

CALENDRIER FORMATIONS 2026

CONNAISSANCE PRODUITS

TECHNIQUES COMMERCIALES

MERCHANDISING
POINTS DE VENTE

DÉMARCHES QUALITÉ
ORGANISATION DU TRAVAIL

MATÉRIEL VÉGÉTAL ET TECHNIQUE
DE PRODUCTION ET DE CONSERVATION



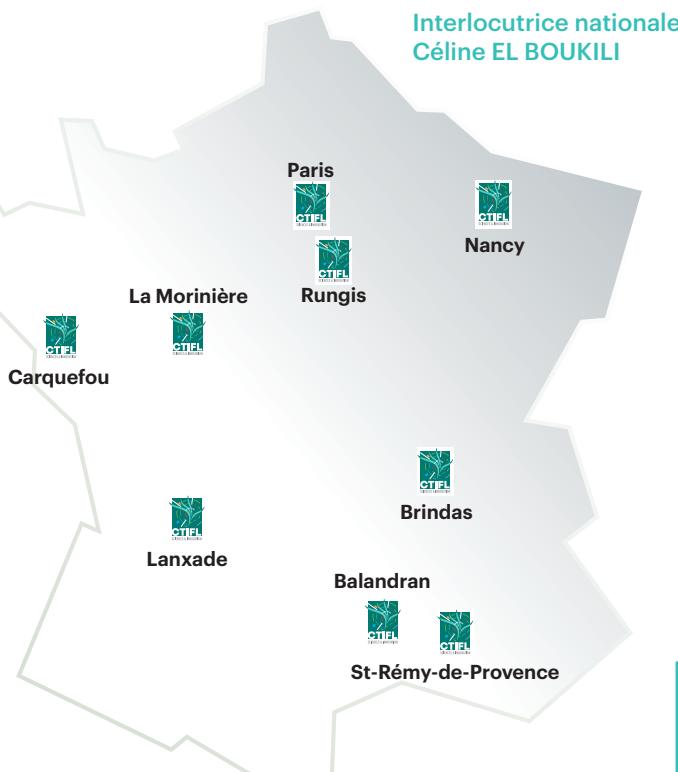
Centre technique interprofessionnel
des fruits et légumes
www.ctifl.fr

Pour vos projets de formation et d'intervention en entreprises, contactez votre interlocuteur régional :

Marie-Hélène HOCHEDEZ
Alain ROGER
Jean-Michel DELINDE
Contact : corinne.guss@ctifl.fr
1 rue de Perpignan - Bâtiment D3
Case Postale 30420
94632 RUNGIS CEDEX
Tél. : 01 56 70 11 30

Amadou Woury DIALLO
Jacky PECOT
Geoffrey BLAIN
Contact : corinne.chatry@ctifl.fr
Z.I. Belle Étoile Antarès
35 allée des Sapins
44483 CARQUEFOU CEDEX
Tél. : 02 40 50 82 64

Ludovic MOURET
Sandrine JACQUET
Contact : sandy.dupuy@ctifl.fr
28 route des Nébouts
24130 PRIGONRIEUX
Tél. : 05 53 61 58 93



Interlocutrice nationale :
Céline EL BOUKILI

Nicolas GRANDIEU
Contact : christina.da-silva@ctifl.fr
20 rue Aristide Briand
54500 VANDOEUVRE-LÈS-NANCY
Tél. : 03 83 56 79 78

Clément AUBERT
Stéphane TAPIA
Mathilde VIGUIER
Contact : emmanuelle.alric@ctifl.fr
Route de Mollèges
13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
Tél. : 04 90 92 76 10

Pour toute information générale
sur nos formations inter
ou intra-entreprise :
contact.formation@ctifl.fr

CTIFL SIÈGE - 97, boulevard Pereire - 75017 PARIS - Tél. 01 87 76 04 66
Directrice Valorisation Transfert : Catherine GLÉMOT
Adjointe Formation et Intervention en entreprise : Céline EL BOUKILI

