



Gruppo ASSEFA – Torino

C.F. 94051160011 (utile per la scelta del 5x1000)

Avvio di piccole industrie agro-alimentari per la vendita di prodotti agricoli coltivati da contadini marginali in aree povere del Tamil Nadu (da gennaio 2013)

Prospettive di auto-sviluppo

L'ASSEFA (*Association for Sarva Seva Farms*) è un'organizzazione Gandhiana che da 44 anni è impegnata a sostenere comunità rurali povere ed emarginate in percorsi di auto-sviluppo che comprendono l'istruzione dei bambini, l'assistenza sanitaria alle comunità, la promozione dell'agricoltura e della produzione di latticini e la protezione sociale delle donne e delle persone più deboli.

Attualmente l'ASSEFA coinvolge circa 900.000 famiglie in otto stati indiani, grazie a circa 5.500 operatori e volontari. Allo scopo di migliorare le condizioni di vita di queste comunità l'ASSEFA opera con loro per:

- rendere coltivabili le terre abbandonate/improduttive mediante programmi di utilizzo efficiente dell'acqua (irrigazione a goccia, raccolta dell'acqua piovana)
- fornire materiali di qualità (semi, piantine, fertilizzanti, anticrittogamici, ecc.)
- introdurre sistemi scientifici di coltivazione (compresa l'agricoltura organica)
- introdurre l'uso di attrezzature adeguate per ridurre la fatica dei lavori agricoli manuali
- migliorare le condizioni sanitarie del bestiame.

L'ASSEFA India riceve sostegno finanziario da vari partners, tra cui l'ASSEFA Italia e i Gruppi ASSEFA Locali.

Valorizzare la produzione agricola sul mercato

Le comunità contadine molto povere e situate in zone decentrate spesso ricevono compensi troppo bassi per i loro prodotti, perché devono ricorrere a vari intermediari. Uno dei sistemi per aumentare gli introiti è la riduzione della filiera. L'ASSEFA ha proposto di realizzare un centro rurale di industrie agro-alimentari nel villaggio di **Uchapatti**, nei pressi della città di Madurai. Grazie alla collaborazione dell'ASSEFA i prodotti agricoli potranno essere lavorati e trasformati direttamente nel centro, ed essere commercializzati nelle zone circostanti. I contadini – non più costretti a ricorrere agli intermediari – potranno ottenere prezzi più remunerativi per i loro prodotti di quanto avviene nelle condizioni attuali.

Le aree interessate

Le zone di provenienza dei contadini che potranno beneficiare del progetto sono Sivagangai, Palani Hills e Natham. Si tratta di aree geografiche e climatiche molto diverse tra loro, che vanno da una fascia arida, coltivabile solo in funzione delle piogge monsoniche (Sivagangai) a zone di collina con clima più favorevole, abitate da popolazioni tribali o semi-tribali spesso dipendenti da un'agricoltura di sussistenza (Palani Hills e Natham).

La zona proposta per la realizzazione del centro di industrie agroalimentari è il villaggio di Uchapatti (nel Distretto di Madurai, una grande città nel Sud del Tamilnadu). Questo villaggio è stato scelto per la sua posizione centrale, facilmente accessibile dalle tre zone dalle quali si prevede di fare affluire i prodotti agricoli, per la disponibilità di un terreno comunitario di ASSEFA di 3,25 ettari di superficie e per la vicinanza a zone industriali, che garantiscono una regolare fornitura di energia elettrica e buone infrastrutture per i trasporti.

Le attività previste

1) Il **caffè** è la coltivazione più diffusa nelle colline di Palani. Il progetto prevede di realizzare un impianto per la produzione di caffè macinato. I piccoli produttori saranno incentivati a costituire un'associazione, i cui membri provvederanno alla raccolta del caffè. Il primo passaggio della lavorazione (rimozione della buccia esterna e pulitura dei chicchi) avverrà nelle colline di Palani. I successivi passaggi (sgusciatura, selezionamento, torrefazione, macinatura, confezionamento e commercializzazione) avverranno a Uchapatti.



