

NOTA DE PRENSA

BRILIAN recibe el Premio a la Excelencia en Biorrefinerías y Bioproductos por llevar la innovación biocircular al campo español.

El proyecto europeo, coordinado por CIRCE y financiado por Circular Bio-Based Europe (CBE JU), demuestra ya resultados concretos en nuevas cadenas de valor rurales basadas en patata, colza y cardo

Madrid, 30 de enero de 2026

El proyecto europeo BRILIAN ha sido distinguido el pasado 28 de enero de 2026 en Madrid con el Premio a la Excelencia en Biorrefinerías y Bioproductos, en el marco del evento Bio Circular SUMMIT 2026, organizado por Biocirc y Bioplat. Este reconocimiento destaca la contribución del proyecto a un nuevo modelo económico más sostenible, en el que los recursos agrícolas y los subproductos del campo se aprovechan al máximo para crear nuevos materiales y productos de alto valor, reduciendo residuos y dependencia de recursos fósiles. De este modo, BRILIAN impulsa desde las zonas rurales españolas soluciones innovadoras que refuerzan la competitividad y el desarrollo del territorio.

Maidor Gómez, Project Manager en CIRCE y coordinadora del proyecto, ha manifestado que “Una de las claves del proyecto está en generar una unión sólida entre todos los eslabones de la cadena, integrando los objetivos de las distintas partes. BRILIAN demuestra que cuando todos remamos juntos en la misma dirección, el impacto se multiplica. Cuando aunamos fuerzas somos imparables para llevar la innovación biocircular al medio rural y posicionar a Europa a la vanguardia de la bioeconomía”

Un proyecto europeo para transformar la biomasa agrícola en nuevas oportunidades rurales

En la actualidad, las zonas rurales abarcan aproximadamente el 80% del territorio europeo y concentran el 30% de la población (137 millones de personas). Sin embargo, siguen enfrentando desafíos estructurales como la depoblación, la baja diversificación económica y la dependencia de sectores tradicionales.

BRILIAN es un proyecto europeo de innovación que impulsa modelos de negocio cooperativos y sostenibles en el ámbito rural, convirtiendo subproductos agrícolas en bioproductos de alto valor añadido. Su objetivo es fortalecer el papel de los productores primarios como actores activos de la cadena de suministro, diversificando ingresos y reduciendo la dependencia de recursos fósiles.

En sus cuatro años de duración, BRILIAN trabaja con tres pilotos ubicados en España, Dinamarca e Italia, y tiene como meta validar hasta 10 cadenas de valor bio-basadas a partir de materias primas agrícolas como la patata, la colza, el cártamo, el girasol y el cardo. Estas cadenas permitirán desarrollar soluciones industriales como bioplásticos, biolubricantes, proteínas, bioadhesivos, bioherbicidas, productos destinados a la

alimentación animal o al sector cosmético, demostrando que la bioeconomía puede generar industria, empleo y resiliencia en el territorio.

Con un presupuesto superior a 6 millones de euros, BRILIAN cuenta con la participación de 13 socios de 6 países, entre ellos empresas, centros tecnológicos, clústeres y asociaciones. En el caso de España, el proyecto está coordinado desde Zaragoza por CIRCE y cuenta con una sólida representación local formada por la cooperativa PATURPAT en Vitoria-Gasteiz, AITIIP y Tecnopackaging en Zaragoza, y el clúster FOOD+i con sede en La Rioja, reforzando el arraigo territorial del proyecto y su conexión directa con el ecosistema agroalimentario rural.

Primeros resultados: la biocircularidad ya es una realidad

BRILIAN ya está generando avances tangibles a través de sus pilotos, demostrando el potencial de nuevas cadenas de valor.

En España, ha logrado fabricar bioplásticos agrícolas para acolchado (mulching) mediante una mezcla innovadora que incorpora un 40% de almidón termoplástico. Además, el piloto ha alcanzado una drástica reducción del impacto ambiental del proceso, reduciendo la Demanda Química de Oxígeno (DQO) del agua en un 79%, un indicador clave de contaminación.

En Dinamarca, el proyecto ha validado bioadhesivos sostenibles obtenidos a partir de proteína de torta de colza, alcanzando hasta un 60% de sustitución del fenol convencional en resinas utilizadas para composites de madera, abriendo nuevas oportunidades industriales en sectores como la construcción sostenible.

En Italia, el proyecto ha demostrado con éxito el uso de torta de cardo en la alimentación de búfalas lecheras, como ingrediente que puede administrarse como alternativa o en combinación con otros componentes para la formulación de la dieta. Los resultados mostraron mejoras significativas tanto en la producción como en la calidad de la leche en el grupo tratado.

Un toolkit europeo para replicar el modelo en otros territorios

BRILIAN está desarrollando un conjunto de herramientas prácticas para facilitar la adopción de estos modelos en toda Europa. El proyecto generará un toolkit de optimización y apoyo a la toma de decisiones que incluirá apartados específicos centrados en factores logísticos y de sostenibilidad. Además, se está desarrollando un módulo organizacional y de modelo de negocio, orientado a reforzar la cooperación entre actores rurales y acelerar la implantación de nuevas cadenas de valor circulares.

De este modo, BRILIAN no solo impulsa resultados industriales concretos, sino que establece una base replicable para extender modelos de negocio cooperativos y sostenibles en el conjunto de la Unión Europea.



BRILIAN
Circular Future for Rural Areas



FOOD+i, catalizador de la bioeconomía en el Valle del Ebro

FOOD+i es el clúster agroalimentario del Valle del Ebro, una organización privada que agrupa a más de 100 empresas, centros tecnológicos y entidades del ecosistema alimentario y bioindustrial de La Rioja, Navarra, País Vasco, Aragón y Cataluña. Actúa como plataforma de innovación y conexión entre industria y tecnología, liderando proyectos europeos como BRILIAN para acelerar la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles, resilientes y circulares.

Para más información, contacte con:

Paula Aguado – Clúster FOOD+i - paguado@clusterfoodmasi.es - 660 138 893

www.brilian.eu

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or CBE JU. Neither the European Union nor the CBE JU can be held responsible for them.



The project is supported by the Circular Bio-based Europe Joint Undertaking and its members under Grant Agreement nº 101112436.