



Afterlife Ag



Cultivar setas gourmet como solución circular

Gestionando residuos alimentarios para cultivar setas gourmet de variedades especiales en distintos sustratos

Afterlife Ag utiliza restos de comida como sustrato para cultivar setas gourmet que luego podrían vender a los chefs, creando una solución circular.

La empresa ha desarrollado una fórmula propietaria que permite cultivar diversos tipos de setas en distintos tipos de residuos. Utiliza una combinación de residuos alimenticios, principalmente de preparación doméstica y desechos de madera, esterilizados y tratados, para crear un sustrato adecuado para el cultivo de distintas variedades de setas.

Sus materias primas, los residuos, son gratuitas y se recogen seis días a la semana de restaurantes, supermercados, distribuidores, etc. para el cultivo. Después de cuatro semanas, dependiendo de la variedad, Afterlife Ag vende de vuelta las setas a los restaurantes.

Actualmente cultiva alrededor de 500 kg de setas por semana, con miras a aumentar a alrededor de 7.000 kg por semana. Tienen una alta retención en su modelo circular porque, quienes entregan sus desechos les gusta recibir algo a cambio. Además, el sustrato gastado rico en micelio se dona a granjas, parques y jardines locales.

Fuente: [Ag_Funder](#)

3 de julio de 2024

Aporta valor al sector



Macrotendencias



Reto

Garantizar el acceso alimentario y nutricional

Área StartBEC

Desperdicio Alimentario

Tipo de Solución

**Subproductos y Flujos de residuos
Bioproductos**

Resultado Conseguido

**Innovación alimentaria
Reducción de la contaminación
Contribución a la economía circular**

Tipo de Tecnología

Físicas/mecánicas: Limpieza y separación

Nuevas cadenas de valor