

Progetto presentato da ASSEFA India ad ASSEFA Italia – Dicembre 2012

Avvio di piccole industrie agroalimentari per la commercializzazione alternativa di prodotti agricoli coltivati da circa 2000 contadini marginali in aree povere del Tamil Nadu.

1 Introduzione e descrizione del progetto

L'ente promotore del progetto è ASSEFA (*Association for Sarva Seva Farms*), un'organizzazione Gandhiana che da 44 anni si impegna per lo sviluppo delle comunità rurali. Per garantire uno sviluppo olistico di queste comunità sono stati messi in atto programmi di sviluppo sociale che comprendono molteplici aspetti quali l'istruzione dei bambini, l'assistenza sanitaria alle comunità, la promozione dell'agricoltura e della produzione di latticini e l'assistenza sociale per le donne e per le persone più deboli.

Attualmente ASSEFA coinvolge circa 900.000 famiglie in otto stati indiani (Bihar, Jharkhand, Rajasthan, Madhya Pradesh, Maharashtra, Karnataka, Pondicherry e Tamil Nadu), fornendo servizi basati sulle necessità delle singole comunità, grazie a circa 5.500 operatori e volontari.

Fin dall'inizio della sua attività ASSEFA si è rivolta ai contadini marginali fornendo varie modalità di assistenza per ottenere un aumento del loro reddito, grazie al miglioramento della produttività agricola, con i seguenti obiettivi:

- rendere coltivabili le terre abbandonate/improduttive mediante programmi di irrigazione (raccolta dell'acqua piovana, utilizzo efficiente dell'acqua grazie a moderne tecnologie di distribuzione)
- 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.

Questi servizi vengono forniti da ASSEFA in alcune zone del Tamil Nadu (Sivagangai, Palani Hills e Natham) con il supporto di ASSEFA Italia.

Il presente progetto si propone di sostenere un sistema di lavorazione dei prodotti agricoli, per massimizzare il reddito dei contadini marginali, che trovano difficoltà nel commercializzare i loro prodotti a prezzi ragionevoli sul mercato locale. I contadini abitualmente devono ricorrere ad intermediari, attraverso i quali vendono i loro prodotti. A volte i prodotti passano attraverso più di due intermediari prima di raggiungere i consumatori. In questi casi il margine prelevato a ogni livello fa sì che i prezzi offerti ai produttori siano molto bassi.

Al fine di affrontare questa problematica ASSEFA propone la realizzazione di un centro rurale di industrie agroalimentari nel villaggio di **Uchapatti**, nei pressi della città di Madurai. Questo centro permetterà ai contadini di evitare di ricorrere agli intermediari, poiché i prodotti agricoli potranno essere lavorati e trasformati direttamente nel centro e potranno essere commercializzati nelle zone circostanti a prezzi migliori. Questo intervento permetterà ai contadini di ottenere prezzi più remunerativi per i loro prodotti di quanto non possano realizzare alle condizioni attuali.

2 Ubicazione del progetto

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, come si è accennato, è il villaggio di Uchapatti (vicino a Thirumangalam, nel Distretto di Madurai).

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.

3 Attività proposte

Nel centro di industrie agroalimentari si prevede la lavorazione e commercializzazione dei seguenti prodotti:

1) Caffè macinato

Il caffè è la coltivazione più diffusa nelle colline di Palani. I contadini vendono il loro prodotto agli intermediari, che impongono i loro prezzi ai contadini, mentre vendono il caffè a prezzi vantaggiosi ai grandi acquirenti.

Per contribuire a risolvere questa situazione si prevede la realizzazione di 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, selezione, torrefazione, macinatura, confezionamento e commercializzazione) avverranno a Uchapatti.

ASSEFA dispone già di una propria rete di vendita per latte e latticini nel Tamil Nadu e 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. A questi giovani verrà fornito un addestramento adeguato prima dell'inserimento nel lavoro.

2) Conserve (pickle)

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.

