1 2 3

W naszym kraju i regionie tradycje żywieniowe zmieniły się dramatycznie. Coraz częściej kupujemy żywność produkowaną w sposób masowy, przy użyciu środków chemicznych i sprowadzaną z odległych zakątków naszej planety. Pomijanie żywności produkowanej lokalnie wpływa na zanikanie starych gatunków oraz odmian roślin i starych ras zwierząt które tworzą krajobraz naszej wsi.
Zanikają wzajemne relacje pomiędzy lokalnymi konsumentami i lokalnymi rolnikami.

dlaczego powinniśmy JEŚĆ LOKALNIE

GRUPA ODROLNIKA

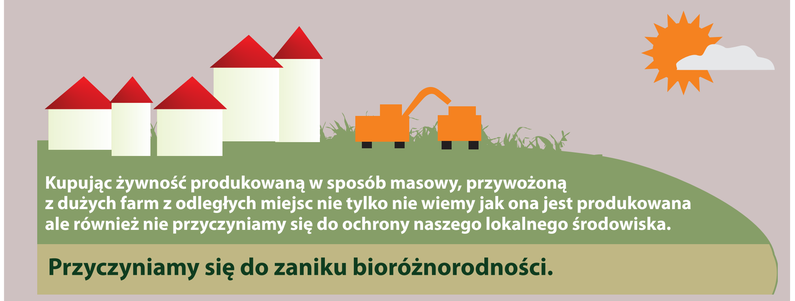
ŚRODOWISKO

Kupując lokalnie wytwarzane produkty w tym lokalnie produkowaną żywność w sposób istotny przyczyniamy się do ochrony środowiska!

ograniczamy ilość emitowanych spalin

ponieważ ograniczamy ilość żywności sprowadzanej do nas z odległych zakątków Ziemi.

W naszym regionie importujemy i eksportujemy te same produkty takie jak np. jabłka, ziemniaki, kapusta, sałata i wiele innych. W ten sposób przyczyniamy się do „bogacenia" firm paliwowych, transportowych, hurtowni żywności i innych kosztem naszego środowiska.



Kupując żywność produkowaną w sposób masowy, przywożoną z dużych farm z odległych miejsc nie tylko nie wiemy jak ona jest produkowana ale również nie przyczyniamy się do ochrony naszego lokalnego środowiska.

Przyczyniamy się do zaniku bioróżnorodności.

EKONOMIA

Jedząc lokalnie produkowaną żywność nie tylko wspieramy naszych lokalnych rolników i producentów ale sprawiamy, że nasze podatki zostają w naszej lokalnej „kasie"

5% ***Zastanówmy się ile pieniędzy zostało by w naszej gminie lub powiecie czy regionie gdybyśmy kupowali np. 5% produktów wytwarzanych lokalnie?***

Ile z każdej naszej złotówki trafia do rolnika?

zł zł zł zł zł zł zł zł zł zł zł zł — Kupujemy lokalnie?

zł zł zł zł zł zł zł zł zł zł zł zł — Kupujemy **NIE** lokalnie?

Pozostała cześć idzie na pokrycie kosztów marketingu, pakowania, dystrybucji, transportu itp.

ŻYWNOŚĆ PRODUKOWANA W NASZYM REGIONIE I KUPOWANA PRZEZ MIESZKAŃCÓW NASZEGO REGIONU

ZDROWIE

Jedząc lokalnie produkowaną żywność chronimy nasze własne zdrowie. Wiemy co jemy, kto dany produkt wytworzył i jak on powstał. Znamy bowiem naszych lokalnych rolników i producentów. Produkty pochodzące z dużych „przemysłowych farm" i zakładów często zawierają w sobie różnego rodzaju środki chemiczne wykorzystywane na etapie produkcji jak sztuczne nawozy, środki ochrony roślin czy też środki chemiczne wykorzystywane w przetwórstwie jak barwniki, regulatory i inne.

Wiele badań pokazuje na bezpośrednie powiązanie pomiędzy spożywaniem taniej, gorszej jakości żywności produkowanej w sposób masowy, a ryzykiem zachorowania na choroby układu pokarmowego, kardiologiczne, problemy ze stawami, nowotwory.

Wybieraj ekologiczną żywność

lub produkowaną w sposób tradycyjny w małych rodzinnych gospodarstwach.

pestycydy, herbicydy itp.

o 50% mniej azotanów

Owoce i warzywa uprawiane bez użycia pestycydów i herbicydów dostarczają do naszego organizmu o ok. 50% mniej azotanów niż ich „produkowane konwencjonalnie" odpowiedniki. A to ma ogromne znaczenie w profilaktyce nowotworowej.

Kupując takie produkty wiemy, że rosły one w sposób naturalny, nie znają sztucznych nawozów ani oprysków, dojrzewały na słońcu, a ich produkcja nie zanieczyszcza ani środowiska w którym żyjemy ani wody której używamy.

średnia odległość jaką pokonuje żywność z miejsca wytworzenia do Twojego talerza wynosi ok. 2 413 km

Co znaczy produkt lokalny?

Produkt lokalny to produkt wytwarzany lokalnie, w sposób nie masowy, z lokalnie dostępnych składników oraz surowców **i wg. lokalnie panujących tradycji.**
Żywność lokalna to żywność której transport nie wymaga więcej czasu jak **1 godzinę oraz w odległości do 100 km**

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach osi 4-LEADER
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju wsi