

La Feuille de Chou

Lettre d'information aux adhérents

Chantier d'insertion par le maraichage biologique 10 novembre 2021 - n° 963



Zoom sur notre partenariat avec la direction du développement social du Conseil Départemental de l'Essonne

Nombre de nos salariés en insertion sont bénéficiaires du **RSA (Revenu de Solidarité Active)** avant de venir travailler à la Ferme. L'attribution du RSA et son financement relève du Conseil Départemental (le versement de l'allocation est géré par les Caisses d'Allocations Familiales ou les Caisses de Mutualité Sociale Agricole).

Le Département assure également l'orientation et l'accompagnement des bénéficiaires du RSA grâce à la mise en place d'un **programme départemental d'insertion et de retour à l'emploi multipartenarial** auquel nos chantiers d'insertion sont associés. C'est dans ce contexte que Sophie LABRACHERIE, chargée d'insertion et d'emploi à la Direction du Développement Social du CD91, a pris contact avec nous afin d'organiser une **réunion de présentation de nos structures**, qui a eu lieu début octobre, en nos locaux, à l'attention d'assistantes sociales et de chargés d'insertion professionnelle du département : Maisons des Solidarités, Centres Communaux d'Actions Sociales (CCAS), etc.



Ces professionnels de l'Emploi et du Social sont des **prescripteurs**, c'est-à-dire qu'ils peuvent nous adresser des candidatures de bénéficiaires des minimas sociaux qu'ils accompagnent. Ils sont donc venus nous rencontrer pour voir concrètement en quoi consiste un chantier d'insertion, quels métiers et quels accompagnements nous proposons, quels sont les prérequis, etc.

Ce moment d'échanges sur nos pratiques s'est poursuivi par la visite de notre Ferme : le travail dans les par-

celles, la conserverie et la boutique.

D'autres rendez-vous sont à venir prochainement, notamment dans le cadre de l'organisation de la semaine des **« Rendez-vous pour l'insertion et l'emploi »** qui se tiendra du 15 au 19 novembre 2021 en Essonne.



Durant cette période, le Conseil Départemental organise différents événements afin de **mettre en relation**, sur chaque bassin d'emploi du territoire, des **allocataires du RSA, des jeunes en insertion, des demandeurs d'emploi** avec des **entreprises qui recrutent, des structures d'insertion par l'activité économique (SIAE)** à la recherche de salariés en insertion, etc.

Cette semaine dédiée à l'insertion et à l'emploi sera l'occasion de rassembler les **partenaires sociaux** (Conseil Départemental et CCAS), les **partenaires du service public de l'emploi** (Pôle Emploi, MEIF Paris-Saclay, Mission Locale VITALIS) et les **entreprises du territoire Nord-Ouest Essonne** autour de thématiques diverses portant sur l'information sur le droit du travail, l'accès à l'emploi et le maintien dans l'emploi des travailleurs handicapés, l'accès à la formation, l'alternance et l'apprentissage, des visites d'entreprises ou de SIAE, des job dating dans les domaines de la logistique, des transports, la grande distribution et la restauration, etc.

A cette occasion, nous accueillerons une **information collective** suivie d'une visite de notre Ferme, à destination des **demandeurs d'emploi**, le vendredi 19 novembre, qui pourra par la suite donner lieu à des entretiens individuels et, nous l'espérons, à des recrutements.

Quoi de neuf à la boutique ?

Toujours à la recherche de nouveaux produits bio et locaux, Marie vous proposent de découvrir une gamme de préparations gourmandes, à faible indice glycémique et fabriquées à Vernouillet dans Les Yvelines (78).

Max de Génie

Préparations intensivement gourmandes



Max de Génie, c'est tout d'abord l'histoire de deux grands gourmands, Maxime et Eugénie, passionnés de cuisine et nutrition. Inquiétés de l'impact du sucre sur notre organisme, ils se sont donnés le pari fou de créer de délicieuses gourmandises bien meilleures pour notre santé.

Le choix des ingrédients est une des étapes les plus importantes dans la création de leurs préparations à pâtisseries. Leurs produits sont composés d'ingrédients bruts 100 % naturels et bio pour apporter le maximum de nutriments tout en conservant des saveurs subtiles. Ils privilégient également la fabrication responsable avec des ingrédients issus de circuits courts.

Venez tester les moelleux noisettes, moelleux nature personnalisable et cookies aux pépites de chocolat !

Plus d'info : www.maxdegenie.com

La recette de la semaine

Poêlée aux poireaux et lardons



Ingrédients pour 4 pers. :

800 g de poireaux, 2 oignons, 200 g de lardons, 10 cl de crème fraîche, sel & poivre, épice de votre choix (facultatif)

Préparation :

Lavez les poireaux et retirez un peu de vert (à conserver pour faire une soupe). Coupez-les en rondelles d'environ 1 cm. Emincez les oignons.

Dans une sauteuse bien chaude, faites cuire les lardons pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajoutez ensuite les poireaux et les oignons puis laissez cuire sur feu doux pendant 20 minutes en remuant fréquemment.

Ajoutez la crème fraîche et poursuivez encore la cuisson durant 5 petites minutes.

Vous pouvez relever le goût de votre poêlée aux poireaux et lardons avec l'épice de votre choix : curry, curcuma, piment d'Espelette...

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de courge, 1 chou brocoli ou chou-fleur, 800 g de poireaux, 500 g d'oignons, 1 botte radis, 1 botte de chou kale, 250 g de betteraves, 1 salade

Petit panier : 1 chou brocoli ou chou-fleur, 800 g de poireaux, 500 g d'oignons, 2 boules de céleri-rave ou betterave

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

