

Empleo Verde reunió en el Navarra Arena a más de un centenar de los profesionales que trabajan en la promoción y difusión de buenas prácticas de Economía Circular en el territorio. 45 de ellas se han recogido ahora en una guía

La Navarra que ‘cierra el círculo’

DIANA DE MIGUEL

Pamplona.

El mundo rural puede dar grandes lecciones en estos tiempos. Es un laboratorio ideal para experimentar y encontrar soluciones a los grandes retos urbanos para poder aplicarlos luego, a mayor escala, en cualquier lugar. Lecciones, por ejemplo, de economía circular (en contraposición a la línea de producir, usar y tirar) que persigue eliminar el concepto de residuo, con el reciclaje, la reutilización o el rediseño. Un modelo que obliga a repensarlo todo de principio a fin para que pueblos y ciudades funcionen como un organismo vivo. En la naturaleza no existe el concepto de residuo: todo funciona como un ciclo continuo que se retroalimenta y se regenera.

Para eso, como defendió ayer en Pamplona Andy Bäcker, mano derecha del pionero de la economía circular, William McDonough, hay que ‘cerrar el círculo’, eliminar el concepto de residuo aprovechando al máximo los recursos y viviendo dentro de los límites del planeta. En definitiva, “practicar la circularidad” en la empresa, la administración y en el día a día, como un estilo de vida más.

Eso es precisamente en lo que llevan meses trabajando los cuatro grupos de acción local de la comunidad (Cederna Garalur, Teder, Eder y Zona Media) bajo la coordinación de Lursarea, la Agencia Navarra del Territorio y la Sostenibilidad, y la financiación del departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente.

En el marco del proyecto Navarra Circular han tratado de exponer y acercar al público general, desde las diferentes áreas que cubren, buenas prácticas de economía circular que se han puesto en marcha en el territorio. Los resultados de ese trabajo, el primero en el que los cuatro grupos de acción local han ido de la mano, se pre-



Arantxa Arregui, de Lursarea, junto a Abel Casado (Eder), Iratxe Roa (Teder), Ibon Mimenza (Cederna) y Esther Capellán (Zona Media).

CORDOVILLA

sentaron ayer durante el evento Emplea Verde que se celebró en el Navarra Arena y en el que se dieron cita más de un centenar de agentes implicados en la sostenibilidad de Navarra.

El trabajo realizado, como explicó Arantxa Arregui, de Lursarea, priorizó cuatro sectores: “el agroalimentario, la construcción, las energías renovables y el turismo” y ha permitido recopilar en una guía una selección de las buenas prácticas en economía circular, en concreto 45, que se están realizando en el territorio. Además de las cuatro que se describen en esta página hay algunas muy

CLAVES

ECONOMÍA CIRCULAR

■ ¿Qué es? Es una estrategia que tiene por objetivo reducir tanto la entrada de los materiales como la producción de desechos vírgenes.

■ ¿Cuál es su alcance?

Además de producción y consumo, incluye el cambio de los combustibles fósiles a la energía renovable, y la diversificación para alcanzar la resiliencia.

llamativas como el reciclaje de cáscara de huevo de la empresa Eggново, ubicada en Villatuerta, para obtener productos para el cuidado de la salud y conseguir subproductos de calcio. Se trata de un ejemplo, destacaron, “notable y rápido” de economía circular.

Agua y energía

Aunque no todas las prácticas son tan demostrativas como la de Eggново, al encuadrarse en ciclos más largos y difusos, casi la mitad ponen el foco en garantizar la disponibilidad de agua y una gestión sostenible, el acceso a la energía

“asequible, segura, sostenible y moderna”. Las prácticas presentadas buscan también de forma generalizada alcanzar la producción sostenible relacionándose de forma directa con los consumidores y tratando de evitar la sobreproducción de alimentos que luego no son consumidos. Fue una jornada dinámica en la que hasta un superhéroe, ‘Súper R’, salió a escena para recordar que con la economía circular “el tiempo no es oro, son grados”. Además de Andy Bäcker, participó Gregorio Borge, responsable de la oficina de Zicla en el País vasco, y Nicola Cerantola, Fundador de Ecologing.

EDUARDO GAINZA LAFUENTE
BIOSASUN (ACCIÓN LOCAL TEDER)

Nueva vida para los residuos del olivo y el alperujo

El mundo de Allotarra y Biosasun es el olivo. La primera se encarga de la parte agrícola y la segunda es la empresa que elabora el aceite de oliva virgen extra ecológico. Como cuenta Eduardo Gainza, lo primero que hicieron al crear la empresa fue un análisis del ciclo de vida del producto que querían llevar a cabo y que les permitió identificar y cuantificar los impactos en el medio ambiente. ¿El objetivo? Poner en práctica procesos limpios y sacar productos con alto valor añadido de los residuos del olivo y del alperujo. En los 10 años que llevan trabajando se han diseñado sus propias instalaciones, evitan vertidos de aguas residuales y generan su propia energía.

OSKAR LABAT ARTAJO GRANJA
ESCUELA ULTZAMA (GARALUR)

Alimentación saludable y agroturismo

La apuesta de la Fundación Ultzama por la sostenibilidad y la lucha contra el cambio climático tiene su exponente en la Granja Escuela Ultzama y las actividades que se programan: fomento de la alimentación saludable, producto local o kilómetro cero, actividades de agroturismo educativo y bioconstrucción. La granja apuesta por la diversidad y la innovación en el mundo rural, también tienen una quesería bioclimática y gestionan el robledal de Orgui que quieren convertir en un bosque cultural. Con la granja empezaron en 2014 con 800 visitas a la granja. Ahora tienen 7.000 y seis personas más trabajando.

ION AJURIAGOXEASCOA
MURILLO VALSAY (ZONA MEDIA)

Embalajes compostables en Tafalla

Valsay Sistemas de Embalaje, especializada en la fabricación y distribución de envases, embalajes y maquinaria, trabaja en un proyecto para minimizar el uso de los recursos naturales y fomentar los renovables. Para ello, utilizan materiales que son bioplásticos compostables certificados en Europa y cuyo destino es el contenedor marrón. La dificultad está en que esos materiales den las mismas funcionalidades que las que dan los plásticos tradicionales, baratos y flexibles. Han logrado un importante ahorro energético mejorando la eficiencia y promoción de energías renovables y la gestión de aguas y residuos.

SANTI CORDÓN TRINQUETE
(ACCIÓN LOCAL EDER)

Hostelería con valores añadidos y sin residuos

“Hemos acercado la huerta a la mesa”, describe Santi Cordon. Es la esencia de Trinquete. Una “casa con huerta” de 13 años cuyos alimentos no tienen salida en el mercado convencional. Los alimentos se ponen directamente en la mesa, haciendo que el comensal vaya al huerto, recolecte el alimento, y vea qué se hace con él y con lo que queda. “Va a las gallinas, burro, cabra... No generamos residuo, apenas un poco de cartón”. Exigen a sus proveedores que todo sea reutilizable y a los clientes les animan a comprobar cómo hacen las cosas y cómo se hacían antes cuando “sin saberlo” había economía circular.