



Denk Globaal

Eet Lokaal



september 2006





De boeren en boerinnen worden niet beter van de lange geglobaliseerde voedselketen. Ook de natuur niet, ook de economie niet, ook de cultuur niet. Als consument kan dat ons koud laten. Als wereld-burger niet

foto's voorkaft :

linksboven : Brazilië (foto Greenpeace)

rechtsboven : Braziliaanse boer (foto Nic Paget)

linksonder : sojavrij vleesgerecht : bij Brasserie Zarza , Bondgenotenlaan 92 Leuven www.zarza.be

rechtsonder : vegetarisch gerecht : bij Restaurant Safraan, Waversebaan 99 Oud-Heverlee www.safraan.be

Katern september 2006

HONGER?

Er wordt genoeg rijst, tarwe en andere granen geproduceerd om iedereen een dieet van 3500 calorieën te geven, ruim voldoende om van te leven. En daar rekenen we dan nog niet de andere veel gegeten voedselgewassen bij - groenten, bonen, noten, wortelgewassen, fruit, gras omgezet in vlees, en vis. In totaal geeft dat een dagelijks voedselpakket van ongeveer 2 kilo per persoon op deze aardkluif! Het echte probleem ligt aan het feit dat mensen niet genoeg geld hebben om eten te kopen. Of waarom zou India jaarlijks voor meer dan een miljard dollar aan rijst exporteren, terwijl er toch 200 miljoen ondervoeden leven? Zelfs in landen die hongersnoden kennen, is er meestal eten genoeg. Ook tijdens droogtes exporteren de Afrikaanse landen meestal meer voedsel dan ze importeren!(1)

(VRIJ)HANDEL

“Het is niet modieus om te zeggen, maar deze wereld zou veel beter varen met enkele handelsbeperkingen, op bepaalde welomschreven terreinen weliswaar. Eén zo'n terrein is zeker de voedselproductie. Niemand kan argumenteren waarom het bijvoorbeeld beter zou zijn dat West-Afrikanen massaal Frans stokbrood eten. Het is gewoon onzin dat ettelijke Afrikaanse metropolen gevoed worden van op duizenden kilometers afstand. [...] Mensengemeenschappen overal ter wereld zouden het recht moeten hebben de productie van bijvoorbeeld voedsel zelf in handen te hebben én zelf te bepalen hoe ver ze zo'n sector afschermen van de wereldmarkt. Net dát is trouwens heel verdedigbaar aan het Europese landbouwbeleid dat het onze Europese voedselbevoorrading veilig wil stellen en straks misschien ook dat het dat wil realiseren met een duurzame en leefbare landbouw.” (2)

SUPER-MARKT

In die lange keten vormen de inkoopcentrales een flessenhals. “In Europa zijn er maar een 110-tal inkoopcentrales die de handel van producent naar consument controleren. [...] Door de eisen en praktijken en de dominantie van de supermarkten op de westerse markten krijgen kleine boeren uit het zuiden, maar ook uit het noorden, nagenoeg geen kans om tot de keten van toeleveranciers van westerse supermarkten te behoren.” (3)

VOEDSELKILOMETERS

Er gaat heel veel energie verloren vooraleer uw maaltijdje bij u in de ijskast terechtkomt. En wat dan gebeurt is zo mogelijk nog cynischer. Doordat voor iedereen exotische producten, met duizenden transportkilometers, de normaalste zaak van de wereld zijn geworden dragen we geen zorg meer voor onze voedingsproducten. Meer dan 30kg voedingsproducten wordt immers door het gemiddelde Brusselse gezin in de vuilnisbak gegooid. En denk maar niet dat het ergens anders beter is. Een licht gevlekte appel uit Nieuw-Zeeland, die meer dan 15000 km gereisd heeft, wordt vanwege dat vlekje zonder nadenken weggegooid. Die appel heeft meer gereisd dan sommige mensen in hun hele leven doen en toch hebben we er geen respect voor.(4)

(1) De mythes rond honger” website van Foodfirst International Action Network (FIAN) samenvatting van FM Lappé, J.Collins en P Rosset, World Hunger:12 Myths, 1998. www.fian.be

(2) Dirk Barrez, Ik wil niet sterven aan de twintigste eeuw, (Globe) 1999, p.106-107. Zie ook www.pala.be

(3) Myriam Vander Stichele, “Geen plaats meer voor kleine boeren: de rol van de supermarkten”, in Dagelijks brood: mondiale markt en voedselzekerheid, Noord-Zuid Cahier, 2006, p.140-141

(4) Hoeveel kilometers bevat uw bord » Website van het tweetalige Brussels Observatorium voor duurzame consumptie, samenwerkingsverband Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikers Organisaties (OIVO) en het Brussels Instituut voor Milieubeheer (BIM). www.observ.be



De wereld is ons dorp en dus halen we ons voedsel uit de hele wereld. Het ligt nu eenmaal in de winkelrekken, het ziet er goed uit en het is nog goedkoop ook.

