



¿A qué se dedica?

Quesería artesana situada en Bodonal de la Sierra que elabora quesos naturales a partir de leche de sus propias cabras -de raza malagueña- y ovejas.

¿Qué buenas prácticas verdes y/o circulares realizan?

- Su ganado pastorea libremente por la finca y se alimenta, entre otros, a base de leguminosas y cereales.
- Usan los ciclos naturales con su ganado y los mínimos insumos posibles.
- Gestionan el territorio de manera integral.
- No utilizan ningún tipo de productos químicos.
- Usan energías renovables en todo el proceso: placas fotovoltaicas, placas termosolares y estufa de leña de sus encinas para calentar la leche.
- Sus quesos maduran en una cava subterránea de piedra y madera.
- La mayoría de sus quesos -un 60% aproximadamente- los venden a la población local minimizándose de este modo la huella de carbono asociada.

O que é que faz?

É uma queijaria artesanal localizada em Bodonal de la Sierra que produz queijos naturais a partir do leite das suas próprias cabras -da raça Málaga - e ovelhas.

Quais são as boas práticas verdes e/ou circulares que realiza?

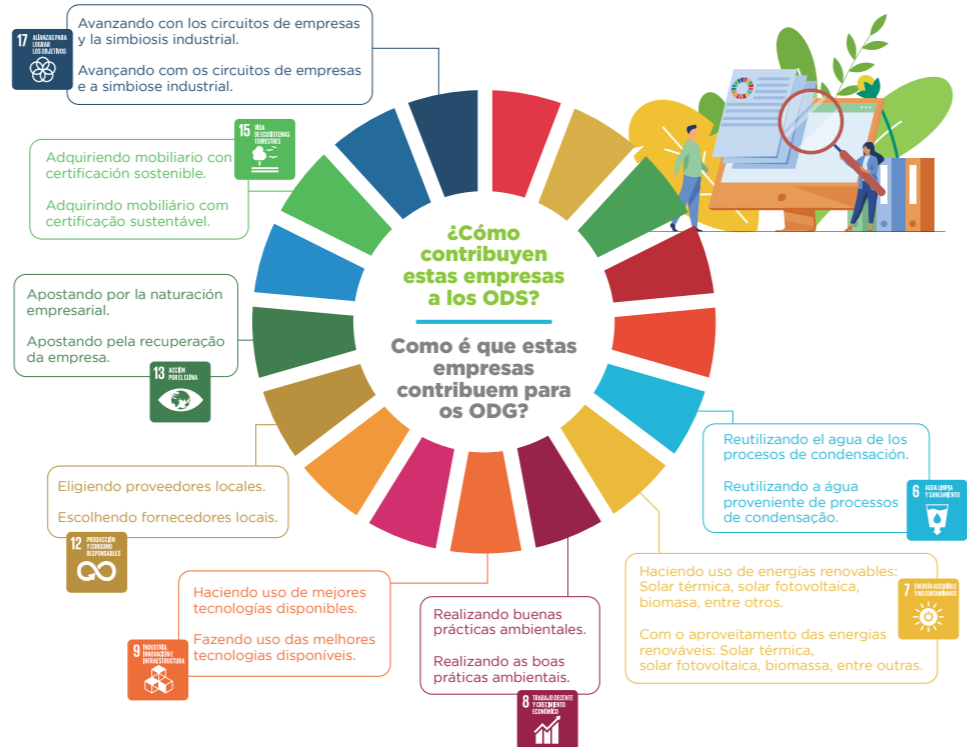
- O seu gado pasta livremente pela propriedade e são alimentados, entre outros, à base de leguminosas e cereais.
- Utilizam ciclos naturais com o seu gado e os mínimos insumos possíveis.
- Gerem o território de uma maneira integral.
- Não utilizam qualquer tipo de produtos químicos.
- Usam energias renováveis em todo o processo: painéis fotovoltaicos, painéis termosolares e um fogão a lenha das suas azinheiras para aquecer o leite.
- Os seus queijos amadurecem numa cave subterránea feita de pedra e madeira.
- A maioria dos seus queijos - cerca de 60% - são vendidos à população local, minimizando assim a pegada de carbono associada.

¿Sabías qué?

El ritmo de sus cabras está alineado con los ritmos naturales. El nacimiento de sus cabritas se produce en primavera justo cuando el campo está en su esplendor para gozar de una buena alimentación natural, y en este caso, ecológica.

Sabia que?

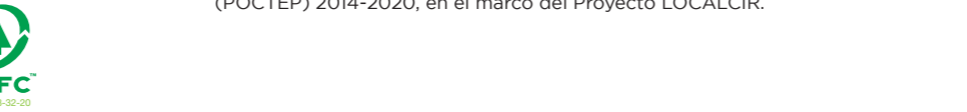
O ritmo dos seus caprinos está alinhado com os ritmos naturais. O nascimento das suas cabras ocorre na Primavera, precisamente quando o campo está no seu esplendor para desfrutar de uma boa dieta natural e, neste caso, orgânica.



