Eet lokaal

GOODPLANET challenges

INLEIDING : Waarom lokaal en seizoensgebonden eten?

Ons voedsel legt gemiddeld 2000 km af voor het ons bord bereikt. Denk maar eens aan de groenten en het fruit dat we iedere dag eten. In de winkel vinden we het hele jaar door groenten en fruit in alle smaken, kleuren en soorten. Maar dat komt daar natuurlijk niet zomaar terecht.

Sinaasappels en bananen komen van heel ver, soms zelf van de andere kant van de planeet. Het transport hiervan heeft een enorme impact op het milieu door de enorme hoeveelheid CO_2 die het uitstoot.
Andere soorten zoals tomaten of aardbeien kunnen tijdens de zomermaanden in België gekweekt worden. En toch liggen ze het hele jaar door in de winkel. In de winter worden ze geïmporteerd uit het zuiden (bijvoorbeeld Spanje) of gekweekt in serres. Zowel het transport per vrachtwagen als verwarmde serres produceren heel wat broeikasgassen. Deze zijn mee verantwoordelijk voor de klimaatverandering.

Redenen genoeg om te kiezen voor lokale en seizoensgebonden groenten en fruit. Kies in de herfst bijvoorbeeld eens voor appels, peren, noten, wortelen, bloemkool, prei, pompoen, …

FOCUS

Deze pedagogische fiche biedt ondersteuning om met leerlingen te werken rond het thema ‘Eet Lokaal’.

OEFENFICHES

Volgende pagina’s bevatten kant-en-klare oefeningen om af te drukken en uit te delen aan de leerlingen. Ze vormen een aanknooppunt om het met de leerlingen te hebben over de seizoensgebondenheid van groenten en fruit, de manieren van transport en de uitstoot (CO_2) die ermee gepaard gaat.

GOODPLANET.be

Met de steun van: bruxelles environnement leefmilieu brussel .brussels

Vlaanderen verbeelding werkt

Bereken de hoeveelheid CO_2 die geproduceerd wordt door het transport van groenten en fruit.

Om te berekenen hoeveel CO_2 je uitspaart door lokale groenten en fruit te consumeren tegenover ingevoerde producten heb je volgende informatie nodig :

- De afstand tussen de plaats van productie en de plaats van consumptie ;
- Het belangrijkste vervoersmiddel dat gebruikt wordt ;
- De hoeveelheid CO_2-uitstoot per kilometer.

AFSTAND

Om de afstand te berekenen kan je gebruik maken van de wereldkaart. Kies België als land van productie.

- 0,7 cm = 1000 km

HOEVEELHEID CO_2 PER KILOMETER

- vliegtuig = 799 g CO_2/ton/km
- vrachtwagen = 99 g CO_2/ton/km
- boot = 13 g CO_2/ton/km

Luchttransport veroorzaakt dus 60 keer meer CO_2 dan een boot en 8 keer meer dan een vrachtwagen.