Lange keten

-Voor voedingswaren in de winkelrekken belanden, hebben ze heel wat voedselkilometers afgelegd. (zie kadertje). Dat betekent dat voor productie, verwerking, verpakking en transport heel wat grondstoffen en brandstof zijn gebruikt. Gevolg: natuuruitputting en milieuvervuiling. Een cijfertje maar: Tim Lang, bekend van de “food-miles”, berekende dat een gemiddeld Brits huishouden dubbel zoveel CO2-uitstoot veroorzaakt voor zijn voedsel dan voor zijn auto.

Daarbovenop komt aan het begin van de keten nog de vraag naar de landbouwtechniek. Naarmate de landbouw en veeteelt grootschaliger werken, d.i. met grotere machines en op grotere oppervlakten, doen meer en meer megabedrijven aan monocultuur. Ze gebruiken kunstmest en biociden. De agromilieubiodiversiteit nemen af. De erosie neemt toe. Dat alles komt dicht bij rooibouw.

Op het einde van de ketting maken de consumenten de keten nog wat langer. Wat het transport betreft: met de auto een of twee keer per week naar de supermarkt, tussendoor om brood, en zeker op zondagmorgen om pistoletjes bij de bakker.

Lange kringloop

Naast de kilometers die het voedsel aflegt, zijn er nog de kilometers van de toelevering aan de landbouwbedrijven: zaad, mest, sproeistoffen, energie, machines, veevoeder. Ook die kringloop in het landbouwsysteem wordt almaar langer. De groei ervan hangt trouwens samen met nog een andere kringloop in de voeding: die van het vlees. Naarmate de welvaart en de modernisering in de wereld stijgen, eten meer mensen meer vlees, bijvoorbeeld in China en India. En de Europese veeteelt doet daarvoor een beroep op veevoeder uit de tropen, vooral soja uit Zuid-Amerika. Dat alles vergt meer en meer energie voor steeds minder voedsel.



Voedselkilometers

Tel de kilometers op die elk van de ingrediënten van een maaltijd onderweg zijn geweest voor ze op je bord liggen. En je komt tot cijfers van een paar keer rond de wereldbol. Indrukwekkend, maar niet erg zinvol. Beter is het te rekenen met gewogen cijfers, meer bepaald per gebruikt gewicht. Zo kan je weer met een gerust hart peper op je maaltijd doen en een tasje Max Havelaar koffie drinken.

Daarom stellen we als eenheid km.kg (kilometer.kilogram) voor, naar analogie met kWh (kilowatt.uur) Als je het licht 2.000 h (uren) aansteekt met een lamp van 0,2 kW (kilowatt), dan verbruik je $2.000 \times 0,2 = 400$ kWh (kilowattuur). Een zwaardere lamp zal meer kWh verbruiken, een langere brandtijd ook. Als aardappelen aangevoerd zijn van op 2.000 km, rekenen we die niet gewoon als 2.000 voedselkilometers. We “wegen”: Een portie puree waarin 200 gram aardappelen zijn verwerkt, tellen we mee voor 2000 (km) vermenigvuldigd met 0,2 (kg), dus 400 km.kg.

We kunnen nog verder gaan en niet alleen de afstand in rekening brengen die de aardappel aflegde van veld tot bord, maar ook de afstand voor het vervoer van de hulpstoffen bij de teelt (pootgoed, mest, brandstof). Voor aardappelen zijn die verwaarloosbaar, voor vlees meestal niet.

Voor vlees heb je al snel vier keer het gewicht nodig aan veevoeder. Dikwijls komt een derde van dat voeder van zeer ver. Uit Brazilië bijvoorbeeld (12000 kilometers). Vooral soja. Hetzelfde geldt voor gekweekte vis. Een Noorse zalm bevat gemakkelijk meer dan zijn eigen gewicht aan soja.

