

PERMAFUNGI - TECNOLOGÍA INNOVADORA PARA RECICLAR POSOS DE CAFÉ EN BÉLGICA

[Permafungi es una cooperativa social](#) que desde 2014 opera en Bruselas (Bélgica) recuperando posos de café, un desecho urbano muy abundante, para producir hongos Pleurotus.

En una óptica de economía circular, *Permafungi* produce 1 tonelada de hongos frescos y 10 toneladas de fertilizante natural cada mes, mientras recicla 5 toneladas de posos de café recolectados en bares y restaurantes de la ciudad.

Permafungi se basa en una tecnología innovadora que permite transformar los posos de café, un abundante residuo orgánico, en hongos Pleurotus, en fertilizante y cicoria. Los posos de café, gracias a sus microelementos, son de hecho un sustrato ideal para producir los hongos. En el proceso, los hongos convierten los posos del café en un excelente suelo 100% natural, el compost, y este fertilizante se aprovecha para el cultivo de otras hortalizas en la finca Nos Pilifs de la Cooperativa. Además, *Permafungi* recicla una parte de los residuos de la producción de hongos en un material biodegradable capaz de reemplazar el plástico, creando las lámparas LumiFungi.

Los posos de café son recogidos por la cooperativa utilizando bicicletas, que recorren los restaurantes y los bares de Bruselas, y también las ventas de los nuevos productos de *Permafungi* se realizan en bicicleta.

El [Informe 2018 de la Cooperativa Permafungi](#) muestra los resultados de gran impacto social, medioambiental y económico logrados con la tecnología innovadora adoptada. En particular, en el curso de 2018 la cooperativa logró:

- Producir y vender 10 toneladas de hongos frescos y orgánicos, reciclando 39 toneladas de posos de café, con un aumento del 33% respecto a 2017.
- Producir y vender 7,5 toneladas de cicoria fresca y orgánica, cultivada en tierra aprovechando el compost del taller de hongos y agua de lluvia.
- Producir y vender 85 lámparas LumiFungi, alcanzando el objetivo ambicioso de crear luminarias de mico-materiales, transformando los residuos de la producción de hongos.
- Sensibilizar más de 7.000 personas sobre la economía circular y el espíritu empresarial social a través de visitas, formación de equipos y capacitación.
- Producir y vender más de 3,000 kits a las personas interesadas en cultivar hongos reciclando los posos de café directamente en su casa.



El proceso para producir los hongos de los posos de café se desarrolla en las siguientes etapas:

- *La inoculación.* Los posos de café se mezclan con paja y micelio en un contenedor estéril para evitar que otros microorganismos no deseados crezcan en el sustrato. Una vez mezclado, el sustrato se coloca en grandes bolsas.
- *La incubación.* Las bolsas se colocan en una sala de incubación durante aproximadamente 2 semanas. En esta fase, el micelio coloniza el sustrato, *comiendo* y rompiendo los posos del café, que se vuelven blancos durante este proceso. Esta etapa se lleva a cabo en la oscuridad, bajo una temperatura aproximada de 20° y en una sala limpia.
- *La fructificación.* Cuando el micelio ha comido todos los posos del café que están listos para fructificar, las bolsas se colocan en un ambiente iluminado, fresco y muy húmedo. En pocos días, el micelio crece en hermosos hongos listos para ser cosechados. Cada bolsa produce generalmente 2 o 3 cosechas, mientras que los residuos de la producción se recuperan para el cultivo de otras hortalizas.

La cooperativa *Permafungi* se inspira en el principio que en la naturaleza no existen residuos, y tomando en cuenta que cada año en todo el mundo se producen 7 millones de toneladas de posos de café, trabaja para reciclar estos residuos gracias al cultivo de hongos y para [promover este enfoque en Bélgica y con todos los actores interesados.](#) En 2018, 25 aspirantes emprendedores de varios países visitaron la cooperativa *Permafungi* para aprender el método en vistas de duplicar el proyecto en su ciudad.

Esta extraordinaria cooperativa desarrolla la economía local creando nuevas fuentes de trabajo calificado y es un ejemplo de economía circular en acción, eliminando un residuo alimentario y creando nuevos productos calificados, orgánicos y de amplio consumo. Sus planes son de seguir creando nuevas innovaciones ecológicas e implementar nuevas medidas para reducir al mínimo el impacto ambiental, compensando el impacto residual que no se puede eliminar y convirtiendo el proceso de la producción en CO2 neutro.

La cooperativa *Permafungi* hace parte de la [Red de Ciudades en Transición](#), participando a este movimiento con el objetivo de promover el desarrollo sostenible, articulando los aspectos sociales, económicos y medioambientales.

Para saber mas

[Sitio web Permafungi](#)

[Permafungi en Facebook](#)

[Prix belge de l'énergie -bx1.be](#)

[Permafungi en wave-innovation.com](#)

[Artículo en lavenir.net](#)

[Permafungi en environnement.brussels](#)

[Permafungi en lecho.be](#)



[Artículo en foundationfuturegenerations.org](http://foundationfuturegenerations.org)

[Artículo en carnetsdenormann.com](http://carnetsdenormann.com)

[Permafungi en stemgarden.co](http://stemgarden.co)

[Artículo en dot-to-dot.be](http://dot-to-dot.be)

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

