

Notre projet de Cuisine commerciale a débuté en mai 2005 avec l'enclenchement des travaux de construction. Ce sont les jeunes qui ont d'ailleurs construit l'espace nouvellement aménagé pour accueillir la cuisine commerciale. Nous voulons donner une seconde vie à nos récoltes qui se font de plus en plus grandes, tout en offrant aux Lavallois l'opportunité de s'alimenter sainement en consommant des produits locaux et certifiés biologiques. Depuis janvier 2007, nous offrons un service de traiteur communautaire à Laval – service que nous continuerons à développer de concert avec nos activités de transformation. Enfin, nous sommes en plein processus de mise sur pied d'un programme de formation qui sera offert aux membres du Comité Action Santé Alimentaire de Laval (CASAL).

TRAITEUR COMMUNAUTAIRE

MISSION

Offrir aux organismes communautaires lavallois un service de traiteur communautaire de haute qualité en répondant aux besoins spécifiques de chaque client en termes de prix, de menu et de services à la clientèle et ce, grâce à l'expertise de notre chef et au travail de ses cuisiniers en démarche d'insertion socioprofessionnelle.

OBJECTIFS

- Offrir aux jeunes en difficulté participant à notre programme d'insertion socioprofessionnelle une formation culinaire pour les aider à améliorer leur santé globale et leurs compétences en matière d'emploi ;
- Augmenter les revenus auto générés de l'organisme ;
- Augmenter la visibilité des produits et des services offerts par Jeunes au Travail à la population lavalloise.

NOTRE PLAN D'ACTION

- Finaliser l'aménagement de la cuisine commerciale ;
- Mettre en place dès que possible une équipe permanente de jeunes cuisiniers intéressés et motivés à travailler dans ce domaine ;
- Augmenter les revenus en provenance des fondations et des entreprises privées du Québec de manière à rembourser l'achat d'immobilisations liées au projet de cuisine commerciale et à assurer le salaire de notre cuisinier.

TRANSFORMATION DES ALIMENTS

OBJECTIFS

- optimiser nos récoltes en transformant les surplus en produits consommables;
- permettre à la population lavalloise de pouvoir acheter des produits transformés certifiés biologiques;
- sensibiliser les jeunes au travail à vocation commerciale;
- autofinancer l'organisme avec les recettes des ventes et assurer un meilleur revenu durant la saison hivernale;
- offrir un plateau de travail hivernal davantage propice à l'intervention et au développement de compétences techniques, sociales et personnelles.

NOTRE PLAN D'ACTION

- acquérir tous les appareils nécessaires à la transformation des aliments;
- engager un spécialiste pour ce service.

PROGRAMME DE FORMATION

Dès septembre 2008, nous chapeauterons une série de formations données aux organismes et cuisines collectives membres du CASAL. Ces formations assureront une normalisation de l'hygiène et des techniques en cuisine à travers Laval. Cela poursuit notre objectif de santé et sécurité alimentaire, en permettant à d'autres organismes d'offrir une alimentation saine à ses bénéficiaires.