



La Morella Nuts

La Morella a été fondée en 1986 par une famille de producteurs de noisettes puis rachetée en 2012 par la société Barry Callebaut. L'usine est située au milieu des vergers de fruits secs catalans (amandes, noisettes, ...), à Reus, au Sud de Barcelone. « Grâce à notre passion et notre savoir-faire méditerranéen, nous produisons de délicieux ingrédients à base de fruits secs tels que les noix caramélisées, pralinés, pâtes de fruits secs... à destination de l'industrie agro-alimentaire. »



« Il nous semble fondamental que la production de nos fruits secs et ingrédients se fasse dans le plus grand respect de l'environnement. Pour cette raison, nous nous engageons, d'ici à 2025, à nous fournir uniquement en fruits secs dont les conditions de production préservent la biodiversité et les disponibilités en eau, tout en limitant l'empreinte carbone de nos activités. »

« En butinant, les abeilles jouent un rôle majeur dans la production d'amandes et pour cette raison, nous souhaitons les protéger en travaillant à l'obtention du label Bee Friendly sur une partie de nos volumes d'amandes espagnols. Dans cet objectif, nous collaborons avec nos fournisseurs d'amandes, au sein de différentes plantations de la région. Les producteurs et apiculteurs travaillent en relation étroite puisque les abeilles sont utilisées pour la pollinisation des amandiers mais peuvent aussi être placées en hivernage sur les vergers, en dehors de la période de floraison. Certains apiculteurs sont d'ailleurs eux-mêmes producteurs d'amandes. Afin de maintenir un sol sain mais aussi de fournir une source additionnelle de nourriture pour les pollinisateurs locaux et promouvoir la présence d'insectes auxiliaires, une couverture végétale est maintenue entre les rangées d'arbres. »



Crédits photos : La Morella Nuts

▪ **En savoir plus** : <https://www.barry-callebaut.com/en/manufacturers/la-morella-nuts>