

# COOPID mostrará 10 casos inspiradores para transferir, a través de experiencias reales, conocimientos sobre bioeconomía a los productores

COOPID es un proyecto H2020 que trabaja para desarrollar estrategias de transferencia de conocimiento que apoyen la adopción de modelos de negocio biobasados en el sector primario de la UE, bajo la coordinación de Cooperativas Agro-alimentarias de España. Con este objetivo, COOPID ha puesto en marcha un completo programa de visitas a un conjunto de casos de éxito relacionados con la bioeconomía circular, que comenzó en junio de 2021 y concluirá en octubre de 2022.

Este programa forma parte de un primer nivel de acciones dirigidas directamente a los productores primarios de la UE. En concreto, estas visitas a organizaciones con modelos de negocio exitosos identificados en el marco de la bioeconomía circular son una de las principales estrategias de transferencia de conocimiento del proyecto COOPID. En total, COOPID prevé cuatro niveles de acciones-desde las visitas hasta la transferencia de este conocimiento al público general- que se implementarán a través de redes de organizaciones *ad-hoc* activas en la bioeconomía o *Clústers de Bioeconomía (COOPID Bioeconomy Clusters)*. Así, COOPID cuenta con 10 Clústeres de Bioeconomía de 10 países europeos, los cuales involucran a una amplia gama de actores relevantes: productores primarios (cooperativas o asociaciones dentro de la agricultura, silvicultura y acuicultura), industria, sector público, investigación y universidad.

Se visitarán de aquí a finales de 2022 un total de 10 experiencias. Serán, sin duda, 10 inspiradores “building blocks”-8 de ellos bajo el modelo de negocio cooperativo- en la transición hacia una bioeconomía sostenible en áreas relevantes presentes en el sector agroalimentario europeo, desde agrarios a ganaderos. Pero también se mostrarán interesantes iniciativas de éxito en torno a la bioeconomía en relación a la producción de bioenergía -en ocasiones utilizada para autoconsumo-, de biofertilizantes, de productos de alto valor añadido para uso cosmético, farmacéutico, nutracéutico, alimentación animal, etc. e, incluso, orientadas a la captura de CO2 en sus procesos para ser reutilizado por otras agroindustrias.



## Primera visita: Oleícola El Tejar

La primera de las visitas se efectuó virtualmente a la **Cooperativa Oleícola El Tejar** el pasado mes de junio, mostrando el excelente aprovechamiento integral que realiza de los subproductos del olivar. Transfirió a los participantes conocimientos sobre el origen de su solución y presentó sus experiencias en cuanto a la producción de aceite de orujo de oliva y sobre la obtención de una amplia gama de productos a partir del alperujo y de otros subproductos de la aceituna como bioenergía, biofertilizantes, pulpa para alimentación animal, bioproductos naturales de alto valor añadido e, incluso, combustibles sólidos. Estas líneas de valorización permiten a Oleícola El Tejar “cerrar el círculo”.

Oleícola El Tejar también mostró su modelo de negocio, que se ha desarrollado a lo largo de los años como respuesta a las necesidades y problemáticas del sector oleícola y de sus casi 250 almazaras asociadas, un conjunto de socios clave, sin los cuales no sería posible la existencia de la cooperativa.



▲ Vista de la explotación Møllerup Brands, modelo danés de base familiar

### Próximas visitas

Las próximas visitas están programadas para comenzar en octubre de 2021. La primera de ellas -también en formato virtual- será el **20 de octubre** a la cooperativa láctea irlandesa **Carbery**. Su modelo de negocio se basa en la utilización en cascada de las materias primas lácteas mediante biorrefinería. La biorrefinería in situ produce queso, suero e ingredientes aromatizantes a partir de la leche; produce etanol de segunda generación a partir del permeado del suero, y biogás a partir de los residuos del proceso.

Tiene en marcha una nueva iniciativa de sostenibilidad, “Granja Cero C”, que tiene como objetivo conseguir que una de sus explotaciones lecheras se convierta en la primera del mundo con un clima neutro y cero emisiones netas, mediante la integración de prácticas de gestión sostenible de la tierra, tratamientos dietéticos de bajas emisiones, energía renovable, biorrefinería y servicios ecosistémicos.

El **27 de octubre** se visitará virtualmente **Møllerup Brands**, modelo danés de base familiar que muy recientemente ha sido participado en un 70% por la cooperativa Danish Agro. Ha orientado una de sus líneas de negocio a la producción de semillas de cáñamo hacia la circularidad. Valoriza todas las fracciones obtenidas durante el

procesamiento del cáñamo para la creación de materiales de construcción, el desarrollo alimentos y productos para el cuidado de la piel, productos de uso medicinal y, para finalizar, utiliza las partes residuales para la alimentación de las gallinas.

