



Lateinamerika



NATÜRLICH FAIR

PARTNERBESCHREIBUNG

COOPROAGRO

Bio-Kakao aus der Dominikanischen Republik

Im 18. Jahrhundert etablierte sich der Kakaobau in der Karibik. Der Kakaobaum braucht tropisches Klima mit hohen Temperaturen und Niederschlägen. Darüber hinaus benötigt er Schatten, da er bei direkter Sonneneinstrahlung nicht gut gedeihen kann.

Im Zuge der Agrarreform, die in der Dominikanischen Republik in den 1970er Jahren durchgeführt wurde, wurde ehemals landlosen TagelöhnerInnen Land zugeteilt. Allerdings reichten die Parzellen in der Regel nur knapp für den Eigenbedarf an Grundnahrungsmitteln wie Kochbananen, Süßkartoffeln und Reis sowie Zitrusfrüchte. Allfällige Überschüsse wurden auf dem lokalen Markt verkauft, brachten und bringen jedoch zu wenig Geld ein. Mit dem Ziel, sich nicht mehr als TagelöhnerInnen verdienen zu müssen, sondern eigenständig für ihren Lebensunterhalt zu sorgen, haben sich in der Folge Tausende Kleinbauernfamilien auf die Produktion von Kakao – heute eines der wenigen Exportgüter des Landes – spezialisiert. Doch waren sie aufgrund mangelnder Transportmöglichkeiten und fehlenden Marktzugangs von ZwischenhändlerInnen abhängig, die oft Preise unter den realen Produktionskosten zahlten.

Auf Initiative einiger Kakaobauern und Bäuerinnen, die Mitte der 1980er Jahre das Monopol der ZwischenhändlerInnen durchbrechen wollten, entstand im Nordosten des Landes in San Francisco de Macoris, dem wichtigsten Produktionsgebiet für Kakao, eine regionale Vereinigung der KakaoproduzentInnen. Wenig später trug sie – unter dem Namen Bloque Zonal 1, heute bekannt als COOPROAGRO – ganz entscheidend zur Gründung und zum Aufbau des nationalen Dachverbandes CONACADO bei. Ebenso aktiv unterstützte der Regionalverband die Umstellung auf Bio-Kakao, sowie die FAIRTRADE-Zertifizierung mit dem Ziel sich neue und preislich attraktive Märkte zu erschließen. 1995 gehörten die Mitglieder des Verbandes – wie alle anderen CONACADO-Untergruppen auch – zu den ersten FAIRTRADE-zertifizierten KakaoproduzentInnen weltweit.

EZA-Partner seit 2008

„Unsere Kooperative verfügt über ein Team von AgraringenieurInnen, die all unseren Mitgliedern kontinuierlich und beratend zur Seite stehen. Sie garantieren, dass die internationalen Normen des Bio-Landbaus strikt eingehalten werden. Dieses Team kontrolliert Jahr für Jahr jede einzelne Parzelle; darüber hinaus organisiert es Workshops, Exkursionen und Schulungen, die auf den produktiven Grundlagen unserer Kooperative beruhen. Dieses Team ist aber auch für die Schulungen der ProduzentInnen hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards zuständig, denn nur so kann unsere Kooperative Kakao bester Qualität bieten.“

Quelle: www.cooproagro.org

COOPROAGRO

2007 trennte sich der Bloque Zonal 1 schließlich nach längerer Kritik am Management CONACADOs vom Dachverband und machte sich unter dem Namen COOPROAGRO (Cooperativa de Productores Agropecuarios) selbständig. In der Folge wurden sowohl die eigenständige Bio- als auch FAIRTRADE-Zertifizierung angestrebt, denn den Zugang zum FAIRTRADE bzw. Bio-Markt wollte man sich auch für die Zukunft sichern. Beide Zertifizierungen erfolgten noch im Jahr 2008. COOPROAGRO ist ein regionaler Dachverband der in 100 Gemeinden, 18 Distrikten bzw. 5 Provinzen im Nordosten der Dominikanischen Republik aktiv ist. Als Bloque Zonal 1 stellte die Gruppe eine der stärksten Mitgliedsorganisationen CONACADOs dar und verfügt über das notwendige Know-How und Stärke, um die Mitglieder auch nach der Verselbständigung und Abspaltung von CONACADO gut vertreten zu können. Wichtige Voraussetzung für die Verselbständigung war eine eigene Exportlizenz, die COOPROAGRO noch im Jahr 2007 übertragen bekam. Wichtigstes Vorhaben ist derzeit der Ausbau der Verarbeitungskapazitäten für die Fermentation und Trocknung der Kakaobohnen. Diese Aufgabe wird jetzt noch vielfach von den Mitgliedern selbst übernommen. Durch die zentrale Verarbeitung kann aber die Qualität besser kontrolliert und garantiert werden.

