



# CAFÉ CIRCULAR

Creando valor a través de la cadena

## Sobre el proyecto

Café Circular busca promover la economía circular a lo largo de la cadena de valor del café, que funcione en beneficio para el pequeño productor así como para el medio ambiente. Desde el 2019 hasta el 2024, el proyecto viene implementando un piloto del modelo tecnológico sobre prácticas agrícolas circulares con pruebas de innovaciones en gestión de residuos del café en la región San Martín.



### El proyecto Café Circular es una alianza público privada

entre las siguientes instituciones y organizaciones:



Netherlands Enterprise Agency



Solidaridad



2019  
2024

PERIODO DE EJECUCIÓN

UBICACIÓN



San Martín,  
Perú

Los residuos generados en cada etapa de la cadena de valor pueden transformarse en recursos valiosos.

## A nivel de la finca,

el pequeño productor ha logrado reducir significativamente el uso de agua en la post-cosecha, además de optimizar los ciclos de nutrientes y minimizar los residuos y pérdidas en la producción de café.



## Los residuos restantes generados en la finca,

tal como la pulpa de café y las aguas mieles, ahora están siendo reciclados y aprovechados para generar subproductos como compost y bioles.

## En otras etapas de la cadena de suministro,

como el trillado del café pergamino para su exportación, el proyecto logró transformar los desechos en materias primas de mayor valor económico. Como parte de este esfuerzo, se ha implementado un piloto para convertir la cascarilla de café en pellets, los cuales pueden ser utilizados en cocinas mejoradas por las comunidades cafetaleras.



# Prácticas circulares que se implementaron

Gracias a Café Circular se ha impulsado un enfoque circular donde los recursos se utilizan de forma eficiente, los flujos de residuos se reúsan y reciclan de manera óptima y la naturaleza se regenera. Esto genera impactos positivos en el medio ambiente, además de mejores oportunidades económicas.

## Compostaje



## Agroforestería



## Tratamiento de aguas residuales



## Conservación de suelos



# Logros del proyecto

1

Piloto de transformación de cascarilla de café a pellets (combustible) para que funcionen en cocinas.



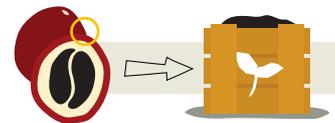
+500

productores tratan las aguas mieles de forma circular; transformándolas en bioles, limpiándolas con biofiltros o aplicándolas mediante sistemas de aspersión.



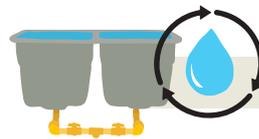
+1120

productores reciclan la pulpa de café para crear compost.



+1200

productores usan tanques tina para contribuir al ahorro de agua.



+1200

productores implementaron biohuertos.



+1400

productores aplican métodos de conservación de suelos como los sistemas agroforestales y las coberturas nobles.



+2000

familias participantes en talleres de la metodología GALS, un sistema de Aprendizaje y Acción de Género.

