

Présentation du Programme

Panier Bio hivernaux de la Ferme Hantée 2017-2018

1. Les Paniers bio hivernaux en bref

- 10 paniers à 37\$ chacun (ou 69 \$ pour le double), livrés aux deux semaines, pour un total de 370\$ (690\$ pour le double) + 18\$ quotisation Équiterre pour les nouveaux inscrits en 2017.
- Les livraisons sont le jeudi de 16h30 à 19h00 dans la galerie culinaire de l'Accommodation Bio (210 13^e rue) ou de 15h30 à 18h30 à la Ferme (590 rang St-Eustache, Lotbinière).
- Les livraisons s'étendent du 9 novembre 2017 au 22 mars 2018
- La liste des produits et la fréquence est présentée à la fin de ce document
- Pour recevoir le formulaire écrivez à : info@fermehantee.ca

2. La Ferme Hantée

La Ferme Hantée est un grand laboratoire à ciel ouvert où tous les amoureux des légumes sont invités à devenir les gourmands cobayes de nos expériences organoleptiques crudivines et manifestives ! Nos parcelles de production sont situées près du fleuve St-Laurent à Lotbinière, sises sur des loam-sablo-argileux. C'est avec ardeur que nous y cultivons la fraîcheur. Produits maraîchers, micro-pousses, choucroute et jus frais sont les fondements de notre passion !

2.1. Projet d'intégration de la fourche, à la fourchette !

La ferme est membre d'Équiterre et du Marché de Proximité de Québec. Nous sommes certifiés bio avec l'organisme Québec Vrai. De plus, depuis 8 ans, nous développons une épicerie biologique au Centre-ville de Québec : L'Accommodation Bio. Nous y vendons à l'année des légumes, micro-pousses et prêt-à-manger vivifiant.

C'est un honneur de partager notre énergie brute avec ceux qui en reconnaissent l'intégrité, la qualité et la juste valeur. Merci ! Et n'oubliez pas notre adage emprunté : *Fraîcheur garantie ou argent remis !*

3. Principes des Paniers Bio

Les Paniers BIO c'est une façon de créer un lien mutuel entre des citoyens et une ferme biologique locale. On devient partenaire en achetant une part de la récolte à l'avance en échange d'un approvisionnement bimensuel en légumes de garde, de pousses fraîches et d'une transformation. C'est une agréable façon de s'alimenter économiquement et sainement, tout en contribuant au maintien d'une agriculture à dimension humaine dans notre région.

Au Québec, l'organisme Équiterre coordonne un réseau de plus d'une centaine de fermiers de familles qui distribuent des paniers bio. Comme toutes les autres fermes faisant partie de ce réseau, nous devons respecter 5 principes de base. Voici comment nous les mettons en œuvre.

3.1. Assurances récoltes

Les partenaires, en payant d'avance leur part de récolte, s'engagent pour l'ensemble de la saison à partager avec la ferme les risques naturels propres à l'agriculture (i.e. la météo). *Par exemple, une année particulièrement pluvieuse favorisera la croissance des légumes feuilles et des crucifères, mais retardera le rougissement des poivrons et nuira à la conservation de l'ail.* **En échange, les producteurs s'engagent à prendre tous les moyens requis -dans la mesure du raisonnable- pour produire en quantité, qualité et diversité.** De plus, les producteurs s'engagent à consacrer la récolte en priorité aux

partenaires de la ferme inscrits au programme des paniers bio-hebdo et à partager avec le groupe l'abondance des récoltes.

3.2. Agriculture biologique

Depuis 2010, la ferme est certifiée biologique chez Québec Vrai. La certification biologique implique de suivre un cahier de charges décrivant les techniques culturales et les intrants permis en agriculture biologique. Les entreprises certifiées biologiques doivent tenir à jour plusieurs registres afin de se conformer aux inspections de certification. Le terme « biologique » est une appellation réservée quand il est associé à la nourriture.

3.3. Production locale

Le contenu des paniers provient essentiellement de nos jardins. Il peut nous arriver à l'occasion d'inclure dans les livraisons des produits achetés auprès d'autres fermes certifiées biologiques de la région afin de combler un manque passager ou pour agrémenter le contenu des paniers avec des cultures que nous ne produisons pas à la ferme (ex : petits fruits). Dans ce cas, vous serez toujours avisés de la présence de ces autres produits et de leur provenance. Si jamais des produits non certifiés bio serait apporté au point de chute (ex : asperges de nos voisins, bleuets sauvages), ces produits seraient bien identifiés et mis en options.

3.4. Dimension sociale

En utilisant la formule des Panier Bio nous voulons tisser des liens et dépasser la simple relation marchande afin de développer chez les partenaires un sentiment d'appartenance à la ferme. Afin de faciliter la création de ce lien avec les partenaires, nous distribuons sur une base hebdomadaire, par courriel, « Le Bionico ». Le Bionico est le petit bulletin du partenaire (menu des paniers, nouvelles, informations, recettes). De plus, nous aspirons à développer davantage les activités à la ferme (visites, corvées, ateliers, fête des récoltes). Jusqu'à ce jour, nous n'avons tenu que des visites ainsi que l'annuelle corvée de l'ail. La participation et l'implication des partenaires à ces activités reste tout à fait libre.

3.5. Politique de prix

La valeur attribuée aux portions de légumes est basée sur les veilles de prix* fournies par Équiterre. Règle générale, nous ne sommes pas cherrant et plutôt de nature dévouée. Notre mission : Le Bio pour Tous et Tous pour le Bio!

