

# LES PANIERS

# D'ÉTÉ

DATE DE DISTRIBUTION	VALEUR DU PANIER	EXEMPLE DE CONTENU*
13 Juin – 1 <sup>re</sup> panier de la saison. * Pour tous les abonnés Visite de la ferme et rencontre d'information	20 \$	Fraises Fines herbes Œufs Épinard Rhubarbe Échalote Radis
<u>À la ferme :</u> Les mercredis du 30 juin au 29 septembre <u>À la Boucherie Eumatimi:</u> Les jeudis du 1 <sup>er</sup> juillet au 30 septembre <u>Au marché aux saveurs (Beaupré) :</u> Les samedis du 26 juin au 28 août	20 \$	Tomates cerise bleuets laitues Oignons Bette à carde Haricots Concombre Carotte
<u>À la ferme :</u> Mercredi le 6 octobre <u>À la Boucherie Eumatimi:</u> Jeudi le 7 octobre	36 \$	Poulet Pommes de terre rouges Fines herbes Carottes Navet Poires Poireaux Betteraves Topinambour



1<sup>er</sup> paiement de 168 \$ dû le 14 mai 2010\*\*  
2<sup>e</sup> paiement de 168 \$ dû le 15 juin 2010\*\*  
\*\* les montants de ces paiements n'incluent pas l'abonnement (25 \$) et les frais de transport (20 \$ applicable seulement à ceux qui souhaitent recevoir leur panier à la Boucherie Eumatimi)

\* Les exemples de contenu de panier visent à illustrer le type de panier que vous pourriez recevoir. Nous ne saurons exactement ce que nous mettrons dans vos paniers que les jours précédents la livraison.

*Calendrier de prévision de la disponibilité des produits pour l'été\**

	Juin		Juillet		Août		Septembre		Octobre	
	Début	Fin	Début	Fin	Début	Fin	Début	Fin	Début	Fin
<i>Ail</i>										
<i>Bettes à carde</i>										
<i>Betteraves</i>										
<i>Bleuets</i>										
<i>Brocolis</i>										
<i>Carottes</i>										
<i>Céleris-raves</i>										
<i>Citrouilles</i>										
<i>Choux-fleurs</i>										
<i>Choux</i>										
<i>Concombres</i>										
<i>Courges</i>										
<i>Épinards</i>										
<i>Échalotes</i>										
<i>Fines herbes</i>										
<i>Fraises</i>										
<i>Framboises</i>										
<i>Haricots</i>										
<i>Laitues</i>										
<i>Maïs</i>										
<i>Melons</i>										
<i>Mesclun</i>										
<i>Navets</i>										
<i>Oeufs</i>										
<i>Oignons</i>										
<i>Panais</i>										
<i>Patates</i>										
<i>Piments</i>										
<i>Poireaux</i>										
<i>Pois</i>										
<i>Radis</i>										
<i>Rhubarbe</i>										
<i>Topinambours</i>										
<i>Tomates</i>										

*\*Il est entendu que ce calendrier indique approximativement les périodes de disponibilité de certains produits.  
La température peut influencer ces prévisions. Merci de votre compréhension.*

# LE MARCHÉ AUX SAVEURS DE LA CÔTE-DE-BEAUPRÉ

L'Association des saveurs de la Côte-de-Beaupré, qui regroupe des producteurs agricoles et des transformateurs agroalimentaires de la région initie un marché public sous une base hebdomadaire, tous les samedis de juillet à septembre. Ce projet régional vise le regroupement d'environ 15 exposants majoritairement agroalimentaire et des artisans dont le souci est d'offrir des produits uniques et locaux. Aménagé sous la forme d'un mini village, chaque exposant aura un emplacement attiré pour étaler ses produits.

