



23 octobre 2024 - n° 1083

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 en boutique, 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 intérim de - de 6 mois, création d'entreprise...) ou sortie positive (formation, retraite...).



Maheva, titulaire d'un Diplôme d'Etat d'Éducatrice Spécialisée, avait intégré la Ferme en février 2023.

Elle souhaitait orienter ses activités dans le domaine de l'éducation à l'environnement et a pu confirmer ce projet en réalisant deux **périodes de mise en situation en milieu professionnel (PMSMP)** : la première, au Conservatoire Nationale des Plantes à Milly-la-Forêt, la deuxième à la Ferme pédagogique du Bel Air à Villiers-le-Bâcle (où nous avons un point de dépôt de nos paniers). Passionnée par l'animation et la nature, elle a postulé et a été recrutée, en CDI, au poste d'**Animatrice pédagogique** à la Ferme du Bel Air..

Entré à la Ferme en octobre 2022, **Adam** avait rejoint les équipes de la conserverie.

Ses entretiens avec Eric, notre Chargé d'insertion professionnelle, lui avait permis d'affiner son projet et de s'orienter vers les métiers du BTP pour lesquels il lui était nécessaire d'être formé.

Il a pu intégrer le **Centre de Formation et de Professionnalisation** de Grigny où il a suivi, pendant 3 mois, une formation qui lui a permis de décrocher le titre **d'Agent polyvalent de maintenance du bâtiment**.

Il a démarré mi-octobre une mission en CDD, dans le BTP, chez HUMANDO (le réseau Adecco Insertion).



Nous leur souhaitons une bonne continuation et une pleine réussite dans l'aboutissement de leurs projets !

Rappel organisation vendredi 1er novembre férié et procédure annulations paniers

Pour les adhérent(e)s de Marcoussis uniquement : rappel organisation du vendredi 1er novembre férié

Pour les adhérent(e)s qui viennent chercher leur panier à la Ferme des Potagers de Marcoussis uniquement (*les autres points de dépôt seront livrés mercredi 30 et jeudi 31 octobre comme d'habitude*), la Ferme sera **fermée le vendredi 1er novembre** (férié) et vous ne pourrez donc pas venir récupérer vos paniers ce jour là.

Nous vous proposons de venir chercher vos paniers, à **vos** convenance, sur ces créneaux :

- **jeudi 31 octobre de 12 h à 19 h**
- ou **samedi 2 novembre** de 10 h à 12 h30

Pour tous : rappel procédure annulations des paniers

L'annulation des paniers est à faire par vous-même, via le logiciel, et au plus tard le mardi AVANT midi de la semaine concernée (**5 annulations possibles par civile année** - *cette information figure sur votre compte - si l'option "annuler votre panier" n'apparaît pas, c'est que vous avez atteint le quota d'annulation, il n'est donc plus possible d'annuler - dans ce cas, vous pouvez, si vous le souhaitez, "déplacer votre panier" sur la Ferme de Marcoussis afin qu'il soit offert en votre nom à l'un(e) de nos salarié(e)s en insertion*) en vous connectant à VOTRE COMPTE ADHÉRENT du logiciel : <https://marcoussis.cocagnebio.fr/>

Pour vous connecter :

- votre identifiant est **vos** adresse mail,
- votre mot de passe est **vos** nom de famille tout en MAJUSCULES (vous pourrez en changer dès votre 1ère connexion).

La recette de la Semaine

Gratin de rigatonis aux poireaux et à la courge



Préchauffez le four à 200 °C.

Pelez, épépinez et coupez une **petite (ou une demie) courge** en cubes. Lavez et coupez en rondelles **2 à 3 poireaux** (s'ils sont petits).

Tapissez une plaque lèchefrite de papier cuisson et y déposez les morceaux de courge. **Huilez**, salez et poivrez. Cuire au four environ 20 min (jusqu'à ce qu'ils soient tendres) en remuant à mi-cuisson. Réservez.

Pendant ce temps, dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire al dente **400 g de pâtes Rigatoni**. Égouttez. Huilez légèrement et réservez.

Dans la même casserole, faites cuire quelques min pour attendrir les poireaux émincés, **1 oignon et 1 gousse d'ail émincés** dans du **beurre** et **2 ou 3 morceaux de piment** préalablement découpés (mettez le reste au congélateur). Saupoudrez de **3 càs de farine** et cuire 1 min en mélangeant. Ajoutez **½ litre de bouillon de légumes** et **¼ de lait**. Portez à ébullition puis baissez et laissez mijoter 5 min.

Hors du feu, réduisez en écrasant avec une fourchette le mélange de poireaux. À la spatule, incorporez la courge et les pâtes et transvasez dans un plat de cuisson. Saupoudrez avec **300 g de fromage râpé** de votre choix.

Faites cuire au four environ 25 min, jusqu'à ce que le dessus du gratin soit légèrement doré. Laissez reposer 15 min avant de servir.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 ou 1/2 courge buttercup ou potimarron, 700 g de poireaux, 2 poivrons ou 2 aubergines, 1 fenouil, 600 g de tomates anciennes, 400 g de champignons, 200 g de tomates cerise

Petit Panier : 1 ou 1/2 courge buttercup ou potimarron, 700 g de poireaux, 2 poivrons, 2 piments d'espelette

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](#)

