

# CECAQ-11

Art der Organisation:  
**Kooperative**

Ort:  
**Afrika, São Tomé, Santana**

Mitglieder:  
**rund 1.050**

GEPA Partner seit:  
**2010**

GEPA-Code:  
**891**



## Über den Partner

Der kleine Inselstaat São Tomé e Príncipe liegt vor der Küste Kameruns. Anfang des 20. Jahrhunderts war São Tomé der größte Kakaoproduzent auf der Welt. Bis heute ist Kakao das nahezu einzige Exportprodukt, die Stellung im Welthandel jedoch ist längst passé. Viele hofften auf den Tourismus, doch die Erwartung erfüllte sich u.a. aufgrund der Pandemie nicht. Die Landwirtschaft wurde lange Zeit vernachlässigt. Entsprechend gering sind die Erträge und der Profit der Bäuer\*innen aus dem Kakaogeschäft. Trotz der einfachen Verarbeitungsanlagen für die Bohnen ist die Qualität von Anfang an sehr gut. Die Kakao-Kooperative CECAQ-11 (Cooperativa de Exportação de Cacao de Qualidade) wurde 2008 gegründet, um die Lage der Bauernfamilien zu verbessern. Die Mitglieder von CECAQ-11 nutzen die Chancen, die im Fairen Handel liegen: Sie engagieren sich sehr für die Kakao-Qualität, den Bio-Anbau und für den Umweltschutz. Seit 2020 wird ihr Aufforstungsprojekt z.T. von der GEPA finanziert.

## Die Produzentinnen und Produzenten

Zu CECAQ-11 gehören 20 Genossenschaften. In Dörfern wie Quimpo können sich die Bäuer\*innen nur das Nötigste an Unterkünften und Kleidung leisten. Die Kinder können vier Jahre auf die Schule gehen; die weiterführende städtische Schule ist jedoch oft zu teuer. Die Kakaobäume stehen in den Wäldern rund um die Dörfer. Früher mussten die Bäuer\*innen ihre Kakaobohnen direkt nach der Ernte zu Niedrigpreisen an kommerzielle Zwischenhändler verkaufen. Durch den Fairen Handel war es möglich, die Kakaobohnen in den Basisgenossenschaften zu fermentieren und trocknen. CECAQ-11 übernimmt dann den Export der Kakaobohnen.

## Zur Geschichte

**2022**

Besuch von Silvia Kurte, GEPA  
Einkaufsmanagerin Kakao

**2018**

Besuch von Silvia Kurte, GEPA  
Einkaufsmanagerin Kakao

**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, Taste Fair Africa



Choco4Chan  
ge Vegan



Choco4Chan  
ge Vollmilch



Bio Chocolat  
Noir Chili



Bio Chocolat  
Noir Lemon



Bio Noir  
Salty  
Caramel



GEPA Weiße  
Schokolade  
Vanille



Fleur de Sel



Fairretta  
Riegel Black  
& White



Bio Schoko E  
pressbohnen



Cacao pur  
Afrika

## Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



### Ökologie

Zum Schutz vor dem Klimawandel werden u.a. Brotfruchtbäume gepflanzt, was vor Erosion schützt, aber auch der Biodiversität dient. Das Laub sorgt für fruchtbaren Humus, der das Wasser besser speichert. Dieses von CECAQ-11 initiierte Aufforstungsprojekt wird z.T. von der GEPA bzw. den Kund\*innen finanziert.



### Bio

Die GEPA unterstützte die Bioumstellung seit 2011 u.a. durch Übernahme der Kosten für die erste Bio-Inspektion. CECAQ-11 ist inzwischen komplett bio-zertifiziert, so dass sich ihr Potenzial am Markt deutlich verbessert hat. Sie sind die Pioniere in Sachen bio & fairer Kakao aus Westafrika und berichten dort darüber.



### Fairer Preis

CECAQ-11 erhält den GEPA Kakao Plus-Preis, der deutlich über dem von Fairtrade International (FLO) festgesetzten Mindestpreis liegt. Zum Börsenpreis kommen nicht nur die Bio-Prämie und die Fairtrade-Prämie, sondern auch eine hohe GEPA-Prämie. Der Partner erhält so mindestens 3.100 Euro / t Kakao.



### Bildung

Aus dem Mehrpreis des Fairen Handels mit der GEPA wurde u.a. ein Kindergarten für die Mitglieder der Kooperative gebaut.



### Aufbau

CECAQ-11 hat gemäß Mitgliederbeschluss viel in die Infrastruktur investiert. Es wurde z.B. eine Versammlungs- und eine zentrale Lagerhalle errichtet, die bereits erweitert wurde. In den einzelnen Gruppen entstanden neue mit Plastikplanen abgedeckte Kakao-Trocknungsbereiche und es wurden LKWs angeschafft.



### Traditionelles Produkt

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



### Qualität

Kakao aus São Tomé hat einen ausgezeichneten Ruf und der Kakao von CECAQ-11 wird diesem Ruf wieder voll und ganz gerecht. So werden die Kakaobohnen zum Beispiel von Hand verlesen, oft auch zwei Mal.



### Zugang zum Markt

Kakao ist eines der wenigen Produkte, dass die Bauern von São Tomé exportieren. Die GEPA öffnet den Zugang zum Fairen Handel in Europa. Durch die Bio-Umstellung hat sich die eingekaufte Menge erfreulich entwickelt. Hatte die GEPA 2011 circa 75 t / Jahr gekauft, so sind es inzwischen über 400 t / Jahr.

## Plus – Das ist noch zu tun



### Ökologie

Ihr von der GEPA seit 2020 z.T. finanziertes Aufforstungsprojekt wird fortgesetzt und die gepflanzten Bäume werden weiterhin gepflegt.



### Gesundheit

Als Folge von COVID19 sollen auf den Farmen mehr und verschiedene Grundnahrungsmittel selbst angebaut werden. CECAQ-11 will dies unterstützen.