



# La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique

17 septembre 2019 - n° 870

## La vie aux Potagers et à la Conserverie

### Tableau des sorties au 31/08/2019

	PDM		CCM	
	Nbre de personnes	%	Nbre de personnes	%
<b>Sorties en emploi durable</b> <i>CDI, CDD ou intérim de 6 mois et plus, intégration dans la fonction publique, création d'entreprise.</i>	1	12,5 %	1	25 %
<b>Sorties en emploi de transition</b> <i>CDD ou intérim de moins de 6 mois, Contrats Aidés non marchands (CUI-CAE) hors ACI</i>	2	25 %	2	50 %
<b>Sorties positives</b> <i>Formation, emploi d'insertion, retraite</i>	2	25 %	1	25 %
<b>Part des sorties dynamiques</b>	<b>5</b>	<b>62,5 %</b>	<b>4</b>	<b>100 %</b>
<b>« autres sorties »</b> <i>comptabilisées</i>	3	37,5 %	0	0 %
<b>sorties non comptabilisées</b> <i>(abandons, sorties avant 3 mois sur le chantier, raisons administratives, problématiques santé importantes, ...)</i>	5		1	

Nous pouvons dresser un premier bilan chiffré de l'**accompagnement socioprofessionnel** réalisé auprès de nos salariés en insertion à fin août 2019. Comme vous pouvez le lire, dans le tableau ci-dessus, les résultats sont très satisfaisants pour la CCM (Conserverie Coopérative de Marcoussis) et très encourageants pour les PDM (Potagers de Marcoussis). Détail des pourcentages :

**Pour les PDM**, 13 salariés en insertion ont quitté les Potagers dont 8 sorties sont comptabilisées (selon les critères de la DIRECCTE) : 1 CDI d'employé des services techniques de la commune de Marcoussis, 1 CDD de moins de 6 mois de secrétaire comptable, missions intérim du BTP, 1 formation diplômante BTS Agronomie - Production végétale, 1 formation certifiante de Développeur Web, 2 fins de contrat avec retour au statut de demandeur d'emploi, 1 non renouvellement de contrat.

5 sorties non comptabilisées : 2 licenciement pour abandon de poste, 2 congés maternité, 1 problème administratif (titre de séjour plus valide).

**Pour la CCM**, 5 salariés sont sortis dont 4 sont comptabilisés (selon les critères de la DIRECCTE) : 1 CDD de plus de 6 mois de secrétaire administrative, 1 CDD de moins de 6 mois renouvelable dans la restauration collective, 1 CDD de moins de 6 mois renouvelable de cuisinier, 1 formation certifiante (préparation à la formation logistique suivie de la formation « titre professionnel préparateur de commande ») et 1 sortie non comptabilisée pour congé maternité.

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 régler leurs problèmes administratifs et/ou logistiques. D'une façon générale, il est donc de plus en plus fréquent de réaliser des **démarches sociales** pour accompagner nos salariés PDM et CCM dans des domaines variés :

**Mobilité** : 17 permis B financés par la MSA + 3 aides à l'achat ou à la réparation de véhicule

**Logement** : 13 obtentions de logement + 9 aides à l'installation par la MSA (équipement mobilier ou ménager)

**Finance** : 18 dossiers (mise en place d'échéanciers, obtention d'aides ponctuelles, surendettement, aides au financement de dettes...)

**Santé** : 5 dossiers à la Maison Départementale des Personnes Handicapées dont 2 pour un positionnement sur la prestation « emploi accompagné » et 2 pour un renouvellement + 41 dossiers (obtention CMU, renouvellement CMU...) + 2 aides aux frais de santé restant à la charge des salariés

**Accès aux droits et aux soins** : 80 dossiers (APL, solidarité transport, ouverture des droits...) + 3 dossiers retraite

Pour les aider dans ces actions et assurer une réactivité dans le suivi des dossiers, Joëlle et Eric, nos **deux chargés d'insertion professionnelle**, pourront compter à partir de début octobre sur Maureen, **assistante sociale stagiaire** au sein de nos deux structures pour une durée de 6 mois.

(suite au verso)

Tout au long de l'année, des **formations collectives** et des **interventions** sont réalisées par nos **encadrants**, des **bénévoles** ou des **partenaires extérieurs** auprès de nos salariés en insertion (MSA, ALEC, etc.) :

- **Formation boutique (6 modules de vente) \***,
- Formation adaptation au poste,
- Démarches administratives et aide au numérique (obtention d'un ordinateur pour chaque salarié),
- Techniques de recherche d'emploi et préparation aux entretiens,
- Préparation aux immersions en entreprise,
- Accès aux droits et aux soins,
- Santé et nutrition,
- Linguistique : **Français-Langues Etrangères/alphabétisation/remise à niveau\***,
- Normes Hygiène Alimentaires (fabrication des recettes, initiation au secteur agroalimentaire)

Quelques **formations individuelles** en fonction des besoins : CACES 1, 3, 5 / CACES BTP, Espaces verts, **Initiation à l'informatique et/ou aide à la recherche d'emploi (rédaction de CV, etc.)\***

Des **immersions** en milieux professionnels : Découverte de l'environnement « protégé » d'un ESAT, médiation avec Transdev et restauration collective avec Sodexo (à venir : Menuiserie - Electricité - Coiffure - Nettoyage des locaux - Recyclage).

Et des **Ateliers** de prévention santé et bien-être : consultations infirmière, intervention MSA pour un bilan médical, **massages assis\***, **ateliers collectifs de cuisine autour des légumes de saison\***.

*\* Ces formations ou ateliers sont réalisés par nos bénévoles que nous remercions chaleureusement pour leur aide et leur bonne humeur.*

## La recette de la semaine

### Roulé de jambon aux haricots verts et tomates cerises



#### Ingrédients (pour 4 personnes) :

500 g de haricots verts, une vingtaine de tomates cerises, 4 tranches de jambon (blanc ou fumé), 100 g de gruyère râpé

#### Préparation :

Préchauffez le four à 200 °C.

Rincez et équeutez les haricots verts.

Faites bouillir une casserole d'eau avec du gros sel et y plonger les haricots une dizaine de minutes avant de les égoutter (si trop croquants, laissez cuire encore 5 minutes).

Répartissez les haricots verts cuits dans les tranches de jambon.

Ajoutez deux ou trois tomates cerise coupées en deux puis roulez la tranche de jambon.

Mettez les tranches roulées dans un plat allant au four et recouvrez de gruyère râpé.

Faites cuire à four chaud pendant une quinzaine de minutes pour faire gratiner.

### Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 2 kg de tomates, 700 g de betteraves, 700 g d'oignons, 500 g de haricots verts, 700 g de tomates cerises, 1 concombre, 1 botte de persil

**Petit panier** : 1 kg de tomates, 300 g de haricots verts, 700 g de tomates cerises, 1 concombre, 1 botte de persil

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

**Boutique ouverte : mercredi et jeudi 10 h-12 h30 et 14 h-18 h - vendredi 10 h-12 h30 et 14 h-19 h - samedi 10 h-12h30**

