

La lettre d'information du CQP Bio

En ce mois de Mai tronqué par les différents jours fériés, nos CQP sont plus présents en magasin. Cette période coïncide aussi avec une plus grande affluence de clients en magasin. Ils deviennent plus compétents sur des produits basiques comme le café ou le chocolat, et des produits plus pointus comme l'argile. Bonne lecture à tous.

Michaël Bomsergent

Vous avez dit « Argile » ? Par Claudie Hénique

L'argile n'a plus de secret ou presque pour nos élèves !

Quelle différence entre l'argile Illite et l'argile Montmorillonite ? elles n'ont pas la même capacité d'adsorption !! et non il n'y a pas d'erreur : j'ai bien dit d'adsorption !

Une argile est dite adsorbante car elle a la capacité à capter les toxines et les molécules les plus fines du milieu dans lequel elle est plongée.

Bien sur l'argile est aussi absorbante : elle va capter les liquides, les gaz, les matières grasses ce qui en fait un excellent outil pour nettoyer notre corps en interne ou en externe.

Faire un cataplasme pour calmer les douleurs, un masque pour nettoyer ses cheveux ou son visage, prendre de l'eau d'argile ou du lait d'argile, nettoyer une eau pour la boire, ralentir un transit trop rapide, se vermifuger, ... voici quelques une des nombreuses actions et utilités de l'argile en générale. Je vous conseille le livre de Raymond Dextreit : « qui guérit » : ce livre devrait faire partie de toutes les pharmacies familiales.



2ème 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, le suivant ce mois ci. Deux journées qui placent le candidat en situation d'examen.

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

1) Un nectar de fruits contient :

25% de fruits minimum

50% de fruits minimum

75% de fruits minimum

2) Cochez les variétés d'Arabica :

Typica

Maragogype

Canephora Kouillou

Canephora Robusta

Moka

Canephora Pierre

3) Qu'est-ce qu'un probiotique ?

Des micro organismes vivants

Des bactéries ou levures

Des aliments des bactéries intestinales

Des fibres solubles

Tarte au citron et fraises confites

Ingrédients pour 12 petites tartelettes :

40 g d'amande en poudre ou d'amande à réduire en poudre
160 g de farine de riz
½ càc de poudre à lever
1 pincée de sel
2 càs de sucre blond
2 càs d'huile d'olive
1 jaune d'œuf
Eau

Préparation :

De la pâte :

Dans un saladier mélanger tous les ingrédients après avoir si besoin mouliné les amandes en ajoutant de l'eau jusqu'à obtenir une pâte sableuse

Déposer la pâte dans le ou les moules adaptés

Faire cuire à blanc pendant 10' à 180° (mettre du papier cuisson et des haricots blancs sur la pâte pour la cuisson)

Pour la crème de citron :

Zester et presser le citron

Dans un saladier battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Dans une casserole délayer la fécule, l'agar agar, le jus du citron et les zestes

Portez à ébullition pendant 30 secondes

Mélanger à la préparation sucre/œufs dans la casserole et remuer à feu doux avec un fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe

Mettre le mélange dans le fond de tarte précuit

Faire bouillir 2 minutes la confiture de framboise avec le jus de citron et 5 càs d'eau

Filtrer pour enlever les pépins si besoin et garder le jus obtenu dans un saladier

Couper les fraises en deux et les faire tremper dans le saladier pendant quelques minutes

Placer les quartiers de fraise sur la tarte au citron et décorer avec Quelques brins de menthe ou de pistache moulignées

Pour la crème de citron :

1 citron
1 càs de fécule de pdt ou de maïs
1 càc d'agar agar
2 œufs
100 g de sucre blond

Pour la garniture de fraise :

4 càs de confiture de framboise
Le jus de ½ citron
Quelques brins de menthe ou de la pistache moulignée



Visite d'un torréfacteur

Le 13 Mai 2014, le groupe a visité « Le Caféier » à Cholet. L'objectif de cette visite était de découvrir comment on obtient un café moulu en partant d'un café vert en grain. Cette entreprise Choletaise existe depuis plus de 50 ans. Fabrice, l'artisan torréfacteur, nous a guidé à travers sa carte riche de 15 crus d'origine ou assemblés, et conseillé avec passion dans cette univers olfactif, dédié au végétal. Une visite des plus enrichissante !

