

CALENDRIER 2017

**FORMATIONS, SERVICES
ET ASSISTANCE TECHNIQUE**

Ctifl



**UNE EXPERTISE
DES MÉTIERS
DE LA FILIÈRE
FRUITS ET LÉGUMES
AU SERVICE
DES ENTREPRISES**

TRANSMETTRE

ACCOMPAGNER

OPTIMISER

VALORISER

APPLIQUER

ORGANISER

ANALYSER

CONNAÎTRE

ANTICIPER

INNOVER

| THÈMES | FORMATIONS 2017 | Ctifl | PUBLICS | | | | | DATES ET LIEUX | NOMBRE DE JOURS | FORMATIONS À LA DEMANDE |
|--|---|--|---------------------|---------------|------------|------------|---|---|---------------------------|-------------------------|
| | | | DÉTAIL DISTRIBUTION | GROS ENTREPÔT | EXPÉDITION | PRODUCTION | | | | |
| CONNAISSANCE PRODUITS | CONNAÎTRE LES FRUITS ET LÉGUMES : MAÎTRISE DU PRODUIT ET DE LA QUALITÉ | | ■ | | | | | 23 au 24 mai à Rungis | 2 jours | |
| | CONNAÎTRE LES FRUITS ET LÉGUMES AU FIL DES SAISONS | | ■ | | ■ | | | 2 au 3 mai à Rungis 10 au 11 octobre à Rungis | 2 jours | |
| | RECONNAÎTRE LES FRUITS ET LÉGUMES : HÔTESSE DE CAISSE | | ■ | | | | | 4 avril à Toulouse 11 avril à Bordeaux | 1 jour | |
| | ÉVOLUTION VARIÉTALE ET APPROVISIONNEMENT : POMME, POIRE, PRUNE, RAISIN | | ■ | | ■ | | | 13 mars à Toulouse 20 septembre à Bordeaux 25 septembre à Toulouse | 1 jour | |
| | ÉVOLUTION VARIÉTALE ET APPROVISIONNEMENT : ABRICOT, CERISE, FRAISE, MELON, PÊCHE, TOMATE | | ■ | | ■ | | | | 1 jour | ● |
| | IDENTIFICATION DE LA FRAÎCHEUR DES FRUITS ET LÉGUMES : SERVIR LES CLIENTS DU DRIVE | | ■ | | | | | | 2 jours | ● |
| TECHNIQUES COMMERCIALES | ACTION COMMERCIALE TERRAIN ET PROSPECTION : PASSER DU VENDEUR ASSIS AU VENDEUR DEBOUT | | | ■ | | ■ | | | 2 jours | ● |
| | TÉLÉVENTE ET EFFICACITÉ COMMERCIALE | | ■ | | | | | | 3 jours | ● |
| | RÉUSSIR SUR LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE | | | ■ | | | | 12 décembre à Paris | 1 jour | |
| | LA VENTE DES FRUITS ET LÉGUMES PAR TÉLÉPHONE À L'EXPÉDITION | | | | ■ | | | 3 au 5 avril à Toulouse 6 au 8 novembre à Bordeaux | 3 jours | |
| | RÉFÉRENCIEMENT EN GRANDE DISTRIBUTION | | | ■ | ■ | | ■ | | 2 jours | ● |
| MERCHANDISING POINT DE VENTE | DIAGNOSTIC ET AMÉLIORATION DU POINT DE VENTE FRUITS ET LÉGUMES | | ■ | | | | | 27 février à Rungis 7 mars à Paris 8 mars à Toulouse 6 novembre à Nîmes | 1 jour | |
| | CONSTRUCTION DE L'ASSORTIMENT : POSITIONNER L'OFFRE SUR SON POINT DE VENTE | | ■ | | | | | 6 au 7 février à Toulouse 11 au 12 décembre à Toulouse | 2 jours | |
