

# VOEDING



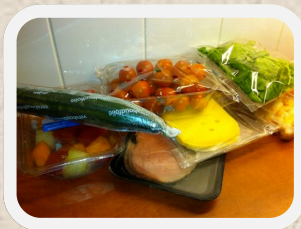
Tropische fruit- en groentensoorten



Opwarming van de aarde



Transport



Verpakkingen en afval



1. Als ik meer seizoensgebonden fruit en groenten van de plaatselijke bioboer eet ...



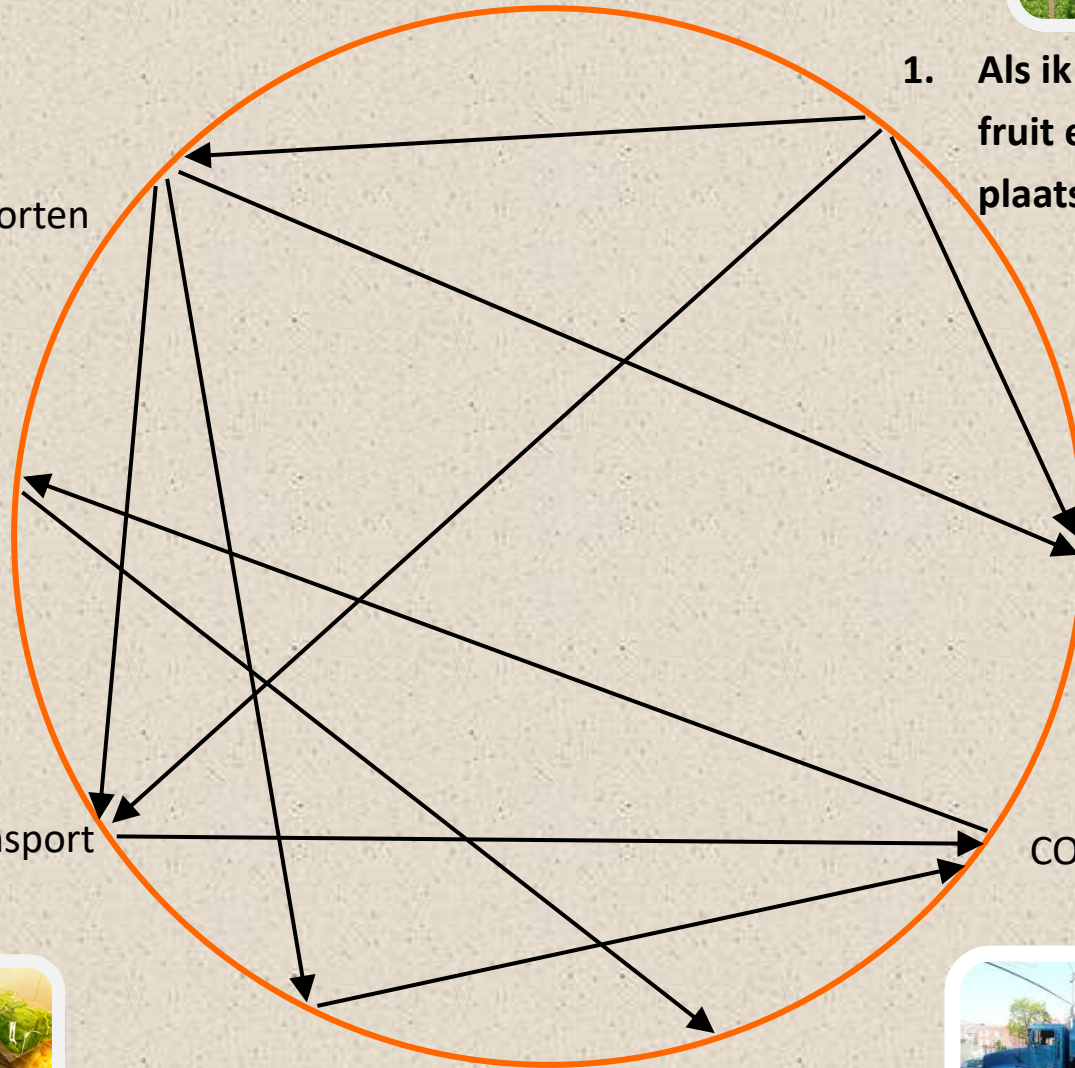
Pesticiden



CO<sub>2</sub>-uitstoot



Waterschaarste (vb. in Lima)



MOEDER AARDE ZORGT AL EEUWENLANG GOED VOOR ONS.

EEN RIJKE OOGST OP AKKERS EN MOESTUINEN, GEZONDE DIEREN IN ONZE VEESTAPEL, GROEN GRAS OP DE WEILANDEN.

EN TOCH LOOPT ER AF EN TOE IETS MIS.

ETEN WE ELKE DAG WEL GEZOND?

LIGGEN JULLIE WAKKER VAN JE GEZONDHEID?

GROENTEN EN FRUIT VAN BIJ ONS, ZIJN LEKKER EN ZIEN ER OOK GOED UIT.

EET BIO EN VOLGENS DE SEIZOENEN. MINDER PESTICIDEN EN TRANSPORT!

BETER VOOR HET MILIEU EN JE GEZONDHEID.



Heel wat groenten en fruit wordt ingevoerd. Het transport dat hiervoor gebruikt wordt, zorgt voor een grote uitstoot van CO<sub>2</sub>. Bovendien moeten al die groenten en dat fruit ook verpakt worden. Lokale groenten en fruit zijn minder lang onderweg en kunnen in bulk verkocht worden.

Heel wat fruit en groenten bevatten resten van pesticiden. Die stoffen worden gebruikt om ziekten en onkruid in de landbouw te bestrijden. Het risico bestaat dat die bestrijdingsmiddelen onze gezondheid schaden. Biologische producten zijn dus gezonder voor de mens, ze bevatten geen of weinig pesticiden.

Het hele jaar door kunnen we genieten van een groot aanbod groenten en fruitsoorten. Die komen vaak uit serres of uit het buitenland. Denk maar aan die asperges uit Peru. En dat is jammer want eten volgens de seizoenen biedt een pak voordelen. Het is goed voor je gezondheid, lekkerder en goedkoper. En er is minder transport nodig dus beter voor het milieu.