

5 AVRIL 2023 - N° 1021

# La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS  
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



## Parcours d'insertion : la PMSMP pour confirmer son projet pro !

### PMSMP : Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel

Dans le cadre de leur parcours d'insertion au sein de notre structure, nos salariés ont la possibilité de réaliser des périodes de mise en situation en milieu professionnel (PMSMP) qui leur permettent de se confronter à des **situations réelles** pour **confirmer un projet professionnel, découvrir un métier** ou un secteur d'activité.

**Tounkho**, salariée en CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion) à la Conserverie, a pu bénéficier de ce dispositif. Elle a effectué une immersion de 2 semaines dans l'**Hôtel Convention 40** (Paris 15ème) pour découvrir le **métier de femme de chambre**. Ses missions ont consisté à entretenir et remettre en état les chambres, salles de bains et sanitaires, veiller à la bonne tenue des chambres et des communs (couloirs, paliers, fenêtres) et au nettoyage des parties communes.

Tounkho s'est très vite intégrée à l'équipe des femmes de chambres (*photo ci-contre, Tounkho est la 2ème personne en partant de la droite*), a été opérationnelle et très efficace dans son travail dès le début, comme nous l'a confié Isabelle GOUIRAN, direc-

trice adjointe de l'hôtel, dont les retours sont tous positifs : ponctuelle, assidue, investie, rigoureuse, rapidité d'exécution des tâches, très bonne compréhension des consignes malgré les difficultés de Tounkho en français.

Tounkho est également ravie de cette expérience très enrichissante et ses nouvelles **compétences acquises** pourront être valorisées dans son CV.

Nous remercions **Isabelle GOUIRAN** qui a rendu possible cette immersion et **toute l'équipe de l'Hôtel Convention 40** pour l'accueil très chaleureux qui a été réservé à Tounkho.



Pour nos salariés non francophones, la barrière de la langue est une vraie difficulté pour décrocher un emploi ! A la Ferme des Potagers de Marcoussis, nous avons la chance de pouvoir nous appuyer sur une **équipe de bénévoles** qui viennent, chaque semaine, les aider à acquérir les rudiments de base de la **langue française**.

Tounkho bénéficie depuis plusieurs mois de cet accompagnement en français qui lui a permis d'effectuer cette PMSMP en toute autonomie.

Nous remercions **Chantal, Chiheb, Christine, Martine, Michèle, Michel, Nadine, Philippe et Renaud** pour leur investissement auprès de nos salariés. La pratique et la maîtrise de la langue française sont une étape indispensable du parcours d'insertion.

**Bravo Tounkho pour le chemin parcouru !**



*Tounkho et Nadine lors du cours de français hebdomadaire à la Ferme*

## Visite du préfet de l'Essonne à la Ferme



Mardi 21 mars, nous avons reçu la visite de **Bertrand GAUME**, préfet de l'Essonne, accompagné de **Alexander GRIMAUD**, sous-préfet de Palaiseau, venus découvrir la commune de Marcoussis et ses infrastructures innovantes et sociales. **Olivier THOMAS**, maire de Marcoussis, et **Jérôme CAUET**, 1er maire-adjoint, les ont mené à la ferme solaire, le chantier du futur tiers-lieu du Chêne Rond, la Ferme des Potagers de Marcoussis, l'ESAT La vie en herbes, la Brasserie OX et l'entreprise Data 4. **Maryse MANIGOT**, vice-présidente de la Ferme et **Paul-Edouard PROUVOST**, directeur, ont présenté nos activités de maraîchage biologique et de transformation alimentaire ainsi que les actions d'insertion menées par notre structure.

## La recette de la semaine

### PÔLEE DE BLETTES, POMMES DE TERRE & LARDONS

Faites cuire **400 g de pommes de terre** (à l'eau ou à la vapeur), les éplucher, les couper en petits morceaux puis réservez.

Émincez **2 échalotes**, pelez **2 gousses d'ail** et hachez-les, réservez.

Lavez la **botte de blettes**, taillez les feuilles en tronçons et faites précuire dans une casserole d'eau pendant 10 à 15 min., égouttez et réservez.

Dans une poêle, faites revenir **200 g de lardons** avec les échalotes puis ajoutez blette, pommes de terre, l'ail haché, remuez le tout et laissez revenir pendant quelques min.

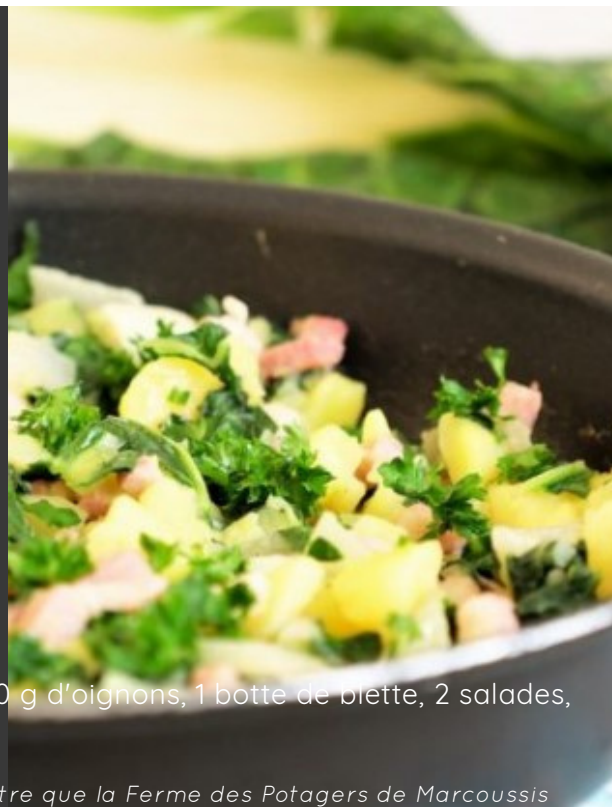
En fin de cuisson, ajoutez un peu de **ciboulette ciselée**.

## Composition des paniers

**Grand Panier** : 1 kg de pommes de terre\*, 1 botte de radis roses, 250 g d'oignons, 1 botte de blette, 2 salades, 250 g de champignons shiitakes, 1 botte de ciboulette

**Petit Panier** : 1 kg de pommes de terre\*, 1 botte de blette, 2 salades

*\*Ces légumes proviennent d'un maraîcher 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

