

CAM DAIRY GANA EL PREMIO ARREL GLOBAL FOOD INNOVATION 2023 CONSTRUYENDO UNA CADENA PRODUCTIVA DE LECHE CON LOS PASTORES EN NIGERIA

Câm Dairy Foods es uno de los ganadores del Premio Arrell Global Food Innovation 2023.

Ganadora del premio en la categoría de participación comunitaria, la empresa CAM está creando un sistema innovador en Nigeria que conecta a los pastores rurales y marginados que crían ganado, con jóvenes empresarios de sus comunidades. Los empresarios compran y recolectan la leche de los pastores por cuenta de Câm, que luego la procesa para crear productos lácteos nutritivos.

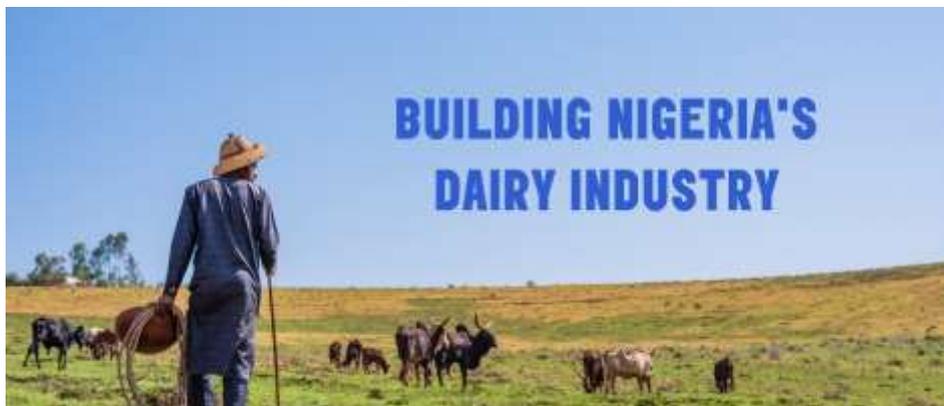
Este sistema proporciona ingresos estables y confiables tanto para los pastores, que históricamente han tenido un acceso limitado a los mercados y flujos de ingresos poco confiables, como para los jóvenes empresarios, que logran habilidades empleables y acceso a un trabajo estable. Este sistema también fortalece la seguridad alimentaria en la región: proporciona productos lácteos ricos en nutrientes a una población que lucha contra la pobreza y la desnutrición y en general ayuda a construir la industria láctea de Nigeria.

La empresa destaca que Nigeria tiene la quinta población ganadera más grande de África, y los pastores son los más vulnerables, los más pobres de la población del país. En este contexto, la empresa ha creado una oportunidad que puede generar ingresos, ofreciendo un precio fijo por la leche, que se convierte en una oportunidad para todos, especialmente para las mujeres.

Los productos de la empresa incluyen:

- Leche natural, pura y cruda, tal y como la naturaleza la concibió.
- Yogures elaborados mediante un método tradicional de colado para crear una textura rica y cremosa sin añadir espesantes ni conservantes artificiales.
- Crema auténtica, quitando con cuidado la capa superior de la leche antes de pasteurizarla.
- Helado, un auténtico espectáculo elaborado con los lácteos más frescos y poco más.

Un aspecto de calidad de la empresa es también su elección de adoptar envases sostenibles, evitando el uso de plástico. Teniendo en cuenta que el informe del Foro Económico Mundial estima que 200.000 toneladas de residuos plásticos de Nigeria terminan en los océanos, la empresa construyó una cadena de suministro sostenible



que no depende del plástico, cambiando los envases de sus productos a 100% de frascos y botellas de vidrio que después del uso se pueden enviar de regreso a la empresa para su reciclaje o reciclarlos para contener bolígrafos, macetas de hierbas, utensilios, flores y otros usos creativos.

