de nos clients.

Récompenses

- 2022 : Prix Galicia Alimentación pour le projet entrepreneurial 2022. Cluster Alimentario de Galicia.
- 2021 : Prix PME de l'année de Lugo. Chambre de Commerce
- 2019 : Indicateurs ARDAN : Entreprise bien gérée, Entreprise globale, Entreprise innovante, Entreprise génératrice de richesse, Entreprise à haute productivité.
- 2020 : 7ème place parmi les 1 200 entreprises galiciennes participantes au RANKING ARDAN COMO EMPRESA INTELIGENTE DE GALICIA, évaluant sa capacité actuelle à créer de la valeur avec un modèle d'entreprise capable de générer une croissance économique durable et inclusive dans l'avenir. Avec des résultats remarquables dans le contexte galicien.
- Label PYME INNOVADORA depuis 2018.
- 2014 : XIV Prix Aresa de Desenvolvemento Rural
- 2010 : Prix transfrontaliers pour l'excellence des entreprises - Catégorie d'Internationalisation. Confédération des Entrepreneurs de Galice.
- 2010 : Prix de l'activité entrepreneuriale - Catégorie de qualité, de sécurité industrielle et de protection de l'environnement. Confédération des Entrepreneurs de Lugo.
- 2007 : Prix de la meilleure industrie écologique. CRAEGA.



Plus d'informations

LinkedIn



Engagés en...



Zéro déchet organique

- Nous utilisons la coquille de châtaigne comme combustible dans notre chaudière à biomasse, réduisant les émissions de -760 000 t de CO₂ par rapport à l'utilisation de GPL, équivalent à 3 M kW / h par an.
- Nous compostons les cendres de combustion et les coquilles humides, en les utilisant comme engrais naturel dans nos propres plantations. Nous collaborons avec des entreprises locales pour produire des engrais organiques.
- Les fruits endommagés sont commercialisés surgelés pour l'alimentation animale.
- La fraction solide obtenue à partir du processus de purification de l'eau est séchée et utilisée comme farine de châtaigne pour la fabrication d'aliments pour animaux.

Recyclage et économie circulaire

• RÉDUCTION DES DÉCHETS D'EMBALLAGE

Nous avons acheté 2 000 emballages plastiques réutilisables pour stocker le produit semi-transformé, ce qui a permis une économie de 80 000 kg de carton par an.

• RECYCLAGE DE L'EAU DU PROCESSUS

L'eau utilisée dans le traitement de la châtaigne et le nettoyage des installations, exempte de tout composé chimique, est purifiée, désinfectée et recirculée.

• EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE - Éclairage LED

Nous avons remplacé plus de 300 luminaires conventionnels par la technologie LED, ce qui représente une économie de 84 MW / h par an, avec une réduction des émissions de -28 t de CO₂ / an.

• **ÉNERGIES RENOUVELABLES** nous avons installé des panneaux solaires photovoltaïques pour nous auto-alimenter en 87 000 kWp/h, réduisant les émissions de 31 t de CO₂ / an.



L'innovation

- Nous investissons 5% du bénéfice dans des projets innovants, tant dans le processus de production que dans le produit et les organisations. Nous parvenons ainsi à optimiser l'utilisation des ressources naturelles et des matières premières, à réduire l'utilisation d'emballages plastiques, à mettre en place des logiciels pour la gestion de la traçabilité ou à intégrer la technologie de vision artificielle la plus avancée adaptée à la châtaigne.
- 8 projets de R&D+i au cours des 10 dernières années dans différents domaines tels que la valorisation des déchets et sous-produits du processus, de nouveaux ingrédients et produits fonctionnels, sans allergènes et pour la population sensible, la caractérisation des variétés et la prévention des maladies du châtaignier.

La responsabilité sociale, le secteur primaire et l'économie locale

Nous créons des emplois pour plus de 100 personnes de la région, avec un pourcentage élevé de contrats à durée indéterminée et plus de 70 % d'emplois féminins, ce qui constitue une contribution importante au développement local et à l'économie de la région.

Nous parions sur le secteur primaire dans le but de stimuler la récupération de la culture de la châtaigne en Galice et de professionnaliser le secteur, contribuant ainsi à préserver les productions autochtones et la biodiversité locale.



MONTERROSO
(Lugo)

Nous exportons dans le monde entier.

Nous traitons la châtaigne avec soin, de manière sûre et entièrement naturelle, pour obtenir une châtaigne complètement épluchée, crue et ultra-congelée que nous exportons vers les marchés internationaux les plus importants. Des produits dérivés de la châtaigne tels que de la farine, de la purée, des marrons glacés ou des conserves y sont élaborés.

Contactez-nous.



Alibós Galicia S.L.

Calle de Salvador Arotzarena 46, 27560, Monterroso, Lugo

Tlfn: +34 982 37 70 92

comercial@alibos.com

Contactez-nous

