

La ferme *Jeunes au Travail*  
20<sup>e</sup> 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**







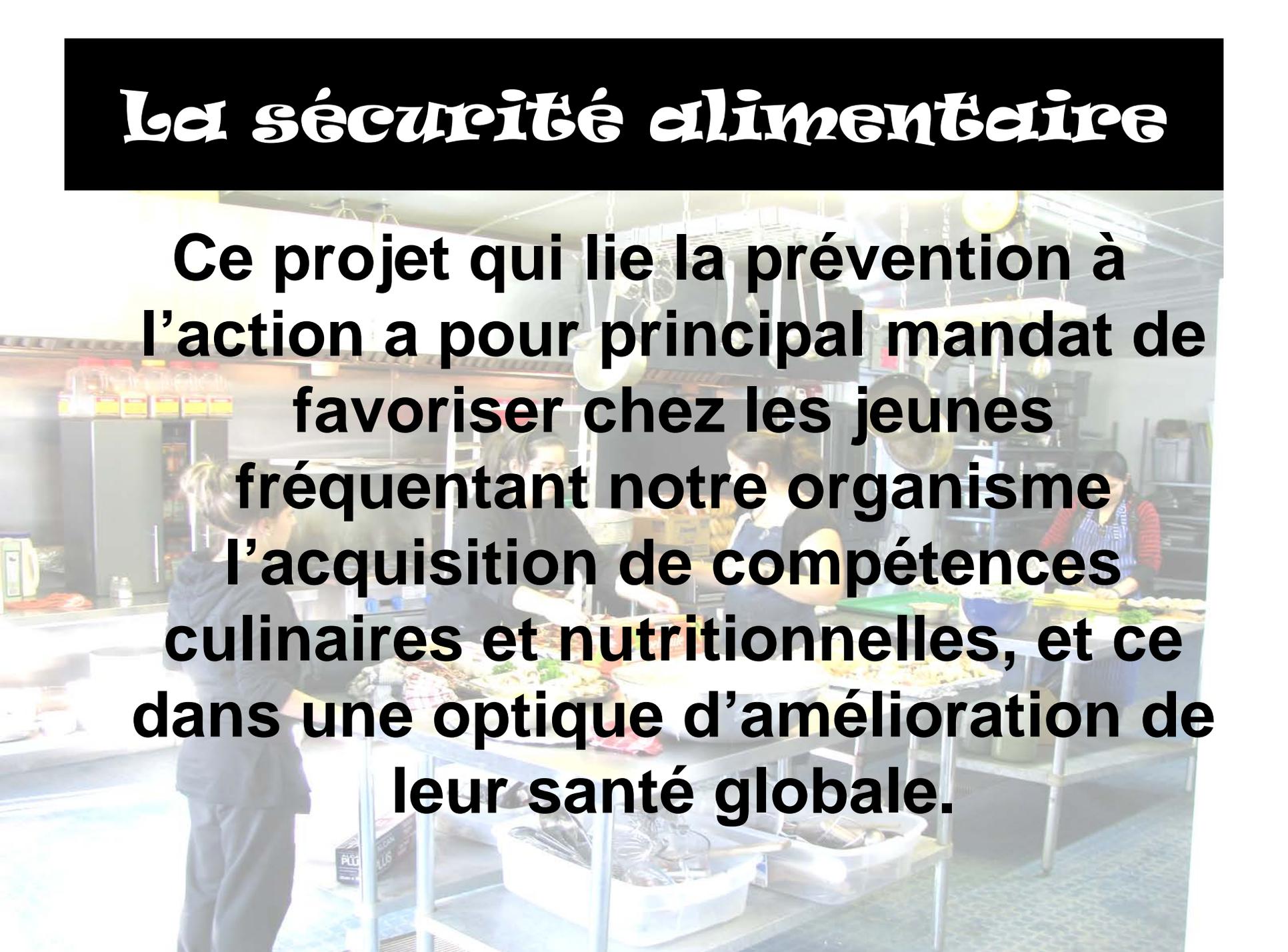






# **La sécurité alimentaire**

**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