

Nummer 16 | september 2013

[Get] InTouch

IS EEN UITGAVE VAN CENTRUM MONDIAAL

[In dit nummer]

Klimaatverandering | p 5

KERST uit HEBRON | p 6

Fairtrade & oorlog | p 11

[Trendthema]

ZELFGEMAAKT ... | p 3 & 16

Zin in zoete Kerst?

SMAAKMAKERS — GEUREN





Centrum Mondiaal is een groothandelscentrum met exclusieve crafts uit diverse delen van de wereld. De hieronder genoemde importeurs vormen het inkoopcentrum.



De wereld aan keus in huis

Centrum Mondiaal biedt al jaren een prachtig breed pakket aan wereldproducten. Vanuit alle continenten in het 'Zuiden' wordt een complementair aanbod geleverd. Dit maakt Centrum Mondiaal uniek, onze leden-importeurs vullen elkaar wat dat betreft prima aan. We merken dat steeds meer buitenlandse winkels de weg naar Culemborg weten te vinden en daar zijn we trots op. Nu de Sinterklaas- en Kerstperiode weer aanbreekt wordt ook het assortiment in het Centrum aangepast. We zien dat onze klanten uitkijken naar vernieuwing van het aanbod. We hopen van harte dat dit ook in 2013 weer gelukt is. Schroom niet om ons uw feedback te geven! We wensen elkaar een heel succesvol najaar 2013 toe met goede verkoopresultaten.

Marinus Verweij, voorzitter

	Amandla
	Barbosa do Brasil
	Bondgenoot Projecten
	Cerro Azul Food
	Esperanza
	Gone Arty
	Kanika
	Kinta
	Lanka Lamai
	Madat Nepal Handel
	Sarana
	Tahoua Import
	Tilingo Nepra
	The Twinning Company
	Wisnu



Foto voorpagina

Ketting Delicate collectie,
Thailand
Foto: Kanika
Zie pagina 4

Verder in dit nummer:

- Thema Kerst - p. 3, 5, 7 & 16
- Binnenkort in CM - p. 4 & 5
- Eswatini Kitchen - p. 8
- Internationaal Jaar van Quinoa - p. 9
- Reisverslagen: Kenia & Zimbabwe - p. 10-11 & 12-13

Zelfgemaakt...
dat smaakt!



Thema: Zelfgemaakt...

Door het keukenraam zie je hoe het begin van de herfst zich aankondigt. Je hebt inkopen gedaan op de streekmarkt en loopt de keuken in met een rode wijn of een sapje. Je combineert seizoensproducten met fairtrade smaakmakers en duurzame ingrediënten. Op het aanrecht leg je kookgerei klaar en op tafel zet je schalen en servies neer, om straks alle gerechten mooi in op te dienen. Oh wat ruikt dat heerlijk ... zelfgemaakt smaakt het lekkerst.

Thema: Ook zin in een zoete Kerst?

Een mooi gedekte tafel, je hebt genoten van een traditioneel, vegetarisch of misschien wel Aziatisch kerstdiner. Dan komt het dessert op tafel, vergezeld van dessertwijn, geurende espresso en frisse kruiden-thee. Met daarbij diverse zoetigheden, chocolade in schaaltes en voor

de liefhebber een kaasplankje met noten en gedroogde vruchten. Met Kerst pakken we spectaculair uit.

We laten zien waar we in uitblinken: fraaie kerstgroepen en sfeervolle kerstversieringen.

En daarnaast dus met een heerlijk fairtrade kerstdessert.

In Centrum Mondiaal staat tot half oktober het thema 'Zelfgemaakt ... dat smaakt!' centraal. Andere thema's die dit najaar onze aandacht krijgen:

- Oktober wijnmaand: begin september tot half oktober
- Sinterklaas: half oktober—eind november
- Kerst: december
- Wintersales: maandag 9 december t/m vrijdag 17 januari

Zie onze thema-
producten op
pagina 16



[thema Kerst]

Tahoua Import

Kerstvogeltje

Code: 9799 Mali



Cerro Azul

Divine After Dinner
Mints - Ghana

Code: 80000013

Leverbaar: eind sept.



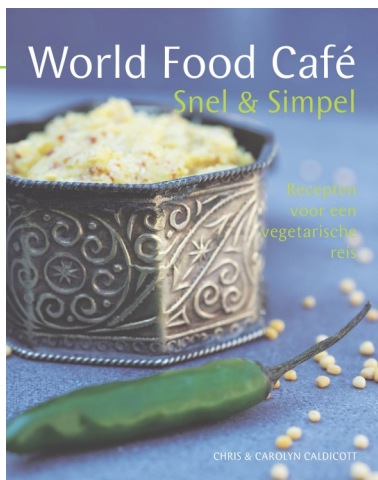
binnenkort in CM

Boek: World Food
Café - Snel & simpel
Recepten voor een
vegetarische reis

Code: LGC078

ISBN
9789461430786

Bondge- noot Projecten



Cerro Azul

Wijn Talmari Pinot Grigio Wit

Code: 80100039

EAN: 7798117470153

Argentinië



Alle producten
zijn direct lever-
baar



Kanika

Armband, ring + ketting *Solid Fine*

Codes: 09198/-78/-97

Thailand

Cerro Azul

Wijn Talmari Malbec Rood

Code: 80100038

EAN: 7798117470153

Argentinië



Kanika

Ketting *Delicate col-
lectie*

Code: 09195

Thailand



Tahoua Import

Hangobjecten gerecycled glas

Code: 9056

Palestina



binnenkort in CM

Boek Nu of nooit
— Rechten v/h
kind in 50 verhalen
(Unicef)