Nel centro di industrie agroalimentari si prevede la produzione di diversi tipi di conserve. Durante la stagione del raccolto, l'associazione dei contadini venderà i prodotti direttamente al centro. La selezione avverrà 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) Spezie

Nel Tamil Nadu la cucina è generalmente molto speziata: per questo motivo la domanda di spezie in polvere a livello locale è molto elevata.

In base a tale domanda, nel centro di industrie agroalimentari 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.

A seconda delle necessità, il selezionamento avverrà presso i produttori, 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) Deposito di latticini

ASSEFA è già impegnata nella produzione di latticini quali ghee (burro chiarificato), latte aromatizzato e ghova (un tipo di latte condensato) nel centro di Uchapatti. ASSEFA Italia, e soprattutto gli amici di ASSEFA Genova, hanno contribuito alla realizzazione di questo impianto negli anni 2009/10.

Attualmente l'impianto produce quasi 180.000 bottiglie (da 200 ml) di latte aromatizzato, 1.500 kg di ghee e 750 kg di ghova al mese. La richiesta di questi prodotti da parte dei consumatori 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.

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); nel medesimo edificio uno spazio apposito sarà usato quale deposito dei latticini.

L'altro edificio sarà utilizzato per la lavorazione e l'immagazzinamento del caffè e delle spezie.

4 Risultati previsti

- a. I contadini che entreranno a far parte del progetto potranno vendere i loro prodotti a prezzi vantaggiosi.
- b. L'intervento è destinato a creare molte opportunità di lavoro, destinate soprattutto ai giovani che lasciano la scuola.
- c. I consumatori avranno a disposizione prodotti realizzati in ottime condizioni igienico-sanitarie.

5 Metodologia

Un gruppo costituito da un esperto nei progetti di sviluppo, da un perito industriale e da un ingegnere civile verrà attivato per la messa in atto delle relative attività specifiche:

- Progetto per l'approvvigionamento delle materie prime provenienti dai contadini attivi nelle regioni di Sivagangai, Natham e Palani Hills.
- Acquisto degli impianti e macchinari necessari, realizzazione e messa in esercizio degli impianti, reclutamento e addestramento dei giovani per i settori di produzione e commercializzazione.
- Progettazione, richiesta delle autorizzazioni governative e costruzione degli edifici per il progetto.

I membri del gruppo hanno già dato inizio alle attività preliminari e, una volta approvato, il progetto potrà essere messo in atto secondo la tempistica prevista.

6 Monitoraggio e rendiconto all'ente finanziatore

La Sede Centrale di ASSEFA effettuerà un controllo e monitoraggio regolari dello stato di avanzamento del progetto. Il gruppo responsabile del progetto invierà le relazioni sullo stato di avanzamento come da richiesta dall'ente finanziatore. I rendiconti finanziari, certificati da un revisore iscritto all'albo, verranno inviati al termine dell'esercizio finanziario (31 marzo).

7 Durata del progetto

La durata del progetto è prevista di un anno dalla data di approvazione.

8 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
Cambio 1 EURO = 65 Rs		

Nell'ALLEGATO 1 vi sono i dettagli delle voci di spesa.

Segue (ALLEGATO 2) una cartina del Tamilnadu con evidenziate le aree coinvolte nel Progetto.

Nell'ALLEGATO 3 si vede in dettaglio l'area destinata a ospitare gli edifici e gli impianti.

