



Innovación para la sustentabilidad: Tresmontes Lucchetti y la revalorización de residuos

La compañía de alimentos fue pionera en la implementación de calderas de biomasa para generar energía y ha desarrollado diversos esquemas de economía circular, simbiosis industrial y revalorización de subproductos de alimentos en línea con el ODS 12, que invita a garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.

La empresa de alimentos Tresmontes Lucchetti, conocida por sus marcas Zuko, Livean, Lucchetti, Kryzpo y Gold, entre otras, cuenta con una estrategia enmarcada en las tres dimensiones del desarrollo sostenible: económica, social y ambiental, y que aporta a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas.

En el ámbito del aprovechamiento y revalorización de residuos, la compañía ha buscado permanentemente el desarrollo de diversos esquemas de economía circular y simbiosis industrial en sus diversas plantas productivas.

Esto toma especial relevancia en un contexto donde, según cifras del Ministerio de Medio Ambiente, la tasa de valorización de los residuos orgánicos en Chile es inferior al 1% del total de toneladas generadas cada año, desperdiciando una valiosa materia orgánica con nutrientes y potencial energético.

AUTOGENERACIÓN DE ENERGÍA RENOVABLE

En 2008, Tresmontes Lucchetti fue pionera en la implementación de una caldera de biomasa para abastecer de energía a su complejo industrial de Casablanca donde aprovecha una parte importante del té agotado que genera su operación y gracias al cual ha podido sustituir el uso de combustibles fósiles, reduciendo de manera significativa sus emisiones de gases de efecto invernadero. La empresa replicó este modelo en su planta de pastas Lucchetti, utilizando un subproducto del proceso de molienda del trigo.

*Nancy Escobari
(al centro)
recibe premio
Territorio
Circular junto a
su equipo de
medio
ambiente y
operaciones de
la planta de té.*



SIMBIOSIS INDUSTRIAL

Otra alternativa de uso que Tresmontes Lucchetti encontró para su té agotado, así como las cenizas que provienen de la caldera de biomasa, ha sido como mejorador de suelo. Esto abrió espacio a la simbiosis industrial con Bonum Terrae, pyme de la comuna de Casablanca dedicada al compostaje y venta de sustratos. Este caso, llamado "De la hoja a la tierra: alianzas para crear territorios circulares", fue reconocido en 2023 con el Premio Territorio Circular, por su contribución a la economía circular y desarrollo local.

"El trabajo que hemos realizado en la valorización de subproductos y

residuos es parte de la estrategia ambiental de la compañía y del esfuerzo que realizamos de forma permanente en pro de una producción más sustentable. Creo que desde las empresas podemos aportar mucho en impulsar estos temas a nivel país, porque cuando se conversa y se unen voluntades, se pueden hacer grandes cosas", señala la gerente de Producción de Tresmontes Lucchetti, Nancy Escobari.

TRABAJO COLABORATIVO E INNOVACIÓN

En esta misma línea, a fines de 2022 nació un proyecto colaborativo con CMPC y su área de

bioempaques que estaba explorando nuevas materias primas más sustentables. Luego de probar diversas alternativas y ensayos de fabricación se llegó a la creación de un innovador estuche para huevos hecho en base a cartón reciclado y fibra de té agotado, el cual es biodegradable, repulpable y compostable. El proyecto llamado Pulp-T ganó recientemente el primer lugar en el concurso "Viva Chile Packaging" en la categoría Sustentabilidad, en el marco de la 3ra Feria Internacional de Packaging CIRCLEPACK 2024.

"Pulp-T nace como respuesta a la creciente tendencia de la digitalización, en donde fibras utilizadas tradicionalmente, como el



Equipos de CMPC y Tresmontes Lucchetti reciben premio en categoría sustentabilidad por su innovador packaging hecho en base a cartón reciclado y fibras de té.

papel de diario, han bajado su disponibilidad poniendo en riesgo la continuidad de este tipo de productos. Con esto en mente, y sumado a la convicción y compromiso por la sostenibilidad que en CMPC compartimos con Tresmontes Lucchetti, combinamos la borra del té con cartón reciclado y dimos vida a este producto que es único en su tipo. Para nosotros se trata de un punto de partida a un modelo escalable para desarrollar múltiples productos", sostuvo Felipe Morales, gerente de Innovación de CMPC Biopackaging Corrugado.

METAS AMBIENTALES AL 2030

En materia medioambiental, Tresmontes Lucchetti ha realizado compromisos públicos con metas específicas al 2030 como:

- 100% de energía eléctrica de fuente renovable certificada.
- 100% de revalorización de sus residuos.

- 100% de empaques reutilizables, reciclables o compostables.
- Reducir en un 40% los gases de efecto invernadero alcance 1 y 2, reduciendo al mismo tiempo sus consumos energéticos y de agua en 25% y 27% respectivamente por cada tonelada producida.
- Reducir la pérdida y desperdicio de alimentos en 30 y 50% respectivamente.

"Estamos convencidos de que construir un mejor futuro depende de lo que hagamos hoy. Desde 2013 Tresmontes Lucchetti es parte de Grupo Nutresa, reconocida por el Dow Jones Sustainability Index como la empresa de alimentos más sostenible del mundo, eso ha situado la sostenibilidad en el centro de nuestra estrategia de negocio, ha movilizado el talento de las diversas áreas de la empresa y ha impulsado la colaboración con diversos sectores para hallar soluciones innovadoras", señaló la gerente de Asuntos Corporativos y Sostenibilidad, Jasmine Cabello.