Die ProduzentInnen

COOPROAGRO zählt rund 2000 Mitglieder, die durchschnittlich 5 Hektar Land besitzen. Früher bauten viele der ProduzentInnen Kaffee an, ersetzten diesen allerdings in Zeiten der niedrigen Kaffeepreise nach und nach durch Kakao. Heute ist Kakao die wichtigste Cashcrop zur Sicherung der Familieneinkommen. Weitere Einnahmequellen sind Kochbananen, Ananas, Mangos, Orangen und die Hühnerzucht. Zusätzlich werden Bananen, Zitrusfrüchte, Süßkartoffeln und Gemüse für den Eigenbedarf angebaut. Die Bauern und Bäuerinnen sind neben FAIRTRADE auch EU-Bio, Bio Swiss und Naturland zertifiziert. Die Mitglieder von COOPROAGRO haben weitere Vorteile wie Zugang zu technischer Beratung, Unterstützung bei der Qualitätssicherung, Mitbestimmung bei der Verwendung der FAIRTRADE-Prämie und Zugang zu sozialen Projekten und Programmen: Kredit- und Sparprogramme und einen Nothilfefonds. Mit den FAIRTRADE-Prämien wurden in der Vergangenheit vor allem Infrastrukturprojekte finanziert – Straßen- und Brückenbauten, die Stromversorgung in einem der Dörfer, eine Schule saniert bzw. ein Vereinshaus gebaut. Auch der Bau eines Krankenhauses konnte mitunterstützt werden. Aktuell will man mit den Prämien vor allem die Verarbeitungsanlagen verbessern und Maßnahmen zur Qualitätssicherung setzen.

Der Kakao von COOPROAGRO wird u.a. zu Bio-Fairetta-Riegeln, Schoko-Snacks und Cariño-Schokoladen verarbeitet; diese sind über EZA, die WELTLÄDEN und im ausgewählten Lebensmitteleinzel- und Naturkosthandel erhältlich.

Weitere Informationen:

www.cooproagro.org

www.fairtrade.net

Quellen: Claro-Partnerbeschrieb von E. Piras, Gega / Reisebericht von S. Kurte 3/2012, EIF 9/16; (EZA, akt. Dez 2016)

VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

Durch die Mitgliedschaft bei den Kooperativen und den Zugang zum Fairen Handel kommen die ProduzentInnen in den Genuss folgender Vorteile:

- Bessere Preise durch Direktvermarktung, FAIRTRADE- und Bio-Zertifizierung;
- Garantierte Mindestpreise für Kakao;
Für ProduzentInnen des Fairen Handels gilt der von FAIRTRADE garantierte Mindestpreis für Kakaobohnen von US\$ 2000,- pro Tonne (plus einer FAIRTRADE-Prämie von US\$ 200,- pro Tonne). Für Kakaobohnen aus organisch-biologischer Erzeugung zahlt der Faire Handel einen Zuschlag von US\$ 300,- pro Tonne. Damit sind die ProduzentInnen auch in Zeiten niedrigerer Weltmarktpreise vor größeren Einkommenseinbußen abgesichert.
- Technische Beratung und Unterstützung bei der Zertifizierung;
- Unterstützung bei der eigenständigen, kooperativen Weiterverarbeitung des Kakaos und damit Beteiligung an der weiteren Wertschöpfung;