Diputación de Badajoz
Área de Desarrollo Rural y Sostenibilidad
Email: desarrolloruralsostenibilidad@dip-badajoz.es
Web: <http://desarrolloruralsostenibilidad.dip-badajoz.es>



El presente folleto está cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Portugal (POCTEP) 2014-2020, en el marco del Proyecto LOCALCIR.

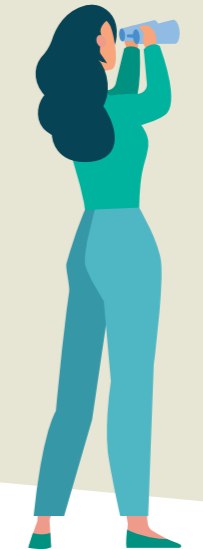


VERDES, CIRCULARES Y SOSTENIBLES

5 empresas de la provincia de Badajoz apuestan por realizar buenas prácticas

VERDES, CIRCULARES E SUSTENTÁVEIS

5 empresas do distrito de Badajoz apostaram pela realização destas boas práticas



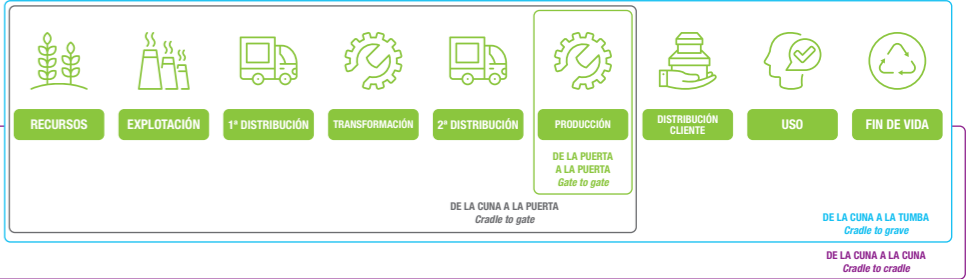
¿Qué es la economía verde circular?

La economía verde y circular es aquella que incorpora medidas que permiten minimizar el impacto medioambiental y que, a su vez, alarga el uso y valor de los recursos, energías y materiales implicados. Las salidas -residuos, emisiones y vertidos y otros- pueden volver a convertirse en entradas; para una misma organización, cerrando el círculo de su producto y/o servicio, o bien, para otras empresas que utilizan sus residuos como subproductos.

En contraposición al modelo económico marrón y lineal que externaliza sus costes ambientales y extrae, fabrica, consume y elimina, desaprovechando residuos que pueden convertirse en subproductos.

A economia verde e circular é aquela que incorpora medidas para minimizar o impacto ambiental, e que por sua vez, prolonga o uso e valor dos recursos, energias e materiais envolvidos. As saídas -resíduos, emissões e descargas e outros- poderão voltar a ser convertidos novamente em entradas; para a mesma organização, fechando o ciclo do seu produto e/ou serviço, ou para outras empresas que utilizam os seus resíduos como um subproduto.

Ao contrário do modelo económico castanho e linear que externaliza os seus custos ambientais e extrai, fabrica, consome e elimina, desperdiçando resíduos que se podem tornar subprodutos.



El ciclo de vida de un producto/servicio comienza cerrándose “de puerta a puerta” dentro de nuestras instalaciones y termina cerrándose “de la cuna a la cuna”, cuando todos nuestros residuos vuelven a ser subproductos (recursos y/o materia prima).

O ciclo de vida de um produto/serviço começa por fechar “porta a porta” dentro das nossas instalações e termina por fechar “berço a berço”, quando todos os nossos resíduos se tornam novamente em subproduto (recurso e/ou matéria-prima).



¿A qué se dedica?

Elaboración de cerveza a base de materias primas simples y naturales - malta, como principal entrada - a través de un proceso manual y artesanal.

¿Qué buenas prácticas verdes y/o circulares realizan?

- En sus entradas, han comenzado a recibir un cultivo de proximidad - boniato - de otra empresa extremeña.
- En sus procesos, están recuperando el agua de condensación y perfeccionando este objetivo, como vía para ahorrar agua.
- Están repensando la fabricación de una lata que facilite el reciclaje.
- En el almacenamiento, practican logística inteligente.
- Todas sus cervezas están sin pasteurizar conservando de este modo sus propiedades y carácter natural.
- Su principal residuo, el bagazo de cerveza, a partir del proyecto LOCALCIR, ha comenzado a utilizarse como subproducto por otra empresa extremeña que fabrica paté de oca; para alimento de su ganado. De este modo, han comenzado a practicar la simbiosis industrial.