| | FRUITS ET LÉGUMES BIOLOGIQUES SUR LE POINT DE VENTE : CONSTRUCTION ET MISE EN AVANT DE L'OFFRE | | ■ | | | | | 15 mai à Toulouse | 1 jour | |
| | MAINTENIR LA FRAÎCHEUR DES FRUITS ET LÉGUMES DANS LES POINTS DE VENTE | | ■ | | | | | 7 novembre à Rungis | 1 jour | |
| | MARQUAGE AU STADE DE DÉTAIL : CONTRAINTES RÉGLEMENTAIRES OU OPPORTUNITÉS COMMERCIALES | | ■ | | | | | | 1 jour | ● |
| | PROPOSER DES FRUITS ET LÉGUMES PRÉPARÉS SUR LE LIEU DE VENTE : ASPECTS RÉGLEMENTAIRES | | ■ | | | | | | 1 jour | ● |
| | LE MERCHANDISING : UN LEVIER POUR VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES | | ■ | | | | | | 2 jours | ● |
| | LA THÉÂTRALISATION SUR LE RAYON : SÉDUIRE LA CLIENTÈLE | | ■ | | | | | 28 novembre à Paris | 1 jour | |
| | LA CONFECTION DE CORBEILLE DE FRUITS ET LÉGUMES | | ■ | | | | | 20 novembre à Rungis 20 novembre à Toulouse | 1 jour | |
| | MAÎTRISER SA DÉMARQUE | | ■ | | | | | | 2 jours | ● |
| | LA COMMUNICATION DU POINT DE VENTE : UN MOYEN DE DÉVELOPPEMENT | | ■ | | | | | 16 octobre à Toulouse 16 octobre à Paris 30 octobre à Nîmes | 1 jour | |
| | PROPOSER DES FRUITS ET LÉGUMES PRÉPARÉS SUR LE LIEU DE VENTE : LE CONCEPT | | ■ | | | | | 27 mars à Toulouse 18 septembre à Bordeaux 9 octobre à Rungis | 1 jour | |
| | LE CONSEIL CLIENT : UN ATOUT POUR DÉVELOPPER SES VENTES | | ■ | | | | | 27 novembre à Nantes | 1 jour | |
| DEMARCHES QUALITE, ORGANISATION DU TRAVAIL | LA PRÉPARATION DE COMMANDES EN FRUITS ET LÉGUMES : ENJEUX ET MÉTHODES | | | ■ | | | | | 1 jour | ● |
| | LA RÉCEPTION ET L'AGRÉAGE DES FRUITS ET LÉGUMES | | ■ | | ■ | | | 7 au 8 mars à Rungis 19 au 20 septembre à Rungis | 2 jours | |
| | L'AGRÉAGE PRATIQUE DES PRODUITS PAR SAISON : GAMME PRINTEMPS ET GAMME AUTOMNE | | ■ | | ■ | | | 21 au 22 février à Rungis 7 au 8 mars à Nantes 19 au 20 septembre à Nantes 3 au 4 octobre à Rungis | 2 jours | |
| | HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS : L'HACCP DANS LES ENTREPRISES DE FRUITS ET LÉGUMES | | | | ■ | ■ | ■ | 7 au 9 février ou 8 au 9 février à Saint-Rémy-de-Provence 3 au 5 octobre ou 4 au 5 octobre à Bordeaux 28 au 30 novembre ou 29 au 30 novembre à Nantes | 2 jours ou 3 jours | |
| | BRC FOOD SAFETY (VERSION 7) : S'ADAPTER AUX NOUVELLES EXIGENCES COMMERCIALES | | | | | ■ | ■ | 7 mars à Saint-Rémy-de-Provence 8 novembre à Nantes | 1 jour | |
| | IFS FOOD/BROCKER : S'ADAPTER AUX NOUVELLES EXIGENCES COMMERCIALES | | | | | ■ | ■ | 8 mars à Saint-Rémy-de-Provence 11 octobre à Montauban 9 novembre à Nantes | 1 jour | |
