

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Formation vente pour l'équipe Boutique de la Ferme

Modules de formation adaptés aux besoins de notre boutique solidaire

Inaugurée en octobre 2014, la boutique de la Ferme des Potagers est un projet de développement du territoire qui regroupe des acteurs de l'**Economie Sociale et Solidaire (ESS)** : l'ESAT la Vie en Herbes, les Artisans du Monde, la Ferme des Potagers mais aussi de nombreux **partenaires producteurs locaux**.

Sa principale vocation, en plus de vous faire découvrir des produits du terroir, est de **diversifier les emplois** que nous proposons à nos salariés en insertion en les préparant aux métiers de la vente et de la distribution, secteur d'activité qui recrute très régulièrement.

Maxime BREGEON, adhérent de notre association, formateur spécialisé dans les métiers de la vente, a conçu bénévolement pour nous des modules de formation **adaptés à nos publics en insertion et en cohérence avec les attentes des acteurs de ce secteur d'activité** (enseignes de la grande distribution, libre-service, magasins bio ou divers).



Ces quatre modules sont les suivants :

- Module 1 : connaissance du BIO et de l'association,
- Module 2 : mise en rayon et gestion de stock,
- Module 3 : gestion de l'encaissement,
- Module 4 : techniques de vente.

Maxime anime cette formation à raison d'une journée par module, en alternant **cours théoriques** et **exercices pratiques** dans la boutique : toujours dans la bienveillance, les encouragements et la bonne humeur !



Quatre de nos salariées : Cécile, Rebecca, Sandra et Smina, intéressées par les métiers de la vente et motivées par l'activité de la boutique, ont suivi cette formation qui s'est terminée ce lundi.



Dès 2017, Maxime a accompagné bénévolement notre structure à la fois en animant ce parcours de formation et également en nous apportant son **expertise commerciale** pour développer les bonnes pratiques et le dynamisme de la boutique. Il a rejoint en 2020 l'équipe de **Natur'Active Formation** en tant que partenaire formateur indépendant et nous avons ainsi pu faire financer cette formation par Uniformation (OPCO - OPérateur de COmpétences - agréé pour collecter les contributions obligatoires des employeurs des métiers de la cohésion sociale, au titre du financement de la formation professionnelle et de l'alternance).

Pour en savoir plus sur Natru'Active Formation :

www.naturactiveformation.fr

La recette de la semaine

SALADE CROQUANTE DE FÈVES & OIGNONS NOUVEAUX

Ecossez les **fèves** et mettez dans une casserole d'eau salée à ébullition pendant 4 à 5 min puis égouttez-les, arrosez-les d'eau glacée et retirez la peau blanche qui les enrobe.

Effilochez **4 fines tranches de jambon** pour obtenir des lanières. Nettoyez quelques **feuilles de salades** et **4 oignons nouveaux**, émincez-les (avec une partie des tiges vertes). Brossez le **citron bio** sous l'eau tiède et prélevez son zeste.

Versez **3 càs d'huile d'olive** dans un saladier. Emulsionnez-la avec le jus de citron puis ajoutez les feuilles de salade et oignons éminces, les fèves et les lanières de jambon. Salez & poivrez.

Mélangez et servez à température ambiante ou frais, décoré de persil et de zestes fins de citron.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 500 g de fèves, 1 ou 2 choux rave, 1 botte de betteraves, 1 botte d'oignons nouveaux, 1 fenouil, 2 salades

Petit Panier : 500 g de fèves, 1 botte d'oignons nouveaux, 1 concombre, 1 salade

Rendez-vous de la semaine



Retrouvez-nous au Festival de la Transition Ecologique "Les Ulis en Vert", ce **samedi 17 juin de 10 h à 18 h** au marché producteurs du Triangle Vert dans le **Parc Urbain** des Ulis.

Visite de la Ferme

Mercredi dernier, nous avons accueilli une vingtaine de personnes qui avaient réservé leur visite auprès de **Destination Paris Saclay**, l'office de tourisme de l'agglomération, qui propose des idées de sorties, de balades, etc. www.destination-paris-saclay.com



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

