

# Campesino

Ziel der 1980 gegründeten Kooperative Cooperativa Agrícola Integral Campesino (CAIC) war es, die benachteiligten Kleinbauern im Norden Boliviens zu unterstützen und zu fördern, damit sie ihren Lebensunterhalt allein bewerkstelligen können.



Heute zählt Campesino über 160 Mitglieder, darunter rund 24 Frauen, aus vielen verschiedenen Dorfgemeinschaften der Departamentos Beni und Pando. Die Zentrale der Kooperative liegt in Riberalta, in bis zu 130 km Entfernung leben die Mitglieder. Wurde früher noch im Wesentlichen mit Kautschuk gehandelt, so ist die Hauptaktivität der Mitgliedsbauern heute die Paranuss. Campesino beschäftigt 10 fest angestellte Mitarbeiter, die in der Geschäftsführung, im Sekretariat, in der Buchhaltung, in der Produktion, im Lager, als Schatzmeister und in der Qualitätskontrolle beschäftigt sind. Die Angestellten Campesinos erhalten das Doppelte des nationalen Mindestlohns und sind gesetzlich krankenversichert. Allen Mitgliedern steht die Teilnahme an Workshops zu Themen wie beispielsweise Rechte & Pflichten, Qualitätsstandards, Verarbeitung usw. offen.



Bereits vor einigen Jahren hat Campesino begonnen, sich mit anderen Kooperativen des Dreiländerecks Bolivien-Peru-Brasilien zu vernetzen. Heute finden regelmäßige Treffen statt, die vor allem dem Austausch dienen. Dieser Zusammenschluss hat es den Kleinbauern ermöglicht, gemeinsam bessere Preise für ihre Paranüsse zu erzielen und ihre schlechte ökonomische Situation zu verbessern. Die Fairhandels-Prämie nutzt Campesino zur Durchführung von Weiterbildungskursen sowie für die Finanzierung der Privatklinik PRO-SALUD, die die Kooperativenmitglieder kostenfrei nutzen können. Die einzelnen Mitglieder investieren ihren Mehrpreis in die Erweiterung der eigenen Aktivitäten sowie in die Ausbildung ihrer Kinder.



Paranüsse wachsen als Kerne in einer harten Schale als Frucht eines sehr hohen Amazonasbaumes. Jeder Kleinbauer sammelt in einem bestimmten Gebiet, das zwischen 50 und 200 ha misst. Die Erntezeit der Paranüsse liegt zwischen Mitte November und April/Mai. Die Kleinbauern spalten die harte Schale mit einer Machete, entnehmen die Nüssen und bringen sie in Säcken zur Weiterverarbeitung nach Riberalta. Dort werden sie gesäubert und geschält und nach einer Qualitätskontrolle und Laboranalysen für den Export vorbereitet. Für die nahe Zukunft ist geplant, auch Paranussöl selbst in der Kooperative herstellen zu können und die Wertschöpfung somit noch zu erhöhen und dadurch den Lebensstandard der Bauern weiter zu verbessern.

**Produkte von Campesino finden Sie bei EL PUENTE mit dem Projektcode bo1.**