



Lateinamerika



NATÜRLICH FAIR

PARTNERBESCHREIBUNG

CACVRA**Bio-Kakao aus Peru**

Der Andenstaat Peru liegt im Westen Südamerikas und verfügt neben dem Hochland über eine lange Küstenlandschaft am Pazifik sowie Regen- bzw. Nebelwälder im Osten des Landes. In den Küstenregionen, wo die meisten Städte zu finden sind, herrscht deutlich weniger Armut als in den ruralen Regionen der Anden- und Amazonasgebiete. Besonders benachteiligt ist die arme, ländliche Agrarbevölkerung. Jede/r dritte PeruanerIn arbeitet in der Landwirtschaft. Somit stellt der Agrarsektor die Beschäftigung vieler Menschen sicher. Bereits in den 50er Jahren wanderten zahlreiche indigene Kleinbauern und –bäuerinnen aus dem Andenhochland in den Südosten Perus, in das Tiefland des Apurimac-Tales, in der Hoffnung, dort günstigere Lebensbedingungen zu finden. Das dünnbesiedelte Gebiet im Randbereich des Amazonasbeckens lockt mit seinen natürlichen Ressourcen.

Für den Export wird vor allem Kaffee produziert, aber auch Kakao. Immerhin ist Peru mit rund 60.000 Tonnen unter den Top 10 der Kakao produzierenden Länder. Die weltweite Kakaoproduktion beläuft sich auf ca. 5 Mio. Tonnen Kakaobohnen pro Jahr. Damit ist Kakao nach Kaffee und Erdöl das dritt wichtigste internationale Handelsgut. Gleichzeitig ist der Kakaomarkt von einer starken Konzentration gekennzeichnet. Nur zwei Unternehmen kontrollieren 70-80% des Welthandels von Industrieschokolade, und acht "global Player" beherrschen drei Viertel der Kakaoverarbeitung. Kleinbauern und –bäuerinnen sind gegenüber dieser Konzentration im Nachteil. Der Kakaopreis wird vorwiegend von den Rohstoffbörsen von London und New York bestimmt. Der Preis richtet sich nach Angebot und Nachfrage. So ließ ein Überangebot den Preis im Jahr 2000 auf den historischen Tiefststand von US\$ 800,- fallen. Damit lag der börsennotierte Preis weit unter den berechneten Produktionskosten von ca. US\$ 1084,- pro Tonne. Das Nachsehen hatten die KakaoproduzentInnen, die ihren Kakao weit unter seinem Preis verkaufen mussten. Mit ausgelöst wurde die Krise von einer EU-Regulierung, die im März 2000 verabschiedet wurde und festschreibt, dass in der Schokoladenherstellung bis zu 5% andere pflanzliche Fette als Kakaobutter zum Einsatz kommen dürfen – mit massiven Folgen für die KakaoproduzentInnen, denn die Nachfrage nach echter Kakaobutter fiel. Um die ProduzentInnen vor diesen oft unvorhersehbaren und für sie nicht zu beeinflussenden Preisschwankungen zu bewahren, hat FAIRTRADE eine Mindestpreisregelung eingeführt.

EZA-Partner seit 2005

„CACVRA wird bewundert, weil sie trotz schwieriger Umstände überlebt haben. CACVRA befand sich mitten im Konfliktgebiet zwischen „Leuchtendem Pfad“, Bürgerwehren und Armee. (...) Auch der Kokaanbau und –handel hat große soziale Probleme gebracht. Die ruinösen Kaffeepreise Anfang der 2000er Jahre haben den Wiederaufbau und Zusammenhalt der Kooperative erschwert. Da ist es gerade die Aufgabe des Fairen Handels, mit kostendeckenden Preisen und stabileren Handelsbeziehungen den Bauern den Glauben in ihre Genossenschaft und Perspektiven für die Zukunft zu ermöglichen.“

Quelle: Max Leuzinger (Claro)

CACVRA

Gegründet wurde CACVRA bereits im Dezember 1969 von mehreren Dorfgruppen, die durch den Zusammenschluss zur Genossenschaft mit dem Transport- und Vermarktungsmonopol der Zwischenhändler brechen wollten, um so bessere Preise für ihre Produkte zu erzielen. Zehn Jahre später zählte die Vereinigung über 4100 Mitglieder. Der wirtschaftliche Erfolg hielt jedoch nur kurze Zeit, denn die Region am Rio Apurimac war eines der Rückzugs- und Einflussgebiete des „Sendero Luminoso“ (peruanische Guerrillabewegung) und des Rauschgifthandels. Die peruanische Armee ging bei ihren Gegenschlägen oft schonungslos gegen die lokale Bevölkerung vor. Die unabhängigen, in Kooperativen organisierten Kaffee- und KakaoproduzentInnen gerieten in den 1980er und 1990er Jahren immer wieder zwischen die Fronten: Ernten und Häuser wurden zerstört, Transportzüge überfallen und ZivilistInnen ermordet. Viele Kooperativen überlebten diese konfliktiven Zeiten nicht. CACVRA ist es in diesem schwierigen Kontext hingegen gelungen, die demokratischen Strukturen und die gemeinsame Vermarktung von Kaffee und Kakao aufrecht zu erhalten und die Mitgliedsfamilien mit Beratungen, Krediten und bei der BIO-Zertifizierung zu unterstützen. Mit dem Verkauf von BIO-Kakao wurde für die ProduzentInnen vor Ort eine neue, interessante, und vor allem legale Alternative zum Koka-Anbau geschaffen.

