

Laurence Alemanno et Corine Navarro ■ Formation continue

Cacao et management : un nouveau lien se crée



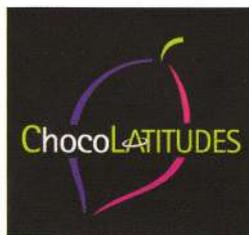
L'alliance du cacao et du management au cours du séminaire permet par exemple de faire évoluer les challenges proposés à une équipe.

Laurence Alemanno et Corine Navarro proposent le séminaire « Cacao et management ». Elles nous expliquent comment est né ce séminaire et quel intérêt il représente pour les membres d'une équipe.

Comment est née l'idée du séminaire Cacao et management ?

Laurence Alemanno : Pour ma part, j'étais chercheur en biologie du cacao à Montpellier et je souhaitais m'orienter vers la communication au sein de l'institut dans lequel je travaillais. Ce changement n'ayant pas été possible, j'ai mis en œuvre un projet que je pensais réaliser plus tard. Pendant deux ans, j'ai fréquenté le club des créatrices de l'Hérault, où j'ai rencontré Corine. Depuis six ans j'ai ouvert une boutique spécialisée dans le chocolat à Paris, mais nous sommes restées en contact avec Corine. Au cours de nos discussions, nous avons vu émerger la possibilité de lier le cacao et le management. Il nous a fallu mieux cerner le lien à tisser puis nous avons proposé ce séminaire et cela a fonctionné.

Corine Navarro : Ce qui nous intéressait avec Laurence était de mettre en place un séminaire avec un apport pédagogique concret. Notre ambition est que les personnes repartent du séminaire avec des décisions d'actions à mettre en œuvre.



Quel est le public concerné par ce séminaire ?

L.A. : Le séminaire est adapté à la fois aux équipes qui souhaitent améliorer leur fonctionnement ou lancer de nouveaux projets, et aux cadres qui veulent développer leurs capacités de management. En grande distribution, ce séminaire apporte une formation au niveau du management, mais également des connaissances plus poussées sur la filière cacao, le processus de fabrication du chocolat et la diversité du produit.



« Je m'intéresse depuis longtemps à des domaines comme la psychologie ou le développement personnel », confie Laurence Alemanno.

C.N. : Le séminaire s'adresse à tout le monde, hormis aux personnes réfractaires au cacao ! Il peut par exemple permettre d'accompagner une équipe qui a besoin d'innover et de proposer de nouveaux challenges à ses cadres.

Quelle est la place du cacao dans l'approche du management ?

L.A. : Le chocolat, tout le monde connaît, mais peu de gens en connaissent le mode de production ou encore la diversité des variétés. Le déroulement du séminaire repose sur la dégustation de différents chocolats mais aussi de différents produits issus du process chocolatier (fèves, beurre de cacao, ...). Cette démarche permet de voir par exemple comment chacun se comporte face à la nouveauté. En dégustant du chocolat, nous faisons appel à la fois à nos sens et à notre analyse. Ceci nous apprend à utiliser la totalité de nos possibilités, souvent sous-estimées lors d'un processus de décision en entreprise.

C.N. : Prenons un exemple ! Lorsqu'une équipe a besoin d'innover pour proposer de nouveaux challenges à ses cadres, le cacao permet d'aller vers l'innovation de façon simple.

Ce qui entre en jeu est le cadre de référence. Par exemple en France un chocolat est « bon » s'il est lisse, brillant, avec un bruit cassant. Ces caractéristiques constituent un cadre de référence pour le chocolat, propre à ce pays. Dans le cas du séminaire, lorsque Laurence fait déguster les chocolats, l'enjeu est de faire ressortir le cadre de référence que chacun utilise dans sa vie quotidienne et professionnelle, à partir des termes employés et de la posture adoptée par chaque collaborateur pour exprimer son expérience de dégustation. Un travail peut ensuite s'engager pour faire évoluer ce cadre de référence. Dans le cas d'une équipe en grande surface, cette évolution pourra apporter des réponses aux challenges rencontrés par la profession, face aux nouvelles attentes exprimées par la société et aux nouveaux modes de consommation. Chaque collaborateur pourra ensuite mieux se projeter vers de nouvelles missions. Ce type de démarche renvoie en management à de l'innovation d'adaptation ou de rupture.

