

Fonctionnement paniers CISSSO 2024



Le Jardin des Draveurs offre des abonnements de paniers de légumes aux employés des établissements du CISSSO à Maniwaki et Gracefield !

Avantages

- Vous aurez accès à toute la diversité que nous pouvons vous offrir en ayant plus de légumes pour votre argent.
- Les paniers sont bien planifiés, ce qui vous assure des légumes de saison, frais et variés.
- En vous engageant avant l'été, vous nous donnez un coup de pouce financier pour accomplir toutes les étapes qui précèdent la récolte et la vente.

Coût et contenu

Les paniers seront composés de légumes variés selon la disponibilité saisonnière. À chaque semaine vous aurez plusieurs choix pour adapter le panier à vos préférences, et certains légumes seront offerts par défaut.

Deux formats sont disponibles :

- Le panier régulier coûte 30\$ par semaine et convient aussi bien à une famille qu'à une ou deux personnes qui mangent des légumes régulièrement (10-11 items par panier).
- Le petit panier coûte 20\$ par semaine et convient à une ou deux personnes, mais il contient moins de produits que le panier régulier (6-7 items par panier).

Le paiement total doit être complété avant le début des livraisons pour confirmer votre inscription. Le total est 360 \$ pour les paniers réguliers ou 240 \$ pour les petits paniers.

Voici trois exemples de panier régulier :

Début juillet	Fin juillet et début août	Fin août et début septembre
Haricots verts ou jaunes Betteraves Carottes Fenouil Mélange de salade Brocoli ou chou-fleur Laitue (frisée, romaine ou iceberg) Radis ou rabioles Kale ou bette à carde Bok choy ou chou-rave	Carottes Oignons verts Tomates beef, italiennes ou cerises Radis ou rabioles Poivrons verts ou poireaux Laitue (plusieurs choix) Courgettes ou concombres de champs Haricots verts ou jaunes Coriandre, aneth, basilic ou persil Chou Brocoli ou chou-fleur	Tomates beef ou tomates italiennes Céleri Carottes Chou Poivron rouge ou aubergine Courge (plusieurs choix) Oignons secs ou poireaux Kale ou bette à carde ou persil Panais ou radis Mélange de salade ou choux de Bruxelles

Fonctionnement

Vous aurez un panier de légumes à chaque semaine du 1 juillet au 16 septembre 2024, pour un total de 12 semaines. Le panier sera livré à votre lieu de travail le lundi (Gracefield) ou le mercredi (Maniwaki).

Vous recevrez une infolettre quelques jours à l'avance pour connaître les légumes disponibles. Vous pourrez nous indiquer vos choix à l'avance via un bref formulaire hebdomadaire ou nous laisser choisir pour vous. Votre abonnement vous donne également la possibilité de faire des commandes supplémentaires lorsque des surplus sont disponibles.

Les légumes seront conservés dans une boîte fermée afin de préserver l'humidité et la fraîcheur. Vous pourrez partir chez vous avec la boîte et la ramener à votre lieu de travail d'ici la semaine suivante.

Si vous ne pouvez pas récupérer votre panier une semaine, voici les options qui s'offrent à vous :

- 1-Nous informer au moins une semaine à l'avance pour prendre un arrangement compensatoire en valeur de légumes.
- 2-Offrir le panier à quelqu'un d'autre qui viendra le chercher le jour prévu.
- 3-Offrir le panier à un organisme de dépannage alimentaire de la région.

Si vous avez bien compris, vos maraîchers, Félix et Noé, ne seront pas nécessairement sur place lorsque vous prendrez votre panier. Ils seront toutefois disponibles pour répondre à vos questions au courant de la saison, et ils s'engagent à vous inviter au moins une fois à visiter la ferme (située à Gracefield) durant l'été.



Autres moyens d'accéder à nos produits

Si la formule des paniers n'est pas pour vous, nos légumes seront disponibles en achat direct dans certains points de vente cet été. Nous serons présents au Marché Les Saveurs de la Vallée à Gracefield les vendredis du 14 juin au 6 septembre. Nos produits devraient également être en vente au Centre de valorisation des aliments à Gracefield ainsi que dans d'autres commerces dans la Vallée. De plus, vous trouverez une foule d'autres produits locaux dans ces lieux ! Restez à l'affût pour plus de détails.

Au plaisir de faire votre connaissance,

Félix et Noé du Jardin des Draveurs

info@jardindesdraveurs.ca

www.jardindesdraveurs.ca