



Foto: Bernrain

Lateinamerika



PARTNERBESCHREIBUNG

NATÜRLICH FAIR

Apovinces

Bio-Kakao aus Ecuador

Ecuador ist in vielerlei Hinsicht eines der vielfältigsten Länder der Erde. Der Andenstaat ist etwas kleiner als Italien und hat vier verschiedene Klimazonen. Die pazifischen Küstengebiete, die gebirgige Andenregion, die Regenwälder des Amazonasbeckens sowie die einzigartigen Galapagosinseln reichen von 0 bis über 6000 m über den Meeresspiegel. Im Verhältnis zu seiner Größe gilt Ecuador als artenreichstes Land der Erde. Jedoch hat das Land auch eine der höchsten Abholzungsraten. Im Nationalpark Yasuní wurden Erdölquellen entdeckt. Daraufhin bot der damalige ecuadorianische Präsident Rafael Correa an, das UNESCO-Biosphärenreservat unversehrt zu lassen, wenn die Staatengemeinschaft Ecuador mit der Hälfte der entgangenen Einnahmen entschädigen würde. Jedoch scheiterte dieser Ansatz. Seit 2016 wird im Yasuní Nationalpark Erdöl gefördert.

Die Geschichte des Andenstaates ist von ständig wechselnden Herrschaftsstrukturen gekennzeichnet. Anfänglich besiedelten unabhängige indigene Kulturen das Gebiet des heutigen Ecuadors, bevor im 15. Jahrhundert die Inka das gesamte Land eroberten. Im 16. Jahrhundert wurde der kleine Andenstaat von Spanien kolonialisiert. 1822 feierte das Land die Unabhängigkeit. Die Anführer dieser Unabhängigkeitsbewegung waren Simón Bolívar und Antonio José de Sucre. Sie vereinigten das Land bis 1830 im historischen Staatsgebilde von Großkolumbien. Danach folgte eine Phase der starken politischen und territorialen Instabilität.

Die Provinz Los Rios, die im Küstengebiet Ecuadors liegt, ist eine seit langem landwirtschaftlich intensiv genutzte Gegend. Bis in die 1960er und 70er Jahre war die Gegend vor allem von großen Landbesitzern (Haziendas) geprägt. Die ersten großen Ländereien wurden im 19. Jahrhundert von europäischen und nordamerikanischen EinwandererInnen gegründet. Zu Beginn wird in der Region vor allem Kakao angebaut, der später – nach Einbruch der Exportmärkte – durch Bananen ersetzt wurde. Bis in die 1960er/70er Jahre verfügte die lokale Bevölkerung kaum über eigenes Land, sondern stellte die Arbeitskraft für die großen Ländereien. Die in diesen Jahren durchgeführte Landreform brachte viele Familien wieder in den Besitz von Land. Damit setzte in den 1980er Jahren ein Prozess der Organisation und des Zusammenschlusses der KleinproduzentInnen in der Region ein...

EZA-Partner seit 2015

"Mit großem Optimismus wurde 2006 von einer Gruppe von Kleinbauern eine Organisation gegründet. Damit sollten die Produktivität, der Marktzugang und in letzter Konsequenz die Lebensbedingungen der Bauern und Bäuerinnen mit umweltschonender Landwirtschaft verbessert werden."

Quelle: Apovinces

Apovinces - Asociación de Productores Organicos de Vinces

Apovinces ist eine Kleinbauernvereinigung und wurde 2006 gegründet. Bereits ein Jahr später folgte die Bio-Zertifizierung. Seit 2012 ist die Organisation Fairtrade zertifiziert. Oberstes Ziel ist die Verbesserung der Lebensbedingungen von Kleinbauern bzw. -bäuerinnen und der Schutz der Umwelt. Dies soll durch folgende Maßnahmen erreicht werden:

- Fortbildung und Schulung der Mitglieder
- Förderung von Maßnahmen des Umweltschutzes
- Förderung der organisch-biologischen Produktion
- Organisation der KleinproduzentInnen in Vinces und anderen Regionen
- Förderung der ländlichen Entwicklung
- Kooperationen, Allianzen und Projekte mit anderen Organisationen
- Verbesserung der kommunalen Dienstleistungen (in Kooperation mit öffentlichen und privaten Einrichtungen);

