

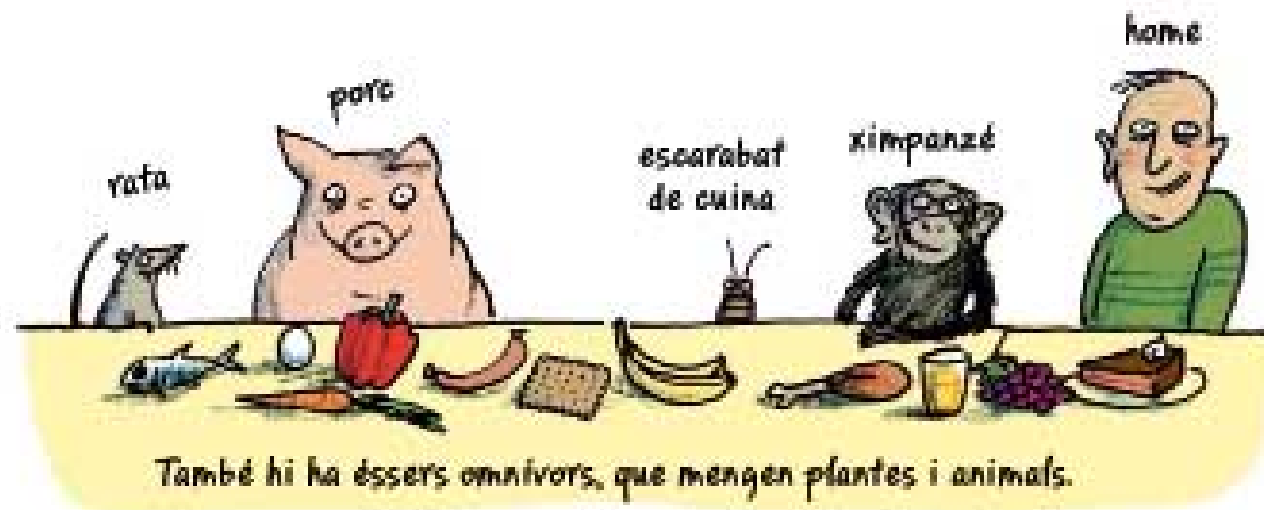
Tots els éssers vius mengen.



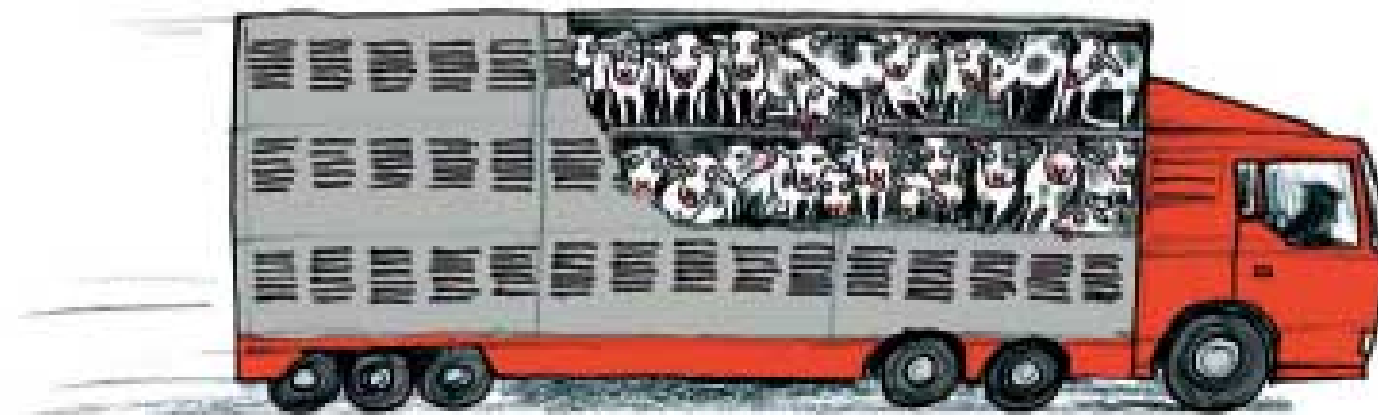
Els nostres avantpassats de l'edat de pedra, que eren caçadors i recol·lectors, eren omnívors. Caçaven animals i recollien fruita.



Les persones de l'edat de pedra anaven d'un lloc a l'altre a la recerca de menjar. Després van descobrir el foc i van aprendre a cuinar. D'aquesta manera van poder introduir a la seva dieta alguns aliments que fins llavors no eren comestibles. A més, el menjar cuit no es feia malbé tan de pressa i això permetia quedar-se en un lloc durant més temps.



Abans les persones es feien elles mateixes moltes coses.
Coneixien la vaca que els donava llet i mataven el porc
que es volien menjar.



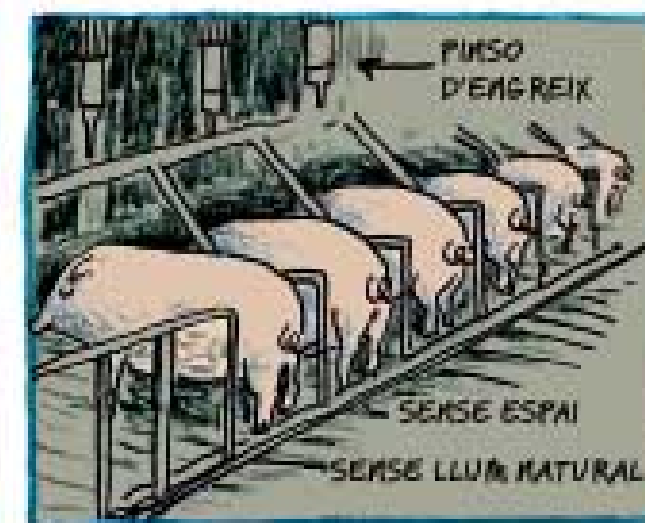
Transport de vedells per carretera

En canvi, els productors d'aliments ecològics respecten
més la natura i els animals.

Avui dia comprem
gairebé tot el menjar
envasat a la botiga.



porcs ecològics



producció intensiva de bestiar

La majoria de productors d'aliments volen vendre el menjar a preus molt ajustats.
És més barat, per exemple, engreixar vedells danesos a Alemanya i matar-los
a Itàlia que no pas al seu país d'origen. Per aquesta raó el bestiar es trasllada
d'un lloc a l'altre en camions. Per als vedells això és terrible.



En el cas de la fruita i la verdura, també hi ha diferències.

Sovint hi posen insecticides per eliminar-ne els cues.

A les granges ecològiques la fruita i la verdura no se sol ruixar
amb insecticides. Per això de tant en tant s'hi troba algun cue.