Il y a dans chaque panier 37 \$ ou 67\$ d'aliment. Si exceptionnellement, une semaine, il n'y avait pas assez de diversité pour justifier à 100 % la valeur du panier, alors, plutôt que de vous servir 5 choux et 20 bottes de carottes, nous vous créditerions la valeur en différence. Ce manque à gagner serait alors compensé par des surplus lors des semaines suivantes d'abondance.

Votre dépôt (part de récolte payée à l'avance) nous sert de fond de roulement. Tel un investissement, elle nous permet de faire mieux rapidement. C'est important et très apprécié car c'est au printemps et à l'automne que nous investissons et avons de temps de travailler sur les infrastructures.

** Veilles de prix menées auprès des grossistes et maraîchers conventionnels et bio, de grandes et moyennes échelles, en Ontario et au Québec.*

Intéressés ? Pour devenir partenaire de la ferme et vous assurer d'un approvisionnement en légumes frais, biologiques et locaux tout au long de la saison, il faut **Remplir le formulaire d'inscription en ligne**

sur le site Internet (accommodationbio.ca/panier-bio ou écrivez nous à info@fermehantee.ca pour recevoir le lien vers le formulaire. Le dépôt officialise l'abonnement. Nous vous offrons plusieurs modes de paiements comptant, débit, chèque et virement entre comptes.

Par la suite, vers la fin d'octobre, une confirmation d'inscription avec le document d'information « **Aide-Mémoire pour la saison** » est envoyée aux partenaires de la ferme.

4. Distribution

La distribution des paniers bio pour la saison 2017-2018 sera un jeudi sur deux **de 16h30 à 19h00**, du 9 novembre au 15 mars (10 semaines) dans la galerie culinaire de l'Accommodation Bio, au 210 13^e Rue à Limoilou. Un budget de **37 \$/panier** est alloué par livraison (**69 \$ pour les paniers doubles**).

Jour de livraison	Horaire de distribution	Lieu de distribution
Un jeudi sur deux	16h30 à 19h00	Galerie culinaire de l'Accommodation BIO 210 13 ^e Rue à Limoilou
Un jeudi sur deux	15h30 à 18h30	À la Ferme hantée, 590 rang St-Eustache, Lotbinière

La distribuons des produits s'effectue selon une formule mini-marché. Cette formule laisse davantage de choix aux partenaires dans la composition du panier. À chaque semaine, chacun est responsable de venir chercher son panier. Un empêchement ? Prière de mandater un camarade pour venir le chercher à votre place.

5. Paniers non réclamés

La vie est remplie d'obstacles et il se pourrait que vous soyez empêchés au point où votre panier reste non réclamé. Nous comprenons, bien que ces cas doivent rester d'exception afin de limiter les manœuvres énergivores. À cet effet, il être possible de récupérer son panier directement à l'Accommodation Bio pendant les heures d'ouverture, à condition que vous nous en informiez à l'avance ou le jour même (in extremis, le lendemain matin) par téléphone ou courriel. Il faut comprendre que notre capacité de réfrigération au magasin est très limitée. À noter qu'il ne peut y avoir de crédit pour un oubli. Vous avez jusqu'au dimanche 18h pour récupérer votre panier, si non il sera perdu.

Un oubli ? Appelez le fermier au 581-986-5378 (cellulaire) ou à votre point de chute respectif : 418-948-7367 (Accommodation Bio) ou 418-796-3277 (à la Ferme) ; Ou MIEUX, écrivez-nous un courriel info@fermehantee.ca!

6. Les absences

Vous pensez être absents ? Le mieux pour nous est que vous « louiez » votre panier à un ami, un voisin. Cela fait découvrir la formule à des non-initiés. Nonobstant, on comprend que cette option de location n'est pas simple pour tous. En ce sens, il est aussi possible de se faire créditer jusqu'à deux semaines de vacances. Si les dates de vacances sont connues lors de l'inscription, avisez-nous par courriel (info@fermehantee.ca). Autrement, en nous avertissant de votre vacance de panier au moins une journée à l'avance, vous pourrez troquer votre absence (2 semaines maximum) en équivalent d'Agro-dollars. Les Agro-dollars peuvent être échangés contre tous produits de la ferme ou locaux. Par exemple, vous ne pouvez pas acheter des bananes ou des ananas avec vos Agro-dollars. Il est possible de les dépenser à l'Accommodation Bio, pour des extras lors des points de chute ou même en commandes spéciales.

7. Voici la Planification du contenu des paniers BIO hivernaux 2017-2018.

Il est important de noter que les contenus indiqués ici peuvent varier au cours de la saison, mais cette liste vous offre quand même une idée de la variété que vous recevrez deux fois par mois.

Items	X	Produits transformés, un par panier
Ail	4	Chips de kale
Petits fruits congelés	1	Chips de pommes aux épices
Betteraves rouge, jaune ou chioggia	6	Vinaigrette chanvre-aronia
Carottes	8	Vinaigrette chanvre et framboises
Céleri	1	Choucroute classique
Céleri-rave	4	Soupe racines
Cerise de terre	1	Sauce Harissa
Chou chinois	3	Jus frais
Chou de savoie	1	
Chou rouge	2	
Chou vert	2	
Chou-rave	2	
Coriandre	2	
Courges diverses	4	
Échalotes françaises	3	
Épinard	2	
Fenouil	1	
Pousses diverses	8	
Mesclun	1	
Navet blanc	1	
Oignons espagnols	1	
Oignons jaunes	6	
Oignons rouges	2	
Panais	4	
Persil	1	
Poireaux	1	
Pomme de terre blanche ou rouge	6	
Pommes	8	
Rabioles à collet mauve	2	
Radis daïkon	4	
Radis Noir	1	
Radis rose	1	
Rutabaga	2	
Topinambourgs	2	