

CECAQ-11

(Cooperativa de Exportação de Cacau de Qualidade)

Art der Organisation:
Kooperative

Ort:
Afrika, São Tomé, Santana

Mitglieder:
895

GEPA Partner seit:
2010

GEPA-Code:
891



Über den Partner

Der kleine Inselstaat São Tomé e Príncipe liegt vor der Küste Kameruns. Anfang des 20. Jahrhunderts war São Tomé der größte Kakaoproduzent auf der Welt. Bis heute ist Kakao das nahezu einzige Exportprodukt, die Stellung im Welthandel jedoch ist längst passé. Viele hoffen auf die Erdölförderung vor der Küste, und vernachlässigen deshalb die Landwirtschaft. Entsprechend gering sind die Erträge und der Profit der Kleinbauern aus dem Kakaogeschäft. Trotz der einfachen Verarbeitungsanlagen für die Bohnen ist die Qualität von Anfang an sehr gut. Die Kakao-Kooperative CECAQ-11 wurde 2008 gegründet, um die Lage der Bauernfamilien zu verbessern. Die Mitglieder von CECAQ-11 nutzen die Chance, die im Fairen Handel lag und engagierten sich sehr stark, sowohl in der Kakao-Qualität als auch im Bio-Anbau.

Die Produzentinnen und Produzenten

Zu CECAQ-11 gehören 17 Genossenschaften. In Dörfern wie Quimpo können sich die Kleinbauern nur das Nötigste an Unterkünften und Kleidung leisten. Die Kinder können vier Jahre auf die Schule gehen; die weiterführende städtische Schule ist jedoch oft zu teuer. Die Kakaobäume stehen in den Wäldern rund um die Dörfer. Früher mussten die Bauern ihre Kakaobohnen direkt nach der Ernte zu Niedrigstpreisen an kommerzielle Zwischenhändler verkaufen. Durch den Einfluss des Fairen Handels fermentieren und trocknen sie sie heute selbst, und exportieren sie über die Kooperative.

Zur Geschichte

2013

Besuch von Stephan Beck, Produktmanager Food Lateinamerika und Anne Welsing, freie Journalistin

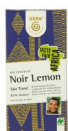
2011

Erster Besuch von Stephan Beck und Silvia Kurte, Produktmanagement Food Lateinamerika und Hildegard Fuchs, Produktmanagerin weiterverarbeitete Lebensmittel

Produkte: Schokolade & Kakao



Bio Chocolat
Noir Chili



Bio Chocolat
Noir Lemon



Bio Chocolat
Vollmilch



Bio Chocolat
Salty
Caramel



Bio Chocolat
Nuss Splitter



Bio
Schokolade
Espresso
Caramel



Fleur de Sel



Bio
Schokolade
Cardamom



Bio
Schokolade
Feinherb
55%



Fairetta
Black &
White

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



Bio

Die GEPA unterstützt die Bioumstellung u.a. durch Übernahme der Kosten für die erste Bio-Inspektion. Die Kakao-Kooperative CECAQ-11 ist inzwischen komplett bio-zertifiziert, so dass sich ihr Potential am Markt deutlich verbessert hat. Sie sind die Pioniere in Sachen bio & fairer Kakao aus Westafrika.



Fairer Preis

CECAQ-11 erhält von der GEPA einen Preis, der deutlich über dem von Fairtrade International (FLO) festgesetzten Mindestpreis liegt. Zum Börsenpreis kommen die Fair-Trade-Prämie, die Bio-Prämie sowie ein GEPA-Qualitätszuschlag. So profitieren die Partner von steigenden Preisen, sind aber nach unten abgesichert.



Aufbau

Die Mitglieder von CECAQ-11 haben inzwischen weitere dezentrale Fermentations- und Trocknungsanlagen aufgebaut, um eine bessere Kakaoqualität zu produzieren und die Abhängigkeit vom kommerziellen Zwischenhandel zu durchbrechen. Außerdem wurden weitere Dörfer in die Kooperative integriert.



Qualität

Kakao aus São Tomé hat einen ausgezeichneten Ruf und der Kakao von CECAQ-11 wird diesem Ruf wieder voll und ganz gerecht.



Traditionelles Produkt

Auf São Tomé wird seit etwa 1850 Kakao angebaut. Die Inseln sind bekannt für ihren guten Kakao.



Zugang zum Markt

Kakao ist eines der wenigen Produkte, das die Bauern von São Tomé exportieren. Die GEPA öffnet den Zugang zum Fairen Handel in Europa. Durch die Bio-Umstellung hat sich die eingekaufte Menge erfreulich entwickelt. Hatte die GEPA 2011 circa 75 Tonnen/Jahr gekauft, so sind es inzwischen über 300 Tonnen.



Chancen

Die extrem benachteiligten Kleinbauern von São Tomé erhalten die Möglichkeit, in die Zukunft ihrer Kinder zu investieren.



Soziales

Durch den Fairen Handel mit der GEPA wurde auch das Aufkaufmonopol auf der Insel gebrochen, so dass inzwischen auch die lokalen Kakao-Aufkäufer ihre Preise erhöhen mussten.