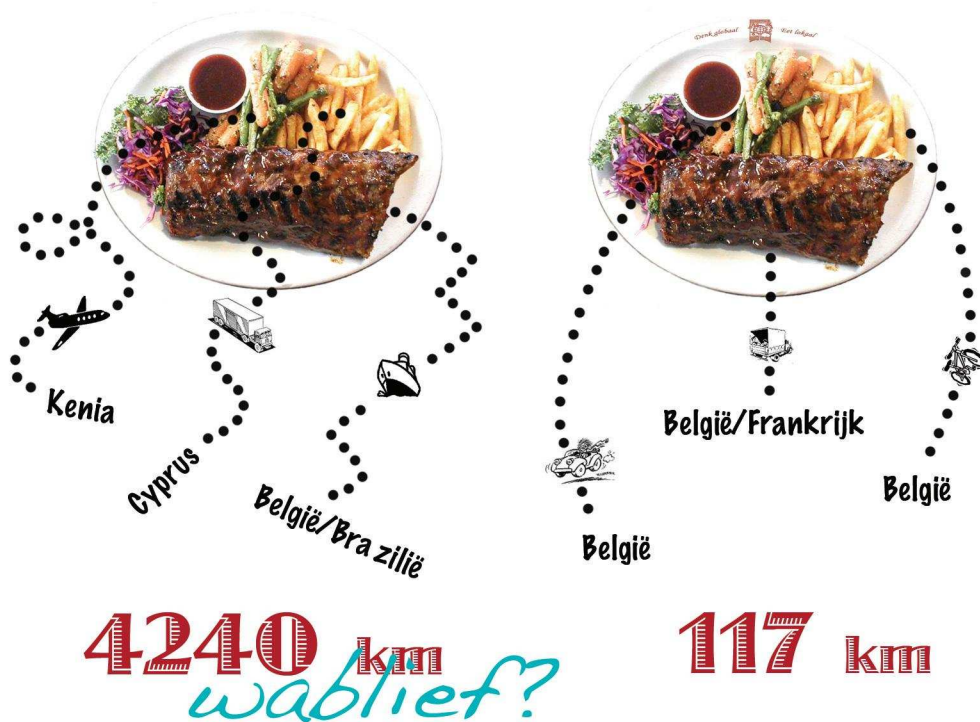


# Zoek de vier verschillen



## 1. Boontjes uit Kenia ?!

Verse prinsesseboontjes uit Kenia worden van 6560 km ver aangevlogen. Een portie van 100 g wegen 656 km.kg... Eenzelfde portie boontjes van de lokale boer leveren hooguit 10 km.kg op.

## 2. Frietjes uit Cyprus ?

Best lekker, maar wel een lange reisweg voor zware aardappelen: 2150 km. 100 g Frietjes wegen zo 215 km.kg op je bord... Lokale patatjes zijn 1 kg.km licht of zelfs minder.

## 3. Belgisch varkensvlees ?

Om 1 kg Belgisch varkensvlees te kweken, heb je 4 kg veevoeder nodig. Een derde van dat voeder is soja uit Brazilië of Argentinië. In totaal wegen 300 g spare-ribs zwaar door met 3369 km.kg. Spare-ribs van varkens op een regionaal voederregime wegen 105 km.kg.

## 4. Denk globaal, eet lokaal!

Onze wereld lust geen kilometerkost.  
Het milieu niet, de boer niet, de consument niet.  
Voedsel dat via korte keten wordt verhandeld, is verser en gezonder, vervuult minder én levert de landbouwer een eerlijke prijs op.  
Het hoeft bovendien niet meer te kosten.

## Vier tips voor je millimetermaaltijd:

- Let bij je aankoop op het land van herkomst.
- Koop seizoensgroenten.
- Koop via korte keten (markt, voedselteam, hoevewinkel).
- Wees zuinig met vlees en koop het bij een boer die soja mijdt uit het rantsoen. Enkele verkooppunten vind je op [www.wervel.be](http://www.wervel.be).