Code: LUN0785

Leverbaar: septem-
ber



Bondgenoot Pro- jecten

Alle producten
zijn direct
leverbaar, tenzij
anders is
aangegeven

Tilingo Nepra

Mand

EAN: 8717278238043

Bangladesh



Tahoua Import

Tas klep M

Code: 6477 / Niger



Tahoua Import

Tas medium / large

Code: 6460
Niger



[thema Kerst]

Kerstgroep Zimbabwe
Charles Fundisi

EAN: 8717228264313

Gone Arty



Gone Arty

Engel Zimbabwe,
Charles Fundisi

EAN: 8717228263811



Fairtrade & klimaatverandering

“Klimaatverandering is oneerlijk. Ontwikkelingslanden hebben het minst bijgedragen aan dit groeiende probleem, maar zijn nu het sterkst getroffen.” Zo opent het rapport ‘Climate change and Fairtrade’ van Fairtrade International, waar keurmerk Max Havelaar bij aangesloten is. De productie ondervindt nu al problemen door stijgende temperaturen. Hoe gaan producenten daarmee om? En kunnen kleine boeren helpen de opwarming van de aarde tegen te gaan?

Black sigatoka

Door hogere en minder voorspelbare temperaturen komen Latijns-Amerikaanse bananenteelers in de problemen. Carlos Vargas van de Costa Ricaanse coöperatie Coopetrabatur vertelt dat tegenwoordig de oogst niet meer te voorspellen is. “In 2012 hadden we onverwacht twee warme seizoenen in plaats van één waardoor vijand nummer één — de schimmel black sigatoka — ons hard trof.”

In de Ethiopische hooglanden veroorzaakt de koffiekever meer schade dan ooit. Colombiaanse koffietelers moeten op zoek naar warmteresistente koffiesoorten of hoger in de bergen gaan telen. Verliezen tot 30% zijn geen uitzondering.

Producenten gebruiken de fairtrade premie meer en meer om de effecten van de klimaatverandering op te vangen. Speciale projecten worden opgestart om te onderzoeken hoe producenten zich kunnen aanpassen aan de hogere temperaturen. Een voorbeeld is het Producer Support Programme for Climate Change Adaptation and Migration van Fairtrade International.

Carbon credits

Landbouw is zelf ook verantwoordelijk voor 14% van de mondiale opwarming. Internationale organisaties zoals de Wereldbank en FAO ondersteunen via *carbon credits* ‘klimaat-slimme’ teelttechnieken. Boerenorganisatie Via Campesina en de ngo Grain stellen dat vooral de industriële landbouw verantwoordelijk is voor de CO₂-emissie. Zij vrezen dat ‘slimme’ technieken zullen uitdraaien op genetische modificatie en andere technieken die vooral de industriële landbouw in de kaart spelen.

“Toch kunnen kleine boeren een belangrijke bijdrage leveren aan de strijd tegen klimaatverandering”, zegt Henk Hobbelen van Grain.

Door een ban op chemische middelen en bodemherstel kan de landbouw de komende 50 jaar zo’n 450 miljoen ton CO₂ besparen. “Kortom, een transitie naar kleinschalig boeren kan onze planeet helpen afkoelen!”

Vrijwillige CO₂-markt

Als resultaat van het Kyoto Protocol is een officiële CO₂-markt (CDM) gecreëerd, die voor kleine producenten — door ingewikkelde procedures en hoge eisen — echter moeilijk bereikbaar is. ‘Vrijwillige’ carbon credits zijn voor hen beter te realiseren.

De Amerikaanse Rainforest Alliance is hier erg actief mee en geeft producenten concrete richtlijnen voor duurzame productie, inclusief verantwoord bosbeheer. “CO₂-projecten helpen koffietelers hun inkomsten te diversificeren.



Het biedt hen een buffer tegen fluctuerende koffiepijzen en de gevolgen van klimaatverandering.”

Fairtrade projecten

Deze ervaringen sluiten aan bij die van fairtrade organisaties. Raf Van den Bruel van Oxfam-Wereldwinkels: “De koffieplant groeit in de schaduw van andere bomen. Sinds de jaren ’70 zijn echter veel koffieplantages op basis van

Fairtrade & klimaatverandering—Vervolg

monocultuur gecreëerd. Zulke ‘zonneteelt’ groeit sneller en geeft hogere opbrengsten, maar leidt tot bodemerosie en uitdroging van de grond.” Oxfam stimuleert haar partners om de schaduwteelt te behouden en te verbeteren, onder meer door een extra klimaatpremie bovenop de fairtrade premie.

