

Les 50 Moringa du papa de Fara en Haïti

Conception et maquette : Jean Yves Clavreul

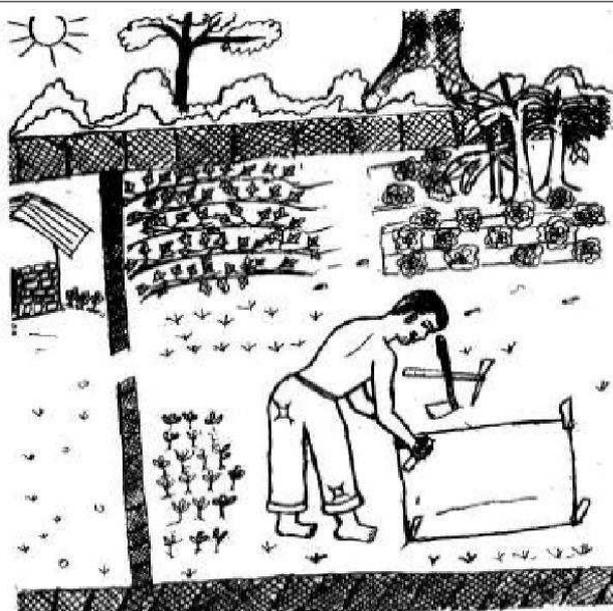
Illustrations : Mirlande Hector / Traduction : Violette Guerrier



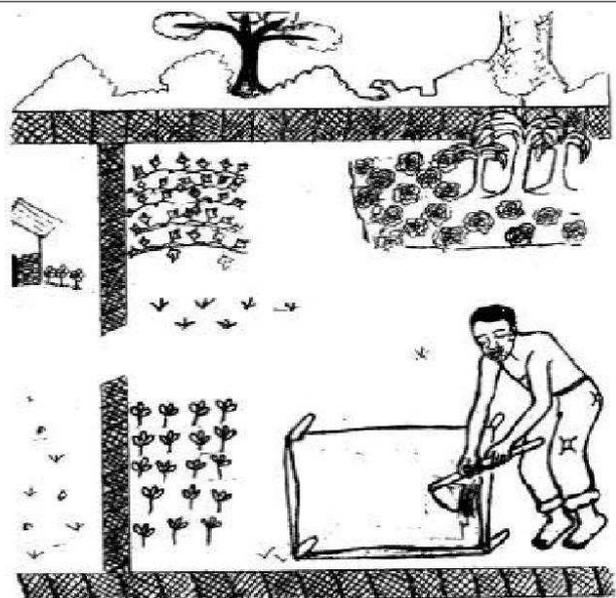
Pierre, le papa de Fara écoute la radio. Il entend qu'on peut cultiver du Moringa (Benzoliv en créole haïtien) comme des choux ou des salades



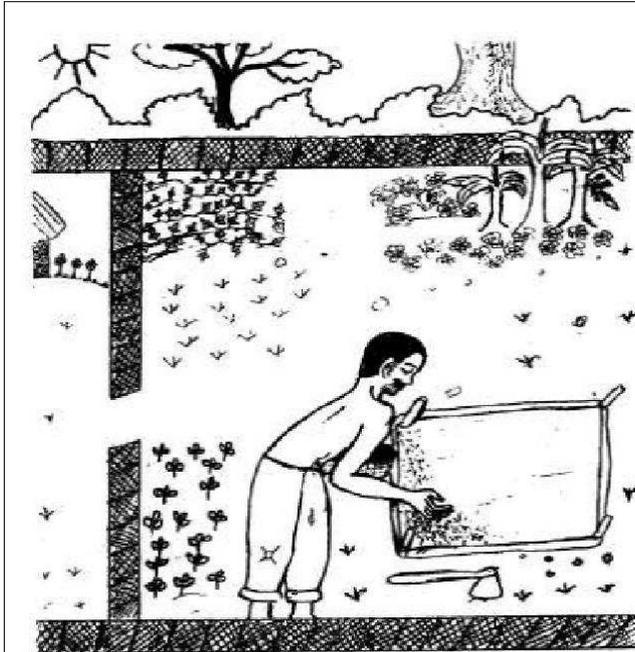
Alors, le jour du marché, le papa de Fara achète des graines de Moringa



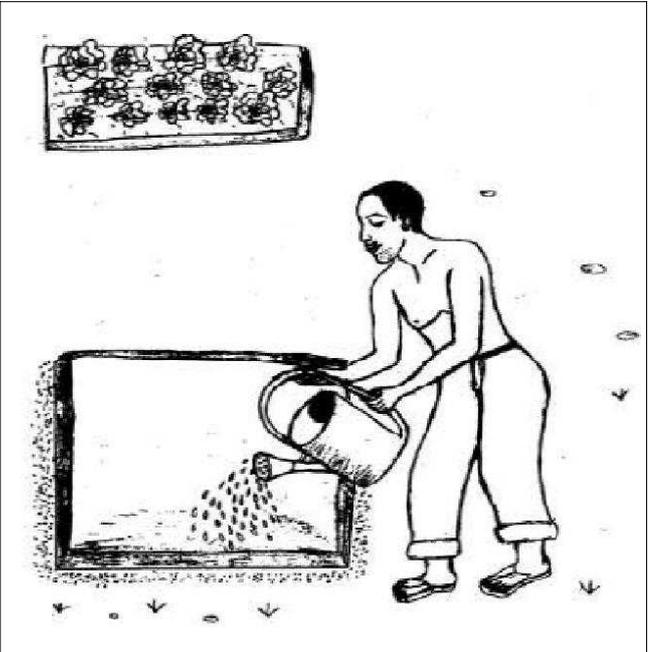
Puis derrière son jardin clôturé, derrière sa case, il prépare un petit espace d'1m sur 1m où il sèmera les graines