■ Eugénie CHRISTMANN



Séminaire décalé

Un management fort en **chocolat** !

ChocoLatitudes et AdEvolution atp organisent à la demande un séminaire d'entreprise concrètement innovant et gustativement très délicat, autour du cacao. Une formation décalée, mais pas que...

Support pédagogique motivant et original, le chocolat met en lumière les différences de perceptions propres à chacun. Riche de plus de 500 arômes volatils, la dégustation de chocolat, encadrée par Laurence ALEMANN¹, de ChocoLatitudes, permet à chacun d'approfondir sa connaissance de soi et de se révéler aux autres de façon précise, ludique et conviviale. En cherchant un goût, une texture ou une sensation, chacun mobilise ses sens et prend conscience de la manne informationnelle ainsi constituée. Mieux : les nombreuses vertus du chocolat sont mises au service des objectifs du séminaire. En effet, cet aliment est à la fois dynamisant (*par sa teneur en théobromine et caféine*) et relaxant (*magnésium et plusieurs neurotransmetteurs présents dans le cerveau humain, liés au bien-être et au plaisir*). Le chocolat permet ainsi de favoriser la dynamique du groupe, de soutenir la réflexion des participants, et sert à créer une atmosphère conviviale propre à stimuler la parole constructive. Le chocolat est également un outil pédagogique précieux. Par sa dégustation, il crée une expérience commune servant de socle à la réflexion sur les perceptions de chacun, sur leur diversité. Les produits dégustés jouent un rôle de métaphore didactique. Les réactions des participants aux dégustations de produits originaux sont autant d'indices qui permettent à Corine NAVARRO², d'AdEvolution atp, experte en management, d'adapter son intervention au plus près de son auditoire. Ce séminaire propose une série d'outils pragmatiques s'inspirant des travaux d'Edgar MORIN (*théorie de la complexité*) et de l'école de Palo Alto.

¹ Laurence ALEMANN (titulaire d'un doctorat en physiologie végétale, ex-Cirad) dirige à Paris ChocoLatitudes, une boutique dédiée au cacao, et anime des cours au Greta. > Contact : Laurence Alemanno. Tel. : 01 42 18 49 02 et 06 89 49 91 44 – Mail : laurence.alemanno@orange.fr – Site Internet : <http://www.chocolatitudes.com>

² Corine NAVARRO collabore notamment à Sciences Po sur la thématique " Introduction à la sociologie des organisations ". Elle est également spécialiste du tissu social entrepreneurial en Inde. > Contact : Corine Navarro. Tel. : 06 63 29 16 61 – Mail : corine.navarro@advolution-atp.fr – Site Internet : <http://www.advolution-atp.fr/fr/>

L'Hérault Juridique & Economique, chaque jeudi
L'essentiel de l'actualité légale et économique...

OUI, je m'abonne*
 pendant un an / 52 numéros

au prix de
48€^{TTC}
 seulement

Renseignements au
04 99 58 35 55
 (coût d'un appel local)

ou par courriel à
abonnement@heraultjuridique.com

* Joindre à votre demande un chèque libellé à l'ordre de l'Hérault Juridique & Economique

Particulier Entreprise Collectivité

Société :

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tel. :

E-mail :

Signature obligatoire : Date :

Collectivité : demande de facture préalable

Je souhaite recevoir la newsletter de l'HJE

Bulletin à retourner, dûment complété et signé, à :
Hérault Juridique & Economique / Abonnements
 2, quai du Verdanson - 34090 Montpellier