

# La Feuille de Chou

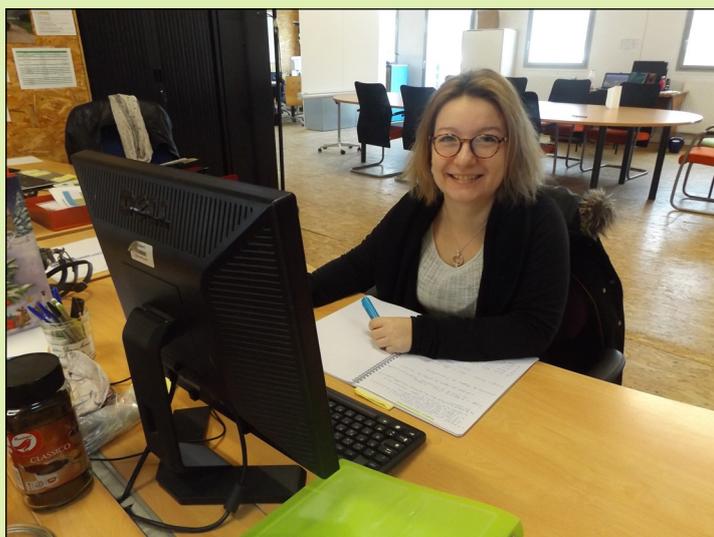
Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 31 mars 2021 - n° 938



## La vie aux Potagers

Si pour beaucoup de nos stagiaires et de nos apprentis, le **stage** effectué dans notre structure est une prise de contact avec le monde professionnel, il est aussi une expérience dans un **nouvel environnement** ou une **nouvelle compétence** dans des situations de **reconversion** professionnelle.



C'est le cas d'**Estelle CANTAVENERA** qui réalise actuellement aux Potagers un stage d'une durée de 4 mois dans le cadre d'une formation diplômante niveau 5 RNCP (Répertoire National de la Certification Professionnelle), équivalent à un BAC + 2, à l'IFOCOP, pour se spécialiser dans **l'assistantat des ressources humaines**.

Après plusieurs années dans la vente, Estelle a souhaité s'orienter vers les métiers du secrétariat. Au Centre d'Orientation Sociale (COS) de Melun, elle a suivi pendant 8 mois une formation pour adultes et a obtenu le **titre professionnel de secrétaire assistante**, niveau BAC. Les deux années d'expérience, qui ont suivi l'obtention de ce premier diplôme, en tant **qu'assistante administrative**, puis d'autres missions en tant **qu'assistante manager**, lui ont permis de consolider ses acquis et son goût pour le métier d'assistante qui requiert différentes compétences : *« J'aime le métier d'assistante administrative et j'aime surtout la polyvalence ! J'ai donc décidé de continuer à monter en qualification et de faire une nouvelle formation ».*

Son souhait initial était de suivre une formation **d'assistante de gestion de PME** (Petite et Moyenne Entreprise), d'un niveau BAC+2, mais cette session n'a pas pu se tenir. Son choix s'est alors porté vers une **formation en ressources humaines**

(toujours niveau BAC +2) qui va lui permettre d'acquérir des compétences qu'elle n'avait pas jusqu'à lors et qui sont un plus pour une assistante de PME.

Estelle effectue cette formation d'une durée totale de 8 mois avec l'IFOCOP de Montigny-le-Bretonneux, essentiellement à distance en raison des conditions sanitaires actuelles. Cette formation est **conventionnée par la Région Ile-de-France et le FSE** (Fond Social Européen), elle est donc entièrement financée et tous les frais de formation sont pris en charge. Pendant la durée de la formation et de sa période en entreprise, Estelle continue de percevoir ses **allocations** versées par le **Pôle Emploi**.

Ce stage aux Potagers lui permet à la fois de **mettre en pratique les acquis théoriques** de sa formation et de rédiger un dossier professionnel qui compte pour l'obtention de son titre (en plus des évaluations écrites) puisqu'elle devra le présenter à un jury en juin prochain.

Les missions que nous lui confions, sous le contrôle des pôles direction, insertion et comptabilité, portent sur la publication des annonces de recrutement, la participation aux entretiens, la préparation des contrats de travail et des déclarations administratives, la refonte du livret d'accueil, la participation aux commissions RH, etc.

