



9 octobre 2024 - n° 1081

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Le recrutement de nos salarié(e)s en CDDI

Les informations collectives

Notre association, La Ferme des Potagers de Marcoussis, est un **atelier et chantier d'insertion (ACI)** dans les domaines du maraîchage biologique, de la production de conserves bio artisanales, de la commercialisation de produits bio et locaux (et tous les métiers qui en découlent : vente, préparation de commande, livraisons, etc.). L'objet principal de notre structure est l'insertion de personnes éloignées de l'emploi en raison de difficultés sociales et/ou professionnelles.

Nous proposons des **contrats spécifiques d'insertion (CDDI)**, à temps partiel (de 26h à 34h selon le type de poste), d'une durée de 4 mois renouvelables dans la limite de 24 mois et rémunérés au SMIC.

A tout moment dans l'année, des salarié(e)s en insertion sont amené(e)s à nous quitter : départ en emploi, en formation, en immersion, fin de contrat, non renouvellement de contrat, etc.

Le recrutement est donc une mission très importante car il faut **renouveler régulièrement les effectifs**.

Eric, notre chargé d'insertion professionnelle (CIP) assure, en plus de ses missions d'accompagnement professionnel, ces entretiens de recrutement. Dans la mesure du possible, en lien avec des organismes prescripteurs comme France Travail (ex-Pôle Emploi) qui nous adressent des candidat(e)s, il organise des **informations collectives** toujours **suivies d'entretiens individuels** pour celles et ceux qui souhaitent postuler.

La dernière cession a eu lieu en septembre dernier.



Au cours de cette information collective, Eric projette un documentaire réalisé à la Ferme par Olivia SINET (salariée en CDDI à l'époque du tournage) et intitulé **"Des Hommes et des graines : regards croisés aux Potagers de Marcoussis"** (en ligne sur notre site internet , vous pouvez le visionner ici) car les images et les témoignages sont très parlants. Suivie d'une présentation de la Ferme, des différents métiers proposés et de l'accompagnement socioprofessionnel dont ils/elles pourront bénéficier en intégrant notre chantier d'insertion :

- **accompagnement de leur projet professionnel :**

- formation, reconversion ou création d'entreprise,
- Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel (PMSMP) - étapes permettant la validation du projet,
- participation à des ateliers numériques pour aide à la recherche d'emploi et simulation d'entretien.

- **accompagnement social sur leur problématique :**

- accès aux droits (santé, allocations),
- famille,
- finance,
- logements...

Suite à cette information collective d'une durée de 45 minutes environ, des personnes souhaitent ne pas donner suite et nous quittons.

Celles et ceux qui veulent poursuivre le processus de recrutement sont alors reçus, à tour de rôle, en **entretien individuel**.

A l'issue de ces entretiens individuels, ils/elles sont invités à revenir à un jour fixé pour effectuer une **1/2 journée de découverte** des métiers proposés à la Ferme.

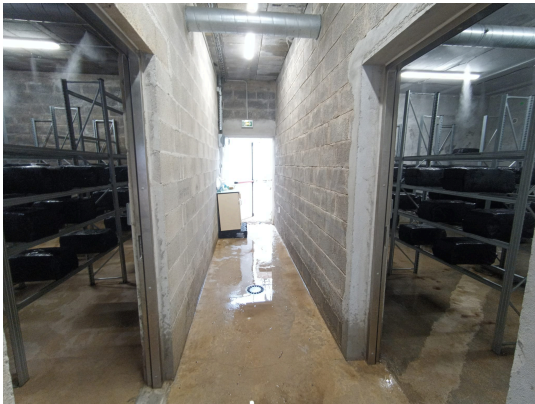
A la suite de cette 1/2 journée, le **pôle insertion** , composé des encadrants techniques, de notre CIP et directrice adjointe, se réunit

pour décider si le/la candidat intègre les équipes en CDDI de la Ferme. Lors de la dernière information collective du 12 septembre, 15 candidats avaient été conviés, 9 y ont assisté et 3 ont souhaité poursuivre le processus de recrutement : leur 1/2 journée de découverte a été validée, **Bienvenue à la Ferme !**

Les champignons bio, locaux et solidaires sont de retour à la Ferme

Pleurotes et Pholiotés BIO : bientôt dans vos paniers !

