



27 août 2025 - n° 1118

# La Feuille de Chou

## LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

### De nouvelles sorties dynamiques en septembre

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

En tant que chantier d'insertion professionnelle, la Ferme des Potagers de Marcoussis se situe dans le secteur économique de l'**ESS (Economie Sociale et Solidaire)**. Nos missions portent sur le recrutement, l'accueil et l'accompagnement de personnes sans emploi rencontrant des difficultés d'ordre sociales et professionnelles.

Nous organisons le **suivi**, l'**accompagnement**, l'**encadrement technique** sur nos différents métiers support (maraichage Bio, conserverie artisanale, boutique producteurs, livraison, préparation des commandes, administration/secrétariat, etc.) et la **formation** avec l'aide de nos bénévoles (cours de Français et ateliers numériques) de nos salariés en parcours d'insertion afin de faciliter leur **intégration durable** dans le marché du travail.

Leur parcours au sein de notre structure en CDDI (Contrat d'Insertion à Durée Déterminée) ne peut excéder 2 ans.

Nous disposons de différents outils spécifiques comme la PMSMP (Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel) et de partenaires professionnels engagés à nos côtés comme la MEIF.

L'**association MEIF Paris-Saclay** (Maison Emploi Insertion Formation) est avant tout un PLIE (Plan Local pour l'Insertion par l'Emploi) créée en 1997 qui agit essentiellement pour les personnes en recherche d'emploi du territoire de l'Agglomération Paris-Saclay et de la Communauté de Communes du Pays de Limours. Elle contribue à la **coordination** et la **mise en place** d'un **plan d'actions** et de **dispositifs** favorisant l'accès à l'emploi des habitants du territoire notamment les plus en difficulté.

Dans ce contexte de mise en relation entre employeurs et chercheurs d'emploi, Géraldine BUSTI et Julie SALLE de la MEIF ont organisé, en juin dernier, une **visite d'entreprise et un Job Dating** avec le CROUS de Versailles sur 2 jours. En lien régulier avec Eric, notre chargé d'insertion professionnelle (CIP), la Ferme a été conviée et sur les 4 salarié.es en CDDI de la conserverie qui y ont participé, 2 candidatures ont été retenues : Fatoumata B. et Fatoumata C.



**Fatoumata B.** (au centre de la photo ci-dessus, chemise beige) était arrivée à la conserverie en septembre 2023. A sa demande, elle avait réalisé une PMSMP d'une semaine dans une entreprise du bâtiment, en août 2024, afin de découvrir les métiers du secrétariat et n'avait pas souhaité donner suite à cette immersion, préférant orienter son projet professionnel vers les métiers de la restauration.



**Fatoumata C.** (à gauche de la photo ci-contre) est arrivée à la conserverie en janvier 2024.

Elle avait effectué une PMSMP de 2 semaines au sein de la cuisine centrale de Sainte-Geneviève-des-Bois, en mai 2025, confirmant son envie de devenir agent de restauration. Elle a également pu valoriser cette expérience dans son CV.

Les compétences acquises au sein de la conserverie et qu'elles ont su valoriser au cours du job dating leur ont permis à toutes les deux d'être recrutées au poste d'**agent de la restauration en CDD d'1 an renouvelable** pour commencer, au restaurant les Cèdres de l'université d'Orsay. Elles démarreront leur contrat le 1er septembre, **bravo à Fatoumata B. et Fatoumata C. pour ce beau parcours d'insertion !**

**Olivier** est arrivé à la Ferme en octobre 2023 au poste de chauffeur/livreur en CDDI.

Il avait travaillé pendant plus de 20 ans en tant que **conducteur professionnel** et avait été tour à tour chauffeur de maître (chauffeur privé pour une personnalité) avant de créer sa propre société de chauffeurs privés et de diriger 11 conducteurs. Il avait mis un terme à son activité en 2020 pour des raisons personnelles.

