



Jeudi 16 février 2017

## Contenu des paniers :

Petit panier : poireaux, salade OU pourpier, pak choï, chou blanc

Grand panier : poireaux, salade, pak choï, chou blanc, ratatouille

Attention: la composition des paniers peut varier d'un point de dépôt à l'autre. Merci de votre compréhension.

**Valeur monétaire des paniers :** Si on se penche sur le cours des légumes bio, les petits paniers de la semaine dernière sont évalués à 11€ et les paniers familiaux à 13,50€.

## Ovis de recherche

L'équipe de maraîchage est à la recherche d'un lieu de stockage particulier. En effet, Plaine de Vie est assez limitée en terme de place et nous rencontrons des difficultés de conservation des légumes notamment avec les patates douces et les courges. L'idéal serait un endroit à demi ou entièrement enterré, à une température constante d'environ 12°.

Si vous connaissez un endroit ou que vous avez vous-même une cave à disposition, nous vous en serions très reconnaissants.

## Plaine de Vie sur les ondes!

Vous l'avez peut être manqué mais Plaine de Vie est passé à la radio cette semaine.

Mardi midi, dans l'émission Carnet de Campagnes sur France Inter, Tatiana a présenté l'association pendant quelques minutes. Vous pouvez réécouter l'émission sur le site de France Inter en replay ou bien sur le Facebook de Plaine de Vie ou vous trouverez un lien direct vers l'émission.

## L'insertion au Québec



C'est toujours intéressant d'aller voir comment les choses se font ailleurs. Cela permet de prendre du recul sur nos propres pratiques. Aujourd'hui je vous propose un petit aperçu de l'insertion socio-professionnelle au Québec.

Chez nous, le système de l'insertion par l'activité économique est apparu dans les années 70 pour permettre aux personnes les plus éloignées de l'emploi – en raison de difficultés sociales et professionnelles particulières (âge, état de santé, faible niveau de formation, précarité...) – de bénéficier d'un accompagnement renforcé qui doit faciliter leur insertion professionnelle : l'économie et l'entreprise sont utilisées comme un outil de socialisation et de pédagogie dans la construction du parcours professionnel. Au Québec, les entreprises d'insertion sont apparues en 1982. Ce sont des organisations à but non lucratif dont la raison d'être est l'accompagnement de personnes en sérieuses difficultés d'intégration au marché du travail. Les prémices sont donc semblables mais l'organisation n'est pas tout à fait la même.

L'insertion socio-professionnelle a pris en France plusieurs formes : les Ateliers et Chantiers d'Insertion (ACI) – comme Plaine de Vie –, les Entreprises d'Insertion (EI), les Associations Intermédiaires (AI) et les Entreprises de Travail Temporaire d'Insertion (ETTI). Cela permet de cibler plus précisément le public que chaque structure accueille : en EI il faut être capable d'adopter un rythme plus élevé et d'avoir plus d'autonomie que dans un ACI, par exemple. Pour autant, des deux côtés de l'Atlantique ont accueil décrochés scolaires, immigrants dont les acquis ne sont pas reconnus ici ou personnes cumulant les échecs.

Au Québec une seule forme se retrouve sous le terme d'« entreprise d'insertion ». Tout comme en France, elle allie un apport de fonds public et des revenus propres. L'entreprise d'insertion québécoise voit toute sa portion insertion financée par Emploi-Québec, sorte de Pôle Emploi Québécois, mais ses revenus doivent couvrir ses dépenses de fonctionnement. En France, pour les ACI, la part commerciale ne peut excéder 30% des charges globales alors que l'EI a plus de marge de ce point de vue.

Autre différence, le parcours des salariés : en France, un salarié en insertion aura un contrat de 4 à 24 mois et de 20h à 35h hebdomadaires en fonction des personnes et de leur progression dans le parcours d'insertion.

## Gratin de Pak Choi et champignons

Pour 2 personnes :

- 1 oignon
- 1 pak choi
- huile d'olive
- 400g de champignons
- 8100ml de crème fraîche
- 1 œuf
- sel, poivre et muscade
- fromage râpé

1. Couper l'oignon et le pak choi en petits morceaux. Les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive. Ajouter les champignons en morceaux et laisser cuire 5min.

2. Mélanger la crème, l'œuf et les légumes dans la poêle.

3. Mettre le tout dans un moule et couvrir de fromage râpé.

4. Faire cuire 30 minutes dans un four à 180°C.

## Rencontre avec Diana ou une stagiaire à Plaine de Vie:

Tatiana: Dans quel cadre fais-tu ton stage?

Diana: Je suis en BTS en économie sociale et familiale et dans le cadre de ma formation, j'ai 6 semaines de stage à effectuer.

T: Qu'as-tu découvert à PDV?

D: J'ai découvert qu'à Plaine de Vie, on n'embauche pas n'importe qui. Il y a certains critères à respecter : par exemple, on peut être embauché si on vient de quartiers prioritaires du Val d'Oise, ou qu'on touche le RSA ou l'ASS ou encore si on est jeune et qu'on est suivi par une mission locale du département.

T: Comment évalues-tu ton expérience à Plaine de Vie pour l'instant?

D: Au début j'avais un peu peur de ne pas réussir quand on m'a donné des responsabilités et puis finalement ça s'est bien passé. C'est assez positif!

T: Pourquoi avoir choisi Plaine de Vie?

D: J'ai fait plusieurs stages dans d'autres structures et c'est la première fois que je tentais le travail en association. J'avais entendu parler de chantier d'insertion pendant mes cours et j'ai eu de bons retours de collègues qui sont déjà venus ici.

T: Ton top 5 de légumes?