EET LOKAAL

Het spookbeeld van de rooibouw doemt gelukkig nog niet op in Vlaanderen. Dat is al een eerste reden om onze landbouwers te steunen. Te meer daar de landbouw wat milieuzorg betreft, in de afgelopen jaren meer vooruitgang heeft geboekt dan de industrie en de huishoudens. Een heikel punt blijft de mestproblematiek en die is onder meer te wijten aan onze grondarme of zelfs grondloze veeteelt. We kunnen dus het best de voorkeur geven aan landbouwers-veetelers die voor een korte kringloop kiezen. Dat zijn gemengde bedrijven die hun veevoeder zelf telen en de mest daarvoor op eigen veld gebruiken (of ten minste bij een collega uit de buurt). Ook biotelers zorgen in de regel voor een korte kringloop.





DENK GLOBAAL

ECONOMISCH

Ook de economie tekent kringlopen uit. Het is daar zelfs een axioma dat het beter gaat naarmate de omweg tussen consumptie en productie langer wordt en de hele wereld is uiteraard de limiet. Hoe meer internationale handel, hoe beter. En in de theorie van de vrije markt sluit de internationale vrijhandel daar naadloos bij aan. In feite leidt die vrije concurrentie, zowel in de nationale als in de internationale economie, tot concentratie: de grote vissen eten de kleine op.

Schaalvergroting

Tegen de liberale theorie, nationale anti-trustwetten en een Europees commissaris voor de concurrentie in, bestaat het economisch nieuws voor een groot deel uit overnamen en fusies. Via de voedingsindustrie of vanuit de grootwarenhuizen doet de tendens naar concentratie zich ook in de landbouwproductie voelen: eerst via contractteelt, daarna via overname van landbouwbedrijven of uitbouw van nieuwe bedrijven, bv. op nieuw ontgonnen gronden. Zelfs delocalisatie ontbreekt niet in het plaatje: grote Noord-Amerikaanse, Europese, Japanse en Chinese bedrijven verkopen een paar honderd hectaren in eigen land en kopen met de verkoopsom enkele duizenden hectaren te ontginnen savanne in Zuid-Amerika. Ze kopen er momenteel ook suikerfabrieken op, vooral voor bioethanol, ze investeren in de kippensector, enzovoort.

Ongelijke verdeling

Gebeurt dat om de zogenaamde honger in de wereld op te lossen? Die honger zal die bedrijven een zorg wezen, al geven ze dat in hun publiciteit niet toe. Integendeel. Ze laten het uitschijnen alsof zij de oorlog tegen de honger voeren en winnen. Terwijl het hongerprobleem veeleer dan in een tekort, wortelt in een ontoereikende distributie en verdeling, niet enkel van voedsel maar ook van de middelen om het te produceren, zoals grond. Grote bedrijven doen de productie. Grote bedrijven doen de productie misschien wel stijgen, al gaat het niet altijd om gewassen en dieren die basisvoedsel leveren. Maar de productiviteit stijgt niet noodzakelijk. Kleine (overlevings)boeren zorgen immers beter voor hun grond, gewassen en dieren. Door de grootschaligheid verliezen zowel de weggeconcentreerde kleine boeren als de door machines vervangen landarbeiders hun bestaanszekerheid. En dus hun voedselzekerheid.

Vrijhandel

De schaalvergroting doorbreekt de nationale grenzen. De grootste multinationale bedrijven hebben intussen zakencijfers die het nationaal product en zeker de begroting van middelgrote staten overstijgt. Ook in de voedingssector is dat het geval. Kwantitatief is de mondialisering daar niet zo gevorderd als bv. voor auto's of informatica. Slechts gemiddeld tien procent van het voedsel komt in het internationaal circuit terecht. Maar het heeft dan wel grote gevolgen: de eerste slachtoffers zijn de kleine boeren die niet meer kunnen concurreren tegen de ingevoerde rijst, kippen of uien. In economische termen: de interne markt is ontregeld.



