

# La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 20 janvier 2021 - n° 929



## Bienvenue à notre nouveau Chargé d'Insertion Professionnelle

Nous avons le plaisir de vous annoncer l'arrivée de **Marien BERTRAND** au poste de **chargé d'insertion professionnelle** (CIP) suite au départ à la retraite de Joëlle FERRER courant décembre.

Marien a pris ses fonctions début novembre avec le tui-lage de Joëlle et a pu également échanger et travailler en binôme avec Eric LE MERCIER, notre autre CIP.

Son parcours est très riche et atypique, titulaire d'une **Licence Professionnelle en IAE** (Insertion par l'Activité Economique), il est également **éducateur spécialisé** (diplôme obtenu en



Validation des Acquis par l'Expérience) et est titulaire d'un **Master 2 de Coach professionnel certifié**. Il a également été **tuteur et jury du CNAM** auprès d'étudiants en Licence Professionnelle « Intervention sociale spécialité coordinateur de projets collectifs en insertion professionnelle ».

Ces nombreuses cordes à son arc l'ont conduit à mener des missions auprès d'**Etudes et Chantiers** (association d'éducation populaire et de l'économie sociale et solidaire), de la **Mie de Pain** (association située à Paris qui fournit une aide d'urgence aux personnes en difficultés et les accompagne dans leur réinsertion sociale et professionnelle), de la **Fondation de l'Armée du Salut** (organisation humanitaire qui intervient dans le domaine de l'action sociale et médico-sociale, de la protection et l'accompagnement de l'enfance et de l'adolescence, du soin, du handicap ou de la dépendance et du secours/aide alimentaire). Il a aussi effectué, au début de sa carrière, des maraudes pour la **Croix-Rouge** (association de l'économie sociale et solidaire dans les secteurs humani-

taire, sanitaire, social, médico-social et de la formation) à destination des personnes sans abri, à la rue.

Fort de toutes ses expériences, Marien a rapidement trouvé ses marques au sein de notre structure. Le travail qu'il réalise aujourd'hui avec Eric les a d'ores et déjà conduit à proposer une **harmonisation des horaires de travail** des salariés en insertion des Potagers pour 2021 plus lisible pour tout un chacun. Il n'y a donc plus qu'un planning commun à tous (abandon de la notion d'équipes A et B qui travaillaient le matin ou l'après-midi) : lundi et mardi matin - mercredi et jeudi toute la journée - vendredi matin pour un total de 26 h. Les salariés en insertion, à tour de rôle, doivent assurer la distribution des paniers à la Ferme le vendredi après-midi afin de rencontrer et pouvoir échanger avec nos adhérents. Ces nouveaux horaires ne concernent pas les salariés de la Conserverie qui fonctionnent toujours en 2 équipes (une le matin et l'autre l'après-midi) afin d'assurer en continu la production des conserves.



Marien et Eric ont également repris contact avec l'équipe actuelle de bénévoles pour remettre en place les activités de **conversations en Français** proposées à nos salariés non francophones dès ce début d'année.

*Si vous disposez d'un peu de temps et que vous souhaitez vous investir dans une **activité d'accompagnement de nos salariés en insertion**, l'article en page 2 de cette Feuille de Chou devrait vous intéresser.*

D'autres projets, comme l'**immersion en milieu professionnel** sont à réamorcer, en espérant que 2021 nous permettra à nouveau ces échanges.

## Appel à Bénévolat

Nous recherchons des bénévoles pour animer des **ateliers de conversations en Français**, les lundis matin ou mardis matin de 10 h à 12 h (sauf pendant les vacances scolaires), pour nos salariés en insertion ayant une problématique linguistique.

Soyez rassuré(e), il ne s'agit pas de donner des cours de Français mais bien de **discuter ensemble** sur des thèmes de la vie courante, un peu de grammaire et de conjugaison pour comprendre comment construire une phrase et quel temps utiliser.

Les **prérequis** sont les suivants : bonne connaissance du français, fiabilité, ponctualité et soif d'échanges !

Venez rejoindre notre **équipe de bénévoles** afin de permettre à un petit groupe de salariés de pratiquer la langue française de façon conviviale.

Si vous souhaitez des informations complémentaires, n'hésitez pas à contacter **Eric** et **Marien**, nos chargés d'insertion professionnelle par mail : [cip@pdm91.fr](mailto:cip@pdm91.fr) ou [m.bertrand@pdm91.fr](mailto:m.bertrand@pdm91.fr) ou au 01 64 49 52 80.

D'avance merci.



## La recette de la semaine

### Pizza aux navets



#### Ingrédients pour 4 pers. :

600 g de navets, 1 pâte à pizza, 250 g de fromage à la crème (type St Moret, Philadelphia ou fromage de chèvre frais) ou 25 cl de crème fraîche, 1 oignon rouge, 4 càs d'huile d'olive, quelques feuilles de roquette, sel & poivre

#### Préparation:

Préchauffez le four à 220 °C.

Étalez la pâte à pizza. Placez-la sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé et étalez le fromage à la crème (ou la crème fraîche) par-dessus.

Épluchez les navets et l'oignon rouge et coupez-les très finement à l'aide d'une mandoline.

Déposez les rondelles de navets sur la pizza puis les rondelles d'oignon rouge.

Salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile d'olive.

Enfournez durant 15 à 20 min et servez bien chaud.

Garnissez de feuilles de roquette préalablement rincées et essorées avant de servir.

## Dans votre panier cette semaine

**Grand panier :** 1 kg de pommes de terre (chair ferme)\*, 1 kg de navets, 1 kg d'oignons rouges\*, 1 kg de pommes (variété Swing)\*, 700 g de radis Bleus d'automne, 1 botte de poireaux, 1 laitue

**Petit panier :** 1 kg de pommes de terre (chair ferme)\*, 1 kg de navets, 1 kg de pommes (variété Swing)\*, 1 botte de poireaux, 1 chicorée

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

\* Ces légumes proviennent d'un maraicher en agriculture biologique autre que Les Potagers de Marcoussis

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

