



TE VEEL GEÏMPORTEERDE PRODUCTEN

De producten die buiten het lokale seizoen verkocht worden, hebben er meestal al een hele reis opzitten. Gemiddeld legt een product tussen 2500 en 4000 kilometer af vooraleer het op ons bord terechtkomt. Het transport van voedingsmiddelen verbruikt enorm veel energie en is erg vervuילend. En dan spreken we nog niet over de energie die nodig is om de voedingsmiddelen tijdens het transport en in de opslagruimtes te bewaren.

Duizenden kilometers

Vroeger leefden we van de opbrengt van het veld bij ons in de buurt, maar vandaag eten we appels uit Chili, kiwi's uit Nieuw-Zeeland, peren uit Japan, boontjes uit Kenia en wortelen uit Zuid-Afrika. Tussen 1980 en 2005 is het wereldwijde handelsverkeer in groenten en fruit met factor acht vermenigvuldigd!

België
exporteert
45621 ton
aardbeien...
en importeert
er 37836!!

IN BRUSSEL PRODUCEERT MEN:

- Paddenstoelen
- Bier
- Insecten
- Honing
- Waterkers
- Wijn
- Kaas

...

Globalisatie of lokale productie?

Argentijnse biefstuk, Gruyère de Comté uit Savoie, Iers lam of Schotse whisky... Producten van over de hele wereld hebben onze supermarkten overstelpt. In elk geïndustrialiseerd land zou je een gerecht kunnen klaarmaken met exact dezelfde ingrediënten.

Vijftig jaar geleden vond je in enkele zeldzame kruidenierszaken een winkelrek met "exotische" producten. Vandaag de dag zijn onze supermarkten zozeer overspoeld met geïmporteerde producten dat ze klanten lokken met een afdeling "lokale producten".

Naast de uitgespaarde kilometers en CO₂-uitstoot of het plezier om lokale specialiteiten te ontdekken, ondersteun je ook de lokale tewerkstelling door te kiezen voor producten van bij ons.