

La vie à la Ferme

Si la mission première de notre chantier d'insertion est d'**accompagner** des personnes qui, à un moment de leur vie, se sont retrouvées en situation de **recherche d'emploi de longue durée**, nous accueillons également des **stagiaires**, et notamment des **élèves du Lycée horticole et paysager Saint-Antoine** à Marcoussis, depuis de nombreuses années, à raison de **5 à 6 stagiaires par an**.

Dans le cadre de leurs études, ces élèves ont l'absolu nécessité de réaliser des stages de plusieurs semaines pour **valider leur cursus** (l'obtention de leur diplôme est assujéti à la réalisation de stages au cours desquels ils doivent effectuer des fiches techniques et des rapports de stage) et leur permettre également de **découvrir, in situ**, si la réalité du métier auquel ils aspirent est **conforme à leurs attentes**.



Avec son accord, et celui de sa maman, nous vous présentons **Hugo** qui s'est volontiers prêté au jeu du reportage.

Après l'obtention d'un **CAP Métiers de l'agriculture spécialité productions horticoles, florales et légumières** qui lui a déjà permis de réaliser **deux stages de**

4 semaines à la Ferme des Potagers de Marcoussis, Hugo a décidé de poursuivre ces études par un **BAC PRO Productions horticoles**.

Actuellement en 1ère année, il réalise chez nous un nouveau stage de 3 semaines.

Comment as-tu découvert les métiers de l'horticulture ? Qu'est-ce qui t'as donné envie de suivre cette formation ?

Au collège, je n'avais pas d'idée particulière du métier que je voudrais exercer plus tard. J'ai fait mon stage d'observation de 3ème au lycée horticole, plus en raison de sa proximité... et là, j'ai découvert que je

souhaitais faire un métier en contact avec la nature ! C'est depuis une vraie passion et j'ai même été 2ème au concours régional de reconnaissance de végétaux.

Est-ce que les missions que tu effectues ici correspondent bien aux besoins de ta formation ?

Oui, tout à fait. Au lycée, avec notre professeur de Travaux Pratiques, on fait beaucoup de bouturage, de rempotage de plantes en vue de la vente directe. Ici, j'apprends le maraichage, à

faire pousser des légumes : entretien, plantation en pleine terre. Avec Léo, encadrant maraicher, j'ai appris à réaliser le semis en motteuse et j'aime le contact avec mes collègues (il s'agit de nos salariés en insertion ;)).

As-tu déjà une idée de ce que tu veux faire après ton BAC ?

*Je me sens plus attiré par la culture maraichère que par l'horticulture. Je vais sans doute aller vers un **BTS spécialisé maraichage bio** puis vers une **Licence pour devenir formateur** : j'aime être en contact avec la terre mais j'aime aussi l'oral, la transmission. Je voudrais redonner tout ce que l'on m'a appris.*

En 2022, à ce jour, nous avons accueilli Amandine, Audrey, Clément, Hugo, Théo (1) et Titouan. Nous attendons prochainement la venue de Mohamed Ali et de Théo (2) : ce qui portera à 8 le nombre de stagiaires du Lycée horticole et paysager Saint-Antoine accueillis à la Ferme pour cette année.

Un grand merci à Hugo pour sa participation à cette Feuille de Chou et bonne continuation à lui et à ses camarades lycéens !



Octobre Rose à la Ferme

Dans le cadre d'Octobre Rose (campagne annuelle de communication destinée à sensibiliser les femmes au **dépistage du cancer du sein** et à **récolter des fonds** pour la recherche), **Maureen**, notre assistante sociale, a proposé aux salariées de la Ferme **deux réunions d'information collective**.



Par équipe de 2 ou 3, nos salariées étaient invitées à participer en répondant à des quizz. Le but : **informer** de façon ludique sur un sujet grave, **libérer la parole** en utilisant la forme du jeu **propice aux échanges** et pour terminer, une vidéo explicative pour réaliser efficacement l'**autopalpation** et inciter à **consulter** régulièrement un(e) spécialiste.



La recette de la semaine

Poêlée de chou kale ou de pontoise aux lardons



Ingrédients pour 4 pers. : 1/2 chou de pontoise ou 1 botte de chou kale, 1 oignon, 300 g de lardons fumés, 1 càs d'huile

Préparation :

Emincez l'oignon en fines lamelles et faites-les revenir dans un faitout avec l'huile à feu moyen.

Pendant ce temps, lavez, essorez et découpez le chou en lamelles ou en petits cubes.

Faites revenir les lardons avec les oignons quelques secondes.

Incorporez le chou.

Faites revenir le tout, à feu doux, puis incorporez 50 cl d'eau pour éviter que les ingrédients ne collent entre eux.

Couvrez le faitout et laissez cuire environ 1 h. en remuant de temps en temps.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 800 g de poireaux, 1 chou de pontoise, 500 g de betteraves, 500 g de carottes, 1 botte de chou kale, 150 g de mâche

Petit panier : 800 g de courge, 800 g de poireaux, 1 botte de radis noirs, 1 botte de roquette

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi 10 h - 18 h - vendredi 10 h - 19 h - samedi 9 h30 - 13h

Retrait des Paniers à la Ferme :

vendredi 12 h - 19 h - samedi 10 h - 12 h30

