



Lateinamerika

EZA

PARTNERBESCHREIBUNG

Fair für mich.
Fair für alle.

Coopecañera

Rohrzucker aus Costa Rica

Costa Rica ist vor allem für seine Nationalparks und Öko-Tourismus bekannt, der wichtigster Devisenbringer des zentralamerikanischen Staates ist. Ein Viertel des Landes steht unter Naturschutz. Vor 50 Jahren trug die Landwirtschaft noch rund 25% zum BIP bei, mittlerweile sind es nur mehr 6,5%. Das Klima Costa Ricas ist tropisch und für den Anbau von Zuckerrohr an sich gut geeignet. Doch zuletzt macht sich der Klimawandel immer stärker bemerkbar. Die ZuckerproduzentInnen von Coopecañera vermerken aufgrund der sich ändernden Anbaubedingungen einen Rückgang der Produktivität. Sonia Murillo, Vorstandsmitglied und Produzentin von Coopecañera, berichtet: "Höhere Temperaturen und stärkere Regenfälle setzen dem Zuckerrohr zu. Es braucht bestimmte Bedingungen, um gut zu wachsen und zu reifen. Unregelmäßige und vor allem starke Regenfälle wirken sich negativ auf den Boden aus. Die Bedingungen für die Produktion sind nicht mehr ideal, und unsere Produktionskosten steigen." Damit einher gehen neue Anforderungen an die ProduzentInnen im Anbau, der Umstieg auf neue Varietäten, zusätzliche Investitionen und rückläufige Einnahmen aus dem Zuckerrohranbau. Umso wichtiger ist für Coopecañera die Vermarktung ihres Zuckers über den Fairen Handel - siehe Zitat.

Zucker ist keine klassische Kolonialware, denn er kann im Norden, wie im Süden produziert werden. Die größten Produzentländer sind Brasilien, Indien und China. Die globale Zuckerproduktion wurde zuletzt vor allem durch die Ethanolgewinnung als Treibstoff auf pflanzlicher Basis vorangetrieben und erreicht aktuell 186 Mio. Tonnen. 80% des Zuckers wird aus Zuckerrohr erzeugt, der Rest aus Rüben. Die EU ist mit ungefähr 50% der Weltproduktion der größte Rübenzuckerproduzent der Welt. Die EU unterstützt ihre ZuckerproduzentInnen mit hohen Importzöllen und Subventionen. Tatsächlich wäre der EU-Zucker ohne die Subventionszahlungen auf dem Weltmarkt nicht wettbewerbsfähig. Dieses System benachteiligt die ZuckerproduzentInnen im Globalen Süden und führt zu Rückgängen dringend benötigter Deviseneinnahmen der betroffenen Länder.

EZA-Partner seit 1999

„Der Faire Handel sollte eine bewusste Haltung sein und uns zum Kauf von Produkten organisierter KleinproduzentInnen, egal aus welchem Land oder Kontinent, motivieren. Wir müssen den Aufwand der ProduzentInnen und die Bedeutung der landwirtschaftlichen Produktion anerkennen. Wir ProduzentInnen sind diejenigen, die Lebensmittel in die Haushalte und auf die Teller aller bringen (...). Und es besteht kein Zweifel daran, dass ein zertifiziertes Produkt sich völlig von einem konventionellen Produkt unterscheidet. Wir schaffen "Heimat", wir schaffen Demokratie, indem wir Fairen Handel betreiben".

Quelle: Sonia Murillo Alfaro,
Vorstandsmitglied und Produzentin von
Coopecañera

Coopecañera

Gegründet wurde die Kooperative 1972 mit 115 ProduzentInnen. Damals ging es den Mitgliedern um eine Kostenersparnis durch den gemeinsamen Transport des Zuckerrohrs und die Stärkung ihrer Verhandlungsposition gegenüber den Verarbeitern. Heute verfolgt die Kooperative vor allem zwei Ziele: den Ankauf des Zuckerrohrs und anderer landwirtschaftlicher Produkte und deren Vermarktung, sowie die wirtschaftliche und soziale Entwicklung der Mitglieder. 2002 erreichte Coopecañera die Eintragung in das Fairtrade-Register. Seit 2005 verfügt die Kooperative über eine eigene Exportlizenz. Trotzdem vermarktet Coopecañera aufgrund einer nationalen Regelung seinen Zucker über die staatliche Institution LAICA (Liga Agroindustrial de la Caña de Azúcar). Dieses Gremium legt die für Costa Rica gültigen Zuckerpreise für ProduzentInnen und VerarbeiterInnen und jeweilige Quoten fest. Durch die staatliche Regulierung des Zuckermarktes und -exportes erzielen ZuckerproduzentInnen in Costa Rica bessere Preise als auf dem Weltmarkt. Ein Direktexport an KundInnen des Fairen Handels wird dadurch jedoch erschwert. Aktuell profitieren die Mitglieder vor allem durch die Unterstützung ihrer Kooperative, garantierte Abnahme ihres Zuckerrohrs und die Zahlung einer Fairtrade-Prämie - siehe Kasten. In den letzten Jahren hat sich das Angebot der Kooperative erweitert: technische Unterstützung und Beratung (z. B. bei der Anpassung an veränderte Anbaubedingungen), Kredite für Saatgut und die Feldbestellung, gemeinschaftlicher Ankauf von landwirtschaftlichen Inputs, Übernahme des Transports, etc.

