



## CAFÉ E INFUSIONES

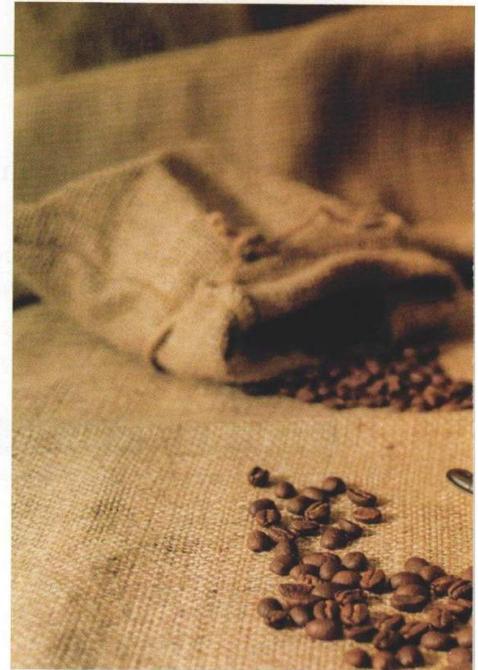
# El Café, más que una bebida

P.A.

La tecnología ha irrumpido en el sector cafetero. La digitalización es un hecho que, entre otras cuestiones, mejora la productividad y la eficiencia, está permitiendo el desarrollo de nuevos productos y servicios y favorece la relación con los clientes. Pero la tecnología está influyendo mucho más en el mundo del café, ya que se está convirtiendo en una herramienta imprescindible para garantizar la trazabilidad de los granos de café, lo que adquiere relevancia ante la nueva legislación comunitaria en materia de deforestación. Permite al sector además avanzar en materia de sostenibilidad, concretamente, en la revisión de toda la cadena de valor de la industria, poniendo el foco sobre el origen del café. Este factor se está convirtiendo en un elemento de diferenciación para la industria, pero su relevancia supone más que una cuestión comercial. Es clave para la propia supervivencia del mercado, en entredicho por los efectos del cambio climático sobre la cantidad y calidad del café y, sobre todo, por el progresivo abandono de su cultivo por muchos caficultores, que han optado por destinar sus tierras a productos más rentables.

En este contexto llegan los programas de sostenibilidad de muchas de las grandes compañías como Nestlé o Nespresso, cuyo programa AAA cumple ahora 20 años, una efeméride que ha sido aprovechada para actualizar hitos en sus tres ejes de desarrollo: medio ambiente, comunidades de caficultores y cápsulas. Entre los más destacados se encuentra la intención de alcanzar las cero emisiones netas

a partir de 2035; avanzar en el desarrollo de técnicas de agricultura regenerativa, de forma que el 95% de su café proceda de estos cultivos en 2030, y seguir impulsando la participación de nuevos caficultores en el programa AAA, del que forman parte actualmente más de 150.000 agricultores de 18 países. Gracias a ello, el 93% del café verde que emplea para sus productos procede de participantes en el programa. Entre los planes de Nespresso destaca especialmente el vinculado a la agricultura regenerativa, principal proyecto de futuro de la industria. De hecho, Nestlé lo ha convertido en pilar de su programa 'Nescafé 2030', con el que busca garantizar la sostenibilidad a largo plazo del café, en un contexto marcado por una previsible reducción de hasta un 50% del área apta para el cultivo de café en 2050. En total, prevé destinar más de 1.000 M€ para apoyar la transición a la caficultura regenerativa, con el objetivo de lograr que en 2025 el 100% del café derive de fuentes responsables y que el 20% de su café proceda de métodos agrícolas regenerativos en 2025, porcentaje que subirá al 50% en 2030. Para ello, brindará a los caficultores formación, asistencia técnica y plántulas de café de alto rendimiento para ayudarlos en la transición al uso de prácticas regenerativas de cultivo de café, entre las que figuran plantar cultivos de cobertura que ayuden a proteger el suelo, el uso de fertilizantes orgánicos, aumentar el empleo de la agrosilvicultura y los cultivos intercalados para preservar la biodiversidad, o reemplazar los cafetos existentes por variedades resistentes a las enfermedades y al cambio climático. Illy también está



trabajando para el desarrollo de un modelo de producción basado en lograr una nutrición adecuada de la planta mientras que se regenera de forma natural el suelo, lo que mejora la salud del ecosistema y lo fortalece, nutre y hace más fértil la planta y la tierra y reduce las emisiones de CO<sub>2</sub>. Siguiendo estos principios, en la región brasileña de Cerrado Mineiro, los caficultores que colaboran con Illy han extraído los granos para la creación de la variedad 'Arabica Selection Brasil Cerrado Mineiro', el primer café procedente al 100% de agricultura regenerativa certificada por el sello Regenagri, que Illy ya ha empezado a comercializar en los lineales en botes de 250 g en las versiones grano y café molido.

