

# La lettre d'information du CQP Bio

*En ce mois de Février, les CQP ont participé à leur premier examen blanc. Au rythme de trois sur l'ensemble de la formation, il permet d'évaluer les candidats sur leurs acquis. Au travers de cette lettre vous découvrirez les professionnels qui nous ont accueilli à bras ouverts pour une visite de leur exploitation. Entre les ateliers cuisine et la rencontre de spécialistes, les CQP deviennent de plus en plus armés face aux clients ! Bonne lecture à tous.*

*Michaël Bonsergent*

## VISITE AU DOMAINE DU FRESCHÉ

Le Mardi 11 Février, les CQP Vendeur en Produits Biologiques, accompagnés de leurs homologues CQP Caviste, ont visité le Domaine du Fresché à La Pommeraye. Cette exploitation familiale de 30 hectares est située au sud à quelques kilomètres de de la Loire. Ce vignoble, en agriculture biologique depuis fin 2000, offre donc un superbe panorama sur une grande partie de la vallée.

Sur l'exploitation, Alain et Christine Boré font tout leur possible pour élaborer des vins de qualité. En effet, ils nous ont expliqué combien ils attachaient une grande importance à la maîtrise des rendements (enherbement, taille courte, éclaircissage...), en approfondissant la connaissance de leurs terroirs et de leurs cépages (affinité cépages/sol, analyses de terre...), en feuillant (meilleur état sanitaire des raisins...) et en réalisant jusqu'à 4 tris de vendange !!! Tous leurs vins, depuis 2004, sont issus de raisins de l'agriculture biologique, certifiés par Qualité France.

Tout naturellement la visite s'est terminée par une dégustation de ces vins d'Anjou.



**GABB** *Agriculteurs Biologistes et Biodynamistes*  
Anjou  
**Maine et Loire**

Le mardi 18 Février, nous sommes allés au centre Jean Carmet pour l'assemblée générale du GABB Anjou. Le groupe a participé aux échanges de l'après-midi sur le thème de « **La bio, solution aux enjeux écologiques et économiques ?** » sous forme de théâtre forum. Moment ludique, il a permis de rencontrer différents producteurs et d'échanger sur les problématiques du moment.

## DE LA FARINE, DES ŒUFS, DU LAIT...

Au fur et à mesure de l'avancé des cours, les CQP découvrent de nouveaux produits. Ce mois ci, la farine, les œufs, le lait. Quoi de plus normal alors de faire des crêpes.

Cet atelier cuisine a permis de tester différentes farines (avoine, châtaigne, engrain, riz, blé noir, blé T65). Le tout additionné de différents laits (vache et chèvre).

Un moment plaisir où chacun a mis la main à la pâte...à crêpes !



# 1<sup>ER</sup> 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 10 et 11 Février 2014. 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, merchandising,
- ◆ 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) Le lait entier contient :**

3.09 g/l de Matière Grasse

15.45 à 18.45 g/l de MG

36 g/l de MG

## **D) Peut-on faire du fromage avec du lait de jument ?**

*Vrai*                      *Faux*

## **Happy...culteur !!!!**

60000 ouvrières, 3000 mâles au service d'une reine : voilà le groupe que nous sommes allés visiter ce mois ci : la ruche ! et plus particulièrement les ruches de Patrick Peres apiculteur à Villepôt (44) depuis 1984, certifié bio et Nature et Progrès.

Nous voici dans un monde merveilleux raconté par un passionné !

Nous avons eu la chance de voir une reine en activité entourée de ses ouvrières.

Les abeilles parcourent les champs à la recherche du nectar, liquide sucré, qui concentré dans les rayons de la ruche sera transformé en miel.

Patrick Peres va chaque année dans la région d'Orléans poser ses ruches dans une forêt d'acacias pendant 15 à 18 jours. Il en récoltera un miel qui a la particularité de rester liquide et d'être riche en fructose et donc particulièrement adapté aux diabétiques.

Un miel de qualité et biologique est un miel non chauffé (max 20°) et donc qui va se solidifier avec le temps. Seuls les miels d'acacias et de bourdaine restent liquides. Ainsi, si un miel reste liquide en hiver, il y a une grande probabilité que ce miel ait été chauffé à plus de 20° : soyons attentifs !