Avec une houe, il laboure le sol



Puis, il apporte du terreau et le mélange avec la terre mère. Les petits moringa auront besoin d'une terre très riche pour donner beaucoup de feuilles



Maintenant, il arrose la planche avant de semer les graines



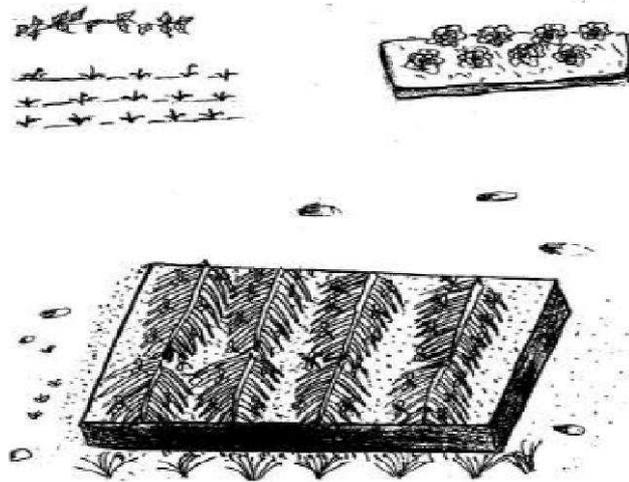
Le papa de Fara sème les graines tous les 15 cm



Il recouvre le semis avec des feuilles de palme ou de cocotier afin de garder le sol bien humide



Matin et soir, il enlève les feuilles et arrose les semis



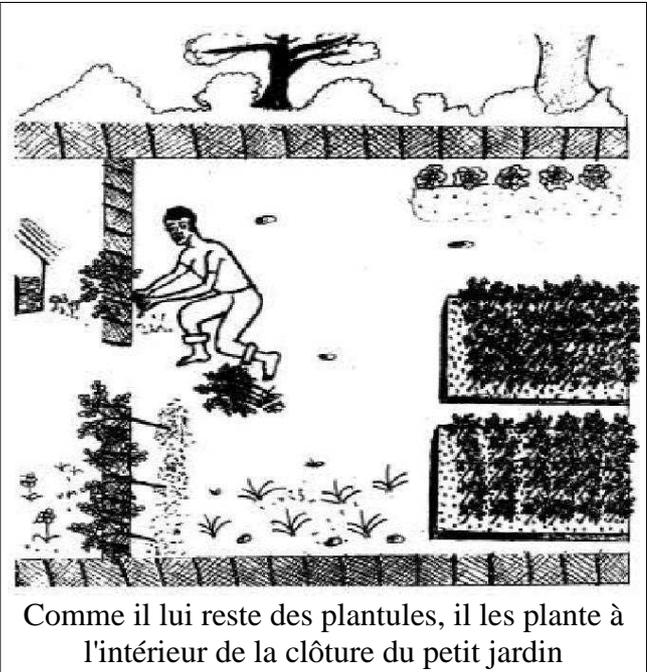
Quelques jours plus tard, les petites plantules sortent de terre



Maintenant, il enlève les feuilles car les semis ont besoin de la lumière du soleil pour grandir rapidement



Le papa de Fara constate que dans certains poquets plusieurs plantules ont levé. Alors, il arrache les plantules en trop





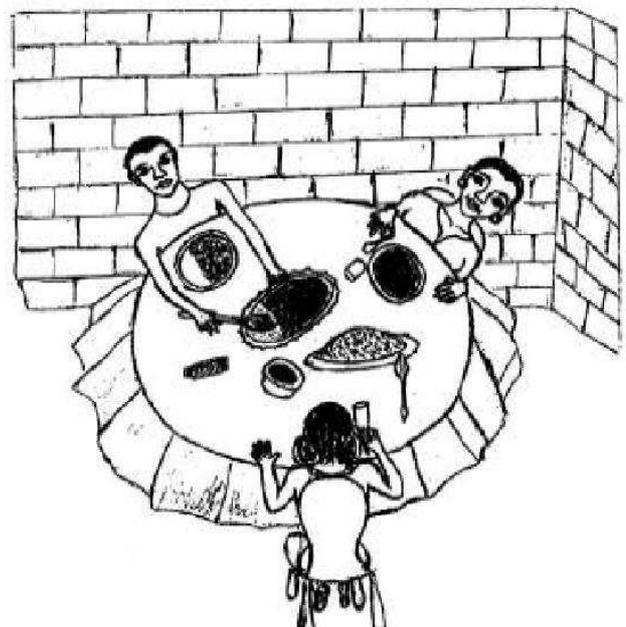
Au bout d'un mois, les Moringa ont grandi. Ils ont maintenant 50 cm de haut



Aujourd'hui, la maman de Fara va couper quelques Moringa pour préparer la soupe et la sauce pois. Les petits Moringa sont coupés à 30 cm du sol et repousseront



La maman de Fra coupe quelques Moringa pour vendre les feuilles au marché



Avec les feuilles, la maman de Fara prépare tous les jours la délicieuse sauce au pois qui accompagne le riz. Ainsi, toute la famille est en bonne santé