EET LOKAAL

We zijn een KMO-land, ook in de landbouw. Nog meer in de landbouw, waar we nog altijd een sterke gezinslandbouw hebben. Maar die “boert” jaar na jaar achteruit in de statistieken. Vanuit de economische logica is het einde van die kwantitatieve achteruitgang nog niet in zicht. Tenzij er een kwalitatieve verandering doorbreekt: innovatie in de bedrijven door verbreding (andere activiteiten zoals zorg of toerisme), verdieping (bijvoorbeeld door verwerking en verkoop) en herbronning (door nieuwe coöperaties of inbreng van buitenstaanders). Ons voedsel betrekken van boerderijen die op die manier innoveren, betekent een zichtbare steun aan de gezinslandbouw.

Vlaams, Belgisch of Europees kopen, komt in principe ook de gezinslandbouw ten goede. De gezinslandbouw is hier immers toch nog het overwegende model van landbouw. Er is wel een probleempje met de veeteelt waarvoor voeders aangevoerd worden uit de multinationale plantage-economie overzee.

En wat met de internationale handel, waarvoor de ontwikkelingslanden toegang tot onze markten eisen? Dat is ook een moeilijke zaak. Over welke landen gaat het? Gaat het wel over landen of over transacties tussen multinationale ondernemingen? Zouden die landen niet beter gediend zijn met/door meer afgewerkte landbouwproducten, bijvoorbeeld chocolade in plaats van cacao, uit te voeren? Intussen kunnen we ons, voor tropische producten, het best zo veel mogelijk richten op producten uit zo eerlijk mogelijke handel.



Noord-zuid

Op wereldschaal is de fundamentele tegenstelling nog altijd die tussen arme en rijke landen. Naarmate Aziatische en andere tijgers hun “grote sprong voorwaarts” maken, wordt de “kloof” nochtans minder duidelijk. Bovendien zijn in de armste landen (onder meer “dank zij” de internationale handel en de ontwikkelingshulp) en in de nieuwe groeielanden bovenop de eeuwenlange ongelijkheid zowel meer welvarende als verpauperde klassen ontstaan. Onder die laatste vallen zeker de bewoners van de sloppenwijken in de miljoenensteden. Maar de extreme armoede treft ook de overlevingsboeren en de kleine boeren, inclusief de honger. Er rest hun dus vaak niets anders over dan de landvlucht naar die sloppenwijken en, in tweede instantie, naar het uitstalraam Europa of Amerika. Wat de voedselvoorziening betreft, is de kloof dus niet zozeer die tussen noord en zuid, dan wel die tussen rijk en arm in het zuiden én, steeds meer, ook in het noorden. Hier voegen de “economische” vluchtelingen zich bij de generatiearmen in onze “vierde wereld”. Hun probleem is niet zozeer extreme honger dan wel bulk- en fastfood met teveel vetten, teveel zout, teveel suiker, teveel vlees.

Hak - tractor

Ook wat de landbouw betreft, is de kloof niet zozeer die tussen noord en zuid. De tegenstelling die zich steeds duidelijker aftekent, is die tussen minder en meer gemechaniseerde en gecommmercialiseerde landbouw. Die tegenstelling zit gevat in de symbolen van hak en tractor. Slechts 2 % van de landbouwbedrijven hebben een tractor. En je kunt daar meteen bij denken dat zij dan ook de enige landbouw-bedrijven zijn. En dat de andere keuterboertjes (campesinos, peasant farmers, paysans) zich ofwel moeten moderniseren, ofwel verdwijnen ... ten bate van de voedselproductie en van de vooruitgang. Zou dat ook sociale vooruitgang betekenen? Als en alleen als diegenen die uitgestoten worden uit de boerenstiel, ander werk en inkomen vinden, kan er sociale vooruitgang zijn. Of dat ook maatschappelijke vooruitgang zou zijn, is een andere vraag. Het is een vraag naar zingeving van arbeid, werk en leven. Over naar cultuur.

Boeren en buren

De weinige (tractor) landbouwers die er bij ons, in een “ontwikkeld”, geïndustrialiseerd land nog zijn, oefenen een beroep uit zoals een ander. Buren weten van elkaar nauwelijks wat ze als beroep uitoefenen, tenzij voor winkeliers of ambachtslui. Voor landbouwers ligt dat anders. Iedereen in de buurt kent “den boer”, zijn velden en weiden, stallen en beesten. Sommigen halen al eens de neus op voor de stank, het lawaai, de modder. Doorgaans zijn dorp-, steenweg- en verkavelingbewoners, stedelijke wandelaars en toeristen de landbouwers dankbaar voor het landschap-met-koeien, impliciet ten minste. Wat die landbouwers feitelijk doen, hun “core business”, voor ons voedsel zorgen – daar staan weinig mensen bij stil. Landbouwers leveren inderdaad landbouwproducten voor een anonieme markt. En consumenten halen geprepareerde, gesneden, verpakte voedingswaren uit de al even anonieme winkelrekken. De lange voedselketen heeft de band tussen boeren en buren verbroken. Als ze in een korte voedselketen stappen, kunnen ze elkaar (weer) beter leren kennen en respecteren.



