

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 17 février 2021 - n° 933



La vie aux Potagers

Si la mission première des Potagers et de la Conserverie de Marcoussis est d'**accompagner** des personnes qui, à un moment de leur vie, se sont retrouvées en situation de **recherche d'emploi de longue durée**, nous accueillons également de **nombreux stagiaires** : lycéens, étudiants ou salariés en reconversion professionnelle.

Ils ont parfois l'absolu nécessité de réaliser un **stage de plusieurs semaines ou mois** pour **valider leur cursus** (l'obtention de nombreux diplômes est assujéti à la réalisation d'un stage et à la présentation d'un rapport ou d'un dossier mémoire) et/ou ils leur permettent simplement de **vérifier, in situ**, si le métier auquel ils aspirent ou l'environnement professionnel est bien **conforme à leurs attentes**.

Lauriane LARNAIS, en 3ème année DEASS (Diplôme d'Etat d'Assistant(e) de Service Social) effectue actuellement un stage de 7 mois en alternance avec son école, l'IRFASE (Institut de Recherche et de Formation à l'Action Sociale de l'Essonne) à Evry, à raison de 3 semaines de présence dans notre structure et 1 semaine en cours.



La durée de ce stage de 3ème année est habituellement de 6 mois mais, en raison de la crise sanitaire liée au Covid-19 et au confinement quasi complet au printemps dernier, les périodes de stage de 2ème année n'ayant

pas pu se faire dans leur totalité ont dû être reportées sur la 3ème et dernière année de ce cursus.

Sa période de stage a débuté mi-septembre et s'achèvera donc mi-avril. Lauriane apporte un soutien précieux à Eric et Marien, nos deux Chargés d'Insertion Professionnelle (CIP), par la réalisation de nombreuses **missions à caractère social**. En effet, l'aide apportée par une assistante sociale au sein de structures de l'IAE (Insertion par l'Activité Economique) comme la nôtre permet de **lever des problématiques sociales** qui peuvent être un **véritable frein à l'insertion professionnelle** de nos salarié(e)s en CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion).

En concertation avec nos CIP, et en fonction des besoins de nos salarié(e)s en insertion, notre stagiaire assistante sociale effectue les démarches relatives à **l'aide au logement** (demande initiale de logements sociaux, aide au dépôt de candidatures dans des foyers ou des résidences sociales, etc.), **ouverture des droits à la MSA** (Mutuelle Sociale Agricole, organisme qui assure la couverture sociale de la population agricole et de ses ayants-droits), à la **CAF** (Caisse d'Allocations Familiales), aide à **l'accompagnement budgétaire...**

Les examens (écrits et soutenance de son dossier mémoire) auront lieu en juin 2021, Lauriane souhaite ensuite poursuivre dans un autre domaine : « *l'IAE est pour moi une vraie découverte, un environnement très formateur qui me permet de développer de nombreuses compétences. Après l'obtention de mon diplôme, j'aimerais dans un premier temps devenir **Assistante Sociale Scolaire**, dans un collège ou un lycée, dont le rôle est d'écouter et conseiller les élèves et leur famille, d'accompagner les jeunes dans la résolution de leurs difficultés liées à la scolarité (absentéisme, échec scolaire, etc.), d'orienter les élèves qui présentent un mal-être, une souffrance psychologique ou des difficultés relationnelles tant au sein de l'établissement que chez eux. Et, dans un deuxième temps, je souhaiterais créer une **association pour lutter contre le harcèlement scolaire.** »*

Nous lui souhaitons une pleine réussite pour ses examens à venir et la réalisation de ses projets !

En bref

Jeudi dernier, l'équipe de la Conserverie artisanale des Potagers de Marcoussis a accueilli deux journalistes de **France Télévision** venus réaliser un reportage sur la fabrication de notre soupe de légumes.



La diffusion initialement prévue vendredi 12 février, lors du 12/13 de France 3 dans la rubrique « **Derrière nos étiquettes** » a été reportée. Nous vous tiendrons informés dès que nous aurons connaissance de la date et le cas échéant, vous communiquerons le lien Replay.



La recette de la semaine

Velouté de radis noirs



Ingrédients pour 4 pers. :

500 g de radis noirs, 3 poireaux, 1 pomme de terre, 1 cube de bouillon de légumes bio, 2 càc de cardamone (ou autre épice de votre choix), 10 cl de crème liquide légère, sel & poivre

Préparation :

Otez la partie verte des poireaux (*conservez les feuilles pour faire une autre soupe*) et la barbe. Taillez les blancs de poireaux en 2 dans le sens de la longueur puis en tronçons et rincez-les.

Pelez les radis, lavez-les et coupez-les en cubes et faites la même chose avec la pomme de terre.

Mettez ensuite tous les légumes coupés dans une casserole contenant 1 litre d'eau et un bouillon de légumes. Couvrez, portez à ébullition et laissez cuire pendant environ 30 minutes.

Lorsque c'est bien cuit (bien tendre), mixez le tout avec la crème et la cardamone (ou autre épice), salez (pas trop) et poivrez.

Servez avec des petits croûtons de pain préalablement frottés à l'ail.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 kg de carottes*, 800 g d'oignons*, 800 g de radis noirs, 800 g de radis bleus d'automne, 1 chou fleur*, 1 botte de poireaux, 1 botte de pourpier

Petit panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 chou fleur*, 500 g de radis noirs, 500 g de radis bleus d'automne, 500 g d'oignons*, 1 botte de poireaux, 1 botte de pourpier

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 9 h30 - 13h

