



Foto: COOPROAGRO

Lateinamerika



## PARTNERBESCHREIBUNG

NATÜRLICH FAIR

### COOPROAGRO

#### Bio-Kakao aus der Dominikanischen Republik

Seit dem 18. Jahrhundert wird in der Karibik Kakao angebaut. Der Kakaobaum findet im tropischen Klima mit hohen Temperaturen und Niederschlägen gute Anbaubedingungen. Darüber hinaus benötigt der Kakaobaum den Schatten anderer Bäume, da er bei direkter Sonneneinstrahlung nicht gut gedeiht.

Im Zuge der Agrarreform, die in der Dominikanischen Republik in den 1970er Jahren durchgeführt wurde, wurde ehemals landlosen TagelöhnerInnen ein Stück Land zugeteilt. Allerdings reichten die Parzellen in der Regel nur knapp für den Eigenbedarf an Grundnahrungsmitteln wie Kochbananen, Süßkartoffeln und Reis sowie Zitrusfrüchte. Allfällige Überschüsse wurden auf dem lokalen Markt verkauft, brachten und bringen jedoch zu wenig Geld, um damit das Leben der Familien zu sichern. Mit dem Ziel, sich nicht mehr als TagelöhnerInnen verdingen zu müssen, sondern eigenständig für ihren Lebensunterhalt zu sorgen, haben sich in der Folge Tausende Kleinbauernfamilien auf die Produktion von Kakao – heute eines der wenigen Exportgüter des Landes – spezialisiert. Doch waren sie aufgrund mangelnder Transportmöglichkeiten und fehlenden Marktzugangs von ZwischenhändlerInnen abhängig, die ihnen oft Preise unter den realen Produktionskosten zahlten.

Auf Initiative einiger Kakaobauern und Bäuerinnen, die Mitte der 1980er Jahre das Monopol der ZwischenhändlerInnen durchbrechen wollten, entstand im Nordosten des Landes in San Francisco de Macoris, dem wichtigsten Produktionsgebiet für Kakao, eine regionale Vereinigung der KakaoproduzentInnen. Wenig später trug sie unter dem Namen Bloque Zonal 1, heute bekannt als COOPROAGRO, ganz entscheidend zur Gründung und zum Aufbau des nationalen Dachverbandes CONACADO bei. Ebenso aktiv unterstützte der Regionalverband die Umstellung auf Bio-Kakao, sowie die Fairtrade-Zertifizierung mit dem Ziel, sich neue und preislich attraktivere Märkte zu erschließen. 1995 gehörten die Mitglieder des Verbandes – wie alle anderen CONACADO-Untergruppen auch – zu den ersten von Fairtrade zertifizierten KakaoproduzentInnen weltweit. Die Dominikanische Republik entwickelte sich in Folge zu einem der größten Anbieter für Bio-Kakao der Welt.

#### EZA-Partner seit 2008

„Unsere Kooperative verfügt über ein Team von AgraringenieurInnen, die all unseren Mitgliedern kontinuierlich und beratend zur Seite stehen. Sie garantieren, dass die internationalen Normen des Bio-Landbaus strikt eingehalten werden. Dieses Team kontrolliert Jahr für Jahr jede einzelne Parzelle; darüber hinaus organisiert es Workshops, Exkursionen und Schulungen, die auf den Normen unserer Kooperative beruhen. Dieses Team ist auch für die Schulungen der ProduzentInnen hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards zuständig, denn nur so kann unsere Kooperative Kakao bester Qualität anbieten.“

Quelle: [www.cooproagro.org](http://www.cooproagro.org)

