

2022-2023

RAPPORT ANNUEL

Adopté par le conseil d'administration le 27 Juin 2023





SOMMAIRE

- 02** Mission
- 03** Mot de la direction et de la présidente du conseil d'administration
- 04** Le parcours
- 05** Statistiques et Référencement
- 06** Intervention
- 09** Coup de coeur
- 10** Agriculture Biologique
- 11** Jardins Rurbains et Solidaires
- 12** Cuisine Commerciale
- 13** Ébénisterie Écoresponsable
- 14** L'équipe et le conseil d'administration
- 15** Bénévoles et Partenaires

La ferme Jeunes au Travail



MISSION

Jeunes au Travail est un organisme communautaire qui invite les personnes lavalloises âgées de 16 à 35 ans à développer leurs compétences personnelles, sociales et professionnelles. L'accompagnement dans leur cheminement personnel se fait à travers un parcours jumelant l'apprentissage et l'expérience du travail. Ainsi, Jeunes au Travail vise l'intégration des participants au marché du travail ou la reprise des études.

Grâce au fruit de leurs efforts, l'organisme développe divers produits et services de qualité reliés, entre autres, à l'agriculture biologique, à la transformation des produits, l'ébénisterie éco-responsable et au service à la clientèle.

MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL

En lisant ce rapport annuel, vous comprendrez que nous avons vécu une année remplie de défis nous permettant de revenir aux fondements de notre organisme qui sont d'offrir un milieu de vie sain à ceux et celles qui cherchent à renouer avec eux-mêmes, mieux se reconnaître pour enfin se déployer. Nous souhaitons proposer aux participants de notre programme, un univers de possibilités, mais également, des outils concrets pour y parvenir. Développer ses actions en concordance avec le respect des gens et de leur environnement, mettre le volet économique au service du social tout en répondant aux besoins de la communauté.

Voilà l'ambitieuse mission que Jeunes au Travail tente de réaliser grâce à l'implication de la communauté, des membres du conseil d'administration, des employés passionnés et du soutien financier de tous les paliers gouvernementaux. La prochaine année sera l'occasion d'entamer une planification stratégique de 3-5 ans pour revisiter l'impact de notre mission dans la communauté, reconnaître les besoins de celle-ci, revoir l'efficacité de nos actions et les moduler au besoin.

Ce milieu de vie est et sera toujours porté par l'ouverture vers l'autre et je remercie tous ceux et celles qui démontrent par leurs engagements que la mission de Jeunes au Travail est essentielle et que nos actions ont un impact plus qu'important dans la communauté.

Sylvain Melanson, directeur général

MOT DE LA PRÉSIDENTE DU C.A.

Les années se suivent et chacune apporte son lot de défis, 2022-2023 ne fait pas exception. Le manque de participants, des projets d'immobilisations demandant des ressources financières gigantesques et des résultats financiers n'ayant pas atteint les objectifs prévus. Mais que dire des bonnes nouvelles, la réorganisation des plateaux, les investissements importants en équipements touchant le plateau de la cuisine, celui de l'agriculture, la formation de comités, une équipe compétente, dévouée et pour qui les participants et les familles sont prioritaires, une stabilité parmi l'équipe, un conseil d'administration rajeunit, dynamique qui insuffle des idées nouvelles et met l'épaule à la roue parmi différents comités afin de supporter notre directeur général, qui continue après plus de 15 ans à vouloir le meilleur pour la ferme JEUNES AU TRAVAIL et son équipe.

Malgré cette année difficile et imprévisible, la réorganisation interne, la révision de nos processus et procédures et l'embauche de nouvelles ressources sont venues solidifier et donner de l'oxygène à l'équipe, la direction générale et le conseil d'administration de la ferme JEUNES AU TRAVAIL. L'équipe s'est mobilisée, s'est impliquée afin d'apporter de nouvelles idées en participant dans divers comités. Le travail ne fait cependant que commencer, des formations, des cours d'appoint et des mises à jour de connaissances sont nécessaires. À ce titre, nous investissons temps et argent, dans l'amélioration des compétences pour nos employés et les membres CA afin d'être à la hauteur de nos ambitions.

