



ER BESTAAN GEEN SEIZOENEN MEER!

Het seizoen hangt samen met de locatie. Wanneer we praten over seizoensfruit en -groenten, hebben we het wel degelijk over de seizoenen op de plaats waar we leven. Wanneer er in de winter aardbeien in onze winkels liggen, komen ze waarschijnlijk van ver en/of werden ze in een verwarmde serre gekweekt. Dan hebben ze dus veel meer energie gekost dan de aardbeien die we in de lente in de rekken zien liggen die bij ons gekweekt werden.

Geïmporteerd of in een verwarmde serre?

Witloof in juli, aardbeien rond kerstmis en het hele jaar door tomaten: niets verbaast ons nog! Maar om de Belgen in eender welk seizoen een uitgebreid gamma fruit en groenten aan te bieden, moet men importeren of produceren in - vaak verwarmde - serres! Er is twintig keer meer energie nodig om in de winter aardbeien te kweken dan in het gewone seizoen. En dan hebben we het nog niet gehad over de extra input die serrecultuur vereist (meststoffen, plantenverzorgingsmiddelen,...).

In een verwarmde serre is 47 keer meer energie nodig om 1kg sla te produceren dan in volle grond en open lucht.

1KG TOMATEN

- seizoensgebonden en Belgisch = **20g CO₂**
- uit Spanje = **60g CO₂**
- gekweekt in België, in een verwarmde serre = **230g CO₂**

Seizoensgebonden... en lokaal

Het absolute toppunt: als je er een gewoonte van maakt om op voedingsetiketten naar de herkomst te kijken, besef je dat er in oktober Argentijnse appels in de rekken liggen... wanneer ons appelseizoen volop bezig is!

Door lokaal en seizoensgebonden te eten vermijd je niet alleen de ecologische transportvoetafdruk, maar ondersteun je ook de Belgische landbouwers.

VOORBEELDEN VAN CO₂-UITSTOOFACTOREN:

- Verbranding van 1l stookolie = 2,6kg CO₂
- Productie van 1kg rundvlees = 40kg CO₂
- Verplaatsing van 1km met een gemiddelde benzinewagen = 170g CO₂
- Verplaatsing van 1km van een treinpassagier = 48g CO₂