



**Cosame – Points-Cœur**  
**Mission réalisée du 12 juillet au 8 août 2008**  
**A Nenmeli, Chengalpet (Inde du Sud)**

**Carnet de mission**

**Mission réalisée par Bernard Piot**

## « De la canne à sucre ... à la confiture... »



### Objectif de la mission

Dans le cadre de l'initialisation d'un projet de production de confiture, le volontaire procédera à des essais et établira une dizaine de recettes de confiture. Originales et naturelles, la plupart à base de fruits exotiques ; commencera à mettre sur pied des processus de formation pour une main d'œuvre locale ; établira le cahier des charges pour construire la première unité de production (exigence de qualité, d'hygiène, de respect de l'environnement).

### Historique et perspectives

Le « *natural jam project* » est né de la rencontre en Inde de quatre français en février 2008. D'horizon et de personnalités très différentes, ils se sont cependant découvert en commun un grand attrait pour l'Inde et sa culture, un enthousiasme dans l'action et une exigence de professionnalisme et de qualité dans la conception du travail. L'idée de s'associer pour monter une entreprise s'est donc rapidement mise en place et s'est orientée vers l'industrie alimentaire, et plus précisément vers une production de confiture.



## La ligne des produits

En étudiant le marché indien des produits de consommation traditionnellement occidentaux, une constatation s'est imposée dans le domaine des confitures : il existe très peu de production indienne de haute qualité, 100% naturelle, déployant



un large choix de recettes adaptées au goût indien et relevant d'un savoir faire traditionnel. En effet, toutes les marques haut de gamme présentes sur le marché proviennent de l'importation et présentent des produits occidentaux ; parmi les bonnes marques indiennes existantes, produisant des confitures adaptées aux goûts indiens, très peu sont d'une qualité exceptionnelle (ajouts d'arômes artificiels, de conservateurs)

C'est sur ce constat que s'appuie la mise en place du « *Natural Jam Project* », qui veut mettre en place à la fois :

- **Un produit purement indien**, fabriqué par et pour les Indiens : établie en Inde, la production utilise les matières premières et la main d'œuvre locale. Le coût de production, et donc de vente, reste ainsi très compétitif par rapport aux marques importées.
- **Une production indienne** aussi dans la mesure où les recettes établies utiliseront épices et condiments propres à la culture gastronomique indienne : il s'agit véritablement d'élaborer une nouvelle gamme de confiture de très haute qualité, 100% indienne, 100% naturelle.
- **Une production inspirée de la tradition et du savoir-faire français** : la confiture n'étant pas un produit indien, la meilleure façon de l'adapter à cette nouvelle culture alimentaire est de se baser sur le savoir-faire ancestral de son pays d'origine et l'utilisation de bassines en cuivre importées de France.

Pour réaliser ce projet, Bernard Piot, enseignant en pâtisserie, demeurant à La Chapelle Saint Luc (10) est venu 4 semaines en juillet-août élaborer une dizaine de recettes de confiture, mettant ses compétences au service de cette nouvelle gamme de confitures indiennes.

Le « *Natural Jam Project* » associe ainsi le désir de se mettre au goût indien et celui d'assurer l'excellence de sa production ; il est clair que ce soit là la direction à prendre pour créer un produit vraiment nouveau, fruit à la fois de l'imagination et de la tradition !

Enfin, ce mariage entre la tradition française et la culture indienne donne naissance à un produit original qui trouve parfaitement sa place sur le marché indien.

L'ambition du « *Natural Jam Project* » n'est pas seulement de proposer un produit de plus, quelle que soit sa valeur ajoutée ; il veut satisfaire un besoin réel.



## Planning de travail

### 1ère semaine

Début de l'élaboration de recettes à fruits uniques et fruits composés, souvent associés à des épices indiennes (gingembre, anis étoilé, poivre noir, coriandre...)

Assisté de mon épouse Jacqueline pour les différentes étapes d'épluchages ou de pressage, pesage, cuisson au thermomètre et contrôle au réfractomètre environ 67%, stérilisation des bocaux à l'eau bouillante et mise en pots se sont succédé...



La qualité de la maturité des fruits à l'achat reste et restera le point le plus important. De nombreux fruits ne respectant pas ce critère ne permettront pas la réalisation correcte des confitures désirées.