Sachez que la mission de la ferme Jeunes au travail demeure au cœur de nos préoccupations, avec l'aide de l'intervention et, à travers les différents plateaux, soit l'agriculture agrobiologique, la cuisine et l'ébénisterie écoresponsable. De plus, en ces temps difficiles pour les individus et les familles, l'économie sociale demeure une priorité. À l'automne dernier, la ferme JEUNES AU TRAVAIL s'est vu remettre le prix DUNAMIS-Économie Sociale, preuve d'un travail acharné et qui démarque la FJAT comme organisme communautaire d'impact dans la région. Félicitations pour ce très bel accomplissement!

En 2023-2024, nous devons solliciter nos membres, partenaires avec des campagnes de financement et de sociofinancement pour répondre aux énormes besoins reliés aux projets d'immobilisation, revoir le plan stratégique 3-5 ans pour s'actualiser aux besoins en constant changement et ainsi assurer la pérennité de la ferme JEUNES AU TRAVAIL.

Pour terminer, MERCI à la direction générale, employés, participants, bénévoles, membres, partenaires et aux membres du conseil d'administration pour vos efforts, votre apport, votre générosité, le travail accompli et à accomplir. L'année 2023-2024 nous réserve encore de nombreux défis. Sans vous, rien ne peut arriver! Je vous souhaite une année inspirante et prospère.

Manon Blais, Présidente



LE PARCOURS

Le travail sur les différents plateaux de la ferme permet au participant.e d'apprendre à se connaître en identifiant ses forces, ses limites et ses intérêts. C'est la première source principale d'intervention de l'organisme.

Le travail provoque une fierté, une satisfaction et une valorisation importante pour le participant.e. Il s'agit donc du point d'ancrage essentiel à son cheminement personnel, professionnel et social. L'accomplissement, la découverte de ses capacités, l'effort et le dépassement de soi sont des aspects importants pour son cheminement.

Le participant.e prend part à une œuvre englobant le respect de l'environnement que ce soit en agriculture, en cuisine ou en ébénisterie. Le travail de la terre par la production d'aliments sains et écologiques qui sont offerts à d'autres aux fins de consommation, est un apprentissage d'une grande richesse.

À travers un parcours de 6 mois, guidés par nos intervenant.es, les formateurs et leurs aides formateurs, les participants gagnent des habiletés et aptitudes riches et diversifiées qui les accompagneront tout au long de leur vie.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

- Être résident(e) de Laval;
- Ne plus être à l'école depuis au moins 4 mois;
- Être âgé de 16 à 35 ans;
- Reconnaître les difficultés l'empêchant d'être bien dans sa peau, d'étudier ou d'occuper un emploi;
- S'engager volontairement dans une démarche durant 6 mois dans le but d'atteindre des objectifs personnels et professionnels spécifiques;
- Participer aux réunions d'équipe, aux évaluations, aux suivis personnalisés impliquant l'ouverture aux autres et la capacité à parler de soi.

POUR S'INSCRIRE

(514) 923-1251

Le participant sera alors invité à venir faire une visite de la ferme et ensuite une entrevue avec l'une des intervenant.es psychosocial

STATISTIQUES ET RÉFÉRENCIEMENT

Le recrutement est toujours un défi pour notre organisme puisque nous tentons de rejoindre des personnes qui ne font plus partie du système scolaire et qui ne sont pas sur le marché de l'emploi. La mobilisation de l'année 2021-2022 autour du recrutement a certainement engendré des retombées positives pour l'année 2022-2023. Cela dénote sans aucun doute l'importance du maintien des communications entre les différents intervenants du milieu afin que les participants potentiels soient orientés vers notre organisme. Nous avons donc continué sur notre lancée de l'année dernière à solidifier nos collaborations avec des partenaires clés qui œuvrent pour la transition à la vie adulte des jeunes à Laval et nous investissons un temps significatif à en créer de nouveaux.

