



La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

05 février 2019 - n° 843

La vie aux Potagers et à la Conserverie

Tableau des sorties au 31/12/2018

	PDM		CCM	
	Nbre de personnes	%	Nbre de personnes	%
Sorties en emploi durable <i>CDI, CDD ou intérim de 6 mois et plus, intégration dans la fonction publique, création d'entreprise.</i>	5	29 %	1	25 %
Sorties en emploi de transition <i>CDD ou intérim de moins de 6 mois, Contrats Aidés non marchands (CUI-CAE) hors ACI</i>	3	18 %	1	25 %
Sorties positives <i>Formation, emploi d'insertion, retraite</i>	3	18 %	2	50 %
Part des sorties dynamiques	11	65 %	4	100 %
« autres sorties » <i>comptabilisées</i>	6	35 %	0	0 %
sorties <i>non comptabilisées (abandons, sorties avant 3 mois sur le chantier, raisons administratives, problématiques santé importantes, ...)</i>	2		2	

L'année 2018 étant achevée, nous pouvons dresser un bilan chiffré de l'accompagnement socioprofessionnel réalisé auprès de nos salariés en insertion à fin décembre. Comme vous pouvez le lire, dans le tableau ci-dessus, les résultats sont très satisfaisants pour la CCM (Conserverie Coopérative de Marcoussis) et plutôt bons également pour les PDM (Potagers de Marcoussis).

Voici le détail de ces pourcentages :

Pour les PDM, 19 salariés en insertion ont quitté les Potagers dont 17 sorties sont comptabilisées (selon les critères de la DIRECCTE) : 1 CDI sur un poste chauffeur-livreur, 1 CDI d'agent de nettoyage, 1 CDI de préparateur de commande, 1 CDD de 8 mois sur un poste de chef d'équipe espaces verts suivi d'un CDI en tant que responsable de production en permaculture au sein d'un complexe hôtelier de luxe, 1 CDD de 6 mois d'aide encadrante technique, 1 CDD de 4 mois d'Agent de nettoyage à la RATP, 1 CDD de 5 mois de secrétaire, missions intérim employé libre-service, 3 formations certifiantes (Préparation à la formation logistique suivie de la formation « Titre professionnel cariste d'entrepôt », « préparation opérationnelle au métier de services dans l'énergie » et « assistante maternelle agréée »), 2 fins de contrat avec retour au statut de demandeur d'emploi, 4 non renouvellements de contrat.

2 sorties non comptabilisées : 1 licenciement pour abandon de poste, 1 congé longue durée (accident sur trajet du travail).

Pour la CCM, 6 salariés sont sortis dont 2 sont comptabilisés (selon les critères de la DIRECCTE) : 1 CDI moniteur d'atelier en ESAT, 1 CDD employée polyvalente de collectivité, 1 départ à la retraite, 1 formation de préparation au concours Diplôme d'Etat d'aide soignante et 2 sorties non comptabilisées : licenciement pour abandon de poste.

Les abandons de poste sont liés au fait que les publics que nous recevons sont souvent dans des situations de **grande fragilité** et n'arrivent pas toujours à s'investir dans un travail quotidien.

Depuis le début de l'année, nous avons accueilli aux PDM, Jean-François et Tura (janvier), Abokor, Abdul Rauf et Sindy (mars), Sophia et Fatimata (avril), Alain (mai), Devaguy et Kevin (juin), Mahamoud, Atta, Claude et Sami (juillet), Lina-Maria, Dimitri et Ouali (septembre), Robleh (octobre), Cécile, Hector et Christian (décembre) pour un total de **32 postes**.

Et à la CCM, nous avons accueilli Benjamin (janvier), Yacoub (mars), Salma (avril), Mohamed et Abdel (juin), Merveille et Estelle (juillet) pour un total de **13 postes**.

L'assemblée générale des Potagers de Marcoussis
aura lieu le **samedi 6 avril 2019**

Envie de vous investir ? N'hésitez pas à devenir
administrateur-trice, contactez rapidement
les Potagers de Marcoussis au 01 64 49 52 80

Merci

Cette année encore, Chantal PELON et Paul GARDE, adhérents aux Potagers de Marcoussis depuis 10 ans, **somatothérapeutes** aux Ulis, ont offert à nos salariés un moment de détente, de lâcher prise et de bien-être dans une douce ambiance aromatique et musicale zen.



Nos salariés étant nombreux, et la demande forte pour profiter de cet atelier, Chantal et Paul sont venus bénévolement 2 demi-journées afin que chacun puisse bénéficier des bienfaits de ces massages. **Un grand merci à eux !**



La recette de la semaine

Velouté de pois cassés au chèvre frais



Ingrédients (pour 4 personnes) :

250 g de pois cassés, 1 poireau, 100 g de lardons fumés, 50 g de chèvre frais, thym & laurier, sel & poivre

Préparation :

Rincez les pois cassés sous l'eau froide. Lavez puis découpez le poireau en lamelles.

Dans une cocotte, faites revenir les lardons et les lamelles de poireau.

Ajoutez les pois cassés, une branche de thym et une ou deux feuilles de laurier.

Salez légèrement et poivrez, ajoutez 1 litre d'eau et laissez cuire 40 minutes à feu doux.

Quand les pois cassés sont bien tendres, retirez thym et laurier et mixez le tout.

Ajoutez le chèvre frais et mixez à nouveau.

Servez le velouté bien chaud dans des bols que vous pouvez décorer avec un morceau de jambon cru ou de bacon grillé.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre*, 1 kg de courge*, 800 g de navets*, 1 botte de poireaux*, 500 g de pois cassés de la Ferme du Bois Regnault (Etampes)*, 250 g de mâche

Petit panier : 500 g de pommes de terre*, 500 g de pois cassés de la Ferme du Bois Regnault (Etampes)*, 1 botte de poireaux*, 1 botte de pourpier

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

*Ces légumes proviennent de l'exploitation de maraichers en agriculture biologique

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

