

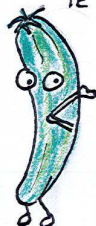
La lettre d'information du CQP Bio

LES BLAGUES "CARAMBAR" DE
LA LETTRE "CQP BIO".

JE NE
TROUVE PAS
LA RUE TABAGA



J'AI LÀ
UN POTE ÂGÉ
QUI POURRAIT
TE RENSEIGNER



TATATA
TA TSOIN!

Les mois se suivent mais ne se ressemblent pas. Les fêtes de fin d'année sont passées et nos CQP sont à pied d'œuvre dans leur formation. Entre les visites d'entreprise, les ateliers cuisine et l'examen blanc, le planning est bien chargé!!! Au travers de ces quelques lignes vous allez vous apercevoir que les CQP Vendeur Conseil en magasin biologique découvrent de multiples structures, rencontrent des professionnels et qu'en cette période de crise économique, nous nous devons d'être le plus professionnel possible si nous voulons nous en sortir.

Michaël BONSERGENT

Visite Nature Andaines et L'épicier Vert

Nous sommes en perpétuel évolution. Cette année nous avons décidé de nous rendre sur les différents magasins de nos CQP. Ce mois ci, nous sommes allés rendre visite à Nature Andaines à la Ferté Macé, dans l'Orne, et à l'Épicier Vert à Segré, Maine et Loire. Nature Andaines est un magasin atypique puisqu'il fonctionne sous la forme d'une SCOP. L'Épicier Vert quant à lui fait partie du réseau Biomonde.

Ces deux visites ont permis à nos CQP de nous présenter la façon dont ils travaillent : quelles sont les particularités de leur magasin, comment ils sélectionnent leurs fournisseurs... Deux visites enrichissantes où chacun a pu exposer les avantages mais aussi les inconvénients de leur structure.

Visite de La fromagerie du Maine

Vous connaissez sans doute tous les produits de la Fromagerie Bio du Maine ? Nous aussi et maintenant nous pourrions même dire que nous la connaissons de l'intérieur !! Nous avons eu le privilège d'être reçues par une productrice de lait passionnée et présente à la fromagerie depuis l'origine du projet. Au départ, une dizaine de producteurs de lait bio désireux de voir valoriser leurs produits, décident de se regrouper en GIE pour mutualiser leurs efforts.

Aujourd'hui le GIE s'est transformé en coopérative et ils sont 45 producteurs de lait bio à fournir leur production pour ravir nos papilles avec leur fromage, l'Entrammes et leur lait. Le site de production est situé à côté de l'Abbaye de Notre Dame-de-Port-du-Salut qui dès 1870 produisait la fameux « Port du salut » connu mondialement sous le nom de « Port-Salut ». Aujourd'hui les moines ne produisent plus de fromage mais les producteurs eux continuent à participer, selon leurs possibilités, à la réalisation des produits finis : retourner et saler les fromages, emballer les fromages, ... 2 fromagers sont présents pour assurer les parties plus techniques de l'élaboration des fromages et réfléchir à de nouveaux produits qui devraient bientôt arriver sur nos étals.

C'est sûr aujourd'hui nous pouvons mieux conseiller à nos clients l'Entrammes car nous savons comment et par qui il est produit. L'idéal serait que nous fassions de même avec tous nos autres producteurs : créer du lien avec eux, fait partie de notre métier et de nos engagements envers nos clients.

Claudie HENIQUE



L'Abbaye Notre-Dame de Port-du-Salut, à l'origine de l'histoire fromagère d'Entrammes, est située au Sud de Laval au bord de la rivière la Mayenne. Dès le 19ème siècle, l'Abbaye développa la fabrication et la vente de fromages. En 1873, le "Port-du-Salut" fit son apparition sur le marché de Paris. La marque "PORT DU SALUT" fut déposée en 1874, et mondialement connue, plus généralement sous le nom de "PORT-SALUT".

Ateliers cuisine au magasin Envie de Saveurs

Mardi 3 février 2015, les adultes en formation professionnelle de la MFR-CFA ont inauguré un cycle d'ateliers cuisine. Nous avons donné rendez vous aux clients du magasin à 14h00 à l'épicerie.



A partir du 3 février et sur un rythme hebdomadaire, les adultes en formation professionnelle de la MFR proposeront des ateliers cuisine en partenariat avec Envie de Saveurs. Chaque animation comprendra :

- ◇ la découverte d'un produit,
- ◇ la cuisine (sous forme de démonstration ou de participation),
- ◇ des dégustations, en particulier en fin de séance (pour partager un moment convivial et favoriser les échanges).
- ◇ Les participants repartiront avec les fiches recettes et d'éventuels restes et/ou leur fabrications. Chacun était invité à se munir d'un tablier, pour ne pas se tâcher, et de boîtes alimentaires, pour ne pas gaspiller !



L'atelier s'est bien déroulé et la clientèle était ravie de découvrir la cuisine des courses. Prochain atelier, les crêpes et les farines !

1^{ER} EXAMEN BLANC !

La formation CQP Vendeur en Produits Biologiques vise à former des professionnels de la vente et c'est pourquoi plusieurs examens blancs sont programmés sur leur année de formation. Le premier avait lieu les 26 et 27 Janvier 2015. Au programme, 4 épreuves :

- ◆ Une situation de vente où le candidat conseille un client,
- ◆ une préparation spécifique qui doit permettre de vérifier les connaissances produits mais aussi où le candidat nous propose un repas équilibré en fonction du sujet donné (repas sans gluten, pour un végétarien, un crudivore...),
- ◆ un entretien explicatif sur des notions de gestion, merchandisage,
- ◆ pour finir, un QCM.

Deux jours d'examen où le stress commence à faire son apparition et place le candidat en situation d'examen.

ET VOUS ?SERIEZ VOUS CAPABLE DE RÉPONDRE À CES QUESTIONS ??????

A) L'index glycémique

Est la quantité de sucre contenue dans un aliment : Vrai Faux

Est la mesure du taux de pénétration du sucre dans le sang : Vrai Faux

Est une mesure de qualité des glucides : Vrai Faux

B) Cocher les céréales contenant du gluten :

Maïs Blé Seigle Riz Avoine Orge Quinoa Sarrasin Millet

C) Un 100% pur jus (ambient) a été pasteurisé. Il se conserve :

3 mois 6 mois 9 mois 12 mois

D) Le Monstrueux de Carentan et le Bleu de Solaize sont des variétés de choux?

Vrai Faux