

La lettre d'information du CQP Bio

Le début d'année de nos CQP est marqué par des visites et des dégustations. En effet, nos apprentis sortiers de la vente découvrent les joies des dégustations de vins, de pommes, de chocolats... Le mois de Janvier fut aussi marqué par leur premier examen blanc. De quoi leur montrer ce qui est attendu en Octobre pour leur certification finale.

Michaël BONSERGENT

Domaine Vaillant, Les Grandes Vignes



Le 12 Janvier 2016, les CQP Caviste et CQP Vendeur Conseil en Produits Biologiques ont eu la chance d'être reçus au domaine Les Grandes Vignes de Jean François Vaillant. « *La terre, dans toute sa noblesse et sa simplicité, raconte souvent de belles histoires* ». C'est en ces termes que Jean François Vaillant nous a accueilli. Celle du Domaine des Grandes Vignes remonte au XVIIe siècle et marque la pleine réussite de la transmission des terres familiales de générations en générations.



Les vignes sont cultivées en Agriculture Biologique et Biodynamie et s'étendent sur 55 ha . Elles sont plantées en cépage Chenin pour les blancs, en Cabernet Franc pour les rouges et en Grolleau, Gamay, Cabernet pour les rosés. Le vignoble est amendé avec du fumier de ferme composté, labouré et enherbé. Les traitements anti-mildiou et sont réalisés à partir d'infusions de plantes, de cuivre et de soufre. Les pratiques culturales participent à l'enrichissement de la faune et de la flore, nécessaire à la biodiversité pour un bon équilibre de la vigne (haies, bosquets, flore, murets). Les différents produits sont certifiés DEMETER et AB. Au-delà de la culture Biologique, travail naturel sans pesticides, engrais chimique, ni insecticides, la culture Biodynamique est une approche globale qui travaille sur la valorisation du sol et de la plante dans leur environnement naturel. Au travers de cette visite, les CQP ont découvert et compris ce qu'était un vin en biodynamie. Un produit de qualité combinant savoir faire et respect ultime de l'environnement. Une visite que nous vous conseillons !



Interbio Pays de Loire



Est-ce qu'on doit mettre le prix au kilo ? Y aura-t-il des changements avec le traité transatlantique ? Qui donne les labels ? ... autant de questions que peuvent se poser des CQP en formation. La venue d'InterBio Pays de Loire n'était pas anodine puisqu'elle devait permettre à notre groupe de CQP d'approfondir leurs connaissances en réglementation. Pendant près de 3 heures, les intervenants ont balayé les spécificités de la vente de produits biologiques. Pas une mince affaire lorsqu'on sait que la réglementation ne cesse de changer!

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 fin Janvier 2016. 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) Quelles huiles peut on utiliser pour la friture?

Olive Tournesol Colza Carthame Sésame Arachide

B) Le sel peut être certifié « Bio » :

Vrai Faux

C) Les acides gras EPA/DHA sont ils des omégas 3 ou omégas 6?

Omégas 3 Omégas 6

Réponses : A) Olive, Tournesol, Colza, Arachide B) Faux C) Omégas 3



Vous voulez rencontrer un passionné ? Alors faites comme nous, allez à la rencontre de Stéphane Frein, fondateur de Florilayon (www.florilayon.fr), laboratoire spécialisé dans la création de baumes aux extraits de plantes.

Ancien chimiste reconverti dans la production de baumes, Stéphane a su écouter la nature, regarder autour de lui ce qu'elle pouvait nous apporter et surtout s'écouter pour travailler en harmonie avec son environnement. Stéphane produit seul de A à Z ses 5 baumes, labellisés Nature et Progrès, avec des plantes issues majoritairement de son jardin : un baume à la rose, la plante du cœur, un baume au laurier, antalgique et dynamisant, un baume au sureau, pour notre respiration, un baume au calendula, une merveille pour la peau et enfin un baume à la camomille, la panacée de l'Anjou !!!!

Les plantes sont des merveilles offertes par la nature et Stéphane Frein celui qui les sublime.

Claudie Henique

Un atelier cuisine c'est toujours une belle expérience mais avec nos 10 élèves très motivés c'est en plus un vrai moment de plaisir.

Il faut dire que lors du dernier atelier nous n'avons cuisiné que des desserts !!!! Gâteau sésame gingembre, tartelette au citron sans gluten, tarte croustillante aux fruits et surprise le gâteau haricolas de Bruno Couderc, cuisinier spécialiste des légumineuses !

Cette recette est tirée de son livre « savez-vous goûter les légumes secs ? » que je vous recommande fortement.

Donc ce gâteau est réalisé avec des haricots rouges à la place de la farine ! Bluffant tant sur le visuel que sur le léger goût de marron auquel nous rajoutons du chocolat amer en poudre.

2016 est selon la FAO l'année des légumineuses. Alors profitons-en !!!!

Claudie Henique

A bientôt...