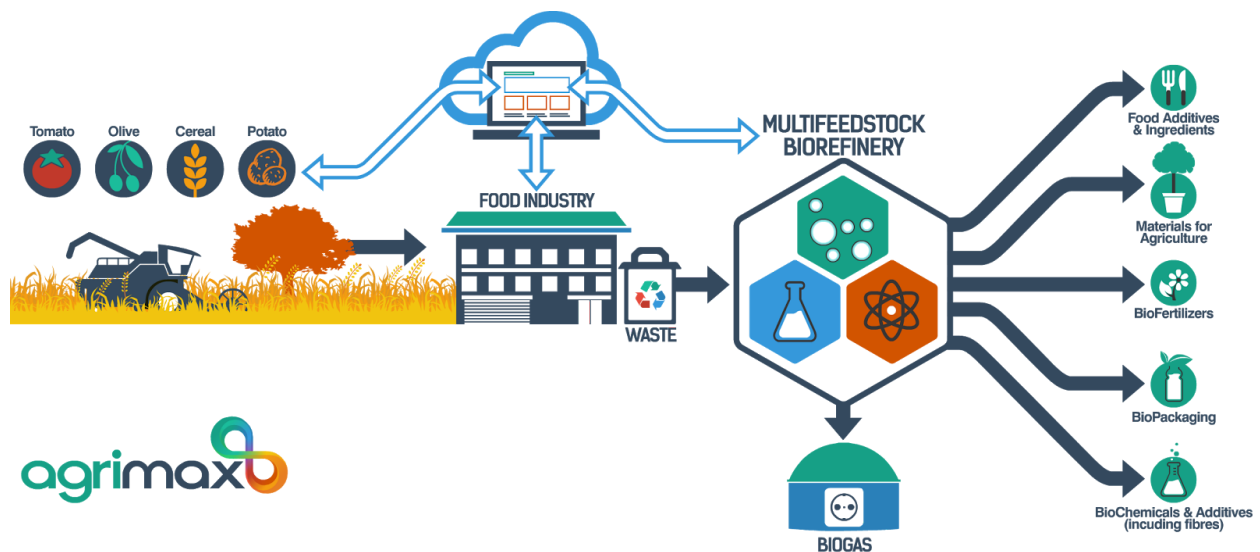


Agrimax, un nou projecte clau per al creixement de la Bioeconomia Circular

El consorci d'Agrimax i la Project Officer representant del programa Bio-Based Industry de la Comissió Europea, Ana Ruiz, participaran en la presentació del projecte a les instal·lacions d'IRIS, empresa coordinarà del projecte, el pròxim 5 i 6 d'Octubre.

La Unió Europea genera anualment 700 milions de tones de residus agrícoles [1]. A més a més, aproximadament un terç de tota la producció mundial d'aliments es rebutja cada any, el que suposa al voltant de 1.3 bilions de tones per any segons la FAO [2]. Es malgasta aliment durant tota la cadena, des de el camp fins als consumidors. El camí cap a una Europa eficaç en la utilització de recursos considera el sector alimentari com un sector clau que necessita moltes millores en aquest sentit per abastir el creixement de població.



Agrimax desenvoluparà processos de biorefineria millorats per extraure quantitats significants de components valuosos d'aquest rebuig de la indústria alimentària que actualment no s'està valoritzant. Amb aquesta finalitat, el projecte combinarà tecnologies de processos flexibles i assequibles (ultrasons, filtració, tractaments termals i enzimàtics, etc.) per a la valorització de residus de l'agricultura i de la indústria alimentària per a ser utilitzats, seguint un model de cooperativa, pels agents locals.

El projecte crearà dues plantes pilot (Espanya i Itàlia) per demostrar la viabilitat tècnica de diferents tecnologies de valorització per tractar el residu agroalimentari. A banda demostrarà la

utilització dels biocomponents resultants per noves aplicacions en alimentació, embalatge i productes agrícoles.

Un projecte d'alt impacte per al sector agroalimentari

A través de la valorització en cascada d'una gran quantitat de contingut seleccionat dels residus agroalimentaris en aplicacions d'alt valor, el projecte contribuirà a la competitivitat dels sectors agrícola i alimentari així com al desenvolupament del món rural. Aquests dos sectors, l'agrícola i l'alimentari, suposen més de 15 milions de llocs de treball (el 7,6% del mercat laboral) en la Unió Europea, per tant són sectors de gran importància en l'economia d'Europa.

El nou procés proporcionarà diversos biocomponents i productes derivats amb millors característiques mediambientals i més eficiència; biopolímers, cobriments i additius per bioplàstics i embalatges, però també compost, fertilitzants i additius alimentaris. Això impulsarà la substitució de substàncies no renovables per components biològics en diferents aplicacions.

El consorci és complementari, combinant l'experiència de 29 socis de 10 països diferents; 11 d'ells del món acadèmic i instituts tecnològics, i 18 participants industrials (12 pimes i 6 empreses grans). Entre ells, destaquen la Federació Catalana de Cooperatives Agràries i Indulleida, entre altres.

Una pime catalana liderant el projecte

IRIS, un centre tecnològic privat ubicat al Parc Mediterrani de la Tecnologia (Castelldefels), és l'encarregat de coordinar el projecte i de desenvolupar diferents mòduls d'extracció i sistemes de monitoratge per al procés de biorefineria, així com de la integració de la planta pilot a Espanya i la validació de components antioxidants resultants del procés en aplicacions en embalatge. A banda, IRIS desenvoluparà també la plataforma informàtica per a l'ús cooperatiu dels béns de biorefineria creats durant el projecte. IRIS és una empresa especialitzada en monitoratge (fotònica) i TIC, amb un ampli bagatge en biocomponents i biopolímers de la valorització de residus.

About BBI: BBI stands for Bio-Based Industries Joint Undertaking. It is a €3.7 billion Public-Private Partnership (PPP) between the EU and the Bio-based Industries Consortium (BIC). The BBI is dedicated to realising the European bioeconomy potential, turning biological residues and wastes into greener everyday products through innovative technologies and biorefineries.

[1] Pawwelczyk, A. (2005). EU Policy and Legislation on recycling of organic wastes to agriculture, International Society for Animal Hygiene, Vol1.

[2] <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/en/>