



INFORMATION FORMATION  
ANIMATION DÉVELOPPEMENT

# LETTRE D'INFORMATION

S.C.I.C IFAD

INFORMATION FORMATION ANIMATION DÉVELOPPEMENT

*"La formation révèle l'aptitude, et le terrain révèle la compétence".*

*Pensée de Patrice Aimé Agossou*

Bonjour à toutes et à tous,

Cette lettre d'information se propose de faire le lien entre nous chaque mois, de vous exposer les projets à venir ainsi que ceux en cours de la SCIC - IFAD sur notre territoire.

Nous vous souhaitons une bonne lecture.

*Hélène Gambier*

## L'ÉDITO .....

La SCIC IFAD obtient la certification Qualiopi ainsi que le renouvellement de Certif Région (cf. 11)



Les ECM "Employé Commercial en Magasin" ont terminé leur session de formation, nous leurs souhaitons à tous de bons résultats ainsi qu'une bonne continuation.

## A SAVOIR .....



### La Saint Valentin

Le jour de la Saint-Valentin, le 14 février, est considéré dans de nombreux pays comme la fête des amoureux. Les couples en profitent pour échanger des mots doux et des cadeaux comme preuves d'amour ainsi que des roses rouges qui sont l'emblème de la passion.

L'origine de cette fête reste un mystère, comme l'amour !



## CALENDRIER .....



Les prochaines réunions de travail pédagogiques du mois de février auront lieu :

- Tous les mercredis de 14h00 à 16h00 pour les formateurs



## BIENVENUE .....

Nous souhaitons la bienvenue à :

Florence CUVILLIER  
Formatrice FLE et LECTIO à LODÈVE.



Fatima BELARBI  
Animatrice au LAM à Ganges en  
remplacement de Elisabeth DE SOUSA  
à qui nous souhaitons une bonne  
continuation.



Céline LAMPS  
Formatrice, référente ECM sur Ganges



## LES ACTIONS A VENIR .....

Récapitulatif des réunions d'information  
collectives.

Prochaines sessions de formations :

Intitulé de la formation :  
LECTIO à Ganges

04/02/2022 09h30-11h30  
11/02/2022 09h30-11h30  
18/02/2022 09h30-11h30  
25/02/2022 09h30-11h30  
04/03/2022 09h30-11h30  
11/03/2022 09h30-11h30  
18/03/2022 09h30-11h30  
25/03/2022 09h30-11h30  
01/04/2022 09h30-11h30  
08/04/2022 09h30-11h30  
15/04/2022 09h30-11h30  
22/04/2022 09h30-11h30  
29/04/2022 09h30-11h30  
06/05/2022 09h30-11h30  
13/05/2022 09h30-11h30  
20/05/2022 09h30-11h30  
27/05/2022 09h30-11h30

Intitulé de la formation :  
Formation PROJET PRO à Ganges

02/02/2022 10h00-12h00  
16/02/2022 10h00-12h00  
02/03/2022 10h00-12h00  
16/03/2022 10h00-12h00



