

PERMAFUNGI DE BÉLGICA

TECNOLOGÍA INNOVADORA PARA PRODUCIR HONGOS Y FERTILIZANTES DE LOS GRANOS DE CAFÉ

Lydia Peroni

Una de las innovaciones promovidas en el Pabellón de Bélgica a Expo 2015 es el [proyecto Permafungi](#).

Permafungi se basa en la tecnología innovadora que permite transformar los granos de café utilizados, una abundante fuente de residuos orgánicos, en hongos y fertilizante. Los granos de café utilizados son de hecho un sustrato ideal para la cultura de los hongos (*Pleurotus*) y esta técnica permite eliminar totalmente un residuo alimentario para crear dos productos útiles, como los hongos y los fertilizantes.

Permafungi es una micro empresa creada en 2013 y que desde 2014 logró instalar una planta de producción de hongos en Bruselas. La empresa produce también los kit para las personas interesadas en producirlos directamente en su casa. Los granos de café utilizados son recogidos por la empresa utilizando bicicletas, que recorren los restaurantes y los bares de Bruselas.

La población de Bélgica consume un promedio de 7.2 kg de café cada año y utilizando todos los residuos del café de una ciudad como Bruselas, se puede lograr una producción anual de 3 toneladas de hongos. Al momento, recorriendo cada mañana los restaurantes y bares de la ciudad, *Permafungi* recupera un promedio de 1 tonelada de residuos de café, equivalentes a 70,000 tazas. Cada día un solo restaurante aporta un promedio de 10kg de residuos de café.

El proceso para producir los hongos de los granos de café prevé las etapas siguientes:

- La inoculación. Los granos de café se mezclan con paja y micelio en un contenedor estéril
- La incubación. Durante 20 días, el micelio coloniza y rompe los granos del café. Esta etapa se lleva a cabo en la oscuridad y bajo una temperatura aproximada de 20°. Los granos se vuelven blancos durante este proceso.
- La fructificación. Se desarrolla cuando el micelio ha comido todos los posos del café que están listos para fructificar. El ambiente debe estar iluminado y muy húmedo. En pocos días, el micelio crece en



hermosos hongos listos para ser cosechados. Cada bolsa de granos produce generalmente 2 o 3 cosechas.

Con esta nueva técnica, *Permafungi* ha creado en Bruselas una empresa socialmente responsable que produce hongos y fertilizantes a partir de granos de café usados. La empresa vende los hongos frescos, los kits y los fertilizantes y desarrolla una red de producción descentralizada.

La empresa respeta el medio ambiente, reutilizando productos orgánicos como los residuos de café. Además, el material de envasado está hecho de cartón reciclado y reciclable, y es recubierto con una fina capa de barniz que lo mantiene impermeable.

Permafungi trabaja con el objetivo de promover el desarrollo sostenible, articulando los aspectos sociales, económicos y medioambientales. La empresa valoriza los residuos orgánicos como un recurso para la producción, crea nuevas fuentes de trabajo calificado y desarrolla la economía local, apuntando a crear una red de producción descentralizada en los barrios de la ciudad.

La empresa *Permafungi* hace parte de la [Red de Ciudades en Transición](#), inspirada por Rob Hopkins y que actualmente cuenta con más de 1000 iniciativas en curso en 43 países del mundo.

Para saber más

[Sitio web de Permafungi](#)

[Permafungi en Facebook](#)

[Sitio web de la Red de Ciudades en Transición](#)

[Presentación de Permafungi](#)

