Des investissements importants pour un site qui reprend vie !

La Ferme Ecole Graines d'Avenir inaugurait ce mercredi 26 juin l'ouverture, après plusieurs mois de travaux, de ses nouveaux locaux : réfectoire, cuisine collective, atelier de transformation, hébergement à vocation sociale (3 dispositifs : 6 places pour des jeunes en internat, 6 places en lieu de vie d'accueil, 4 places d'appartements en semi-autonomie. Ces 16 places ont été conçues avec une logistique de parcours) et salles de cours complémentaires.

Installé depuis 4 ans, l'école est passée de 1 à 3 promotions en 4 ans et elle continue d'évoluer !

Pour preuve l'ambition est de créer prochainement une formation en cuisine (CAP cuisine) avec l'ambition de proposer un restaurant d'application (en partenariat avec Cuisine Mode d'Emploi-S-, dispositif porté par Thierry Marx).

Un très beau projet soutenu par la Ville et d'autres partenaires qui grandit et qui permet aux élèves et aux formateurs d'évoluer dans un cadre de travail exceptionnel et extraordinaire.

Monsieur le Maire a d'ailleurs souhaité rappeler à Bruno Aimard et David Tuchbant, fondateurs du projet, que c'est une fierté pour lui d'accueillir à Magny-les-Hameaux cette école de production (produit, transforme et vend) qui est la spécialiste d'une filière avec une histoire qui continue à s'écrire tous les jours.



