## Nos partenaires et financeurs :



# LES ACTIONS A VENIR .....

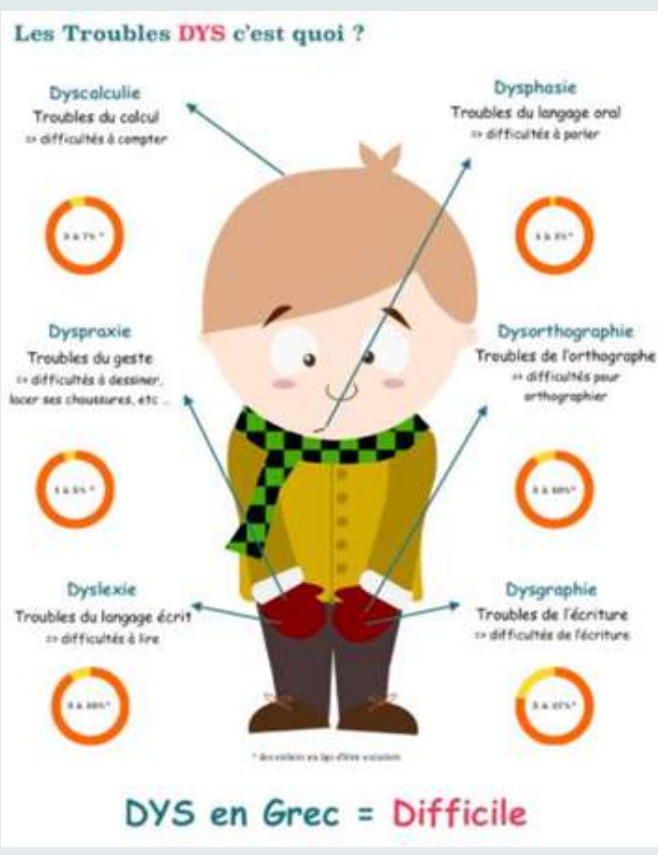
## JOURNÉE DE SENSIBILISATION AUX TROUBLES "DYS"

*Nos formateurs se forment*

Mercredi **9 février** 2022 après-midi dans les locaux de l'IFAD  
De 13h30 à 16h30  
Durée : 3h

Déroulement :  
Apports théoriques sur le fonctionnement cognitif.  
Impact des troubles DYS tels que : mémoire de travail, attention, fonctions exécutives et motivation.

Comment les repères-t-on ?  
Pourquoi aménager/compenser ?  
La compensation en pratique.



Laurie MASSON :

Conseillère insertion / référente  
PROJET PRO  
Devient également : Évaluatrice CléA

.....



## Campus connecté

Le **03 février** Le CAMPUS CONNECTÉ vient présenter à l'ensemble des stagiaires de l'IFAD qui le souhaite, leurs offres de formations à distance.

Le Campus Connecté est un tiers lieux d'enseignement supérieur, où il est possible de suivre des formations diplômantes à distance (BTS, licence et Master).

Les étudiants sont accompagnés par un tuteur qui est présent sur le site.

Le campus connecté se trouve sur la Cité scolaire André Chamson au VIGAN.

## Nos partenaires et financeurs :



# LES ACTIONS À VENIR .....

## RISE

### Immersion dans les fermes agricoles en partenariat avec Pic'Assiette

L'association Pic'assiette organise des actions d'immersion professionnelle sur le territoire nord de Montpellier.

Convaincu de l'augmentation de l'emploi dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation durable, le Relais Infos services (RISE) s'est associé au dispositif « Immersion dans les fermes agricoles » lancé par l'association Pic'assiette.

C'est la prise de conscience de l'impact de notre mode de vie sur notre avenir qui est à l'origine du déploiement de ce dispositif de découverte des métiers de demain.

Quoi de mieux qu'une immersion dans une ferme pour vous donner les clés pour aller plus loin dans cette voie, comme de créer votre propre activité et ainsi contribuer au développement de ces métiers tournés vers des productions saines, locales et respectueuses de l'environnement ?

Prochain cycle sur trois 1/2 journées :

Au programme :

- Immersion avec des maraichers au Mas-de-Londres le **vendredi 25 février 2022**
- Immersion en chèvrerie au Frouzet le **mardi 1<sup>er</sup> mars 2022** matin
- Immersion avec une transformatrice à Valflaunès le **mardi 1<sup>er</sup> mars 2022** après-midi.

Au cours de ces journées vous visiterez des fermes agricoles, des laboratoires de transformation, et rencontrerez des professionnels du monde agricole et de l'alimentation durable.

L'idée est de comprendre les tenants et aboutissements si vous envisager de vous installer, faire un stage ou une formation dans l'agriculture ou l'alimentation durable.

Journées ouvertes à tous.

