

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans

22 avril 2020 - n° 897



La vie aux Potagers avec l'application des mesures liées au COVID 19

Si les circonstances actuelles obligent bon nombre de nos salariés en insertion à rester chez eux pour des raisons logistiques ou autres et nos salariés permanents à travailler à distance, **le lien n'est cependant pas rompu** et nous ne perdons pas de vue notre mission première qui est **l'accompagnement socioprofessionnel** que notre structure se doit d'apporter à nos salariés les plus fragiles.

C'est la raison pour laquelle nos deux Chargés d'Insertion Professionnelle (CIP), en télétravail, ont mis en place une **permanence téléphonique** pour répondre aux demandes, aux questions des salariés.

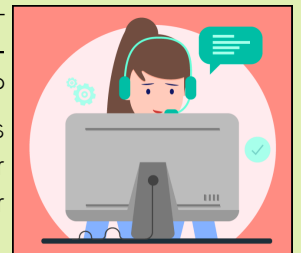


Tous nos salariés disposant d'une adresse mail (à l'exception de quatre d'entre eux qui ont été contactés par téléphone) ont reçu un courrier électronique les informant de la poursuite de l'accompagnement socioprofessionnel et du **numéro de téléphone** auquel ils sont invités à contacter nos chargés d'insertion professionnelle.

Ainsi s'ils rencontrent des difficultés de prise en charge avec la MSA (Mutuelle Sociale Agricole) ou avec le Pôle Emploi ou toute autre difficulté, ils savent à qui ils peuvent s'adresser. Pour nos salariés non francophones, cette aide est d'autant plus précieuse : nos CIP peuvent les **accompagner pas à pas** dans leurs démarches et, le cas échéant, prendre le relais et gérer le problème dans les meilleurs délais.

Au-delà de cette réactivité, nos CIP connaissent bien nos salariés, leurs parcours et leurs éventuelles problématiques, ce qui leur permet **d'anticiper des demandes et de prendre les devants** afin d'éviter les problèmes avant qu'ils n'arrivent. Par exemple, ils ont d'ores et déjà anticipé les créations de compte à la MSA et à la mutuelle complémentaire ou encore les déclarations à la CMU (Couverture Maladie Universelle) pour les salariés qui venaient juste d'intégrer notre structure et qui n'avaient pas encore de **droits ouverts** au niveau de la **couverture maladie**.

A distance, nos CIP ont également accès à MING, un logiciel d'accompagnement social et professionnel dédié aux structures d'insertion, qui leur permet de saisir toutes les **informations nécessaires au bon suivi de nos salariés** afin d'évaluer leurs éventuelles problématiques dès l'entretien d'entrée (situation familiale et/ou économique, freins à l'insertion...), d'adapter ainsi le parcours d'insertion, de suivre les actions menées (entretien, orientation, évolution du parcours correspondant...) et d'évaluer régulièrement l'acquisition des compétences afin de **favoriser une sortie positive** (en emploi, en CDD de longue durée ou en formation) de notre structure. En consultant ce logiciel, nos CIP peuvent connaître toutes les dates de fin de contrat et **anticiper leur renouvellement**. La Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (DIRECCTE), à la demande du gouvernement en raison des conditions actuelles, ayant octroyé **3 mois d'agrément supplémentaire**, nos CIP ont donc dû contacter un à un les salariés concernés afin de leur proposer une prolongation de leur contrat et réaliser un avenant.



Si d'une manière générale, l'absence d'un salarié doit être justifiée, la procédure de suivi s'est complexifiée pendant cette période en raison des nouvelles « possibilités » d'absence et des déclarations à faire auprès des services compétents : absence pour arrêt maladie « classique », absence avec arrêt maladie pour **garde d'enfant** (liée à la fermeture des écoles), confinement sur certificat médical car **personne à risque** ou absence injustifiée. Chaque matin, les encadrants communiquent la liste des absents à l'adjointe de direction qui met à jour un tableau de suivi des absences avant de le transmettre à nos chargés d'insertion qui doivent alors contacter les salariés qui n'ont pas justifié leur absence ou pour qui le certificat médical est arrivé à son terme. Cette information leur permet de **régulariser leur situation** afin de percevoir, le cas échéant, les indemnités journalières qui leur sont dues.

