

Zoom sur le Duo2



Après 2 ans d'interruption pour cause de crise sanitaire, la **Fondation des Amis de l'Atelier** a organisé son **Duo2** au sein de ses 8

ESAT : le temps d'une journée, des **salariés « du milieu ordinaire »** sont conviés à **découvrir le quotidien d'un travailleur en ESAT** (Établissement et Service d'Aide par le Travail). Conçue par la Fondation des Amis de l'Atelier, cette **initiative originale** est née en 2018 alors que les travailleurs en ESAT participaient pour la première année au **DuoDay*** et se rendaient ainsi en entreprise pour découvrir le travail en milieu ordinaire.

L'expérience a mis en lumière leur **envie de partager, eux aussi, leur savoir-faire**. Les salariés les accueillant, dans le cadre du DuoDay, ont également montré de **l'intérêt pour découvrir le travail en ESAT**. De ces envies, la Plateforme Insertion & Hanploi de la Fondation a développé le Duo2. Cette initiative a reçu, en 2019, le label national « Tous concernés, tous mobilisés » !

Le Duo2 est donc un ***DuoDay inversé**, temps fort de la Semaine européenne pour l'emploi des personnes handicapées, il consiste pour une entreprise, une collectivité ou une association **à accueillir**, à l'occasion d'une journée nationale, cette année fixée au jeudi 17 novembre, **une personne en situation de handicap, en duo avec un professionnel volontaire**. Au programme de cette journée : découverte du métier, participation active, immersion en entreprise. Cette journée représente une opportunité de rencontre pour **changer de regard** et, ensemble, **dépasser nos préjugés**.

C'est dans ce contexte de Duo2 que Claudia et Laure, salariées permanentes à la Ferme des Potagers de Marcoussis, ont partagé les missions quotidiennes de **Jordan** et **Madeleine**, salariés de **l'ESAT La Vie en Herbes** volontaires pour partager leur savoir-faire le temps d'une journée.

Après une présentation de l'ESAT et de ses missions, chaque duo s'est mis au travail (des salariés d'autres structures étaient également présents) : atelier de conditionnement, étiquetage des sachets, préparation des commandes, etc.



Claudia (en bas à droite), aidée de Jordan (non visible derrière le sac car il ne souhaitait pas apparaître sur les photos) et Bruno, chef d'atelier, versent les feuilles de verveine dans la broyeuse.



Atelier étiquetage des sachets de tisane pour Madeleine (à droite) et Laure (au centre).

Claudia et Laure ont suivi attentivement les conseils de leurs formateurs d'un jour, très fiers de faire visiter leurs locaux et d'expliquer leur travail !

Un grand merci à Madeleine, Jordan et toute l'équipe de l'ESAT pour cette expérience unique et leur accueil chaleureux.

Quoi de neuf à la conserverie ?

SAINE & SAUCE

En 2017, Alexandra THOMAS alors étudiante à l'Agrocampus Ouest de Rennes fait le constat qu'il n'existe pas dans le commerce de condiments sains et adaptés pour accompagner les plats des enfants : ce sera son projet de fin d'étude.

En 2019, elle crée sa start-up « **La Tribu du Palais** » et lance une gamme de sauces d'accompagnement, appelée **Saine & Sauce**, à base de légumes frais qui affiche un Nutriscore A : peu calorique, sans additifs, sans colorants, sans conservateurs. Ses recettes sont sans sel, sans matières grasses ajoutées et sont fabriquées dans le respect de la **saisonnalité des légumes certifiés BIO**.

Alexandra avait, comme La Ferme des Potagers, répondu à l'invitation de l'enseigne Auchan à participer au **Salon des Produits Régionaux de l'Île-de-France** en octobre dernier... voisins de stand, tant de points communs ne pouvaient que nous rapprocher et c'est désormais dans **notre conserverie** que ces bocaux sont réalisés : ketchup Maison, Sauce Barbecue, Ketchup de Carotte et Ketchup de Betterave.

2830 bocaux (un lot de chaque recette) ont d'ores et déjà été réalisés à la conserverie de la Ferme.

En vente à la boutique à partir de janvier 2023.



La recette de la semaine

Soupe au chou et légumes



Ingrédients pour 4 pers. : 1 chou, 1 carotte, 1 oignon, 1 poireau, 1 pomme de terre, 1 navet, 1 càs de beurre, 1 cube de bouillon (légume ou volaille, sel & poivre

Préparation : Épluchez la carotte, le navet et la pomme de terre, rincez et coupez en rondelles la carotte et en cubes le navet et la pomme de terre.

Hachez l'oignon et coupez en rondelles le poireau.

Dans un faitout portez l'eau salée à ébullition.

Retirez le trognon du chou, coupez-le en 4 et faites blanchir durant 5 min environ.

Égouttez dans une passoire sous l'eau froide.

Coupez les feuilles de chou en lanières.

Pendant ce temps, portez à ébullition 1,5 L d'eau et ajoutez le bouillon.

Faites fondre le beurre dans une marmite et faites revenir les oignons et les rondelles de poireaux environ 5 min.

Ajoutez les carottes et le chou. Versez le bouillon et laissez cuire 20 min environ puis ajoutez les cubes de pomme de terre et navet et laissez cuire 10 à 15 min encore.

Poivrez et servez aussitôt.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 800 g de poireaux, 800 g de carottes, 1 chou pointu, 500 g de navets, 500 g de betteraves, 1 botte de blette, 1 botte de roquette

Petit panier : 1 chou de pontoise, 800 g de poireaux, 500 g de radis roses, 1 botte de roquette

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