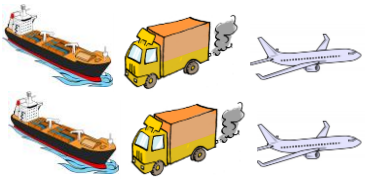
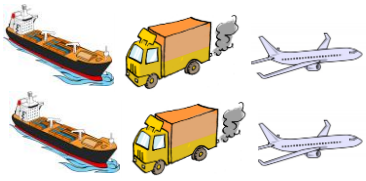
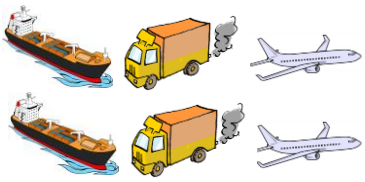
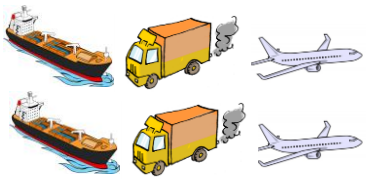
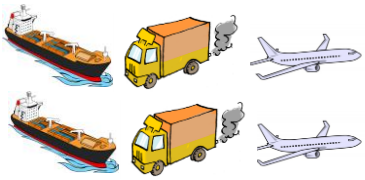
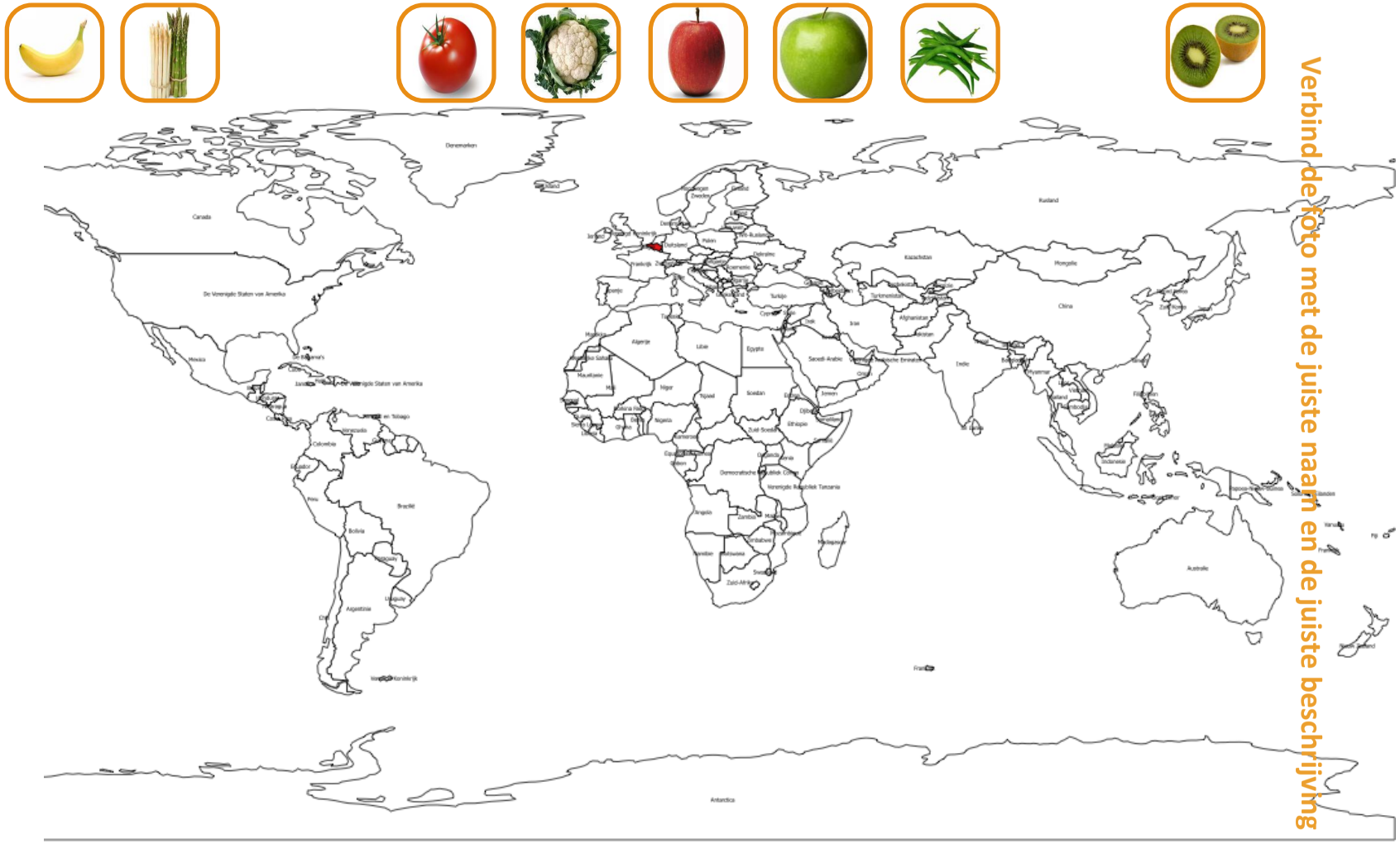
Wist je dat *een kilo tomaten gekweekt in de winter in serres 3,73 kg CO_2 produceert. Tomaten gekweekt in de zomer (zonder serre) produceren slechts 0,21 kg CO_2 .*

VOORNAAMSTE TRANSPORTMIDDEL

- 0 tot 2.000 km → vrachtwagen
- 2.000 tot 20.000 km → vliegtuig of boot

Ter info :
Het VLIETUIG wordt meestal gebruikt om delicaat voedsel te transporteren (boontjes, ananas, munt, asperges, …).
De BOOT wordt gebruikt voor levensmiddelen die een lange houdbaarheid hebben (appels en ajuinen) of voor het transport van onrijpe groenten of fruit (bananen, kiwi's, …).

Vul onderstaande tabel in en bereken de impact van ieder soort groenten en fruit.

	Land van productie	Transport	Afstand	CO_2-uitstoot
	België, lente Peru		10 700 km	
	België Spanje, winter		1 300 km	
	België, zomer België, winter			Voeg een afbeelding van een verwarming toe.
	België, zomer Kenia		6 450 km	
	België Zuid-Afrika, zomer		9 200 km	
	Costa Rica		9 060 km	
	Nieuw Zeeland		18 700 km	

Zoek op de kaart: Peru, Spanje, Kenia, Zuid-Afrika, Costa Rica en Nieuw-Zeeland. Verbind vervolgens iedere soort fruit met het land van oorsprong. Trek als laatste een rode lijn van het land van oorsprong naar België.