Het Britse Cafédirect heeft geïnvesteerd in een project in Peru, waar in hooggelegen bergdorpen in de Andes vier keer zoveel regen valt als voorheen. Het planten van extra schaduwbomen bleek onvoldoende om de bodemerosie door het regenwater tegen te gaan. Inmiddels is er 244 hectare extra bos opnieuw aangeplant. Van de premie daarvoor gaat 90% naar de dorpsbewoners en de rest naar de koffiëcoöperatie. “Als dat werkt, is het een echte innovatie: een duurzame keten van producent tot consument met een gesloten CO₂-markt”, aldus Wolfgang Weinmann van Cafédirect.

Faire CO₂-credits?

Max Havelaar België probeert binnen de keten een link te leggen tussen licentiehouders voor CO₂-emissie (CO₂-credits) en producentenorga-

nisaties. Ook Fairtrade International probeert dat via de Gold Standard Foundation van het Wereldnatuurfonds. Dat is een internationaal erkende certificeringsinstelling voor CO₂-projecten, voor de officiële en de vrijwillige markt.

Adrian Rimmer van de Gold Standard Foundation: “Ons doel is toegang te creëren tot de CO₂-markt voor duizenden producentenorganisaties.” Het is nog niet duidelijk of de CO₂-credits fairtrade gecertificeerd zullen zijn of dat er aparte ‘fairtrade’ credits komen.



Bron: Trade for Development Centre, mei 2013 (www.befair.be)

[thema Kerst]

Kanika

Engel waxinelichthouder

Code: 03223

Bangladesh



Cerro Azul

Divine Gember After Dinner

Code: 80000036 - Ghana

Leverbaar: eind sept.



Kanika

Kerststal keramiek

Code: 03224

Bangladesh



Nieuw: Eswatini Kitchen

Met trots stellen wij u voor de nieuwe producent van Cerro Azul: 'Eswatini Kitchen'. Zij maken heerlijke fairtrade producten afkomstig uit Swaziland. Vanaf november nieuw in het assortiment: ananasjam, sinaasappelmarmelade, mango chutney, curry sauce medium en chutney van gemengd fruit. Lees hier meer over dit project dat het leven van vele kansarme jongeren in Swaziland inmiddels heeft verbeterd.

Eswatini Kitchen werd in 1991 opgericht in Swaziland door Manzini Youth Care (MYC), een Salesiaanse NGO die ondersteuning biedt aan kansarme jongeren in Swaziland. Het voornaamste doel was om werkgelegenheid te creëren voor kansarme vrouwen, en een markt te ontwikkelen voor de verkoop van geoogste wilde vruchten (vooral guave en marula) door lokale boeren en rurale gezinnen. De winst werd besteed aan de financiering van Manzini Youth Care sociale programma's. Het project startte met vijf vrouwen die samen in één keuken werkten.

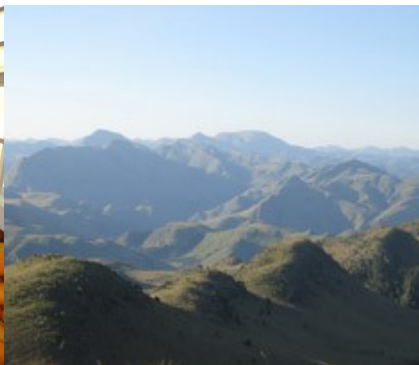
In 1998 telde Eswatini al vijftien vrouwen en in het-

ren. De oogst wordt gebruikt voor de productie van heerlijke natuurlijke producten.

Eswatini Kitchen koopt alle verse groenten en fruit in tegen eerlijke prijzen bij ongeveer honderd lokale boeren en tuinders. Dit geldt ook voor kleinschalige boerderijen plus gezinnen en vrouwen die de wilde Marula, Guava, citroenen en pepers plukken die overvloedig groeien in Swaziland.

Jeugd

De jeugd heeft de toekomst! Daarom gaan alle opbrengsten van Eswatini Kitchen naar het fonds Manzini Youth Care, dat meer dan tweeduizend kin-



zelfde jaar werden de HACCP eisen geïntroduceerd. Hierdoor kon het project voldoen aan de eisen van de internationale voedingsindustrie en concurreren op de internationale markt.

Fairtrade gecertificeerd

Vandaag de dag is Eswatini Kitchen een fairtrade producent van natuurlijke lekkernijen, gecertificeerd door WFTO (World Fair Trade Organization) en COFTA (Samenwerking voor Fair Trade in Afrika). Zij exporteert haar producten naar vijftien internationale bestemmingen, waaronder Europa, de VS, Australië en Japan. Ook voldoet Eswatini aan de normen voor voedselveiligheid en andere internationale regelgeving. Eswatini Kitchen is uitgegroeid van kleine huisnijverheid tot een bloeiend bedrijf dat verbetering brengt in de levens van kansarme gemeenschappen in Swaziland.

Door de combinatie van Afrikaanse zon, bodem- en weersomstandigheden groeien er heerlijke groenten en vruchten die worden geteeld door lokale boe-

deren en jongeren in Swaziland ondersteunt. Het belangrijkste doel van MYC is om kansarme jongeren te laten re-integreren in de gemeenschap en om te voorkomen dat kinderen op straat belanden.

Wij zijn blij met deze nieuwe producent en hopen dat uw klanten ook zullen genieten van Eswatini's heerlijke producten om zo gezamenlijk dit geweldige project te kunnen steunen.