Gruppo ASSEFA – Torino

C.F. 94051160011 (utile per la scelta del 5x1000)

L'ASSEFA dispone già di una propria rete di vendita per latte e latticini nel Tamil Nadu: questa rete verrà utilizzata anche per il caffè. Le risorse umane per le fasi di approvvigionamento, lavorazione e commercializzazione verranno selezionate a livello locale, soprattutto tra i ragazzi che lasciano la scuola.

2) In India il termine “**pickle**” definisce un tipo di conserva speziata che generalmente si usa come contorno ai piatti principali. Alla base ci possono essere prodotti quali mango, zenzero, aglio, pomodori, limoni, 'amla' e altre verdure. A Uchapatti saranno confezionati diversi tipi di conserve. Durante la stagione del raccolto, l'associazione dei contadini venderà i prodotti direttamente al centro. La raccolta e la selezione avverranno presso i produttori, mentre nel centro verranno svolte le attività di taglio, messa in salamoia, aggiunta di spezie e olio, pesatura, confezionamento e commercializzazione. A seconda delle richieste del mercato verranno realizzate confezioni da 125 g, 200 g, 300 g, 5 kg, ecc. Per le operazioni di produzione e vendita verranno impiegati giovani reclutati a livello locale.

3) Nel Tamil Nadu la cucina è generalmente molto speziata: per questo motivo la domanda di **spezie** in polvere a livello locale è molto elevata. Per questo motivo nel centro di industrie agro-alimentari si prevede la produzione di diversi tipi di spezie in polvere. Gli ingredienti di base, quali cardamomo, peperoncino verde e rosso, peperoni, legumi vari verranno prodotti dai contadini locali. Saranno i produttori a selezionare le coltivazioni da fare, mentre nel centro verranno svolte le attività di essiccamento, miscelatura, triturazione, confezionamento e commercializzazione. La manodopera impiegata per queste lavorazioni verrà selezionata tra i giovani che lasciano la scuola, soprattutto tra le ragazze.

4) L'ASSEFA è già impegnata- proprio a Uchapatti, nella **produzione di latticini**, come il ghee (burro chiarificato), il latte aromatizzato e il ghova (un tipo di latte condensato). La richiesta di questi prodotti è alta, perché la qualità è buona: si potrebbe quindi aumentare la produzione a beneficio di un maggior numero di contadini-allevatori. Per ora tale aumento è ostacolato dalla mancanza di infrastrutture adeguate per lo stoccaggio dei prodotti. La costruzione del centro agro-alimentare potrà offrire nuove opportunità.

Il progetto prevede la costruzione di due edifici, ciascuno di 207 m² di superficie. Uno sarà destinato alla lavorazione e all'immagazzinamento delle conserve (pickle), e ospiterà il deposito dei latticini. L'altro sarà utilizzato per la lavorazione e l'immagazzinamento del caffè e delle spezie.

Risultati previsti

- I contadini coinvolti potranno vendere i loro prodotti a prezzi vantaggiosi.
- Si creeranno molte opportunità di lavoro, destinate soprattutto ai giovani che lasciano la scuola.
- I consumatori avranno a disposizione prodotti realizzati in ottime condizioni igienico-sanitarie.

Preventivo di spesa

Voce di spesa	Rupie	Euro
Costruzione degli edifici	4.732.000	72.800,00
Acquisto di impianti e macchinari	1.534.000	23.600,00
Capitale circolante per I primi 3 mesi	502.500	7.731,00
Coordinamento e spese amministrative	190.000	2.923,00
TOTALE	6.958.500	107.054,00

Il Gruppo ASSEFA Torino per il 2013 è impegnato a raccogliere la somma di **15.000,00 Euro da destinare alla costruzione dell'edificio per la trasformazione e l'immagazzinamento di frutta e vegetali (pickles) e di derivati del latte.**