Renseignements auprès de Pic'Assiette au 06 60 54 47 90 ou des RISE de Saint-Gély-du-Fesc au 04.67.57.66.86 et de Saint-Mathieu-de-Trévières au 04.67.06.07.55 (inscriptions)

Projet soutenu par la Région Occitanie.

Les départs se feront depuis les RISE et de Saint-Martin-de-Londres.



**Découvrez les métiers de demain  
Agriculture et alimentation  
durable**

Des métiers tournés vers des productions saines,  
locales et respectueuses de l'environnement.

**Immersion dans les fermes  
agricoles**

Rencontres avec des professionnels.  
Découvrez leurs métiers, leurs passions.

**Vendredi 25 février 2022**  
Rencontre avec des maraichers

**Mardi 1<sup>er</sup> mars 2022**  
Rencontre avec une chevrrière  
Rencontre avec une transformatrice

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes informations



Contact : Association Pic'assiette  
06 60 54 47 90 –  
contact@picassiette.org



### Nos partenaires et financeurs :



## FOCUS .....

Ci-dessous deux cartes de vœux faites par les stagiaires CATL (Chargé.e d'Accueil Touristique et de Loisirs) sur CANVA (application web mais également mobile qui permet de réaliser des visuels et illustrations).



*Lolita*



*Chloé*



## Nos partenaires et financeurs :



## IDÉE DE LECTURE .....

Une idée de lecture de la part de Stéphanie

### Le Signal

de Maxime CHATTAM

La famille Spencer vient de s'installer à Mahingan Falls. Jusqu'ici, tout va bien. Un vrai paradis. Si ce n'étaient ces vieilles rumeurs de sorcellerie, ces communications téléphoniques brouillées par des cris inhumains, ce quelque chose d'effrayant dans la forêt qui pourchasse leurs adolescents, et ce shérif dépassé par des crimes horribles. Avez-vous déjà eu vraiment peur en lisant un livre ?

# Maxime CHATTAM

## Le Signal

roman



Albin Michel

Traduit dans le monde entier, Maxime Chattam est un des maîtres du thriller français, qui s'inscrit avec succès dans tous les registres du genre (thriller, roman noir, fantastique).

Il a vendu plus de 7 millions d'exemplaires en France et est traduit dans une vingtaine de pays.

Plusieurs de ses romans sont en cours d'adaptation en série télé.



© Jean-François Robert

“Lire n'est pas nécessaire pour le corps (cela peut même se révéler nocif), seul l'oxygène l'est. Mais un bon livre oxygène l'esprit.”

Dany Laferrière

### Nos partenaires et financeurs :



## POÈME .....

Pablo NÉRUDA

Il meurt lentement celui qui ne voyage pas,  
celui qui ne lit pas,  
celui qui n'écoute pas de musique,  
celui qui ne sait pas trouver grâce à ses yeux.

Il meurt lentement  
celui qui détruit son amour-propre,  
celui qui ne se laisse jamais aider.  
Il meurt lentement  
celui qui devient esclave de l'habitude  
refaisant tous les jours les mêmes chemins,

celui qui ne change jamais de repère,  
ne se risque jamais à changer la couleur de ses vêtements

Ou qui ne parle jamais à un inconnu.

Il meurt lentement  
celui qui évite la passion  
et son tourbillon d'émotions  
celles qui redonnent la lumière dans les yeux et réparent les coeurs blessés

Il meurt lentement  
celui qui ne change pas de cap lorsqu'il est malheureux au travail ou en amour,  
celui qui ne prend pas de risques pour réaliser ses rêves,  
celui qui, pas une seule fois dans sa vie, n'a fui les conseils sensés.

Vis maintenant!

Risque-toi aujourd'hui!

Agis tout de suite!

Ne te laisse pas mourir lentement!

Ne te prive pas d'être heureux!"