Nous avons poussé encore plus loin nos stratégies pour développer ces liens avec les milieux communautaires, scolaires et le réseau de la santé. Ce qui nous a fortement servi est notre capacité à être créative et adapter le type de partenariat selon la ressource avec laquelle nous travaillons. Par exemple, nous nous sommes déplacés à l'École secondaire Horizon jeunesse avec un ancien participant qui a livré un magnifique témoignage sur son expérience à Jeunes au travail. Pour donner suite à cette activité, nous avons eu une référence pour un nouveau participant qui s'est inscrit à son tour.

Toujours dans l'innovation des stratégies de recrutement, nous travaillons présentement à mettre sur pied un nouveau volet de présence dans les milieux afin de rejoindre les jeunes directement. Nous espérons que ce moyen permettra de faire connaître la ferme et ainsi, établir un lien de confiance qui facilitera leur démarche à joindre le parcours. Pour ce faire, nous pourrions compter sur la collaboration de plusieurs organismes et de leurs milieux de vie propices à ce projet.

L'accueil de plusieurs groupes de différents milieux tels que Ça cliq, l'école secondaire Horizon-Jeunesse et le Carrefour Jeunesse Emploi de Laval, ont eu lieu pour des activités de découverte à la ferme. Nous sommes convaincus que notre visibilité et notre référencement ne cessent de croître grâce à tous les efforts déployés dans nos relations avec la communauté.

PROFIL DES PARTICIPANTS

Voici quelques chiffres qui permettent de dresser un portrait des participants embauchés à la Ferme entre le 1er juillet 2022 et le 27 juin 2023. Nous avons accepté 14 participants. De ceux-là, 9 ont persévéré au-delà de la période de probation de 4 semaines. Parmi ces 10 participants, 4 ont complété le cheminement de 26 semaines, 2 ont interrompu leurs parcours avant la date de fin et 3 sont présentement en progression dans leur parcours. Les deux participants n'ayant pas terminé leur parcours ont quitté en raison de difficulté d'organisation qui rendait le maintien à l'organisme impossible.

INTERVENTION

ATELIERS SOCIOPROFESSIONNELS

Une fois par semaine, un atelier de groupe est offert aux participants, visant la croissance personnelle, le développement de l'autonomie et l'éducation populaire. Les ateliers sont construits et adaptés par les intervenantes afin de répondre aux divers besoins des participants. L'art peut être employé dans un atelier de connaissance de soi où les participants sont appelés à créer une signature personnelle et expliquer ensuite leurs créations. Les techniques de méditation sont utilisées afin d'aider et de mieux comprendre la gestion des émotions. La communication et l'esprit critique sont enseignés sous forme de débats, de jeux ludiques, ce qui permet à nos participants d'assimiler de nouvelles connaissances tout en demeurant accessibles et plaisants. L'éducation à la sexualité et des relations amoureuses saines et égalitaires sont explorées sous forme de causerie.

- Journée de la Terre et collectif de déchets
- Liste des Ateliers : de Services aux jeunes (SAJ) sur la criminalité, relations amoureuses saines d'une sexe de l'Aire ouverte, Estime de soi à travers le jeu d'animal totem, popote collective, jeu As-tu dis sexe?
- Sortie à la première du documentaire Ubuntu : Je suis ce que je suis parce que tu es ce que tu es (Mois de l'histoire des noir.e.s)



FORMATIONS AUX ÉQUIPES

Pour l'équipe d'intervention :

- Participation au Colloque paradoxe sur l'insertion socioprofessionnelle
- Liste des formations: L'exploitation sexuelle : portrait, enjeux et pistes d'intervention, Comment adapter nos interventions auprès d'une clientèle souffrant d'un TDA-H, Utiliser l'entretien motivationnel pour susciter le changement, Le recadrage, Le lien de confiance à l'adolescence, La cyberdépendance et les adolescents

Pour l'équipe agricole : Participation au Colloque Bio pour tous, Formation du jardinier maraîcher de Jean-Martin Fortier

ACTIVITÉS SOCIALES

La ferme tient deux grandes activités sociales chaque année, soit le brunch de Noël avec animation, jeux et échange de cadeaux et la fête des Moissons afin de célébrer la saison agricole.

