

UCOAAC

Art der Organisation:
Kooperative

Ort:
**Amerika, Mexiko, Angel Albino Corzo
(bei Tuxtla Gutierrez)**

Mitglieder:
255

GEPA Partner seit:
1995

GEPA-Code:
505



Über den Partner

Den Bio-Kaffee ihrer Mitglieder zu verarbeiten und zu vermarkten, ist die Hauptaufgabe dieses GEPA-Partners im südlichen Bundesstaat Chiapas. UCOAAC steht für „Unión de Cafetaleros Orgánicos de Angel Albino Corzo“. Gegründet wurde diese Kleinbauern-Organisation bereits 1991. Die Mitglieder sind Bäuer*innen, die im Durchschnitt auf vier Hektar Land überwiegend Bio-Kaffee anbauen. Für den eigenen Bedarf pflanzen sie Mais und Bohnen. Die Kooperative hat seit 2017 einen jungen Agraringenieur als Berater beschäftigt, dessen Hauptaufgabe es ist, für die Kooperative Projekte bei der Landesregierung und beim Landwirtschaftsministerium zu beantragen – mit Erfolg. Die Aufbereitung des Bio-Kaffees erfolgt bei CESMACH.

Die Produzentinnen und Produzenten

Die Bauernfamilien leben verteilt auf mehr als 33 Dorfgemeinschaften in der Gemeinde Angel Albino Corzo. Die Dörfer liegen etwa zwei bis drei Wegstunden vom nächsten Markt entfernt, so dass die Vermarktung ihres Bio-Kaffees ohne die Kooperative sehr schwierig wäre. Das Geld für ihren Bio-Kaffee erhalten die Bäuer*innen entweder auf einmal ausgezahlt oder in zwei Raten, je nach Wunsch des Mitglieds. Besonders gelitten haben sie in den vergangenen Jahren durch die „Roya“, eine weitverbreitete Pilzkrankung der Kaffee-Pflanzen. Die „Roya“ konnte inzwischen u.a. mithilfe der Erneuerung der Kaffeepflanzen gestoppt werden.

Zur Geschichte

2022

Besuch von Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee

2018

Besuch von Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee und Shuwa Kifle, GEPA Vertriebsmitarbeiterin

2017

Besuch von Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee

2015

Besuch von Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee

Produkte: Kaffee



Bio Orgánico
Caffè Crema
500g, Bohne



Bio Orgánico
Espresso
500g, Bohne



Bio Orgánico
mild
gemahlen



Bio Orgánico
naturmild
500g,
gemahlen



Bio Café
Orgánico,
Fair Trade
Kaffee 250g,
gemahlen



Bio Café
Esperanza
250g,
gemahlen

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



Ökologie

Die Mitglieder von UCOAAC bauen im direkten Umfeld eines Nationalparks Kaffee und Lebensmittel ökologisch an.



Frauen

Bei UCOAAC sind zurzeit 89 Frauen Mitglied. Sie genießen in der Organisation dieselben Rechte wie die Männer und haben Zugang zu allen Schulungen. Zudem gibt es eigene Projekte für Frauen, z. B. in den Bereichen Naturmedizin, Bäckerei und Gemüseanbau.



Bio

Die Mitglieder von UCOAAC bauen ausschließlich Bio-Kaffee an.



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.



Soziales

Die Bäuer*innen haben Zugang zu zinsgünstigen Krediten, damit sie in ihre Farmen investieren können.



Aufbau

UCOAAC betreibt eine Baumschule, in der rund 110.000 Kaffeesetzlinge der Sorten „Bourbon“ und „Marella“ wachsen. Pro Stück kosten die Kaffeesetzlinge fünf Pesos, doch die Mitglieder bekommen sie unentgeltlich und noch 1 Peso pro Pflanze als Anreiz, die Pflanzen in ihrer Parzelle anzupflanzen und sie nicht zu verkaufen.



Zugang zum Markt

Die Gründung der Kooperative ermöglichte den Bäuer*innen ihren Bio-Kaffee an den Fairen Handel zu verkaufen.



Qualität

Der für den Wareneingang zuständige UCOAAC-Mitarbeiter kontrolliert die physische Qualität des gelieferten Rohkaffees. Bringt ein Mitglied seinen Kaffee zur Sammelstelle, bekommt es einen Beleg mit allen Qualitätsinformationen zum Kaffee – entsprechend dieser Daten wird der/die Bäuer*in bezahlt.

Plus – Das ist noch zu tun



Soziales

Die nächste Generation zieht andere Einkommensmöglichkeiten dem Kaffeeanbau vor, bleibt nicht mehr auf dem Land und viele verlassen sogar Mexiko.