

Jeudi 6 janvier 2022

La feuille de n°100

Contenu des paniers :

Petits paniers Deuil/ Saint-Brice/Sarcelles/Bouffémont: courge, pomme de terre, betterave, carotte, poireau

Petits paniers Noval/Domont/Saint-Leu/Ezanville: courge, pomme de terre, carotte, poireau, oignon

Grands paniers : courge, pomme de terre, betterave, carotte, chou kale, poireau, sauce tomate, salade

Nos meilleures courses: courge, pomme de terre, betterave, carotte, chou kale, poireau, sauce tomate, salade

Zoom sur les sorties positives de 2021:

Sandrine Pin, notre conseillère en Insertion Professionnelle a accompagné 53 salariés sur année. Ces salariés peuvent rester maximum 2 ans en contrat à Durée Déterminée d'Insertion (CDDI). Pendant toute cette période, elle les accompagne vers un projet professionnel, décèle avec l'équipe d'encadrants les facteurs qui freinent l'embauche. Il faut savoir que ce sont pour la plupart, si ce n'est la totalité, des personnes sans emploi de longue durée. Aussi, est-il important de prendre en compte le déracinement, la perte des codes de travail. L'accompagnement est d'autant plus ardu parfois. L'année 2021 a néanmoins été marquée par de très belles sorties en emploi. Globalement, 25 personnes sont sorties de la structure en 2021.

- 6 personnes sont sorties en emploi durable
 - 1 personne est sortie en emploi de transition
 - 1 personne est en sortie positive (Ouverture des droits à la retraite)
 - 2 personnes sont entrées en formation
 - 1 personne est sortie en emploi CDD dans une autre structure de l'IAE
 - 5 personnes sont sans activité ou n'ont pas donné de nouvelles
- Autres sorties non comptabilisées :**
- 4 personnes ont été licenciées pour abandon de poste
 - 2 personnes sont sorties suite maladie /maternité
 - 4 personnes sont sorties dans les 3 mois de leur intégration

Entre autres, nous avons eu **Rodchill** dont vous aviez entendu parler à la rentrée car il avait décidé de reprendre des études en horticulture. Ce jeune orienté par l'école de la deuxième chance de Sarcelles a quitté PDV au bout de 14 mois de CDDI. Il a participé à « Avenir en soi » mis en place par la MSA pour travailler sur les compétences et la confiance en soi ainsi que sur l'acceptation d'un changement dans sa vie professionnelle (reconversion, retraite, nouveau travail, formation...). A la suite de ses séances, il a pris confiance en lui et a décidé de reprendre ses études en alternance. Il a donc pris contact avec des lycées agricoles dans le but d'entrer dès la rentrée de septembre 2021 en BTS Production Horticole. Il est devenu autonome dans ses démarches. Il a réussi à trouver une entreprise et a réussi les tests pour entrer au lycée agricole d'Orléans. Il doit également poursuivre son apprentissage du code pour obtenir son permis de conduire.

G, après un stage en Esat de deux semaines en décembre a été pris et a commencé en ce début d'année. Lorsqu'il est arrivé à Plaine de Vie, il n'avait pas de reconnaissance travailleur handicapé et la mission a été de faire accepter la démarche de constituer un dossier puis de faire découvrir ce milieu le plus adapté à ses difficultés.

M, quant à lui, n'est pas resté très longtemps chez nous car il a été envoyé en stage chez un chocolatier solidaire, à Saint-Ouen-l'Aumône, Févier d'Or, qui embauche des travailleurs handicapés. Il s'est découvert une passion pour le chocolat et n'est jamais reparti de la structure. Cela a été un peu difficile pour lui d'accepter l'offre d'emploi, car il était attaché à Plaine de Vie et aux amitiés créées au sein de l'association. Un salarié BRSA a effectué un stage de 4 semaines au sein de l'entreprise adaptée Févier d'or pour découvrir le métier d'Employé polyvalent de chocolaterie. Il a signé un CDD de 2 mois à la suite de ce stage. Pendant ses 8 mois et demi d'accompagnement à PDV, nous avons travaillé sur l'acceptation de sa RQTH et ses difficultés rencontrées. Il a fait partie de l'équipe « entretien des locaux de PDV », nous avons mis en place un encadrement particulier pour répondre à ses difficultés en créant des affiches en utilisant la méthode « facile à lire ». Il a su gagner en autonomie et rapidité. Nous avons également travaillé le projet professionnel pour ce salarié de 28 ans dont le CDDI de Plaine de vie était son premier contrat de travail. L'entreprise adaptée nous informe que son CDD pourrait être renouvelé une fois avant de signer un CDI si tout se passe bien.

Nous sommes fiers de ces belles avancées et de tous les efforts mis en place, l'investissement de nos salariés pour arriver à retrouver un équilibre social et professionnel.

Affaire à suivre dans d'autres feuilles de chou...

Le club CPN reprend du service avec Camille les 19 et 26 janvier matins !

Inscription auprès d'elle sur animation-nature@plainedevie.org



Retrouvez les recettes du moment sur notre [site!](#)



Tarte aux poireaux

- 1 Rouleau de pâte brisée
- 3 Oeufs
- 1 Jaune
- 50 cl Crème liquide
- 6 Poireaux
- 3 cuil. à soupe Huile d'olive
- Beurre
- Sel
- Poivre

1. Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un moule à tarte.
2. Nettoyez et émincez les poireaux. Dans une sauteuse avec l'huile, faites-les revenir à feu doux pendant 20 minutes en remuant de temps à autre. Salez et poivrez.
3. Battez la crème avec les œufs entiers et le jaune. Ajoutez du sel, du poivre et les poireaux. Mélangez bien.
4. Garnissez le moule de pâte. Piquez le fond avec une fourchette. Versez la préparation aux poireaux dans le fond de tarte. Enfourez 35 minutes. Servez chaud, avec une salade verte.

Gâteau de pommes de terre et poireaux façon tartiflette

- 4 Pommes de terre
- 2 Poireaux
- 1 Oignon
- 80 g Reblochon
- 40 g Lardons
- 1cuil. à soupe Huile
- 1 Brin de thym
- 15 g Beurre
- Sel
- Poivre

1. Pelez et émincez l'oignon. Rincez les poireaux et taillez-les en julienne. Faites chauffer l'huile dans une poêle, ajoutez l'oignon et les poireaux, parsemez de thym, salez, poivrez et faites cuire pendant 15 à 20 min en mélangeant de temps en temps. Faites revenir les lardons dans une petite poêle sans matière grasse.
2. Faites cuire les pommes de terre à la vapeur pendant 20 min (elles doivent rester fermes). Epluchez-les et coupez-les en rondelles.
3. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Tapissez une plaque de four de papier cuisson et déposez 4 cercles à pâtisserie beurrés. Garnissez-les de fondue de poireau puis recouvrez de lamelles de reblochon puis de rondelles de pommes de terre.
4. Salez, poivrez, parsemez de noisettes de beurre et enfourez pour 20 min environ.

Faire un don à Plaine de Vie

Plaine de Vie

42 rue du chemin vert 95460 Ezanville
01.39.35.27.36

adhérents@plainedevie.org
www.plainedevie.org
Fb: [Plaine de Vie](#)