Posteriormente, y hasta octubre de 2022, se irán sucediendo el resto de las visitas programadas que se muestran a continuación y se espera que sean celebradas ya presencialmente.

Visitaremos la gran bodega cooperativa italiana **Caviro** que realiza un aprovechamiento integral de los subproductos de la producción de vino a través de la valorización de subproductos en componentes de alto valor añadido, el aprovechamiento de los residuos para obtener energías renovables (bioetanol, biogás, electricidad) y, para cerrar el círculo, la recirculación de nutrientes y carbono al suelo a través de la aplicación de los biofertilizantes resultantes.

También tendremos oportunidad de conocer la experiencia francesa abanderada por cooperativas: la **biorrefinería de Pomacle Bazancour**. Se construyó por iniciativa de la cooperativa azucarera Cristal Union, cuyos socios fundadores sacrificaron un año de sus ingresos para invertir en este proyecto. Posteriormente se unió la cooperativa cerealista Vivescia. Juntas decidieron encontrar nuevas formas de utilizar y comercializar los recursos agroalimen-





sidual -estiércol y residuos de la industria alimentaria- es valorizada hacia bioenergía y biofertilizantes, entre otros. El biogás producido en las explotaciones ganaderas se convierte en biometano y se utiliza en los camiones que recogen la leche. Así, facilitado por una estrecha colaboración entre los ganaderos y la cooperativa, Valio tiene el objetivo de ser neutro en carbono en 2035.

Desde Grecia, se nos mostrará la cooperativa avícola **Pindos**. Que trabaja en la valorización de los subproductos de su cadena de producción a través de la combustión de los mismos para generar bioenergía (electricidad, calor) -parte para autoconsumo- y abonos naturales (compost), circulando los nutrientes y el carbono al suelo.

La cooperativa austríaca **Pelletierungsgenossenschaft eGen** nos permitirá conocer cómo realiza un aprovechamiento óptimo de la biomasa agrícola y los materiales residuales para la producción de pellets para camas de alta calidad para aves de corral, caballos y mascotas y pellets para piensos ricos en fibra.

El caso búlgaro, capitaneado por el joven agricultor Victor Asenov, se basa en la producción sostenible de hortalizas durante todo el año en su invernadero. Los biorresiduos vegetales son enviados a una empresa cercana para fabricar compost y abonos de base biológica pero también hace un óptimo uso de los recursos ya que la calefacción del invernadero está basada en fuentes renovables -pellets de residuos de girasol- y el agua de drenaje y de lluvia reciclada es utilizada en la producción.

tarios. Con la incorporación de centros de procesamiento de biomasa y prestigiosos centros de investigación se ha convertido en un importante complejo agroindustrial que produce desde energía renovable a productos de alto valor añadido a partir de los residuos de la remolacha azucarera y el trigo (productos alimentarios, colas y productos para aplicaciones técnicas a base de trigo, almidón, glucosa, etc), optimizando el uso de los recursos en todos sus procesos.

En Polonia conoceremos **Biogal**. Está fundamentado en la producción de biogás en la explotación ganadera para ser convertido en electricidad -que se vende a la red- y calor -que se utiliza para las necesidades propias y una parte se vende a las escuelas locales y a las casas del pueblo-. Además, el digestato de la planta de biogás se vende como abono orgánico, en parte en forma líquida y en parte como producto seco.

En Finlandia podremos visitar la cooperativa láctea **Valio** que recoge y procesa la leche de 4.300 ganaderos a través de 14 cooperativas, transformándola en una amplia gama de productos alimentarios de alta calidad. La corriente re-

Si quieres participar en estas interesantes visitas, ponte en contacto con [rivera@agro-alimentarias.coop](mailto:rivera@agro-alimentarias.coop). Pronto lanzaremos la campaña #becomeanambassador para que puedas ser partícipe directo de las experiencias exitosas en bioeconomía circular.

En la actualidad, la bioeconomía comienza en el campo, no obstante, el sector primario tiene que afrontar diferentes retos a la hora de alcanzar una participación significativa. El principal objetivo del proyecto COOPID es abordar los desafíos principales a los que se enfrenta este sector al participar en la bioeconomía. Por tanto, COOPID, coordinado por **Cooperativas Agro-alimentarias de España**, propone una estrategia innovadora y eficaz para inspirar a los productores primarios y estimular la adopción de modelos de negocio biobasados, inclusivos y sostenibles en el sector de la producción primaria europea, considerando las particularidades regionales y sectoriales.

Para conocer más detalles y estar al día de este proyecto, visita su sitio web <http://coopid.eu>, la **plataforma interactiva de COOPID** y sigue el proyecto en **Twitter**. ■



*COOPID ha recibido fondos del Programa de la Unión Europea para la investigación, innovación y desarrollo Horizonte 2020 (Acuerdo de Subvención N°101000519) y cuenta con un presupuesto total de 2 millones de euros.*

