

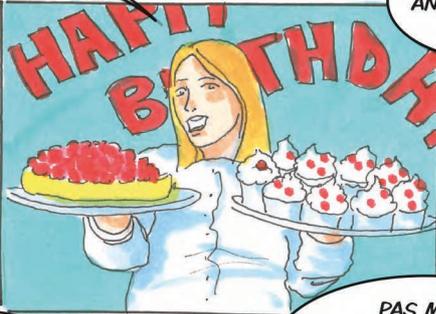


POUR FÊTER L'ANNIVERSAIRE DE TOM, CE 12 DÉCEMBRE, JEANNE FAIT LES COURSES POUR PRÉPARER UN GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE.

TES COPAINS VONT ÊTRE SURPRIS QUE TU AIES FAIT LE GÂTEAU, TOM. C'EST BIEN.



ET VOICI LE GÂTEAU AUX FRAISES ET LES MUFFINS AUX FRAMBOISES FAITS PAR NOTRE CHAMPION DU JOUR.



JOYEUX ANNIVERSAIRE, TOM !!

J'AI FAIT CE GÂTEAU, LES AMIS !



ALORS LES ENFANTS, N'EST-IL PAS UN BON PÂTISSIER ?



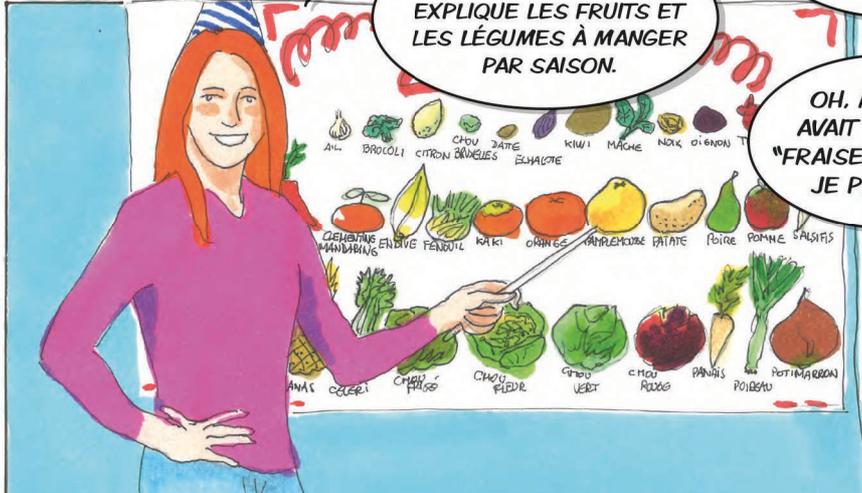
PAS MAL LE BISCUIT MAIS LE GOÛT DES FRUITS N'EST PAS TERRIBLE...



CE N'EST PAS LA SAISON. ON EST EN DÉCEMBRE.



TU VOIS MAMAN, TU N'AURAS PAS DÛ PRENDRE LES FRUITS ROUGES MAIS LES COINS. LOUISE, NE DIS RIEN À TON PÈRE !



REGARDEZ, JE VOUS EXPLIQUE LES FRUITS ET LES LÉGUMES À MANGER PAR SAISON.

OH, MAIS IL Y AVAIT MARQUÉ : "FRAISES DE NOËL". JE PENSAIS...



OUI, PAS DE SOUCIS. TU NE SERAS PAS LA SEULE À TOMBER DANS LE LE PANIER DES FRUITS ROUGES.

- Manger des fruits et légumes de saison c'est bon pour la santé. Plus un fruit ou un légume est mûr quand on le cueille, plus il est nutritif et comporte des micronutriments comme les vitamines.
- La saisonnalité et la provenance sont très liées et permettent d'avoir moins d'impact sur la planète. Consommer des aliments hors saison est synonyme de culture industrielle, pesticides, antigels ou serres, ce qui engendre la destruction des sols, des écosystèmes ou de certaines espèces comme les abeilles.
- Un aliment consommé hors saison consomme 10 à 20 fois plus de pétrole pour le transport qu'un produit local et de saison.
- Et pour finir, les fruits et les légumes d'été sont également bien meilleurs en goût que les produits hors saison.
- Des fraises en hiver et de la neige en été c'est bien ce qui risque d'arriver un de ces jours, si nous ne réagissons pas !

