



FOTO: CANAAN

Olijfolie uit het Midden-Oosten

'Palestina kent een lange traditie van olijfteelt. Een traditie die teruggaat tot de Romeinse tijd. De olijven die de boeren aan ons leveren zijn soms afkomstig van bomen die meer dan duizend jaar oud zijn.' Aan het woord is Nasser Abufarha, oprichter en directeur van Canaan Fair Trade. Ruim 1.700 boeren leveren de olijven aan Canaan Fair Trade, die deze perst tot olie en verscheept naar afnemers in Europa, de Verenigde Staten en het Midden-Oosten. Kenners roemen de volle, complexe smaak van de olijfolie. Wat de olijfolie verder uniek maakt is de biologische en Fair Trade certificering.

OUDE TRADITIE, NIEUW LEVEN

Nasser Abufarha heeft met de oprichting en activiteiten van Canaan Fair Trade de olijfteelt in zijn geboorteland nieuw leven ingeblazen. 'Voor mij zitten daar allerlei facetten aan. Het maakt deel uit van onze traditie, boeren verdienen er een goed inkomen aan en het verbindt ons met de rest van de wereld. Op een positieve manier.'

NAUW CONTACT

Duurzame handelsrelaties zijn voor hem onmisbare schakels in het geheel. Uiteraard met de boeren. Sinds de start groeit het aantal aangesloten boeren jaarlijks met zo'n 250. Daarnaast staat hij in nauw contact met de afnemers. Veel van de Europese afnemers heeft hij gesproken tijdens de Biofach in

het Duitse Neurenberg. De Biofach is de grootste vakbeurs op het gebied van biologische en fair trade producten. Ook speelt Triodos Sustainable Trade Fund een belangrijke rol met de voorfinanciering van de exportcontracten. 'Dankzij die financiering kunnen wij de boeren bij afleveren van hun producten meteen betalen', aldus Nasser.

Naast olijven en olijfolie verwerkt en exporteert Canaan Fair Trade couscous, amandelen, honing, zongedroogde tomaten en tijm. 'Allemaal producten die al generaties lang op ons land verbouwd worden en nu te vinden zijn in vele keukens in de wereld.'

Ga naar www.canaan.nl om te lezen waar de producten van Canaan Fair Trade in Nederland verkrijgbaar zijn.