

# Les Fermes Lufa

Agriculture sur toits,  
alimentation locale



# L'histoire des Fermes Lufa

- Quatre années de planification
- Plus de 15 ingénieurs, architectes, agronomes et experts
- Développement de nouveaux systèmes de production et de procédés de gestion de l'eau
- Début de la construction de la première serre commerciale sur un toit au monde en septembre 2010
- Première livraison de paniers le 19 avril 2011



# Concept, édifice, développement & construction







# Notre première serre



- 31 000 pieds carrés
- Deux zones climatiques et plusieurs micro-climats
- Agriculture hydroponique

... la culture « hors sol » sur substrat neutre et inerte qui est régulièrement irrigué d'eau (solution) qui apporte des sels minéraux et des nutriments essentiels à la plante...





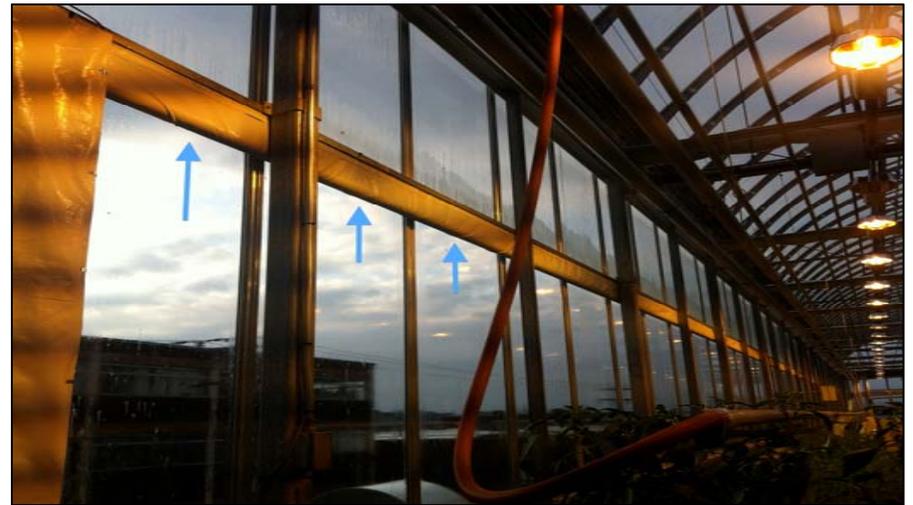
# Nos fermes sur les toits

- Recueille et filtre l'eau de pluie
- Système d'irrigation et de recirculation de l'eau en circuit fermé
- Composteur industriel
- Entre 2000 et 2500 livres d'aliments frais produits chaque jour



# Nos fermes sur les toits

- Chauffage minimal (50% moins qu'une serre conventionnelle)
- Livraison directement aux points de cueillette
- Isolation du bâtiment en hiver (25% de réduction d'énergie)
- Rafraîchissement du bâtiment l'été, diminuant l'effet d'îlot de chaleur



# Nos aliments...

- Nourrissent environ 4000 personnes sur une base régulière (15 pieds carrés par personne)
- Produits sans seulement utilisation de pesticide, d'herbicide ou de fongicide: un contrôle biologique (insectes)
- Récoltés le jour même de leur livraison



# Nos aliments...

- N'ont jamais vu l'intérieur d'un réfrigérateur
- Sont distribués directement aux consommateurs
- Réseau de 175 points de cueillette sur l'île de Montréal



# Nos agriculteurs & artisans partenaires

- Nous distribuons les légumes et les produits d'une quarantaine d'agriculteurs locaux certifiés biologiques et artisans locaux
- Les produits varient au cours des saisons
- Catégories de produits : fruits et légumes, boulangerie, essentiels du garde-manger, etc.





# FAITES VOTRE MARCHÉ

Nous sommes présentement FERMÉ

Accueil > Faites votre marché

Le marché est présentement fermé. Votre prochain panier est prévu pour le **3 févr. 2014**. Un courriel vous sera envoyé 3 jours auparavant pour débiter la personnalisation.



Tous nos produits



En vedette



Fruits et légumes frais & locaux



Pain & viennoiserie



Essentiels du garde-manger & boissons



Collations & sucreries



Ça ne se mange pas

## EN VEDETTE



### RADIS DAÏKON

Produit par Ferme Mario Bessette

5,50 \$ /lb



### GOUSSES D'AIL

Produit par Fermes Fontana

2,00 \$ /à l'unité



### PATATES RÂTES

Produit par Vallons Maraîchers

4,50 \$ /lb



# Mon panier – Comment ça marche?

## **Abonnement**

Envoyer le bon de commande complété (= mot de passe, identifiant)

## **Fonctionnement**

2 jours avant chaque livraison, un courriel m'avise que le Marché est ouvert

Je personnalise avant minuit la veille de ma livraison

## **Facturation**

À minuit la veille de ma livraison, une semaine à la fois

## **Suspensions / Vacances**

Illimitées. Jusqu'à minuit la veille de ma livraison pour suspendre (pour réactiver, 3 jours avant)

## **Livraisons**

Nous livrons entre 13h et 16h, tous les mardis de l'année



**Bon appétit!**