

## À L'UNIVERSITÉ EUROPÉENNE DES SENTEURS ET DES SAVEURS



## FORMATION

L'université européenne des senteurs et des saveurs est déclarée en tant qu'organisme de formation continue. Une trentaine de formations est dispensée dans les locaux du Couvent des cordeliers ainsi qu'au sein des entreprises de la filière senteurs et saveurs. Elles s'adressent à tout public et aux professionnels sur des thèmes différents : innovation et développement des matières premières (valorisation du safran), des procédés (saponification à froid), des produits finis (huiles essentielles et analyse sensorielle), axes complémentaires (transport et achat), formations diplômantes (licence, master...).

## NOUVEAUTÉ

Le 25 mars, l'UESS a ouvert une nouvelle formation dédiée aux plantes à parfum, aromatiques et médicinales. Mise en place avec l'antenne forcalquiéenne du lycée agricole de Carêmejane, cette formation qualifiante est destinée aux professionnels en reconversion ou en reprise d'exploitation. "On a décidé d'ouvrir cette thématique car Paca est la première région productrice en France de plantes à parfum et on n'avait aucune formation adaptée. La seule est à Nyons", souligne Marie Charvin.

## CONTACT

Marie Charvin au 04 92 72 50 68. Couvent des cordeliers à Forcalquier. formation@uess.fr. Site internet : www.uess.fr



# La seule formation de savon à froid de France dispensée à Forcalquier

Ils viennent de toute l'Europe pour s'initier à cette technique naturelle qui n'est utilisée par aucun industriel

**S**avonnier. Quelle drôle d'idée à l'heure où la cosmétique impose une armoire à réglementation, à la limite pharmaceutique. Pourtant des hommes et des femmes ont choisi d'assouvir leur passion et d'en faire leur profession. Comme Françoise ou Barbara, ils ont préféré la voie artisanale. Une technique simple de saponification à froid pour un savon sain et naturel. Dans les locaux de l'université européenne des Senteurs et saveurs (UESS) de Forcalquier, Laurent Bousquet dispense la seule formation de France permettant d'acquérir le savoir-faire du savon à froid.

Laurent Bousquet, chimiste, ancien directeur de site industriel marseillais, aujourd'hui formateur et expert dans le monde du savon à l'international. "Sa particularité est d'être excellent pour la peau. On laisse dans ce savon surgras les huiles et les agents alcalins. On a 17 %

"Ce savon garde les agents protecteurs des huiles. 17% contre 4% dans le commerce"

d'agents protecteurs pour la peau. Dans le commerce, ils enlèvent la glycérine. Le savon subit des lavages et il ne reste que 3 à 4% d'agents protecteurs."

Une excellente qualité car les matières premières utilisées sont toutes bio et naturelles, ainsi "nous n'avons pas besoin de faire des lavages et le savon n'est donc pas agressif. Il garde les bienfaits protecteurs des huiles. Ce savon lave et hydrate. Finit la peau qui tire!"

Et des huiles il y en a des dizaines. Laisant ainsi une grande liberté créatrice. Avocat, sésame, abricot, olive... les savons se parfument au gré des envies. "On



Cette formation ouverte à tous permet de devenir savonnier sous tous les angles : réglementation, investissement, normes, mais aussi technique, formule chimique... /PHOTOS L.G.

teste des couleurs, des formules... Plutôt étrange le mariage pain-céleri, le duo cummin-clou de girofle est un sacré couple. Dominique a opté pour un exfoliant à la fibre de bambou aux doux effluves de mandarines. "On peut mettre 5 à 10 couleurs dans un seul savon! Ça permet de se démarquer."

Plus simple et plus sain, ce produit est en adéquation avec une activité artisanale. Moins bon marché qu'un gel douche ordinaire, ces savons se vendent en moyenne 5 à 6€ pièce "mais il dure plus longtemps!" Et les possibilités de vente sont diverses : réseau, exportation, Internet, marchés, petites boutiques... Pour être rentable, ils devront produire environ 25 000 savons par an. Un challenge raisonnable.

Ces apprentis savonniers seront bientôt des experts en la matière. Pratique mais aussi théorique. La première partie de cette formation s'articule autour de la réglementation, très importante dans ce secteur d'activités. Suisse, Belgique, Italien, mais aussi Guadeloupéen, Réunionnais... tous viennent se former à Forcalquier, place forte de la savonnerie en Europe.

Laure GARETA

Lgareta@laprovence-presse.fr

## LEURS AVIS



Stéphane Daguin, 48 ans, Martigny (Suisse)

"Je m'intéresse aux savons et j'avais envie d'aller plus loin, de connaître la procédure. J'ai cherché sur Internet. J'ai trouvé l'UESS. Cette formation est très intéressante car cette technique est peu connue ; pourtant ce ne sont que des produits naturels. Aujourd'hui créer des savons est une passion, un vrai plaisir. Tous les jours, je suis comblé mais peut-être qu'un jour... Je ne suis pas pressé."

Barbara Chabut, 42 ans, Valence (26)

"Je suis chimiste de formation. J'ai travaillé pendant 12 ans dans la recherche et l'innovation dans un grand groupe industriel. Je voulais m'installer à mon compte et utiliser des matières premières non toxiques. Avec cette formation, j'ai allié ma passion pour la chimie et le bio. J'ai aussi beaucoup appris sur la législation, les normes, l'équipement, l'investissement... C'est très complet. J'étais un peu perdu dans mes dossiers, mais maintenant ça va aller."

Françoise Orhon, 64 ans, entre Chantilly (60) et les Baléares

"Je suis une jeune retraitée depuis le 1<sup>er</sup> février. J'étais directrice de communication d'un grand groupe et je ne me voyais pas sans activité. Et il y a un an j'ai eu envie de créer ma savonnerie et j'ai trouvé cette formation sérieuse et complète sur Internet. En arrivant je ne connaissais rien du tout. En une semaine, tout s'est éclairé. Je me suis embarquée dans cette histoire et je suis ravie. On est bien armés pour démarrer. J'ai de la famille aux Baléares et je ne me voyais pas

## BIEN MANGER C'EST TOUT UN ART

AU SOMMAIRE

- Des pûches en hiver, des navettes à la fleur d'orange et du chocolat : c'est le shopping des amoureux.
- Les légumes oubliés reviennent en force. Il était temps : 75% d'entre eux sont menacés de disparition.
- La Biodynamie expliquée aux nuls.
- Repêrés à Martignes, à Saint-Rémy et ailleurs dans la région, les meilleurs vins biodynamiques.
- Ludovic et Karine nous invitent chez eux. Au menu, une recette apéritive de saison : les oursins à la coque.
- Deux recettes salées et sucrées. On fait d'abord les vendanges et sauter les crêpes ! Deux crêpiers au banc d'essai, l'une à Aix, l'autre à Marseille. Mais laquelle est la meilleure ?
- Novès, Pernes, Forcalquier, Apt, Tarascon... Où aller pour se régaler ?
- Carpentras comme vous ne l'avez jamais visité : un régali pour les gourmets
- Les distilleries de Provence à Forcalquier : les secrets d'un alambic caché sur les contreforts de la montagne de Lure.
- Chez Edouard et Isabelle Loubet à la Bastide de Capelongue, les charmes d'un hiver en Provence.

# à table

La Provence

## Crêpes party

Les meilleures adresses de Carpentras

Biodynamie Les vigneronnes sorcières de la terre

Bonnes tables

DOSSIER Le retour des légumes oubliés sur nos marchés

Les 10 restos qui font le buzz