| | TECHNIQUES DE L'AUDIT INTERNE : VALIDEZ VOS DÉMARCHES QUALITÉ | | | | ■ | ■ | ■ | 21 au 22 mars à Saint-Rémy-de-Provence 28 au 29 mars à Montauban 3 au 4 octobre à Nantes | 2 jours | |
| | LOGISTIQUE ET ORGANISATION DU TRAVAIL EN STATION | | | | | ■ | ■ | 5 au 7 décembre à Saint-Rémy-de-Provence 19 au 21 décembre à Nantes | 3 jours | |
| | L'AGRÉAGE ET LE CONTRÔLE QUALITÉ EN STATION | | | | | ■ | ■ | 22 au 23 mars à Montauban 16 au 17 mai à Saint-Rémy-de-Provence 16 au 17 mai à Nantes | 2 jours | |
| | LA CONVENTION D'AUTO-CONTRÔLE DE LA QUALITÉ : RÉGLEMENTATION ET MISE EN ŒUVRE | | | | | ■ | ■ | 31 janvier à Saint-Rémy-de-Provence 2 février à Montauban 26 avril à Rungis 13 septembre à Rungis 7 novembre à Nantes | 1 jour | |
| | LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE AU STADE PRODUCTION | | | | | | ■ | | 1 jour | ● |
| | GLOBAL G.A.P. (NOUVELLE VERSION 5) : MAÎTRISER LES EXIGENCES SUR LES BONNES PRATIQUES AGRICOLES | | | | | ■ | ■ | 7 au 8 février à Nantes 28 au 29 mars à Saint-Rémy-de-Provence | 2 jours | |
| | PANORAMA DE LA RÉGLEMENTATION DES FRUITS ET LÉGUMES AU STADE PRODUCTION | | | | | ■ | ■ | 31 janvier, 1 ^{er} février matin à Nantes 1 ^{er} et 2 mars matin à Montauban 14 au 15 novembre matin à Saint-Rémy de-Provence | 1,5 jour | |
| | PANORAMA DE LA RÉGLEMENTATION DES FRUITS ET LÉGUMES AUX STADES EXPÉDITION, GROS OU IMPORT | | | | ■ | ■ | | 14 au 15 mars matin à Nantes 26 au 27 septembre matin à Rungis 12 au 13 octobre matin à Montauban 21 au 22 novembre matin à Saint-Rémy-de-Provence | 1,5 jour | |
| | | STOCKAGE DES FRUITS À PÉPINS ET MAINTIEN DE LA QUALITÉ | | | | ■ | ■ | | 7 au 8 février à Bergerac | 2 jours |
| MATÉRIEL VÉGÉTAL ET PRATIQUES CULTURALES | ECLAIRCISSAGE MÉCANIQUE ET CONDUITE DU POMMIER | | | | | ■ | | 11 avril à Bergerac | 1 jour | |
| | CONDUITE DE LA PROTECTION INTÉGRÉE EN CULTURES LÉGUMIÈRES SOUS SERRE : PERFECTIONNEMENT | | | | | ■ | | 27 au 28 septembre à Nîmes | 2 jours | |
| | CULTURES LÉGUMIÈRES HORS-SOL : MAÎTRISE DE L'IRRIGATION FERTILISANTE | | | | | ■ | | 22 novembre à Nîmes et Nantes | 1 jour | |
| | ÉNERGIES ET GESTION DU CLIMAT EN ABRIS CHAUFFÉS | | | | | ■ | | 23 novembre à Nîmes et Nantes | 1 jour | |
| | PRODUIRE DES FRAISES EN CULTURE SUR SUBSTRAT | | | | | | | 28 au 30 novembre à Nîmes | 3 jours | |



