

EL LARGO CAMINO PARA HACER QUESO DE CABRA

Periodístico. 2005. La Nación, Sec. El Campo, Bs.As., 08.10.05
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción caprina de leche](#)

En 1996, Luis Andrieu y Raúl y Alfredo Mandayo se unieron para hacer productos lácteos caprinos que exportarían a la UE; luego de muchas peripecias, lograron colocar su producción en el mercado norteamericano



En 1996 Luis Andrieu, junto a sus socios Raúl y Alfredo Mandayo, compró un pequeño campo en el partido bonaerense de General Rodríguez para incursionar en la caprinocultura. La idea de ellos era elaborar quesos de cabra con un perfil exportador.

Por entonces las perspectivas del negocio parecían favorables. En la Unión Europea había un faltante importante de queso feta de leche cabra. Grecia y Turquía, habituales abastecedores de este producto, habían faenado la mayor parte de su stock en unos pocos años.

En ese contexto, los socios comenzaron a investigar el mercado. Descubrieron que las cabras existentes en la Argentina tenían una productividad muy baja: apenas 300 a 400 centímetros cúbicos de leche por día durante 90 días al año. "Investigando, encontramos que las cabras de alta producción en el mundo estaban en Francia, con 2,4 litros por día, durante 300 días al año", comenta Luis Andrieu. Sin embargo, no era posible importar ejemplares franceses por restricciones sanitarias.

El segundo mercado más importante en genética caprina se encuentra en Oceanía. Fue entonces cuando tomaron la decisión de importar 180 hembras de pedigrí. Simultáneamente, se seleccionó un grupo de 900 cabras criollas con características para recibir trasplantes embrionarios. "De cada hembra importada obteníamos 18 embriones por medio de superovulación, de los cuales se seleccionaban 12 a 14, que se aplicaban en las cabras criollas", recuerda Andrieu.

Posteriormente comenzaron a utilizar inseminación artificial. "Observamos que las cabras criollas cruzadas con buena genética y bien alimentadas empezaban a dar 800 centímetros cúbicos de leche durante 120 días. Y en la segunda y tercera cruce ya eran animales de 1,30 litro durante 280 días."

El emprendimiento productivo marchaba. Entonces, los socios viajaron al SIAL de París para comenzar a realizar contactos. Pero se encontraron con una sorpresa: el queso de cabra -que cotizaba a más de 9 US\$/kilo- había sido reemplazado por queso elaborado con leche de vaca saborizada. El valor de este nuevo producto era de 2,50 US\$/kilo. Había que buscar un plan B.

"Yo soy médico y mis socios estaban ligados a los negocios relativos a la salud, y vimos que la leche de cabra era buen sustituto de la leche materna. Entonces surgió la alternativa de elaborar leche en polvo de cabra para hacer un sustituto de la leche materna", explica Andrieu.

Pero había un problema. En Buenos Aires no había fábricas de leche en polvo que produjeran pequeñas partidas. Si querían ingresar en ese negocio debían montar una planta. Entonces tramitaron un crédito para ese fin. Pero finalmente decidieron dar marcha atrás con la inversión por considerarla con demasiado riesgo.

Cuando se hacen las cosas bien, a veces las oportunidades se presentan solas. Eso fue lo que les sucedió a Los Tres Luises. Directivos del grupo francés Triballat -el segundo mayor productor y elaborador de queso de cabra de Europa- les ofrecieron comprarles la empresa. Ellos no aceptaron y propusieron una asociación. Y los franceses dieron el OK.

De esta manera, en mayo de 2001 Los Tres Luises realizó una alianza con Establecimiento San Ignacio para crear una nueva sociedad (La Chèvre), destinada a la producción y comercialización de productos caprinos.

Además, en 2001 la empresa ingresó en el CREA Luján. "Todo lo que es manejo lo aprendí en el CREA, escuchando, mirando e imitando las cosas que hacen", sostiene Andrieu. Por otra parte, la asociación con el grupo francés les permitió conocer técnicas para elaborar los quesos.

GOURMET

La leche de Los Tres Luises se enviaba a las plantas de San Ignacio para elaborar quesos gourmet. Todo esto funcionó hasta que la crisis los obligó a volver a empezar. A partir de 2002 el consumo interno de quesos se desplomó y la sociedad La Chèvre se desarmó. La situación no era sencilla: había deudas, se redujeron los empleados y el sistema de producción pasó a ser semipastoril.

"Los animales duermen bajo techo, pero durante el día comen en el campo; con la base de pasto producen menos leche y se generaron problemas sanitarios", indica el empresario. En el nuevo modelo, las cabras necesitaron tratamientos con antiparasitarios, con los que se pierde un mes de producción.

Otra innovación implementada fue introducir vacas en el sistema. Sucede que las cabras son animales muy selectivos con el alimento, que tienen preferencia por las gramíneas. "Lo que dejan las cabras es aprovechado por las vacas, que a su vez producen leche que la usamos para dársela a los cabritos."

La ración que se les ofrece a las cabras -integrada por maíz, pellet de soja, afrechillo de trigo y núcleos vitamínicos- se paga con los granos producidos en 50 de las 87 hectáreas útiles de Los Tres Luises. "Este año vamos a hacer soja de primera a porcentaje con contratistas", comenta Andrieu. "Antes se hacía maíz, pero con el cambio de modelo se desarrolla agricultura a porcentaje y el producido se canjea por maíz, afrechillo y pellet de soja en la zona; se modificó el sistema para que funcione con el menor uso de efectivo posible", explica Gustavo Benítez Cruz, asesor del CREA Luján.

Luego, el hijo de uno de los socios de Andrieu les pasó el dato: en muchos restaurantes y parrillas de Buenos Aires se estaba observando una demanda creciente de quesos de cabra. La cuestión era encontrar dónde elaborar el producto.

"Un empresario vecino, Juan Carlos Arotcarena, tiene una planta de queso mozzarella y gracias a su calidad humana, que me permitió elaborar en su planta, comenzamos a producir una línea de quesos para el rubro gastronómico, que anduvo muy bien", apunta Andrieu.

Los productos se vendieron tan bien, que el representante local de Atalanta Corporation (uno de los principales importadores de productos frescos de Estados Unidos) los contactó para comprarles provoleta de queso de cabra para el mercado norteamericano.

Por eso, Los Tres Luises se unió a la firma Carlota del Monte (ubicada en Capilla del Señor) y el año pasado salió el primer envío de provoleta de queso de cabra con destino a Nueva York. Luego de todo lo ocurrido, se estaba dando el primer paso de uno de los objetivos originales que dieron vida al emprendimiento: generar un producto con perfil exportable.

[Volver a: Producción caprina de leche](#)