

La lettre d'information du CQP Bio

Doit-on continuer à former des vendeurs spécialisés ?

En cette période faste qui voit apparaître de nouveaux consommateurs, de nouvelles enseignes et de nouvelles structures, nous sommes en droit de nous poser la question sur le rôle des vendeurs en magasin biologiques. En effet, très souvent, voire même trop souvent, les responsables de magasin et les DRH cherchent à minimiser les coûts relatifs aux charges de personnel et embauchent des gens sans qualification. Véritable chance pour certains, pouvons-nous en dire autant pour la clientèle ? Si aujourd'hui nos commerces spécialisés se développent c'est parce que nous avons des gens compétents capables de conseiller les clients sur des produits très spécifiques comme les compléments alimentaires, les fromages, les vins, les algues...

En embauchant des BTS MUC ou NRC, vous allez, certes bénéficier de conditions financières plus avantageuses, quoi que, mais vous ne disposerez pas de personnel compétent en la matière. Nos CQP sont une solution mais pas la seule ! Investir dans la formation permet d'avoir des bases solides ! Allez faire comprendre à la clientèle qu'il faut acheter des produits biologiques chez vous et pas en grande surface, allez leur faire comprendre que vous connaissez parfaitement les produits !!!

Accepteriez-vous de faire construire votre maison par un maçon sans qualification ?

Michaël BONSERGENT



Journée Cosmétiques

La cosmétique Bio, plus qu'une simple mode, interpelle sur le rôle véritable des produits dans la pratique des soins. Un soin Bio ? Parce que la peau est un organe à part entière, il est primordial de respecter voire de stimuler ses fonctions d'élimination et de régulation par l'emploi de préparations naturelles et biologiques. Mais le produit n'est rien sans la main qui le porte ! Il est important de prendre en compte la relation que la personne entretient avec sa peau et pour cela développer une écoute faite d'attention et de respect.

Autant de points que Véronique Martin a dû aborder avec nos CQP le lundi 20 Juin. Formée aux techniques d'évolution par le toucher pendant 3 années, diplômée de l'école du toucher, Véronique exerce comme esthéticienne, somatothérapeute à Saint Georges sur Loire (49).

Cette après midi était davantage consacrée à la partie théorie, avec le fonctionnement de la peau, la composition des cosmétiques en général, les matières premières, les labels et garanties bio. Elle a également répondu aux nombreuses questions des CQP sur les demandes des clients, l'accompagnement des personnes pour choisir tel ou tel produit, leur faire préciser leur demande...



Visite de Camifolia à Chemillé



Le Lundi 13 Juin, nous sommes allés visiter le jardin Camifolia de Chemillé (49). Cette date avait été retenue car nous souhaitions approfondir les connaissances des vendeurs sur les plantes. Ce fut l'occasion pour nous de rencontrer une guide passionnée qui nous véhicula toute son expérience sur les plantes, de la production à leur utilisation. N'oublions pas que de nombreuses préparations, tisanes, cosmétiques... sont faites avec des plantes ! Ce fabuleux jardin est construit en terrasses et par thèmes. L'occasion pour nous de découvrir les plantes à boisson (infusions, liqueurs, sirops), les plantes à parfum et sentir la rose de provins... Par la suite, nous avons découvert un jardin des cultures locales avec une grande vallée de camomille et une présentation de 9 autres plantes très

cultivées dans la région. Autres espaces tout aussi intéressants, les plantes toxiques et médicinales et le jardin des saveurs. Ces lieux nous ont permis de voir des plantes aromatiques, des légumes de santé, des salades, le jardin des fibres et des couleurs avec ses plantes textiles et tinctoriales. Le jardin ethnobotanique : bibliothèque présentant les 400 espèces de plantes médicinales et aromatiques du jardin. Les personnes cherchant à s'instruire davantage sur les plantes trouveront toutes les informations nécessaires dans ce jardin répertoire.

D'autre part, nous avons pu voir comment fonctionnait un alambic et quelles étaient les réactions qui permettaient d'obtenir les huiles essentielles. L'occasion pour nos CQP de toucher, manipuler, sentir... pour mieux conseiller !

Avis de tempête sur les algues ...

Manger des algues ? Beurk !!!! Et pourtant... Les 6 et 7 Juin nous sommes allés en Bretagne découvrir deux entreprises réputées : Algue Service à Roscoff et la conserverie Chancerelle de Douarnenez.



Algue Service récolte ses algues sur l'un des plus grands champs d'algues d'Europe. Les produits qu'ils fabriquent sont vendus sous la marque « Bord à bord » et largement commercialisés dans les magasins qui accueillent des CQP. Contrairement à ce que l'on peut observer en Asie, en Europe le marché de l'algue alimentaire est un marché de niche. Les progressions de ces dernières années montrent que l'algue gagne du terrain tant auprès des restaurateurs que des particuliers. Depuis 19 ans, toute l'équipe d'Algue Service développe et fabrique une gamme originale de produits alimentaires à base d'algues pour le bonheur des chefs et des particuliers amateurs de nouvelles saveurs. Nos CQP sont de plus en plus confrontés à la demande de la clientèle. Quel goût ça a ? C'est mangeable ? Comment les préparer ? ... Les questions reviennent sans cesse. Pour y répondre nous avons eu la chance d'aller récolter des algues à marée basse et en manger ! Un temps plus convivial a également été organisé chez un restaurateur pour les déguster.

... et les sardines !!!!



Nous avons eu la chance de visiter l'entreprise Chancerelle de Douarnenez qui propose la marque « Phare d'Eckmühl ». Cette entreprise est encore 100 % familiale, n°3 de la conserverie de poissons en France et première 100 % française. Leurs sardines bretonnes sont labellisées MSC pêche durable et pêchées à la bolinche, ou petite senne, ce petit filet spécifique, qui permet une pêche sélective des espèces, n'abîme pas les fonds marins et n'écrase pas les poissons à leur sortie de l'eau.

Quant au thon qu'il commercialise, il est pêché à 100% à la ligne (avec un pêcheur par canne !) afin de préserver les ressources. Ce respect des ressources s'accompagne aussi du respect des hommes puisqu'elle emploie plus de 500 familles de la région de Douarnenez.

Il reste très peu de marques qui fabriquent en France. Aujourd'hui, Chancerelle maîtrise la totalité de la fabrication, garantit aux consommateurs un produit irréprochable à l'ouverture de la boîte et représentatif du savoir-faire gastronomique français.