



19 août 2026 - n° 1158

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Zoom sur un parcours d'insertion

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...).

Abdi Shakur est arrivé à la Ferme en mai 2024 et a rejoint les équipes de la Conserverie en tant qu'agent de transformation agroalimentaire.

Il a pu bénéficier très rapidement de cours de FLE (Français Langue Etrangère) afin de pouvoir mieux comprendre et s'exprimer en Français et augmenter ses chances de suivre des formations et d'être recruté : **merci à Martine et Chantal**, deux de nos bénévoles, qui l'ont accompagné pendant deux ans.



Au cours de ses entretiens avec notre chargé d'Insertion Professionnelle, Eric puis Yann (CIP), Abdi Shakur a fait le choix de s'orienter vers les métiers du BTP (Bâtiment et Travaux Public) : il a intégré le **Centre de Formation et de Professionnalisation** de Grigny pour suivre une formation théorique et pratique, de 3 mois, dans le but de devenir **agent polyvalent de maintenance du bâtiment**.



Abdi Shakur apprend la pose d'enduit

Lors de ces formations, nous maintenons le contrat de travail de nos salariés afin de **sécuriser leur parcours d'insertion** et de leur apporter également une **sécurité financière** : ils continuent ainsi à percevoir leur rémunération et ils bénéficient d'une continuité d'accompagnement après la formation.

Malgré sa pleine réussite dans ses apprentissages, Abdi Shakur n'a pas pu décrocher un emploi dans le domaine du BTP, le secteur de la construction étant très en tension actuellement.

Il a alors souhaité se tourner vers les métiers de la logistique qui recrutent beaucoup et a suivi avec succès une **formation au CACES 1-3-5** en octobre 2025.

Le **CACES** (Certificat d'Aptitude à la Conduite En Sécurité) est un certificat qui valide les compétences à la conduite d'engins de manutention.

Les catégories 1, 3 et 5 correspondent à des types spécifiques de chariots :

- catégorie 1 : transpalettes à conducteur porté, préparateurs de commandes (hauteur < 1,20 m).
- catégorie 3 : chariots à mât frontal, contrepoids (très répandu en entrepôts).
- catégorie 5 : chariots à mât rétractable (utilisés dans les racks de grande hauteur).

C'est cette dernière formation qui lui a permis d'être **recruté en CDI**, au début de l'été, en tant qu'**employé commercial** par l'entreprise **FRANPRIX**.

Bravo Abdi Shakur pour ce parcours d'insertion réussi !

La recette de la semaine

Cannellonis de courgettes crues, à la ricotta & pesto de roquette

Préparez le pesto : mixez **150 g de roquette** avec **40 g de noix**, **40 g de pecorino** ou de **parmesan**, **1 gousse d'ail** épluchée et **7 à 8 cl d'huile d'olive** jusqu'à obtenir une sauce lisse. Salez et poivrez selon votre goût puis réservez.

Lavez **2 grandes courgettes**, ôtez les extrémités puis taillez-les en fines lamelles dans la longueur à l'aide d'une mandoline ou d'un économe. Arrosez les lamelles d'un filet d'huile d'olive et de sel puis mélangez-les délicatement.

Préparez la farce : mélangez **400 g de ricotta** avec **1 gousse d'ail** épluchée et finement hachée, le zeste et le jus d'**1 citron**, quelques **feuilles de menthe** ciselées, du sel et du poivre.

Déposez une cuillère de farce sur une lamelle de courgette, puis roulez-la sur elle-même pour former un cannelloni. Répétez l'opération.

Pour le service : déposez une belle cuillère de pesto dans l'assiette puis ajoutez les cannellonis de courgettes. Parsemez de quelques **pignons de pin**, poivrez légèrement et décorez avec quelques feuilles de menthe. Dégustez aussitôt.

(recette Julie de Yuka)

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de courgettes, 1 pot de basilic, 1 kg de tomates anciennes, 2 aubergines, 3 poivrons, 500 g de prunes mirabelles, 1 botte de blette, 1 salade, 1 botte de ciboulette

Petit Panier : 1 kg de courgettes, 1/4 de pastèque, 2 concombres, 500 g de tomates cerises

**ACCES AU PLANNING
BENEVOLAT BOUTIQUE DU
SAMEDI MATIN**

👉 **scannez le QR CODE** ou cliquez
[ici](#)

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



Cofinancé par
l'Union européenne

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](#)

