

Challenge «Forest» : un saut dans la qualité

Quatre années après son lancement, le «challenge Forest», visant à la promotion de la consommation de produits charcutiers innovants auprès des jeunes de 18-20 ans, est en passe de devenir une institution au Ceproc, notamment auprès des élèves de Brevet professionnel (BP) charcutier traiteur participants. Véritable événement fédérateur qui cimenter les apprentis charcutiers traiteurs génération après génération, il a connu cette année un véritable saut qualitatif. Le «géniteur» de ce projet auquel la coutume a associé son patronyme, le professeur de charcuterie traiteur Hervé Forest, fait le point sur les tournants marquants qu'il a observés.

La percée du design

Je constate une nette évolution des techniques de packaging et de mise en évidence des produits. Sensibilisés par leurs professeurs de marketing et d'arts plastiques à l'exigence d'esthétique, les élèves ont fait montre cette année d'une originalité sans précédent, recourant tant aux nouvelles technologies qu'à des techniques plus basiques de récupération et de recyclage. En osant parfois associer des iconographies totalement décalées (univers punk) à leurs productions, ils ont montré que les arts culinaires et les arts pouvaient se combiner, s'épouser à l'infini.

Un intérêt plus prononcé pour l'environnement et le bien-être

J'œuvre dans le sens d'une prise en compte de la donne alimentaire, notamment dans tout ce qui a trait aux aspects nutritionnels et au «bio». Il n'est plus possible de faire l'impasse sur la notion d'équilibre alimentaire qui constitue une préoccupation grandissante des consommateurs. Le challenge 2009-2010 a vu une irruption sans précédent de réalisations portant sur ces thèmes. Parmi ceux-ci, le «bio» prend de l'ampleur et nourrit toute une réflexion sur le packaging, la nature des matériaux employés. Nombre de challengers s'efforcent de recourir à des emballages biodégradables qu'ils se plaisent à faire prévaloir sur les étiquettes de composition des produits.



Au centre, Hervé Forest entouré de ses élèves de BP à l'issue du challenge

Génération Ceproc

Système du «parrainage»

Je fais en sorte que les promotions d'élèves ayant participé aux challenges les années précédentes soutiennent les générations qui leurs succèdent. Les «anciens» s'imposent ainsi comme des «référénts» pour les «nouveaux». Ils viennent à leur rescousse, leur prodiguent conseils et petits tuyaux, les parrainent. Une telle dynamique permet une capitalisation des expériences dans la durée et par-là même une logique de ritualisation du challenge et d'édification d'une tradition autour de cet événement.

Une implication accrue des entreprises

Les maîtres d'apprentissage, conviés à rencontrer les lauréats en avril pour évaluer leurs réalisations, sont de plus impliqués en amont du challenge. Ils soutiennent les projets de leurs élèves, les aiguillent sur le plan de la conception du produit, de la recherche du goût et, si besoin est, de l'esthétique. Mon objectif est que, à l'issue, ils permettent, sans équivoque, la diffusion et la commercialisation du produit réalisé par l'élève. Je m'efforce

de sensibiliser les employeurs à la nécessité de soutenir et de promouvoir toutes les initiatives mues par la créativité et l'innovation.

Trouver les mots pour vendre

Ce challenge constitue une préparation à l'examen final de charcuterie. En BP, mes élèves disposent en effet d'une épreuve orale tournée vers la présentation d'un plat cuisiné. J'ai pu constater au fil des années qu'ils étaient de moins en moins en mesure de développer une argumentation, digne de ce nom, autour de leurs réalisations. Manque de vocabulaire, timidité étaient les principales lacunes affichées. Je m'emploie à remédier à cela en les sensibilisant à l'importance de l'oral, du choix du vocabulaire utilisé, à la maîtrise de soi. Il est important que nos élèves ne restent pas confinés dans leur seule fonction de producteur et qu'ils investissent le versant de la commercialisation. Savoir produire est une chose, savoir vendre en est une autre. Si nos élèves veulent devenir, demain, de bons chefs d'entreprise, il se doivent de maîtriser ces deux

versants du métier d'artisan.

L'avenir du challenge

La pérennisation du challenge dépendra de la propension de tous les protagonistes à une implication à la fois plus soutenue et plus collective. Mon aspiration première est que les maîtres d'apprentissage soutiennent les projets de leurs apprentis en leur ouvrant leurs boutiques à la commercialisation des productions. Il y va, me semble-t-il, de la modernisation de la profession de charcutier traiteur. Celle-ci doit impérativement intégrer les évolutions du monde dans lequel nous vivons.

Tout comme l'implication des professionnels doit être prononcée, celle des formateurs du Ceproc doit l'être tout autant. Epaulé par la plupart d'entre eux dans l'organisation et le merchandising, à travers les procédures d'évaluation, via les jurys, j'ai besoin de me sentir porté davantage et, ce, par l'ensemble des collègues quel que soit leur champs de compétence et leur domaine de formation. Il faut une synergie.

Maxime AIT KAKI & Hervé FOREST