

## Retour en images sur le repas de fin d'année

Salariés, administrateurs et bénévoles se sont retrouvés, mercredi dernier, le temps d'un **déjeuner convivial** qui a marqué la fin de l'année et annoncé les fêtes à venir !



*Mot d'accueil de Thierry CUISIN, Président des Potagers*



Nous avons pu nous réunir autour d'un magnifique sapin offert par la Fondation **TRUFFAUT** à qui nous adressons nos chaleureux remerciements. Nous remercions tout particulièrement William BEYAERT, directeur du magasin Truffaut

des Ulis, Damien ROUSSEAU, responsable administratif et gestion des Ulis, Régis LELIEVRE, directeur de la Fondation Truffaut, et Ludovic VILLERONDE, directeur d'exploitation.

*De gauche à droite : Patrick PRIGENT, président du GES, Thierry CUISIN, président des PDM, Joseph INGARGIOLA, directeur PDM/CCM et Damien ROUSSEAU, Truffaut les Ulis*



Le **comité de pilotage** s'est réuni l'après-midi et nous avons présenté à nos partenaires institutionnels, privés, associatifs ou prescripteurs présents, les résultats de nos deux structures, les projets en cours et à venir (bilan COPIL sur notre site internet).



Nous vous souhaitons  
de très bonnes fêtes !



## Chiffres de l'Insertion 2017

La fin d'année approche, il est temps pour nous de dresser un premier bilan chiffré de l'accompagnement socioprofessionnel réalisé auprès de nos salariés en insertion à fin décembre 2017.

**Recrutement** mutualisé pour les 2 structures, sur les 80 personnes convoquées :

- 60 présentes en information collective,
- 45 en entretien individuel après la ½ journée découverte,
- 26 personnes embauchées (19 PDM et 7 CCM).

**Critères d'entrée** (accueil des personnes les plus éloignées de l'emploi) :

**PDM** Demandeurs d'emploi et/ou sans activité depuis plus de 2 ans : **64 %** (bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active (RSA) : 67 % - bénéficiaires de l'Allocation de Solidarité Spécifique (ASS) : 7 % - Avec Reconnaissance de la Qualité Travailleur Handicapé (RQTH)/Allocation Adulte Handicapés (AAH) : 13 %)

**CCM** Demandeurs d'emploi et/ou sans activité depuis plus de 2 ans: **84 %** (Bénéficiaires du RSA : 58 % - Bénéficiaires de l'ASS : 16 % - Avec RQTH/AAH : 16 %)

Sur 2017, au global, **45** personnes ont été présentes sur les **PDM** et **19** personnes sur la **CCM**.

**Sorties réalisées à fin décembre 2017 :**

	PDM		CCM	
	Nbre de personnes	%	Nbre de personnes	%
<b>SORTIES EN EMPLOI DURABLE</b> <small>CDI, CDD ou intérim de 6 mois et plus, intégration dans la fonction publique, création d'entreprise</small>	4	25 %	2	40 %
<b>SORTIES EN EMPLOI DE TRANSITION</b> <small>CDD ou intérim de moins de 6 mois, contrats Aidés non marchands (CUI-CAE) hors ACI</small>	4	25 %	1	20 %
<b>SORTIES POSITIVES</b> <small>Formation, emploi d'insertion, retraite</small>	3	19 %	1	20 %
<b>SORTIES DYNAMIQUES</b>	<b>11</b>	<b>69 %</b>	<b>4</b>	<b>80 %</b>
<b>AUTRES SORTIES</b> <small>Demandeurs d'emploi</small>	5	31 %	1	20 %
<b>SORTIES NON COMPTABILISEES</b> <small>Abandons, sortie avant 3 mois sur le chantier, raisons administratives, problématiques de santé</small>	1		3	

## La recette de la semaine

### Fondue de poireaux & Saint-Jacques rôties



**Ingrédients (pour 4 personnes)** : 4 poireaux, 4 noix de Saint-Jacques, 30 g de beurre, 1 càs d'huile d'olive, 10 cl de crème liquide, Noix de muscade, sel & poivre

#### Préparation :

Lavez puis émincez les poireaux.

Faites fondre 20 g de beurre avec la moitié de l'huile d'olive dans une casserole, ajoutez-y les poireaux, mélangez et faites cuire l'ensemble à feu très doux et à couvert environ 25 min.

Ajoutez la crème, assaisonnez à votre goût (la noix de muscade s'accorde à merveille avec le poireau). Laissez cuire encore une minute en mélangeant bien.

Assaisonnez les noix de Saint-Jacques.

Dans un poêle, faites fondre le reste de beurre et d'huile d'olive, cuire les Saint-Jacques à feu moyen 1 à 2 min de chaque côté. Arrosez-les régulièrement avec le mélange huile-beurre.

Coupez le feu, retournez les noix de Saint-Jacques pour finir doucement la cuisson pendant 30 secondes. Elles seront ainsi cuites à point.

Servez la fondue de poireau, déposez dessus les Saint-Jacques.

*Variez les saveurs en ajoutant en début de cuisson à votre fondue de poireau du vin blanc, du curry, du lait de coco...*

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1,5 kg de courge musquée de Provence, 750 g de radis noir, 1 botte de carottes, 1 botte de poireaux, 1 botte de chou kale, 1 salade

**Petit panier** : 1 kg de courge musquée de Provence, 500 g de radis noir, 1 botte de poireaux, 1 chicorée pain de sucre

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

**Boutique ouverte** : mercredi 10 h-12 h30 et 15 h-18 h - jeudi 15 h-18 h - vendredi 15 h-19 h - samedi 10 h-12h30

