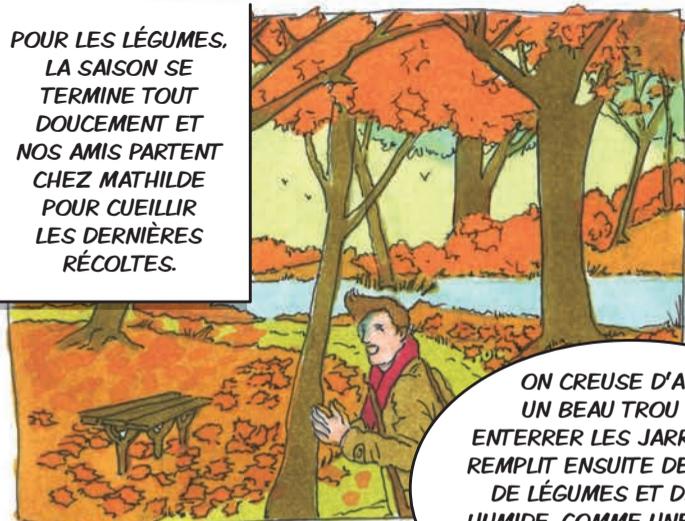


# ENSEMBLE VERS UN MONDE MEILLEUR!

POUR LES LÉGUMES, LA SAISON SE TERMINE TOUT DOUCEMENT ET NOS AMIS PARTENT CHEZ MATHILDE POUR CUEILLIR LES DERNIÈRES RÉCOLTES.



SALUT, MATHILDE!  
LES JARRES SONT PRÊTES ?

SALUT, MARIO!  
SALUT, RENÉ!  
OUI TOUT EST PRÊT À ÊTRE ENTERRÉ.

ON CREUSE D'ABORD UN BEAU TROU POUR ENTERRER LES JARRES QU'ON REMPLIT ENSUITE DE COUCHES DE LÉGUMES ET DE SABLE HUMIDE, COMME UNE LASAGNE. MAIS ATTENTION, UN SABLE EXEMPT DE POLLUTION OU D'ADJUVANT.



LOUISE ET THEO, AIDEZ MATHILDE À RETIRER LES NAVETS, CAROTTES ET CÉLERIS-RAVES. ILS RESTERONT DANS LES JARRES JUSQU'À LA FIN DE L'HIVER.



REGARDEZ CES DEUX RACINES LÀ. ON REVIENDRA ÉGALEMENT LES CHERCHER AU PRINTEMPS, ELLES SERONT PLUS "MÛRES".

OUI, C'EST UNE BONNE SOLUTION POUR AVOIR DES LÉGUMES AU DÉBUT DU PRINTEMPS. CAR C'EST UNE PÉRIODE TRÈS PAUVRE.

LES CAROTTES ICI, ON VA LES GARDER EN LACTO-FERMENTATION.

DE CETTE FAÇON, LES CAROTTES, LES RADIS, LES BETTERAVES ET LES NAVETS SE CONSERVENT EN RESTANT JUTEUX, EN GARDANT LEUR CROQUANT ET SURTOUT LEURS SAVEURS.



- Cette technique est également un moyen écologique de garder nos légumes d'hiver.
- Si vous respectez les conditions de conservation, les légumes racines peuvent se conserver quelques mois.
- En général, les légumes racines font partie des végétaux qui se conservent le plus longtemps, certains peuvent être conservés jusqu'à 4 à 5 mois s'ils sont correctement stockés. C'est une solution facile et durable.
- Ce système de conservation est tellement favorable aux légumes que des radicules peuvent se former sur les carottes ou les navets, et que les fanes peuvent même se mettre à repousser. Ceci est donc bien la preuve que vous mangerez un légume vivant et mûré.

CE BEAU MATIN D'AUTOMNE, RENÉ VA VISITER SON AMIE YVONNE, L'HERBORISTE, POUR ÉCHANGER QUELQUES IDÉES DE DÉVELOPPEMENT SUR LES PLANTES.

QUEL BON VENT T'AMÈNE AUJOURD'HUI, MON AMI ?

SALUT, YVONNE, J'AI QUELQUES QUESTIONS SUR LA SOLARISATION.

AH, OUI ! CETTE ANCIENNE MÉTHODE TRÈS EFFICACE CONTRE LES CARENCES.

FABRIQUER UN MACÉRAT EST UNE DES ACTIVITÉS LES PLUS GRATifiantES QUE JE CONNAISSE.

TU AS PRÉPARÉ QUELLE PLANTE ET COMBIEN DE JOURS ?

L'AMARANTE, PENDANT 21 JOURS CAR APRÈS ÇA DEVIENT UNE HUILE MÉDICINALE ET C'EST PLUTÔT TON DOMAINE.

EXCELLENT, L'AMARANTE. TRÈS RICHE EN VITAMINES ET BONNE POUR LA RÉDUCTION DU CHOLESTÉROL. TU VOIS, TOI TU SOIGNES L'INTÉRIEUR ET MOI L'EXTÉRIEUR.

ET VOICI UN PETIT REMONTANT TRÈS EFFICACE POUR TOI, MAIS CE SERA ANGÉLIQUE QUI EN PROFITERA.

T'ES TROP FORTE ! UN GRAND MERCI.

MAIS À PRENDRE AVEC MODÉRATION ! HAHahaha !

OUI, MAIS CE SERA ANGÉLIQUE QUI DÉCIDERA. HAHahaha !



- « L'alimentation comme médicament » est peut-être un concept émergent dans le monde occidental, mais de nombreuses cultures à travers le monde reconnaissent depuis longtemps le rôle de l'alimentation dans la santé.
- Certaines plantes sauvages ont de grandes propriétés médicinales et gustatives. Je recherche activement les qualités des plantes sauvages et les propriétés qu'elles peuvent nous donner. Se servir des plantes sauvages comme d'un complément alimentaire est un bienfait.

## SUITE DE L'AVENTURE LA SEMAINE PROCHAINE



Retrouvez chaque semaine les nouvelles planches de la bande dessinée

« Ensemble vers un monde meilleur »

De René Mathieu