

28 JUIN 2023 - N° 1030

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Sur le chemin de l'insertion : la formation

Focus sur le parcours de Nirina

Nirina, 36 ans, est entrée à la Ferme des Potagers de Marcoussis en contrat d'insertion en juin 2021 au poste d'ouvrière maraîchère. Elle a accepté de nous confier ses impressions sur son parcours d'insertion avant son départ en formation et cet entretien a été réalisé par Sara, salariée en insertion au poste d'assistante administrative, qui souhaite s'orienter vers les métiers de la communication.

Peux-tu nous décrire ton parcours de vie ?

Je suis originaire de Madagascar, franco-malgache, j'ai fait des études de comptabilité mais je n'ai pas pu valider ma licence suite à ma grossesse.

J'ai fait de l'aide à la personne, j'ai travaillé dans des maisons d'hôtes et dans un autre chantier d'insertion à Vauhallan avant mon déménagement sur Marcoussis.

C'est à ce moment-là que tu as connu les potagers ?

Oui, un conseiller de Pôle Emploi m'a parlé de la Ferme des Potagers qui recherchait une ouvrière maraîchère. J'ai envoyé mon cv et ma lettre de motivation, et après un entretien avec Éric, chargé d'insertion professionnelle, j'ai été embauchée.

Que t'as apporté ce contrat d'insertion au potagers ?

J'avais envie de travailler dans l'accompagnement social ou de personnes en difficultés, j'ai pu faire une immersion à l'ESAT La Vie en Herbes pour découvrir le métier de monitrice d'atelier.



Eric et Amélie m'ont aidé à définir mon projet professionnel et j'ai finalement choisi une formation d'APS - Agent de Prévention et de Sécurité, d'une durée de 3 mois, à Saint Michel-sur-Orge, que je vais démarrer début mai. Ce métier m'intéresse car c'est aussi une façon d'aider les personnes.

L'accompagnement proposé à la Ferme a-t-il été conforme à tes attentes et à tes besoins ?

Oui, c'était conforme à mes attentes et aussi à mes besoins, ça m'a permis de me stabiliser financièrement, grâce à Maureen. J'ai pu financer des heures de conduite et m'acheter une voiture en effectuant un petit emprunt. Cela m'a également permis de faire de belles rencontres avec les autres salariés.

Je conseille fortement les chantiers d'insertion aux personnes qui ont des difficultés professionnelles, personnelles et économiques.

Merci Nirina pour ce beau témoignage et merci à Sara qui a réalisé cette interview.

Quelle ne fut pas notre surprise, vendredi dernier, de voir arriver à la Ferme Nirina, tout sourire ! Très heureuse et très fière de nous présenter les notes obtenues à l'examen qui lui ont permis d'obtenir le **TFP APS (Titre de Finalité Professionnelle Agent de Prévention et de Sécurité)**. " C'est difficile, nous a-t-elle confié, de rester assise, "enfermée" dans une salle pendant des heures pour assister à des cours (environnement juridique, prévention des risques, sensibilisation au risque terroriste, etc). Je préfère les mises en situation pratique plutôt que la théorie mais je me suis accrochée car ce métier est en tension et que je peux travailler dès à présent avec ce TFP APS. Je vais cependant poursuivre la formation et **tenter le SSIAP 1** (Service de Sécurité Incendie et d'Assistance aux Personnes - niveau 1) ".



Ce diplôme permet aux candidats de travailler dans un service de sécurité incendie dans les Établissements Recevant du Public et les Immeubles de Grande Hauteur. La formation permet au futur agent de découvrir le feu et ses conséquences, les principes de sécurité incendie, les installations techniques, et le rôle et les missions d'un agent de sécurité incendie.

Bravo Nirina et bonne continuation pour la suite !

Retour en images sur la Journée du Personnel

Mercredi dernier, administrateurs, bénévoles, salariés en insertion et permanents se sont retrouvés pour une **journée informative et festive** : à 11 h, présentation de l'association et des **projets 2023**, à 12 h, **barbecue et déjeuner sur l'herbe aux saveurs du monde** et à 14 h, **football en équipe** sur le terrain du Lycée horticole Saint-Antoine ou **randonnée**, qui n'a pas eu le succès escompté en raison de la chaleur, et qui s'est transformée en **découverte du parc du Lycée**, sous la houlette de Théo (élève au lycée et actuellement en stage à la Ferme) et de ses **serres ouvertes au public**.



La recette de la semaine

PURÉE DE FÈVES & BLETTES

Ecossez les **fèves** et faites les cuire 10 à 15 min dans l'eau bouillante, rincez-les à l'eau froide (gardez un peu d'eau de cuisson), retirez la peau et passez les fèves au moulin à légumes, ajoutez un peu d'eau de cuisson pour que la purée soit fluide.

Remettez sur un feu très doux, mélangez et gardez au chaud jusqu'au moment de servir.

Coupez grossièrement les **blettes**, lavez les feuilles et les côtes et faites-les cuire dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 15 min environ. Égouttez

Faites chauffer **1 cas d'huile d'olive** avec **1 gousse d'ail**. Quand l'huile sera chaude, incorporez les blettes et faites revenir 5 min à feu vif.

Dans un petit ramequin, déposez **2 ou 3 oignons nouveaux** émincés avec **1 cas d'huile d'olive** et **1 cac de sucre de canne** et mélangez. Enfournés à 220° pendant une dizaine de minutes en mélangeant jusqu'à caramélisation. Il n'y a plus qu'à dresser les assiettes !

Composition des paniers

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

Petit Panier : 600 g de fèves, 1 chou, 1 concombre, 1 salade



Dans une assiette creuse, versez un fond de purée de fèves. Parsemez de blettes et de quelques oignons caramélisés. Servez avec une tranche de pain grillée.

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

