



TROP DE PRODUITS IMPORTÉS

Les produits vendus indépendamment de la saison locale de récolte ont souvent beaucoup voyagé. En moyenne, un produit parcourt entre 2500 et 4000 km avant d'arriver dans notre assiette... ! Le transport des aliments consomme énormément d'énergie et pollue beaucoup. Sans parler de l'énergie nécessaire pour conserver les aliments durant ce transport et leur stockage...

Des milliers de kilomètres

Alors qu'autrefois, on dégustait ce que la terre produisait près de chez soi, on mange aujourd'hui des pommes du Chili, des kiwis de Nouvelle-Zélande, des poires du Japon, des haricots du Kenya ou des carottes d'Afrique du Sud. Entre 1980 et 2005, les échanges mondiaux de fruits et de légumes ont été multipliés par 8 !

La Belgique
exporte
45 621 tonnes
de fraises...
et en importe
37 836 !!

A BRUXELLES, ON PRODUIT :

- Des champignons
- De la bière
- Des insectes
- Du miel
- Du cresson
- Du vin
- Du fromage
- ...

Mondialisation ou production locale?

Steak argentin, comté de Savoie, agneau d'Irlande, scotch d'Ecosse, ... Des produits venus du monde entier ont envahi nos grandes surfaces. Partout, dans les pays industrialisés, on pourrait faire un repas avec exactement les mêmes ingrédients !

S'il y a 50 ans, quelques rares épiceries proposaient un rayon « exotique », aujourd'hui nos supermarchés sont à ce point envahis de produits importés qu'ils achalandent des rayons « produits locaux ».

Outre les kilomètres et émissions de CO₂ épargnés, outre le plaisir de découvrir les spécialités locales, choisir des produits fabriqués chez nous, c'est aussi soutenir l'emploi en Belgique.