Ces deux années à la Ferme en tant que chauffeur/livreur lui ont permis de renouer avec son **métier-passion** et il a souhaité redevenir auto entrepreneur de VTC (Véhicule de Tourisme avec Chauffeur). Il a demandé en juillet dernier le **renouvellement de sa carte professionnelle** (il faut compter environ 2 mois pour l'obtenir) et devrait donc pouvoir redémarrer son activité courant septembre : **bravo Olivier !**



## Ouverture mensuelle de la boutique en ligne

### Commandez, c'est livré !

Chaque début de mois, nous proposons à nos adhérent(e)s qui reçoivent leurs paniers sur un point de dépôt autre que Marcoussis, et qui n'ont donc pas accès à la boutique de la Ferme, de **compléter leur panier hebdomadaire**.

La boutique en ligne est ouverte à partir de ce mercredi 27 août et vous avez la possibilité de **commander jusqu'au lundi 1er septembre**.

**Livraison** de votre commande **mercredi 3 et jeudi 4 septembre** sur votre point de dépôt habituel en même temps que votre panier mais dans un **sac ou carton nominatif à part**.

🍎 Sélection de **fruits et légumes** bio, locaux (producteurs de **La Coopérative Bio Ile-de-France**) et de saison, **oeufs**, **miels**, **pains** et bien sûr nos conserves

bio artisanales « **La cuisine des Potagers** » : houmous, pesto basilic & noisette, soupes, veloutés, ratatouille, compotes, jus et sirops de fruits, gaspacho, tartinades de légumes, confitures, etc.

🍪 Epicerie sucrée et salée : farines (blé, épeautre, sarrasin, maïs), du pain, des huiles, du thé, du café, des biscuits, du chocolat, etc.

🍷 Et chez **Artisans du Monde** : boissons pétillantes et rafraîchissantes (Ice Tea, Limonade, etc.) et du Quinoa, Boulgour et Sésame pour compléter les salades d'été... c'est encore l'été jusqu'au 22 septembre ;) )

🥚 Les **oeufs extra frais bio** sont revenus et vous pouvez à nouveau en commander !

🍷 **PROMO** sur nos **vins bio et solidaires de Vigne de Cocagne** (dans la limite des stocks disponibles) : à découvrir dans la boutique en ligne !



Pour consulter les produits proposés et/ou passer commande, rendez-vous sur votre espace Adhérent ( *votre identifiant est votre adresse mail et votre mot de passe est votre nom de famille TOUT en majuscule*) du logiciel CocagneBio et cliquez sur "**Passer une commande**".



Le montant de votre commande sera prélevé en fin de mois en même temps que le prélèvement des paniers.

Pour toute question, contactez Laure au 01 64 49 52 80 ou [l.gibou@pdm91.fr](mailto:l.gibou@pdm91.fr)

## La recette de la semaine

### Galette de Courgettes & Parmesan



Lavez **500 g de courgettes** et râpez-les grossièrement (si elles sont juteuses, pressez-les légèrement pour enlever l'excès d'eau).

Dans un grand saladier, battez **2 œufs** avec **15 cl de lait**. Ajoutez **50 g de farine**, **60 g de parmesan râpé**, **2 càs d'herbes fraîches** ciselées de votre choix (basilic, persil, ciboulette), **1 gousse d'ail** finement hachée, sel et poivre. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Incorporez les courgettes râpées à la préparation et mélangez bien pour qu'elles soient bien enrobées.

Dans une poêle antiadhésive, chauffez 2 càs d'huile d'olive à feu moyen puis versez la préparation de courgettes et étalez-la uniformément. Faites cuire pendant environ 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que le dessous soit doré. Retournez délicatement la galette à l'aide d'une assiette et faites cuire l'autre côté pendant encore 5 à 7 minutes.

Une fois cuite, retirez la galette de la poêle et laissez-la reposer quelques minutes avant de la couper en parts.

Servez tiède ou à température ambiante, accompagnée d'une salade verte et/ou de tomates.

## Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 800 g d'aubergines, 1 melon, 1/2 pastèque, 1 concombre, 1 kg de tomates anciennes, 500 g de tomates cerise, 1 salade

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

**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](mailto:l.gibou@pdm91.fr) - site : [www.lespotagersdemarcoussis.org](http://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](#)

