

BIO-ECONOMÍA CIRCULAR

IMPULSO Y DESARROLLO DE UNA
ECONOMÍA SOSTENIBLE A TRAVÉS
DE LA INNOVACIÓN Y LA
COOPERACIÓN EMPRESARIAL

BIO-ECONOMIA CIRCULAR

IMPULSO E DESENVOLVIMENTO DE
UMA ECONOMIA SUSTENTÁVEL
ATRAVÉS DA INOVAÇÃO E
COOPERAÇÃO EMPRESARIAL

BIO-ECONOMÍA CIRCULAR EN LA PROVINCIA DE ZAMORA

IMPULSO Y DESARROLLO DE UNA
ECONOMÍA SOSTENIBLE A TRAVÉS
DE LA INNOVACIÓN Y LA
COOPERACIÓN EMPRESARIAL



BIO-ECONOMÍA CIRCULAR

BIO-ECONOMIA CIRCULAR

IMPULSO Y DESARROLLO DE UNA ECONOMÍA
SOSTENIBLE A TRAVÉS DE LA INNOVACIÓN Y LA
COOPERACIÓN EMPRESARIAL
IMPULSO E DESENVOLVIMENTO DE UMA ECONOMIA
SUSTENTÁVEL ATRAVÉS DA INOVAÇÃO E
COOPERAÇÃO EMPRESARIAL

FORTALEZAS

- Sector primario **profesionalizado**.
- Presencia de **empresas agroalimentarias líderes** a nivel regional y/o nacional.
- Presencia de **proyectos innovadores** desarrollados por Centros públicos de Investigación.



BIO-ECONOMÍA CIRCULAR

BIO-ECONOMIA CIRCULAR

IMPULSO Y DESARROLLO DE UNA ECONOMÍA
SOSTENIBLE A TRAVÉS DE LA INNOVACIÓN Y LA
COOPERACIÓN EMPRESARIAL
IMPULSO E DESENVOLVIMENTO DE UMA ECONOMIA
SUSTENTÁVEL ATRAVÉS DA INOVAÇÃO E
COOPERAÇÃO EMPRESARIAL

DEBILIDADES

- **Declive demográfico** y **despoblación** del medio rural.
- **Desequilibrios territoriales** derivados de la dinámica demográfica
- Falta de **relevo generacional** en el sector primario.
- **Dificultad para aplicación o desarrollo** comercial de acciones piloto.
- Coyuntura económica limita la **inversión en innovación**.
- **Fuga de talento** e iniciativas empresariales a otros territorios.



BIO-ECONOMÍA CIRCULAR

BIO-ECONOMIA CIRCULAR

IMPULSO Y DESARROLLO DE UNA ECONOMÍA
SOSTENIBLE A TRAVÉS DE LA INNOVACIÓN Y LA
COOPERACIÓN EMPRESARIAL
IMPULSO E DESENVOLVIMENTO DE UMA ECONOMIA
SUSTENTÁVEL ATRAVÉS DA INOVAÇÃO E
COOPERAÇÃO EMPRESARIAL

• Potencial provincial •

- Zamora concentra su potencial para la bioeconomía circular en el **sector agroganadero y en la industria alimentaria**. Es necesario un **mayor dinamismo y compromiso** por parte de las cooperativas y empresas con capacidad tractora.
- No existen apenas **iniciativas empresariales de biotecnología** ni **proyectos institucionales de entidad** en el ámbito de la bioeconomía circular.
- El **potencial de silvicultura y biomasa** es alto, especialmente en el oeste de la provincia, pero está lejos de tener un aprovechamiento adecuado.

EMPRESAS CON CAPACIDAD TRACTORA

BODEGAS COVITORO COOPERATIVA

LECHE GAZA

LÁCTEAS COBREROS



COBADU

QUESOS EL PASTOR

CONSORCIO DE PROMOCIÓN DEL OVINO

AZUCARERA

EMPRESAS CON CARÁCTER INNOVADOR

AGROBERRY

COPERBLANC

EA GREEN ENERGY

PISTACHOS NATURDUERO COOPERATIVA



GARTABO SALUD

MOLENDUM

MORALEJO SELECCIÓN

PROLÁCTEA

FAÚNDEZ

ACTORES CLAVE

1. Asociación Forestal de Zamora (ASFOZA)
2. Centro de selección y mejora genética de ovino y caprino de Castilla y León OVIGEN
3. Consejo Regulador DOP «Queso Zamorano»
4. Escuela Politécnica de Zamora Universidad de Salamanca
5. Diputación de Zamora
6. Fundación Rei Afonso Henriques
7. Grupos de acción local
8. Mesa del castaño

**PROYECTOS
INNOVADORES**



Proyecto Transcolab



Proyecto Menc3ia (Modelo de economía circular de adaptación y mitigación del cambio climático en la industria alimentaria) de VITARTIS



Estrategia de Bioeconomía para la Industria Alimentaria de Castilla y León de VITARTIS





BUENAS PRÁCTICAS

- GAZA ha sacado al mercado un **nuevo formato de envases** que se caracterizan por su diseño sostenible. Según la propia empresa, en el nuevo envase todas las emisiones de CO2 para su producción serán neutralizadas a cero, incidiendo también en la reducción del uso de plásticos.
- Entidades de referencia: **LECHE GAZA**



BUENAS PRÁCTICAS

- **Proyecto INVFOOD.** Proyecto de investigación en tecnologías novedales para el **desarrollo de productos alimentarios** de Castilla y León diferenciados y saludables. Nuevas soluciones de envasado que aúnan eco-diseño, bioeconomía y marketing. Formulación de nuevos productos con ingredientes bioactivos que minimicen el uso de sintéticos y mejoren las propiedades saludables de los mismos. Revalorización de excedentes.
- Entidades de referencia: **AGROBERRY** e **ITACYL**.



BUENAS PRÁCTICAS

- Desarrollo de **nuevos productos a partir del aceite**. Han elaborado aceite condimentado con ajo, orégano, tomillo, romero y guindilla y paté de aceituna. También productos muy novedosos como jalea de aceite de oliva y caviar elaborado con su aceite de oliva virgen extra.
- Entidades de referencia: **Díez Ramos e Hijos S.L - DOUROLIVA**



BUENAS PRÁCTICAS

- Desarrollo de **análogos de carne vegetales**. Se aplican las tecnologías de molienda y extrusión a legumbres autóctonas para producir análogos de carne. Además, están finalizando una instalación en la que van a trabajar con proteína de guisante y producir la materia prima que otras empresas transformarán en productos finales.
- Entidades de referencia: **Molendum Ingredients**



BUENAS PRÁCTICAS

- **Envases ECO.** Proyecto que tiene como objetivo la **sustitución de los envases de plástico** por otros confeccionados con materiales más respetuosos con el medio ambiente y reciclables al 100%. El primer paso ha sido trabajar sobre los envases de lonchas de queso en los que se ha reducido un 70% el plástico invertido.
- Entidades de referencia: **Quesos El Pastor**

BIO-ECONOMÍA CIRCULAR EN LA PROVINCIA DE ZAMORA



IMPULSO Y DESARROLLO DE UNA
ECONOMÍA SOSTENIBLE A TRAVÉS
DE LA INNOVACIÓN Y LA
COOPERACIÓN EMPRESARIAL