Anfangs wurde der Kakao von Apovinces in Zusammenarbeit mit der Universität Guayaquil über deren Institut für landwirtschaftliche Technologie in Vinces fermentiert, getrocknet und geröstet. Die Zusammenarbeit zwischen Apovinces und der Universität Guayaquil war von beiderseitigem Vorteil: Die Kleinbauernorganisation profitiert durch die wichtige Unterstützung in technischer Hinsicht, und die Universität durch die praktische Arbeit der StudentInnen auf den Parzellen der Mitglieder und angewandte Forschung. Jedoch ist mittlerweile der Vertrag mit der Universität ist ausgelaufen. Sie arbeiten daran, die Zusammenarbeit zu erneuern, was derzeit etwas schwierig ist, da die Universität in Vinces aus politischen Gründen geschlossen ist. Lagerung und Verarbeitung wird jetzt von Apovinces übernommen.

Oberstes Entscheidungsgremium von Apovinces ist die Generalversammlung der Mitglieder. Sie tagt zweimal jährlich und wählt den Vorstand. Darin wird u.a. über die Verwendung der Fairtrade-Prämie entschieden. Drei Viertel der Gelder werden für die Produktion (u.a. Beschneidung alter Kakaopflanzen und Verbesserung der Bodenqualität) verwendet. Rund 10% gehen in die Verbesserung der Sammelstellen. Etwa 15% wurden in Innovation und Technologie investiert. Außerdem wurde mit dem Geld auch Saatgut für Mais und Reis für die Bauerinnen und Bauern gekauft und an sie verteilt. Die Verwaltung der Organisation wird großteils vom Vorstand geleistet. Insgesamt sind nur sieben Personen direkt bei der Apovinces angestellt.

Die ProduzentInnen

Waren es bei der Gründung 2006 gerade mal 23 Mitglieder mit rund 80 Hektar Land, so sind es heute ca. 280 offiziell registrierte Kleinbauern und Bäuerinnen (davon rund 20% Frauen), die zusammen über 1000 Hektar Land verfügen, auf denen neben der Cashfrucht Kakao auch Mais, Reis, Soya, Bananen und andere Obstsorten angebaut werden.

Durch intensive Beratung der Mitglieder konnte der Ertrag in den letzten Jahren und damit die Einkommen der ProduzentInnen aus dem Kakaoanbau gesteigert werden. Die ProduzentInnen stammen aus den Regionen Vinces, Palenque und Baba der Provinz Los Rios im mittleren Westen des Landes. Die durchschnittliche Landfläche beträgt etwas über 3 Hektar pro Familie. Die Mitglieder der Organisation übernehmen Anbau, Ernte und Auslösen des Kakaos. Sie übergeben die frisch ausgelösten, noch nicht fermentierten Kakaokerne an das Sammelzentrum. Im eigenen Labor wird die Qualität geprüft.

Der Bio-Kakao von Apovinces wird zu Bio-Compañera Schokoladen verarbeitet und ist über EZA und Weltläden, sowie im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

Quellen: Partnerprofil Bernrain, FLO Report 8/2013, Fallstudie APOVINCES 2014, Bernrain, EIF 2/19; (EZA, März 2020)

VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

Die ProduzentInnen haben folgende Vorteile:

- Gemeinschaftliche Verarbeitung (mit Unterstützung der Universität Guayaquil) und Vermarktung des Kakaos
- Kooperation und Unterstützung bei der Weiterverarbeitung durch die Universität Guayaquil
- Umfassende Schulungen und Beratung – vor allem zum Bio-Landbau bzw. der Produktivitätssteigerung
- Bessere Preise durch Direktvermarktung unter bio & Fairtrade
- 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 vor größeren Einkommenseinbußen abgesichert; mehr Infos unter fairtrade.net
- Die EZA Fairer Handel bezahlt deutlich über den von Fairtrade vorgeschriebenen garantierten Mindestpreisen;