



## PARTNERBESCHREIBUNG

NATÜRLICH FAIR

### CONACADO

#### Bio-Kakao aus der Dominikanischen Republik

Die Dominikanische Republik ist das zweitärmste Land der Karibikregion nach Haiti. Etwas über 40% der Menschen leben unterhalb der Armutsgrenze. Nach der Unabhängigkeit von Spanien folgte eine Zeit der Diktaturen, erste freie Wahlen 1963, ein Putsch im selben Jahr und mehrjähriger Bürgerkrieg. Neuerliche Wahlen verschafften der Demokratie 1966 zum Durchbruch. Seit den 1980er Jahren entwickelte sich der Tourismus zum Hauptdevisenbringer des Inselstaats. Hauptexportgüter sind Zucker, Kaffee, Tabak und vor allem Kakao. Der Kakaosektor beschäftigt rund 40.000 KleinproduzentInnen, ein Viertel davon sind in CONACADO organisiert. Mit 25% der nationalen Produktion ist CONACADO einer der größten Kakaoexporteure der Dominikanischen Republik und einer der größten Bio-Kakaoproduzenten der Welt. Diese Erfolgsgeschichte wurde durch Fairen Handel mit geprägt.

Im April 1996 ließ die EU mit der Forderung nach einer neuen Schokorichtlinie aufhören. Die bis dahin geltende Richtlinie, dass sich nur Schokolade nennen durfte, was reine Kakaobutter enthielt, sollte aufgeweicht werden. Geplant wurde bis zu 5% Fremdfett in der Schokolade zuzulassen. Diese Regelung bedeutete einen Rückgang der Nachfrage nach Kakaobohnen um bis zu 200.000 Tonnen jährlich und damit einen Einkommensausfall für die ProduzentInnen von bis zu 20%. Der Faire Handel, NGOs, Gewerkschaften, Produzentenländer, etc. starteten daraufhin eine Kampagne für die Beibehaltung des „Reinheitsgebots“ bei Schokolade. EZA Fairer Handel und Weltläden unterstützten diese Kampagne. Insgesamt wurden 500.000 Unterschriften gegen die neue EU-Richtlinie gesammelt. Doch nach langen Verhandlungen fiel im März 2000 die endgültige Entscheidung. Seither gilt: Schokolade dürfen bis zu 5% andere, nicht modifizierte Fette tropischer Herkunft beigemischt werden. Der Fremdfettanteil muss auf dem Etikett ausgewiesen werden. Wer sicher sein will, dass er/sie Schokolade mit Kakaobutter anstatt Fremdfetten kauft, muss seither das Etikett genau studieren.

#### EZA-Partner seit 1998

"Unser Beitrag zur Entwicklung des Kakaosektors und unsere Umwelt- und Sozialpolitik untermauern unser Engagement für die Gemeinschaften der KakaoproduzentInnen im ganzen Land. (...) Wir sind Verbündete: Wir arbeiten für das Wohlergehen der Gemeinschaften in den Kakaoanbauregionen."

Quelle: [www.conacado.com.do](http://www.conacado.com.do)

## CONACADO

= *Coordinadora Nacional de Cacaoteros Dominicanos, Inc.* wurde 1988 als Vereinigung kleiner und mittlerer KakaoproduzentInnen aus der Dominikanischen Republik gegründet. Heute vereint die Organisation 182 Basisgruppen in neun Regionen des Landes. Insgesamt zählt CONACADO mehr als 10.000 ProduzentInnen, die große Mehrheit (ca. 80%) sind KleinproduzentInnen. Rund 580 Personen sind direkt angestellt, über 70.000 Personen zählen zu den indirekt Beschäftigten CONACADOS und seiner Mitglieder. Mit fast 73.000 Tonnen Kakao stellt CONACADO rund 25% der nationalen Kakaoproduktion. 75% des vermarkteten Kakao ist Bio-Kakao. Seit 1995 ist CONACADO Fairtrade-zertifiziert. Aktuell wird rund die Hälfte der Produktion unter den Bedingungen des Fairen Handels vermarktet. Dies erhöht die Einnahmen der Kooperative und ihrer Mitglieder - siehe Kasten. **CONACADO besteht aus:**

- der NGO CONACADO zur technische Unterstützung der ProduzentInnen;
- dem Verarbeitungsbetrieb CONACADO Agroindustrial, der die Weiterverarbeitung des Kakao zu Halbfertigprodukten wie Kakaobutter, -pulver, -likör, -nibs und -masse übernimmt;
- und der Spar- und Kreditkooperative COOPNACADO, die die finanziellen Belange der Organisation abwickelt;

