

# La lettre d'information du CQP Bio

*Le printemps est arrivé avec dans ses valises tous les produits nouveaux. Carottes, salades, pommes de terre... arrivent sur nos étales. Nous aussi nous avons souhaité évoluer sur cette période. Souvent nous entendons que le personnel des magasins biologiques n'a pas le temps ni les occasions de faire des visites d'entreprises. C'est pour contrecarrer cette idée que nous avons développé les découvertes d'entreprises de notre belle région. Rendez vous en terre inconnue...*

Michaël BONSERGENT



## La ferme du Domaine Chanzeaux

Julien Cesbron élève des bovins (vaches, veaux) et des volailles (poulets, pintades, coqs) certifiés agriculture biologique. Il vend la viande par le biais des AMAP ou en vente directe à la ferme. Le veau et le boeuf sont conditionnés sous vide en caissettes de 7 ou 12 kilos.

Concernant les volailles, Julien Cesbron va chercher ses poussins de pintades et de poulets à l'âge d'un jour. Il installe ses poussins dans des anciens bâtiments où il peut gérer la température et la lumière plus facilement. N'oublions pas que le pire ennemi de ces Gallinacées, c'est les courants d'air et l'humidité! Il produit l'intégralité des céréales destinées à l'alimentation des volailles sur son exploitation. Pour cela il sème de vieilles variétés de blé, du seigle, des pois... Des mélanges qui permettent d'apporter les protéines tant recherchées par notre éleveur. Mais attention pas trop. En effet il nous a précisé que les pois avaient un effet « nanisant » sur les pintades et par conséquent elles ne grossissaient plus!

Une fois les poussins démarrés, ils sortent dans des bâtiments plus vastes toujours sur une litière constituée de paille, de blé. Les volailles peuvent également sortir dans de grands parcs enherbés où elles picorent et gambadent entre congénères. Des arbres sont plantés pour les protéger du soleil lorsqu'il fait trop chaud mais aussi pour les sécuriser des rapaces. Julien Cesbron a terminé par nous dire que le plus dur pour lui était de les faire rentrer dans les bâtiments le soir (maître renard oblige) car en fonction de l'année, les jours sont plus longs, et les volailles restent plus longtemps dehors (jusqu'à 23h en été!)

Pas d'aliments médicamenteux ni d'antibiotiques ! Tout est naturel ! Ces volailles sont abattues entre 120 et 150 jours suivant les espèces, ce qui nous garantit, nous, consommateurs, une qualité de viande exceptionnelle.



## Dégustation Vins

Au fur et à mesure que je rencontre des professionnels des magasins, j'entends des lacunes sur certains produits: « Nous avons un rayon cave mais personne n'est à l'aise dans l'équipe pour conseiller les clients ». La MFR-CFA a la réponse à cette problématique. Le groupe CQP a participé à une séance dégustation de vins animée par mon collègue Jean Pierre Denécheau, ancien caviste de la région Angevine et Choletaise. Il est évident qu'une seule séance de 3 heures ne permet

pas d'être autonome sur ce genre de produit mais certainement plus efficace! L'expérience se répètera et sera suivie d'une visite d'un viticulteur de Savennières. Comment lier l'utile à l'agréable.



## Réglementation Bio Chambre d'agriculture Angers

Dans le cadre du projet soutenu par la DRAAF, nous avons participé à une journée « Quoi de neuf sur la Bio ? » à la chambre d'agriculture d'Angers.



Le thème de cette journée était : « Quoi de neuf sur la réglementation, les aides ? Quelles évolutions en Pays de la Loire sur les productions, les revenus, les filières ? »

Animée par des conseillers spécialisés en agriculture biologique, le groupe a pu découvrir l'étendue des normes et contraintes réglementaires liées à la production agricole biologique.

Des aides PAC en passant par les marchés, les cahiers des charges, la consommation, les revenus... tout a été abordé par les conseillers. Un véritable panorama a été dressé à nos CQP ce qui leur permettra d'être plus armés face aux clients et producteurs.



### Ateliers cuisine Envie de Saveurs



Nous avons déjà évoqué dans les numéros précédents le partenariat entre la MFR-CFA et le magasin Envie de Saveurs de La Pommeraye. En effet, nous organisons chaque mois des ateliers cuisine animés par notre groupe de CQP Vendeur Conseil en Produits Biologiques. Les mois de Mars et Avril ont été l'occasion pour la clientèle de découvrir « les farines » et « les graines et graines germées ».

Le groupe prend énormément de plaisir à recevoir la clientèle et à les conseiller sur des produits biologiques. C'est aussi une plus value qu'elles pourront valider auprès de futurs employeurs.

## **Vos besoins nous intéressent !**

**Vous allez recevoir dans les semaines à venir un questionnaire nous permettant de connaître vos éventuels besoins de formation. Le but est de vous proposer des formations modularisantes sur des thèmes spécifiques comme la phytothérapie, l'aromathérapie, la connaissance des vins...**

**N'hésitez pas à nous faire part de vos envies, nous sommes là pour y répondre!!!!**