¿Sabías qué?

La simbiosis industrial es una forma de intermediación para reunir a empresas en colaboraciones innovadoras, encontrando maneras de usar los residuos de uno como materia prima del otro; deriva de la "simbiosis" que ocurre en la naturaleza donde dos o más especies intercambiar materiales, energía o información de una manera mutuamente beneficiosa.

O que é que faz?

Elaboração de cerveja à base de matérias-primas simples e naturais - o malte, como principal insumo - através de um processo manual e artesanal.

Quais são as boas práticas verdes e/ou circulares que realiza?

- À entrada, começaram a receber uma cultura local - batata-doce - de outra empresa da Extremadura.
- Nos seus processos, estão a recuperar a água da condensação e aperfeiçoando este objetivo, como forma de economizar a água.
- Estão a repensar o fabrico de uma lata que facilite a reciclagem.
- No armazenamento, praticam uma logística inteligente.
- Todas as suas cervejas são não pasteurizadas, preservando assim as suas propriedades e carácter natural.
- O seu principal residuo, o bagaço de cerveja, do projecto LOCALCIR, passou a ser aproveitado como subproduto por outra empresa estremenha que fabrica paté de ganso; como alimento para o seu gado. Desta forma, começaram a praticar a simbiose industrial.

Sabia que?

A simbiose industrial é uma forma de intermedição para aproximar as empresas em colaborações inovadoras, encontrando formas de utilizar os resíduos de uma como matéria-prima para a outra; deriva da "simbiose" que ocorre na natureza onde duas ou mais espécies trocam materiais, energia ou informação de uma forma mutuamente benéfica.

¿A qué se dedica?

Empresa familiar extremeña, ubicada en Valdelacalzada, que produce, envasa y comercializa fruta y mermelada ecológica al por mayor. Nectarinas, melocotones, ciruelas, peras, albaricques, paraguayos, platerina, kakis y granadas.

¿Qué buenas prácticas verdes y/o circulares realizan?

- Practican agricultura ecológica y biodinámica en sus propias plantaciones.
- Cuentan con el sello Demeter, certificación ecológica europea, KRAV, Global GAP y más.
- Usan su propio compost en sus cultivos.
- Realizan tratamientos biodinámicos y usan cero químicos.
- Utilizan riego por goteo para ahorro de agua.
- Siembran plantas autóctonas que además atraen a polinizadores; instalan colmenas para atraerlos.
- Usan energías renovables, y tras su participación en LOCALCIR, están ampliando en 60 kv de solar térmica.
- Sólo envasan futa ecológica de producción propia.
- Apuestan por los envases biodegradables.
- Elijen proveedores sostenibles.
- Están poniendo en marcha una nueva línea de mermelada ecológica aprovechando fruta en destrío.

¿Sabías qué?

El sello Demeter certifica productos que proceden de la agricultura biodinámica; sus requisitos son más exigentes que los de productos ecológicos. Se fortalecen los procesos vitales de la tierra y de los alimentos y se tienen en cuenta los ciclos naturales.

O que é que faz?

É uma empresa familiar da Extremadura, localizada em Valdelacalzada, focada na produção, embalagem e comercialização grossista de frutas e compotas biológicas. Nectarinas, pêsegos, ameixas, peras, damascos, pêsegos planos, platerina, persimmons e romãs.

Quais são as boas práticas verdes e/ou circulares que realiza?

- Praticam uma agricultura biológica e biodinâmica nos seus próprios plantios.
- Possuem o selo Demeter, a certificação orgânica europeia, KRAV, Global GAP e muito mais.
- Utilizam o seu próprio composto nos seus cultivos.
- Realizam tratamentos biodinâmicos e não utilizam produtos químicos.
- Usam a irrigação por gotejamento para economizar água.
- Plantam plantas nativas que também atraem polinizadores; instalam colmeias para os atrair.
- Utilizam energias renováveis, e após a sua participação na LOCALCIR, estão a expandir-se em 60 kv de energia solar térmica.
- Embalam apenas frutas orgânicas de produção própria.
- Apostam pelas embalagens biodegradáveis.
- Escolhem fornecedores sustentáveis.
- Estão a lançar uma nova linha de doce orgânico utilizando a fruta que tinha sido descartada

Sabia que?

O selo Demeter certifica os produtos provenientes da agricultura biodinâmica; as suas exigências são mais elevadas do que as dos produtos orgânicos. Os processos vitais da terra e dos alimentos são fortalecidos e os ciclos naturais são levados em consideração.

¿A qué se dedica?

Almazara situada en Guareña que elabora aceite de oliva virgen extra a partir de las variedades autóctonas verdial y cornezuelo.

¿Qué buenas prácticas verdes y/o circulares realizan?

