

Une saison, un produit : la Pêche

Les pêches sont des fruits charnus, juteux et sucrés, avec une chair jaune, blanche, ou rouge (sanguine), une peau veloutée de couleur jaune ou orange plus ou moins lavée de rose-carmin à rose-saumon ou brune chez les sanguines, et un noyau dur, adhérent ou non.

La domestication du pêcher s'est faite en Chine. Un site archéologique datant de la dynastie Shang dans le Hebei a révélé deux noyaux de pêches semblables à ceux des pêcheurs actuels.

Le pêcher fut ensuite importé en Inde et au Proche orient. Faisant suite à la conquête de la Perse, Alexandre le Grand l'introduisit en Europe.

En France, le pêcher est cultivé depuis le VI^e siècle. La noblesse française appréciait beaucoup la pêche au XVI^e siècle. Elle était un des fruits préférés du roi Louis XIV : il fit cultiver trente-trois variétés de pêcher différentes dans son jardin fruitier à Versailles, grâce à son jardinier. Parmi ces variétés, on trouve la *Belle de Vitry* ou le *Téton de Vénus* — particulièrement appréciée par le roi Louis XVI — dont certains se plaisent à surnommer les pêches d'aujourd'hui.

Entre le XVI^e et le XIX^e siècle, une importante production de pêche était faite le long des murs de Montreuil-sous-Bois pour approvisionner les marchés de Paris. La commune était alors surnommée « Montreuil-aux-Pêches ».

À partir du XIX^e siècle, la pêche devient la base de desserts élaborés. La petite-fille de la duchesse de Berry, l'appréciait avec du caramel ; en 1829, le pâtissier Marie-Antoine Carême apprêta une glace plombière de pêche nectarine pour les Rothschild ; en 1899, le pâtissier Auguste Escoffier invente la Pêche Melba (pêche, glace à la vanille et purée de framboise) en l'honneur de la cantatrice australienne Nellie Melba.

On distingue 4 types de fruits produits :

- ◆ la pêche proprement dite, à peau duveteuse et noyau libre (non adhérent à la chair),
- ◆ la pêche *pavie* à peau duveteuse et noyau adhérent,
- ◆ la *nectarine* à peau lisse et noyau libre,
- ◆ le *brugnon*, à peau lisse et noyau adhérent, est une nectarine à chair blanche.

Variétés à chair blanche : Belle des Croix Rouges (résistante aux maladies), Charles Roux (variété vigoureuse), Grosse Mignonne (juteuse, résistante à la cloque), Madame Guilloux (tendre, très savoureuse), May flower, Redwing, Ribet, Robin.

Variétés à chair jaune : Belle Angevine, Cardinal, Dixie Red, EarlyRed, EarlyO'Henry, RedHaven, Sun Haven, Spring Crest.

Les variétés à chair blanche sont plus hâtives et plus savoureuses que celles à chair jaune, mais ont l'inconvénient de s'abîmer plus facilement durant le transport. La variété de pêche plate a été sélectionnée en Chine. On l'appelle « pêche plate de Chine »

Le pêcher à pêches plates a tendance à fleurir plus tôt que les autres variétés de pêcheurs. Il produit des fleurs voyantes avec un pistil plus court. Le fruit est doux et peu acide. Les pêches peuvent être à peau duveteuse ou à peau lisse, à chair blanche ou jaune, à noyau adhérent ou non.

Le terme pêche de vigne s'applique à un type de pêche plutôt qu'à une variété précise.

En France, la pêche sanguine tardive est souvent appelée pêche de vigne. Elle se présente avec une chair rouge foncé, une peau gris souris et une maturité très tardive. La caractéristique commune des pêches de vignes est une production de fruits à la même période que la vigne. Le pêcher étant sensible aux attaques d'oïdium de la vigne, des viticulteurs des Coteaux du Lyonnais avaient l'habitude de planter quelques pêcheurs au milieu de leurs vignes afin de détecter les attaques d'oïdium et de les combattre au plus tôt.

Le terme *pêche de vigne* a également été utilisé pour décrire le fruit de pêcheurs cultivés en plein-vent.

En 2005, la production annuelle mondiale de pêches et nectarines est d'environ 17 millions de tonnes.

55 % de la production est utilisée par l'industrie (au 3/4 pour être mis en boîte) et 45 % est consommée en produit frais.

