

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 08 septembre 2021 - n° 956



Sur le chemin de l'insertion

Nougat
La Linoise
— Depuis 1989 —

Si la recherche d'emploi est un vrai travail d'investigation, le recrutement est parfois également bien compliqué pour beaucoup d'employeurs qui n'hésitent pas à passer leur

annonce directement sur les réseaux sociaux afin d'être vu du plus grand nombre ! C'est ainsi que sur la page Facebook d'**Entraide Marcoussissienne** (un groupe d'échange et d'entraide créé et géré par des administrateurs bénévoles) est parue une offre d'emploi pour un **poste d'agent de production** pour la fabrication de nougats à Linas (qui jouxte Marcoussis). La mission correspondant pour beaucoup aux tâches réalisées par nos salariés de la Conserverie, Eric, chargé d'insertion professionnelle, a pris contact avec la **Nougaterie - La Linoise** et la candidature d'**Hamza** (*photo ci-contre*), très enthousiaste de tenter l'aventure, a été déposée.



Après entretien et essai, Hamza a signé un **CDD jusqu'à fin décembre 2021** qui devrait évoluer vers un CDI, nous lui souhaitons bonne continuation ! Cette entreprise familiale a pu apprécier la **qualité de la formation** apportée à nos salariés pour les métiers de la transformation alimentaire mais aussi de la préparation de commandes, etc. et nous a indiqué qu'elle fera **appel à nous** lorsqu'un nouveau poste sera à pourvoir.



La rentrée de septembre correspond à **l'entrée en formation** de nos salariés en insertion qui ont choisi une voie professionnelle pour laquelle ils doivent acquérir un diplôme.

C'est le choix qu'a fait **Farida** (*photo ci-contre*), entrée aux Potagers en septembre 2020, au pôle ménage et à la désinfection des surfaces (mesure mise en place depuis la pandémie du COVID-19 pour éviter les contamina-

tions par contact avec l'utilisation des poignées de portes, tables, chaises, etc.).

Plusieurs entretiens avec Marien, chargé d'insertion professionnel, ont permis à Farida de déterminer vers quel métier elle souhaitait s'orienter. Souhaitant évoluer dans l'univers des tout-petits, elle a choisi d'intégrer une école lui permettant de passer un **CAP Accompagnement Educatif Petite Enfance**. Les objectifs de cette formation sont :

- assurer l'accueil, les soins d'hygiène corporelle, l'alimentation, la sécurité et la garde des jeunes enfants,
- contribuer au développement et à l'éducation des jeunes enfants,
- assurer l'entretien et l'hygiène de leurs différents espaces de vie.

Farida, avec l'aide de Marien, a rédigé son CV et sa lettre de motivation pour candidater dans différentes écoles situées à proximité de son domicile. Le fait qu'elle ait été en charge du ménage et de l'hygiène aux Potagers a pu être valorisé dans son CV (ce qui correspond au 3ème point des objectifs de la formation) et ont sans doute été un plus pour sa candidature mais elle a aussi et surtout **brillamment réussi les tests** écrits (conjugaison, rédaction, mathématiques, biologie, etc.) puis le test oral passés en juillet : un grand bravo Farida ! L'exercice est d'autant plus compliqué quand les épreuves ne sont pas dans notre langue maternelle.

Farida est entrée ce lundi 6 septembre à l'école ASSOFAC, située à Paris dans le 19ème, où elle démarre sa formation d'une durée totale de 9 mois. Pendant cette période, elle devra effectuer deux stages : le premier dans une école privée de Morangis (qu'elle a trouvé près de chez elle) et le deuxième, à la garderie d'une des écoles maternelles de Marcoussis.

Avant de partir, elle nous a préparé une belle tarte aux pommes et nous a écrit une lettre pour exprimer ce qu'elle ne pouvait dire de vive voix, trop d'émotions : remercier Marien, l'ensemble de l'équipe et aussi vous, nos adhérents, qu'elle remercie du soutien que vous apportez à notre structure.

Farida est très motivée par les métiers qu'elle pourra exercer après avoir validé son CAP : agente territoriale spécialisée des écoles maternelles, auxiliaire petite enfance dans une crèche ou bien encore garde d'enfant en milieu familial. Nous lui souhaitons pleine réussite !

Nouralden, (photo ci-dessous), a rejoint nos équipes en mai dernier et le voilà déjà reparti ! Originaire du Soudan, il est arrivé en France en 2017 et a pu suivre dès son arrivée des cours de FLE (Français en Langue Etrangère).



Il avait déjà en arrivant à la Ferme des Potagers, un niveau A2 et B1 en préparation (ce classement européen permet d'évaluer le niveau de maîtrise d'une langue étrangère) : B1 correspondant à un niveau d'utilisateur dit indépendant. Il a **réussi le code** (et continue les cours de conduite) et **les examens** pour entrer en formation. Preuve, s'il en fallait, de l'importance des cours de FLE !

Il se destine aux métiers de l'automobile et a intégré une école, LEA CFI d'Orly, le préparant au **CAP Maintenance de véhicule - option voiture particulière**. Grâce à tous ses efforts, il a atteint son objectif MAIS il a encore un peu besoin de nous, de vous, car il cherche un **contrat en alternance** alors si vous connaissez **un garagiste, un carrossier, un concessionnaire auto, etc.** **Contactez-nous, nous les mettrons en relation, merci !**

La recette de la semaine

Aubergines & Chou sautés



Ingédients pour 4 pers. :

2 aubergines coupées en cubes 2 cm x 2 cm,
1 petit chou émincé grossièrement, 3 échalotes émincées, 4 càs de sauce soja (ou bouillon de légumes), 4 càs d'huile d'olive

Préparation : Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse (ou un wok) sur feu vif. Quand l'huile est bien chaude, y faire revenir les échalotes pendant 1 minute en remuant continuellement puis ajoutez le chou et laissez cuire pendant 4 minutes, toujours en remuant.

Ajoutez enfin les aubergines et faites revenir ensemble pendant 15 minutes environ. Les légumes doivent être légèrement dorés.

Versez la sauce soja (ou le bouillon de légumes) et laissez cuire 3 minutes puis ajoutez un verre d'eau (10 cl), mélangez et couvrez.

Baissez le feu et laissez cuire encore 15 minutes jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.

Otez le couvercle et continuez la cuisson jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore. Servez bien chaud.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 ou 2 petits choux de Milan de Pontoise, 500 g de poivrons, 1 chou chinois (variété Pak Choi), 1 concombre, 800 g de tomates, 1 botte de persil

Petit panier : 1 ou 2 petits choux de Milan de Pontoise, 1 kg de courgettes, 600 g d'aubergines, 1 botte de persil

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

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

