



Lateinamerika

EZA

NATÜRLICH FAIR

PARTNERBESCHREIBUNG

CONACADO**Bio-Kakao aus der Dominikanischen Republik**

Die zweitärmste Karibikinsel nach Haiti ist die Dominikanische Republik. Nach der Unabhängigkeit von Spanien war vom 19. bis Mitte des 20. Jahrhunderts das Land von verschiedenen Diktaturen geprägt. Erste Wahlen wurden 1963 abgehalten, jedoch wurde die Regierung noch im selben Jahr geputscht. Daraufhin brach ein Bürgerkrieg aus bis schließlich 1966 neuerlich demokratische Wahlen der Demokratie zum Durchbruch verhelfen. Seit den 1980er Jahren ist Tourismus Devisenbringer des Inselstaats. Hauptexportgüter sind Zucker, Kaffee, Tabak und vor allem Kakao.

Bereits im April 1996 ließ die EU mit der Forderung nach einer neuen Schokorichtlinie aufhorchen. Die bis dahin geltende Richtlinie, dass sich nur Schokolade nennen durfte, was reine Kakaobutter ohne jegliches Fremdfett enthielt, sollte aufgeweicht werden. Geplant wurde bis zu 5% Fremdfett in der Schokolade zuzulassen. Was manchen als wenig belangloses Detail erscheinen mag, hat vor allem weit reichende Auswirkungen auf die KakaoproduzentInnen. Ein Fremdfettanteil von bis zu 5% bedeutete einen Rückgang der Nachfrage nach Kakaobohnen um 175.000 bis 200.000 Tonnen jährlich und damit einen Einkommensausfall für die ProduzentInnen von bis zu 20%. Betroffen waren unter anderem 1,2 Mill. Kleinbauern und Bäuerinnen und bis zu 11 Mill. Beschäftigte in der Kakaoproduktion und Verarbeitung Westafrikas. Der Faire Handel, hunderte NGOs, Gewerkschaften, Produzentenländer, etc. starteten daraufhin eine Kampagne für die Beibehaltung des „Reinheitsgebots“ bei Schokolade. EZA 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 klar ausgewiesen werden. Dieser Hinweis kann sich aber auch auf der Rückseite des Etiketts befinden. Dies gilt als Minimalkompromiss und Zugeständnis an die UnterstützerInnen der Kampagne zur 0%-Forderung. Wer sicher sein will, dass er/sie echte Schokolade kauft, muss seither das Etikett genau studieren.

EZA-Partner seit 1998

"In unserem Land gab es keine Tradition der Kakaofermentation. Mit dem zusätzlichen Einkommen aus den FAIRTRADE-Prämien war es uns möglich, ein Fermentierungsprogramm zu implementieren, um die Qualität zu verbessern, und die Produktion auf organisch-biologisch umzustellen. (...)

Unsere größte Sorge ist, dass wir einen garantierten Markt für unseren Kakao haben. Durch die Preisstruktur und die FAIRTRADE-Prämie können wir unseren Familien, den Kakaobauern und Bäuerinnen, eine gute Zukunft versichern."

Quelle: FAIRTRADE

CONACADO

... ist eine Vereinigung von KakaoproduzentInnen aus der Dominikanischen Republik. *La Coordinadora Nacional de Cacaoteros Dominicanos, Inc.* - CONACADO wurde 1988 gegründet und vereinigt sieben regionale ProduzentInnen-Gruppen. Insgesamt vereint CONACADO 10.000 ProduzentInnen, die große Mehrheit sind kleine Kakaobauern und Bäuerinnen.

CONACADO besteht aus:

- einer NGO, die den organisatorischen Bereich übernimmt;
- einer Agrarindustriellenvereinigung CAFIESA, die die Weiterverarbeitung des Kakaos zu Kakaobutter, Kakaopulver, Kakaolikör, ... übernimmt;
- und die Kooperative COOPNACADO, die die finanziellen Bereiche der Organisation übernimmt;

Trotz der Größe der Organisation wird auf die Einbindung aller Teilorganisationen geachtet: Zur Generalversammlung sind Delegierte aller Basisorganisationen geladen. Sie wählen die drei Vorstände (NGO, Agrarindustrie, Genossenschaft). Die Partizipation kann allgemein als gut bezeichnet werden. Das Hauptengagement CONACADOs liegt neben der Vermarktung des Kakaos vor allem in der technischen Beratung, Produktionssteigerung durch Maßnahmen des Bio-Landbaus, Qualitätssicherung und der Weiterverarbeitung des Rohkakaos. CONACADO ist eine der wenigen Vereinigungen, die in der Lage ist, fermentierten und teilverarbeiteten Kakao zu exportieren.

