

Project co-funded by



Caffè Corretto – Right coffee: Development of sustainable, inclusive and innovative coffee value chain.

AID 012590/07/9

CELIM Headquarter in Kenya: JRS EAR compound,
Gitanga Road, Nairobi | kenya@celim.it



CAFFÈ CORRETTO

Sviluppo di una filiera del caffè sostenibile, inclusiva e innovativa

(AID012590/07/9)

Scheda sintetica di progetto

Partner: Ce.L.I.M., Caritas Nairobi, Dedan Kimathi University of Technology (DeKUT), Association of Women in Coffee Industry (IWCA), Sauti ya Kahawa - Kenya Coffee Platform (KCP)

Durata: 3 anni

Area geografica: Kenya, Contea di Embu e Contea di Kiambu

Finanziatori: Agenzia Italiana Cooperazione allo Sviluppo (AICS)



Contesto:

L'iniziativa si colloca all'interno dell'SDG 2 e mira a promuovere un modello di agricoltura sostenibile per la filiera del caffè in Kenya. L'obiettivo del progetto è quello di incrementare il reddito di 9.460 produttori e 2.720 produttrici e di 4 cooperative coinvolte nel processo di trasformazione a umido del prodotto.

La produzione di caffè è infatti da sempre un settore agricolo di grande importanza per il Kenya e occupa (al 2017) il quinto posto in valore fra i prodotti agricoli esportati, con circa 190 milioni di dollari pari al 6,5% del valore totale delle esportazioni agricole. La filiera affronta però diverse sfide legate a complessi e interconnessi fattori lungo l'intera catena del valore che, uniti all'attuazione di politiche e forme di regolamentazione non idonee, hanno portato a una drastica riduzione della quantità e qualità di caffè prodotto, e a oneri eccessivi per i produttori con conseguente impatto negativo sul reddito.

Le principali problematiche individuate sono:

1) scarsa formazione dei produttori; 2) aggressività della cosiddetta "Coffee Berry Disease" (CBD) dovuta a un fungo patogeno; 3) utilizzo di tecniche e macchinari obsoleti; 4) assenza di un sistema di tracciabilità del



prodotto lungo la filiera; 5) limitato accesso al mercato locale; 6) l'esclusione di giovani e donne dalla filiera produttiva e 7) assenza di una caratterizzazione formale del caffè keniota.

A partire dai primi anni 2000 si è verificato quindi un rapido e progressivo decremento che, negli ultimi anni, ha visto la produzione stabilizzarsi intorno alle 45.000 tonnellate annue contro le 120 - 130.000 raggiunte negli anni Novanta.

I partner di progetto CELIM, IPSIA, Caritas Nairobi, Dedan Kimathi University of Technology, la Kenya Coffee Platform e la Association of Women in Coffee Industry hanno unito le proprie competenze per elaborare una strategia progettuale che promuova uno modello di filiera sostenibile, inclusivo e innovativo in risposta alle sfide evidenziate.

Obiettivo specifico

Favorire l'aumento del reddito dei produttori, delle produttrici e delle cooperative operanti nella produzione e trasformazione del caffè, che adottano pratiche replicabili di agricoltura sostenibile in 3 anni.

Risultati attesi

R1: Migliorata l'efficienza, la sostenibilità e la qualità della produzione.

R2: Introdotta le buone pratiche di governance e ridotto l'impatto ambientale.

R3: Sviluppata la capacità di sfruttamento delle opportunità del mercato locale.

Attività

Attività R1

1.1: Accrescimento delle conoscenze dei produttori e produttrici locali di caffè sulle tecniche di coltivazione e sul trattamento del suolo

1.2: Adozione di tecniche di produzione "climate-smart" per controllare le malattie, aumentare la produttività e migliorare la qualità delle piante di caffè.

1.3: Sviluppo dell'apicoltura con l'obiettivo di migliorare i chicchi di caffè.

Attività R2

2.1: Adozione di tecniche di lavorazione del caffè moderne e rispettose dell'ambiente per le cooperative

2.2: Rafforzamento delle competenze manageriali del consiglio di amministrazione delle cooperative

2.3: Introduzione nelle cooperative di buone pratiche di tracciabilità interna e digitalizzazione.

Attività R3

3.1: Creazione di nuovi prodotti a partire dai rifiuti organici del processo ad umido

3.2: Miglioramento delle competenze di giovani e donne nella selezione e lavorazione del caffè

3.3: Avvio di impianti di torrefazione locali da parte delle cooperative e distribuzione del caffè in caffetterie gestite da giovani e donne formati sui processi di servizio e degustazione del caffè.

3.4: Creazione di marchi di caffè locali per valorizzare il profilo specifico della tazza nel mercato