

La lettre d'information du CQP Bio



OH OH OH. Le père Noël arrive ! Et dans sa botte...des cadeaux !!!

La promotion de CQP Vendeur Conseil en Produits Biologiques version 2013-2014 a enfin reçu ses résultats. Et ils sont plutôt bons ! 100% de réussite à l'examen ! Une année de stress, de doute, de travail, de remise en question... mais une fin heureuse pour l'ensemble des candidats. A n'en pas douter un diplôme qui leur servira de base pour rentrer dans le monde du commerce en produits biologiques.

Et la nouvelle promo dans tout ça ??? Eh bien elle a fait sa rentrée début Novembre. Des candidates motivées, dynamiques qui sont déjà à pied d'œuvre dans leur magasin et...dans leur formation ! Bonne lecture à tous.

Michaël Bonsergent

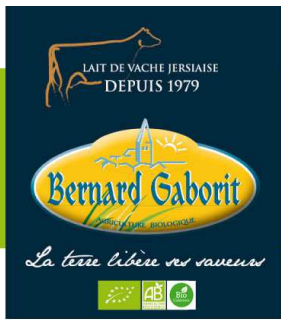
Réussite à l'examen

Comme je l'évoquais précédemment nous sommes fiers d'annoncer 100% de réussite à l'examen CQP d'Octobre 2014 ! Vous devez vous demander pourquoi tant de temps entre l'examen et l'annonce des résultats ? Tout simplement parce que les dossiers des candidats passent en commission et sont validés par la branche professionnelle. Un long temps d'attente mais au dénouement heureux. Souhaitons à Gwenaële, Manuella, Violaine, Angélique, Sonia et Xavier de poursuivre l'aventure du Bio.

Chicon appends les légumes !

La formation CQP Bio doit permettre aux candidats de découvrir des produits vendus en magasins biologiques. Pour ce faire, nous avons prévu dans notre répartition pédagogique des « temps forts » et notamment sur les fruits et légumes. Cette dernière semaine de cours a été l'occasion pour eux de voir comment se produisait des « chicons d'endives », les différentes variétés de pomme de terre, les courges, le panais... Des redites pour certains, des découvertes pour d'autres mais une chose est sûre, l'atelier cuisine qui va suivre leur permettra de goûter des légumes tous meilleurs les uns que les autres. Alors à vos fourneaux !





« L'Economie bio » : des actions concrètes pour développer notre territoire

Quelles actions mener pour un développement durable et responsable de notre territoire ? Telle fut la thématique de la journée du 9 Décembre organisée par INTER BIO Pays de La Loire, le GABBAnjou et la Communauté d'Agglomération du Choletais. Ce fut l'occasion pour nous d'échanger avec les différents acteurs de la filière bio dans le cadre d'ateliers, d'une visite de ferme et lors d'un temps plus convivial, autour d'un délicieux repas bio !

La journée s'est terminée par une visite de ferme: la laiterie fromagerie Bernard Gaborit située à Maulévrier.

Nous avons découverts leurs 115 petites vaches laitières, de race jersiaise, la meilleure laitière d'après Bernard GABORIT. Cette vache robuste, douce, bonne productrice (vu sa taille) et au lait d'excellente qualité (riche en calcium, oméga Ω 3, zinc, cuivre...) est idéale pour la transformation de produits laitiers (car au taux de protéines très élevé). Si leur lait a si bon goût, c'est qu'elles pâturent sur prairies à fleur pendant 8 mois et qu'elles sont nourries exclusivement de foin vert (séché avec un appareil spécial), de céréales et de betterave l'hiver. Ici pas d'ensilage qui peut altérer le goût du lait et perturber la digestion des vaches !

Le lait est transformé selon une méthode artisanale dans la laiterie fromagerie attenante à la ferme. Les secrets de fabrication de la maison ?! Les voici : un lait de haute qualité (garantissant une onctuosité naturelle des yaourts, sans gélifiant ou ajout de poudre de lait) grâce à une alimentation variée et une race sélectionnée ainsi qu'un traitement en douceur du lait (pas d'homogénéisation et une pasteurisation douce au bain-marie). C'est pourquoi le beurre au lait cru GABORIT change de goût avec les saisons, en fonction de l'alimentation des vaches! C'est ça le Bio !!!!



POUR SAMUEL !!!

Idée recette : Mignon de porc aux carottes, panais, navets, gingembre, miel et sauge

Dans une cocotte en fonte, faites saisir le filet mignon de porc de tous les côtés pendant une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, brossez les carottes, épluchez les panais et l'oignon, les navets et le gingembre. Coupez tous ces légumes en cubes. Ajoutez-les à la viande et faites dorer quelques minutes. Ajoutez un filet d'huile d'olive si nécessaire. Déglacez au vin blanc. Ajoutez les feuilles de sauge. Assaisonnez et couvrez.

Laissez cuire sur feu modéré pendant 45 minutes. Enlevez le couvercle ajoutez le miel puis laissez évaporer. Rectifiez l'assaisonnement. Dégustez.

- 1 filet mignon de porc**
- 6 à 8 carottes**
- 3 navets**
- 2 panais**
- 1 gros oignon**
- 1 morceau de gingembre**
- 2 bouquets de sauge**
- 1 c. à soupe de miel**
- 150 ml de vin blanc**
- Huile d'olive**
- Sel et poivre**



© Les Papilles Gastronomiques... 2015