



**Les Jardins Lakou Saison 2020 -
Offre aux garderies, écoles
et centres communautaires**

www.jardinslakoudunham.ca



Bienvenue !

Je me prénomme Jean-Philippe.

Je suis conscient que nos communautés ont des défis importants à relever et je veux que nos leaders et nos jeunes soient les mieux équipés possible pour y faire face. J'ai donc entrepris un parcours professionnel qui m'a permis de développer des projets et des programmes visant à soutenir l'innovation et l'engagement chez les entrepreneurs et les leaders communautaires.

Cultiver ici même, au Québec, les légumes qui viennent normalement de loin, c'est le projet principal des Jardins Lakou. Étant moi-même d'origine haïtienne, je me suis inspiré des traditions et des aménagements du jardin créole (jaden lakou) pour développer mon projet de ferme écoresponsable situé à Dunham en Montérégie.

Le projet de ferme maraîchère que sont Les Jardins Lakou représente, pour moi, bien plus qu'une occasion de faire pousser des légumes. C'est le projet d'affaires que j'ai choisi pour faire cohabiter dans un même organisation – mes expériences de gestionnaire, ma vision pour un monde durable et mon besoin de me reconnecter avec mes racines haïtiennes et africaines.

J'ai donc donné comme mission à mon entreprise de "Nourrir, par ses produits maraîchers sains et durables, une communauté montréalaise diversifiée, et, inspirer les afro-descendants et les membres des communautés culturelles à renouer avec leurs traditions agricoles encourageant ainsi le respect de la terre et de ses fruits."

Je vous invite à consulter le site Internet des Jardins Lakou pour en apprendre davantage sur la ferme et ses services.

C'est avec plaisir que je pourrai vous rencontrer afin de discuter plus amplement d'une collaboration. Je suis mobile et disponible en tout temps pour tout autre renseignement ou pour un rendez-vous.

Au plaisir !

Jean-Philippe Vézina, Maraîcher et entrepreneur social
Les Jardins Lakou
Tél. : (514) 659-5395
Courriel : jpvezina@jardinslakoudunham.ca
www.jardinslakoudunham.ca

« Les problèmes de santé chroniques ne font pas partie du patrimoine alimentaire des populations d'ascendance africaine et antillaise. Un corps sain et vigoureux, des aliments et des plats riches en nutriments et en saveurs, voici le véritable héritage que nous ont laissé nos ancêtres. »

Les Jardins Lakou de Dunham
4141B, chemin Selby, Dunham
www.jardinslakoudunham.ca

L'offre des Jardins Lakou aux garderies, CPE et centres communautaires

Des légumes afro antillais cultivés au Québec

L'ocra, la patate douce, la christophine, le malanga, des variétés d'aubergines et de piments forts, des feuilles de Lalo et de Calloloo, de la courge giraumont, des cornichons jamaïcains - voici quelques exemples de produits maraîchers que les clients des Jardins Lakou pourront retrouver dans leur assiette. Le tout sera accompagné de produits du terroir québécois tels : tomates, poivrons, céleris, choux, laitues, oignons, concombres, herbes fraîches et petits fruits.

Une occasion unique de renouer avec les aliments et les traditions culinaires antillaises et africaines qui vous garderont en santé vos familles, vos membres et vos clients. En suivant nos guides et nos recettes, vous pourrez cuisiner de bons petits plats qui seront sains, frais et goûteux.

Bien plus que « juste une ferme » les Jardins Lakou sera pour les jeunes, les centres communautaires et les familles de Montréal, un espace de rencontre en nature pour travailler la terre ensemble, suivre des formations et échanger sur les traditions culinaires qui font la richesse de Montréal.

Notre programme de jumelage permet de :

1. S'approvisionner en légumes et produits maraîchers frais et écoresponsables
2. Devenir un point de chute ou un point de vente des produits des Jardins Lakou
3. Profiter d'activités et d'ateliers éducatifs destinés aux enfants, adolescents et familles



Pourquoi s'approvisionner auprès des Jardins Lakou ?

Pour le plaisir et la santé :

- Goûter des légumes d'une saveur et d'une fraîcheur inégalées ;
- Réduire la consommation d'aliments cultivés avec des produits chimiques qui peuvent nuire à la santé ;
- Découvrir des variétés que vous ne connaissiez pas.
- Combattre la malbouffe et être au diapason des orientations gouvernementales en matière de politique pour une saine alimentation.

Pour le mieux-être de l'économie locale et de l'environnement :

- Soutenir une agriculture qui préserve la diversité des organismes vivants, et qui protège les écosystèmes ;
- Réduire les intermédiaires et donnez 100 % de votre dollar à une ferme locale ;
- Contribuer à réduire la pollution de l'eau, de la terre et de l'air, les émissions de gaz à effet de serre et les changements climatiques ;
- Contribuer au mieux-être de votre communauté et à la création d'emplois locaux.

Pour les opportunités éducatives :

- S'informer de la provenance de ses aliments et de la manière dont ils sont cultivés ;
- Des idées de recettes et d'animations pour cuisiner nos produits ;
- Apprendre les différentes traditions culinaires des Antilles, de l'Afrique et de l'Amérique latine.

