

La ferme *Jeunes au Travail*
20^e anniversaire

De mon Jardin à mon Assiette

Présentation de l'organisme

- Entreprise d'insertion
- Mission
- Ferme maraîchère biologique
- Cuisine commerciale



Agriculture

- **Type de production agricole**
- **Les jeunes et la terre**







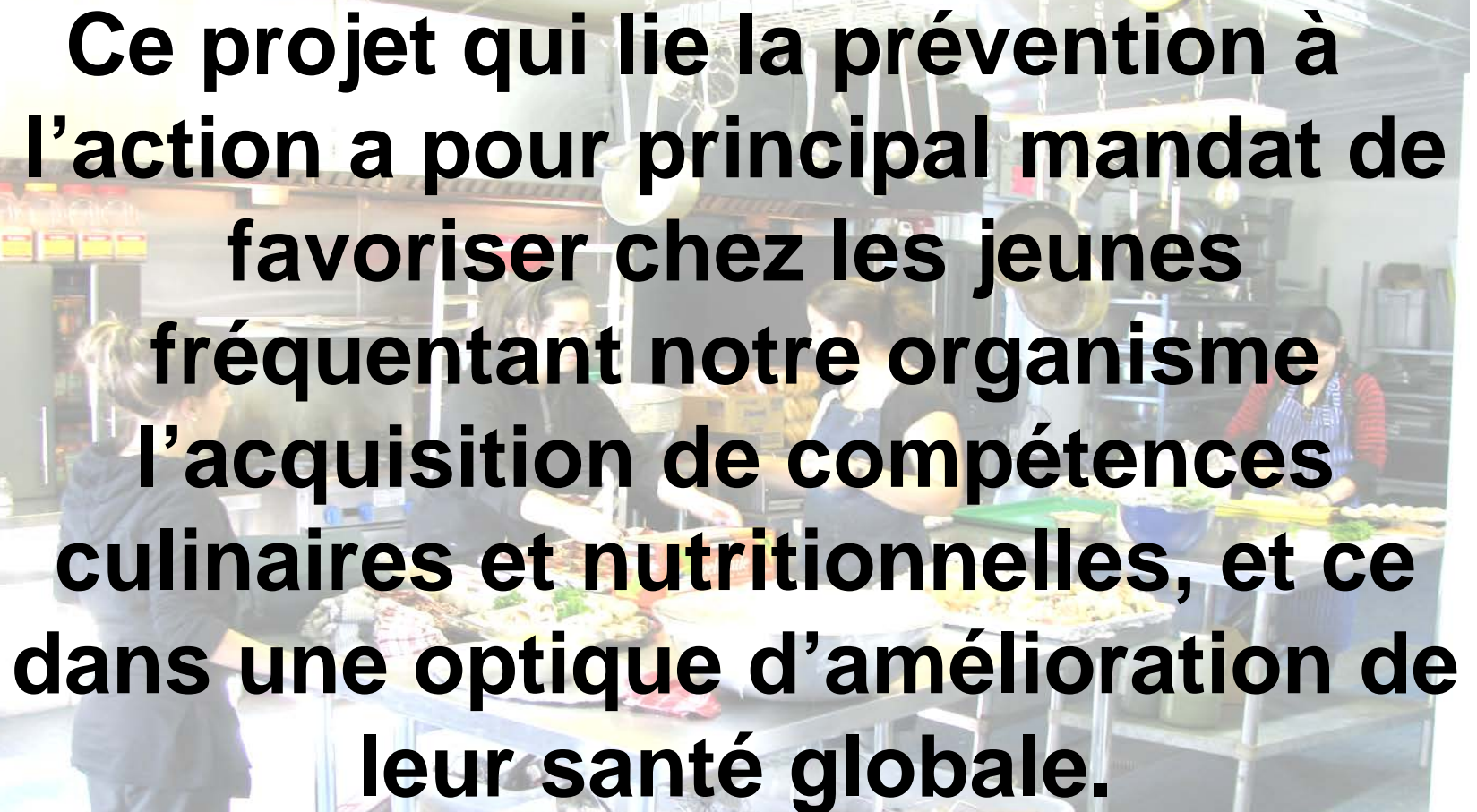






La sécurité alimentaire

Ce projet qui lie la prévention à l'action a pour principal mandat de favoriser chez les jeunes fréquentant notre organisme l'acquisition de compétences culinaires et nutritionnelles, et ce dans une optique d'amélioration de leur santé globale.



Pertinence de notre projet

Permet aux jeunes que nous accueillons de bénéficier, une fois par jour, d'un repas sain et équilibré



Les apprentissages

- connaître les règles simples de conservation des fruits, légumes et viandes
- connaître les règles simples de préparation (mesure, quantité, etc.) et de cuisson des aliments
- connaître les règles simples d'hygiène et de salubrité de l'espace de travail
- comprendre l'importance de manger des fruits et légumes
- comprendre l'importance de manger des aliments variés
- comprendre l'importance de manger des repas complets (groupes alimentaires)



Les résultats



Lien direct avec la terre
Développement de compétences
Meilleure santé
Expérience de vie positive





Merci

- La ferme Jeunes au Travail
- 2595 rang du Haut Saint-François
- Laval
- 450-661-1251