Trotz der Größe der Organisation wird auf die Einbindung aller Teilorganisationen geachtet: Zur Generalversammlung sind Delegierte aller Basisorganisationen geladen. Sie wählen die Vorstände der NGO, Verarbeitungseinheit und Kreditgenossenschaft. Die Teilnahme an diesen Prozessen ist Recht und Pflicht der Mitglieder. Das Hauptengagement CONACADOS liegt neben der Vermarktung des Kakao vor allem in der technischen Beratung, Produktion, Qualitätssicherung und Weiterverarbeitung des Rohkakao mit dem Ziel die Einkommen und Lebensumstände der Mitglieder, ihrer Familien und Gemeinschaften zu verbessern. CONACADO ist eine der wenigen Kakaokooperativen, die selbst in der Lage ist, verarbeitete Kakaoprodukte zu exportieren.

## Die ProduzentInnen

Viele Mitglieder sind durch die Agrarreform in den 1970er Jahren zu einem kleinen Stück Land gekommen. Kaum groß genug (durchschnittlich 4,3 ha), um davon leben zu können. Aus diesem Grund konnten bereits 92% der Mitglieder auf Bio-Landbau umgestellt und zertifiziert werden. Die ProduzentInnen waren finanziell nicht in der Lage, chemische Mittel auf ihren Feldern anzuwenden. Aus Zeit- und Ressourcenmangel waren die Felder zum Teil stark vernachlässigt. CONACADO schult seine ProduzentInnen umfassend: in den Methoden des Bio-Landbaus, bei der Diversifizierung ihrer Produktion und Kakaoerneuerung, der Kakaoqualität und zur Steigerung der Produktivität. 50 ausgebildete AgraringenieurInnen und zahlreiche kommunale PromotorInnen unterstützen die ProduzentInnen dabei. In Folge verbesserten sich die Einkommen durch bessere Ernten und höhere Preise. Neben Kakao werden Zitrusfrüchte, Avocados, Bananen, etc. angebaut, in erster Linie für den Eigenbedarf der Familien.

**Der Bio-Kakao von CONACADO wird zu EZA-Schokoprodukten verarbeitet. Die Bio-Kakaobutter ist einer der Inhaltsstoffe der EZA-Kosmetik BiosFair, erhältlich über EZA, Weltläden und im LEH.**

### Weitere Informationen:

[www.conacado.com.do](http://www.conacado.com.do), Youtube-Kanal CONACADO;

Quellen: FT Jahrbuch, [www.fairtrade.org.uk](http://www.fairtrade.org.uk), Conacado, EIF (09/2015), div. Updates von FTÖ 08/21; (EZA, Aug. 2021)

## VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

Neben der breiten Unterstützung durch CONACADO profitieren die KakaoproduzentInnen u.a. durch den von Fairtrade garantierten Mindestpreis und zusätzliche Prämien. Sie sind damit in Zeiten niedriger Weltmarktpreise gegenüber anderen KakaoproduzentInnen besser abgesichert (siehe [www.fairtrade.net](http://www.fairtrade.net)). Die Fairtrade-Prämie dient vor allem der Realisierung gemeinschaftlicher Projekte. Über die Art der Maßnahmen entscheiden die Mitglieder gemeinschaftlich. Im Fall von CONACADO wurden die Gelder v. a. für die Verbesserung der medizinischen Versorgung (inkl. den Bau von Gesundheitszentren), den Bau und Erhalt kommunaler Einrichtungen (z. B. Gemeinschaftszentren), Infrastrukturprojekte im ländlichen Raum (Brücken, Wege, Wasserleitungen, etc.) und die Vergabe von Stipendien an Kinder der Mitglieder verwendet.

- Der Fairtrade-Mindestpreis für Kakaobohnen beträgt US\$ 2400,- / Tonne. (Ist der Börsenpreis höher, wird dieser bezahlt.)
- Auf diesen wird die Fairtrade-Prämie von US\$ 240,- / Tonne aufgeschlagen.
- Für Kakaobohnen aus organisch-biologischer Erzeugung gilt ein Bio-Zuschlag von US\$ 300,- pro Tonne.
- Mit regelmäßigen Abnahmen stärkt der Faire Handel Kooperativen wie CONACADO, damit diese ihre Mitglieder weiterhin unterstützen können.

Weitere Vorteile aus dem Fairen Handel mit der EZA finden Sie [hier](#).