

10 Boas razões para comprar de um Produtor Local



1 A comida cultivada localmente tem um sabor e um aspecto melhor.

Os cultivos comercializados perto de casa são recolhidos no seu auge e normalmente vendidos dentro de 24 horas após a colheita. Os alimentos importados de longe devem viajar em caminhões ou aviões e depois são armazenados em armazéns.



2 A comida local apoia as famílias locais.

Os preços por atacado que os agricultores recebem por seus produtos são geralmente muito baixos, às vezes não mais do que o custo de produzi-los. Os agricultores locais que vendem diretamente aos consumidores cortam o intermediário e podem obter o preço total de varejo por seus alimentos, o que ajuda as famílias de agricultores a continuar cultivando suas terras.



3 A comida local constrói confiança.

Com todas as questões relacionadas à segurança de alimentos e à segurança interna, há uma garantia que vem ao olhar nos olhos do produtor na feira de agricultores ou ao dirigir pelos campos de onde vem a sua comida.



4 A comida local constrói comunidade.

Quando você compra diretamente de um agricultor, está se envolvendo em uma conexão consagrada pelo tempo entre o consumidor e o produtor e está apoiando uma empresa local. Conhecer pessoas que cultivam a sua comida ajuda-o a saber mais sobre o lugar onde vive. Em muitos casos, dá acesso a um lugar onde você pode ir para apreciar a natureza e as estações, e aprender mais sobre como a comida é cultivada.



5 A comida local preserva o espaço aberto.

Quando os agricultores recebem mais por seus produtos de compradores próximos, é menos provável que eles vendam terras agrícolas para desenvolvimento.



6 A comida local mantém os impostos baixos.

De acordo com vários estudos, as fazendas contribuem com mais impostos do que exigem em serviços, enquanto a maioria dos empreendimentos residenciais contribui com menos impostos do que o custo dos serviços necessários.



7 A comida local beneficia o ambiente e a vida selvagem.

Os agricultores de Massachusetts são líderes no uso de práticas de cultivo ambientalmente corretas. Nossas fazendas abrangem um mosaico de campos, prados, bosques, riachos e lagoas que proporcionam um habitat essencial para a vida selvagem.



8 A comida local reduz a emissão de CO₂.

Em média, a nossa comida viaja a 1500 km da fazenda para o prato. Além disso, cada caloria dos alimentos produzidos requer uma média de 10 calorias de combustíveis fósseis provenientes de viagens, refrigeração e processamento. Comprar alimentos cultivados localmente é uma maneira simples de lidar com as despesas crescentes dos combustíveis fósseis e dos efeitos adversos do aquecimento global devido ao aumento das emissões de carbono.



9 A comida local preserva a diversidade genética.

Na agricultura industrial, as plantas são criadas pela sua capacidade de amadurecer uniformemente, resistir à colheita, sobreviver à embalagem e durar muito tempo na prateleira, por isso há apenas algumas variedades na produção em grande escala. Isto deixa o nosso abastecimento alimentar vulnerável a doenças ou desastres. As fazendas locais mais pequenas, pelo contrário, cultivam muitas variedades diferentes para proporcionar uma estação mais longa, uma variedade de cores e os melhores sabores.



10 A comida local é um investimento no nosso futuro.

Quando se compra comida cultivada localmente, você ajuda a preservar a força e caráter da nossa comunidade para os nossos filhos e netos.



Departamento de Recursos Agrícolas de Massachusetts
www.mass.gov/massgrown

[Cultivado em Massachusetts... e fresco!]