

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Numéro Spécial 20 ans 21 octobre 2020 - n° 920



Zoom sur Orange Solidarité



Orange Solidarité est l'association du numérique solidaire de la Fondation Orange dont l'engagement prioritaire est l'inclusion numérique. Elle soutient les associations engagées dans l'éducation, la santé et l'insertion sociale et professionnelle.

Orange Solidarité s'appuie sur les compétences des salariés et des retraités du Groupe Orange, de bénévoles pour aider les associations (bénéficiaires, encadrants...) à maîtriser l'usage du numérique en organisant des ateliers de formation (en présentiel ou à distance) dans les locaux d'Orange ou dans ceux des associations.

En 2017, Les Potagers de Marcoussis ont signé une convention de partenariat avec Orange Solidarité et bénéficient depuis de l'aide active de leurs bénévoles.



Nicole (photo ci-contre), dans le cadre d'un mécénat de compétences, met à notre disposition son expérience professionnelle et son expertise dans de nombreux domaines comme la logistique, depuis bientôt 2 ans.

Nicole travaille, à mi-temps, auprès de la direction. Elle a effectué une analyse de nos modes de fonctionnement et a pu définir des recommandations afin d'améliorer nos procédures. Elle participe également à différents groupes de travail, projets de développement et à la mise en place de nouveaux partenariats avec des entreprises pour l'immersion de nos salariés en insertion.

Ce partenariat vise également à réduire la fracture numérique et à favoriser l'insertion professionnelle. L'inégalité d'usage et d'accès aux Techniques de l'Information et de la Communication (TIC) est une réalité à laquelle sont confrontés bon nombre de nos salariés en insertion. La compétence informatique est un acquis indispensable pour explorer le net, aller à la recherche des offres d'emplois (plus de 80 % des annonces sont diffusées en ligne) et postuler. C'est pour répondre à cet impératif que des bénévoles d'Orange Solidarité viennent chaque semaine,

à raison d'une demi-journée, initier nos salariés en insertion à l'informatique et à la bureautique.

Le contenu de ces ateliers numériques portent sur les bases de l'informatique et la connaissance de l'ordinateur (souris, clavier...), l'accès au monde de l'internet (navigation, moteurs de recherche...), la cartographie des lieux publics où des accès internet sont mis à disposition, l'usage du mail (créer une boîte, recevoir/transmettre) et aussi le formalisme (soigner l'objet du mail, pas d'écriture texto), la pratique de Word (mise en page des CV, lettres de motivation), la conversion en PDF, l'association du mail avec une pièce jointe ou encore la constitution d'un dossier de candidature et la recherche d'emploi en ligne, etc.



Les photos de ces ateliers numériques ont été prises en mars 2020, avant le confinement et le port du masque obligatoire.



Nous remercions Nicole, François, Jean-Bernard, Pierre, Régis et Yves, bénévoles d'Orange Solidarité et la Fondation Orange pour la mise en place de ce partenariat.

En bref

Les travaux d'aménagement se poursuivent à la Ferme des Potagers. Après la pose de deux stores banne installés au-dessus de la boutique, nos salariés en insertion, encadrés par Houssein, ont réalisé le **dallage de l'allée** qui mène au hangar où sont actuellement distribués les paniers (ce qui permet de réguler le flux des visiteurs à l'intérieur de la boutique en application des mesures sanitaires liées au COVID 19).



Nos adhérent(e)s peuvent ainsi récupérer leur panier de légumes en gardant les pieds au sec, et **sans risque de glisser**, même par fortes pluies.



La recette de la semaine

Galettes de pommes de terre et courge au comté



Ingrédients pour 4 pers. : 300 gr de pommes de terre, 50 gr de comté (ou autre fromage de votre choix : beaufort, abondance...), 300 gr de courge, 1 oignon, 20 brins de ciboulette, 2 oeufs entiers, 1 càs de farine, 4 càs d'huile d'olive, sel & poivre

Préparation :

Epluchez les pommes de terre et la courge. Les laver puis les sécher. Pelez l'oignon.

Râpez les pommes de terre, la courge, l'oignon et le comté (ou autre fromage).

Transvasez les légumes et le fromage râpés dans un saladier puis ajoutez la farine, les oeufs, le poivre, le sel et la ciboulette ciselée. Mélangez bien, longuement pour bien amalgamer le tout.

Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile et déposez des petits tas. Les aplatir avec le dos de la cuillère. Cuire 3 minutes de chaque côté et les déposer sur une grille au fur et à mesure de la cuisson.

Servez avec une salade.

Dans votre panier cette semaine

Grand Panier : 1 kg de pommes de terre, 1 part de courge, 600 g d'aubergines, 600 g de poivrons, 500 g d'oignons, 1 salade, 1 botte de ciboulette

Petit panier : 1 kg de pommes de terre, 1 part de courge, 500 g d'oignons, 1 salade, 1 botte de ciboulette

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

