

TOUT CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES PANIERS DE LA FERME JEUNES AU TRAVAIL

QU'EST CE QUE L'AGRICULTURE SOUTENUE PAR LA COMMUNAUTÉ (ASC) ?

L'ASC est un mouvement initié par Équiterre qui regroupe maintenant environ 100 fermes biologiques en ASC et 30 fermes-associées lesquelles approvisionnent plus de 10 000 personnes à travers le Québec. Le principe est simple : les consommateurs paient à l'avance une part des récoltes d'un producteur bio et ce dernier s'engage à en faire la livraison pendant une période déterminée. La ferme Jeunes au Travail en est maintenant à sa 8^e année en ASC et elle compte offrir 100 paniers de fruits et légumes biologiques pour la saison 2008.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La ferme Jeunes au Travail pratique l'agriculture biologique depuis 1994. Nous sommes certifiés Garantie-Bio Écocert depuis 1998. Nous cultivons en vertu de lois spécifiques et nous vous garantissons une culture sans produits chimiques, pesticides et OGM.

PARTAGE DES RISQUES ET BÉNÉFICES

Comme le partenaire s'engage à payer à l'avance sa part de récolte pour la saison en cours, il partage avec nous les risques et les bénéfices associés à l'agriculture, bio de surcroît. La distribution des paniers s'étale sur une période d'environ 20 semaines. Nous disons environ, puisque d'une année à l'autre, selon les aléas de Dame nature, la saison peut quelques fois s'avérer plus courte. C'est un risque que vous vous engagez à prendre avec nous ; c'est ça en fait l'agriculture soutenue par la communauté (ASC). À l'inverse si la température est de notre côté toute la saison et que nous avons des fruits et légumes en abondance, nous nous engageons à vous en faire partager les bénéfices.

CE QUE L'ON RETROUVE DANS LE PANIER

Nous cultivons une trentaine de légumes différents, quelques fines herbes et quelques fruits (framboises, melons, cantaloup et cerises de terre). À chaque semaine, selon le format de votre panier, vous recevez les légumes en fonction de ce qui est prêt au champ et du prix du marché. Ce qui veut dire, par exemple, qu'au mois de juin, les paniers sont plus petits et moins diversifiés puisque les légumes disponibles au champ sont limités et donc plus chers ; toutefois en août les paniers sont plus gros et plus diversifiés puisque les légumes disponibles sont abondants et donc meilleur marché. À la fin de la saison, nous pouvons décider de regrouper les légumes des derniers paniers ; comme les légumes sont parfois déjà récoltés, nous vous évitons de venir plusieurs fois pour des paniers moins volumineux. Consultez la «Liste de disponibilité des produits de la ferme» pour avoir un aperçu de quel légume est disponible à quelle période.

EST-CE AVANTAGEUX ÉCONOMIQUEMENT?

Parce que vous achetez directement du producteur, vous éliminez les intermédiaires et vous vous assurez par conséquent de prix plus avantageux que chez les marchands qui offrent des aliments biologiques du Québec. Aussi comme partenaire, le prix de vos légumes est plus bas que pour les gens qui viennent au kiosque.

AUREZ-VOUS À ACHETER DES LÉGUMES AILLEURS?

Il se peut, surtout en début de saison, que vous ayez à compléter ailleurs vos achats de légumes si vous désirez plus de variété. Durant la saison, pour la quantité, cela dépendra des semaines, de la température... Pour la variété, c'est à vous de décider si vous désirez seulement suivre la nature du Québec ou si vous voulez compléter selon vos goûts. Sachez que nous offrons peu de fruits.

AUREZ-VOUS DE CHAQUE LÉGUME CHAQUE SEMAINE?

Les épiceries nous ont habitué à une variété de légumes à peu près égale toute l'année. Avec des paniers bios, on réapprend à suivre les saisons : au printemps, principalement des feuilles; en été, une variété de plus en plus grande (parfois presque trop!) et à l'automne, principalement des racines. De plus, certains légumes sont en rotation, c'est-à-dire que nous n'en donnons pas à tous les partenaires la même semaine. Pour en donner à tous en même temps, premièrement, il faudrait cultiver sur une plus grande terre. Deuxièmement, les légumes ne mûrissent pas tous en même temps sur un même plant et un même rang, donc, si on cultivait plus de chaque légume, les autres jours (que les paniers) nous ne pourrions écouler toutes ces récoltes à notre petit kiosque. De plus, nous aurions besoin de plus de jeunes et notre moyenne de 12 jeunes participants à notre programme d'insertion socioprofessionnel permet un suivi personnalisé et de travailler à une échelle humaine.

POURQUOI PARFOIS IL Y AURA BEAUCOUP D'UN LÉGUME, PARFOIS PLUS D'UNE SEMAINE?

Il arrive que nous ayons à mettre dans les paniers certains légumes tout d'un coup. La raison est souvent climatique, par exemple à cause d'une vague de chaleur. Cela fera «stresser» les légumes et ils "monteraient en graines" (former des fleurs, puis des graines pour se reproduire puisqu'ils se sentent en danger) l'épinard deviendrait amère, la betterave deviendrait fibreuse. Donc on récolte tout avant de les perdre.

POURQUOI CERTAINS LÉGUMES NE SERONT PAS «COMME À L'ÉPICERIE»?

Dans l'industrie maraîchère, il y a un déclassement très sévère. Nos légumes moins esthétiques (par leur forme, couleur, grosseur, petits défauts...) demeurent des légumes de qualité. Au lieu d'être envoyés, comme dans l'industrie, à la transformation ou au compost, ils augmenteront le volume de vos paniers.