Cette année, lors du brunch de Noël, nous avons organisé un grand rallye à travers le terrain de la ferme et ce fut un succès. Ce moment a permis de travailler l'esprit d'équipe, d'évacuer le stress et de créer une cohésion dans le groupe. Lors de ces activités, on sent les liens se tisser et l'esprit de camaraderie prédominer. Nous y invitons les anciens participants et employés de l'année à se joindre aux festivités. C'est l'occasion de se rassembler, nourrir les liens et cultiver l'esprit convivial que la ferme porte depuis toujours.

Pour une deuxième année consécutive, nous sommes allés vivre une expérience à la cabane à sucre. Ce fut une première expérience pour plusieurs des participants, ils ont eu l'occasion de goûter aux différents produits de l'érable et de voir toutes les étapes à la production de sirop d'érable.

FAITS SAILLANTS DE L'ANNÉE



SORTIE ESTIVALE

À travers l'objectif de renforcer le sentiment d'équipe entre les participants et soutenir leur motivation dans un moment intense de l'été, l'équipe d'intervention a proposé au groupe d'organiser une sortie estivale. Après un atelier de tempête d'idées et un processus de vote, les participants ont décidé de planifier une journée avec plusieurs activités. Ils se sont chargés de plusieurs aspects relatifs à la logistique de l'événement. Nous avons donc été faire du rabaska en matinée suivie d'un pique-nique au parc Maisonneuve afin d'aller visiter l'espace d'éco pâturage et d'en apprendre plus sur les brebis et cette initiative. La journée de plein air et d'apprentissages fut un réel succès qui a permis à plusieurs de vivre une première expérience de ce genre en nature.

Pour une première année, nous nous sommes joints à une journée de travail aux Jardins de la Terre à Saint-Paul-D'Abbotsford. Cette ferme de paniers bio porte la même mission que la nôtre soit l'insertion socioprofessionnelle. Ce fut l'occasion pour nos participants de passer une journée à visiter et travailler sur une ferme maraîchère biologique dans des conditions différentes de la nôtre et échanger avec d'autres participants d'un parcours d'insertion. Un moment de discussion avec les formateurs des deux organismes a été prévu afin qu'ils puissent se partager leur défi et réalité. Un grand merci à l'équipe des Jardins de la Terre pour l'accueil chaleureux et l'organisation de cette visite!

PROJET AVEC LES PARTICIPANTS

Cette année, nous avons monté un projet avec les participants qui a été présenté à la pépinière d'innovation de la Communauté bâtissant l'avenir des jeunes (CBAJ). Nous avons donc obtenu un financement de CBAJ afin de concrétiser le plan d'aménager un espace bulle pour les participants. Ils ont rénové de A à Z cette pièce qui demandait beaucoup d'amour afin qu'elle devienne un «safe space» relaxant et à leur image. L'objectif étant de solliciter la mobilisation et la motivation des participants autour d'un projet qui favorisera l'engagement dans leur parcours. Ce projet leur a permis de développer des compétences au niveau du leadership, du travail d'équipe, de prise de pouvoir et de gestion de budget. Nous avons pu constater un sentiment de valorisation, de fierté et d'enracinement à la ferme de la part de l'équipe à travers la réalisation et l'aboutissement du projet. Merci à CBAJ de travailler fort à rendre possibles ces initiatives et à s'investir dans la transition des jeunes vers la vie adulte.



FAITS SAILLANTS DE L'ANNÉE

RÉPONDANTE EXTERNE EN SANTÉ MENTALE

Depuis 2018, nous avons la chance de travailler en collaboration avec l'équipe de l'Aire ouverte, un projet mis en place par le gouvernement du Québec et chapeauté dans notre secteur par le CISSS de Laval. Le projet Aire ouverte vise à rejoindre les jeunes de 12-25 ans qui nécessitent des soins tant en santé mentale qu'au niveau de leur santé physique.

