

Sur le chemin de l'insertion

Asseitou nous offre la possibilité d'entrer dans l'univers plus intime du chantier d'insertion. Elle nous fait partager son parcours, son histoire, ses projets de vie. Cet entretien a été mené par Léa Delachaume, étudiante à Sciences Po Aix-en-Provence, stagiaire aux Potagers pendant un mois.



De gauche à droite : Asseitou et Léa

Peux-tu nous expliquer un peu ton parcours de vie ?

Je viens du Mali. Je suis ici depuis 2009. Je suis allée à l'école jusqu'au collège. J'ai coiffé depuis que j'ai cinq ans. Je gagnais un peu d'argent grâce à ça. Je suis venue en France pour les vacances où j'ai rencontré mon mari. Et je me suis mariée. Mais ma famille est encore au Mali. Ça fait bientôt neuf ans que je ne l'ai pas vue.

Depuis que tu es ici, est-ce que tu as pu travailler ?

J'ai continué de coiffer. Le problème c'est que je n'avais pas de papiers. Je ne les ai eus qu'en 2016.

Comment as-tu connu les Potagers de Marcoussis ?

C'est la mission locale qui m'a envoyée ici. J'ai commencé à y travailler en février 2017.

Et quel type de travail fais-tu ici ?

Le travail qu'on fait ici, ça me plaît. C'est très intéressant, on apprend beaucoup de choses. Ce n'est pas qu'un travail alimentaire. On travaille dans les champs, dans les serres, on plante, on récolte. De temps en temps, on donne un coup de main à la conserverie.

Apprécies-tu l'ambiance de travail ?

Oui, beaucoup de choses me plaisent ici. L'essentiel, ce n'est pas l'argent, c'est de se sentir bien. Et les gens sont très gentils.

Au niveau de l'accompagnement, ça se passe bien ?

Franchement, dieu merci, ils sont très très gentils. Ils font vraiment beaucoup de choses pour nous. Joëlle est toujours là pour tout le monde. C'est quelqu'un qui nous accompagne dans nos recherches de logement. Pour tout. Pour le transport aussi. Je paie la moitié du prix.

Est-ce que tu achètes des produits à la boutique ?

J'ai déjà acheté du miel et ils nous donnent des fruits et des légumes qui n'ont pas été vendus. C'est vraiment très très bien ici. Sauf que deux ans, ça passe trop vite (rires).

Et ta vie en ce moment, tu te sens apaisée, épanouie par rapport à ton travail, ta vie en général ?

Je me sens vraiment bien. Depuis que j'ai commencé mon travail ici, ma vie a beaucoup changé. Ça m'a beaucoup apporté. Au début, je n'étais pas bien parce que j'avais de grosses difficultés personnelles, j'étais dépendante de gens qui m'aidaient, je n'aime pas ça. Maintenant, je suis chez moi.

Peux-tu nous parler un peu de ta vie personnelle ?



Je suis maintenant célibataire, mes deux enfants vivent actuellement chez leur papa et je vis dans mon propre appartement que je loue. En ce moment, je passe le permis de conduire.

Pour le permis, comment as-tu pu le financer ?

J'ai bénéficié d'une aide exceptionnelle de la MSA (Mutuelle Sociale Agricole) appelée « aide à la mobilité » et aussi d'une « aide à l'installation » qui m'a aidée à acheter les meubles chez moi, c'est génial !

Quand se termine ton contrat ? Et vers quoi t'orientes-tu ensuite ?

Dans cinq mois, en février 2019. Après, j'aimerais faire des ménages, travailler auprès des personnes âgées. Joëlle veut que je fasse des formations, mais pas tout de suite parce que je n'écris pas encore assez bien le français. Ça va m'aider pour trouver un bon travail et devenir auxiliaire de vie. Je vais aussi faire un stage en entreprise.

Merci à Asseitou pour cet échange !

Léa DELACHAUME

Quoi de neuf à la boutique ?

Fricassée de Cresson Bio et Pâté végétal Bio : des produits 100 % vegan, bio et essonnien ! C'est à Méréville, capitale du cresson, située dans le sud de l'Essonne, au cœur de la vallée de la Juine, que se trouvent les Cressonnières de la Vallée Colleau et des Petits Près. Ghislaine et Serge BARBERON y cultivent du cresson issu de l'agriculture biologique et proposent ces produits à base de cresson transformés par leurs soins.



A noter dans vos agendas !

Réservez dès à présent **vos** **matinée du samedi 13 octobre** : dans le cadre de la semaine du goût et des balades du terroir en Essonne, nous organiserons à la boutique de la Ferme des Potagers, notre **5ème Bourse d'échange de confitures « fait-maison »** et une **dégustation des confitures** de la Conserverie Coopérative de Marcoussis (plus d'info. dans la feuille de Chou de la semaine prochaine).

Cette animation est ouverte à tous, parlez-en autour de vous !

La recette de la semaine

Courge à l'estragon rôtie au four



Ingrédients pour 4 pers. : 1 kg de courge, 1 kg de pommes de terre (rattes ou pdt à chair ferme coupées en cube), 500 g de gros champignons de Paris, 2 càs d'huile d'olive, 50 g de beurre, 3 càs d'estragon séché, sel & poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Lavez les pommes de terres (si elles sont grosses, coupez-les en morceaux d'environ 3 cm).

Rincez les champignons et coupez-les en 4.

Epluchez la courge et coupez-la en morceaux (environ 3 cm).

Mettez tous les légumes dans un plat allant au four, salez et poivrez, mélangez bien. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez à nouveau puis enfournez 45 minutes (surveillez la cuisson et mélangez de temps en temps pour que tous les légumes rôtissent).

A la fin de la cuisson, ajoutez le beurre et l'estragon, mélangez bien et prolongez la cuisson pendant 3 minutes.

Servez dès la sortie du four, c'est prêt !

Ce plat se suffit à lui-même, pas besoin d'accompagnement pour le dîner.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1kg de courge Musquée de Provence ou Bleu de Hongrie, 1 kg de pommes, 400 g d'aubergines, 700 g d'haricots verts, 1 botte de radis roses, 1 kg de tomates, 1 botte de persil

Petit panier : 1 kg de pommes, 1 kg de tomates, 300 g de tomates cerise, 200 g de piment (fort)

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

