



Qui sommes-nous?

Coordinatrices :

Sabine Alpers & Rachel Starr

marcheduluth@gmail.com

www.marcheduluth.com

514.225. 5306

120 Avenue Duluth E. Montréal,
QC H2W 1H1

Marché Duluth est un projet de Greening Duluth.

www.greeningduluth.org

Greening Duluth est un projet de
la Maison De l'Amitié.

www.maisondelamitie.ca

Notre mission

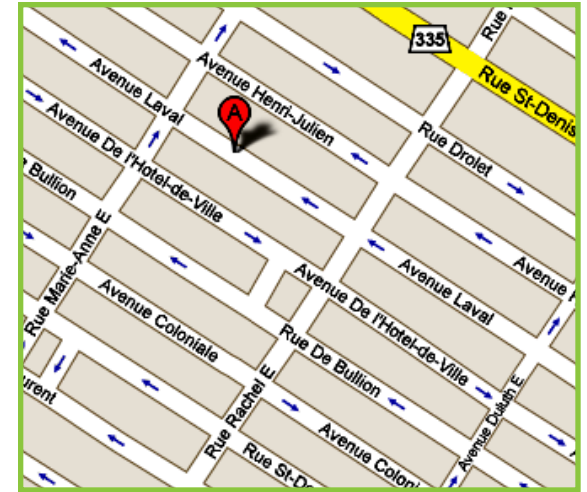
Le but du Marché Duluth est de rapprocher les producteurs locaux avec les résidents du Plateau Mont-Royal.

Nous voulons présenter aux familles et aux restaurateurs du quartier une diversité de produits locaux, incluant des fruits, des légumes, du miel, des fromages, du sirop d'érable, des viandes et autres produits artisanaux.

Marché Duluth s'engage à ne pas vendre un produit d'origine extérieure s'il est disponible en pleine saison chez les producteurs régionaux du Québec.

Où sommes-nous?

Le cours de l'École St-Jean-Baptiste, 4265 ave Laval,
coin Rue Marie-Anne, E.



Les dates

Marché Duluth commencera le

28 juin 2009, de 10 h à 16 h,

et se poursuivra chaque **dimanche**
jusqu'à la fin de la saison (Octobre - selon la
température).

Une animation musicale « country » et « bluegrass »
par des artistes montréalais complétera notre
événement.





Pourquoi un marché des fermiers?

- Pour stimuler le développement économique local par les consommateurs d'une manière encourageante, et pour soutenir des affaires locales, permettant ainsi de mieux conserver la dépense au détail au sein de la communauté locale.
- Pour attirer de nouveaux clients aux détaillants de proximité.
- Pour aider à insuffler un peu de vie et de vitalité dans le quartier.
- Pour encourager l'interaction sociale, en particulier entre les communautés rurales et urbaines.
- Pour aider à réduire des « milles de nourriture », à savoir la pollution automobile, le bruit et l'utilisation de combustibles fossiles.
- Pour aider à réduire l'emballage et les pertes.
- Pour encourager des pratiques agricoles plus favorables à l'environnement, notamment l'agriculture biologique ou sans pesticides.
- Pour encourager la diversification et par conséquent la biodiversité des fermes.
- Pour fournir le contact direct et la rétroaction entre les clients et les producteurs, permettant ainsi aux clients de savoir avec plus de certitude comment les légumes et les autres produits sont développés et traités.
- Pour aider à améliorer le régime et la nutrition en permettant d'accéder aux aliments frais et sains.
- Pour jouer un rôle important en instruisant le consommateur quant à la production et à l'origine de leur nourriture (raccordements de constructions avec la nourriture locale et l'agriculture).
- Pour fournir une précieuse source d'information et d'inspiration sur la façon de faire cuire et préparer les ingrédients frais (les stallholders pourront offrir des recettes, etc).
- Pour couper l'intermédiaire permettant des retours financiers accrus par la vente directe, le contrôle des prix, leur fournissant ainsi une marge de profit régulière.
- Pour fournir au producteur une réponse directe de la clientèle au sujet des produits et les prix.
- Les conditions de transport et d'emballage sont beaucoup moins importantes, réduisant de ce fait les coûts des producteurs.
- Pour fournir un débouché de marché bloqué et régulier. C'est particulièrement valable pour les nouveaux producteurs, les producteurs dans la conversion organique, et les producteurs à échelle réduite, qui ne peuvent pas produire la quantité requise par les supermarchés.