

8 MARS 2023 - N° 1017

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



CO-ASP : rencontres bimestrielles des acteurs de l'insertion

Des temps d'échanges et d'interconnaissance entre les membres du réseau d'Act'ESSonne

Act'ESSonne est un réseau départemental qui s'appuie sur une **dynamique partenariale locale**, pour promouvoir et développer une économie de proximité inclusive et durable, et est composé d'une cinquantaine de **Structures d'Insertion par l'Activité Economique (SIAE)** engagées dans la co-construction d'un parcours d'accompagnement sur-mesure pour les personnes en recherche d'emploi.

Tous les 2 mois, Act'ESSonne organise des CO-ASP : des **comités** qui réunissent les **accompagnateurs socio-professionnels** que sont les CIP (Conseiller/ère Insertion Professionnelle), les assistants/es sociaux ou encore les accompagnateurs/trices socio-professionnel) afin de **partager des expériences** sur différents thématiques en lien avec l'insertion professionnelle et d'organiser, en fonction des retours de terrain et de l'actualité, des **réunions thématiques** permettant de transmettre des informations pertinentes aux directeurs (comités de directeurs) et plus généralement aux salariés des structures d'insertion.

L'interconnaissance induite par ces temps de rencontre facilite la mise en œuvre des **coopéra-**

tions entre les structures (actions de formations mutualisées assurant la montée en compétence des permanents et salariés en parcours, mise en œuvre de groupes pour travailler sur des projets communs, coopérations économiques, etc.).



Le Co-ASP du 28 février avait lieu à la Ferme sur le thème "les suites de parcours" avec présentation par AFPOLS (Association pour la Formation Professionnelle continue pour les Organismes de Logement Social) de sa formation **gardien d'immeuble, métier en tension**, puis présentation de la PMSMP (période de mise en situation en milieu professionnel) comme **outil découverte métier** et comme **passerelle vers l'entreprise classique** ainsi que les partenariats mis en place pour favoriser ces PMSMP pour les salariés en insertion.

Des visiteurs venus de loin !

Jeudi 2 mars, nous avons accueilli un groupe de lycéens du **Lycée agricole d'Opunohu**, une petite île au large de Papeete, en **Polynésie française**. En voyage découverte en métropole pour une semaine, ils ont profité de ce séjour pour rencontrer des **producteurs locaux** et découvrir des exploitations agricoles et des productions qu'ils n'ont pas en Polynésie. Une visite au Salon International de l'agriculture était également prévue dans leur programme.



Quoi de neuf à la boutique ?

Les **fromages de chèvre bio de la Ferme de la Noue** marquent leur grand retour, dès ce mercredi 8 mars, à la boutique de la Ferme.



Toutes les deux semaines, Claudie LEQUERE nous livrera **chèvres frais et affinés, briques et bûches cendrées** produits avec le lait bio de ses chèvres de race alpine élevées en plein air à La Celle-les-Bordes (proche de Rambouillet).



La recette de la semaine

PESTO D'HIVER AU CHOU KALE

Rincez à l'eau les **feuilles de chou kale** et égouttez-les avant de les hacher grossièrement.

Pelez **2 gousses d'ail**.

Placez dans un mixeur les feuilles de chou kale avec l'ail pelé, **60 g de parmesan**, **80 g de pignons de pin** (ou pistaches ou noisettes), **10 cl l'huile d'olive**, sel (pas trop, le parmesan est déjà salé) & poivre : mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (mais s'il reste des petits bouts de pignon par-ci par-là c'est pas grave).

Servez avec des pâtes, des grillades, en fond de pizza, en tartes, en tartinades ou sandwich végétarien, etc.

A Conserver au réfrigérateur environ une semaine. Vous pouvez aussi les conserver au congélateur en faisant des portions individuelles dans des bacs à glaçons. Pratique pour en avoir toujours sous le coude !

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de pommes*, 1 kg de pommes de terre*, 800 g de poireaux, 500 g d'oignons, 500 g de radis noirs, 200 g de nos champignons shiitakés, 1 botte de pourpier

Petit Panier : 1 kg de pommes*, 1 kg de pommes de terre*, 1 botte de chou kale, 1 botte de pourpier

*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

