

Acopagro

Bio-Kakao aus Peru

Der Andenstaat Peru liegt im Westen Südamerikas und verfügt neben dem Hochland über eine lange Küstenlandschaft am Pazifik sowie Regen- bzw. Nebelwälder im Osten des Landes. In den Küstenregionen, wo die meisten Städte zu finden sind, herrscht deutlich weniger Armut als in den ländlichen Regionen der Anden- und Amazonasgebiete. Besonders benachteiligt ist die arme, ländliche Agrarbevölkerung. Jede/r dritte PeruanerIn arbeitet in der Landwirtschaft. Somit stellt der Agrarsektor die Beschäftigung vieler Menschen sicher. San Martín ist eine Region im Nordosten Perus, benannt nach dem südamerikanischen Freiheitskämpfer José de San Martín, der zur Unabhängigkeit des Andenstaats beitrug. Er kämpfte an der Seite von Simón Bolívar, jedoch gab es zwischen ihnen ideologische Differenzen: Während San Martín eine Monarchie anstrebte, hielt Bolívar an der Errichtung einer Republik fest.

In der Region San Martín war der Kokaanbau noch vor einigen Jahren weit verbreitet. Speziell in den 1990er Jahren stand die Region unter dem Einfluss des Kokaanbaus und –handels und damit verbundenen Kriminalität. Ca. 90% der ProduzentInnen erwirtschafteten ihr Einkommen mit dem Kokaanbau. Die entlegenen Wälder dieser wenig besiedelten Region San Martín und das tropische Klima bieten sich dafür geradezu an, zudem gibt es in der Region kaum wirtschaftliche Alternativen. Die BewohnerInnen wurden Opfer gezielter Vernichtungen ihrer Felder, litten unter den ökologischen und sozialen Folgen der Anti-Drogen-Politik, der fehlenden Versorgung mit Grundnahrungsmitteln und den Folgen von Mangelernährung, geringer Schulbildung und der vorherrschend Kriminalität. Nach Beendigung des Konflikts zwischen der Regierung und der kommunistischen Guerillaorganisation "Sendero Luminoso" (dt. Leuchtender Pfad) wurden mit internationaler Unterstützung Genossenschaften gegründet – darunter auch die Kooperative Acopagro - und in Folge der Anbau von Kakao gefördert. Mit Erfolg – San Martín entwickelte sich zu einer wichtigen Kakaoanbauregion. Mit dem Wechsel vom Anbau von Koka zu Kakao nahm das Leben der involvierten ProduzentInnen eine Wende: Anstatt Verfolgung und massive Unsicherheit erdulden zu müssen, können sie heute ein Leben in Würde und relativer Sicherheit leben.

EZA-Partner seit 2019

„Acopagro wurde gegründet, um Bauern und Bäuerinnen mit Kakao eine legale Alternative (Anmerkung: zum Kokaanbau) aufzuzeigen (...), die ihnen ein Einkommen ermöglicht.“

Quelle: Pamela Esquivel, Gerente Commercial (Perfil Organizacional EFTA 02/19)

Acopagro

1997 haben 27 Kakaobauern und –bäuerinnen in der Region San Martin die Kooperative „Agraria Cacaotera Acopagro“ gegründet, die sich auf die Vermarktung von Kakao, Verbesserung des Einkommens und der Lebensqualität der ProduzentInnen konzentriert. Ziele der Organisation sind:

- Erzielung eines legalen wirtschaftlichen Einkommen für die ProduzentInnen;
- Anbindung der ProduzentInnen an nationale und internationale Märkte;
- Schutz der Umwelt;
- Ausbildung und Förderung von Wiederaufforstung;

Mit Unterstützung des Entwicklungsprogramms von USAID wurden in der Region rund 6.000 neue Kakaozonen errichtet. Die Organisation ist bis heute auf 2080 Mitglieder angewachsen. Seit 2005 ist die Kooperative Fairtrade und alle Mitglieder bio-zertifiziert.

