COPROCASA

Art der Organisation:
Kooperative

Ort:
Afrika, Madagaskar, Ambanja

Mitglieder:
255

GEPA Partner seit:
2019

Über den Partner

In dem Hauptanbaugebiet für Kakao, dem Sambirano-Tal, sind die Mitglieder von COPROCASA (Cooperative Producteur Cacao du Sambirano) zu Hause. Das Flusstal befindet sich im Nordwesten von Madagaskar. Wie ihre Vorfahren haben die Bäuer*innen auf den Einsatz von chemischen Mitteln auf ihren Feldern weitestgehend verzichtet. Seit 2019 ist die Kooperative COPROCASA bio-zertifiziert.
Durch den Fairen Handel mit der GEPA erhält die Kooperative nicht nur einen höheren Preis für ihren Bio-Kakao, sondern sie können auch dank der Vorfinanzierung die Bäuer*innen direkt bei der Ablieferung ihrer Kakao-Ernte bezahlen.
Wichtige Anliegen der Kooperative sind zudem, ihren Mitgliedern den Zugang zu Trinkwasser, Solar-Strom und zur Sozialversicherung zu ermöglichen. Vor allem auf dem Land ist das für die Menschen von großer Bedeutung.

Die Produzent*innen

Die Bäuer*innen von COPROCASA bewirtschaften im Schnitt pro Familie einen Hektar Land. Davon leben zwischen drei und acht Personen. Rund zwei Drittel der Fläche werden mit Produkten wie Kakao, Vanille, Kaffee, Pfeffer und Cashews bepflanzt, die für den Export gedacht sind. Für ihren eigenen Bedarf bauen sie Reis, Bananen, Mais und Maniok auf etwa einem Drittel der Fläche an.

Produkte: Schokolade & Kakao

Bio Orange Zartbitter 70%

Bio Fleur de Sel Noir

Zartbitter Cacao Nibs 70%

Zartbittersch okolade 70% Bio

Bio Feinherb Schokolade 55%

Schokolade Edelbitter 85%

Schokolade Espresso Caramel

Bio Schokolade Cardamom

Vollmilch-Schokolade Pur 37%

GEPA Bio Zar tbitterschok olade Pur

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht

Frauen
Von den insgesamt 255 Mitgliedern von COPROCASA sind zurzeit 31 Frauen. Beim Vorstand der Kooperative liegt der Frauenanteil bei 20 Prozent. Die Frauen haben Verdienstmöglichkeiten, da sie die Kakaobohnen sortieren und damit für die Qualitätssicherung zuständig sind.

Bio
Die Kooperative hat die Bio-Zertifizierung durch Ecocert in 2019 selbst initiiert. Bereits davor haben sie weitestgehend auf den Einsatz von chemischen Mitteln in der Landwirtschaft verzichtet. COPROCASA profitiert damit jetzt von den besonders guten Absatzmöglichkeiten für Bio-Kakao und höheren Preisen.

Fairer Preis
COPROCASA erhält den Börsenpreis plus Bio- und die Fairtrade-Prämie. Liegt der sich daraus ergebende Preis unter 3.500 US-Dollar (GEPA Fair Plus-Preis), zahlt die GEPA eine zusätzliche Prämie. Der Partner erhält so mindestens 3.500 US-Dollar / t Kakao.

Qualität
Die Insel Madagaskar ist für die hohe Qualität ihres Kakaos bekannt. Es gibt von dort Kakao verschiedener Sorten: ca. 20 Prozent Criollo, 60 Prozent Trinitario und 20 Prozent Forastero.

Traditionelles Produkt
Auf der Insel Madagaskar wird seit etwa 1900 Kakao angebaut. Das Klima vor allem im Sambirano-Tal erwies sich als ideal für den Anbau von Kakao. Von dort kommt sehr hochwertiger Kakao.

Zugang zum Weltmarkt
Nur rund ein Prozent der Kakao-Weltproduktion kommt von der Insel Madagaskar. Von der bio und fair zertifizierten Kooperative COPROCASA wird seit 2019 Bio-Kakao nach Europa geliefert.

Chancen
Die Bäuer*innen von COPROCASA gehören verschiedenen Ethnien an. Auf der Insel Madagaskar leben Menschen, die hauptsächlich zu 18 Hauptethnien gehören, die allerdings eine gemeinsame Sprache sprechen, was für den Zusammenhalt wichtig ist.

Plus – Das ist noch zu tun

Ökologie
COPROCASA setzt auf regenerative Energien und will in den Vertrieb von kleinen Solar-Paneelen einsteigen. Dabei wird sie von der GEPA unterstützt.

Gesundheit
Auf dem Land haben viele Menschen keinen Zugang zu Trinkwasser und sind krank. Beides will COPROCASA für die Mitglieder verbessern.