EET LOKAAL

Om de honger uit de wereld te helpen, hoeven wij geen boterham minder te eten, laat staan voedselhulp te deponeren. We helpen de armen in de arme landen ook niet door massaal tropisch fruit te kopen dat uit plantages komt. Tropische producten kopen we het best via eerlijke handel. We helpen de kleine boeren uit het zuiden allicht het beste op een indirecte manier: door minder vlees te consumeren en dat te kopen van of bij onze veetelers die gebroken hebben met ingevoerd veevoeder. We mogen immers hopen dat we daardoor de landhonger van de grootschalige exportteelten, bv. soja, doorbreken en kleinere boeren ondersteunen die, via onderlinge samenwerking en diversiteit, voedsel telen voor de eigen bevolking. Misschien kunnen we ook de afkalving van de boeren”stand” onderbreken, als we de resterende boeren een hart onder de riem steken: houd vol, we willen lokaal eten.

Een beter contact tussen boer en consument kan heilzaam zijn voor het landbouwsysteem met gunstige ecologische en economische gevolgen. Het is niet de anonieme markt, maar het zijn de sociale contacten die boeren en boerinnen aanzetten tot bv. thuisverwerking en –verkoop. En het is niet toevallig dat het juist de bedrijven met thuisverkoop zijn die bv. soja beginnen te vervangen door lupinen, erwten of koolzaad.

DENK GLOBAAL

CULTUREEL

De omwegproductie, de handel, de monocultuur, de mechanisatie, de agro-industrie, de winkelketens en de verpakte bereidingen hebben ons vervreemd van het voedsel.

We weten niet wat we eten

De smaak en de kleur van bereide voeding zijn opgepept, zuivel is gehomogeniseerd, ontvet en verrijkt met vitaminen, voor de bewaring en de consistentie zijn E's toegevoegd. Kortom, de planten, vruchten, dieren en vissen die we eten, zijn vaak onherkenbaar gemaakt. Daardoor zijn zowel de hapklare maaltijden in de toonbankdiepvries als de gastronomische menu's vreemd aan de oorspronkelijke "vruchten des velds".

Dagelijkse kost

Wat we eten, staat ook los van het geheel van de cultuur. Waar bijvoorbeeld taart bij (kerkelijke) hoogdagen hoorde, is een gebakje nu een alledaags dessertje.

De plaats van vlees is sterk gewijzigd. Vlees is in vele culturen traditioneel het gevolg van een offer: als je niet veel dieren hebt, dood je ze niet zo maar. De hele gemeenschap deelt dan mee in het feestmaal. In de hedendaagse welvarende landen is vlees dagelijkse kost: alle dagen "mijn" stukje vlees, en wat charcuterie mag er ook bij.

Boeren weten niet wat ze telen

Zoals we niet weten wat er op tafel komt, zo weten landbouwers niet meer waar hun zaad, meststoffen en voeder vandaan komen en waar hun plantaardige en dierlijke "producten" terecht komen. Ze verkopen aan de anonieme markt, die voor die producten binnen- en buitenlandse afnemers zoekt die het gewas of het geslachte dier verwerken tot basisvoedsel, toevoegsel, kleurstof, kleefstof, bouw materiaal of energie. En soms verkopen ze maar niet: als de prijs te laag is, draaien ze groente of fruit door of ze verbranden de tarwe in hun verwarmingsketel in plaats van dure brandstof aan te kopen.

Niet te verwonderen dat landbouwers zich afvragen waarmee ze bezig zijn en dat sommigen onder hen op zoek gaan naar een culturele herbronning, spiritualiteit, zingeving.



EET LOKAAL

Waarom zouden we lokaal eten? We hebben ecologische, economische en sociale redenen. Maar noch de landbouwers, noch de consumenten zullen het volhouden tegen de stroom van de grootschaligheid en commercialisering in te roeien. Tenzij de enkele zonderlingen die het gewoon zijn tegen windmolens te vechten.

