



6 août 2025 - n° 1115

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Focus sur un parcours d'insertion réussi

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 agroalimentaire, 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...).

Et il arrive parfois que cette sortie en **emploi durable** se fasse au sein de la Ferme...



Employée de cantine pendant plusieurs années, et suite à un déménagement, **Mimouna** s'était retrouvée sans emploi.

Elle avait intégré la Ferme en juillet 2022 en temps qu'agente de transformation agroalimentaire dans notre conserverie artisanale où elle avait très rapidement trouvé ses marques.

Son expérience professionnelle passée et les compétences acquises suite à la formation reçue à la conserverie lui ont permis d'être nommée **aide encadrante en CDD** en juillet 2024.

Son poste vient d'être transformé en **CDI à dater du 20 juillet 2025**.

Bravo Mimouna pour ce beau parcours !

Un nouveau point de vente de nos conserves

Les grands distributeurs s'engagent à mettre en avant les producteurs locaux

En 2020, suite à la crise sanitaire liée à la Covid 19, les grandes enseignes de la distribution ont signé, sous l'impulsion du ministre de l'agriculture de l'époque, une **"Charte d'engagements de mise en avant des produits frais agricoles, aquatiques et des produits locaux en grande distribution"** afin de faciliter l'accès au plus grand nombre (70 % des achats alimentaires sont effectués en grande et moyenne surface) aux produits frais et locaux.

Cette action a permis de **faciliter le référencement des producteurs locaux** chez les grands distributeurs (alors qu'il fallait auparavant remplir des centaines de pages de cahier des charges... fastidieux et bien souvent hors sujet pour des producteurs locaux !). Ceux-ci s'engagent ainsi à accorder davantage de place et de visibilité aux produits frais et aux produits locaux dans leurs rayons et dans leur communication auprès des consommateurs.

Si la partie administrative est ainsi allégée, il n'en reste pas moins qu'il faut rencontrer et convaincre chaque magasin de nous faire une place dans leurs rayons. Depuis début juillet, c'est chose faite avec le magasin **Leclerc de Gometz-la-Ville** où les produits de la conserverie sont désormais en vente.



Plus de 2 millions de signataires pour une pétition devenue historique

Non à la loi Duplomb : restons mobilisés, signons la pétition !

A l'initiative de l'**étudiante Eléonore Pattery**, deux jours après l'adoption du texte au Parlement, la pétition **“Non à la Loi Duplomb — Pour la santé, la sécurité, l'intelligence collective”** a été lancée sur le site de l'Assemblée Nationale.

Elle est aujourd'hui la pétition la plus signée de la plateforme et la seconde pétition la plus signée de France. La première étant l'Affaire du Siècle sur l'inaction climatique de l'Etat Français, avec ses 2,3 millions de signatures.

La **FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique)** appelle à rejoindre le mouvement et à signer la pétition, en rappelant que l'**agriculture biologique est aujourd'hui la solution pour construire un monde agricole nourricier, productif et respectueux du vivant.**

La recette de la semaine

Clafoutis salé Tomates & Mozzarella



Préchauffez le four à 200°C.

Lavez **350 g de tomates cerises**, coupez-les en deux, puis déposez-les côté coupé sur du papier absorbant pour enlever l'excédent de jus.

Dans un grand saladier, mélangez **3 œufs** avec **3 càs de farine** puis ajoutez **25 g de beurre fondu** et **30 cl de lait tiédi**, mélangez bien.

Ciselez finement **20 feuilles de basilic frais** (ou du **persil** par exemple) et ajoutez-les à la préparation. Salez, poivrez.

Beurrez un plat à gratin. Disposez les tomates cerises, côté coupé vers le fond du plat, en réservant quelques-unes pour la décoration. Versez doucement la pâte sur les tomates. Répartissez les tomates restantes sur le dessus, puis parsemez généreusement **5 càs de mozzarella râpée** (ou **1 boule de mozzarella fraîche** coupée finement).

Enfournez pendant environ 40 min. (jusqu'à ce que le clafoutis soit bien doré) puis laissez tiédir avant de déguster, chaud ou à température ambiante.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 1 melon, 800 g d'aubergines, 500 g de betteraves, 1 concombre, 1 kg de tomates anciennes, 500 g de tomates cerise, 1 botte de persil

Petit Panier : 1 kg de courgettes, 1 melon, 1 kg de tomates anciennes, 500 g de tomates cerise, 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





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](#)

