

L'agriculture bio produit de 30 à 50% de gaz à effet de serre de moins que l'agriculture "classique".

Pour l'environnement et notre santé, privilégions une alimentation bio !



Plus d'infos sur www.ecoconso.be

www.maisonecologie.be



Mangeons équitable !



Le commerce équitable garantit des revenus et des conditions de travail décentes aux producteurs ainsi que d'autres progrès sociaux et environnementaux pour leurs communautés.

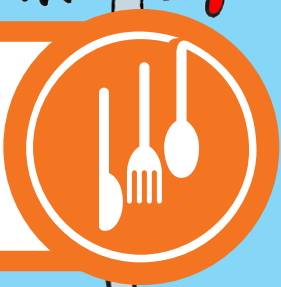
Pour l'équité sociale et l'environnement, choisissons équitable à l'achat de produits exotiques !



Plus d'infos sur www.ecoconso.be
www.maisonecologie.be



Mangeons
de saison !



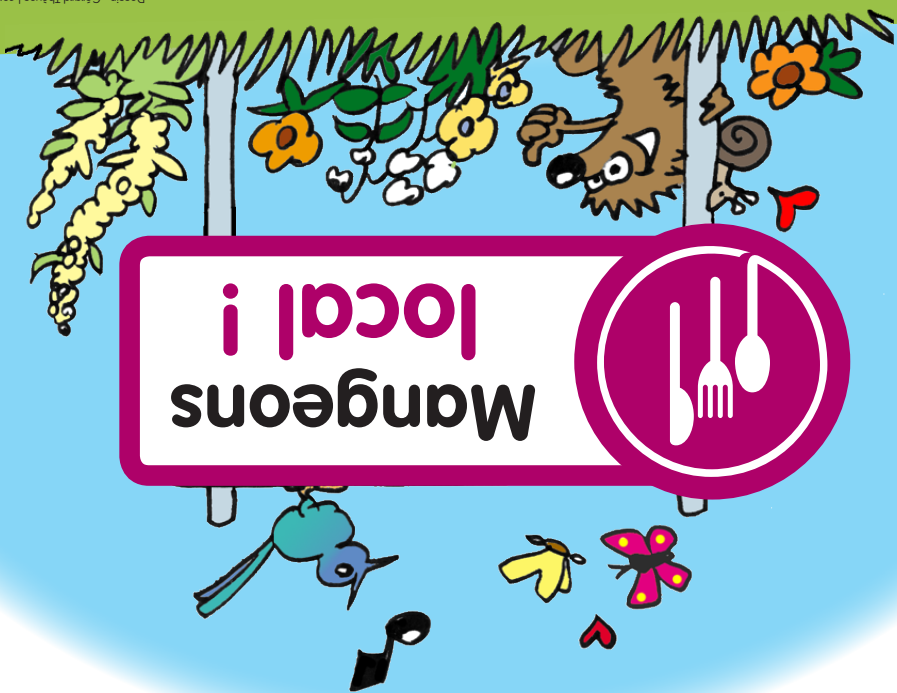
Produire un kilo de tomates en hiver (serre chauffée) nécessite 6 fois plus d'énergie qu'en été.

Pour l'environnement et les saveurs, cuisinons avec les saisons !



Plus d'infos sur www.ecoconso.be

www.maisonecologie.be



Mangeons local !



Les oignons importés de Tasmanie
parcourent 17.000 km,
ce qui nécessite la combustion
de 5 litres de pétrole par kilo.

Pour leur diversité
et leurs avantages environnementaux,
privilegions les produits locaux !



Plus d'infos sur www.ecoconso.be
www.maisonecologie.be



**Mangeons
moins
de viande !**



Produire un kilo de boeuf émet
autant de CO₂ que parcourir
70 km en voiture.

Pour l'environnement et notre santé,
mangeons moins de viande !



Plus d'infos sur www.ecoconso.be
www.maisonecologie.be