Die ProduzentInnen

Die 275 Mitglieder (darunter 20% Frauen) besitzen meist nur sehr kleine Zuckerrohrfelder: 70% weniger als 0,5 ha. Die durchschnittliche Landgröße liegt bei 1,5 ha. Sie alle leben in der näheren Umgebung von San Ramón, dem Zentrum Coopecañeras, Grecia und Alajuela (ca. 30 km nordwestlich der Hauptstadt San José). Neben Zucker werden vor allem Kaffee, Gemüse und Grundnahrungsmittel angebaut. Der Anbau erfolgt konventionell, allerdings unter Fairtrade-Bedingungen. Fairtrade gibt strengere Richtlinien für die landwirtschaftliche Produktion vor. Im Fall Coopecañera bedeutet das: kein Anbau in Monokultur, kein Abbrennen der Zuckerrohrfelder vor der Ernte, Einsatz von Gründünger, Nutzung der pflanzlichen Abfälle als Dünger, keine künstliche Bewässerung, händische Ernte und Verwendung von Fairtrade zugelassenen, chemischen Düngemitteln, wenn notwendig. In den Worten von S. Murillo: "Die Fairtrade-Standards werden immer strenger. Damit unterscheidet sich unsere Produktion völlig von der konventionellen Nicht-Fairtrade-Produktion." San Ramón ist eine Zuckerregion. Die wirtschaftliche und soziale Situation der KleinproduzentInnen wird davon geprägt. Für sie spielt die Kooperative eine wichtige Rolle bei der Erzielung besserer und vor allem stabiler Preise, dem Zugang zu Schulungsmaßnahmen zur Verbesserung der Produktion und Krediten.

Rohrzucker von Coopecañera ist u. a. fixer Bestandteil des Equita-Schokoaufstrichs und Guaranito Energy Drinks, erhältlich über EZA und WELTLÄDEN.

Weitere Informationen:
www.coopecanera.com

Quellen: de.statista.com, OWW div. Dokumente und Berichte, EIF Coopecañera 04/21; (EZA, akt. Sept. 2021)

VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

Über ihre Kooperative kommen die ProduzentInnen in den Genuss folgender Vorteile:

- Zugang zum Fair-Handels-Markt: Derzeit verkauft Coopecañera 80% seiner Produktion unter den Bedingungen des Fairen Handels.
- Zahlung einer Fairtrade-Prämie (siehe unten)
- gemeinschaftliche Vermarktung des Zuckerrohrs
- Unterstützung bei der Produktion (Ankauf von landwirtschaftlichen Inputs und neuer Varietäten, etc.)
- technische Beratung und Schulungen (u. a. Anpassung an den Klimawandel, Erhalt der Produktivität, nachhaltige Anbaumethoden und Fairtrade-Standards in der Produktion)
- Abholung des Zuckerrohrs und Transport zur Zuckermühle
- Mitbestimmung bei der Verwendung der Fairtrade-Prämie und innerhalb der Kooperative
- Zugang zu Krediten

Aufgrund der Komplexität im Zuckersektor (u.a. Unterschiede der Lieferketten, staatliche Regulationen,...) schreibt Fairtrade keinen Mindestpreis für Zucker vor. Die Preise werden jährlich zwischen ProduzentInnen, Raffinerien und HändlerInnen neu verhandelt. In Costa Rica läuft dieser Prozess über die staatliche Institution LAICA. Auf diesen Preis wird die Fairtrade-Prämie von 60,- US\$ pro Tonne aufgeschlagen. Die Prämiegelder verwendet die Kooperative u. a. für Schulungsmaßnahmen und bessere Preise für die ProduzentInnen.