Neruda

Qui est Pablo NÉRUDA

Pablo Neruda, nom de plume de Ricardo Eliécer Neftalí Reyes-Basalto, né le 12 juillet 1904 à Parral (région du Maule) et mort le 23 septembre 1973 à Santiago du Chili, est un poète, écrivain, diplomate, homme politique et penseur chilien.

Il est considéré comme l'un des quatre grands de la poésie chilienne avec Gabriela Mistral, Pablo de Rokha et Vicente Huidobro et l'un des artistes les plus influents de son siècle. Il reçoit le prix Nobel de littérature en 1971.

Engagé au Parti communiste du Chili, dont il a été membre du comité central, il a aussi été sénateur et ambassadeur du Chili en France.

Mort officiellement d'un cancer douze jours après le coup d'État de 1973, l'hypothèse d'un assassinat est de plus en plus évoquée dans les années 2010 par le gouvernement chilien et des experts.

## CITATION / RÉFLEXION .....

*Il est très important de savoir écouter avec compassion. Écouter avec compassion, c'est écouter avec la volonté de soulager l'autre de sa souffrance, sans le juger ni chercher la dispute.*

Thich Nhat Hanh

Aller un peu d'humour avec Yoakim de l'EPN avec la citation d'Aristote ci-dessous :-)



## Nos partenaires et financeurs :



# C'est parti, il est l'heure de la chandeleur !

02 FÉVRIER 2022

La Chandeleur est avant tout une fête chrétienne, durant laquelle on a pris l'habitude de manger des crêpes, sous toutes ses formes, salées ou sucrées, ou encore des galettes au sarsin, en famille.

Fête de tradition catholique, la Chandeleur célèbre originellement la présentation de l'enfant Jésus-Christ au Temple, précisément 40 jours après sa naissance. C'est en mémoire de cet événement, qu'à partir de 492 fut organisée une procession annuelle, au cours de laquelle étaient allumés des cierges bénis.

La fête de la Chandeleur tire d'ailleurs son nom du latin festa candelarum (fête des chandelles).

## Pourquoi on fait des crêpes à la Chandeleur ?

C'est lors de l'une de ces processions qu'est né le traditionnel partage des crêpes chaque 2 février. Afin d'encourager et de récompenser les nombreux pèlerins venus jusqu'à Rome pour fêter la Chandeleur, le pape Gélase 1er leur distribua des crêpes (de crispus, ondulé en latin), appelées "oublies" en ce temps, donnant ainsi naissance à une tradition toujours respectée.

## Pourquoi la Chandeleur a-t-elle lieu un 2 février ?

Dans le monde paysan, le 2 février symbolise également la sortie de l'hiver et le retour au travail agricole. Les chandelles bénies étaient donc conservées par les paysans superstitieux qui les rallumaient dans le but de protéger les futures récoltes. Avec le temps, les crêpes devinrent également un témoignage d'allégeance des fermiers envers leurs seigneurs, qui s'en voyaient offrir chaque année.

Aujourd'hui, la Chandeleur est avant tout l'occasion de déguster des crêpes, un moment de convivialité qui a lieu environ un mois après l'Épiphanie.

Alors bonne dégustation à tous !

[La chandeleur](#)





## BAGHIR

INGRÉDIENTS : 6 PERS.

1 bol de semoule fine  
1/2 bol de farine  
2 bols d'eau tiède  
2 c. à café de sucre en poudre  
1 sachet de levure chimique  
2 c. à café de levure boulangère



Mélangez la farine, la semoule fine, la levure chimique, la levure boulangère et le sucre en poudre dans un grand récipient.

Creusez un puit au centre du mélange et versez l'eau tiède. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Couvrez le récipient d'un linge propre et laissez reposer la pâte pendant 2 heures à température ambiante.

Après ce temps de repos, huilez une poêle à crêpes et faites-la chauffer sur feu doux. À l'aide d'une petite louche, prélevez de la pâte et versez-la au centre de la poêle.