De plus, nous cultivons certaines variétés qu'on ne retrouve pratiquement pas en épicerie, comme des betteraves longues, des tomates cerises poires... pour créer une plus grande biodiversité.

CHOISIREZ-VOUS LE CONTENU DE VOTRE PANIER?

Vous n'avez pas le choix des légumes que nous vous offrons dans votre panier ; de même vous ne connaîtrez pas à l'avance les légumes qui garniront votre panier. C'est une surprise à chaque fois ; vous devez donc faire preuve de flexibilité et de capacité d'adaptation en ce qui a trait à la planification de vos repas. Toutefois, nous vous proposons un panier d'échange, contenant la même variété de légumes que ceux de votre panier, vous pourrez ainsi échanger un légume maximum par semaine.

MOYEN DE COMMUNICATION

Dans une optique environnementale, nous privilégions les courriels comme moyen de communication avec les partenaires. Nous vous demandons donc, si vous n'avez pas déjà un courriel, si c'est possible, de vous créer une adresse électronique. Si vous ne pouvez pas avoir de courriel ou consulter vos messages régulièrement, n'inscrivez pas de courriel sur le formulaire et nous communiquerons avec vous par téléphone; les messages et les recettes vous seront transmis en version papier lors de la cueillette de votre panier au point de chute, n'oubliez pas de les demander.

FÊTE DES MOISSONS

À chaque année, nous organisons la Fête des Moissons. Cette fête familiale rassemble nos partenaires, nos intervenants et nos jeunes. Elle vous permet de mettre un visage sur celles et ceux qui cultivent vos légumes et permet aussi d'échanger entre nous. Plusieurs activités sont au menu : clown, maquillage pour enfant, ballade en tracteur, méchoui, épluchette, spectacles de musique...

MARCHE À SUIVRE POUR LA CUEILLETTE DE VOTRE PANIER

- Vous êtes avisés du début de la livraison des paniers une semaine à l'avance et de la fin de la livraison 2 semaines à l'avance.
- Les légumes sont dans des bacs sur lesquels une affichette vous informe de la quantité de légume à prendre selon votre format de panier (exemple : Tomate. Petit panier: 3, gros panier : 5)
- Pour le transport de vos légumes, vous avez la responsabilité d'amener vos propres sacs ou boîtes.
- Vous gardez le même point de chute pour toute la saison.
- Vous devez venir chercher votre panier durant les heures de dépôt permises.
- Si vous êtes dans l'impossibilité de venir chercher votre panier :
 - Assurez-vous que quelqu'un de votre entourage puisse venir le chercher à votre place, vous n'avez pas à nous informer que quelqu'un viendra chercher votre panier à votre place.
 - Si vous (ou quelqu'un de votre entourage) êtes vraiment dans l'impossibilité de venir chercher votre panier, nous ne vous accommoderons qu'une seule fois pendant la saison. Pour ce faire vous devrez nous aviser par téléphone (maximum le lendemain 14h00) et venir chercher votre panier, le lendemain de votre journée de cueillette attirée, directement à la ferme et ce, même si votre point de chute est Ahuntsic ou Champfleury par exemple.
 - Si vous savez à l'avance que personne ne pourra venir chercher votre panier (durant vos vacances par exemple, avertissez-nous (maximum le jour même de votre point de chute avant 14h00) et nous offrirons votre panier aux autres partenaires. Sait-on jamais, peut-être qu'à votre retour qu'un autre partenaire aura offert son panier et que vous pourrez en profiter.

RÉUNION D'INFORMATION OBLIGATOIRE POUR LES NOUVEAUX

Une réunion d'information obligatoire pour les nouveaux partenaires a lieu avant le début de la saison. On y présente l'équipe, parle de l'organisme, explique comment se passe la cueillette de votre panier, donne des trucs pour gérer votre panier. Cette réunion, dans l'optique de l'ASC, permet d'établir un lien direct entre les partenaires et notre équipe.

**EXEMPLES DE CONTENUS DE PANIERS À JEUNES AU TRAVAIL
À TITRE INDICATIF SEULEMENT, AUCUNE GARANTIE!**

PREMIER PANIER		
FIN JUIN	PETIT PANIER	GROS PANIER
Laitue	1	2
Épinard	1 botte	1 grosse botte
Germination	100 gr	150 gr
Pousse	100 gr	150 gr
Radis	10 unité	15 unité
Bette à carde	1 botte	1 grosse botte
Persil	1 botte	1 grosse botte
Concombre	1	1
Haricot	175 gr	175 gr
Échalote	1 botte	2 bottes

PANIER MI-SAISON		
FIN AOÛT	PETIT PANIER	GROS PANIER
Carotte	500 gr	750 gr
Oignon	3	5
Patate	1.5 kg	2.5 kg
Tomate cerise	400 gr	600 gr
Tomate rouge	4	6
Tomate jaune	1	2
Thym	1 botte	1 botte
Haricot	500 gr	750 gr
Concombre	1	2
Poivron vert	2	3
Piment fort	3	5
Cerise de terre	1 casseau	2 casseaux
Zucchini	1	2

PANIER DE FIN DE SAISON		
FIN OCTOBRE	PETIT PANIER	GROS PANIER
Oignon jaune	3	5
Oignon rouge	3	5
Patate	2kg	3 kg
Rutabaga	1	2
Choux	1	1 gros
Betterave	3	5
Poireau	4	6
Chou-rave	1	2
Courge d'hiver	1	1 gros
Céleri-rave	1	1