Cerro Azul Food



Internationaal Jaar van Quinoa

Het jaar 2013 is door de Voedsel- en Landbouw Organisatie van de Verenigde Naties - FAO - uitgeroepen tot het Internationale Jaar van de Quinoa.

Quinoa - het 'gouden graan van de Andes' - wordt hiermee wereldwijd erkend en gewaardeerd als een natuurlijke voedselbron met een hoge voedingswaarde en grote kwaliteiten voor de gezondheid en voedselzekerheid voor velen.

Het Quinoa-jaar vormt tevens een erkenning van de inheemse volkeren in de Andes. Dankzij hun rijke traditie en kennis hebben zij dit gewas altijd in stand gehouden, gecontroleerd, beschermd en bewaard als voedsel voor de huidige en toekomstige generaties (bron, FAO).

De plant kan tot drie meter hoog worden en kent een groeicyclus van 120 tot 160 dagen. Quinoa wordt als belangrijkste voedselgewas al sinds 6000 jaar in Zuid-Amerika verbouwd. Reeds de Inca's gebruikten het als akkerbouwproduct, net als een ander gewas uit de Amarantenfamilie, amarant. Vooral in de Andes boven de 4000 meter, omdat mais op

deze hoogte niet meer kan groeien. De plant kan onder koude, voedselarme en droge omstandigheden groeien. De groeiduur is 5-6 maanden. De belangrijkste landen zijn Peru, Bolivia en Ecuador. Door kruising zijn rassen ontstaan die bestand zijn tegen Europese en Noord-Amerikaanse omstandigheden. In Europa wordt quinoa in de eerste helft van april gezaaid. De oogst vindt plaats vanaf half september. Omdat de vruchten ongelijk afrijpen moeten de vruchten nagedroogd worden. Naast de (witte) quinoa met kleine ivorkleurige zaden is er de zogenaamde zwarte quinoa met wat grotere en donkerder zaden. De zwarte quinoa zou een kruising zijn van quinoa met melganzenvoet, een veel voorkomend onkruid uit dezelfde plantenfamilie. De zaden dienen vooral in Zuid-Amerika als voedselbron. Ofschoon de plant officieel niet behoort tot de granen, worden de zaden op een vergelijkbare manier bereid en geconsumeerd, meestal net zoals rijst of couscous. De laatste jaren wordt het gerecht in menig restaurant op de kaart gezet, zeker in vegetarische eethuizen, maar ook in de betere restaurants. (bron: Wikipedia)

[QUINOA in CM]

Cerro Azul

Joannusmolen, Quinoa 6 x 350 gr.

Code: 80200020

EAN:8713445030229

Bolivia

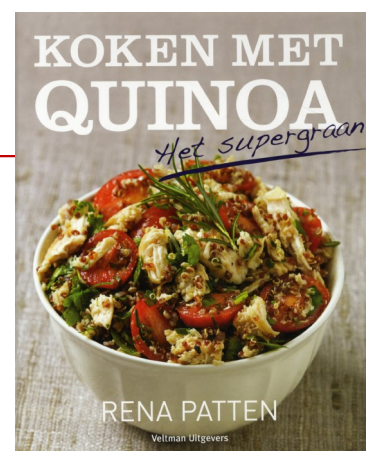


Boek: Koken met Quinoa

Code: LVL780

EAN: 9789048307807

Bond-genoot Projecten





Reisverslag: Tilingo in Kenia

Reizen is het verzamelen van verhalen.

Dit keer verzamelden wij geen verhalen over de producent, maar over de reis naar de producent en van de producent. Een verhaal over de treinreis van Mombasa naar Nairobi. De reis begon met een vertraging van twaalf uur. Informatie over de vertraging werd niet gegeven, laat staan het inzetten van bussen. De uren kropen verder. Niet om 19.00 uur in de avond maar pas om 02.00 uur de volgende morgen konden we instappen. Voor ons daadwerkelijke vertrek werd ons eerst om 03.00 uur een heerlijke maaltijd geserveerd, van soep tot aan dessert. De slaappcoupé werd ingericht en we konden vertrekken. Een rekkelijk begrip in Kenia; twee uur later zette de trein zich zuchtend en steunend in beweging, de snelheid werd bepaald door de vele bochten, de enorme lengte van de trein en de vele kleine stationnetjes. Vele malen ging de trein niet harder dan 60 à 70 km per uur. De zon kwam op, we kregen een stuk ongerept Afrika te zien. Een bijzondere ervaring van een indrukwekkende reis was begonnen.

Culturele route

Vrijdag 9 augustus arriveren we in Nairobi om een uitgebreid bezoek te brengen aan Crafts Caravan, onze producent in Kenia. We worden verwelkomd door Jameson, die de hele dag de aankomsttijden van de trein in de gaten heeft gehouden en blij is als we heelhuids aankomen. Een lekkere douche, een hapje en een drankje zorgen ervoor dat we langzaam de avonturen met de trein achter ons kunnen laten.

Ons bezoek begint met een culturele route. We beginnen bij het nationaal museum, een verrassend museum waar we veel te weten komen over de historie van Kenia en haar uitgebreide wildpark. Nog verrassender was de mooie winkel die onze producent bij dit nationaal museum heeft.