Er is een dieper motief nodig. En dat kan maar voortkomen uit cultuur. Die cultuur moet dan wel zo sterk zijn dat ze andere motieven kan neutraliseren, dat ze landbouwers kan overtuigen zich niet corporatistisch als beroepsgroep op te stellen, dat ze consumenten kan motiveren niet alleen maar zo veel mogelijk voor zo weinig mogelijk geld te willen kopen, en dat ze een wereldbeeld kan voorstellen waarin ze telers en eters elkaar vinden in een zelfde respect voor de aarde die ons voedt en er dus voor zorgen dat ze duurzaam levend blijft.

Nieuwe eetcultuur

Bij lokale afzet is er veel kans dat er weer oude of nieuwe, lekkere en gezonde groente en fruit op tafel komen die niet in de lange keten passen, omdat ze bv. te kwetsbaar zijn voor vervoer per vrachtwagen of niet mee kunnen dingen naar de homogeniteit van de huidige rassen.

Bv. warmoes, roodlof, kardoen, gele tomaat of witte framboos. Ook streekgerechten kunnen (her)oplevend. Zo kan een nieuwe eetcultuur ontstaan die de ecologische, economische en sociale voordelen ondersteunt van lokale afzet en aankoop van voedsel.



KOPEN

Vrijdag is mijn favoriete dag. Het staat op mijn te-doen lijstje. Verse assortiment, 100% bio. Je kunt er vind ik leuker. Eigen teelt eerst, daarna eens broccoli uit Frankrijk of ajuinen uit aardappel uit verre streken. Maar vroege absoluut niet lekker. Bovendien zijn ze te Belgische pompoenen al gekelderd is Wat fruit betreft, komen hier vooral wordt dat aangevuld met aardbeien en watermeloen en een enkele keer een regelmatig in huis. Bio-appels uit kiezen we ander fruit of kopen we niet-



weekend hangt al in de lucht en de Biohoeve groente en fruit, goede kwaliteit, ruim groentepakketten bestellen, maar zelf kiezen andere Belgische producten maar ook wel Nederland. Heel af en toe koop ik een zoete pompoenen uit Italië laat ik liggen. Die zijn goedkoop waardoor de prijs van onze voor het pompoenenseizoen hier begonnen is. appels en peren in huis. In het fruitseizoen besjes, pruimen en kersen. Ook wel eens een ananas uit Costa Rica. Bananen komen wel Nieuw-Zeeland? Neen, dankjewel. Dan bio, maar wel Belgische appels.

Zuivel halen we bij De Ploeg. Niet bio, wél logisch en lekker. De Ploeg is een familiebedrijf met visie. De koeien worden er gevoed met gras-klaver, bedrijfseigen veevoeder. Verse gepasteuriseerde melk uit de melkautomaat, kaas, boter, roomijs; de kinderen zijn er dol op. Bij De Ploeg kunnen we ook meteen het appelsap van Lea en Marcel Stas inladen.

Rijst en andere granen, meel, pasta's, peulvruchten bestellen we één keer om de drie maanden in grote hoeveelheden. Die komen ze netjes bij ons thuis leveren. De rijst komt uit Italië. Maar van veel andere producten weet ik de afkomst niet. Ik bestel haver, gerst, boekweit, rogge- en tarwemeel. Ook azuki-boontjes, kikkererwten en linzen eten we graag. Omdat ik zelf voor macrobiotiek kies, halen we een aantal Japanse producten in huis. Daar heb ik als bewuste consument geen problemen mee. Het gaat om producten die hier niet produceerbaar zijn, met lange houdbaarheidsdatum en die per schip worden aangevoerd. Niet zo belastend voor het milieu als verswaren die per vliegtuig ons land binnenkomen. Waar andere mensen kiezen voor koffie uit Costa Rica en wijn uit Chili, daar kies ik voor miso en zeewier uit Japan.

Ook bij de Wereldwinkel zijn we vaste klant: quinoa, sesampasta, olijfolie, choco(lade). Niet lokaal, wél eerlijk.

Duur? Natuurlijk is het duur. Voeding vinden wij heel belangrijk, dus willen we er geld aan uitgeven. Voor twee volwassenen en een baby voltijds en daarbij 4 kinderen halftijds hebben wij aan één maandloon van 1500 euro netto en een deel van de kinderbijslag ruim genoeg. Het is een kwestie van keuzes die je maakt.

