



► 11 Abril, 2021

LOS POSOS DEL CAFÉ SE SUMA

● La investigación corrobora que este ingrediente, recogido en bares y restaurantes, es apto para elaborar pienso para el ganado de leche

✎ R. Ruiz de Gauna

DONOSTIA – ¿Se pueden convertir los posos de café en alimento para el ganado? La respuesta es sí. Y así lo demuestran las pruebas preliminares realizadas por los investigadores, que han evidenciado que es un ingrediente nutritivo y seguro para las vacas y ovejas productoras de leche.

David San Martín coordina desde Azti los avances de este proyecto de economía circular, ya maduro, y financiado por Europa, que consiste básicamente en recoger los posos de café que tiran a la basura bares, hoteles y restaurantes, secarlos para quitarles su alta humedad y utilizarlos en la fabricación de pienso para

el ganado, sustituyendo así a otros ingredientes, como la harina de soja, demasiado costosa y sujeta a los vaivenes del mercado internacional.

San Martín calcula que en 2023, fecha tope del proyecto, se podrán elaborar, distribuir y comercializar esta clase de piensos entre las ganaderías de Euskadi. "A día de hoy estamos trabajando en cada uno de los eslabones de la cadena por separado, para unirlos después", explica el coordinador de la iniciativa, con más de veinte años de experiencia en proyectos de economía circular liderados por este centro científico y tecnológico dependiente del Gobierno Vasco.

Gorka Berrio es la cabeza visible de uno de esos eslabones de la cade-

na. Sus vacas de leche, que habitualmente pastan al aire libre en los verdes prados de Aramaio, han sido las primeras en probar el pienso elaborado con, todavía, un bajo porcentaje de posos de café. "Durante tres semanas introdujimos este ingrediente en la dieta alimentaria de 150 reses y comprobamos que no tuvo ningún efecto negativo ni en la composición ni en el sabor de la leche", constata desde su ganadería Behialde en Oleta.

Es más –apunta San Martín–, "constatamos que los posos de café son una buena fuente de fibra y grasa y que el pienso resultante es similar a los actuales, incluso con una tendencia más positiva en lo que a producción de leche se trata". Esa

misma prueba se llevó a cabo con el ganado ovino del rebaño experimental que Neiker –colaborador en el proyecto– tiene en Arkaute.

"Las vacas de leche son unas verdaderas atletas, ya que se les pide muy buena calidad de leche y, eso, solo se consigue con buenos alimentos y buena calidad de agua", explica Gorka Berrio, al frente de una explotación de 520 cabezas de ganado adulto, de las que 450 están dando leche y 70 en lo que se denomina periodo de secado. "Entre parto y parto las dejamos descansar, les damos unos 50 o 60 días de vacaciones", aclara el ganadero. "En la segunda prueba experimentaremos con un porcentaje mayor de posos de café", avanza San Martín.





► 11 Abril, 2021

N LA DIETA

Y es que, en las pruebas preliminares de eficiencia nutricional con dietas experimentales que incluyen posos de café (hasta un 10%) no se han encontrado diferencias significativas en la tasa de alimentación o en el comportamiento de los animales, ni en la cantidad o el contenido de grasa de la leche producida", concluye la investigación liderada por Euskadi.

La recogida de los posos de café es otro eslabón fundamental de la cadena, el logístico. Para ello, han optimizado el proceso de secado de estos restos, ya que al estar mezclados con agua salen con mucha humedad de las cafeteras. El proveedor de esta tecnología de

secado es Riera Nadeu y el del café italiano Lavazza en Euskadi, Euskovazza. Por su parte, la empresa gestora de los subproductos Ecogras se alza, a su vez, como potencial inversor de este ambicioso proyecto de economía circular a escala industrial.

Todos ellos forman también parte de este proyecto de investigación, que tiene su meta puesta en el año 2023.