Laissez cuire jusqu'à la formation de petits trous.

Débarrassez la crêpe dans une assiette et répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.  
Servez les baghirs chauds ou froids.

## MSMEN

POUR LA PÂTE À MSEMEN :

450 g de farine de blé  
50 g de semoule fine  
½ c. à café de levure boulangère  
1 c. à café de sel  
200 ml d'eau tiède

POUR LE FEUILLETAGE :

100 g de beurre ramolli  
100 g d'huile d'olive  
Semoule fine



POUR LA CUISSON :

Dans un saladier, placez le sel puis la farine de blé, la semoule fine, la levure boulangère (préalablement délayée dans un petit verre d'eau tiède, si elle est déshydratée). Veillez bien à ce que le sel n'entre pas en contact avec la levure boulangère, qui risquerait de l'empêcher de lever.

Versez l'eau tiède puis pétrissez la pâte jusqu'à obtenir une consistance souple et non collante. N'hésitez pas à rajouter un peu de farine de blé si votre pâte est trop humide, ou d'eau si elle vous semble trop sèche. Laissez reposer la pâte à msemen pendant 30 minutes en la couvrant d'un torchon propre.

Dans un bol, mélangez à la fourchette le beurre ramolli, coupé en dés et l'huile d'olive. Vous obtiendrez une pâte un peu collante. Formez des petites boules de taille homogène avec la pâte à msemen. Étalez-les finement, de manière circulaire, sur votre plan de travail préalablement huilé. Déposez une boule du mélange beurre et huile d'olive et écrasez-la sur la pâte. Saupoudrez d'un peu de semoule fine. Repliez alors la pâte sur elle-même à la manière d'un portefeuille.

Faites chauffer une noisette de beurre dans une poêle ou une crêpière puis faites-y dorer les msemen pendant 3 à 4 minutes sur chaque face. Les msemen doivent être bien dorés. Servez-les accompagnés d'un peu de miel pour le goûter ou d'une farce de viande hachée et de légumes pour un repas complet.

## CRUMPETS :

INGRÉDIENTS : 2 PERS.

100 g de farine de blé  
75 g de farine de maïs (type Maïzena)  
20 g de sucre en poudre  
20 cl d'eau  
2 œufs entiers  
1 sachet de levure chimique  
10 cl d'huile de tournesol  
5 g de sel fin



Dans un saladier, tamisez les farines de blé et de maïs, puis ajoutez ensuite le sel fin et le sucre en poudre.

Fouettez légèrement les œufs entiers en omelette puis ajoutez-les dans le saladier. Mélangez le tout.

Délayez ensuite votre pâte à crumpets en versant progressivement l'eau (tiède de préférence) sans cesser de fouetter énergiquement.

Terminez la pâte à crumpets en ajoutant le sachet de levure chimique. Mélangez à nouveau pour obtenir une pâte lisse et sans grumeaux.

Couvrez votre saladier et laissez reposer la pâte à crumpets pendant 2 heures à température ambiante.

Graissez légèrement une poêle avec 1 c. à café d'huile de tournesol et faites-la chauffer.

Lorsque la poêle est bien chaude, versez une louche de pâte à crumpets et laissez cuire quelques minutes.

Retournez ensuite le crumpet pour qu'il soit bien doré des deux côtés.

Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte en huilant régulièrement votre poêle pour que les crumpets n'accrochent pas pendant la cuisson.

## CRÊPES TRADITIONNELLES

6 œufs  
500 g de farine  
1 litre de lait  
1 ou 2 sucre vanillé  
Un peu de rhum  
1 ou 2 cuil de sucre (facultatif)  
1 pincée de sel



Mettez la farine dans un saladier avec le sel et le sucre, la vanille.

Faites un puit au milieu et versez-y les œufs.

Commencez à mélanger doucement.

Quand le mélange devient épais, ajoutez le lait froid petit à petit.