We zijn ook wel eens doorsnee consumenten die bij Aldi de goedkoopste cornflakes kiezen, of bij Colruyt diepvriesvis kopen.

Boodschappen in het dorp gebeuren met de fiets. Toch doen we de meeste boodschappen met de auto, want de meeste winkels die ik vernoemde, liggen spijtig genoeg niet in ons dorp. We combineren wel: de Wereldwinkel ligt richting de Biohoeve en in het terugkeren kunnen we langs De Ploeg. Maar ik heb een bagagekar gekregen. In de toekomst, van zodra Rune (ons zontje) stevig rechtop kan zitten, wil ik meer met de fiets gaan doen

Tine Becuwe Veerle, Laakdal

VERKOPEN

De varkenspest van 1994 zorgde voor de meteen de stal van de intensieve, gemengd bedrijf, telen zelf ons aangeplant. We doen ons best voor wat noemen.

In onze hoefwinkel verkopen we plattekaas, chocomousse, rijstpap, (De rest van onze melk verkopen we via klanten komen uit de buurt of zijn op weg tussen Gent en Eeklo. Enkelen komen van verder, maar dat is dan voor een grotere bestelling. Onze klanten willen een natuurzuiver product dat ook nog lekker smaakt. Sinds we erkend biologisch werken, hebben we wel nieuwe klanten bij gekregen.



“opruiming” van onze varkens. We mestten industriële landbouw uit. We hebben een veevoeder, hebben een perceel bos ze tegenwoordig een duurzame landbouw

vooral zuivel: melk, boter, yoghurt, karnemelk en ook aardappelen en eieren. de coöperatie Biomelk Vlaanderen.) Onze

Waar ik zelf voedingswaren koop? We hebben niet zo veel meer te kopen. We hebben eigen groente, wat fruit en bessen, vlees. Brood en nogal wat droge voedingswaren halen we in de natuurwinkel in het dorp op twee kilometer. “Maar moet het nu altijd bio zijn?” zeuren onze tienerzonen wel eens. En dus kopen we tussendoor toch wat in een grootwarenhuis, snoep bijvoorbeeld.

Vorig jaar bezocht ik met Wervel in Zuid-Brazilië verschillende boerderijen die ook aan zelfverwerking deden. Het gaf een meerwaarde aan hun bedrijf en ook enorm veel voldoening. En zo denken wij er ook over.

Ria Mouton-De Wulf Boerderij De Zwaluw, Lovendegem

Denk Globaal



Eet Lokaal

Voedselkilometers



Max Havelaar koffie

41 km

Zuid-Afrikaanse wijn



1525 km

melk



78 km

tofu



713 km

brood



585 km

Noorse gekweekte zalm



2530 km

steak



2352 km

boontjes (Kenia)



703 km

gekookte rijst



214 km

Belgische tomaten



8 km

porties van 100g of 150ml

Denk Globaal – Eet Lokaal is een campagne van Wervel

U kunt meewerken-deelnemen/helpen

U kunt contact nemen met een **basisgroep** in uw streek.

Vlaams-Brabant Jeroen Watté
0484/719541 of jeroenwatte@chello.be

Oost en West-Vlaanderen Mieke Roelens
09/380.48.10 of mieke.roelens@telenet.be

Antwerpen Cis Van Eyndhoven
03/ 664 55 02 of m.vaneyndhoven@telenet.be

Limburg Frans Beckers
089/ 61 17 62 of Frans.beckers@zutendaal.be

Brussel Jonas Van Reusel
0497/43 68 83 of jonazito@skynet.be

U kunt het **campagne-materiaal** (eetborden,soepkoppen, brochures en folders, enz.) verspreiden op uw werk, in uw school, bij kennissen, in uw favoriete restaurant, enz.

U kunt de algemene werking van Wervel steunen als **donateur** via rekening 001-2165388-36 van Wervel vzw. Wij houden u dan op de hoogte van onze activiteiten en u ontvangt onze trimestriële Wervelkrant.

Werkgroep voor een Rechtvaardige en
Verantwoorde Landbouw

Wervel vzw

Vooruitgangstraat 333b9 1030 Brussel 02/203 60
29 info@wervel.be www.wervel.be