Además, como novedad, "estamos aplicando hidrólisis, una técnica de enzimas para romper la fibra, que nos va a permitir obtener un ingrediente más fácil de digerir, más digestivo para el ganado", indica San Martín.

CONSUMO DE CAFÉ Cada año se consumen 2,67 millones de toneladas de café en la UE, según los datos facilitados por Azti. Además, cada kilo de café equivale a dos kilos de posos húmedos, desechos que en su mayor parte se incineran o depositan en los vertederos, con el correspondiente impacto ambiental. "Esta iniciativa contribuirá, por un lado, a minimizar dicho impacto ambiental y, por otro, al uso más eficiente de los recursos, al ofrecer una nueva materia prima al sector ganadero más sostenible", señala San Martín. Como consecuencia, "se reducirán los gases de efecto invernadero, responsables del cambio climático", añade.

"El sector ganadero depende demasiado, a día de hoy, de la harina de soja o del cereal, materias pri-

mas que tenemos que importar y que se convierten en ingredientes de los piensos sometidos a la especulación de los mercados. Y, debido a esa dependencia, encarecen demasiado el producto final que los ganaderos pagan a un alto precio". En este contexto es en el que nace el proyecto de economía circular Life-Ecofeed, presupuestado en 1,5 millones de euros, financiados a 55% por fondos europeos y al 45% por los socios de la iniciativa.

HOTELES, BARES Y RESTAURANTES

Los retos principales de la investigación, que echó a andar en septiembre, son la definición de un sistema logístico eficiente y seguro a nivel higiénico para la recolección de los posos de café procedentes del sector hostelero –el denominado

canal Horeca– y la adecuación del poso de café que se genera en la hostelería por su idoneidad para la alimentación de piensos para ganado vacuno y ovino destinado a la producción de leche.

"Pretendemos poner en valor el poso de café que se genera en la hostelería por su idoneidad para la alimentación animal. Sin embargo, actualmente no es posible hacer lo mismo con los subproductos que se generan en el hogar, ya que hoy en día, no cumplen los requisitos higiénicos necesarios y son gestionados como residuos sólidos municipales", explica David San Martín, experto en cadena alimentaria eficiente y sostenible de Azti.

Mientras tanto, la investigación continúa sus avances. Y San Martín ve factible que, llegado el momento final del proyecto, la elaboración de pienso para vacas y ovejas de leche con posos de café como ingrediente sustituto de la harina de soja sea una realidad y sirva para alimentar las ganaderías vascas. ●

DETALLES

● **La investigación.** El proyecto de economía circular Life-Ecofeed busca valorizar el poso de café que se produce en el sector Horeca (hoteles, restaurantes y cafeterías) como ingrediente alternativo en dietas de ganado vacuno y ovino productor de leche.

● **Integrantes.** Además de Azti, como coordinador y experto en valorización de subproductos alimentarios, también forman parte del consorcio el centro especializado en investigación agroganadera y forestal Nelker, el proveedor tecnológico Riera Nadeu, la empresa gestora de subproductos Ecogras, el proveedor de café Lavazza en Euskadi Euskovazza, la explotación ganadera de vacuno de leche Behialde y la organización agraria que representa al sector agroganadero de Araba, UAGA.

HANDICHO

GORKA BERRIO "LAS VACAS SON UNAS VERDADERAS ATLETAS, YA QUE SE LES PIDE MUY BUENA CALIDAD DE LECHE"

El ganadero de Behialde asegura que eso se consigue con buenos alimentos y agua de calidad.

DAVID SAN MARTÍN "LOS POSOS DE CAFÉ SON UNA BUENA FUENTE DE FIBRA Y GRASA, Y EL PIENSO RESULTANTE ES SIMILAR A LOS ACTUALES, INCLUSO CON UNA TENDENCIA MÁS POSITIVA EN LO QUE A PRODUCCIÓN DE LECHE SE REFIERE"

Confirma el coordinador de este proyecto de economía circular, liderado por Azti.

