



## STAGE – ANNEE 2017

### LA REFRIGERATION DES FRUITS ET LEGUMES DANS LE POINT DE VENTE

Date

<b>Durée</b>	6 mois
<b>Période</b>	Février à juillet 2017
<b>Lieu</b>	Ctifl - Antenne de Rungis, 1 Rue de Perpignan, 94632 RUNGIS Cedex
<b>Contexte</b>	<p>En magasin, le rayon fruits et légumes est généralement simple en termes d'équipement : les étals sont souvent constitués de tables ou de structures métalliques soutenant les colis.</p> <p>Mais depuis plus d'une dizaine d'années, pour améliorer le maintien de la qualité des végétaux sensibles à la déshydratation, sont apparus les humidificateurs. Actuellement, nombreux sont les points de vente équipés en cette technologie.</p> <p>Par ailleurs, la réfrigération s'avère être un bon moyen de préserver les fruits et légumes tout au long du circuit commercial. L'introduction du froid sur les étals pourrait permettre d'améliorer encore la tenue de certains végétaux, tout en limitant leur manutention par le personnel de magasin.</p>
<b>Travaux à réaliser par le stagiaire</b>	<p>Le stagiaire devra, grâce à ses connaissances et son autonomie réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Une enquête auprès de personnels de magasins pour connaître l'intérêt et le besoin sur le sujet</li><li>- Des expérimentations en laboratoire sur des espèces végétales définies (fraises, petits fruits rouges, salades, asperges), en collaboration avec un équipementier travaillant sur le perfectionnement d'un meuble réfrigéré.</li></ul> <p>Les essais porteront sur la comparaison du maintien de la qualité des fruits et légumes placés dans différentes conditions : ambiance de point de vente, ambiance humidifiée, ambiance réfrigérée et ambiance humidifiée et réfrigérée, si possible.</p>
<b>Profil</b>	Bac + 5 Ingénieur ou universitaire
<b>Conditions</b>	Indemnité de stage de 554,40 €/mois (pour 22 jours ouvrés/mois en 2016). Tickets restaurants. Permis B recommandé.
<b>Contact</b>	Mme Valérie MÉRENDET - merendet@ctifl.fr - Tél : 01.56.70.11.30