

CECAQ-11

(Cooperativa de Exportacao de Cacao de Qualidade)

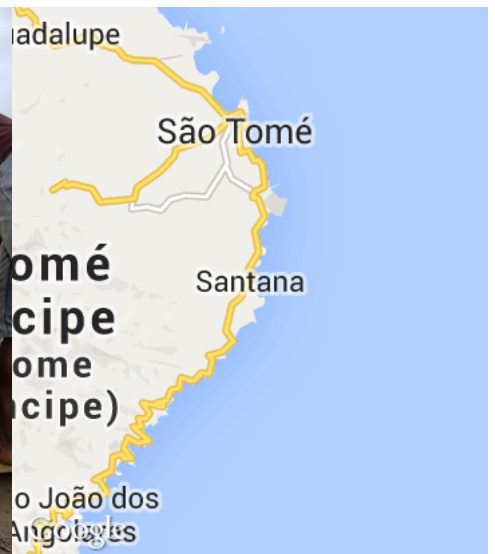
Art der Organisation:
Kooperative

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. Nur einmal pro Woche landet ein Flugzeug aus Portugal, der ehemaligen Kolonialmacht des Landes. Anfang des 20. Jahrhunderts war São Tomé der größte Kakaoproduzent der Welt. Bis heute ist Kakao das nahezu einzige Exportprodukt, die Stellung im Welthandel jedoch längst passé. Viele hoffen auf 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 Kakaqualität sehr gut. Die Kooperative CECAQ-11 wurde 2008 gegründet, um die Lage der Bauernfamilien zu verbessern. Hier kann der Faire Handel mit der GEPA als wichtigem Abnehmer des Inselkakaos viel bewegen.

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 lang zur 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 Niedrigpreisen 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
Schokolade
Espresso
Caramel



Bio
Schokolade
Fleur de Sel



Bio
Schokolade
Cardamom



Bio
Schokolade
Feinherb
55%



Fairetta
Black &
White



Bio Schoko E
spressobohnen



Cacao pur
Afrika

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



Bio

Die GEPA unterstützt die Biomstellung u.a. durch Übernahme der Kosten für die Bio-Inspektion. So können die Bauern jetzt bereits den ersten Biokakao anbieten. Sie sind die Pioniere in Sachen bio & fairer Kakao aus Westafrika.



Fairer Preis

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



Aufbau

Der Aufbau weiterer dezentraler Fermentations- und Trocknungsanlage ist besonders wichtig, um eine bessere Kakaoqualität zu produzieren und die Abhängigkeit vom kommerziellen Zwischenhandel zu durchbrechen.



Qualität

Kakao aus São Tomé hat einen ausgezeichneten Ruf. Die GEPA hat die Kooperative dabei beraten, den Transport im Container so zu verbessern, dass Nässeschäden minimiert wurden.



Traditionelles Produkt

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



Zugang zum Weltmarkt

Kakao ist eines der wenigen Produkte, das die Bauern von São Tomé exportieren. Die GEPA öffnet den Zugang zum Fairen Handel in Europa.



Chancen

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