In der Folge musste die Kooperative noch viele Probleme bewältigen, bevor sie 2004 erste Verkäufe unter FAIRTRADE-Bedingungen abwickeln konnte. CACVRA selbst verfügte noch über sehr geringe Erfahrungen im Fairen Handel. Aus diesem Grund wurde ein Kooperationsabkommen mit der befreundeten, FAIRTRADE-zertifizierten Kooperative El Quinacho unterzeichnet. CACVRA selbst setzte große Hoffnungen in den Fairen Handel, denn durch die vielen Rückschläge und schwierigen Bedingungen galt es einiges aufzuholen. Hoch anzurechnen ist CACVRA, dass in all den Jahren die demokratische Struktur erhalten werden konnte: Das oberste Gremium ist die Generalversammlung der Delegierten der 40 Lokalkomitees. Diese verfügen wiederum über einen eigenen gewählten Vorstand. Zusätzlich gibt es ein Aufsichtskomitee, ein internes Prüfungskomitee zur Prüfung der Auflagen durch die Bio- und FAIRTRADE-Zertifizierung und ein Bildungskomitee, das vor allem von der FAIRTRADE-Prämie profitieren soll. CACVRA ist Mitglied bei der „Asociación Peruana de Productores de Cacao – APPCACAO“. Der Verein ist der Dachverband von rund 30.000 peruanischen Kakaokleinbauern und –bäuerinnen aus 25 Genossenschaften. CACVRA ist seit 2002 FAIRTRADE-zertifiziert. Rund 80% der Produktion wird exportiert.

Die ProduzentInnen

Zurzeit sind knapp über 1000 Familien aktive Mitglieder bei CACVRA. Die meisten Mitglieder sind Angehörige der Quichua, die in den 1950er Jahren aus der Andenregion in das Apurimac-Tal emigriert sind. Für die indigenen ProduzentInnen ist der Bio-Landbau die logische Fortsetzung ihres traditionellen und behutsamen Umgangs mit der „Pacha Mama“, Mutter Erde. Die Umstellung auf zertifizierten Bio-Anbau bedeutet so vor allem einen Zugewinn an technischem Know-how und bessere Preise für ihre Produkte. Der Verkauf ihrer Kaffee- und Kakaoproduktion wird zur Gänze über die Genossenschaft abgewickelt. Neben diesen Cash-Crops werden Ananas, Zitrusfrüchte, Bohnen, Bananen und Achote (Gewürz mit intensiv roter Farbe) für den eigenen Bedarf angebaut.

Der Bio-Kakao von CACVRA wird zur Bio-Mascao veredelt und ist über EZA und WELTLÄDEN und im ausgewählten Lebensmitteleinzel- und Naturkosthandel erhältlich.

Weitere Informationen:

[EZA - Welt der Schokolade](#)

[Make Chocolate Fair](#)

[Kakaobarometer 2015](#)

Quellen: Claro, Fairtrade, Equal Exchange, wikipedia, www.aprodeh.org.pe, EIF 9/2014, FLO Producerprofile 11/2010; (EZA, akt. Apr. 2016)

VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

CACVRA wurde von der EZA als Zusatzzlieferant für Bio-Kakao aufgenommen. Für den Kakao, den CACVRA unter FAIRTRADE-Bedingungen liefert, gelten folgende Bedingungen:

- Ein garantierter Mindestpreis von US\$ 2000,- / Tonne
- plus einer FAIRTRADE-Prämie von US\$ 200,- / Tonne.
- Für die Bio-Qualität wird ein Biozuschlag in der Höhe von US\$ 300,- / Tonne verrecht.

Mit den Zusatzeinkünften aus den Prämienzahlungen des Fairen Handels sollen vor allem Maßnahmen zur Ausweitung der Bio-Produktion, technische Schulungen für die Mitglieder und die Anstellung eines/er Koordinators/in für den Bereich „Ausbildung und Frauenförderung“ finanziert werden.