



L'organizzazione di secondo livello Kagera Cooperative Union (KCU) si trova nella regione di Kagera in Tanzania, nella parte occidentale del Lago Vittoria e attualmente riunisce 126 cooperative di caffè. È stata fondata già nel 1950 ed è stata una delle tante nuove società con l'obiettivo di rompere il prezzo e il monopolio commerciale degli intermediari.

Nel 1993 KCU ha ricevuto la certificazione Fairtrade. Verso la fine degli anni ottanta, in Tanzania, varie cooperative fallirono perché, con il crollo del prezzo del caffè dovuto al collasso dell'accordo internazionale del caffè (ICA), non riuscirono più a ripagare i costi di produzione. Grazie al sistema Fair Trade, all'epoca rappresentato dagli olandesi SOS Wereldhandel, che garantiva un prezzo minimo sul mercato e quindi maggiori certezze sui guadagni, la KCU riuscì a sopravvivere ed entrò così a far parte del mercato equo e solidale riuscendo ad ottenere ottimi miglioramenti per i propri lavoratori. Entrare in questo tipo di mercato ed ottenere così il marchio Fair Trade non è cosa banale.



Bisogna dimostrare d'avere valori etici e morali soprattutto verso chi sta alla base della piramide, strutturando l'organizzazione democraticamente con un'amministrazione trasparente. Giustizia in caso di discriminazione, sviluppo sociale, economico, ambientale e condizioni di lavoro dignitose, devono essere al centro dell'attività.

I progetti realizzati con i premi del commercio equo sono il miglioramento dell'approvvigionamento di acqua potabile, la costruzione di ponti e scuole, la ristrutturazione e la manutenzione di un hotel, la generazione di entrate per la cooperazione e corsi di formazione e seminari sul commercio equo e le qualità del caffè. KCU ha acquistato macchine per sbucciare il caffè per rendere più veloce il processo e per far arrivare il prodotto sul mercato nel modo più veloce possibile.



L'Unione delle Cooperative di Kagera riunisce più di 60.000 piccoli produttori di caffè divisi in 126 società primarie (primary societies) a livello di villaggio sparse in 3 distretti della regione, Missenye, Bukoba e Muleba. Ogni società primaria ha il proprio comitato di gestione composto da 5 a 9 membri eletti ogni 3 anni da tutti i componenti della stessa società. Due di questi membri partecipano, due volte all'anno, all'assemblea generale della KCU durante la quale vengono prese le decisioni gestionali più importanti.

In queste zone si coltiva soprattutto la qualità robusta, importata dal Gabon e dal Congo all'inizio del XVII secolo. Per molti anni il caffè è stato esclusivamente utilizzato come stimolante in rituali magici, fino alla sua commercializzazione all'inizio del XX secolo. Qui non ci sono grandi proprietà ma tanti piccoli coltivatori che non vivono di solo caffè ma ci sono anche, per esempio, piante di cassava e soprattutto bananeti che servono anche a garantire la giusta ombreggiatura alle piante di caffè.



Il 90% della produzione della KCU è destinata all'esportazione gestita dall'ufficio export di Moshi, città ai piedi del monte Kilimangiaro. Solo il restante 10% è per il mercato interno perché in Tanzania si preferisce di gran lunga il the al caffè.



Il progetto organico è stato possibile solamente grazie al denaro derivato dal mercato equo e solidale e che l'obiettivo della KCU è quello di incrementare sempre più la produzione di questa tipologia di caffè perché è un sistema più economico, anche se la fase di transizione non è esattamente semplice, e più rispettoso per l'ambiente. La qualità organica della KCU è garantita da IMO (Institute of marketology) uno fra i più importanti istituti per questo tipo di certificazioni. Una volta all'anno, gli ispettori di IMO, controllano sul campo che tutti gli standard vengano rispettati rilasciando così l'attestato di idoneità.



La Kagera Union attraverso l'acquisizione del 50% della Tanganyika Instant Coffee Company LTD, un'azienda leader nella produzione di caffè solubile destinato al consumo locale ma, in parte, anche internazionale contribuisce in modo importante all'indipendenza economica dell'agricoltore anche se solo una piccola percentuale di caffè dei soci della cooperativa arriva nello stabilimento. Viene quindi lavorato altro caffè, sia di qualità robusta che di arabica, di proprietà di altri coltivatori della regione.

TIPO DI CAFFÈ: Robusta

VARIETA' COLTIVATE: Bukoba

CERTIFICAZIONE: Fair Trade IMO

ZONA GEOGRAFICA : Altitudine 800 mt - 1,550 mt s.l.m

CLIMA: Le estati sono brevi e gli inverni sono brevi tutto l'anno permane il caldo, umido e parzialmente nuvoloso

TEMPERATURA: La temperatura media annuale è di 23 °C con minima di 16 °C

TIPO DI SUOLO: Terreno di origine vulcanica

PERIODO DI RACCOLTA: Raccolto a mano da aprile a novembre in diversi passaggi al momento ottimale della maturazione.

BENEFICIO SECCO: Essiccazione in patio al sole, caffè con metodo naturale selezione oculomaneale



CARATTERISTICHE FISICHE DEI GRANI: Grani di color verde oliva

PERIODO DI ESPORTAZIONE: Febbraio