

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans

8 juillet 2020 - n° 908



La vie APRES les Potagers et la Conserverie



C'est à l'initiative d'élus de Marcoussis qu'est né le projet du chantier d'insertion, Les Potagers de Marcoussis, en décembre 1999. Depuis, les liens sont restés très forts avec la commune et nous pouvons

toujours compter sur **leur soutien** (comme le prêt d'un camion pendant la période du confinement lorsque le nôtre, en panne, ne pouvait être réparé par le garagiste) et **leur participation à l'insertion** de nos salarié(e)s sur le marché de l'emploi.

Ce partenariat débute par la possibilité pour nos salarié(e)s qui le souhaitent de faire une **immersion** d'une à plusieurs semaines au sein de différents services communaux pour **découvrir in situ** les missions à réaliser en restauration collective ou à l'entretien des locaux.

C'est ce qu'a désiré faire **Devaguy** (*photo ci-contre*) qui vient de démarrer une **période d'immersion de 3 semaines** pour découvrir le métier **d'employée polyvalente de restauration collective**. Ses missions vont consister à mettre et à débarrasser les tables pour les enfants de la maternelle



(le service de restauration reste ouvert pendant les congés pour les enfants qui vont au Centre de Loisirs), nettoyage et désinfection des chaises, des tables, des sols, de la légumerie, des vestiaires, etc. Elle bénéficie d'un accompagnement, réalisé par **Nathalie AUGUSTO, responsable du pôle ménage**, qui veille à sa bonne intégration dans le service (présentation à ses nouveaux collègues, entretiens réguliers pour savoir si le travail lui plaît et si elle ne rencontre pas de difficultés particulières, etc.) et fait des retours hebdomadaires à Joëlle et Eric, nos chargés d'insertion professionnelle.

Si le métier d'employé(e) polyvalent(e) lui convient, elle pourra par la suite réaliser des missions en tant que vacataire.

C'est le cas de **Pambu** (*photo ci-dessous*) qui a démarré en début d'année ses **vacations** pour



la ville de Marcoussis : ses missions portent sur l'entretien des lieux publics mais aussi la préparation des repas le matin, le service en restauration collective le midi puis le nettoyage des salles l'après-midi ce qui lui permet de travailler **à temps plein**.

Mahamoud (*photo ci-contre*) avait répondu en novembre dernier à l'appel à candidature des services techniques de la ville de Marcoussis et avait décroché un CDD de 6 mois renouvelable en entretien de voiries. Son **CDD a été renouvelé** : il veille à la propreté des espaces publics au centre du village.



Après plusieurs contrats en tant que vacataire, **Cécile** a signé un **CDD d'1 an** et travaille à la résidence municipale La Bailloterie qui a pour vocation l'accueil de personnes âgées de plus de 60 ans, autonomes dans les actes de la vie courante. Avec ses collègues, elle assure le nettoyage des surfaces et des mobiliers communs ainsi que l'entretien des chambres individuelles et du linge.

Nous leur souhaitons une pleine réussite dans leurs missions !

Crédit photos : Nathalie AUGUSTO, ville de Marcoussis

Les impacts du commerce équitable chez les producteurs du sud



Un revenu équitable permet de **renforcer le pouvoir d'action** sur les conditions sociales, économiques, politiques ou écologiques de la communauté.

Les impacts du commerce équitable chez les producteurs du sud varient selon les contextes locaux

spécifiques et concernent une **vaste gamme de changements**, notamment dans les domaines économique, social ou encore du travail. **Artisans du Monde** et d'autres acteurs du commerce équitable ont mis en oeuvre des études d'impact régulières auprès de différentes organisations de producteurs et, malgré la diversité des contextes locaux, des points communs sont apparus :

- des **prix plus justes** et des **revenus réguliers**,
- l'accès à un **nouveau marché**,
- une **nouvelle dignité** pour les plus marginalisés,
- un **accès à un métier** et une **meilleure insertion sociale** pour des catégories souvent discriminées (femmes, castes, handicapés, etc.),
- l'**autosuffisance économique** et la possibilité de **prendre charge le minimum vital** pour soi-même et sa famille (nourriture, frais scolaires et santé),
- le **développement de liens sociaux** grâce au regroupement en organisations de producteurs,
- la possibilité d'**investir dans la production** pour l'améliorer.

Pour en savoir plus, lisez les rapports et études : <https://www.artisansdumonde.org/ressources/etudes-de-filieres/>

La recette de la semaine

Lasagne aux courgettes et au chèvre



Ingrédients pour 4 pers. : 3 courgettes, 3 crottins de chèvre frais, 50 cl de lait, 2 càs de maïzena, 10 plaques de lasagnes, 100 g de parmesan râpé, noix de muscade râpée, sel & poivre

Préparation :

Préchauffez le four à thermostat 6 (180°C).

Lavez les courgettes, râpez-les avec une grosse grille et faites-les faire revenir 15 min à feu doux dans une poêle.

Ajoutez les chèvres frais, salez et poivrez.

Faites une béchamel légère : portez à ébullition le lait et ajoutez la maïzena, mélangez à feu doux pour que la sauce prenne, salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade râpée selon votre goût.

Dans un plat à gratin, alternez la sauce, les plaques de lasagne, les courgettes/fromage, terminez par la sauce et parsemez de parmesan râpé.

Enfournez environ 30 min, retirez du four lorsque le gratin est bien doré.

Servez chaud, accompagné d'une salade verte.

Dans votre panier cette semaine

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 400 g de fenouil, 1 botte de carottes, 1 botte d'oignons blancs, 1 concombre Noa, 1 kg de tomates anciennes, 1 salade

Petit panier : 700 g de courgettes, 400 g de fenouil, 1 botte d'oignons blancs, 1 botte de carottes, 1 salade

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

