

KONAFSCOOP

Art der Organisation:
Kooperative

Ort:
Afrika, Kamerun, Konye

Mitglieder:
473

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 Konye im Südwesten Kameruns 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 sowie Ölpalmen die Wege und Felder. Gegründet wurde KONAFSCOOP 1994, um den Kakao von Bäuer*innen besser zu vermarkten. Seit 2014 hat der GEPA-Kakaopartner verstärkt in die Qualitätssicherung und Lagerhaltung investiert sowie mit Unterstützung von GEPA, Naturland, Brot für die Welt und der GIZ mit der Bio-Umstellung begonnen. Im April 2017 fand die erste Bio-Inspektion statt und KONAFSCOOP hat die Bio-Zertifizierung erhalten. Doch aufgrund der politischen Unruhen im Land und der Pandemie kam es erst 2022 zum ersten Export von Bio-Kakao.

Die Produzent*innen

Zu KONAFSCOOP gehören 17 Produzentengruppen. In einem traditionellen System bearbeiten die Bäuer*innen einen Teil ihres Landes, im Schnitt fünf Hektar, selbst und verpachten den Rest. Die Kakaobäume stehen im Wald. Von hier werden die geernteten Bohnen zurück zur Farm transportiert und dort weiterverarbeitet (Fermentation). Zurzeit haben zehn Prozent der Bäuer*innen auf Bio-Anbau umgestellt und weitere 16 Prozent sind im 2. Jahr der Umstellung. Sie wurden dabei vom Bio-Anbauverband Naturland unterstützt und in Sachen Bio-Anbau geschult. Diese Aktivitäten kamen aufgrund der politischen Unruhen im Land zum Erliegen und konnten erst 2021 wieder aufgenommen werden. Für sich selbst pflanzen die Bäuer*innen u.a. Kochbananen, Kassava, Yams, Palmölfrüchte und Gemüse an.

Produkte: Schokolade & Kakao



Bio Kakao
'Cacao pur
Afrika'



Bio Weiße
Schokolade



Yogurt &
Choc
Fairness



Nougat
Kakao
Mandeln



Zartbittersch
okolade 70%
Bio

Zur Geschichte

2017

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

2013

Besuch von Stephan Beck, GEPA
Produktmanager Food Lateinamerika, und
Anne Welsing, freie Journalistin

2011

Erster Besuch von Stephan Beck und Silvia
Kurte, GEPA 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 konnten sich darüber hinaus weiterbilden, vor allem im Bio-Anbau und in der Qualitätssicherung. Aufgrund der Situation im Land kam das Programm jedoch nur schleppend voran.



Fairer Preis

KONAFSCOOP erhält den Börsenpreis plus Bio- und die Fairtrade-Prämie. Liegt der sich daraus ergebende Preis unter 3.100 Euro (GEPA Fair Plus-Preis), zahlt die GEPA eine zusätzliche Prämie. Der Partner erhält so mindestens 3.100 Euro / t Kakao.



Aufbau

Der GEPA-Partner KONAFSCOOP 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. Trocknung und Lagerung des Kakaos sind sehr wichtig für die Qualität.



Bio

Die GEPA und der Bio-Anbauverband Naturland unterstützen die Bio-Umstellung bei KONAFSCOOP. Für Bio-Kakao werden sie nach der längeren Umstellungsphase einen höheren Preis erhalten. Durch die politischen Unruhen im Land konnte erst Anfang 2022 wieder ein Öko-Audit erfolgen.



Zugang zum Markt

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, wurde die Bio-Zertifizierung angestrebt. Dabei koordinierte die GEPA die Förderung dieses Projektes bei KONAFSCOOP.

Plus – Das ist noch zu tun



Bio

Das Ziel ist die Bio-Zertifizierung aller KONAFSCOOP-Mitgliedsfarmen. Bisher sind zehn Prozent aller Farmen bio-zertifiziert.



Zugang zum Markt

Zwar ist die Straße für den Kakao-Transport wieder passierbar, aber der Konflikt ist unerschwinglich immer noch da und erschwert die Arbeit unseres Partners.