

La lettre d'information du CQP Bio

Les semaines se succèdent pour nos CQP. Au programme de ce numéro, la découverte du café et du camembert bio de la Ferme du Champ Secret. Petite nouveauté que vous trouverez désormais, le billet d'humeur. Bonne lecture ...

Michaël BONSERGENT

Dis moi... de quelle humeur es tu ?

On nous attend au « carrefour »

Chaque semaine nos CQP nous rapportent des informations de terrain issues de situations vécues en magasins. Ces moments sont très enrichissants pour le groupe en formation car cela permet de confronter les points de vue de chacun. Aussi, il est de plus en plus fréquent de rencontrer des candidats CQP qui nous disent « *J'ai démarché tel et tel magasin pour faire un contrat de professionnalisation mais les responsables trouvent que former quelqu'un leur coûte trop cher !* » ou encore des personnes actuellement en poste qui disent « *N'allez pas vous former... les produits bios ça se vend tout seul !* »

Comment réagir à de telles informations ? Comment faire comprendre que former c'est investir sur l'avenir ! Certes c'est un coût pour l'entreprise, et ce, quelque soit le statut du candidat ou la durée de la formation mais cela permet d'avoir quelqu'un de compétent (vente, gestion, marchandage, connaissance produits...).

Au moment où de grandes surfaces s'organisent et investissent sur le filon « Bio » ô combien intéressant (financièrement) pour eux, les magasins biologiques doivent s'organiser pour lutter contre ces mastodontes de la distribution alimentaire. Nous nous efforçons de faire comprendre à notre clientèle que les produits biologiques ne sont pas chers, c'est juste une autre façon de consommer. Pour la formation, c'est la même chose. C'est investir sur l'avenir ! Si nous voulons développer nos commerces de proximité et lutter contre ces multinationales, nous devons miser sur ce qui fait notre force : le conseil. C'est pour ça que la clientèle vient en magasin spécialisé.

Alors, si je peux me permettre de vous donner un conseil, investissez sur la formation. Que ce soit des formations de type CQP ou autres, faites-le car ces mastodontes de la distribution vous attendent au « carrefour » !

« Couleur café que j'aime ta couleur café ! »



Je suis le 2ème produit dans les échanges internationaux après le pétrole, 500 millions de personnes en consomment chaque jour... je suis je suis....? Le Café !!!!

Comment ne pas aborder un produit comme celui-ci. Nous sommes des millions à en consommer chaque jour. Souvent synonyme de plaisir, sa consommation est pourtant néfaste chez certaine personne. On pourrait comparer le café au vin tellement il y a de similitudes entre eux. En effet, le climat, le sol, les méthodes culturales... donnent des produits totalement différents. L'amertume, l'acidité, les arômes, la rondeur, le corps, la finale sont autant de termes similaires à la dégustation de nos vins.

Au cours des dernières semaines, nos CQP ont découvert ce fabuleux produit. Il est vrai qu'entre l'Arabica, plus doux, et le Robusta, plus corsé, le goût n'est pas le même. Mais quand on rentre encore plus dans les détails concernant les méthodes de séchage (sèche ou humide), les tris ou la torréfaction, il y a où s'y perdre ! Un focus sur ce produit s'imposait pour que nos CQP puissent renseigner des clients de plus en plus curieux : « Pouvez vous me conseiller un café pas trop corsé ? » « j'ai entendu parler du Moka, qu'est ce que c'est ? »... Des réponses que pourront apporter désormais nos CQP. Prochaine étape, la dégustation ! Comme disait George Clooney « What else ? »



Se former avec un CIF

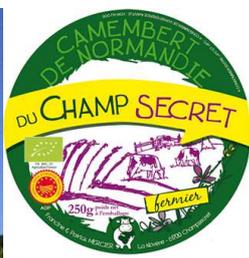
Arnaud Saget est actuellement en formation CQP sous la forme d'un Congé Individuel de Formation (CIF). Il nous retrace son parcours et les démarches entreprises. *« J'ai 35 ans. Je suis marié et j'ai 2 enfants. Je travaille dans une entreprise pharmaceutique du Maine et Loire. Je suis passionné de cuisine et de bons produits. Je voulais me réorienter professionnellement car je n'étais plus épanoui dans ce que je faisais. D'où l'idée de faire la formation CQP Vendeur Conseil en Produits Biologiques. Mais comment faire ? Quelles sont les démarches à entreprendre ?*



