



22 avril 2026 - n° 1147

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Bienvenue à Yann, chargé d'insertion professionnelle (CIP)

Nous avons le plaisir de vous présenter **Yann SQUEDER**, notre nouveau Chargé d'Insertion Professionnelle - CIP (*photo de gauche*), arrivé en février dernier pour prendre le relais de **Eric LE MERCIER** (*à droite, avec la casquette*) qui a quitté ses fonctions en mars dernier pour se consacrer à un projet personnel.



Ce mois de passation a permis à Yann de faire la connaissance de tous les salariés en CDDI (Contrat d'Insertion à Durée Déterminée d'Insertion) de la Ferme et d'échanger avec Eric sur le suivi socioprofessionnel spécifique à chacun d'eux.elles déjà engagé.

Après des études et un début de carrière dans le domaine du commercial, Yann souhaite donner une autre direction à sa vie professionnelle au début des années 2000. Ayant fait parti des derniers appelés du service militaire pouvant exercer des missions d'intérêt général en **service civique**, il avait été **tuteur de personnes en insertion professionnelle** au sein de l'OPIEVOY (bailleur social) et avait été en charge du recrutement de personnes en contrats aidés et à leur accompagnement vers des formations spécifiques (menuiserie, serrurerie, entretien des bâtiments, etc.) en lien avec leurs encadrants techniques. Cette expérience lui ayant

particulièrement plu il décide de se **réorienter vers le métier de CIP** et suit une formation auprès de l'AFPA de Paris en 2004.

Yann exercera ensuite ses fonctions au sein de différentes associations, agences d'intérim pour personnes sans qualification professionnelle, France Travail où il sera en charge de l'**accompagnement global** avec les travailleurs sociaux des Maisons des Solidarités, des Centre Communaux des Affaires Sociales, des Missions locales, etc.

Yann connaissait bien la Ferme des Potagers de Marcoussis qu'il avait visité car nous invitons régulièrement nos partenaires prescripteurs à venir nous rencontrer sur site. Il n'a donc pas hésité à postuler lorsque l'annonce est parue, et nous dit "**Je souhaitais intégrer une structure qui laisse le temps à son public de se "remettre en selle", de travailler avec eux sur leur projet professionnel, d'être sur place, et d'avancer ensemble au jour le jour !**"

Nous souhaitons la bienvenue à Yann et un grand merci à Eric pour ses 10 années passées à la Ferme !

Et comme nous parlons d'insertion, focus sur un parcours réussi :

Emeric est arrivé à la Ferme en octobre 2025 en tant que préparateur de vos paniers de légumes et fruits. Il a très vite été opérationnel sur son poste avec une personnalité appréciée par ses collègues, les clients de la boutique et les adhérents qui viennent récupérer leurs paniers directement à la Ferme (*photo ci-dessous, Emeric et sa collègue Léa*).



Il a rapidement mis à profit l'accompagnement socioprofessionnel proposé à la Ferme et a pu travailler avec Eric, puis Yann, sur son projet et a décidé de s'orienter vers le **métier de chauffeur de bus**, secteur d'activité qui recrute régulièrement.

Début avril, il a participé à une information collective organisée conjointement par France Travail et l'organisme de formation EFPR (Ecole de Formation Professionnelle de la Route). Au cours de cette présentation, il a passé et réussi les premiers tests de sélection et sa candidature a été retenue !

Emeric intégrera à la fin du mois d'avril, une formation de Transport de Voyageurs, d'une durée de 4 mois, dans le but d'obtenir le **Titre Professionnel de Conducteur de Transport en commun sur route**.

Bravo Emeric, nous te souhaitons une pleine réussite dans la réalisation de ton projet professionnel !

Notre rendez-vous de la semaine

🌻 Venez fêter le Printemps avec nous !