- Cuentan con diferentes variedades de aceite; su variedad ecológica, cuenta con certificado ecológico.
- Almazara construida bajo el criterio Passivhaus que mejora la eficiencia energética de las instalaciones.
- Están certificados bajo la norma ISO 9000 de gestión de la calidad.
- Están trabajando en el ecodiseño de envases en formato monodosis.
- Su residuo alperujo es recogido por empresa extremeña que, a su vez, les suministra pellets fabricados con hueso de aceituna que utilizan para su caldera de biomasa.
- En proceso de instalar renovables e iluminación LED.
- Participan en el proyecto Olivares Vivos, siendo finca experimental. Monitorizan flora y fauna autóctona y buscan prácticas que objetivamente sean mejores y hagan el olivar más rentable con el fin de fijar población al territorio.

¿Sabías qué?

El certificado Passivhaus está relacionado con el cumplimiento de 5 principios: excelente aislamiento térmico, ventanas y puertas de altas prestaciones, ausencia de puentes térmicos, ventilación mecánica con recuperación de calor y estanqueidad del aire.

O que é que faz?

É um lagar localizado em Guareña que produz azeite virgem extra das variedades autóctonas verdial e cornezuelo.

Quais são as boas práticas verdes e/ou circulares que realiza?

- Possuem diferentes variedades de azeite; a sua variedade orgânica tem certificado orgânico.
- Moinho construído sob os critérios de Passivhaus, que melhora a eficiência energética das instalações.
- São certificados ao abrigo da norma de gestão de qualidade ISO 9000.
- Estão a trabalhar no ecodesign de embalagens em formato monodose.
- Os seus resíduos de alperujo, o bagaço da azeitona úmido, são recolhidos por uma empresa da Extremadura que, por sua vez, fornece-lhes pellets feitos a partir do caroço da azeitona e que utilizam para a sua caldeira de biomassa.
- No processo de instalação de energias renováveis e iluminação LED.
- Participam no projecto Olivares Vivos, sendo uma quinta experimental. Monitorizam a flora e a fauna autóctonas e procuram práticas que sejam objetivamente melhores e tornem mais rentável o olival para o estabelecimento da população no território.

Sabia que?

O certificado Passivhaus está relacionado com o cumprimento de 5 princípios: excelente isolamento térmico, janelas e portas de alto desempenho, ausência de pontes térmicas, ventilação mecânica com recuperação de calor e estanqueidade do ar.

¿A qué se dedica?

Empresa ubicada en las instalaciones del Balneario el Raposo (Zafra) dedicada a la venta de especias, condimentos, plantas aromáticas, infusiones y tés 100% ecológicos.

¿Qué buenas prácticas verdes y/o circulares realizan?

- Cuentan con plantaciones propias que influyen en la reducción de la huella de carbono por transporte de materias primas.
- Riegan con agua mineral medicinal del balneario y con agua de lluvia.
- La recolección se realiza manualmente en el momento óptimo cuando su fragancia es más intensa.
- El secado se realiza a baja temperatura y usando energías renovables.
- Sus envases son cero plásticos: usan vidrio, papel Kraft y estaño.
- Utilizan cero productos químicos en todo su proceso.
- Entre sus residuos, se generan palos procedentes de las plantas que se usan como combustible para su caldera de biomasa.

¿Sabías qué?

La marca de su producción es Yerbal. El agua mineral medicinal con que se riegan sus plantas es rica en carbonato de calcio y magnesio. Elementos muy adecuados para tratar problemas reumatológicos, afecciones respiratorias y del aparato digestivo y problemas dermatológicos.

O que é que faz?

É uma empresa localizada nas instalações do Balneario el Raposo (Zafra) dedicada à venda de especiarias 100% orgânicas, condimentos, plantas aromáticas, infusões e chás.

Quais são as boas práticas verdes e/ou circulares que realiza?

- Possuem plantações próprias que influenciam na redução da pegada de carbono no transporte de matérias-primas.
- Regam com água mineral medicinal das termas e com água da chuva.
- A colheita é feita manualmente no momento ideal em que a sua fragrância é mais intensa.
- A secagem é feita a baixa temperatura, utilizando as energias renováveis.
- As suas embalagens são de zero plástico: utilizam vidro, papel Kraft e lata.
- Utilizam zero produtos químicos em todo o processo.
- Entre os seus resíduos, Os gravetos gerados pelas suas usinas são utilizados como combustível na sua caldeira de biomassa.

Sabia que?

O nome da marca da sua produção é Yerbal. A água mineral medicinal com a qual as suas plantas são irrigadas é rica em carbonato de cálcio e magnésio. Estes elementos são muito adequados para o tratamento de problemas reumatológicos, doenças respiratórias e do sistema digestivo e problemas dermatológicos.

