

## Bien nettoyer la verdure

Les légumes sont essentiels pour le lapin. Il doit en manger quotidiennement environ 8% de son poids. Quant aux fruits, donnés de façon occasionnelle, ils sont une gourmandise adaptée et très appréciée. Afin que les lapins puissent profiter sans risque de leur valeur nutritive, il est impératif de nettoyer soigneusement tous les légumes et les fruits. On pourra alors se débarrasser en partie des produits chimiques, des traces de compost biologique à base de matière fécale et des eaux d'arrosage collectées dans des ruisseaux pollués... Essayez toutefois de privilégier les produits de saison les moins traités possible. Evidemment, la cueillette sauvage, bien que très appréciée par les lapins et leur propriétaire car très économique et savoureuse, ne déroge pas à la règle. Voici quelques conseils pour bien laver les légumes et les fruits de vos petits compagnons :



Il existe plusieurs méthodes pour un lavage efficace comme, par exemple, le lavage sous l'eau courante, mais il n'est ni très écologique ni économique. Il est donc préférable d'opter pour plusieurs bains successifs. Les légumes doivent être brassés et frottés très soigneusement, puis transvasés à la main dans un autre récipient contenant de l'eau propre et froide pour éviter de transvaser également le sable et la terre. Vous pouvez rajouter quelques gouttes de vinaigre à l'eau de trempage. Cela délogera les limaces et moucheron des salades. Une recette de grand-mère préconise aussi le bicarbonate de soude pour nettoyer efficacement les légumes et les fruits : une cuillère à soupe dans un litre d'eau, on laisse tremper quelques secondes, on rince et le tour est joué ! Veillez à ne pas laisser tremper trop longtemps les légumes et les fruits, surtout s'ils sont coupés, car une partie de leurs sels minéraux et vitamines se perdrait dans l'eau de trempage et n'hésitez pas à servir la verdure encore mouillée à vos lapins, surtout si vous trouvez qu'ils ne boivent pas suffisamment.



Enfin, rien ne sert d'éplucher les légumes racines comme les carottes et les navets ou les fruits comme les pommes et les poires, brossez-les ou grattez-les à l'aide d'un couteau, d'une brosse végétale ou d'une éponge abrasive et si vous préférez tout de même les éplucher, notamment pour les légumes et fruits non biologiques, utilisez un économe ! Cela permettra de conserver un maximum de qualités nutritives.

N'oubliez pas que les aliments (la verdure comme le foin) sont un des vecteurs de transmission du virus de la VHD. Il est primordial de protéger vos lapins contre cette maladie tout au long de l'année en les vaccinant, qu'ils aient ou pas un accès à l'extérieur et en nettoyant méticuleusement leur verdure.



Si vous trouvez cela trop fastidieux à effectuer chaque jour, vous pouvez laver les légumes et les fruits en revenant de vos courses, soigneusement les sécher et les conserver au frais dans votre réfrigérateur. Une boîte équipée d'une grille comme ci-contre permet une meilleure conservation en permettant l'évacuation de l'humidité. Il faut cependant penser à les sortir du réfrigérateur suffisamment à l'avance pour qu'ils soient servis à température ambiante.

Bon appétit à tous vos petits compagnons !

Laetitia Lepitre