Au cours de la dernière année, un grand nombre de participants ont démontré des besoins de soutien psychosociaux spécialisés qui dépassent le mandat en intervention de notre organisme. Un intervenant pivot de l'Aire ouverte attiré à notre organisme vient partager des dîners ou même des après-midis avec nous afin de mieux connaître les cohortes de participants. Cela permet de faire connaître la ressource auprès des participants et même d'avoir une rencontre individuelle au besoin. Plusieurs références, accompagnements et suivis ont été rendus possibles grâce au lien de confiance que créent les intervenants de la ferme et ceux de l'Aire ouverte avec les participants.

Merci à tous pour ce beau partenariat florissant.

CS DE LAVAL ET CENTRE L'IMPULSION

Notre belle collaboration s'est poursuivie cette année avec la Commission scolaire de Laval par l'entremise du centre l'Impulsion de Laval. Daniel Poulin, professeur au centre l'Impulsion de Laval, a su animer des ateliers en sous-groupes sur la connaissance de soi et sur la réalité du marché de l'emploi et des différentes formations scolaires.

Les usagers qui y participent ont la chance de compléter un certificat de formation à un métier semi-spécialisé (C.F.M.S.) reconnu par le ministère de l'Éducation selon les capacités de chaque personne. Cette collaboration avec la Commission scolaire de Laval est précieuse puisqu'elle permet à nos usagers de mieux comprendre le système scolaire et de s'y intéresser dans un format et un contexte plus adaptés à leurs besoins. Merci à Daniel Poulin pour son implication auprès des participants et les services professionnels qu'il leur offre.

GALA DUNAMIS

Cette année, la ferme a eu l'honneur de recevoir un prix d'une grande valeur au gala DUNAMIS de la chambre des commerces de Laval.

C'est accompagné des chefs de plateau, des formateurs, du directeur général et de la présidente du conseil d'administration que la ferme a reçu le lauréat de l'entreprise d'économie sociale et coopérative.

Une belle fierté qui se méritait d'être mise de l'avant.





COUP DE COEUR

Chaque jeune qui fréquente notre organisme y amène sa couleur, sa vision particulière. Il est toujours éblouissant de les voir expérimenter et évoluer parmi nous. Plusieurs d'entre eux se sont démarqués par leurs passions, leur implication ou leur résilience face à des événements tragiques dans leur vie. L'été dernier nous avons accueilli Frédéric Charron, un participant qui nous a tous grandement impressionnés et touchés par son authenticité indéniable, son dynamisme contagieux et son implication tout au long de son parcours. Il a marqué l'équipe par son désir de rendre service et son humour théâtral. Au tout début du parcours, Fred était un participant qui avait de la difficulté à canaliser son énergie. Au fil du temps, nous avons été témoin de grands changements chez lui. Il a su baisser sa garde afin de laisser place à une confiance grandissante auprès des intervenantes et des autres participants. Malgré tous les obstacles auxquels il a dû faire face, le courage et la résilience ont toujours su triompher dans ses actions. Grâce à un dépassement de soi, Fred a su s'affirmer et prendre confiance en lui. Son passage a été marquant à la ferme, il a été en mesure de mettre un sourire sur beaucoup de visages et de remplir nos cœurs de doux souvenirs en sa compagnie. Nous sommes tous très fiers de lui et nous lui souhaitons le plus grand des bonheurs!



TÉMOIGNAGES

«La ferme m'a apporté beaucoup d'aide. J'ai pu comprendre ma situation et m'aider à aller sur le droit chemin grâce à l'équipe. J'ai développé de nouvelles amitiés, j'ai beaucoup ri avec le personnel et j'ai pu apprendre sur chaque plateau.»

Fred

C'est un endroit formidable où on peut apprendre en s'amusant

David

J'ai vraiment aimé mon expérience à la ferme. Ça m'a permis d'apprendre de nouvelles choses sur les plantes et aussi faire de nouvelles choses en ébénisterie.