Pour plus d'information sur le projet, je vous invite à consulter les article suivant :

[HTTP://WWW.LAUTREVOIX.COM/ARTICLE-1307198-PROJET-DE-MARCHE-PUBLIC-SUR-LA-COTEDEBEAUPRE.HTML](http://www.lautrevoix.com/article-1307198-projet-de-marche-public-sur-la-cotedebeaupre.html)

La **Ferme du BON TEMPS** se joint avec beaucoup d'enthousiasme à ce projet. Membre fondateur de l'Association des saveurs, je suis particulièrement sensible au développement collectif de la distribution des produits locaux afin d'offrir à la population locale des façons originales de découvrir et de se procurer des produits locaux.

Inspiré par le concept d'**Agriculture Soutenue par la Communauté**, qui est basé sur l'établissement d'un partenariat entre le producteur et le citoyen, par lequel le producteur s'engage à fournir des produits frais, de qualité dans des pratiques respectueuses de l'environnement alors que le citoyen supporte la ferme en payant d'avance la production et partage les risques et les bénéfices potentiels.

La **Ferme du BON TEMPS** intègre donc ce concept dans sa participation au Marché public de la Côte-de-Beaupré en vous proposant de payer à l'avance vos achats hebdomadaires à son kiosque. Dans cette formule, comme pour les paniers à la ferme, **un assortiment de produits, d'une valeur de 20\$ vous sera suggéré en fonction de la saison. Vous aurez alors la possibilité d'ajuster votre panier par des échanges à partir de l'étage.**

**L'abonnement comprend donc l'approvisionnement d'une valeur de 20\$ de produits de la ferme pour 14 paniers qui seront distribué à la ferme le 13 juin, au marché du 26 juin au 28 août, le 4 septembre au Grand Marché (Ste-Anne) puis à la ferme les mercredi jusqu'au 6 octobre.**

1<sup>re</sup> paiement le 14 mai 2010 de 168,00\$

2<sup>ème</sup> paiement le 15 juin de 168,00\$

Le tarif de 25 \$ pour l'abonnement de base s'applique.

Si vous ne pouvez passer au marché, nous vous invitons à passer à la ferme le mercredi suivant.

D'une année à l'autre, les partenaires participent à leur manière au projet de la ferme. Pour ceux qui sont intéressés et disponibles, nous vous invitons à découvrir l'ASC sous une nouvelle forme en joignant l'équipe de la ferme dans les diverses activités de la semaine. Cette forme de collaboration est toujours appréciée. Vous pouvez prendre connaissance du calendrier hebdomadaire et voir les activités qui vous intéressent dans la section Calendrier hebdomadaire

## CALENDRIER HEBDOMADAIRE DE L'ÉTÉ

Pour ceux qui désirent s'impliquer dans les activités de la ferme selon leurs disponibilités et leur intérêt, voici à quoi ressemble une semaine en saison estivale :

### Lundi :

**Dans les champs** : récoltes, lavage et conditionnement des produits

**Dans la cuisine** : Transformation des produits de saison, production pour l'étalage à la Boucherie de la Côte

### Mardi :

**Dans les champs** : entretien des cultures; récoltes;

**Dans la cuisine** : Transformation des produits de saison, production pour l'étalage à la boucherie.

### Mercredi :

**Dans les champs** : récoltes pour les paniers de famille; lavage et conditionnement des produits; montage et distribution des paniers;

**Dans la cuisine** : Transformation des produits de saison, production pour le Grand marché de Charlevoix (La Malbaie) et préparation des dégustations pour les partenaires.

### Jeudi :

\*Montage et livraison des commandes pour le Grand Marché à la Malbaie

\* Montage et livraison des paniers pour Québec

**Dans les champs** : récoltes et entretien des cultures

**Dans la cuisine** : Transformation de saison, production pour le Grand Marché de Charlevoix (Baie-St-Paul)

### Vendredi :

\*Montage et livraison des commandes pour le Grand Marché à Baie St-Paul

**Dans les champs** : récolte des légumes de saison, entretien des cultures, préparation des produits pour le Marché de la Côte

**Dans la cuisine** : Transformation des produits de saison, préparation des produits pour le marché de la Côte.

### Samedi :

Vente au Marché de la Côte

Récolte des produits de saisons

Entretien des cultures