Das 1988 gegründete Entwicklungsprojekt gehört mittlerweile mit rund 25% der nationalen Produktion zu den Top-3 Kakaoexporteuren der Dominikanischen Republik und ist weltweit der zehntgrößte Exporteur. Diese Erfolgsgeschichte wäre wohl ohne den Fairen Handel nicht möglich gewesen.

Die ProduzentInnen

Viele der ProduzentInnen sind durch die Agrarreform in den 1970er Jahren zu einem Stück Land gekommen, das allerdings zu klein ist, um davon einigermaßen leben zu können. 90% der Mitglieder besitzen weniger als vier Hektar Land. Sie sind gezwungen, sich zusätzlich als TagelöhnerInnen zu verdingen. Aus demselben Grund konnten bereits 80% der Kakaoproduktion ohne größere Probleme als organisch-biologisch zertifiziert werden. Die ProduzentInnen waren auch in der Vergangenheit finanziell nicht in der Lage, chemische Mittel auf ihren Feldern anzuwenden. Aus Zeit- und Ressourcenmangel waren die Felder zum Teil stark vernachlässigt. Heute bemüht sich CONACADO darum, die ProduzentInnen in den Methoden des Bio-Landbaus zu schulen. Durch die besseren Preise für Biokakao ist es den ProduzentInnen möglich, mehr Zeit und Energie in ihre Kakaopflanzungen zu investieren. Neben Kakao werden Zitrusfrüchte, Avocados, Bananen, etc. angebaut, die aber in erster Linie den Eigenbedarf der Familien decken und nur wenig zur Einkommenserzielung beitragen.

Mariano Manzueta ist Mitglied der CONACADO Kooperative. Vier seiner Kinder besuchen mit Stipendien aus der FAIRTRADE-Prämie die Mittelschule.

Der Bio-Kakao von CONACADO wird zu Bio-Mascao und Compañera Schokoladen sowie der Equita-Linie weiterverarbeitet; diese Produkte sind über EZA, WELTLÄDEN, im Lebensmitteleinzelhandel und ausgewählten Naturkostläden erhältlich.

Weitere Informationen:

www.fairtrade.net
Youtube-Kanal CONACADO

Quellen: Fair Trade Jahrbuch, Max Havelaar, FAIRTRADE, Claro, Conacado, EIF (09/2015); (EZA, Sep. 2015)

VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

Neben der breiten Unterstützung durch CONACADO profitieren die KakaoproduzentInnen u.a. durch den von FAIRTRADE garantierten Mindestpreis und zusätzlichen Prämienzahlungen nach dem FAIRTRADE-Schema. Sie sind damit in Zeiten niedriger Weltmarktpreise gegenüber anderen KakaoproduzentInnen besser abgesichert (siehe auch www.fairtrade.net). Der Weltmarktpreis für Kakaobohnen unterliegt - wie viele andere agrarische Rohstoffe auch - starken Schwankungen. Die FAIRTRADE-Prämie dient vor allem der Realisierung gemeinschaftlicher Projekte und Investitionen. Über die Art der Maßnahmen bzw. Projekte entscheiden die Mitglieder gemeinschaftlich.

- Der FAIRTRADE-Mindestpreis für Kakaobohnen beträgt US\$ 2000,- / Tonne. (Ist der Börsenpreis höher, so wird dieser bezahlt.)
- Die FAIRTRADE-Prämie beträgt US\$ 200,- / Tonne und wird auf den FT-Mindestpreis oder höheren Börsenpreis aufgeschlagen.
- Für Kakaobohnen aus organisch-biologischer Erzeugung zahlt der Faire Handel einen Bio-Zuschlag von aktuell US\$ 300,- pro Tonne. Diese Prämie dient der Förderung des Bio-Landbaus in der Kakaoproduktion.
- Mit regelmäßigen Abnahmen stärkt der Faire Handel Kooperativen wie CONACADO, damit diese auch weiterhin ihre Mitglieder unterstützen können (siehe Text CONACADO).