Ajouter le rhum, mélanger.

Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide.

Si elle vous paraît trop épaisse, rajoutez un peu de lait.

Bon appétit !

## IDÉES DE SORTIE .....



Frédéric Naud et Compagnie vous présente au théâtre de l'Albarède : **Marcel Nu.**

La pièce explore la thématique de l'accompagnement sexuel des personnes en situation de handicap, au-travers de ses personnages : Victor Branck, le présentateur vedette, Marcel Nuss, porteur d'un pluri-handicap et son épouse Jill.

Ce samedi soir, ils ne seront pas là pour eux, mais pour commettre un attentat à la pudibonderie...A partir de 16 ans.

Dates de la manifestation :  
le 05/02/2022 de 21h00 à 22h15

Au THÉÂTRE ALBAREDE  
4 Rue de l'Albarède  
34190 GANGES

- Mail : jany-albarede@orange.fr
- Téléphone fixe : +33 4 67 73 15 62
- Mail : jany-albarede@orange.fr

TARIFS : 13,00€  
Tarif réduit : 7,00€  
Demandeurs d'emploi, RSA, étudiants et  
- de 26ans.

Réception groupes : non



### Atelier "plantes sauvages"

Le 09/02/2022 de 14h30 à 16h00  
34190 MOULÈS-ET-BAUCELS

Contact réservation :  
04 99 53 11 02

Tarifs: 5,00€

Prix libre (conseillé 5 euros)

L'Association "Bio Ensemble" propose une sortie connaissance des plantes sauvages avec Florence Faure-Brac.

La sortie est prévue à Moulès et Baucels, vers l'église de Blancardy.

Vous souhaitez pouvoir covoyer pour venir à cette sortie ?  
Merci de nous l'indiquer lors de votre inscription.

Places limitées.

## Nos partenaires et financeurs :





# CERTIFICATION QUALIOPi

La SCIC IFAD  
Certifiée Qualiopi



**Notre organisme de formation est certifié QUALIOPi depuis le 10 décembre 2021.**

**Comme vous le savez, afin d'obtenir la certification Qualiopi, nous avons dû nous soumettre à un audit initial**, ensuite un audit de surveillance aura lieu à plus ou moins 18 mois, et enfin à un audit de renouvellement au bout de 3 ans.

La certification « Qualiopi » est donc valable 3 ans.

## Qualiopi | Marque de certification qualité des prestataires de formation

### Pourquoi Qualiopi ?

Amélioration de la qualité des formations professionnelles

Qualiopi s'inscrit dans une logique d'amélioration de la qualité des formations professionnelles. Depuis une dizaine d'années, le législateur cherche en effet à s'assurer du niveau de qualité des différentes prestations. En outre, il s'agit d'une contrepartie aux financements publics et mutualisés. Pour mettre en œuvre ces budgets, les organismes doivent s'engager sur un certain niveau de qualité.

### Qualiopi, à quoi ça sert :

Qualiopi, est la seule certification qui permet à compter du 1er Janvier 2022, aux organismes qui dispensent des actions de formations, de bilan de compétences, de V.A.E et ou d'apprentissages, d'obtenir des fonds de financements publics et/ou mutualisé

Qui est concerné par la marque « Qualiopi » ?

Au 1er janvier 2022, la certification qualité est obligatoire pour tous les prestataires d'actions concourant au développement des compétences qui souhaitent accéder aux fonds publics et mutualisés ; la marque Qualiopi concerne donc tous les prestataires, y compris les formateurs indépendants, dispensant des actions :

- de formation ;
- de bilans de compétences ;
- permettant de faire valider les acquis de l'expérience ;
- de formation par apprentissage.

# NOUVELLES PRESTATIONS À L'IFAD DEPUIS LE 1ER JANVIER 2022 EN PARTENARIAT AVEC L'IFAD SCOOP DE LODÈVE

Suite à la réponse d'un appel à projet pour le conseil départemental de l'Hérault, nous avons été retenus pour deux prestations : "MOC" et "C PARTI" !