Aux Potagers, Estelle entrevoit en **situation réelle** les missions inhérentes au métier d'assistante RH : *« Je découvre totalement ce qu'est le métier d'assistante RH et j'aime beaucoup, c'est un métier à la fois administratif mais aussi de contacts humains qui demande de la rigueur, de l'organisation et de la polyvalence. Avant de postuler aux Potagers pour y faire ma période d'application en entreprise, je ne connaissais ni le monde associatif, ni l'insertion mais les semaines que je viens de passer m'ont totalement séduite et je souhaite poursuivre dans le secteur associatif une fois mon diplôme obtenu. »*

**Nous lui souhaitons pleine réussite pour la validation de son titre et de son projet professionnel !**

## SUSPENSION ANNUELLE DE LA LIVRAISON DES PANIERS

Notre formule d'abonnement prévoit une suspension de la livraison de nos paniers pendant 4 semaines : il n'y aura donc pas de paniers distribués en semaine 16, 17, 18 et 19 (de mi-avril à mi-mai).

C'est la période "creuse" pour les légumes : presque plus de légumes d'hiver et pas encore assez de légumes de printemps pour remplir nos paniers. Nos salariés vont donc travailler intensément dans nos parcelles pendant toute cette période pour démarrer la production printanière.

En fonction de vos points de dépôts, vous recevrez votre **dernier panier** : le mercredi 14 avril ou le jeudi 15 avril et, pour Marcoussis, le vendredi 16 avril ou le samedi 17 avril.

La **reprise de la distribution** des paniers aura lieu la **semaine 20** : mercredi 19 mai, jeudi 20 mai (pour les points de dépôt) et pour Marcoussis, vendredi 21 mai et samedi 22 mai.

**Rappel** : les prélèvements mensuels, dont le montant est calculé sur 12 mois, seront effectués fin avril et fin mai, comme tous les mois.

**A NOTER** : pendant cette césure, la boutique restera ouverte aux horaires ci-dessous

**mercredi et jeudi de 10 h à 18 h**

**vendredi de 10 h à 19 h**

**samedi de 9h30 à 13 h**

Vous pourrez venir faire vos achats de légumes et fruits bio, conserves artisanales, pains, miels, oeufs extra-frais, bières locales, produits laitiers, produits céréaliers, etc.

## La recette de la semaine

### Spaghettis à la roquette



#### Ingrédients pour 4 pers. :

500 g de spaghettis, 1 botte de roquette, 2 échalotes, 1 gousse d'ail, 1 bouquet de ciboulette, 4 càs de vinaigre balsamique, 1 càc de curcuma, 8 càs d'huile de noisette, 2 càs de parmesan râpé, sel & poivre

#### Préparation :

Faites cuire les pâtes « al dente » selon le temps de cuisson indiqué sur le paquet.

Pendant ce temps, rincez, essorez et coupez grossièrement la ciboulette et la roquette.

Pelez et émincez les échalotes. Pelez et hachez l'ail.

Dans un saladier, mélangez le vinaigre avec l'ail, les échalotes et le curcuma. Salez, poivrez.

Ajoutez la moitié de l'huile et mélangez à nouveau. Puis incorporez les herbes coupées.

Egouttez les pâtes, mélangez-les avec l'huile restante et versez-les chaudes dans le saladier sur la préparation.

Servez aussitôt parsemé de parmesan râpé.

### Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)\*, 1 kg de carottes\*, 1 chou fleur\*, 1 botte de poireaux, 1 botte de pourpier, 1 botte de roquette, 1 botte de radis roses\*, 250 g de mâche, 1 botte de ciboulette

**Petit panier** : 1 kg de pommes de terre (chair ferme)\*, 1 botte de poireaux, 1 chou rouge\*, 1 botte de roquette, 1 botte de ciboulette

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

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

**Horaires ouverture Boutique** : **mercredi et jeudi 10 h - 18 h - vendredi 10 h - 19 h - samedi 9 h30 - 13h**

**Retrait des Paniers à la Ferme** :

**vendredi 12 h - 19 h - samedi 10 h - 12 h30**