Samenwerking

Naast de export manifesteert hij zich ook op de binnenlandse markt. 'Nooit op één paard wedden', zou mijn vader zeggen en Jameson heeft dit in ieder geval goed begrepen. Het is druk in zijn winkel. Ik ben verbaasd over de vele andere producten die hij verkoopt. Uit zijn verhaal blijkt dat er een afspraak is onder de producenten in Kenia

die lid zijn van de Wereld Fair Trade Organisatie, om op lokaal gebied de producten van elkaar te verkopen. Het aanbod is daardoor veelzijdig en het begrip samenwerking komt hier volledig tot uiting. Door deze samenwerking blijkt dat Jameson ook producten verkoopt in het Karen Blixen (een icoon in Kenia) Museum. De musea in Nairobi werken onderling samen. Een opsteker voor ons!



We bezoeken in deze week de oude werkplaats die we twee jaar geleden ook hebben bezocht. Er is nog volop bedrijvigheid. Masaai vrouwen maken hier hun sieraden, de Kisii bewerkers hun kisiisteen producten en in een hoekje bewerkt een medewerker kalebassen. Ik had verwacht dat ze al verhuisd zouden zijn, maar helaas dat is nog niet



Relaxed

Na dit bezoek gaan we naar de werkplaats in aanbouw. En zoals dit in vele projecten in Afrika gebeurt (maar ik ken dit ook in Azië), ligt de bouw stil. Het geld is op, orders waren niet voldoende om verder te bouwen en de salarissen van de werknemers gaan voor. Ach ja, wat is drie maanden vertraging op het hele leven? Het wordt hier nogal laconiek opgenomen, het komt zeker af. Men heeft hier een andere beleving van de realiteit dan in het westen en naar mijn idee gaan ze relaxed om met het gegeven dat het iets langer duurt.



Een kudde zebra's vraagt onze aandacht, wat een cadeautje dit van dichtbij te mogen meemaken.

Empowerment

Indrukwekkend was de ontmoeting met Everlyne van Imani Workshops. Zij werkt voor ongeveer 1000 vrouwen die HIV besmet zijn. Empowerment, gezondheidsvoorlichting, het leren maken van de kralen en de sieraden, opzetten van een eigen bedrijfje en de vrouwen helpen hun zelfvertrouwen terug te vinden, zijn hun voornaamste doelen. Het project breidt zich op dit moment uit naar Oeganda, waar de problematiek ernstig is te noemen.

Aan het einde van de week heb ik een ontmoeting met Beatrice van Sanaboro. Samen met haar heb ik gewerkt aan het opzetten van een marke-

tingplan voor de WFTO, waarin onderlinge samenwerking met de diverse producenten in de verschillende landen, een belangrijk uitgangspunt is. En daar weten de Keniaanse leden van mee te praten.

Voldaan vertrekken we die vrijdag. De trein is zowaar op tijd, vertrekt drie uur te laat, staat nog een uur stil en 46 km voor Mombasa gaat hij helemaal niet meer. Gelukkig zijn we dichtbij en komt Joseph ons ophalen. Ons dagje relaxen is er gelukkig niet bij ingeschoten!



Zevenaar 25 augustus
 Marijke Visser
 Tilingo-Nepa



Reisverslag: Twee jaar later...

José Verweij en Marion Schuilenburg van **Gone Arty** hebben afgelopen juni Zimbabwe bezocht. Zij hebben deze trip twee jaar terug ook samen gemaakt.

Het is goed te zien dat we in twee jaar tijd weer vooruitgang hebben geboekt. Onze vaste producenten: de Jimu Brothers, Gibson Makarutse, Charles Fundisi, Victor Mhembere en Aaron Kapembeza hebben hun productie op orde, kwaliteitscontrole wordt uitgevoerd en ze hebben een eigen huis en werkplaats. Hun kinderen gaan naar school en ook de kin-



deren van hun naaste familie. Een ander succes is het laden van de container, dit ver-

loopt zeer georganiseerd onder leiding van Kingston van de Jimu Brothers.

Onze nieuwe producent, Collen Chitsungu, is bezig met het aanleggen van een nieuwe werkplaats, dankzij de support van wereldwinkel Driebergen. Het is nog niet helemaal af, maar het raamwerk staat er.



‘Echte ondernemers’

De vrouwen van onze vaste producenten zitten ook niet stil, ze worden echte ‘ondernemers’.

Heel goed om te zien wat microkrediet kan doen. Zo heeft de vrouw van Victor, No-matter, dankzij de steun van Wereldwinkel



Oegstgeest, een truckshop opgezet. Zo goed bedacht door haar. In haar woonomgeving is zij de enige die een dergelijke winkel heeft, alle producten netjes op het schap en goed geprijsd.

De vrouw van Gibson, Mary, heeft een breimachine gekocht met microkrediet en zij maakt truien op bestelling voor onder andere scholen en bewakingsbedrijf. Ze heeft haar eigen bedrijfslogo ontworpen en een office geopend.

Avondschool

De vrouw van Aaron, Prayers zit weer in de schoolbanken, zij volgt de avondschool voor enkele vakken van haar middelbare opleiding om vervolgens accounting te gaan studeren. Haar droom is straks te gaan werken als boekhouder



of op een bank. Afgelopen week hebben Aaron en Prayers hun derde kindje, een dochtertje, gekregen.

