

KONAFSCOOP

(Konye Area Farmers' Cooperative Society)

Art der Organisation:
Kooperative

Ort:
Afrika, Kamerun, Konye

Mitglieder:
468

GEPA Partner seit:
2010

GEPA-Code:
115



Über den Partner

Der Kakao für die in Deutschland hergestellte Schokolade kommt zu großen Teilen aus Westafrika. In Kamerun belegt Platz fünf in der weltweiten Kakaoproduktion. Die Landwirtschaft spielt in dem Land eine wichtige Rolle. So machen Kaffee, Kakao und Baumwolle einen Hauptteil des Exports aus. In Konye im Südwesten des Landes liegt das Büro von KONAFSCOOP (Konye Area Farmers Cooperative Society Ltd.). Die Umgebung ist geprägt von Wäldern und Landwirtschaft; u.a. säumen Kakao- und Papayabäume und Ölpalmen die Wege und Felder. Gegründet wurde die Organisation 1994, um den Kakao von Kleinbauern besser zu vermarkten. Seit 2014 hat der GEPA-Kakaopartner verstärkt in die Qualitätssicherung und Lagerhaltung investiert sowie mit der Bio-Umstellung begonnen. Im April 2017 fand die erste Bio-Inspektion statt.

Die Produzentinnen und Produzenten

Zu KONAFSCOOP gehören 13 Produzentengruppen. In einem traditionellen System bearbeiten die Bauern einen Teil ihres Landes, im Schnitt fünf Hektar, selbst und verpachten den Rest. Die Kakaobäume stehen mitten im Wald. Von hier werden die geernteten Bohnen zurück zur Farm transportiert und dort weiterverarbeitet (Fermentation). Rund 85 Prozent der Bauern bauen zurzeit konventionell an, während knapp 15 Prozent bereits auf Bio-Anbau umgestellt haben. Sie werden dabei vom Bio-Anbauverband Naturland unterstützt und in Sachen Bio-Anbau geschult.

Produkte: Schokolade & Kakao



Cacao pur
Afrika



Fairetta
Black &
White



Sahne Kakao
Mandeln



Weiße
Schokolade
Vanille



Zarte Bitter
70%



Vollmilch
Sahne
Noisette

Zur Geschichte

2017

Teilnahme von Stephan Beck, Abteilungsleiter Einkauf & QS, am Planungs-Workshop zur Bio-Umstellung mit Vertretern von Naturland und der GIZ

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

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



Frauen

Mit einem Workshop sollen neue weibliche Mitglieder gewonnen werden. Männer werden ermutigt, ihren Frauen Land zu übertragen. Ein Projekt zur Förderung des Maniok-Anbaus soll den Frauen zugutekommen. Im Vorstand sind zurzeit zwei Frauen und sieben Männer.



Bildung

Es wurden mit staatlicher Förderung so genannte „Farmer Field Schools“ gegründet. Die Mitglieder können sich darüber hinaus weiterbilden, vor allem im Bio-Anbau und in der Qualitätssicherung. Dies soll noch intensiviert werden.



Bio

Die GEPA und die Bio-Anbauverband Naturland unterstützen die Bioumstellung bei KONAFICOOP. Brot für die Welt führt zusammen mit den Bauern dazu Workshops durch. Für Biokakao werden sie nach der längeren Umstellungsphase einen höheren Preis erhalten.



Fairer Preis

KONAFICOOP erhält von der GEPA einen Preis, der über dem von FAIRTRADE INTERNATIONAL (FLO) festgesetzten Mindestpreis liegt. Zum Börsenpreis kommen die Fairtrade-Prämie, der Zuschlag für die Bio-Umstellung und Qualitätszuschlag. So profitieren die Partner von steigenden Preisen, sind aber nach unten abgesichert.



Aufbau

Der GEPA-Partner KONAFICOOP hat mit Unterstützung von Entwicklungsorganisationen zwei überdachte Solar-Trockner für Kakao gebaut. Sie haben zusammen etwa eine Kapazität von 50 Tonnen Kakao pro Jahr. Außerdem wurden ein neues Lagerhaus und neue Büroräume errichtet.



Qualität

Kakao aus Kamerun ist für seine gute Qualität bekannt. Mit Hilfe zweier Entwicklungsorganisationen wurden zwei neue Solar-Trocknungsanlagen und eine neue Lagerhalle gebaut, um Wasserschäden beim Export zu vermeiden.



Zugang zum Weltmarkt

Der Faire Handel hat den direkten Zugang zum europäischen Markt ermöglicht. Die Lagerfähigkeit ihres Kakaos war hierfür die Grundvoraussetzung. Um die Absatzmöglichkeiten noch zu verbessern, wird eine Bio-Umstellung angestrebt. Dabei koordiniert die GEPA die Förderung des Partners.

Plus – Das ist noch zu tun



Bio

Das nächste Ziel ist die Bio-Zertifizierung der ersten Mitglieder. Und es sollen weitere Bauern für den Bio-Anbau gewonnen werden.



Aufbau

Da die Kakaoernte auch während der Regenzeit stattfindet, müssen von der Sonne unabhängige Trocknungsmöglichkeiten für Kakaobohnen geschaffen werden.