

ALIMENTOS LOCALES

Durante siglos, las personas se han alimentado mayoritariamente con alimentos producidos en la región en la que vivían. En las últimas décadas, las distancias recorridas por los alimentos han sido cada vez más grandes.

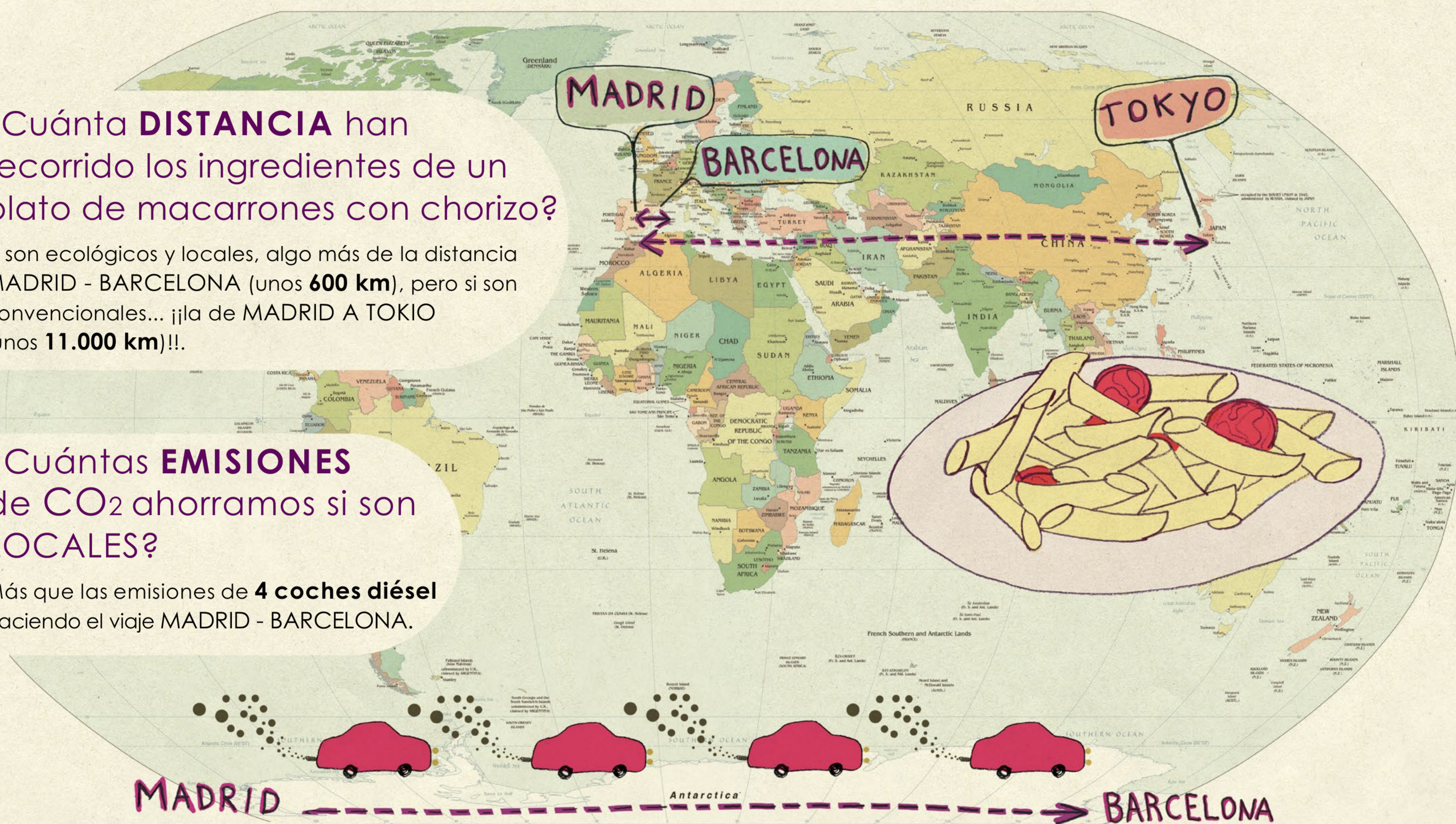
Los ALIMENTOS KILOMÉTRICOS gastan mucha energía en sus viajes de cientos o miles de kilómetros. También emiten muchos más gases de efecto invernadero que los alimentos locales, como el CO₂ que se produce al quemar el combustible de camiones, barcos o aviones. Estos gases causan el cambio climático.

¿Cuánta **DISTANCIA** han recorrido los ingredientes de un plato de macarrones con chorizo?

Si son ecológicos y locales, algo más de la distancia MADRID - BARCELONA (unos **600 km**), pero si son convencionales... ¡¡la de MADRID A TOKIO (unos **11.000 km**)!!.

¿Cuántas **EMISIONES** de CO₂ ahorramos si son **LOCALES**?

Más que las emisiones de **4 coches diésel** haciendo el viaje MADRID - BARCELONA.



VENTAJAS DE CONSUMIR ALIMENTOS LOCALES y de pequeños/as productores/as:

REDUCIMOS las emisiones que provocan el cambio climático. **REQUIEREN** menos envasado. **RECOGEMOS** los alimentos en su punto de maduración. **AHORRAMOS** energía. **SE DETERIORAN** menos y por lo tanto hay menos despilfarro. **APOYAMOS** el empleo de personas de tu barrio, tu ciudad o tu región dedicadas a producir o vender alimentos.

AGRICULTURA INDUSTRIAL: muy pocos puestos de trabajo y grandes monocultivos.

AGRICULTURA AGROECOLÓGICA: muchos/as campesinos/as, y granjas pequeñas y diversas.



MÁS INFORMACIÓN: www.alimentarelcambio.es