D: Brocoli / Chou fleur / poireau / épinard / courge

T: Si tu étais un légume, tu serais...

D: un brocoli

T: Ton plat préféré?

D: Je n'en ai pas, j'aime tout

T: Une recette à nous partager:

D: c'est un assortiment originaire d'Haïti avec un peu de bananes plantain frites, du pikliz (mélange de chou, carottes, oignon et piment)



Le système Québécois est moins souple puisqu'un salarié en insertion travail à 35h (la semaine de travail normale au Québec est de 40h) et le parcours est plus court puisqu'un salarié reste en moyenne 6 mois dans les entreprises d'insertion Québécoises.

Mais que ce soit en France ou au Québec une structure d'insertion se retrouve face à la même problématique qu'est la difficulté de gérer l'impératif d'une production commerciale – vitale – et le temps nécessaire qui doit être pris pour mener à bien sa mission première : accompagner des personnes en difficulté vers l'emploi.

Manon, chargée de mission



Cette action est cofinancée par le Fonds Social Européen dans le cadre du programme opérationnel national « Emploi et Inclusion. » 2014-2020



# La gazette de Roberte...

## Quelques gestes responsables au quotidien parmi d'autres...(1 ère partie)

- Je fais très attention lors de mes balades à pied, en vélo...à ne pas polluer la nature que je traverse...Je ne jette ni les cendres ni mes mégots de mes cigarettes (j'ai toujours sur moi un mini cendrier de poche ! Il faut savoir qu'un mégot mettra plusieurs années à se dégrader...).
- Je pars toujours avec un sac pour ramasser les déchets que d'autres ont laissés...bouteilles, canettes, papiers... une fois en pleine forêt j'ai même trouvé une unité centrale d'ordinateur !
- Je reste bien sur les sentiers pour ne pas déranger la faune sauvage...
- La flore également est fragile, de nombreuses plantes sont protégées par la loi...alors il vaut mieux ne pas cueillir de plantes sans être certain qu'elles ne sont pas sur cette liste (suivre ou copier le lien : [liste...http://cbnbp.mnhn.fr/cbnbp](http://cbnbp.mnhn.fr/cbnbp) )
- Je crée un compost, pour recycler déchets organiques du jardin, épluchures de la cuisine... ce qui au final me donnera un engrais non polluant de qualité pour le jardin...
- J'installe des récupérateurs d'eau et j'arrose avec cette eau tombée du ciel !
- Je me réfère aux trucs de nos grands-mères...ils concernent bien des domaines... sur le site de terre vivante, j'en profite, et je peux donner ceux que je connais... grâce au lien : [www.terrevivante.org](http://www.terrevivante.org) › [Participez](#)

Cette semaine, j'ai choisi un titre de Parisot Pascal extrait de son album « Les pieds dans le plat »  
**très drôle...drôle...drôle...**

Mes parents sont bio bio bio bio bio  
Ne mangent que du bio bio bio bio bio  
Ne boivent que du bio bio bio bio bio  
Ne jurent que par bio  
Chez nous tout est bio bio bio bio bio  
Le sel il est bio bio bio bio bio  
La poêle elle est bio bio bio bio bio  
Y'a rien qu'est pas bio  
Mon père c'est Bio man Et ma mère, ben c'est sa femme...



[www.deezer.com/fr/track/922621](http://www.deezer.com/fr/track/922621)



## La semaine passée, je vous avais promis quelques astuces pour aider les chauves-souris...

Toitures, combles, caves, garages sont parfois fréquentés par les chauves-souris tout au long de l'année. Elles ne présentent pas de danger, nous pouvons cohabiter...

**Essayons de conserver un vieil arbre avec des trous et des fissures. Il peut leur servir d'abri.**

**Si cet arbre menace de tomber, vérifions s'il est habité. Les associations de protection peuvent nous aider à résoudre au mieux ce problème et nous donner des solutions pour les protéger.**

Nous pouvons d'ailleurs faire quelques aménagements dans nos maisons, comme le préconise la LPO...

**« Si vous possédez des combles non utilisés et assez chauds, dont l'accès se fait uniquement par une porte extérieure sans possibilité de sortir, vous pouvez pratiquer une ouverture en haut de la porte de 40 cm de long sur environ 7 cm de haut. Les chauves-souris pourront ainsi bénéficier d'un gîte chaud et tranquille ».**

« dans une grange dont l'entrée est surplombée par un linteau, vous pouvez clouer sur le côté intérieur de la poutre trois tasseaux de 20 mm de section formant un U renversé, et recouvrez-le tout par une grande planche de bois assez épaisse. Si cette entrée est faite de deux poutres disjointes entre lesquelles l'air circule, vous pouvez clouer une planche au-dessus des poutres pour supprimer les courants d'air. Plus chaud et obscur, ce gîte sera favorable aux chauves-souris ».

D'autres aménagements que nous pouvons opérer dans un dossier créé par la LPO sur ce sujet...

<https://nuitdelachouette.lpo.fr/docs/pdf/chauve-souris-proteger.pdf>

## Avec la montée des températures, on a envie de tout bousculer au jardin...Mais attention !



Notre ami le hérisson hiberne peut-être encore...il peut être caché sous un tas de feuilles, de branchages, au fond de la cabane à outils...

Ne le dérangeons pas... apprenons à observer autour de nous pour voir où il peut se réfugier dans notre jardin, ou celui du voisin...

Et nous avons encore le temps pour lancer les 1 ers travaux au jardin !

Et attention aux dégâts que peut causer une débroussailleuse sur nous, les enfants et les animaux...

Cette action est cofinancée par le Fonds Social Européen dans le cadre du programme opérationnel national « Emploi et Inclusion. » 2014-2020

