

MAI 2022

POURQUOI FAIRE AFFAIRE AVEC NOUS?



Un projet né de l'amour de notre terroir, des aliments qui le composent et du respect des producteurs qui les mettent de l'avant.





QUI SOMMES- NOUS?

NOTRE ÉCOSYSTÈME EN
QUELQUES MOTS

01

UNE ÉPICERIE DE QUARTIER
ÉCORESPONSABLE

02

UN TRAITEUR HAUT DE GAMME

03

UN OBNL OEUVRANT POUR L'ÉDUCATION
ALIMENTAIRE



NOTRE MISSION

PLUS QU'UNE ENTREPRISE,
NOUS SOMMES AVANT TOUT
UN ACTEUR SOCIAL ET UN
VECTEUR DE CHANGEMENT

01

FAIRE la promotion de produits locaux et biologiques

02

LUTTER contre le suremballage et le gaspillage alimentaire

03

SENSIBILISER les citoyens à leurs habitudes de consommation alimentaires

NOS PANIERS DE LÉGUMES BIOLOGIQUES ET AUTRES PRODUITS DU TERROIR

DES ARRIVAGES RÉGULIERS DE LÉGUMES DE MARAÎCHERS QUÉBÉCOIS, DONT CERTAINS RÉSERVÉS À NOS ABONNÉS, ET LE MEILLEUR CHOIX DE PRODUITS LOCAUX DE LA RÉGION

NOS MENUS ABORDABLES DE PRÊT-À-MANGER SANTÉ

UN MENU QUI CHANGE À CHAQUE SEMAINE EN FONCTION DE L'OFFRE LOCALE POUR VOUS DÉPANNER LES SOIRS DE SEMAINE

NOTRE TERRASSE AMÉNAGÉE EN JARDINS COMESTIBLES

UNE TERRASSE INTIME AMÉNAGÉE EN JARDINS COMESTIBLES OÙ DIFFÉRENTS PROJETS D'ÉDUCATION ALIMENTAIRES PRENNENT PLACE

NOTRE CHEF D'EXPÉRIENCE

QUE CE SOIT POUR UNE EXPÉRIENCE DE CHEF À DOMICILE, UN ÉVÉNEMENT CORPORATIF D'ENVERGURE OU DES BOÎTES À LUNCH ENTRE COLLÈGUES, NOTRE CHEF SAURA SATISFAIRE LES ATTENTES LES PLUS ÉLEVÉES



NOS POINTS FORTS

Approvisionnement de produits locaux en circuits courts pour l'ensemble des activités de l'épicerie (estimé à 85%)

Système de pots consignés qui a permis d'éviter la mise au rebut de plus de 5000 contenants à usage unique pour la portion épicerie et traiteur du projet Les semeurs

Système zéro déchet d'échange de caisses de transport avec nos producteurs ou de pots consignés avec nos partenaires-transformateurs pour la livraison de leurs produits

Transformation de légumes invendus en plats cuisinés pour éviter le gaspillage alimentaire



**CE QUI
NOUS
DISTINGUE**

LES SEMEURS C'EST AUSSI

Des ATELIERS de cuisine conçus pour vous donner le goût de cuisiner comme un chef

Des CONFÉRENCES passionnantes données par des experts entourant l'alimentation et l'agriculture



Les services et ateliers offerts dans les écoles primaires et CPE par la Cantine Solidaire, l'OBNL des Semeurs



Agriculture urbaine

Que ce soit en classe ou sur notre superbe terrasse aménagée en jardins comestibles, les enfants sont amenés à identifier, à goûter et/ou à récolter les différents légumes, fleurs et herbes qui poussent chez nous.



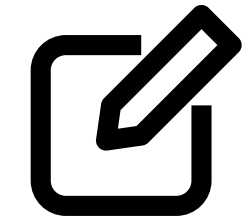
Cuisine

Des ateliers de cuisine portant sur la conservation des aliments pour éviter le gaspillage alimentaire et explorant les différentes techniques pour profiter des récoltes d'été 12 mois par année.



Épicerie

D'où viennent les aliments que l'on consomme au quotidien? Que veulent dire les termes "achat local" ou "achat équitable"? Des ateliers en épicerie qui font réfléchir les enfants sur l'importance de leurs choix de consommation.



Partage de connaissances

Les élèves participants sont invités à partager leurs réflexions et leurs apprentissages par la voie du dessin ou de l'écriture. Leurs productions sont par la suite publiées sur notre site web comme témoignage de leurs expériences.



NOS TARIFS ATELIERS



- Formules souples adaptées à tous les groupes d'âge
- Ateliers pratiques axés sur les sens et la découverte
- En classe, au CPE ou dans nos locaux
- Durée de 45 à 75 minutes

300\$-500\$



SERVICES TRAITEUR CPE

UN MENU ORIGINAL SUR-MESURE
POUR LES ENFANTS ET VOTRE
PERSONNEL À PETITS PRIX ET EN
MODE ZÉRO-DÉCHET

01

REPAS ÉQUILIBRÉ À PARTIR 3\$ PAR
PERSONNE

02

COLLATIONS SANTÉ À 1,45\$ PAR JOUR

03

LIVRAISON GRATUITE DANS TOUTES VOS
INSTALLATIONS

LES AVANTAGES DE FAIRE AFFAIRE AVEC NOS SERVICES EN CPE

	enfants	parents	cpe
cuisine maison savoureuse élaborée par un chef expérimenté	✓		✓
prise en charge complète de la planification et des commandes sans frais supplémentaires			✓
utilisation des surplus d'inventaire des maraîchers biologiques partenaires sans frais supplémentaires	✓		✓
prise en charge des repas sans allergènes (adultes et enfants)	✓		✓
livraison gratuite dans les différentes installations			✓
ateliers d'éducation alimentaire avec les enfants (\$)	✓		✓
visite des jardins des Semeurs avec les enfants (\$)	✓		✓
vente à rabais de plats familiaux aux parents et au personnel (\$)	✓	✓	✓
vente directe de paniers de légumes biologiques (\$)		✓	✓
offre exclusive d'ateliers familiaux de mise en conserve (\$)	✓	✓	✓
offre exclusive d'ateliers de cuisine collective (\$)		✓	✓

Les Semeurs

38, rue du Prince-Arthur
Saint-Lambert, Québec

J4P 1X2

lessemeurs.info@gmail.com

450-673-0948

