

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Sur le chemin de l'insertion : la Formation

L'INSERTION PROFESSIONNELLE, NOTRE COEUR DE METIER !

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 commandes, 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 + de 6 mois), sortie en emploi de transition (CDD ou mission d'intérim de - de 6 mois, création d'entreprise) ou sortie positive (formation, retraite).

Nous vous présentons le parcours d'**Ismène**, 49 ans, arrivée à la Ferme en juin 2022 au poste d'ouvrière maraichère. Elle a tout d'abord travaillé dans les parcelles pendant une année et



Ismène, en août 2022, sur nos parcelles des Arrachis après la récolte des poivrons... sous des températures caniculaires !

a contribué à produire nos beaux légumes bio. Ses qualités humaines et relationnelles ont vite été remarquées et il lui a été proposé d'être un soutien aux encadrants maraichers dans la préparation des paniers.

HOMMAGE A HICHAM

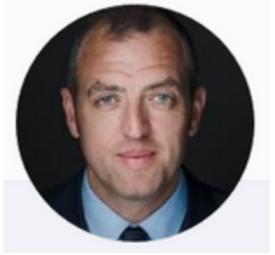
Eric, notre CIP (Chargé d'Insertion Professionnelle), l'a aidée à définir son projet professionnel. Elle a choisi d'intégrer une **formation d'APS** (Agent de Prévention et de Sécurité) qui a démarré fin avril. Le métier d'APS est un **métier en tension**, c'est-à-dire qu'il y a beaucoup plus d'offres d'emploi et de besoins en recrutement que de candidats. Les entreprises ont alors des difficultés à recruter et de nombreux postes sont vacants.



D'une durée de 3 mois, cette formation devrait lui permettre de décrocher le **TFP (Titre de Finalité Professionnelle) d'APS** et de pouvoir rejoindre une société de sécurité privée, le service interne de sécurité d'une entreprise ou d'une administration.

Bravo Ismène et bonne continuation !

C'est avec une profonde émotion et une grande tristesse que nous avons appris le décès d'Hicham LAHLOU, bénévole FLE au sein de notre association depuis septembre 2023.



Hicham venait tous les lundis à la Ferme et suivait Saïd Khan, salarié de la conserverie. Hicham avait demandé à son épouse, Elodie, qu'il n'y ait pas de fleurs lors de ses obsèques mais que les personnes fassent un don à notre structure... Nous sommes très touchés de cette attention et même si nous n'avons pas les mots pour exprimer notre peine, nous lui rendons hommage pour son engagement et son action solidaire à nos côtés.



*Le souvenir et la vie perdurent
dans ce que l'on sème....*

Merci Hicham

LA RECETTE DE LA SEMAINE

NAVETS POCHÉS, GRILLÉS & CONFIT DE BLETTES

Faites bouillir $\frac{1}{2}$ litre d'eau avec **1 cube de bouillon de légumes**.

Nettoyez, épluchez et coupez les **500 g de navets** en quartiers et faites-les cuire environ 30 min dans le bouillon de légumes frémissant puis mettez-les à égoutter.

Coupez les **blettes** et les faites-les cuire dans une poêle à feu doux avec **1 càs d'huile d'olive** et **1 càs de beurre**. Une fois cuites, égouttez-les.

Dans la poêle, faites griller les morceaux de navets.

Pendant ce temps, mélangez **125 g de yaourt nature** avec le **jus $\frac{1}{2}$ citron** et assaisonnez selon votre goût.

Servez les légumes avec la vinaigrette au yaourt.

COMPOSITION DES PANIERS

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 500 g de navets, 1 botte de betteraves, 1 botte d'oignons, 1 botte de blette, 1 salade, 250 g de fraises

Petit Panier : 1 kg de courgettes, 500 g de navets, 1 botte de blette, 1 salade



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



Cofinancé par
l'Union européenne