

Home > Cacao Cioccolato > Tè Teina > Fairtrade, il ...

AZIENDE COMUNICATI STAMPA ORGANIZZAZIONI SOSTENIBILITÀ CACAO CIOCCOLATO TÈ TEINA

## Fairtrade, il mondo in una tazza di tè

Dalla coltivazione in Cina 5.000 anni fa per scopi medici, ad un'industria che oggi fattura miliardi di dollari

26 luglio 2016

CONDIVIDI Facebook Twitter G+ P



MILANO – Milioni di persone in tutto il mondo dipendono dal tè, perché è ciò che gli dà la carica per affrontare la giornata o perché costituisce la principale fonte di reddito per sé e la propria famiglia.

Il settore del tè è vasto: soltanto in Cina i coltivatori di tè sono 80 milioni, mentre in Kenya la sua produzione è fonte di sostentamento per circa 3 milioni di persone. In India, invece, le stime parlano di 1 milione di lavoratori a tempo indeterminato e il doppio di lavoratori stagionali.

Sebbene venga coltivato principalmente su campi di grande estensione, esistono anche delle piccole produzioni di tè, realizzate in appezzamenti di terreni di misura ridotta, le cui foglie appena raccolte vengono vendute ad altri produttori o fabbriche, per essere avviate alle successive fasi di trasformazione.

In India, per esempio, un'azienda media di tè su piccola scala è di circa un ettaro e mezzo, mentre per una piantagione di tè il numero sale a 250 ettari.

Le sfide principali che i piccoli coltivatori di tè si trovano ad affrontare sono i prezzi bassi e instabili del mercato del tè verde e la vulnerabilità delle filiere di tè gestite dalle grandi aziende. Questi problemi sono particolarmente rilevanti in Sri Lanka e Kenya ad esempio.

Per i piccoli agricoltori è necessario quindi uno sforzo ulteriore, per aumentare la qualità del tè e la produttività e riuscire così a stare sullo stesso mercato in cui i tè delle grandi piantagioni di solito sono più competitivi. Il lavoro nelle piantagioni è spesso molto duro: bassi salari, forte dipendenza dal datore di lavoro per i servizi di base (accesso all'acqua, salute, istruzione), condizioni climatiche sempre più incerte e variabili.

Le organizzazioni dei piccoli agricoltori e le piantagioni di tè in linea con gli Standard per il lavoro dipendente (Hired Labour Standard) possono ottenere la certificazione Fairtrade per il loro tè. Tuttavia, sono le organizzazioni di piccoli produttori che hanno bisogno di un maggiore sostegno, dal momento che le grandi piantagioni riescono a vendere il loro tè a un prezzo minore grazie a economie di scala.

Il prezzo minimo Fairtrade tutela i produttori in un simile mercato instabile dal momento che riesce a coprire i costi specifici della produzione di tè all'origine. Inoltre, il Premio Fairtrade aggiuntivo, pari a 0,23 \$ per libbra di tè nero, consente agli agricoltori e ai raccoglitori di investire in progetti di sviluppo delle loro comunità.

Dal 2004, i volumi di vendita globali del tè Fairtrade sono cresciuti di sei volte, raggiungendo le 13.400 tonnellate nel 2013.

Nello stesso anno, più di 5 milioni di dollari di Premio Fairtrade sono stati consegnati direttamente alle piccole organizzazioni di produttori e di raccoglitori delle piantagioni di tè Fairtrade.

### Investimenti per vivere meglio

I produttori hanno investito il 30% di questo Premio in progetti rivolti alla comunità, all'istruzione e alla salute e oltre il 46% dell'importo nel rafforzamento delle loro organizzazioni.

I raccoglitori delle piantagioni di tè Fairtrade hanno investito il 64% del Premio in progetti volti al miglioramento alle abitazioni, per l'istruzione, cure mediche e prestiti agli associati.

Scopri i produttori di tè Fairtrade a questo link: [www.fairtrade.it/produttori/te-e-infusi](http://www.fairtrade.it/produttori/te-e-infusi).

TAGS COLTIVAZIONE FAIRTRADE TÈ

CONDIVIDI Facebook Twitter G+ P Mi piace Tweet

Articolo precedente

**L'aforisma: "L'altro giorno ho messo il caffè istantaneo nel ..."**

Articolo successivo

**Caffè Motta La Crème: il caffè gourmet dal gusto dolce e rotondo**

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



**Affari e Finanza**  
HostMilano, Popai e CHIC, partnership d'autore con il retail e la cuc...



**Bar Caffetteria**  
Hausbrandt e Lunatico Festival 2016 - Trieste Una partnership tr...



**Arabica**  
Goppion, il caffè si fa eroico e sposa il ciclismo



## Comunicaffè

Sin dal primo numero l'obiettivo di Comunicaffè è stato quello di raggiungere una platea sempre più vasta di operatori del settore. L'idea è quella di essere utili, fornendo notizie sulle filiere di caffè, cacao e tè in modo da sviluppare il senso critico e il dibattito.

Contattaci: [info@comunicaffe.it](mailto:info@comunicaffe.it)

### ALTRE NOTIZIE



**L'opinione: Starbucks porterà la fine dell'espresso italiano tradizionale?**  
Affari e Finanza 26 luglio 2016



**Caffè Franchin di Rovigo, la rinascita grazie a un imprenditore cinese di 18 anni**  
Bar Caffetteria 26 luglio 2016



**HostMilano, Popai e CHIC, partnership d'autore con il retail e la cucina italiana di qualità**  
Affari e Finanza 26 luglio 2016

### CATEGORIE POPOLARI

Aziende	2676
Bar Caffetteria	2347
Notizie	1512
Estero	1079
Espresso	902
Comunicati Stampa	823
Caffè	770