J'ai appelé la MFR-CFA pour prendre des informations sur les différents dispositifs possibles. Très rapidement M. Bonsergent m'a parlé du CIF. A partir de ce moment là, j'ai eu un rendez vous avec mon employeur pour évoquer ma situation. Suite à cela, je me suis rapproché du Fongécif des Pays de la Loire pour monter mon dossier. Ça paraît facile sur le papier mais il y a beaucoup de démarches administratives à effectuer (joindre les 12 derniers bulletins de salaire, remplir le dossier et en parallèle demander le devis du coût de la formation à la MFR-CFA, le planning, le descriptif de la formation...). C'est vous qui faites les démarches ! J'ai aussi trouvé des lieux de stage (Rayon Vert à Beaucouzé et L'épicier Vert à Segré). Je tiens à remercier la MFR-CFA pour les précieux conseils qu'elle m'a apportés.

En effet, il faut beaucoup d'arguments sur son projet pour débloquer l'argent. Votre dossier doit être irréprochable ! Le Fongécif vous demande une lettre de projet de 2 pages où il faut argumenter, détailler, expliquer son projet professionnel. C'est là que ça se joue ! Quelques semaines après le dépôt de votre dossier, votre situation est étudiée par la commission d'admission du Fongécif. Dans mon cas, ça s'est avéré positif. Aujourd'hui, je souhaite rester sur le magasin qui m'accueille en stage pour asseoir mes compétences et après pourquoi pas m'installer ? Je sais la chance que j'ai car il y a beaucoup de demandes mais peu d'élus. Je ne regrette rien. Enfin si... de ne pas l'avoir fait plus tôt ! »

Camembert de Normandie ou camembert fabriqué en Normandie ?



Florian, actuel candidat en CQP sur le magasin « Nature Andaine » de la Ferté Macé, a souhaité nous présenter le camembert de Normandie du Champ Secret. Comme tout le monde le sait, la Normandie est célèbre pour ses bons produits du terroir : le lait, la crème, le beurre. Son produit star est le camembert. D'ailleurs, depuis 1996, le camembert de Normandie bénéficie d'une Appellation d'origine protégée. Pourtant, tous les camemberts qui affichent des images de la douce Normandie ne se valent pas : eh oui, il y a une grande différence entre un camembert de Normandie et un camembert fabriqué en Normandie !

Comme c'est souvent le cas, les industriels n'hésitent pas à profiter de la bonne réputation liée à un grand savoir faire pour commercialiser des produits de moins bonne qualité. Le camembert de Normandie, bien que protégé par son appellation, n'échappe pas à la règle. Florian a, par conséquent, choisi le camembert du Champ Secret, le must de son magasin. La différence entre un vrai camembert respectant un cahier des charges bien précis et un autre tient à peu de mots : **un camembert fabriqué en Normandie n'est pas forcément un camembert de Normandie**. C'est seulement sur ce dernier que vous verrez le fameux label AOP. *« Produire un camembert de Normandie AOP ça coûte le double d'un produit de grande distribution. Au niveau du goût, cela n'a bien sûr rien à voir : un fromage au lait cru aura forcément plus de caractère qu'un fromage au lait pasteurisé »*. Le camembert de Normandie est fabriqué à partir de lait de vache normande nourrie d'une certaine manière, dans un secteur géographique bien délimité et avec des techniques de fabrication bien définies : 1/3 de la crème du lait est retiré (écrémage à la main), chauffé à 35° dans grandes bassines puis on ajoute la présure pour le caillage. 5 louches sont déposées dans chaque moule avec 1h d'intervalle entre les louches. Egouttage pendant 24h, démoulage puis salage. Le sel fait pousser le penicilium (petit duvet du camembert). L'affinage dure 1 semaine dans un hâloir à 16 degrés et presque 100% d'humidité, puis une semaine à 14 degrés, puis 1 semaine dans un papier avec le fond de couvercle puis au hâloir à 12 degrés. *« C'est compliqué le camembert !! »*

Ainsi, les industriels fabriquant des fromages à grande échelle, dont seul le lait proviendra de Normandie, **apposent librement la mention « fabriqué en Normandie »** sur leurs fromages. Ces derniers ne ressemblent que de très loin aux vrais camemberts de Normandie. En effet ils sont fabriqués à base de lait pasteurisé, ils sont moins fragiles donc plus faciles à transporter et à stocker. Ils tiendront beaucoup plus longtemps au rayon frais des grandes surfaces mais ce sont deux produits différents ! Et pourtant Stone et Charden nous disaient « Made in Normandie ! »