



Catherine Seguin : L'interview



Nous avons rencontré Catherine Seguin, directrice d'une agence d'animations spécialisée dans le fromage depuis plus de 17 ans . Elle gère plus de 800 animatrices qui effectuent entre 50 et 400 animations suivant les week-ends sur la région Ouest et depuis 6 ans en Ile de France. Elle nous parle de l'animation dans les grandes surfaces.

UF - Quelles est la demande des consommateurs sur le fromage ?

CS - La demande actuelle du consommateur est de revenir aux "vrais fromages", les fromages de tradition et au lait cru, avec un conseil personnalisé. Souvent, les consommateurs ne savent pas quel fromage choisir ; nos animatrices sont là pour les conseiller. Hélas, les clients ne retrouvent pas ces spécialités dans le rayon les semaines qui suivent.

UF - Quelle est l'évolution des animations sur le fromage ?

CS - Actuellement, les animations à thèmes se développent, avec des stands à part . Par exemple, la semaine dernière, la fête du fromage avec une animation sur les fromages italiens dans un hypermarché du Maine et Loire. C'est pour moi une évolution positive car nous avons alors plus de possibilités pour faire notre vrai métier : l'animation.

Je préfère lorsque les animatrices ne sont pas intégrées au rayon coupe ; le stand séparé leur permet de se concentrer sur le produit qu'elles animent.

UF - Quelle est pour vous l'évolution souhaitable de l'animation ?

CS - Le métier d'animatrice a un gros souci actuellement, c'est qu'il est difficile d'en vivre et le turnover est très important pour les animatrices.

Par contre, le métier s'organise et se structure, ce qui impliquera dans l'avenir une moins grande souplesse et un cadre plus précis.

Le manque de connaissances sur les produits est quotidien ; les animatrices se sont souvent formées "sur le tas".

Les animatrices formées partent à la retraite. Nous nous trouvons alors face à des personnes à former, mais nous ne trouvons pas de formateurs alors que notre budget formation pourrait y être utilisé.

Dans l'avenir, j'espère "un rayon fromages coupe » valorisé par l'animation.

UF - Quelle est votre vision par rapport à Univers Fromages ?

L'affichage des fiches techniques visibles en permanence est un plus car nous avons beaucoup de mal, à ce jour, à obtenir à temps les fiches techniques des producteurs. Leur présence en accès direct sur le net pourra permettre à mes animatrices de faire mieux connaissance avec les produits qu'elles vont animer, ce qui, aujourd'hui, leur fait défaut.

De plus, l'encyclopédie est un atout considérable pour leur formation, car elles découvrent toutes sortes de fromages, mais aussi ont des informations sur les producteurs des fromages qu'elles commercialisent.

J'ai l'intention également de leur proposer de poser directement leurs questions sur le site Elles auront ainsi une réponse rapide par des professionnels, ce qui sera, pour moi, un grand plus.

UF – Nous vous remercions de vos réponses et espérons vous retrouver bientôt dans l'Univers du Fromage.

Interview réalisée par [Martine Fasseur](#) : Webanimatrice d'Univers Fromages