Dans le cadre du Printemps de l'Agglo, organisé par la Communauté Paris Saclay, à la Ferme des Potagers de Marcoussis, nous vous invitons à une balade à la **découverte de nos parcelles en Agriculture Biologique** et une **visite de notre champignonnière** (durée de la visite environ 1 h30). Helmina, encadrante maraichère, répondra à toutes vos questions sur nos pratiques BIO respectueuses de l'environnement. Rendez-vous ce :

SAMEDI 25 AVRIL à 10 H

sur le parking de la Ferme des Potagers de Marcoussis - Chemin du Regard (merci de prévoir une tenue adaptée à la météo).



Dates à bloquer dans votre agenda

👉 **Samedi 30 mai à 9 h30** aura lieu notre **Assemblée Générale** annuelle à la Ferme, nous vous présenterons nos activités réalisées en 2025 et celles à venir en 2026 : c'est aussi l'occasion de nous rencontrer, d'échanger... bloquez dès à présent cette date dans votre agenda ;)

D'autres informations suivront dans une prochaine Feuille de Chou à venir dans deux semaines car, comme nous vous l'indiquions précédemment, **vous recevez cette semaine votre dernier panier** avant la césure de printemps :

👉 **Pas de livraison de paniers pendant les semaines 18 et 19 (semaines des 1er et 8 mai), il ne sera donc pas utile d'annuler vos paniers si vous vous**

absentez : ils ne sont d'ailleurs **PAS PROGRAMMES** dans le logiciel **CocagneBio** et donc **PAS FACTURES**.

👉 Les livraisons reprendront en **semaine 20** : **tous les paniers seront livrés le MERCREDI 13 MAI** (pas de livraison jeudi 14 mai, férié). A Marcoussis, les paniers seront à récupérer vendredi 15 ou samedi 16 mai aux horaires habituels.

Pour résumer, plus de paniers et plus de Feuille de Chou pendant 2 semaines : on se revoit mi-mai, pendant ce temps, nous allons bichonner nos parcelles pour vous préparer de beaux légumes et fruits de printemps et d'été, à bientôt 😊



La recette de la semaine

Tourte de Pommes de terre aux Epinards



Epluchez et lavez **1 kg de pommes de terre** avant de les râper avec une râpe à larges mailles.

Dans un saladier, mélangez les pommes de terre râpées et **100 g de fromage râpé** de votre choix.

Lavez **500 g d'épinards**, les égoutter avant de les équeuter et les découper. Mettez le four à préchauffer à 200°C.

Dans une poêle, sur feu doux, faites fondre **2 càs de beurre**, ajoutez les épinards, **2 gousses d'ail** écrasées et la **ciboulette** découpée (environ **2 càs**). Salez et poivrez. Remuez constamment jusqu'à évaporation du jus.

Dans un saladier, mélangez **8 œufs** et **2 gousses d'ail** écrasées.

Dans un moule à tourte huilé (environ **1 càs d'huile d'olive**), disposez la moitié de purée de pommes de terre. Égalisez à l'aide d'une cuillère et versez dessus la moitié du mélange d'œufs. Puis recouvrez avec les épinards et égalisez avant d'ajouter une autre couche de purée de pommes de terre, égalisez et versez dessus le reste de la préparation des œufs.

Mettez au four et faites cuire la tourte pendant 30 minutes environ jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de pommes*, 1 kg de pommes de terre* (toute consommation), 500 g d'épinards, 1 salade, 1 botte de ciboulette, 1 botte de radis rose, 800 g de poireaux, 400 g de pleurotes ou shitakes pour les paniers de mercredi et jeudi matin (*les paniers du jeudi après-midi les auront à la reprise des livraisons*)

Petit Panier : 1 kg de pommes de terre* (toute consommation), 500 g d'épinards, 1 botte de ciboulette, 200 g de rhubarbe, 300 g de pleurotes ou shitakes pour les paniers de mercredi et jeudi matin (*les paniers du jeudi après-midi les auront à la reprise des livraisons*)

*Ces légumes et fruits proviennent d'un maraîcher partenaire bio

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](#)

