

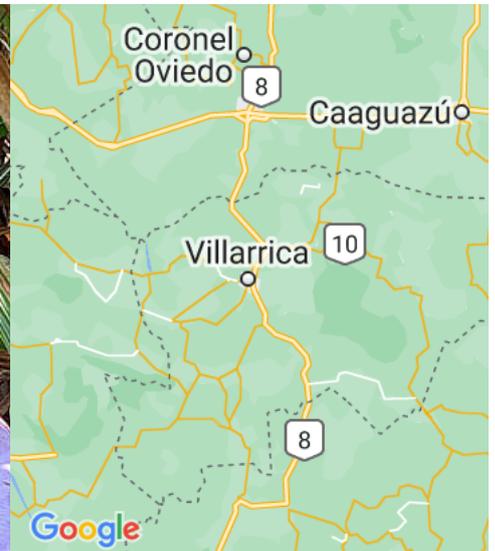
# APAG

Art der Organisation:  
**Kooperative**

Ort:  
**Amerika, Paraguay, Villarica**

Mitglieder:  
**56**

GEPA Partner seit:  
**2022**



## Über den Partner

Die Kooperative APAG (Asociación de Productores Agrícolas del Guairá) wurde 2019 mit Unterstützung der auf Bio-Rohrzucker spezialisierten Firma Hibernia Misiones gegründet. Da APAG über keine eigene Zuckerfabrik verfügt, wird das Bio-Zuckerrohr der Bäuer\*innen von der Firma Hibernia Misiones Bio-Rohrzucker verarbeitet und exportiert. Einige APAG-Mitglieder besitzen LKWs und transportieren das Bio-Zuckerrohr auch für die anderen Mitglieder zur circa 250 Kilometer entfernt gelegenen Zuckerfabrik. Dort werden die APAG-Mitglieder schnell bezahlt und der Preis ist für die Bäuer\*innen auch aufgrund des Transportzuschlags attraktiv. Neben der Beratung der Mitglieder von APAG prüft der Agrarberater von Hibernia Misiones in der Erntezeit regelmäßig den Reifegrad des Bio-Zuckerrohrs und gibt Parzellen zur Ernte frei, sobald der Zuckergehalt gut ist und der Anlieferzeitraum bei der Mühle festgelegt wurde.

## Die Produzent\*innen

Zu APAG gehört auch Gustavo Machuca, dem neun Hektar Wald und 9 Hektar Land für Zuckerrohr gehören. Für den Eigenbedarf pflanzen sie noch Maniok und Mais an. Der Ertrag wird im Jahr 2023 bei 80 Tonnen Zuckerrohr pro Hektar liegen, die knapp sieben Tonnen Bio-Rohrzucker ergeben. Machuca ist 33 Jahre alt und hat zwei Söhne. „Ich bin zufrieden, Mitglied in der Genossenschaft APAG zu sein. Ich bekomme meine Zahlung pünktlich und zusätzlich noch eine Prämie am Ende des Jahres.“

## Zur Geschichte:

### 2023

Besuch von Markus Kruschewsky, GEPA Einkaufsmanager Lebensmittel und Zucker, und Stephan Beck, GEPA Abteilungsleiter Einkauf & QS

## Produkte: Honig & Zucker



Bio Cocoba



Bio Cocoba  
Nuss Nougat  
Creme



Feine Bio  
Trink-  
schokolade

## Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



### Bildung

Die Bäuer\*innen erhalten von APAG Schulungen, u.a. zu landwirtschaftlichen Themen und auch zu organischer Düngung. Sie bekommen Anbauempfehlungen, werden geschult über die Bio-Normen und die FLO-Kriterien.



### Aufbau

Die Kooperative konnte bisher nur einen Teil des Bio-Zuckerrohrs über den Fairen Handel verkaufen. Mit der Fairtrade-Prämie wurden aber bereits das Büro von der Kooperative APAG angemietet und ausgestattet, sowie eine Sekretärin und eine Agraringenieurin für das interne Kontrollsystem angestellt.



### Bio

Die Bäuer\*innen von APAG produzieren zu 100 Prozent Bio-Zuckerrohr. Bereits 35 Mitglieder haben sich auch schon nach den umfangreichen Naturland-Kriterien zertifizieren lassen.



### Fairer Preis

Durch den Fairen Handel erhält APAG von Hibernia Misiones einen Preis von 195.000 Guarani (ca. 25 Euro in 10/2023) je Tonne Zuckerrohr und 100.000 Guarani als Transportzuschlag. Am Jahresende erhält APAG eine Entwicklungsprämie von 80 US-Dollar / t Bio-Rohrohrzucker. 50 % der Prämie gehen an die Mitglieder.



### Qualität

Wenn der Zuckergehalt des Bio-Zuckerrohrs gut ist und der Anlieferzeitraum bei der Zuckerfabrik festgelegt wurde, wird es von APAG dorthin transportiert. Das Bio-Zuckerrohr von APAG wird in der Zuckerfabrik Hibernia Misiones zu Bio-Rohrohrzucker verarbeitet.

## Plus – Das ist noch zu tun



### Ökologie

APAG arbeitet daran, die Naturland-Zertifizierung für die gesamte Kooperative zu erhalten. Diese bedeutet die Einhaltung der Naturland-Kriterien bei allen Mitgliedern.