Naast vreugde is er ook verdriet. In deze twee jaar hebben Gibson en Mary twee kinderen, hun zoon en oudste dochter, verloren. Dit is zeer triest en zo'n groot verdriet verwerken is niet makkelijk. José heeft de graven bezocht en namens ons allen bloemen gelegd.

Verdrietig is ook om te zien hoe Tellmore en haar dochters lichamelijk hard achteruit zijn gegaan in die twee jaar. Het lopen en het hebben

Vervolg: Twee jaar later...

van controle over hun lichaamsdelen wordt steeds moeilijker c.q. minder. Hun levensvreugde is nog steeds het haken, ze hebben hele mooie kerstboompjes gemaakt.

Indien u iemand weet die haakgaren wil doneren, laat het ons weten, zij zijn er heel blij mee. Het ontwikkelen van een productielijn met een nieuwe producent is niet altijd succesvol. Zo hebben we moeten constateren dat het gehandicaptenproject Jairos Jiri het niet heeft gered. De organisatie is gekrompen en de kwaliteit van de producten is sterk gedaald, heel erg jammer. De laatste manden hebben we opgehaald in Bulawayo. Uiteraard blijven we de ontwikkelingen volgen van deze organisatie en blijven we zoeken naar nieuwe alternatieven.



Minder armoede

Het land Zimbabwe is ook veranderd in twee jaar tijd. Wat opviel waren de hoeveelheid nieuwe wegen met heel veel tankstations, de nieuwe afhaalrestaurants, de hoeveelheid en diversiteit van voedsel in de supermarkten. Zelfs boodschappen doen via internet is mogelijk en gelukkig is er veel minder armoede op straat te zien.

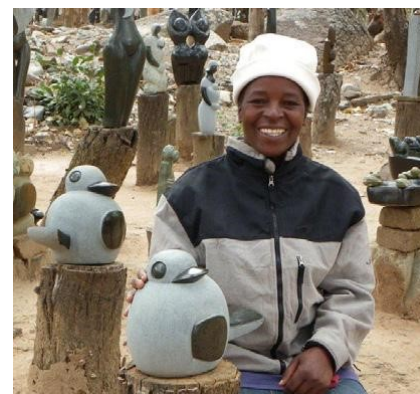
Inmiddels zijn de verkiezingen geweest en de partij van de huidige president Robert Mugabe heeft gewonnen.

De container met de nieuwe producten is afgelopen week gearriveerd. We zien jullie graag in



Centrum Mondiaal om deze te bekijken en te kopen, vooral de kerstengelen van Collen zijn heel erg mooi.

José Verweij
Marion Schuilenburg
(Gone Arty)



Inzameling gereedschappen

In de entree van Centrum Mondiaal staat een grote witte kist van St. Betuwe Wereldwijd, waarin u overvloedig gereedschap en andere spullen kunt deponeren. De Culemborgse stichting verzamelt, reviseert en verzendt gebruikte gereedschappen, naaimachines, computers, fietsen en rollators voor onderwijs en andere projecten in ontwikkelingslanden. Het repareren gebeurt in



een werkplaats waar mensen werken die om uiteenlopende redenen moeite hebben een plaats op de arbeidsmarkt te verwerven.

Voor meer informatie: www.betuwewereldwijd.nl

Fairtrade in oorlogsgebieden

Het Belgische rapport *Fair Trade and Warzones* benadrukt het verband tussen economische ontwikkeling, vrede en stabiliteit. Welvaart zorgt ervoor dat mensen meer te winnen hebben bij samenwerking dan bij strijd. Handel bevordert de welvaart van beide partijen en helpt hen te ontsnappen uit armoede. Er zijn allerlei voorbeelden van fairtrade initiatieven die bijdragen aan vrede in conflictgebieden.

Wanneer het niet werkt

Dit verband werkt echter niet altijd. Soms kan handel juist een voedingsbodem creëren voor conflict, zoals bij de zgn. 'diamantoorlogen' in Centraal Afrika in de jaren '90. Welke factoren kunnen tegenwerken? Allereerst als het publieke belang gecontroleerd wordt door een corrupte elite. Dan geldt het recht van de sterkste en dat dwingt mensen hun arbeid te verkopen tegen hongerslonen. Dat zien we vooral in landen waar veel ruwe, maar waardevolle grondstoffen beschikbaar zijn: olie, diamanten, zeldzame metalen. Ook kunnen economische systemen vastlopen door excessieve speculatie of onvoldoende controle op de



handel. Publieke goederen als water en land kunnen in handen komen van enkele rijken, die hun eigen belang vooropstellen. In andere gevallen loopt de regulering van de economie vast door onderlinge haat of wantrouwen tussen bevolkingsgroepen. Soms wordt dit proces versterkt door religie.

Voordelen van fairtrade

In landen die verzwakt zijn door oorlog en in conflictgebieden is het belangrijkste obstakel voor lokale handel een gebrekkige toegang tot markten. Oorzaken: onveiligheid, roadblocks, beschadigde wegen, in beslag genomen auto's enz. Fairtrade biedt producenten een afzetkanaal en helpt investeren in noodzakelijke voorzieningen. Daarnaast geeft de faire prijs plus de premie producenten financiële ruimte voor kleding, voedsel, onderwijs en gezondheidszorg.

