

18 OCTOBRE 2023 - N° 1040

# La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS  
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



## Focus sur des parcours d'insertion réussis

### L'insertion professionnelle : notre coeur de métier !

La Ferme des Potagers de Marcoussis est une structure de l'IAE (Insertion par l'Activité Economique). Notre coeur de métier est, en plus de proposer une **activité professionnelle** (comme le maraichage biologique, la transformation alimentaire, l'administration, la vente, les livraisons, la préparation de commande, etc.) à des Femmes et des Hommes sans emploi, rencontrant des difficultés socioprofessionnelles, de **les accompagner** par un **suivi individuel renforcé** pendant une durée maximale de 2 ans.

L'objectif de ce parcours d'insertion est d'amener nos salarié(e)s en CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion) à effectuer une **sortie dite dynamique** : sortie en emploi durable (CDI, CDD de + 6 mois...), sortie en emploi de transition (CDD ou interim de - 6 mois, création d'entreprise...) ou sortie positive (formation, retraite...).

En juin dernier, nous vous parlions de **Nirina** (voir la Feuille de Chou n°1030), partie en formation d'Agent de Prévention et de Sécurité, et qui avait décidé, suite à **l'obtention du TFP APS** (Titre de Finalité Professionnelle Agent de Prévention et de Sécurité) de poursuivre et de tenter le **SSIAF 1** (Service de Sécurité Incendie et d'Assistance aux Personnes - niveau 1).



**Formation validée !** Nirina a été recrutée **en CDI** par une agence spécialisée dans la gestion et la prévention des risques pour assurer la sécurité et le gardiennage des personnes et des biens. Depuis septembre, elle travaille à **temps complet** (35 h réalisés sur 3 jours), près de chez elle, car elle a pu choisir son lieu d'affectation.

Ingénieur de formation, **Duc** était responsable technique en agriculture biologique depuis 2017 dans son pays d'origine le Vietnam. Il est arrivé en France en 2022 avec le projet de créer sa propre ferme. Pour y parvenir il s'est inscrit dans un premier temps à la **formation en Compagnonnage en maraîchage agroécologique** dispensée par **Ferme d'Avenir** (plus d'info : [www.fermedavenir.org](http://www.fermedavenir.org)) avec laquelle nous avons signé une **convention de partenariat** fin 2022 pour l'accueil de leur Compagnon en contrat d'insertion afin de sécuriser financièrement leur parcours de formation. Duc a rejoint notre structure en mars 2023 (c'est le premier compagnon de Ferme d'Avenir que nous avons accueilli). Cette première expérience en



tant qu'ouvrier maraîcher en France lui a permis à la fois d'améliorer son français à l'oral au travail et à l'écrit durant les temps de formation mais également de se rendre compte qu'il avait besoin de plus d'expérience avant de se lancer dans la création de sa ferme. A l'issue de sa formation, il a été recruté, début octobre, en tant qu'ouvrier maraîcher **en CDI** chez Neofarm.

**Félicitations à Nirina et Duc pour ces parcours d'insertion réussis !**

## Café-rencontre ADEZAC

Nous avons accueilli à la Ferme, l'Association pour le Développement des Entreprises de la Zone Activités de Courtaboeuf afin de leur présenter nos missions et d'envisager des partenariats en terme de **recrutement** pour nos salarié(e)s en CCDI, proposer nos **corbeilles gourmandes** pour des cadeaux de fin d'année à leurs clients ou encore nos **abonnements aux paniers** à l'attention de leur personnel.



## La recette de la semaine

### SOUPE DE COURGE & NAVETS

Pelez **1 kg de courge** et **2 ou 3 navets** avant de les couper en dés. Dans un faitout, faites revenir **1 oignon émincé** puis ajoutez les légumes et recouvrez avec 1 litre ½ d'eau. Faites bouillir puis laissez cuire à feu doux 35 à 40 min.

A la fin de la cuisson, avant de mixer, ajoutez **1 càc de curcuma**, **1 pincée de piment** et **10 cl de lait de coco**. Salez et poivrez. Mélangez hors du feu.

Mixez l'ensemble et versez dans des bols, à table !

Ajoutez des croustons dans chaque bol et terminez avec un filet d'huile d'olive.



## Composition des paniers

**Grand Panier** : 1 kg de courge, 1 kg de courgettes, 500 g de navets, 500 g de radis, 600 g de tomates, 1 salade, 250 g de pleurotes

**Petit Panier** : 800 g de courge, 2 poivrons, 1 salade, 250 g de pleurotes

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

