

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Sur le chemin de l'insertion : La PMSMP !

PMSMP : Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel

En tant que chantier d'insertion professionnelle, notre **mission première** est d'assurer le meilleur accompagnement possible de nos salarié(e)s en CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion) vers leur **retour vers l'emploi durable**.

Ces contrats d'insertion, d'une durée maximale de 2 années, permettent à nos salariés de retrouver un cadre professionnel, de renouer avec le travail en équipe et de créer du lien social. Ces hommes et ces femmes peuvent ainsi se « poser » et bénéficier d'un **accompagnement socioprofessionnel individualisé**.

Les problèmes personnels représentent un des premiers freins à l'emploi. Les aider à les identifier et évaluer régulièrement leur niveau de résolution permet une meilleure prise en compte de cette dimension sociale dans le travail. C'est la raison pour laquelle, à la Ferme des Potagers de Marcoussis, nous avons une **assistante sociale, Maureen**, qui les rencontrent lors d'entretien individuel pour faire un point régulier sur leur situation financière, logement, mobilité, etc.

Notre mission n'est pas de former spécifiquement au maraîchage ou à la transformation alimentaire. Ces activités sont ici utilisées en tant que **support pédagogique et de remobilisation**. Les salarié(e)s en

parcours d'insertion vont acquérir ou révéler des **compétences transférables** à d'autres domaines d'activité, notamment dans les secteurs dits porteurs ou en tension : services d'aide à la personne, bâtiment, restauration... et qu'il s'agit de repérer afin de les valoriser, de faciliter leur orientation et, le cas échéant, leur permettre de bénéficier de formations complémentaires adaptées et ça, c'est le rôle d'**Eric, notre chargé d'insertion professionnelle**.

Parmi les dispositifs dont nous disposons, Eric peut leur proposer de réaliser une PMSMP qui permet de se confronter à des situations réelles pour confirmer (ou infirmer) un projet, découvrir un métier ou un secteur d'activité.

Noémie (à gauche de la photo) vient d'effectuer une PMSMP au sein du service de restauration scolaire de la mairie de Marcoussis (merci à toute l'équipe de leur accueil). Titulaire d'un CAP Cuisine, elle souhaite désormais s'orienter vers la restauration collective avec une dimension "aide à la personne" et la volonté d'intégrer un établissement d'accueil de personnes âgées. **Bravo Noémie !**



Reprise des ateliers de conversation en Français

Mercredi dernier, Maureen, notre assistante sociale, en charge de l'organisation des ateliers de conversation en Français (également appelés FLE : Français Langues Etrangères) avait organisé un petit-déjeuner de rentrée pour nos **11 bénévoles dont 3 nouveaux** ! Ce moment de partage a permis à chacun de se présenter, d'échanger sur les pratiques, etc. mais c'est surtout une façon pour nous de **les remercier** pour le temps qu'ils donnent à nos **19 salarié(e)s inscrits à ces ateliers**.



La reprise des ateliers aura lieu le 2 octobre et auront lieu les lundi et/ou mardi, de 10 h30 à 12 h, toute l'année sauf pendant les vacances scolaires.

Au choix du bénévole, les cours sont donnés de façon individuelle ou par groupe de 2 ou 3 personnes.

Les niveaux sont variés, le but de ces ateliers **n'est pas de donner des cours de Français** mais d'aider nos salarié(e)s à savoir se présenter (notamment pour des

entretiens professionnels), à lire et à compléter des documents administratifs, etc. Il s'agit donc de **travailler l'autonomisation** afin qu'ils se sentent à l'aise dans des situations de tous les jours.

En fonction des besoins, les bénévoles utilisent des **manuels scolaires** ou bien s'appuient sur le **site internet "Tout apprendre"** de la médiathèque de Marcoussis (fiches alphabétisation FLE). Il n'est **pas obligatoire d'être enseignant ou professeur** de Français pour intégrer notre équipe de bénévoles, si vous avez du temps et l'envie de le consacrer à une activité solidaire, **n'hésitez pas à contacter Maureen** pour toute question au 01 64 49 52 80.

Merci !

Si tous les chemins mènent à Rome... à la Ferme, nous sommes très fiers d'en avoir un dédié à notre Conserverie :) Un grand merci à la ville de Marcoussis qui a baptisé ainsi le chemin qui nous relie au quartier du Chêne Rond. On est pas peu fiers !



La recette de la semaine

DAHL DE LENTILLES VERTES AU FENOUIL & BLETTES

Épluchez **2 oignons** puis ciselez-les finement. Pelez et dégermez **1 gousse d'ail**.

Séparez les feuilles et les tiges des **blettes (environ 500 g)**. Hachez grossièrement les feuilles et coupez les tiges en tronçons de 2 cm en biais.

Coupez **1 fenouil** en deux pour retirer le cœur dur puis émincez-le finement.

Faites dorer les oignons et l'ail pressé dans un peu d'huile d'olive dans une sauteuse.

Ajoutez **1 càs de curry, 1 càs de curcuma, ½ càc de cannelle**, salez et poivrez. Ajoutez **250 g de lentilles vertes**, le fenouil et les tiges de blettes, couvrir d'eau et laissez cuire 15 minutes.

Hors du feu, ajoutez les feuilles de blettes et mélangez bien.

Servez accompagné de riz.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 1 fenouil, 3 poivrons, 100 g d'ail, 1 botte de blette, 1 kg de tomates, 1 salade

Petit Panier : 1 fenouil, 50 g d'ail, 1 botte de blette, 500 g de tomates



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