Vrouwen zijn vaak het slachtoffer van oorlogen die vooral door mannen worden uitgevochten. Fairtrade stimuleert de deelname van vrouwen aan economi-

sche activiteiten en draagt bij aan de pacificatie van relaties tussen voormalige opponenten. Allerlei zakenvrouwen nemen initiatieven om maatschappelijke conflicten te reguleren en etnische tegenstellingen te overbruggen.

Een belangrijk element voor normalisatie is het herstel van een gevoel van waardigheid in gemeenschappen die getroffen zijn door geweld of onderdrukking. Fairtrade kan bijdragen aan het opbouwen van een positieve culturele identiteit. Handel kan nieuwe hoop en vertrouwen geven. Dat wordt versterkt door de educatieve dimensie van fairtrade: het leren van (betere) productietechnieken en verkoopmethoden, en training in deelname aan (democratische) besluitvorming.

Voorbeeld: Congo

De burgeroorlog in Congo, met meer dan 4 miljoen doden en 2 miljoen ontheemden, is officieel voorbij maar de tegenstellingen duren voort. Fairtrade biedt perspectieven om mensen tot elkaar te brengen, training en inkomen te bieden aan lokale producenten. In 2003 werd in Zuid-Kivu de koffiëcoöperatie SOPACDI opgericht om de neerwaartse spiraal voor kleine boeren te doorbreken. De coöperatie heeft geïnvesteerd in opslagloodsen, gereedschappen en programma's voor bewustwording en verbetering van productiemethoden. Europese ngo's en fairtrade organisaties hebben daaraan bijgedragen.

Palestijnse gebieden

In 1996 richtten een joodse journalist en een Palestijnse leraar de fairtrade organisatie Sindyanna of Galilee op voor ondersteuning van Palestijnse producenten van olijven, zeep en specerijen. Bekender voor klanten van Centrum Mondiaal is de olijfolie van Canaan Fair Trade, vervaardigd op de West Bank. Het project Trees for Life plant olijfbomen in gebieden die zijn verwoest door het Israëliësch-Palestijns conflict. De fairtrade initiatieven in Palestina hebben volgens het rapport bijgedragen aan de lokale economie en aan de beperking van het conflict.

Download het rapport op www.befair.be



Tamari wijnen uit Argentinië



Een rode en een witte fair trade wijn van Bodega Tamari; exclusief voor de wereldwinkels.

Tamari betekent 'gepassioneerd' in Huarpa, de oorspronkelijke taal uit de Mendoza regio in Argentinië waar deze wijnen vandaan komen.

Tamari steunt vele sociale projecten via Finca la Celia, de wijnbodega waar Tamari wordt gemaakt.

Zo beheren ze onder meer sinds 2006 een kleuterschool waar de kinderen van alle medewerkers (vaste en seizoenarbeiders) van Tamari en omliggende finca's gratis onderwijs genieten. Daarnaast hebben ze een voedselbank opgericht in Uco Valley.

De witte wijn is een Pinot Grigio met een frisse mondaanzet met aroma's van rijp fruit waaronder peer, appel en ananas. Daarnaast ook enkele citrusoetsen. Mooi gebalanceerd en een frisse lange afdronk. Deze wijn kan erg goed gedronken worden bij salades, vis en wokgerechten.

De rode wijn van Tamari is een Malbec en heeft een duidelijke eigen smaak. De wijn geurt door zijn houtrijping naar vanille en toast. De wijn smaakt fruitig met een behoorlijke dosis tannine en donker fruit, waardoor hij stevig overkomt. De afdronk is pittig en aangenaam.



Tamari wijnen zijn verkrijgbaar bij Cerro Azul Food

Kerst uit Hebron—Vakmanschap loont

Er is de afgelopen jaren meer waardering gekomen voor vakmanschap, productieprocessen met aandacht voor het product en respect voor de maker en zijn kennis en kunde. Dit geeft meer ruimte aan creativiteit en de menselijke maat. De imperfectie vanuit het handmatig werk mag en sterker nog: het geeft meer charme aan het product. Een handmatig geproduceerd product onderscheidt zich daarmee van een industriematig product en dat is nu juist het bijzondere!

Mondgeblazen glas

'Kerst uit Hebron' betreft ambachtelijk, mondgeblazen glaswerk van gerecycled glas. De glasblazers zijn allen Palestijnen. Het glas wordt verzameld rond de plaats Hebron en verdere omgeving. In het verleden was dit een bloeiende handmatige industrie maar – door de druk die de afgelopen jaren op Palestijnse producten is ontstaan – is hun afzet sterk onder druk gekomen. De organisatie heeft zich aangesloten bij de Bethlehem Fair Trade Artisans en heeft de erkenning



van de WFTO gerealiseerd om zo ook meer kansen te creëren op de fairtrade markt.

Pure rust & eenvoud

De organisatie heeft ondersteuning gekregen van het ministerie van Buitenlandse Zaken en is enkele jaren door PUM begeleid. PUM is een organisatie die senior experts inzet bij vraagstukken van organisaties in ontwikkelingslanden. Hun begeleiding heeft de Bethlehem Fair Trade Artisans sterker gemaakt en zij probeert

nu een betere positie te krijgen op de wereldmarkt. Voor de komende Kerst is de serie decoratieve en mondgeblazen hangobjecten als kerstballen verkrijgbaar in verschillende kleuren en maten. Mooi, helder glas die pure rust en eenvoud uitstraalt!