ALLEGATO 1

AGRO BASED RURAL INDUSTRIAL ENCLAVE PROJECT BUDGET IN INR & Euros

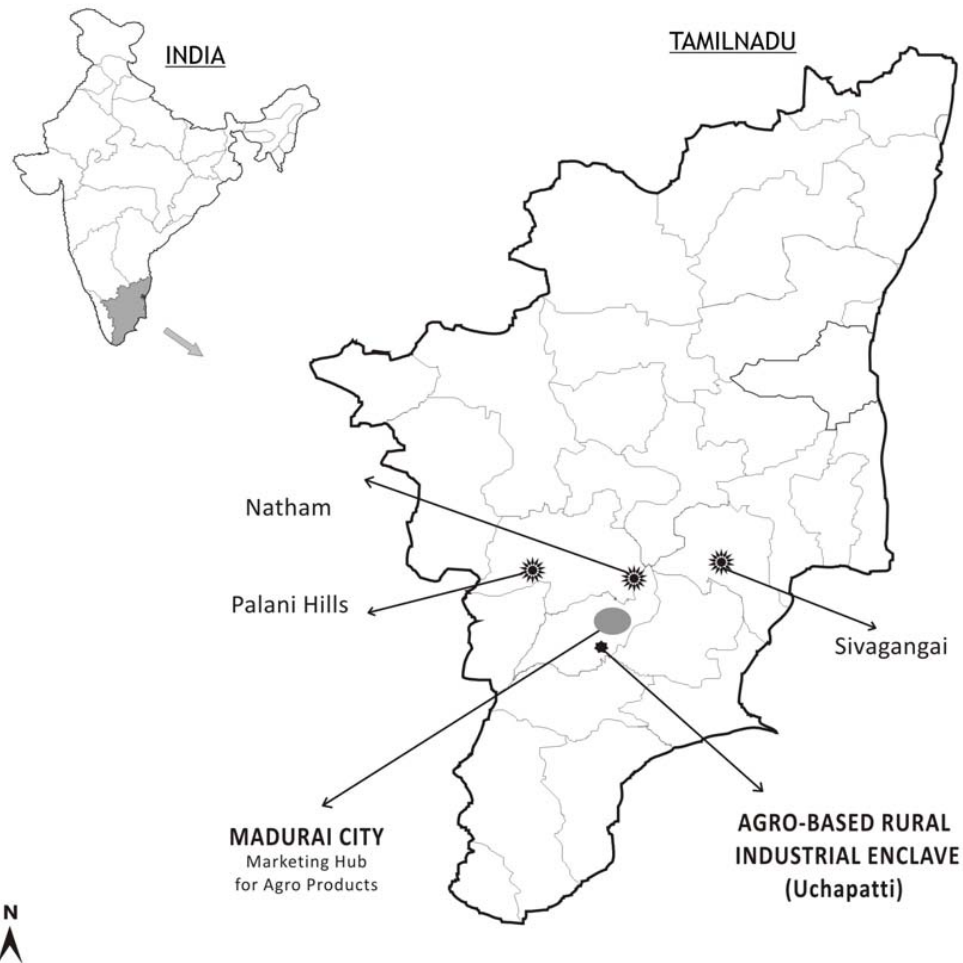
S. No	Particulars	Units	Amount	
			in INR	In Euros
I	Estimate for Construction			
a)	Processing and Storage for Coffee and Spices	2,230 sq ft	2.076.000	31.938
b)	Drying yard	1,200 sq ft	180.000	2.769
c)	Processing and Storage for Pickle and Milk by-products	2,230 sq ft	2.076.000	31.938
d)	Access Road Formation		400.000	6.154
	Sub Total		4.732.000	72.800
II	Estimate for Plant and Machineries			
a)	Coffee making Unit		685.000	10.538
b)	Pickle making Unit		340.000	5.231
c)	Spices making Unit		509.000	7.831
	Sub Total		1.534.000	23.600
III	Working Capital			
a)	Coffee powder Production	3 months over Turn	312.500	4.808
b)	Making of Pickle	3 months over Turn	52.500	808
c)	Manufacturing Spices	3 months over Turn	137.500	2.115
	Sub Total		502.500	7.731
IV	Coordination			
	Coordination and Admin cost	3% of the budget	190.000	2.923
	Sub Total		190.000	2.923
	Grand Total		6.958.500	107.054

Note Conversion rate considered (1 Euro = Rs 65)

ALLEGATO 2

AGRO-BASED RURAL INDUSTRIAL ENCLAVE

MAP SHOWING THE PROJECT AREAS



Procurement Areas	Proposed Agriculture Production
☀ Sivagangai	Cashewnut, Lemon, Gooseberry
☀ Palani Hills	Coffee, Cardamon, Pepper
☀ Natham	Mango, Vegetables

Proposed Value Added Products
1. Coffee Powder
2. Pickle Varieties
3. Spices for Food Products

