

Come productos de
proximidad y ayudarás
a la economía local.

Come con
la cabeza.

Consumo de alimentos locales.

Comer lo que tenemos cerca

Los alimentos que consumimos viajan una distancia media de 5.000 km, muchos de ellos en cámaras frigoríficas, madurando de manera artificial, consumiendo energía y emitiendo CO₂. Un tercio de la fruta que se consume en Madrid proviene del extranjero, la mayor parte de fuera de la Unión Europea. Cuando optamos por alimentos de proximidad estamos reduciendo la huella ecológica asociada al transporte de alimentos a larga distancia y a los envasados de plástico.

Consume local, compra local

Si además compramos alimentos de proximidad directamente a las personas que los producen y elaboran o en el pequeño comercio de barrio, contribuimos al desarrollo de la economía local. Con ingresos suficientes, las personas productoras seguirán cultivando sus tierras y generando alternativas de empleo local. Así se mantendrán vivos los espacios agrarios y sus paisajes, que son un patrimonio cultural valioso de la identidad de nuestra región.

Cerrar ciclos

Con el proyecto Agrocomposta, en algunos puntos de Madrid puedes depositar los restos de comida, que se trasladan a huertas periurbanas donde se compostan, devolviendo los nutrientes al suelo.

Si, además de locales, los alimentos son **ecológicos** nos aseguramos de que no se han utilizado productos químicos que contaminan aguas y suelo, y de que se han respetado criterios de bienestar animal.

Más información en madrid.es/consumo y madridalimenta.madrid.es