Tahoua Import heeft deze collectie producten uit Palestina toegevoegd aan haar assortiment. Een mooie aanvulling op de andere handmatig geproduceerde producten uit de Sahellanden. Er is een intekenlijst beschikbaar zodat u niet misgrijpt de komende maanden.

[thema Zelfgemaakt]

Kanika

Hot Fresh! Pizza steen

Code: 07274

Bangladesh



Cerro Azul

Divine Cacaopoeder 12x125gr

Maak jouw tiramisu
helemaal af!

Code: 80000025

Ghana



[thema Kerst]



Tahoua Import

Kerstballen gerecycled glas

Code: 9070 / Palestina

Tilingo Nepra

Kerstgroep

Code: 1036

Kenia



[thema Zelfgemaakt]

Cerro Azul

Bio & Fair Suikerstrooier Koffie &
Kardamon 6x80gr

Geef een speciale twist over je cap-
pucino

Code: 80300007

Zuid-Afrika



Cerro Azul

Bio & Fair Suikerstrooier Vanille &
Lavendel 6x80gr

Heerlijk over zelfgebakken cake
met slagroom

Code: 80300008

Zuid-Afrika



Ecologisch gelooid leer

Leerlooien op een ecologische manier geeft aan het leer een meer natuurlijke uitstraling. Uiteraard hoort daar een verhaal bij en dat verhaal is de meerwaarde voor dit product. Leer is een levend materiaal en eigenlijk kun je zeggen dat het een gerecycled én hoogwaardig product is. Het vee wordt gebruikt voor de menselijke consumptie en in de Afrikaanse landen wordt echt alles gebruikt als voedsel behalve de huid.

Vrije uitloop

Het vee wordt meegenomen voor een vrije uitloop op de savanne in de Sahellanden waar Tahoua Import werkzaam is. Ze staan niet op stal zoals in veel Europese landen. Het vee in de Afrikaanse landen staat bloot aan weersomstandigheden, loopt door struiken met doorns en wordt gestoken door velerlei insecten. Dat is ook letterlijk aan het leer af te lezen. Dat geeft

tige wijze soepel gemaakt, een heel intensief gebeuren. De huiden krijgen daarna een verfbad

met de gewenste kleuren. Dit kan van natuurlijke oorsprong zijn, terwijl de felle kleuren veelal synthetisch zijn. Natuurlijk gelooid leer is duurzaam maar vraagt daarentegen om meer aandacht en onderhoud.

Uniek product

Al deze kenmerken maken het product tot een



het leer iets oorspronkelijks en natuurlijks, en dat heeft ook charme..

Het is vooral het kleinvee als schapen en geiten wat gebruikt wordt voor de productie van tassen en andere kleine lederwaren zoals armbandjes, portemonnees, riemen etc. Dit leer is mooi soepel en anders dan de huiden van runderen. Leer van runderen is zwaarder en wordt gebruikt voor het maken van de grotere tassen.

Weken, schrapen, drogen

Nadat de huiden zijn geweekt en de haartjes zijn afgeschraapt worden de huiden voor een aantal dagen in baden gelegd met een mengsel van Acacia- of Tamarindezaden en zaden van de Fatapastruik. Nadien worden de resten van de binnenkant nogmaals afgeschraapt. Het leer wordt gedroogd en soepel gemaakt met een machine. In de kleine looierijen wordt het veelal op handma-

uniek product en zijn voor de klant een rijke informatiebron. Naast fairtrade dus extra duurzaam zowel voor mens als milieu. Leerbewerking is voor de producenten woonachtig in de landen Niger, Mali en Burkina Faso een belangrijke inkomensbron. Tahoua Import heeft met jarenlange inspanning dan ook een bijzondere positie verworven en voor veel coöperaties is zij de grootste importeur met een grote continuïteit in afname.

Presentaties met informatieoverdracht, over het product en zijn producent dragen bij aan het vergroten van uw kennis en het verspreiden ervan!

Cecile Meeuwsen
Tahoua Import



Acties Centrum Mondiaal — najaar 2013

- Tot half okt: Zelfgemaakt... dat smaakt!
- Begin sept—half okt: Wijnmaand
- Half okt—eind nov: Sinterklaas
- December: Kerst
- Maandag 9 december t/m vrijdag 17 januari: Wintersales

Openingstijden

- Maandag t/m donderdag 10.00 - 17.00 uur
- Vrijdag 10.00 - 16.00 uur



Centrum Mondiaal is gesloten:

- Maandag 23 december t/m vrijdag 3 januari 2014

Op de hoogte blijven?

- Kijk regelmatig op www.centrummondiaal.nl
- Geef uw mailadres door: info@centrummondiaal.nl

[Colofon]



[Get]InTouch verschijnt minimaal 2 maal per jaar (februari & september).

Centrum Mondiaal is WFTO-gecertificeerd.

Redactie & vormgeving: Han Horstink

Concept vormgeving: VORM creatieve communicatie

Centrum Mondiaal

Randweg 8a — 4104 AC Culemborg — Tel. 0345— 548008

info@centrummondiaal.nl - www.centrummondiaal.nl

