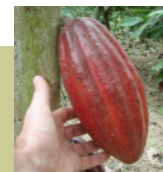


Bio Kakao Panama

Cooperativa de Servicios Múltiples Cacao Bocateraña COCABO R.L.



GENERELLES

Organisation:

1469 Mitglieder, bis zu 3000 begünstigte Familien.

Es sind alles kleinbäuerliche Familienbetriebe der indigenen Urbevölkerung, welche zur ethnischen Gruppe der Ngoebe Bucle gehören. Sie pflegen weiterhin Ihre traditionelle Kultur. Typisch ist die schonende Bewirtschaftung des Waldes. Die Kooperative besiedelt die Pufferzone um das UNESCO Biosphärenreservat „Parque Internacional la Amistad“. Deshalb nimmt COCABO soziokulturell wie ökologisch eine Schlüsselrolle ein.

Ziele:

- Förderung der produktiven Aktivitäten unter Beibehaltung der diversifizierten Agroforst-Parzellen.
- Ausbau und Optimierung der Nachernte-Verarbeitung.
- Angebot von agronomischer Beratung, Produktionsmittel v.a. Kredite.
- Offerte der logistischen Infrastruktur zur Vermarktung und Export.
- Permanente Weiterbildung der Mitglieder.

Struktur

Kleinbäuerliche Familienbetriebe von 1-3 ha. Die Parzellen befinden sich oft weit vom Siedlungsbereich entfernt. Es werden etwa 4500 ha auf diese Weise bewirtschaftet. Die bewirtschafteten Kulturen befinden sich in Mischparzellen im Wald integriert. Deshalb sind die Erträge mit ca. 200 kg/ha Kakao bescheiden.

Geschichtlicher Hintergrund

COCABO war die erste in Panama registrierte Kooperative. Sie wurde 1952 mit 19 Mitgliedern gegründet. COCABO entwickelte sich als Pionier in nachhaltigem Ressourcen Management und etablierte sich als eine der wichtigsten Vertreter der Indigenen Bevölkerung im Norden des Landes.

Standort:

In der nord-östlichen Ecke des Landes verteilen sich die Gemeinschaften über die Hänge der Talamanca Bergkette, den Flussläufen entlang bis zum karibischen Archipel „Bocas del Toro“. Sitz von COCABO befindet sich in Almirante. Es herrscht tropisches Klima mit 27°C Durchschnittstemperatur und über 3000 mm Jahresniederschlag. Die Talamanca Berge bilden das Naturreservat „La Amistad“ welches von der Unesco zum Welterbe der Natur deklariert wurde.

PRODUKT (Kakaobohnen):

Sorten mix: Trinitarios und Criollos. Sehr extensive Bewirtschaftung weil mit anderen Frucht- und -Holzbäumen kombiniert. Geringe Anzahl Bäume pro ha resultiert in Erträgen um 200 kg/ha.

Nachernte Verarbeitung (fermentieren / trocknen) wird individuell auf den Betrieben von den Frauen durchgeführt. Ausgezeichnete Bohnenqualität wird durch 8 tage Fermentation, 5 Tage Sontentrocknung und manueller Reinigung erzielt.

Certifications:

BioSuisse, EU-Bio (EG 837/2007), NOP, FLO fair trade



Bocas del Toro
Panama

AKTIVITÄTEN UND PROJEKTE

Dank ihrer strategischen Lage zählt COCABO mit der Unterstützung von mehreren Organisationen im Bereich der Forschung und Erhaltung des Tropischen Regenwaldes. Alle arbeiten mit dem Ziel, den Bewohnern einen würdigen Lebensunterhalt zu ermöglichen, ohne den Wald zu zerstören.

Spezifisch gefördert wird, unter anderem,

- Professionelle Baumpflege und Schnitt.
- Fermentations- und Trocknungs-Infrastruktur zur Optimierung der Nachernte-Aufbereitung.
- Erfolgreiche Weiterbildung durch gemeinsam bewirtschaftete Musterparzellen.
- Systematische Aufforstung mit Edelholz.
- Eigener Laden mit allen Produktionsmittel und Werkzeugen.

Im Jahr 2010 konnte zusätzlich erreicht werden:

- Abkommen mit dem Landwirtschaftsministerium zur Rehabilitation von 200ha und Neupflanzung von 200 ha (je 100 begünstigte Familien)
- Vertrag mit regionalem Kakaoförderungsprogramm PCC
- Technische Beratung und Ausbildung mit 12 Feldagronomen

VERWENDUNG FAIRTRADE-PRÄMIE (2010)

- 4 neue Kakao Annahme-Zentren für den regionalen Aufkauf
- 35 neue individuelle Aufbereitungseinheiten bestehend aus Fermentationskisten und Plastikhaus zur Trocknung
- Umbau des Hauptgebäudes. Neue bedachte Annahmestelle mit Büro und Lagerplatz
- Landkauf für geplantes zentralisiertes Fermentationszentrum

ZUSAMMENARBEIT MIT PRONATEC

- PRONATEC und COCABO sind Partner seit 10 Jahren. Zu dieser Zeit war der Kakao von COCABO im internationalen Markt noch unbekannt
- Co-Finanzierung des Arbeitskapitals, Ernte Vorfinanzierung
- Co-Finanzierung des Farm Rehabilitations-Programms

ZIELE UND PHILOSOPHIE

- Herstellung von Top Qualitätskakaos zur Einkommenssicherung der Kleinbauern
- Erhalt der Bio- und Fairtrade Zertifikate
- Langjährige Beziehungen für gegenseitige Begünstigung mit Business Partnern
- Förderung von respektvollem Umgang mit der Natur, den Business Partnern und der Gesellschaft
- Erarbeitung nachhaltiger Projekte in verschiedenen Gebieten
- Bio-Workshops und technische Beratung zur Ernteverbesserung in allen landwirtschaftlichen Belangen
- Frauen und Männer erhalten den gleichen Lohn für die gleiche Leistung
- Unterstützung für lokale Gesellschafts-Strukturen



- **Top Qualitäts-Edelkakaos**
- **Umweltfreundliche Produktion**
- **Diversifizierte Agroforstsysteme**
- **Wieder-Aufforstungs-Programm**
- **Kein Einsatz von Pestiziden**
- **Fairtrade Konditionen**
- **Keine Kinderarbeit**
- **Keine Zwangsarbeit**
- **Ausgebildete Entscheidungsträger**

Weitere Informationen:
Stefan Bloch / Direktor Kakao

PRONATEC AG

Stegackerstrasse 6
CH-8404 Winterthur
SWITZERLAND

PHONE: +41 (0)52 234 09 09
FAX: +41 (0)52 234 09 19
E-MAIL: bloch@pronatec.com
WEBSITE: www.pronatec.com