LES SERVICES ET L'ASSISTANCE TECHNIQUE

Le Ctifl et ses équipes spécialisées ont acquis dans différents domaines une capacité d'expertise, de la production jusqu'à la distribution.

Pour accompagner les démarches de progrès des entreprises, les équipes du Ctifl proposent une offre complète de services et d'assistances techniques.

Les implantations régionales du Ctifl assurent une proximité géographique.

CONTACT FORMATIONS INTER-ENTREPRISE, SERVICES ET ASSISTANCE TECHNIQUE :

Brigitte Bessez - Tel : 01 47 70 70 56
e-mail : bessez@ctifl.fr

CONTACT FORMATIONS INTRA-ENTREPRISE ET ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ :

Muriel Apostoly - Tel : 01 47 70 94 36
e-mail : apostoly@ctifl.fr

MATÉRIEL VÉGÉTAL, PRATIQUES CULTURALES

- Expertise culture hors-sol : tomate, concombre, fraise
- Multiplication in vitro d'un matériel végétal initial
- Essais techniques production fruitière et légumière
- Expertise énergie et climat des serres : tomate, concombre, poivron, aubergine, fraise
- Bonnes pratiques d'expérimentation : assistance à l'homologation des spécialités phytosanitaires
- Expertise pomme, poire, pêche, abricot, etc.
- Régénération des cultivars d'arbres fruitiers atteints de maladies de dégénérescence
- Contrôle sanitaire et authenticité du matériel végétal fruitier
- Assistance à la mise en place des nouveaux systèmes de protection utilisables en production fruitière intégrée
- Tests de phytopathologie en cultures légumières

POST-RÉCOLTE, CONSERVATION

- Mesure du potentiel de contamination fongique des chambres froides
- Identification des maladies fongiques et bactériennes des espèces fruitières
- Diagnostic de la station fruitière pomme-poire
- Diagnostic des chocs dans les dispositifs de tri, calibrage, conditionnement (sphère instrumentée)
- Suivi qualitatif des produits dans un circuit commercial et en distribution
- Mesure de l'éthylène dans l'ambiance de stockage
- Diagnostic : maîtriser la maturation des fruits après récolte (poire, kiwi, pêche, abricot)
- Réalisation de référentiels visuels

DÉMARCHE QUALITÉ, ORGANISATION DU TRAVAIL

- Aide à la mise en place d'une démarche HACCP
- Aide à la mise en place d'une certification BRC/IFS Food ou Broker/Global G.A.P.
- Diagnostic hygiène
- Diagnostic logistique : entrepôt - station
- Élaboration ou étude critique d'un cahier des charges
- Mise en place d'un système d'agrèage et de contrôle qualité
- Pré-audit : audit à blanc référentiels Global G.A.P., BRC, IFS Food ou Broker
- Système de traçabilité et de codification fruits et légumes
- Analyse de cycle de vie des fruits et légumes

MERCHANDISING POINT DE VENTE

- Diagnostic et analyse des conditions d'ambiance en chambre froide et point de vente
- Fruits et légumes frais préparés
- Concours d'étalages « Clé en main »
- Assistance à la création d'un point de vente
- Coaching point de vente fruits et légumes
- Marquage au stade détail

INFORMATION ÉCONOMIQUE

- Évolution du marché

CTIFL SIÈGE

22 rue Bergère - 75 009 PARIS
Tél. : 01 47 70 16 93

Responsable Département Formation et Animation : Philippe Husson
Directrice Scientifique et Technique Fruits et Légumes : Catherine Lagrue

CENTRE CTIFL DE BALANDRAN

751 chemin de Balandran - 30 127 Bellegarde
Tél. : 04 66 01 10 54
Chef de centre : Sophie Charmont
Responsable régional Formation : Christian Ponsoda

CENTRE CTIFL DE LANXADE

28 route des Nébouts - 24 130 Prignorieux
Tél. : 05 53 58 00 05
Chef de centre : Jean-Marc Jourdain
Responsable régional Formation : Didier Bénac

CENTRE CTIFL DE CARQUEFOU

Z.I. Belle Etoile Antarès - 35 allée des Sapins
44 483 Carquefou cedex
Tél. : 02 40 50 81 65
Chef de centre : Eric Brajeul
Responsable régional Formation : Catherine Glémet

CENTRE CTIFL DE SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Route de Mollégès - 13 210 Saint-Rémy-de-Provence
Tél. : 04 90 92 05 82
Chef de centre : Dominique Grasselly
Responsable régional Formation : Christian Ponsoda

ANTENNE CTIFL DE RUNGIS

1 rue de Perpignan Bâtiment D3
Case Postale 30 420 - 94 632 Rungis cedex
Tél. : 01 56 70 11 30
Responsable Antenne de Rungis : Valérie Mérendet
Responsable régional Formation : Benoit Dufresne

ANTENNE CTIFL DE NANCY

20 rue Aristide Briand - 54 500 Vandœuvre Les Nancy
Tél. : 03 83 56 79 78
Responsable régional Formation : Jérôme Tisserand