## Parcours Créa MOC "Module Orientation Créa"

Le MOC est un module court généraliste qui vise à définir le parcours d'accompagnement qui soit le mieux adapté à la personne et à son projet, après avoir pris conscience de la posture d'entrepreneur.

Ce module est obligatoire pour les PORTEURS DE PROJET ou pour les ENTREPRENEURS déjà immatriculés, qui sont allocataires du RSA dans l'Hérault, avant toute orientation vers un parcours entrepreneurial.

A l'issue de ce parcours le bénéficiaire pourra intégrer un parcours d'accompagnement à la structuration de son projet ou de développement de son entreprise, entrer directement en test d'activité en couveuse ou coopérative d'activité et d'emploi (CAE) ou différer ou renoncer au projet.

Le module MOC sera sur une durée courte de 4 à 6 semaines MAXIMUM sur 4 RENDEZ-VOUS.

L'orientation est réalisée par : le référent unique de l'Allocataire RSA, ou par la CAF, ou par un opérateur conventionné par le service départemental de l'insertion de l'Hérault (accompagnement emploi, santé...)

Public bénéficiaire : Allocataire RSA et résidant sur le département de l'Hérault.

Cet accompagnement est financé par le SDI, Service départemental de l'insertion – Conseil Départemental de l'Hérault.



Infos, ici sur notre site internet :

<https://scicifad.fr/creation-dentreprise>

# Pour rappel, Le port du masque en entreprise



## Port du masque en entreprise : pourquoi ?

Le port du masque en entreprise a été décidé par le Gouvernement à la suite de l'avis rendu par le Haut conseil de la sante publique recommandant le port du masque dans les lieux collectifs clos.

L'objectif de cette mesure est d'**éviter un rebond de l'épidémie en protégeant la santé de chacun sur son**

**lieu de travail**, mais aussi de ses proches une fois rentré à son domicile.

## Dans quelles situations le port du masque est-il systématique ?

Dans votre entreprise, le port du masque est systématique dans les **lieux clos réunissant plusieurs personnes**.

Les lieux suivants sont notamment concernés par le port du masque systématique :

- **open space**
- **salle de réunion**
- **espace de circulation**
- **lieu de restauration collective**
- **vestiaire, etc.**

## Existe-t-il des dérogations au port du masque systématique en entreprise ?

Plusieurs cas de figures peuvent conduire à un assouplissement du port systématique du masque en entreprise.

## Un salarié est seul dans son bureau : doit-il porter un masque ?

Les salariés disposant d'un **bureau individuel** ne sont pas tenus de porter un masque quand ils y sont seuls.

# Notre lettre d'information!

A vos plumes !



*Comme son nom l'indique, la lettre d'information nous permet de communiquer en interne des informations relatives à la vie de l'entreprise, un renseignement, un message, souhaiter la bienvenue à un nouveau salarié, les actions à venir...*

*Vous avez du talent dans un domaine et vous souhaitez le partager avec nous, vous avez une idée de sortie et vous souhaitez nous en faire profiter, les prochaines actions à venir de votre service, un travail de vos stagiaires, des informations à partager, des photos ...*

*Cela peut être aussi, un proverbe ou encore une phrase tirée d'un roman dont vous aimez l'auteur, et pourquoi pas quelques lignes d'un poème....*

*Donc n'hésitez pas à me faire parvenir toutes infos que vous souhaitez faire circuler entre nous par email à : [nancy.imbert@scicifad.fr](mailto:nancy.imbert@scicifad.fr), je ne manquerai pas de le noter dans la lettre d'information qui suivra.*

*J'attends donc vos retours et vous remercie pour votre lecture !*

*(lettre d'information téléchargeable sur notre site internet dans la page actualités : <https://scicifad.fr/lettres-dinformatiions>)*

