

18 JANVIER 2023 - N° 1011

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNEL



l'insertion : notre mission première, notre raison d'être !

Focus sur notre coeur de métier !

En tant que structure de l'IAE (**Insertion par l'Activité Economique**), la vocation première de la Ferme des Potagers de Marcoussis est de proposer un **accompagnement renforcé** (suivi personnalisé effectué par Eric, notre chargé d'insertion professionnelle, et Maureen, notre assistante sociale) et une **activité professionnelle** à des Femmes et des Hommes sans emploi, rencontrant des difficultés sociales et/ou professionnelles, pendant une durée maximale de 24 mois.

L'objectif de ce parcours d'insertion est d'amener nos salarié(e)s en CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion) à effectuer une **sortie dite dynamique** : sortie en **emploi durable** (CDI, CDD ou mission d'intérim de 6 mois et +, création d'entreprise, etc.), sortie en **emploi de transition** (CDD ou mission d'intérim de - de 6 mois, contrats aidés, etc.) ou **sortie positive** (formation, retraite, etc.).

Nous aurons l'occasion de vous présenter plus en détails, dans une prochaine Feuille de Chou, l'accompagnement que nous proposons à chacun de nos CDDI mais ce jour nous vous proposons de découvrir le **parcours d'insertion réussi** par 3 de nos ex-salariées en insertion.



Dominique, entrée à la Ferme en juin 2019 au poste d'assistante administrative, après avoir repris confiance en ses compétences, avait décidé d'entamer en novembre 2020 une **formation qualifiante de longue durée** pour devenir assistante commerciale.

Une fois son **diplôme obtenu**, elle a d'abord exercé plusieurs missions d'intérim en tant qu'assistante commerciale car elle souhaitait commencer par des contrats courts. Ayant découvert qu'elle appréciait davantage la partie gestion, elle occupe actuellement le poste de **Gestionnaire Financière et Comptable** à l'Université Paris-Saclay.

Halima, était arrivée à la Ferme en octobre 2020 au poste d'agente d'entretien et nettoyage des locaux, ce qui n'était pas une mince affaire car nous étions encore en "période Covid-19" et les **mesures sanitaires** étaient très strictes : au-delà du ménage dans les locaux, il était question de **désinfection** des espaces de travail, des poignées de porte, etc. Halima a parfaitement réussi cette mission et c'est sans doute grâce à sa maîtrise de l'entretien des locaux, associés au port du masque et au respect de la distanciation, que nous n'avons quasiment pas eu de cas contact.

Forte de ses compétences acquises à la Ferme, Halima a démarré en juin 2022, un CDD de 6 mois en tant qu'**agente de bionettoyage** à l'EHPAD les Myosotis à Longjumeau. Ce CDD a été renouvelé en décembre 2022 pour une nouvelle durée de 6 mois.



Il arrive également que cette sortie en emploi durable se fasse au sein même de notre structure car nous privilégions la **promotion interne** avant d'envisager un éventuel recrutement externe quand nos besoins le justifient (accroissement de la production de maraichage ou de la conserverie, remplacement, etc.).

Cette opportunité a été proposée à **Souad**, entrée à la Conserverie en juin 2020. Après un premier CDD réussi de 4 mois en tant qu'**aide-encadrante**, elle a accepté un nouveau contrat de 6 mois qui lui permettra de s'assurer que la mission d'encadrement inhérente à la fonction lui convient.



Bravo mesdames pour ces parcours d'insertion réussis !



La recette de la semaine

SOUPE DE CAROTTES, LENTILLES & CUMIN

Épluchez **1 oignon** et **500 g de carottes** puis émincez l'oignon et coupez les carottes en fines rondelles pour réduire le temps de cuisson.

Dans un faitout, faites revenir 1 minute l'oignon dans un peu d'**huile d'olive**. Ajoutez ensuite les rondelles de carottes, **2 càc de cumin en poudre**, **3 feuilles de laurier** et **1 branche de thym** et poursuivez la cuisson 3 min.

Ajoutez **250 g de lentilles vertes** et versez **90 cl d'eau** puis portez à ébullition. Laissez cuire à feu doux pendant 30 min environ. Retirez les feuilles de laurier et la branche de thym et mixez la soupe à l'aide d'un mixeur plongeant. Salez et poivrez puis allongez avec un peu d'eau selon la consistance souhaitée.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de pommes*, 1 kg de carottes*, 1 chou de pontoise, 500 g d'oignons, 1 botte de chou kale, 1 salade, 150 g de mâche

Petit Panier : 1 kg de pommes*, 1 kg de carottes*, 1 kg de courge, 500 g d'oignons

*Ces légumes proviennent d'un maraicher en agriculture biologique autre que la Ferme des Potagers de Marcoussis



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

Retrait des paniers à la Ferme : vendredi de 12 h à 19 h - samedi de 10 h à 12 h30