La pêche est un fruit qui supporte mal le transport ; l'industrialisation de l'agriculture, la nécessité de produire moins cher, ont changé le produit : on trouve souvent des pêches dures et peu goûteuses.

La pêche nature se déguste crue, cuite, sucrée, salée, flambée, glacée ou déglacée. Elle se marie aussi avec du vin, du canard, de la pintade, de l'huile d'olive, du basilic, de l'estragon, de la menthe, de la cardamome ou du gingembre, du poivre blanc, de la fleur d'aubépine. On la trouve dans des recettes de gâteau, des compotes et confitures.

FB



BNP PARIBAS

Partenaires du CEFAA



www.cefaa.net



N°75 : Juillet 2019

LA LETTRE DU CEFAA

Avenue Jean Fourgeaud - 93420 Villepinte

☎ : 01.49.63.42.42 - Fax : 01.49.63.42.68 - ✉ : info@cefaa.net

La Lettre du CEFAA rentre dans une logique de développement durable et se dématérialise.

Vous voulez recevoir cette nouvelle version sur votre boîte email, dites-le nous à malettre@cefaa.net ou au 01 49 63 42 42.

Édito de Jean Biron

Juste quelques mots pour saluer le nouveau président du CEFAA.

Jérôme LEBREC, que vous connaissez tous, a souhaité s'engager pour continuer d'une autre manière, certes, mais avec autant de conviction et de compétence, à être au service du CEFAA, de nos jeunes, de nos entreprises. Avec une équipe renouvelée, il va désormais veiller aux destinées de notre association et de son établissement phare : notre CEFAA de Villepinte.

Je dis établissement phare car, depuis la loi du 5 septembre 2018 réorganisant et réformant l'apprentissage la possibilité nous a été offerte de pouvoir créer d'autres centres d'apprentissage, que ce soit en région parisienne ou en province. C'est une occasion unique de développer notre association et de faire grandir notre CEFAA en portant son savoir-faire et son expérience dans la formation initiale au plus près des entreprises et des bassins d'emploi.

D'ailleurs, la dernière lettre du CEFAA vous le disait, trois de ces annexes vont ouvrir dès septembre prochain à Chanteloup-les-Vignes dans les Yvelines, à Boulouris-Saint-Raphaël dans le Var et à Chagny en Saône et Loire. Merci aux personnels et aux infrastructures de Prom'Hôte qui les accueillent sur leurs sites.

Ce développement, j'en suis certain, sera mené avec compétence et dévouement par Jérôme LEBREC et son équipe. Il faudra savoir planter des jalons solides pour que ce développement soit à la fois judicieux et pérenne au service de nos professions et de nos métiers, bien sûr, mais aussi et surtout au service de tous ces jeunes qui leur feront confiance pour leur avenir et à qui l'apprentissage ouvrira les portes de l'intégration dans le monde du travail et de l'emploi.

Ce ne sera peut-être pas toujours facile. Les équipes sauront s'investir, s'engager, mais il faut aussi que les entreprises, les organisations professionnelles, notre organisme gestionnaire des fonds de l'apprentissage, que toute la profession, que tous s'engagent, chacune et chacun à son niveau, pour continuer à faire de l'apprentissage cette voie d'excellence et de réussite pour tous les jeunes qui choisiront nos métiers et nos professions.

Nos métiers, nos professions, qui sont et restent un formidable ascenseur social pour les jeunes qui veulent apprendre, se perfectionner, s'engager, s'investir pleinement et arriver aux plus belles réussites.

Combien de chefs d'entreprise, de cuisiniers prestigieux et universellement connus et reconnus, sont simplement entrés dans nos professions par un CAP, base solide de tout le savoir-faire qu'ils ont pu acquérir tant avec leur parcours d'apprentissage (CAP, Brevet Professionnel, Bac Professionnel) que par leur expérience.

Voilà certainement beaucoup de travail pour ceux qui ont aujourd'hui en charge le devenir de notre CEFAA. Je leur souhaite pleine réussite et satisfactions sous la conduite de Jérôme LEBREC. Un dernier mot cependant avant de terminer.

Le CEFAA a été, est encore, et restera une partie de ma vie d'engagement au service des professions des CHR. Certainement la plus exaltante et la plus gratifiante car tournée vers les jeunes et vers l'avenir.