El sistema implementado por la empresa está compuesto por los siguientes aspectos estructurales:

1. *Una asociación ética y sostenible con los pastores*, estructurada de manera que proporcione ingresos estables y oportunidades empresariales, ayudándoles a beneficiarse de la economía moderna sin perder su forma de vida. La fuente de toda la leche de la empresa CAM son los pastores, es decir cualquier persona que cuide el ganado. La empresa viaja a regiones remotas y construye relaciones sólidas con las comunidades y sus líderes, ayudándolos a generar ingresos y riqueza a largo plazo para sus familias a partir de su mayor activo: su rebaño. A mayor escala, estas asociaciones permiten a la empresa desarrollar rutas de recolección de leche en todo el país, creando una industria láctea moderna y universalmente rentable, todo anclado en torno a los pastores.

2. *Los Câm Rangers* que son el “canal” entre la empresa y los proveedores pastoriles. Los Câm Rangers son contratistas autónomos, provienen de comunidades rurales y tienen la tarea de llevar la leche desde los campos hasta la fábrica. Se contratan en las comunidades donde la empresa obtiene su leche, lo que crea oportunidades empresariales para muchos jóvenes nigerianos que viven en zonas rurales. La empresa ofrece capacitación gratuita y un préstamo a bajo interés para cubrir los costos iniciales como el vehículo y el equipo, que se deduce de los ingresos futuros en cuotas manejables. Este modelo otorga a los Câm Rangers el control de su propio futuro y potencial de ingresos;

3. *Centros de Agregación de Leche*. Estos Centros son una parte crucial de la infraestructura. La refrigeración es un gran desafío en cualquier negocio lácteo. Entonces, cada vez que la empresa se asocia con una nueva comunidad, el siguiente paso es establecer un Centro de agregación de leche en la cercanía. Los Câm Rangers entregan la leche fresca a los Centros de agregación de leche (MAC) de referencia, después del ordeño a primera hora de la mañana. En estos Centros enfrían la leche antes de transportarla a la fábrica.

4. *La fábrica que elabora los lácteos*. La leche llega a la fábrica a las pocas horas de ser ordeñada. Antes de procesarla, se realiza otra serie de pruebas utilizando equipos especializados y cada lote debe cumplir con los más altos estándares de calidad para la pasteurización o será rechazado. Una vez que resulta segura para el consumo, la leche local fresca se transforma en una deliciosa variedad de productos lácteos envasados en frascos y botellas de vidrio sostenibles.

El impacto de la empresa registra hasta la fecha los siguientes resultados que apuntan a dar forma a una futura economía láctea para Nigeria:

- 87087 litros de leche producidos hasta la fecha.
- 402 pastores involucrados en el proyecto, el 44% de los pastores son mujeres.
- 2316 ingresos diarios adicionales obtenidos por pastor.
- 4785 Ingreso diario adicional más alto obtenido por pastor.
- 239 familias alimentadas.
- 24 empleos rurales creados.



El sistema implementado por la empresa implica los siguientes pasos para garantizar una leche saludable que pueda usarse para producir muchos productos derivados:

- **Seguridad y pruebas.** Se prueba la leche y la salud de las vacas en múltiples etapas a lo largo del proceso. Se implementan sistemas para garantizar que la leche sea segura para beber directamente. Los pastores utilizan bidones de aluminio para almacenar la leche inmediatamente después del ordeño. Estos bidones se limpian y desinfectan entre usos, incluso lavan las ubres de las vacas antes y después del ordeño.
- **Ordeño.** Las vacas se ordeñan todas las mañanas justo después del amanecer. Sólo se ordeñan vacas sanas. La leche cruda está naturalmente libre de bacterias dañinas, pero puede contaminarse fácilmente por factores ambientales. Por esta razón, se enfría la leche cruda a 4°C dentro de las 3-4 horas posteriores al ordeño, lo que ayuda a detener el desarrollo de bacterias. Las bacterias y los gérmenes dañinos se terminan de eliminar posteriormente en el proceso de pasteurización.
- **Colección.** Los pastores llevan su leche a un punto de recolección designado que está a menos de 20 minutos a pie de su casa. Los Cãm Rangers inspeccionan la leche y controlan el aspecto, la temperatura, la acidez, la consistencia e incluso cómo se almacenó la leche. Siempre rechazan la leche en el punto de recolección si no cumple con los estándares de seguridad y calidad exigidos por la empresa.
- **Agregación.** Se acepta la leche que ha pasado todas las pruebas y se anota el volumen en la hoja de registro de cada pastor. La leche se transfiere a bidones de acero inoxidable y cada bidón se escanea con su propio número de identificación para fines de trazabilidad. Luego, los centros de agregación de leche de la Empresa realizan una segunda serie de pruebas, similares a las realizadas en el punto de recolección. Finalmente, la leche se enfría a la temperatura correcta y se carga en los vehículos para su entrega a la fábrica.
- **Fábrica.** La leche llega a la fábrica entre 3 y 4 horas después del ordeño. Después de escanear los números de identificación, se realiza otra serie de controles que incluyen a pruebas organolépticas, de alcohol, de densidad y un control de temperatura. El equipo de laboratorio recolecta muestras para realizar más pruebas antes de aprobar la pasteurización de la leche.
- **Pasteurización.** Toda la leche que ha superado estas pruebas se pasteuriza. Se calienta la leche a 72°C durante 15 segundos, lo que elimina posibles patógenos y prolonga su vida útil. Luego se separa la leche en nata y leche desnatada. El último paso es la homogeneización, un proceso de reducción de partículas de grasa en la leche para crear una textura cremosa y suave.