Sitz der Organisation ist Juanjui in der Region San Martin, die im peruanischen Teil des Amazonasbeckens liegt. Acopagro ist der größte Exporteur von Bio-Kakao in Peru. Seit 2017 verfügt die Organisation über ein eigenes Kakaolabor und testet regelmäßig die Qualität der Bohnen. Ein Großteil, der Fairtrade-Prämie wurde für dieses Labor, die Qualitätsverbesserungen wie beispielsweise technische Beratung und Qualitätskontrollen verwendet. Investitionen, die sich bereits nach kurzer Zeit lohnen, denn: Schokoladen, die Bohnen von Acopagro enthalten, wurden bereits ausgezeichnet (u. a. erster Platz Singapore Chocolate Award 2019 und zweiter Platz International Chocolate Award Peru 2018).

Die ProduzentInnen

Die Mitglieder von Acopagro stammen aus Central Huallaga (Mariscal Cáceres, Bellavista, Huallaga, Picota) in der Region San Martin. 300 der 2080 ProduzentInnen sind Frauen (ca. 15%). Die Mitglieder verfügen über kleine bis mittlere Flächen. Durchschnittlich besitzen sie rund drei Hektar Kakao für den Export. Zusätzlich betreiben die ProduzentInnen nachhaltige Holzwirtschaft. Für den Eigenkonsum werden u.a. Kochbananen, Yucca, Bohnen und Organen angebaut. Einige von ihnen halten Vieh. Alle Mitglieder verfügen über offizielle Landtitel.

Die meisten Mitglieder haben lediglich Grundschulausbildungen und sind durchschnittlich 50 Jahre alt. Ihre wirtschaftliche Situation hat sich mit der Mitgliedschaft in der Kooperative stetig verbessert. Dadurch erfahren ihre Kinder bessere Ausbildungs- und Studienmöglichkeiten als ihre Eltern.

Der Bio-Kakao von Acopagro wird u. a. zu Bio-Mascao-, Sonrisa- und Compañera-Schokoladen verarbeitet; diese sind über EZA, die WELTLÄDEN und im ausgewählten Lebensmitteleinzel- und Naturkosthandel erhältlich.

Weitere Informationen:

acopagro.com.pe

Welt der EZA Schokolade

Quellen: PKU 04/19, Perfil Organizacional EFTA - Acopagro 0219, Stella Bernrain, Presentation ACOPAGRO

VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

Durch die Mitgliedschaft bei der Kooperative und den Zugang zum Fairen Handel kommen die ProduzentInnen von Acopagro in den Genuss folgender Vorteile:

- bessere Preise durch Direktvermarktung
- Mitbestimmung durch demokratische Organisation
- Fairtrade- und Bio-Zertifizierung
- Beratung und Unterstützung bei der Zertifizierung, im biologischen Landbau, und der Umsetzung der Kriterien des Fairen Handels
- Unterstützung bei der eigenständigen bzw. kooperativen Weiterverarbeitung und Qualitätssicherung des Kakaos und damit Beteiligung an der weiteren Wertschöpfung
- Zugang zu diversen Dienstleistungen und Projekten der Kooperative, Schulungen, Weiterbildung sowie sozialen und/oder technischen Programmen der Kooperative
- Für ProduzentInnen des Fairen Handels gilt der von Fairtrade garantierte Mindestpreis für Kakaobohnen von US\$ 2400,- pro Tonne (PLUS einer Fairtrade-Prämie von US\$ 240,- pro Tonne). Für Kakaobohnen aus organisch-biologischer Erzeugung zahlt der Faire Handel einen Zuschlag von US\$ 300,- pro Tonne. Damit sind die ProduzentInnen auch in Zeiten niedriger Weltmarktpreise abgesichert. Weitere Infos unter fairtrade.net.

Weitere Vorteile aus dem Fairen Handel mit der EZA finden Sie hier.