Mais un homme, quelques soient son engagement et ses compétences, ne peut faire et entreprendre seul. Aussi c'est avec beaucoup d'émotion, d'humilité et de reconnaissance que je remercie du fond du cœur toutes celles et tous ceux qui, depuis 1993 et jusqu'à aujourd'hui, m'ont accompagné, soutenu, ont travaillé, que ce soit au Conseil d'Administration de notre association, au Conseil de Perfectionnement, ou dans toutes les équipes du CEFAA, que ce soit aussi le Conseil Régional d'Île de France, à qui l'on doit beaucoup, la profession à travers le FAFIH, l'association Prom'Hôte, maître d'œuvre pour la construction du CEFAA et organisme gestionnaire ensuite, à toutes et tous je dis un grand merci pour avoir fait de notre Centre de Formation d'Apprentis ce qu'il est devenu au service des jeunes et de nos professions.

Merci à tous. Au revoir.



Jean BIRON

Ça s'est passé au CEFAA



Trois Journées Portes ouvertes en avril, mai et juin



Rencontre Jeunes Entreprises



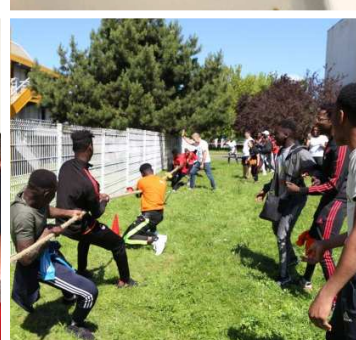
Accueil des italiens de l'école hôtelière de Casargo



Menu « Trompe l'œil » préparé par les apprentis du groupe Prépa



Journée sportive



Permis de former session 2019

Le « permis de former » est obligatoire pour tous les nouveaux Maîtres d'Apprentissage. Par ailleurs, n'oubliez pas de participer au recyclage obligatoire d'une journée tous les quatre ans.

D'autres dates sont possibles ainsi que des formations en groupes spécifiques sur demande auprès de : **Séverine Clément ☎ 01 47 42 21 01**

Les prochaines dates de formation

à Villepinte :

16 et 17 septembre
18 et 19 novembre
2 et 3 décembre



A marquer sur vos agendas !!!

Le CEFAA reste ouvert tout l'été du lundi au vendredi de 8h à 12h15 et de 13h15 à 16h afin de vous accueillir pour vos inscriptions et vos suivis de dossier.

2 septembre

Rentrée des sections « Terminale Pro » et « Première Pro »

9 septembre

Semaine d'intégration de tous les nouveaux entrants

Quoi de neuf au CEFAA ?

Dans le cadre de la nouvelle loi qui ouvre l'apprentissage à la concurrence, le CEFAA a décidé d'élargir son activité en ouvrant des annexes. Ces annexes porteront les valeurs du CEFAA et les principes de fonctionnement qui nous ont réussis depuis 25 ans. Ces annexes vont ouvrir dans des locaux où Prom'Hôte faisait déjà de la formation pour adultes. Elles permettront donc d'apporter une offre de formation complète dans chaque région.

CEFAA Chagny en Bourgogne

Le CEFAA est installé dans une ville gourmande entre Beaune et Chalon-sur-Saône et à la croisée des voies de communication et des grands vignobles entre la Côte de Beaune et la Côte chalonaise.



CEFAA EST VAR à Saint Raphaël

Le CEFAA est installé dans un quartier résidentiel très apprécié pour son calme, et sa proximité avec de nombreux services dont la gare à 5 minutes à pied.



CEFAA Chanteloup-les-Vignes

Le CEFAA a ouvert dans un secteur en fort développement et bénéficie d'une vie associative très intense. De nombreuses entreprises de restauration y sont installés et offre des possibilités de partenariat.

L'offre de formation du CEFAA va du CAP au BTS, les sections pouvant ouvrir à la demande sur chacun des sites. Tous les sites (à l'exception de Chanteloup-les-Vignes) disposent d'un hébergement pour accueillir les jeunes habitant à distance des établissements.

Recrutez vos apprentis

Vous pouvez encore recruter vos apprentis pour la prochaine rentrée.

Le CEFAA peut vous aider à trouver des apprentis du CAP au BTS en passant par les Mentions Complémentaires et les BP, en Cuisine, Service/Commercialisation et Hébergement.

Pour toute demande, visitez la page recrutement de notre site internet ou contactez **Mme Marie-Anne**, Développeur de l'apprentissage, par téléphone **01 49 63 42 43** ou par email **r.marieanne@cefaa.net**