Tatiana

Vous avez été vraiment formidable à me supporter et à ne pas me juger avec toutes mes émotions. J'ai vraiment de bons souvenirs, vous allez me manquer. Merci pour tout.

Claudelle



AGRICULTURE

BIOLOGIQUE

L'énergie déployée pour la saison agricole 2022 a été principalement consacrée au projet des Jardins de solidarité. Pour y arriver, nous avons fait le choix de diminuer les abonnements de paniers et notre collaboration avec la Ferme des Possibles fut très importante. Au sortir de cette saison, nous avons décidé de mettre en place les changements nécessaires touchant à la fois la structure organisationnelle de l'équipe que notre système de production.

Pour cette année de transition au sein de l'équipe d'agriculture de la ferme, nous avons ciblé nombre de changements à apporter, ainsi que de consolider les bases déjà bien établies. Nous visons une plus grande autonomie en matière de production végétale dès l'année prochaine, pour moins dépendre de fournisseurs extérieurs. Nouvellement arrivé en poste avec un plan de production similaire à celui de l'année dernière, notre agriculteur en chef aura le défi de conjuguer le présent et l'avenir, mais avec une équipe engagée et solide.

Nous travaillons maintenant à la recherche d'outils et de techniques qui amélioreront la production et simplifieront l'organisation avec les participant.es. Un logiciel de planification des cultures sera mis en place à l'automne. Des successions d'engrais verts ainsi que l'implantation de planches permanentes aideront à la bonne santé des sols. Mathieu et son équipe ont les mêmes visées socioécologiques ainsi que la tête pleine de projets, comme par exemple, l'instauration d'une aire de plantes médicinales, d'un verger et des planches permanentes.



LES FAITS SAILLANTS 2022-2023

374 abonnements de paniers ASC

9 tonnes de légumes offerts gratuitement
pour le projet des Jardins de solidarité

Construction des deux nouvelles serres

JARDINS RURBAINS ET SOLIDAIRES

Le projet Jardins Rurbains et Solidaires a, pour sa troisième année, confirmé l'importance de soulager l'insécurité alimentaire dans la communauté. Après la pandémie, s'est enchaînée l'augmentation fulgurante du coût de la vie et son impact direct sur le prix du panier d'épicerie, la hausse des loyers en pleine pénurie de logements et les taux d'intérêt en constante évolution. Grâce à la ville de Laval, via le soutien financier du programme Lutte à la Pauvreté, la poursuite du projet sera assurée pour la saison 2023 et la saison 2024. En plus de pérenniser nos actions, ce soutien financier nous permettra de lancer une nouvelle phase de ce projet d'envergure.

Afin de faire la promotion de saines habitudes sociales, nous avons décidé d'implanter un Jardin Solidaire à la ferme dès cette année. Ce jardin sera à la fois un lieu d'échanges, de rencontres, de partage, de formation et d'inclusion. En collaboration avec le Centre Horticole de Laval et ses étudiants ainsi que plusieurs organismes œuvrant auprès de la communauté, ce jardin permettra d'offrir gratuitement aux personnes démunies, des fruits et légumes frais et biologiques. Toute la population sera également invitée à s'offrir la chance de faire une différence dans la communauté. L'implication de tous sera la clé de la réussite du projet.

Nous souhaitons également offrir davantage de soutien notamment par l'éducation populaire, la formation, la mutualisation de nos installations avec les organismes receveurs et mettre à contribution notre cuisine pour la transformation d'une partie des récoltes en mets préparés.