## COOPROAGRO

2007 trennte sich der Bloque Zonal 1 nach längerer Kritik am Management CONACADOs vom Dachverband ab und machte sich unter dem Namen COOPROAGRO - Cooperativa de Productores Agropecuarios selbständig. In der Folge wurden sowohl die eigenständige Bio- als auch Fairtrade-Zertifizierung angestrebt, denn den Zugang zum Fairtrade bzw. Bio-Markt wollte man sich für die Zukunft als eigenständige Organisation sichern. Beide Zertifizierungen erfolgten noch im Jahr 2008. COOPROAGRO ist ein regionaler Dachverband, der in 25 Distrikten der 6 Provinzen im Nordosten der Dominikanischen Republik aktiv ist. Als Bloque Zonal 1 stellte die Gruppe eine der stärksten Mitgliedsorganisationen CONACADOs dar und verfügte über das notwendige Know-How und Stärke, um die Mitglieder nach der Abspaltung von CONACADO gut vertreten zu können. Wichtige Voraussetzung für die Verselbständigung war eine eigene Exportlizenz, die COOPROAGRO noch im Jahr 2007 erhielt. In der Folge ging es um den Ausbau zentraler Verarbeitungskapazitäten für die Fermentation und Trocknung der Kakaobohnen. Diese Aufgabe wurde zuvor von den Mitgliedern selbst übernommen. Durch die zentrale Verarbeitung will COOPROAGRO die Qualität besser kontrollieren und weiter steigern. Das Ziel ist ambitioniert: COOPROAGRO will zu einem der bedeutendsten Exporteure für hochwertigen Kakao der Dominikanischen Republik werden. Knapp 100 Angestellte, die meisten in der Verarbeitung, Qualitätssicherung und technischen Beratung der ProduzentInnen, arbeiten an der Umsetzung dieser Vision. Einen großen Erfolg kann die Kooperative bereits verbuchen: 100% des produzierten Kakaos werden aktuell unter den Bedingungen des Fairen Handels vermarktet!

## Die ProduzentInnen

Heute zählt COOPROAGRO rund 3130 Mitglieder (darunter 512 Frauen), die durchschnittlich 5,5 Hektar Land besitzen. Früher bauten viele der ProduzentInnen Kaffee an, ersetzten diesen allerdings in Zeiten der niedrigen Kaffeepreise nach und nach durch Kakao. Heute ist Kakao die wichtigste Cashcrop zur Sicherung der Familieneinkommen. Weitere Einnahmequellen sind Kochbananen, Ananas, Mangos, Orangen und die Hühnerzucht. Zusätzlich werden Bananen, Zitrusfrüchte, Süßkartoffeln und Gemüse für den Eigenbedarf angebaut. Die Bauern und Bäuerinnen sind alle Fairtrade und Bio-zertifiziert. Die Mitglieder von COOPROAGRO haben Zugang zu technischer Beratung, Unterstützung bei der Qualitätssicherung, Mitbestimmung bei der Verwendung der Fairtrade-Prämie und Zugang zu sozialen Projekten und Programmen: Kredit- und Sparprogramme und einen Nothilfefonds. Mit den Fairtrade-Prämien wurden in der Vergangenheit vor allem Infrastrukturprojekte finanziert – Straßen- und Brückenbauten, die Stromversorgung in einem der Dörfer, eine Schule saniert bzw. ein Vereinshaus gebaut. Der Bau eines Krankenhauses konnte mitunterstützt werden. Aktuell will man mit den Prämien neben den Infrastrukturprojekten vor allem die Verarbeitungsanlagen verbessern und Maßnahmen zur Qualitätssicherung setzen.

**Der Kakao von COOPROAGRO wird zu zahlreichen EZA-Bio-Schokoprodukten verarbeitet, erhältlich über EZA, die WELTLÄDEN und im ausgewählten Lebensmitteleinzel- und Naturkosthandel.**

### Weitere Informationen:

[www.cooproagro.org](http://www.cooproagro.org)

[www.fairtrade.net](http://www.fairtrade.net)

Quellen: [www.cooproagro.org](http://www.cooproagro.org), Gepa-RB von S. Kurte 03/12, Informationen von J. M. Heredia, EIF 08/21; (EZA, akt. Aug. 2021)

## VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

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

- bessere Preise durch Direktvermarktung, Fairtrade- und Bio-Zertifizierung
- 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. (Mehr Infos unter [fairtrade.net](http://fairtrade.net)). Die EZA Fairer Handel bezahlt deutlich über dem von Fairtrade garantierten Mindestpreis.
- Schulungen und technische Beratung
- eigenständige, kooperative Weiterverarbeitung des Kakaos und damit Beteiligung an der Wertschöpfung in Form einer Gewinnbeteiligung
- Zugang zu diversen Fairtrade-Prämienprojekten u. a. Brücken- und Wegebauten, Wasserversorgung, Gesundheitsversorgung, etc.
- Abgabe von Kakaosetzlingen zur Verjüngung der Kakaopflanzungen
- Beteiligung am kooperativen Spar- und Kreditprogramm: Alle Mitglieder erhalten bei ihrem Beitritt ein eigenes Sparbuch und haben Zugang zu günstigen Krediten.