Malgré ceci, c'est une dizaine de variétés confectionnées et notifiées sur fiches comportant une quinzaine de critères (dates, poids total de la recette, températures de cuisson, degrés brix, nombres de pots fabriqués, problèmes rencontrés...)

### 2ème semaine



La venue d'un apprenti indien, Martin (prononcez Martine), a soulagé considérablement les différentes tâches de la réalisation des confitures. Cet apprenti consciencieux, méthodique, mémorise admirablement bien tout le processus et ses connaissances m'ont permis de mieux comprendre le système indien et de poursuivre par 4 nouvelles recettes.

### 3ème semaine

Pour pérenniser ce projet après mon départ, l'embauche d'un salarié, Ravi, cuisinier indien, était nécessaire.

Ravi possède déjà une expérience en hôtellerie et une formation professionnelle de base mais celle-ci

s'est révélée fragile.

La reprise des 14 recettes déjà élaborées, sur les 5 jours de la semaine, nécessite une organisation à la française.

Ravi enchaîne les fabrications et notifie sur ses propres documents tous les éléments nécessaires.

Ravi me propose pour la dernière semaine la réalisation de confitures à la tomate de Bangalore.



## 4ème semaine

La poursuite des fabrications s'intensifie et les premiers tests auprès d'un échantillon de personnes indiennes confirment la qualité des produits proposés.

Ravi enchaîne les fabrications sans mon appui mais laisse planer un doute sur ses capacités de diriger l'apprenti et les volontaires de « Point Cœur » et sur ses acquis de base en calcul.

De 3 recettes par matin on est passé à 4 recettes d'où la nécessité d'une organisation sans faille.

Au total, dans le mois, c'est 150 kg de confitures diverses. Si l'on tient compte de la période d'essai de recettes, on peut espérer avec 3 à 4 personnes une moyenne de 200kg /mois. Quantité qui peut



augmenter avec l'ajout de plusieurs bassines en cuivre. Le poste de l'épluchage étant une partie à assurer par un nombre suffisant de personnel.

Le dernier jour, le bilan confirme la bonne mise en application du projet et la reconnaissance de mon travail est confirmée par toute l'équipe de Point Cœur, organisme d'accueil.

Cependant de nombreux points restent à approfondir même si ceux-ci ont été abordés pendant la mission :

- règles d'hygiène
- règles de sécurité
- élaboration de fiches
- méthode de calcul des recettes
- prix de revient
- étiquetage.....

## Conclusion générale

- Mission volontaire, généreuse, de confiance réalisée dans un cadre très particulier : « Points Cœur »

- Mission à laquelle j'ai adhéré pour obtenir des résultats encourageants et faciliter la pérennisation de ce projet.

- Mission de transmission du savoir-faire, mission professionnelle tout en étant pédagogique en acceptant la culture indienne.

- Mission où chaque intervenant a pu apporter sa pierre à l'édifice dans le respect de l'autre.

Je pense avoir respecté mes engagements et souhaite vivement que d'autres personnes s'impliquent dans de tels projets.



### ***Différentes variétés de confitures créées***

**Une saveur :** Ananas, banane, figue, mangue, orange, prune, rose de chennai, tomate de Bangalore

**Plusieurs saveurs :** Ananas-banane, kiwi-mangue, banane-mangue, mangue à la coriandre et au citron vert, pomme-cannelle-figue, papaye-figue au poivre, papaye aux épices, ananas-sapota



### **Remerciements**

A Claire Fortin avec qui j'ai échangé pendant 2 mois précédant mon arrivée pour préparer la mission.

A Vincent Billot, responsable Points Cœur et à tous les volontaires du jardin de la miséricorde et de Changalpet.

A Jérôme Dasse- Hartaut correspondant local et initiateur du projet.

A Suzanne Hervier, psychologue, volontaire en soin palliatif, que j'ai formé aux différents processus de fabrication de confiture.

A toute l'équipe de Cosame, service de l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat.

A mon épouse, Jacqueline, pour l'aide apportée dans les différentes tâches de fabrication des confitures et son professionnalisme.

A Ravi et à mon apprenti Martin pour sa gentillesse et serviabilité surtout pour mon breakfast ! Mais chut, c'est un secret !

Bernard PIOT  
Enseignant en pâtisserie dans l'aube (10)