

8 FEVRIER 2023 - N° 1014

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Atelier "Mes petits papiers" de la MSA

Une action collective de la MSA pour apprendre à trier et à gérer les documents administratifs

La MSA (Mutualité Sociale Agricole), organisme mutualiste qui assure la **couverture sociale** de l'ensemble de la population agricole et de ses ayants-droits, est un partenaire de longue date de la Ferme. Elle propose également différentes actions ayant pour objectif de **favoriser l'insertion sociale et professionnelle** des actifs agricoles. C'est dans le cadre de ces missions d'accompagnement, que nos salarié(e)s en insertion peuvent bénéficier **d'actions collectives**, spécifiquement élaborées par la MSA pour nos publics, comme **"Mes Petits Papiers"** qui permet de s'y retrouver dans ses documents administratifs.

Le besoin avait émergé lorsque **Maureen, notre assistante sociale**, qui reçoit individuellement nos salarié(e)s en insertion pour faire un point sur leur situation (logement, accès aux droits, etc.), avait vu arriver un certain nombre d'entre eux à ce rendez-vous **avec 1 voire 2 sacs à dos** remplis de documents divers (factures, feuilles de paye, quittances de loyer...) qu'ils n'osaient pas trier/jeter.



santé
famille
retraite
services



Première séance : apprendre à trier par le jeu

Olympiades des Saveurs

Face à l'ampleur de la demande et du besoin, il est apparu nécessaire de leur permettre d'**acquérir une méthode de classement** visant à les rendre **autonome** sur la gestion du tri des documents importants (à conserver) et des documents du quotidien auxquels on doit répondre mais pas forcément garder.

L'action "Mes Petits Papiers" élaborée par la MSA répond à cette problématique : c'est une démarche collective (groupe de 6 à 8 personnes volontaires) avec une pédagogie adaptée et ludique.

Ainsi, **Flore BAULET** assistante sociale de la MSA épaulée par **Maureen** vont animer **5 séances** de 2 heures, réparties sur plusieurs semaines, qui permettront à nos salarié(e)s de :

- prendre conscience de l'intérêt du classement et du rangement, par le biais d'ateliers ludiques,
- réfléchir et trouver leur propre méthode de classement,
- mettre en pratique (la MSA offre des trieurs),
- faire le bilan de la session et vérifier que la compréhension des documents est acquise.

Cette action qui vise à favoriser la prise d'autonomie dans les démarches administratives a également pour objectif de **rassurer, conforter** nos salarié(e)s dans leur **capacité à faire eux-mêmes** et à leur **redonner confiance en leurs compétences** : un pas de plus pour favoriser leur retour sur le marché du travail !



La Ferme des Potagers de Marcoussis participera le **mardi 14 février de 14h30 à 17h30 à l'Olympiade des Saveurs**, organisée par **Silver Fourchette***, à l'intention des + de 60 ans. Au programme : dégustation à l'aveugle, défi culinaire, animation sur l'équilibre alimentaire, lots gourmands à remporter, etc.

Si vous avez plus de 60 ans, retrouvez-nous dans la **salle de l'Orangerie du Parc des Célestins (1 rue Gambetta à Marcoussis)**.

Inscription obligatoire auprès du CCAS de Marcoussis par tél. : **01 69 01 22 25**.

*Silver Fourchette est un programme de sensibilisation du Groupe SOS (association) à destination des seniors, qui promeut une alimentation gourmande, durable, adaptée et équilibrée pour agir sur sa santé.

La recette de la semaine

GRATIN AUX BLETTES & EMMENTAL

Préchauffez le four à 200°C. Beurrez un plat à gratin. Rincez la **botte de blettes** et coupez-les en tronçons de 6 cm, feuilles et tiges comprises. Éliminez les fils en tirant dessus.

Portez à ébullition une grande casserole d'eau. Plongez-y les morceaux de blettes pendant 5 min. égouttez-les dans une passoire.

Dans une casserole, faites bouillir **½ litre de lait**. Délayez **1 càc de fécule** dans **3 càs d'eau** et versez dans le lait en fouettant. Laissez épaissir en remuant sans cesse. Ajoutez **1/2 càc de muscade râpée**, sel et poivre. Retirez du feu, incorporez **50 g d'emmental** tout en continuant de mélanger.

Répartissez les blettes dans le plat. Nappez de sauce béchamel puis parsemez de **50 g d'emmental râpé**. Répartissez le **beurre** en noisettes sur le dessus du gratin. Enfournez pour 20 à 30 min environ. Le gratin de blettes doit être bien doré. Servez chaud dans le plat de cuisson accompagné d'une **salade**.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de pommes de terre*, 1 kg de carottes*, 500 g d'oignons, 500 g de betteraves cuites, 1 botte de blette, 1 botte de pourpier, 1 salade

Petit Panier : 1 kg de pommes de terre*, 1 kg de carottes*, 500 g de poireaux, 1 salade

*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