Début octobre, Rémi, notre encadrant maraîcher en charge de la champignonnière, a réceptionné les ballots de mycélium commandés à **Eurosubstrat**, notre fournisseur basé à **Callac (Bretagne)**, spécialisé dans la fabrication de substrat pour la production de champignons.



Ces ballots de 12 à 13 kg contenant le **mycélium** (la souche du champignon) mélangé au **substrat** (composé de paille à laquelle sont ajoutés du son de blé, de la sciure de chêne, et autres matières premières en proportions variables selon les champignons cultivés) ont été installés sur nos étagères métalliques dans nos **4 chambres de culture**.



A l'abri de la lumière, à taux d'humidité et de températures contrôlées, chaque ballot va produire plusieurs kilos de champignons en 1, 2 ou 3 volées. Nous produirons des champignons d' **octobre à fin mai/début juin !**

Les premiers champignons vont pousser en petite quantité, pour commencer, et seront vendus dans la boutique de la Ferme. Dès que la production sera plus importante, d'ici 2 à 3 semaines, si tout va bien, **pleurotes et pholiotés rejoindront vos paniers !**

La **pleurote** pousse en touffes serrées et parfois très volumineuses. On l'aime pour son goût subtil, sa consistance charnue et sa jolie robe brun noisette. Sa structure le rend croustillant et consistant également après la cuisson. Il accompagne parfaitement un poisson ou une viande blanche. Il procure une grande variété de vitamines et minéraux et particulièrement du cuivre.



La **pholiote du peuplier** pousse en grappes. Son chapeau brun fauve velouté est non séparable de son pied composé d'une longue tige blanc-crème avec anneau. Comparable au cèpe, sa chair à la saveur boisée et noisette reste croquante à la cuisson. On la cuisine souvent avec des pâtes, en risotto ou encore avec une viande rouge.



On a hâte de les déguster !

La recette de la semaine

Pâtes au chou kale et au potiron



Nettoyez et pelez (ou non, dans le bio, on peut manger la peau des légumes) environ **300 g de potiron**, ôtez les graines coupez en cubes. Pelez et coupez **1 oignon** en fines lamelles.

Versez **2 càs d'huile d'olive** dans une sauteuse et faites cuire l'oignon pendant 5 min. Ajoutez les cubes de potiron et faites cuire encore 10 min en remuant souvent. Salez, poivrez et laissez au chaud.

Lavez **4 ou 5 feuilles de chou kale** et ôtez leurs côtes dures. Ciselez-les en fines lanières. Faites-les revenir dans la même sauteuse avec 1 càs d'huile pendant 10 min. Laissez au chaud.

Faites cuire **400 g de pâte type Rigatoni** (pour 4 pers.) comme indiqué sur le paquet et égouttez-les en conservant 2 càs d'eau de cuisson. Versez les pâtes dans un plat creux, ajoutez par-dessus tous les légumes. Salez et poivrez, versez 1 càs d'huile d'olive, parsemez de **fromage râpé** et servez.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 600 g d'aubergines, 3 poivrons, 800 g de tomates anciennes, 1 salade, 300 g de tomates cerises, 1 botte de persil plat

Petit Panier : 1 potiron, 400 g d'oignons, 2 piments d'espelette, 1 chou kale, 1 botte de persil

Horaires d'ouverture de la boutique :

mercredi et jeudi de 10 h à 18 h

vendredi de 10 h à 19 h

samedi de 9h30 à 13h

Retrait des paniers à la Ferme :



vendredi de 12h à 19h
samedi 10h à 12h30



LA FERME DES POTAGERS DE MARCOUSSIS

Chemin du Regard, 91460 MARCOUSSIS - Tél. : 01.64.49.52.80

Directeur de la publication : Denis DUCHEMIN - Rédactrice : Laure GIBOU

Courriel : l.gibou@pdm91.fr - site : www.lespotagersdemarcoussis.org

[Facebook](#) - [Insta](#)

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}
Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