REMERCIEMENTS

Un grand Merci Emmanuelle Montagnon pour son implication marquante durant son passage à la ferme. Elle fut un pilier important à la ferme et le poste de formatrice en sera teinté pour toujours. Merci Emma

ENJEUX 2023-2024

- 1- Avoir une équipe stable et permanente
- 2- Mettre en opération les deux nouvelles serres de production
- 3- Améliorer notre autonomie de production
- 4- Remplacement de la grange pour en faire un lieu multifonctionnel

CUISINE

COMMERCIALE

La cuisine de Jeunes au Travail est un lieu de rassemblement, de partage, d'apprentissages et de défis. C'est l'endroit idéal pour conjuguer récoltes et plaisirs gourmets, créer de nouveaux produits, s'emballer avec des délais serrés, mais aussi, prendre le temps de savourer le moment présent. L'année 2022-2023 nous a permis de revisiter le fonctionnement de la cuisine, revoir sa structure organisationnelle, mieux définir les besoins à combler et finalement, identifier les objectifs à court terme pour atteindre le plein potentiel de sa mission.

Le projet (De mon jardin à mon assiette), soutenu financièrement en grande partie par le Centre intégré de santé et de services sociaux de Laval pour une 18^{ième} année déjà, a permis d'offrir aux participants de notre programme, des repas complets à prix modique, des collations santé et des fruits et légumes frais. Nous avons également organisé plus d'une vingtaine d'ateliers de cuisines collectives et de transformation alimentaire avec les participants.

Ces ateliers leur ont permis d'apprendre à confectionner certaines recettes réalisables à la maison, de faire de bons choix alimentaires, de maîtriser des techniques culinaires de base mais surtout, de leur faire vivre une expérience riche en apprentissages teintée de plaisir.



FAITS SAILLANTS

Plus de 20 ateliers culinaires avec les participants

Nouvelle équipe en cuisine

Plus de 20 000\$ d'investissements pour l'achat de nouveaux équipements

Création du poste de superviseuse cuisine/kiosque

250 repas complets et plus de 800 collations à prix modiques offerts aux participants

Maintien et réussite des ventes pour notre marché de Noël annuel

ENJEU 2023-2024

Augmenter l'apport des récoltes dans la production

Création d'un livre de recettes

Relancer les produits transformés et sa mise en marché

Compléter l'équipe cuisine et offrir la formation en lien avec le CFMS

ÉBÉNISTERIE

ÉCORESPONSABLE

L'atelier d'ébénisterie écoresponsable est possible grâce à notre collaboration avec la ville de Laval. Le bois abattu sur le territoire, principalement le frêne attaqué par l'agrile, est sélectionné, coupé et séché pour enfin être livré à l'atelier. Tout ce processus est entièrement assumé par la ville de Laval et nous en sommes très reconnaissants. Ce matériau noble a la caractéristique d'avoir évolué en milieu urbain, lui donnant des propriétés particulières qui se remarquent dans son veinage, lui donnant une personnalité, du caractère.

Pour l'année 2022, l'équipe de l'ébénisterie a investi beaucoup de temps afin de créer des protocoles de production pour que les participants aient toute l'information nécessaire et ainsi faciliter la fabrication des objets et développer leur autonomie. Nous avons également standardisé les produits pour la cuisine via l'utilisation de gabarits, ce qui rend les opérations plus sécuritaires. D'autre part, une nouvelle gamme de produits divers fut lancée, celle-ci inclut des jouets pour les enfants, soit une tour de blocs en bois, des voitures 2D et 3D, tic-tac-toe et plusieurs autres. Dans l'optique de devenir une ébénisterie zéro déchet, nous avons aussi adopté une nouvelle gestion de nos retailles, ce qui nous permet de vendre du bois d'allumage et sommes au développement d'un partenariat avec l'agriculture pour mettre en profit notre rîpe.



REMERCIEMENTS

*Un merci tout spécial pour Micheal Morin.
Merci pour ton dévouement, ta passion et ta
bienveillance. Tu auras su laisser ta trace pour
l'avenir de l'ébénisterie.*

ENJEUX 2023-2024

Pour 2023-2024, on souhaite avancer dans la fabrication du catalogue. Nous travaillons d'arrache-pied pour concilier le manque de personnel, le développement de nos produits et la formation des participants. Ce n'est pas un secret que le manque d'espace constitue un grand enjeu en ébénisterie. La configuration en labyrinthe rend la supervision des participants plus difficile.



