



STAGE – ANNEE 2018

23/10/17

LA REFRIGERATION DES FRUITS ET LEGUMES AU POINT DE VENTE

Durée	6 mois
Période	Février à juillet 2018
Lieu	Ctifl - Antenne de Rungis, 1 Rue de Perpignan, 94632 RUNGIS Cedex
Contexte	<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 supportant les colis.</p> <p>La réfrigération s'avère être un bon moyen de préserver la plupart des 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 fragiles, tout en limitant leur manipulation par le personnel de magasin.</p>
Travaux à réaliser par le stagiaire	<p>Le stagiaire devra, grâce à ses connaissances et son autonomie réaliser :</p> <ul style="list-style-type: none">- Un état des lieux des équipements et infrastructures de réfrigération dédiés aux fruits et légumes crus entiers auprès d'enseignes et points de vente d'Ile de France- Des expérimentations en laboratoire sur plusieurs espèces végétales définies : petits fruits rouges et asperges. <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.</p> <p>Il sera aussi nécessaire de caractériser la diffusion d'air au sein des meubles réfrigérés.</p>
Profil	Bac + 5 Ingénieur ou universitaire
Conditions	Indemnité de stage de 554,40 €/mois (pour 22 jours ouvrés/mois en 2016). Tickets restaurants. Permis B recommandé.
Contact	Envoyer CV + Lettre de motivations à Mme Valérie MÉRENDET <u>e-mail</u> : merendet@ctifl.fr