Dans toute l'histoire de notre existence sur cette planète, nous n'avons jamais eu si peu de contact avec la terre... Nous avons besoin de la nature non seulement pour les matières premières qu'elle fournit, mais pour notre bien-être physiologique, émotionnel et spirituel. »





Devenir Partenaire Ambassadeur lors de la prévente des paniers maraîchers et obtenir une commission sur chaque vente (Février 2020)

Les paniers maraîchers Saison 2020 (distribués de la mi-juin à la fin octobre)

Offrez à vos employés, vos clients ou vos membres nos paniers de légumes afin d'amasser des fonds pour vos projets. Les paniers seront livrés chaque semaine à votre établissement.



- Des légumes frais et variés chaque semaine
- De 6 à 12 variétés de légumes et fruits par livraison
- Les légumes et les fruits à maturité cueillis en majorité, au plus, 48 heures avant leur vente
- Des idées de recettes d'inspiration antillaise et africaine envoyées par courriel et publiées en ligne pour cuisiner de bons petits plats.

Partenaire Ambassadeur

10 premiers clients
Plus de 10 clients

Commission

4% *
8% *

Une formule flexible

- Des grosseurs de paniers adaptée à la taille des familles (de Base ou Premium) ;
- La possibilité d'ajouter des commandes spéciales en ligne avant la livraison ;
- La possibilité d'échanger certains des légumes du panier au point de chute.

Trois catégories d'abonnements à nos paniers maraîchers

Du 19 juin au 30 octobre 2020

- 20 Paniers Saison 2020 - livraisons hebdomadaire
- 10 Paniers Saison 2020 - livraisons aux deux semaines

Du 28 août au 30 octobre 2020

- 10 Paniers Rentrée 2020 - livraisons hebdomadaires (de la fin août au début novembre)

* **Note** : Le pourcentage de la commission est payé en fonction de la valeur totale de la transaction du client (avant les taxes) et lorsque la totalité du paiement a été reçue.

Activités proposées à la ferme

« Nos enfants ont besoin de la terre, tout comme les générations passées. En tant que gardien des traditions agricoles de nos ancêtres, il nous incombe de réparer les fils cassés du tissu qui unit notre peuple et la terre. »

Nous accueillons des groupes de 12 à 20 participants.

Vous aurez l'occasion de visiter nos installations du lundi au vendredi du 15 juin au 30 septembre 2020.

Horaires : Les animations débutent à 9h30 ou 13h30

Durée totale : 2.5 heures.

Tarif : 10\$/participant (gratuit pour les adultes accompagnateurs)

Voici quelques exemples d'animations proposées par les Jardins Lakou durant la Saison 2020.

- Visite guidée des installations : Visite des champs, de la serre et présentation des équipements.
- Participation à la création du potager éducatif des Jardins Lakou : Une occasion pour les participants de découvrir l'écologie des plantes et de jardiner.
- La Chasse aux trésors des Jardins Lakou : Retour sur les apprentissages de la journée par une chasse au trésor sur le site de la ferme.
- Bouge tes fesses : Atelier interactif destiné aux adolescents sur la justice alimentaire et l'impact de la malbouffe sur notre santé.
- Les médias ne m'auront pas car je mange avec ma tête : Atelier interactif destiné aux adolescents sur les saines habitudes alimentaires et l'influence de la publicité.
- Contes pour enfants sur les traditions culinaires des Antilles et de l'Afrique.
- Comptines et/ou chants traditionnels de différentes communautés agricoles à travers le Monde.
- Présentation, jeux et recettes spéciales lors des collations et diners (préparation de smoothies aux couleurs variées et d'une salade collective, devinettes sur les saveurs, etc.)



Territoires desservis par les Jardins Lakou

Le programme de Jumelage des Jardins Lakou s'adresse aux établissements situés dans les arrondissements montréalais suivants :

- Rosemont / La Petite-Patrie,
- Villeray / St-Michel / Parc-Extension,
- Côte-des-Neiges / Notre-Dame-de-Grâce,
- Sud-Ouest (Petite Bourgogne)
- Montréal-Nord
- Rivière-des-Prairies / Pointe-aux-Trembles
- Plateau Mont-Royal
- Ville Marie
- Hochelaga- Maisonneuve.

Si la demande le justifie, les services des Jardins Lakou pourraient s'étendre aux secteurs suivants :

- Pierrefonds-Roxboro
- Lasalle
- Repentigny
- Laval



L'idée d'un jumelage vous intéresse ?

Acheter des légumes provenant directement d'une ferme locale et les insérer dans le menu de votre établissement représente un engagement des plus stimulants.

Toutefois, cette décision pourrait supposer certaines adaptations. C'est pourquoi nous demandons à tous nos futurs partenaires de répondre à notre questionnaire. Ceci ne prendra que quelques minutes de votre temps et nous permettra d'évaluer le potentiel d'un jumelage réussi.

Compléter [ICI](#) notre questionnaire pour évaluer le potentiel d'un jumelage réussi.



Jean-Philippe Vézina
Maraîcher et entrepreneur social
211-2111 avenue d'Orléans
Montréal (Québec) H1W 3S1
Tél. : 514-659-5395
Courriel : jpvézina@jardinslakoudunham.ca
www.jardinslakoudunham.ca