El Manifiesto de la empresa CAM explica los ambiciosos objetivos de su trabajo, encaminados a construir un sistema de producción de leche que mejore el trabajo realizado por los pastores y abra oportunidades de empleo para muchas personas, especialmente los jóvenes de las zonas rurales.



Somos un movimiento de impacto social que produce lácteos. Nuestro objetivo es crear un aumento masivo de ingresos para 500.000 pastores y 10.000 jóvenes emprendedores que viven en la pobreza extrema, y nutrir a millones de clientes con nutrientes esenciales. Creemos que para ser sostenibles primero debemos ser rentables. Somos un movimiento de impacto social que produce lácteos. Nuestro objetivo es crear un aumento masivo de ingresos para 500.000 pastores y 10.000 jóvenes emprendedores que viven en la pobreza extrema, y nutrir a millones de clientes con nutrientes esenciales. Creemos que para ser sostenibles primero debemos ser rentables. La industria subsidiada de importación de lácteos es destructiva para el planeta, para nuestra economía y nuestros empleos locales. El mercado está inundado de lácteos procesados e importados que llegan con un sabor superior, mientras tenemos altas tasas de desnutrición infantil. Nos asociamos con pastores locales que nos suministran diariamente leche fresca de vacas puras y mestizas que se encuentran más allá de los límites de nuestra ciudad. A cambio, garantizamos un precio fijo por litro que está por encima del promedio del mercado. Tenemos una población de pastores grande e ignorada que vive entre nosotros y que posee más de 20 millones de vacas y sabe todo lo que hay que saber sobre los productos lácteos. Sobreviven individualmente con menos de 1,90 dólares al día, por debajo del umbral de pobreza. Tenemos una población grande y creciente de jóvenes rurales sin oportunidades laborales, como futura tercera población nacional más grande del mundo, Nigeria necesita descubrir cómo alimentarse mediante la creación de una cadena de valor impulsada por los pastores; podemos producir fácilmente suficiente leche para nutrir a nuestra población. Ya es hora de que dejemos de subestimar el valor de nuestros pequeños agricultores y creemos una economía nueva y preparada para el futuro que alimente a nuestra creciente población y genere un enorme aumento de los ingresos para todos.

[El 2023 Arrell Global Food Innovation Awards](#) ha reconocido el proyecto CAM entre los ganadores, en la categoría innovación para el compromiso comunitario. Sin duda, el reconocimiento fortalecerá los resultados de este extraordinario proyecto que está construyendo una cadena nacional de producción de leche en Nigeria, que integra a los pastores como protagonistas.

Para saber mas

[winners-of-2023-arrell-global-food-innovation-awards-announced](#)

[camdairies.com website](#)

[Article in pentagram.com/work/cam/story](#)

[Article in mobilefordevelopment/digital-grantees-portfolio/cam-dairy/](#)

[Article in sethrowden.com/project/cam](#)

[Article in gsma.com](#)

