

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 03 mars 2021 - n° 934



La vie aux Potagers

Aux Potagers de Marcoussis, nous accueillons des **stagiaires** mais également de **jeunes apprentis**.

Le **contrat d'apprentissage** est un **contrat de travail** conclu entre un employeur et un salarié. Son objectif est de permettre à un jeune de suivre une formation générale, théorique et pratique, en vue d'acquérir un diplôme d'État (CAP, BAC, BTS, Licence, Master, etc.) ou un titre à finalité professionnelle inscrit au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP), dont l'ensemble des titres professionnels relève du ministère chargé de l'emploi.

L'**apprentissage** repose sur le principe de l'**alternance** entre l'**enseignement théorique** en centre de formation d'apprentis (CFA) ou en organisme de formation et l'**enseignement du métier** chez l'employeur avec lequel l'apprenti a conclu son contrat pour mettre en œuvre les savoirs acquis.

Khalil BENOUDA est arrivé aux Potagers de Marcoussis à la mi-novembre 2020 en tant **qu'assistant comptable**, en **contrat d'apprentissage**.



Il prépare une **licence professionnelle Gestion comptable & financière** au CNAM (Conservatoire National des Arts et Métiers) d'Evry à raison de 2 jours par semaine en cours et 3 jours au sein de notre structure en période scolaire et à plein temps pendant les vacances scolaires.

La **durée** de son contrat d'apprentissage est **limitée**, il s'effectue sur la **durée du cycle de formation** conduisant à l'obtention du diplôme visé.

Sous réserve de dispositions contractuelles ou conventionnelles plus favorables, l'apprenti perçoit un salaire déterminé en **pourcentage du Smic** dont le montant varie en fonction de l'âge du bénéficiaire et de sa progression dans le ou les cycles de formation faisant l'objet de l'apprentissage. En tant qu'employeur d'apprentis, les Potagers (comme tout autre employeur) bénéficient d'une **aide financière de l'état** (plus d'info sur www.alternance.emploi.gouv.fr).

L'arrivée d'un apprenti en alternance nécessite le choix par l'employeur d'un **maître d'apprentissage** volontaire pour l'accompagner dans sa formation : il a pour mission de contribuer à l'acquisition par l'apprenti des **compétences** correspondant à la **qualification recherchée** et au titre ou **diplôme préparé** et doit posséder la compétence professionnelle requise pour assurer la formation du jeune dont il a la responsabilité. Cette mission a donc été confiée à **Christine DE SOUSA**, notre comptable.

Khalil, sous le contrôle de Christine, participe à **différentes missions de comptabilité** et de **gestion financière** comme l'enregistrement des écritures comptables, la saisie et le suivi des factures, le rapprochement bancaire, etc. Il a déjà une idée de la suite : « *Le chantier d'insertion me permet de découvrir tout le processus de la comptabilité que je n'avais pas pu voir lors de mes stages dans des grandes entreprises. Ici, les missions confiées sont très diversifiées et j'aimerais également découvrir la comptabilisation de la paie et des charges sociales. Une fois mon diplôme obtenu, j'ai pour projet de m'associer avec un ami d'enfance, qui suit également un cursus comptable, pour ouvrir un commerce alimentaire ou un restaurant. Nous connaissons tous les deux cet environnement professionnel pour y avoir toujours travaillé en job d'étudiants depuis nos 18 ans. Nous avons d'ores et déjà fait des demandes de franchise et attendons des réponses.* » Ses examens auront lieu fin juin 2021.

Nous lui souhaitons une pleine réussite pour ses examens et la réalisation de son projet professionnel !

En bref

C'est toujours avec un grand plaisir que nous accueillons le **Service Jeunesse de Marcoussis** !



Pendant les vacances scolaires, de petits groupes de jeunes ados, accompagnés de leurs animateurs, viennent **récolter quelques légumes** qui leur permettront de composer ensuite un **repas équilibré** qu'ils partageront **tous ensemble**. C'est l'occasion pour Houssain, encadrant maraîcher des Potagers, de leur parler de l'importance de **l'agriculture biologique** pour préserver sa **santé** et son **environnement** et aussi de l'intérêt de maintenir une **production locale**.

Ce projet pédagogique, initié par **Cédric** animateur au SJM, intitulé « **De la terre à l'assiette** » a pour vocation d'éveiller les consciences de façon ludique au **développement durable** et de contribuer à la formation **d'éco-citoyens**.



Crédit photos : Cédric Chevaillier, Service Jeunesse Marcoussis

La recette de la semaine

Chou-fleur chaud en salade



Ingrédients pour 4 pers. : 1 chou fleur, 1 salade chicorée rouge ou verte, 12 radis roses (ou d'autres radis de vos précédents paniers) ou quelques carottes ou betterave cuite, 1 poignée de noix, noisettes ou amandes, 4 càs d'huile d'olive, 1 càs de vinaigre, sel & poivre

Préparation : Préchauffez le four à 200°C. Détachez les bouquets de chou-fleur, rincez-les et coupez-les en tranches. Déposez-les dans un saladier, salez, poivez, ajoutez 1 càs d'huile et mélangez bien le tout. Répartissez les tranches de chou-fleur sur une plaque anti-adhésive, enfournez et laissez cuire environ 20 min.

Pendant ce temps, rincez les radis (ou carottes) et coupez-les en rondelles et/ou dés de betteraves cuites. Lavez et essorez les feuilles de salade. Concassez grossièrement les noisettes (ou noix ou amandes).

Versez le vinaigre dans un bol et délayez avec le sel et le poivre. Fouettez avec le reste d'huile d'olive. Répartissez le chou-fleur, les radis, la salade et les noisettes sur un plat, arrosez avec la vinaigrette et servez.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 kg de carottes*, 500 g d'échalotes*, 1 botte de poireaux, 1 botte de blettes, 1 chou fleur*, 1 salade chicorée, 1 botte de pourpier

Petit panier : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)*, 1 chou fleur*, 1 botte de poireaux, 1 salade chicorée, 1 botte de pourpier

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

* Ces légumes proviennent d'un maraîcher 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