DES PROJETS UNIQUES

Nous sommes fières des projets que nous avons effectués, chacun d'eux représentait un défi technique que nous avons su relever. Nous avons fabriqué entre autres, un comptoir de vente pour Unio marché, un meuble de conférence pour Saintlo, une auberge jeunesse à Montréal, le musée mobile pour le service d'incendie de Laval, un comptoir de réception pour Le Barbershop du Vieux Mascouche. On tient également à souligner notre collaboration avec le Club des 4H pour le projet de l'arbre à la planche. La maquette qui illustre les étapes d'abattage du frêne jusqu'au produit final sera disponible au Centre de la Nature, Laval. Nous avons aussi navigué à travers un partenariat avec Espace au Carré, une ébénisterie qui fait surtout des cuisines et de l'institutionnel.

ÉQUIPE

Directeur général

Sylvain Melançon

Adjointe Administrative

Pascale Lortie

Coordonnatrice Ventes

Communications et Rh

Katherine Labbé

Agriculture

Mathieu Fréchette

Gino Minerva

Catherine Bélanger

Émilie Faucher

Martin Villeneuve

Michael Laprade

Cuisine - Kiosque

Cindy Turpin

Marc Beaulieu

Diane Valiquette

Marc-Éric Verret

Intervention

Noémie Nantel-Hamel

Chantal Darveau

Jade Beauchemin

Ébénisterie

Rebecca Acosta

Henri Tabet

Christiane Gauthier

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Mariève Haché

Kim Scalabrini

Billy Mokas

Elysabeth Bougie

Mourad Siouane

Gaétan Grignon

Caroline De Guire

Christiane Gamache

Manon Blais

Bénévole

Administratrice

Trésorier

Administratrice

Administrateur

Vice-président

Administratrice

Secrétaire

Présidente

REMERCIEMENTS

Un merci tout spécial aux anciens membres du CA, Arnaud, Louise, Marie-Eve. Vos années d'implications à la ferme ont fait une belle différence. Merci de votre temps, et de votre dévouement à la mission JAT.

NOS BÉNÉVOLES

Merci à tous nos bénévoles, vous avez, dans vos visites, grandement amélioré notre quotidien. Merci également aux membres du conseil d'administration. Votre soutien et votre engagement, en ces temps plus que difficiles prouve encore une fois, la richesse de vous avoir auprès de nous.

PARTENAIRES

Partenaires essentiels

Nous vous présentons chaleureusement nos précieux partenaires qui nous ont appuyés en contribuant financièrement à nos projets durant l'année 2022-2023. Leur soutien est réellement indispensable au bon fonctionnement et au maintien de notre mission.

- Centre intégré de santé et de services sociaux de Laval (PSOC)
- Direction de la santé publique de Laval (Volet sécurité alimentaire)
- Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur
- Emploi Québec Laval (Services Québec)
- Fonds fédéral des infrastructures alimentaires locales
- Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale
- Ministère de la Santé et des Services sociaux
- Services Canada (emplois-été)
- Ministère de l'Économie et de l'Innovation (Programme PIEC)
- Ville de Laval (Programme lutte à la pauvreté)
- MAPAQ (Jardins de solidarité)
- MAPAQ (Priorités alimentaires locales)
- PAGIEP (Plan d'action gouvernemental pour l'inclusion économique et la participation sociale)

Partenaires locaux

- CDEC Ahuntsic-Cartierville
- Centre communautaire Champfleury
- Centre jeunesse de Laval
- Comité d'action en sécurité alimentaire de Laval (CASAL)
- Corporation de développement communautaire (CDCL)
- CISSS de Laval
- Direction de la santé publique de Laval
- École Sophie-Barat
- Commission scolaire de Laval (Centre Impulsion)
- Église Saints-Martyrs-Canadiens
- Équiterre (CAPÉ)
- Cogenor-Club Conseil en Agroenvironnement
- Forum d'Emploi-Québec
- Pôle régional des entreprises d'économie sociale
- Table de concertation jeunesse du Marigot