### Una segunda vida para los posos de café

La tecnología ofrece también oportunidades en otra de las grandes preocupaciones de la industria: la gestión de residuos, un aspecto en el que la economía circular adquiere protagonismo. De hecho, la Organización Internacional del Café ha puesto en marcha el Centro para la Economía Circular del Café,



basado en el impulsado previamente por la Fundación Lavazza y que ahora se abre a nuevos operadores industriales y a toda la cadena de valor del café para promover proyectos de I+D en este campo. En España, pionera en este ámbito ha sido Supracafé, que lleva años investigando en su finca de Colombia, entre otros, nuevos usos para los restos de los granos de café. Para este 2023-2024 ha presupuestado un total de 900.000 € para ahondar en iniciativas de mejora de procesos y sostenibilidad integral, digitalización y aprovechamiento de subproductos, siguiendo la línea iniciada en 2017, con el lanzamiento de sus primeras infusiones derivadas de las cáscaras de los granos de café, a la venta con 'Tabifruit'. Ahora, la madrileña está trabajando en alianza con la Universidad Politécnica para seguir dando nuevos usos a la cáscara de café en el conocido como programa Cien, a través del cual está analizando las ventajas del uso de la cáscara y sus propiedades funcionales (con altas dosis de fibra y antioxidantes) para el desarrollo de nutracéuticos y complementos alimentarios. Además, participa en un proyecto europeo, en alianza

con otras 17 empresas de Europa y Colombia, para la implantación de acciones de economía circular en la producción de café en finca. Por último, de la mano de Mustican Technologies, Supracafé ha diseñado una línea de producción de café en finca de alta tecnología, con el traslado de las tecnologías de otros sectores al café.

En el otro extremo de la cadena, para valorizar los posos de café, trabajan desde Kaffe Bueno hasta Syra Coffee o Incapto, esta última con un proyecto en marcha para usar los posos de café en el cultivo de setas, mientras que Syra Coffee, a través de su proyecto Syra Lab, los ha utilizado como fertilizantes naturales o para la fabricación de baldosas. Como parte de piensos para alimentación animal, concretamente para vacas y ovejas, han conseguido reutilizar estos posos en el Instituto Tecnológico vasco Azti, como parte del programa Ecofeed. A través de un proceso de "flash dryer" han conseguido descomponer esos posos extrayendo fibras, grasas y otras biomoléculas de gran aporte nutricional para esos animales. Por el momento, está previsto su escalado industrial a nivel del País Vasco de la mano de un grupo inversor, antes de replicarlo en otras regiones de España o en Europa. Más ambicioso es el proyecto de la danesa Kaffe Bueno, que ha logrado descomponer los restos del café rescatando antioxidantes, aceites grasos esenciales, azúcares saludables o fibra que se transforman en distintos componentes activos y funcionales para la industria cosmética, de la alimentación humana y animal y para agricultura. Para lograr este proceso ya tiene en marcha una biorrefinería en Dinamarca con capacidad para el procesado de 1.500 t de posos al año, y está previsto replicar la fábrica en otros mercados de Europa, América o Asia, creando una red mundial de biorrefinerías. Por el momento, el proyecto ha supuesto

un desembolso de 10 M€, tras haber cerrado una ronda de financiación para su escalado de 6 M. Los mismos principios tiene el proyecto de la española Coflying, que arrancó en 2021 con el objetivo de volver a introducir los compuestos válidos de los restos del café en el mercado en forma de ingrediente rico en cafeína para, entre otros, la elaboración de barras energéticas.

### ¿Café sin café?

Como ya se apuntaba, la tecnología está permitiendo también el desarrollo de nuevos productos basados en el café pero con ciertas peculiaridades. Tal es el caso del café funcional, donde está probando suerte la start up barcelonesa Upraising Effects, con el inicio de la comercialización en nuestro país de tres referencias de café al que se le añaden polvos de cuatro hongos con propiedades adaptógenas y nootrópicas, así como extractos de diversas plantas. Este tipo de productos está de plena tendencia en países como EEUU, pero en España es un producto muy desconocido. Todavía en un ámbito experimental se encuentra sin embargo el primer café sin cafeína obtenido de forma natural, es decir, procedente de granos de café sin cafeína. Liderando este proyecto se encuentra Brasil, que ya tiene en marcha las primeras plantaciones para obtener granos de café de tipo arábica libres de cafeína, en los que no ha empleado ni ingeniería genética ni OGM (organismos genéticamente modificados) y que podrían estar en el mercado en 2033. Y, para rizar el rizo, acaba de llegar al mercado en EEUU el café sin café, lanzada por la start up Atomo Coffee, y que está elaborado a base de huesos de dátiles, semillas del árbol Ramón, de girasol y de otros vegetales. Todo ello es tostado y procesado para lograr compuestos similares a los del café y un sabor parecido al de éste.