COOPARM

Art der Organisation:
Kooperative

Ort:
Amerika, Peru, Rodríguez de Mendoza

Mitglieder:
519

Homepage:
www.cooparm.org

GEPA Partner seit:
2007 (mit APARM seit 1990)

GEPA-Code:
360

Über den Partner

Die Vermarktung von hochwertigem Bio-Kaffee und die Qualitätssicherung – das sind die beiden wichtigsten Aufgaben, die die Kooperative COOPARM (Cooperativa Agraria Rodríguez de Mendoza) für ihre Mitglieder übernimmt. Die Kooperative wurde im Jahr 2007 im Nord-Osten Perus gegründet. Basis dafür war die Vorgängerorganisation APARM, die bereits seit 1990 in derselben Region arbeitete. Der GEPA-Partner COOPARM (und vorher APARM) hat einen sehr wichtigen Beitrag zum Bio-Anbau von Kaffee in dieser Region geleistet. Neben der kompletten Bio-Umstellung konnten die Mitglieder durch den Fairen Handel zum Beispiel zusätzliches Land kaufen, die Ausbildung ihrer Kinder finanzieren und ihre Häuser renovieren. Auch in die Infrastruktur der Region wurde investiert.

Die Produzentinnen und Produzenten

Die COOPARM-Mitglieder haben im Schnitt 2,4 Hektar Land zur Verfügung, auf dem sie Bio-Kaffee ernten können. Das Land gehört ihnen selbst. Sie bauen außerdem für ihren eigenen Bedarf Maniok, Mais, Bohnen, Zuckerrohr, Zitrusfrüchte und Bananen an. Die Kooperative hat Bäuerinnen-Gruppen initiiert, die sich um die Verbesserung der Situation der Frauen kümmern. So begannen viele Frauen mit der Kleintierzucht, um ein zusätzliches Einkommen zu erzielen. Die Lebensbedingungen haben sich insgesamt durch den Fairen Handel deutlich verbessert.

Zur Geschichte

2019
Besuch von Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee und Stephan Beck, GEPA Leiter der Abteilung „Einkauf und Qualitätssicherung“

2018
Besuch von Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee in Rodriguez de Mendoza

2016
Besuch des Geschäftsführers Ramiro Bocanegra und des Präsidenten Maurilio Ocampo Tafur, beide COOPARM in Wuppertal und von Kleber Cruz Garcia, GEPA in Piura

2015
Zwei Treffen von Kleber Cruz Garcia, GEPA Produktmanagement Kaffee mit dem COOPARM-Vorstand in Jaen und Piura

Produkte: Kaffee

Bio Café Orgánico, Fair Trade Kaffee, gemahlen

(250 g) Das wurde durch den Fairen Handel erreicht

Ökologie
In den Kaffeegärten werden Schattenbäume gepflanzt, um die Arabica-Kaffeepflanzen vor zu starker Sonneneinstrahlung zu schützen und gleichzeitig die Erosion zu verhindern. Ihre Umweltschutz-Maßnahmen (u.a. Aufforstungsprojekte) koordiniert COOPARM mit den Schulen, Gemeinden und Projekten in der Region.

Gesundheit
Die Kooperative organisiert für ihre Mitglieder u.a. Vorsorgeuntersuchungen in Krankenhäusern. Diese Untersuchungen werden vom Gesundheitsministerium subventioniert. Die Kooperative bietet zudem einen Notfallfonds an, falls medizinische Behandlungen notwendig sind.

Bildung
Die Bäuer*innen haben eine umfassende Ausbildung in ökologischer Landwirtschaft erhalten. Es gibt einen intensiven Austausch zwischen den Mitgliedern. Die Verantwortlichen wurden bis zum Beginn der Pandemie regelmäßig an die Universität in New York zum Thema „Genossenschaftswesen im Peru“ eingeladen.

Bio
COOPARM (bzw. APARM) hat von Anfang an konsequent auf ökologischen Anbau gesetzt. Deshalb bietet der GEPA-Partner 100 Prozent Bio-Kaffee an. COOPARM setzt zudem auf Solartrockner für die Kaffeebohnen.

Fairer Preis
Die GEPA bezahlt im Durchschnitt mehr als die von Fairtrade International (FLO) festgesetzte Preisregelung pro 100 amerikanische Pfund. Dazu kommen die Fair-Trade-Prämie, die Bio-Prämie sowie ein GEPA-eigener Qualitätszuschlag. So profitieren die Partner von steigenden Preisen, sind aber nach unten abgesichert.

Aufbau
Die Kooperative hat dabei geholfen, die Straßen vor allem in den entlegenen Regionen zu verbessern. Dort war der Staat oft nicht ausreichend aktiv. Eine Anlage zur Nass-Verarbeitung von Kaffee wurde von der Kooperative aufgebaut. Dort wird der Kaffee automatisch sortiert.

Qualität
Die hochwertigen Bio-Arabicas wachsen auf einer Höhe von 1.200 bis 1.800 Metern, und zwar auf vulkanischen Böden. Die Mitglieder bauen hauptsächlich klassischen Arabica an und kleinere Mengen „Caturra“, „Catimore“, „Bourbon“, „Catuai“, „Pache“ und „Neue Welt“. Der Kaffee wird von Hand gepflückt.

Zugang zum Markt
Durch den Fairen Handel konnten die Mitglieder von COOPARM ihren Bio-Kaffee nach Europa exportieren. Sie verkaufen ihren Bio-Kaffee bis heute fast ausschließlich an den Fairen Handel.

Fotos: GEPA – The Fair Trade Company. Stand: 03/2022, www.gepa.de