En cette période difficile, il est d'autant plus important de garder le contact avec les salariés en insertion et d'assurer une continuité de l'accompagnement.

Quoi de neuf à la boutique ?

Comme nous vous l'annonçons la semaine dernière, notre gamme de **produits laitiers** s'enrichit d'un nouveau fromage : **Ottenta**, la première **Mozzarella** Bio, 100 % francilienne, produite avec le lait des vaches de la bergerie nationale de Rambouillet (78).

Pour **Sara LACOMBA** (photo ci-dessous), italienne originaire des Pouilles, et en France depuis 2010, la mozzarella goûtée ici ne ressemblait en rien à celle de son terroir. Elle a dans un premier temps tenter d'importer la mozzarella de sa région natale mais déçue à l'arrivée, elle a vite compris que pour garder et reproduire au mieux les qualités de ce produit, il fallait le fabriquer sur place.



Afin de proposer un produit local, frais et à la filière maîtrisée, elle choisit de travailler uniquement avec du lait de vache francilien issu de l'agriculture biologique et, en 2017, elle installe avec Gianni, maître fromager, son atelier de production de mozzarella dans les locaux de la Bergerie Nationale.

Plus d'info. : www.ottanta.org

La recette de la semaine

Mozzarella in carrozza

(authentique recette napolitaine... même sans bouger, on peut gustativement voyager ;)



Ingrédients pour 4 personnes :

8 tranches de pain de mie, 240 gr de mozzarella, 3 oeufs, farine, sel, huile d'olive

Préparation : Placez les tranches de mozzarella sur du papier absorbant afin qu'elles éliminent un peu du lait qu'elles contiennent. Utilisez le pain à sandwich en tranche de 1 cm d'épaisseur et enlevez la croûte sur les côtés. Placez les tranches de mozzarella sur 4 tranches de pain, puis couvrez avec les 4 autres tranches (appuyez légèrement).

Trempez les bords des rectangles dans la farine puis dans de l'eau froide : ce mélange collant empêchera la mozzarella de couler pendant la friture. Battez les oeufs dans un saladier et trempez les rectangles de mozzarella in carrozza dans les oeufs battus. Assurez-vous que le pain absorbe autant d'oeuf que possible. Laissez les « sandwiches » tremper dans l'oeuf battu pendant 10 minutes de chaque côté.

Chauffez l'huile dans une casserole et faites frire votre mozzarella in carrozza jusqu'à ce qu'elle soit joliment dorée et croustillante à l'extérieur. Faites frire des deux côtés. Égouttez la mozzarella in carrozza en la plaçant sur du papier absorbant, à servir bien chaude avec une salade.

Notre boutique à la Ferme reste ouverte !

Pendant cette période de crise sanitaire, notre **boutique à la Ferme reste ouverte**, venez-nous voir et faites le plein de **légumes et fruits frais, bio et de saison** : artichauts, brocolis, choux divers, céleri rave et en branche, carottes, poireaux, pommes de terre, salades, endives, épinards, blettes, pourpier, avocats, pommes, poires, kiwis, agrumes (oranges, pomelos, citrons), bananes (commerce équitable)... et aussi **produits laitiers** (fromages de chèvre et vache, faisselle, crème, lait, yaourts, etc.), **oeufs extra-frais**, **pains**, **produits céréaliers** (farine de blé, d'épeautre et de seigle, lentilles, pois cassé, etc.), **bières locales**, **thé**, **café**, **chocolat**, **sucre**, **miel**... et toutes nos **conserves artisanales** : jus de pomme, sauce tomate, soupes et veloutés de légumes, confitures, compotes, coulis de tomate, ratatouille...

Boutique ouverte sur ces horaires temporaires : mardi, mercredi, jeudi et vendredi 10 h-12 h et 13 h-16 h30 - samedi 10 h-12 h30