

Van: Valentine Vaquette <valentine.vaquette@btcctb.org>
Aan: veerle.solia@amsab.be
Datum: 04/27/2010 04:15 PM
Onderwerp: Trade for Development Centre - Arganolie, het Marokkaanse goud?

[Alle nieuwsberichten](#) | [Agenda](#) | [Inschrijven nieuwsbrief](#)

Arganolie, het Marokkaanse goud ?

De *argania spinosa* is een doornplant waarvan arganolie geproduceerd wordt, die groeit in het zuidwesten van Marokko, in de streek tussen Agadir en Essaouira. Het is de vrucht van deze arganboom (zijn pit) die bij de eerste persing een olie oplevert die uitzonderlijke eigenschappen heeft voor de gezondheid en voor de huid. Deze olie is een zeldzaam product, aangezien de boom alleen in Marokko voorkomt, en dat de productie een omslachtig proces is. Er zijn zes tot zeven arganbomen nodig om één liter arganolie te persen, en het duurt zo'n 20 jaar voor een boom vrucht draagt.

Vijftien jaar geleden was de olie bij ons nog een grote onbekende, vandaag wil iedereen ze hebben. In Marokko is ze een traditioneel ingrediënt in de gastronomie en de huidverzorging. Sinds het einde van de jaren '90 hebben ook de Europese, Amerikaanse en Japanse consumenten ze ontdekt. Als antwoord op deze toenemende buitenlandse vraag ontwikkelt er zich, sinds een jaar of tien, een industriële productie van arganolie.

In 1996 begonnen de Marokkaanse vrouwen zich in coöperaties te verenigen, om hun traditionele activiteit te beschermen. Vandaag zijn er ongeveer 130 coöperaties, die meer dan 4.500 vrouwen een regelmatig inkomen opleveren.

Arganolie, wondermiddel voor de huid en voor de keuken

Arganolie wordt gebruikt in de traditionele Marokkaanse geneeskunde, alsook als verzorgingsproduct. Ze zou de huid en het haar voeden, beschermen, verzachten en regenereren en zou de veroudering van de huid tegengaan. Dat heeft de belangstelling van de cosmeticsector gewekt, die sinds enkele jaren een grote afnemer van de kostbare olie is.

Arganolie is ook een geneeskrachtige olie voor in de keuken. Ze heeft een subtiele smaak, bestrijdt de 'slechte' cholesterol (LDL), bevordert de 'goede' cholesterol (HDL), en ze zou ook allerlei andere positieve effecten hebben op de gezondheid.

[[Lees verder](#)]

Wil je hierover meer lezen? Bekijk dan zeker de brochure "Arganolie, het Marokkaanse goud?" die gerealiseerd werd door het Trade for Development Centre. Deze brochure zal binnenkort beschikbaar zijn op www.befair.be in de rubriek 'documentatie'.

Andere informatie

- [Cacao uit Ivoorkust: labels sceptisch onthaald](#)
- [Het Max Havelaarlabe! heeft de wind mee](#)
- [Solidair toerisme](#)
- [Niet echt eerlijke chocolade](#)
- [TransFair krijgt 1 miljoen dollar voor fairtradegemeenten](#)
- [Britse modellen steunen campagne voor fairtrade!atoen](#)
- [Sodexo schakelt over naar 100% bio én fairtrade bananen](#)
- [Een nieuwe milieuvriendelijke én fairtrade matrassenhoes](#)
- [Test-Aankoop evalueert ethische initiatieven supermarkten](#)
- [NL: Alkmaar en Den Helder mogen eerlijke koffie schenken](#)
- [UTZ CERTIFIED boeren verkopen recordvolume duurzame koffie](#)
- [Afrika voert zijn bioproducten uit](#)
- [Onderzoek naar het CSR beleid van Europese supermarkten](#)
- [VN wil kleine landbouwers beschermen](#)

© Copyright BTC CTB | [Uitschrijving](#)