CENTRE CTIFL DE BALANDRAN
751 chemin de Balandran
30127 BELLEGARDE
Tél. : 04 66 01 10 54
Directrice de centre :
Sarah MOYSE
Responsable régional Formation :
Clément AUBERT

CENTRE CTIFL DE LANXADE
28 route des Nébouts
24130 PRIGONRIEUX
Tél. : 05 53 58 00 05
Responsable régional Formation :
Ludovic MOURET

CENTRE CTIFL DE CARQUEFOU
Z.I. Belle Etoile Antarès
35 allée des Sapins
44483 CARQUEFOU cedex
Tél. : 02 40 50 81 65
Directeur de centre :
Éric BRAJEUL
Responsable régional Formation :
Amadou WOURY DIALLO

CENTRE CTIFL DE SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
Route de Mollèges
13210 ST-RÉMY-DE-PROVENCE
Tél. : 04 90 92 05 82
Directeur de centre :
Vincent Mathieu HURTIGER
Responsable régional Formation :
Clément AUBERT

ANTENNE CTIFL DE RUNGIS
1 rue de Perpignan Bâtiment D3
Case Postale 30 420
94632 RUNGIS cedex
Tél. : 01 56 70 11 30
Responsable Antenne de Rungis :
Valérie MÉRENDET
Responsable régional Formation :
Marie-Hélène HOCHEDEZ

ANTENNE CTIFL DE NANCY
20 rue Aristide Briand
54500 VANDOEUVRE LES NANCY
Tél. : 03 83 56 79 78
Responsable régional Formation :
Nicolas GRANDIEU

ANTENNE CTIFL DE BRINDAS
Lieu dit les "Hoteaux"
123 Chemin du Finday
69126 BRINDAS
Responsable régional Formation :
Clément AUBERT

CALENDRIER FORMATIONS 2026

CONNAISSANCE PRODUITS
TECHNIQUES COMMERCIALES
MERCHANDISING POINTS DE VENTE
DÉMARCHES QUALITÉ
ORGANISATION DU TRAVAIL

MATÉRIEL VÉGÉTAL ET
TECHNIQUE DE PRODUCTION ET DE CONSERVATION



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION

ctifl.fr





THÈMES	FORMATIONS	PUBLICS					DATES ET LIEUX	PRIX		FORMATION INTRA OU INTER SUR DEMANDE
		DÉTAIL DISTRIBUTION	GROS ENTREPÔT	EXPÉDITION	PRODUCTION	COLLECTIVITÉ- RESTAURATION		HT	TTC	
CONNAISSANCE PRODUITS	Connaître les fruits et légumes : maîtrise du produit et de la qualité	●	●				10 mars 2026 - Carquefou/Nantes 01 et 02 décembre 2026 - Rungis	398,00 € 748,00 €	477,60 € 897,60 €	●
	Reconnaitre la qualité des fruits et légumes de la production au point de vente	●	●							
	Connaître les fruits et légumes au fil des saisons	●	●							
	Reconnaitre les fruits et légumes : Hôtesse de caisse	●					22 juin 2026 - Rungis	398,00 €	477,60 €	●
	Proposer de la fraîche découpe : cadre réglementaire	●	●	●						
	Proposer de la fraîche découpe : la mise en œuvre	●	●	●			27 et 28 mai 2026 - St Rémy de Provence Matins des 03 et 04 novembre 2026 - Distanciel	748,00 € 398,00 €	897,60 € 477,60 €	●
	Connaissance de la filière fruits et légumes	●	●	●	●	●				
TECHNIQUES COMMERCIALES	Identification de la fraîcheur des fruits et légumes : servir les clients du Drive	●								●
	Développer ses ventes fruits et légumes en valorisant son offre « produits »	●	●	●	●					●
	Réussir sur le marché de la restauration hors domicile	●	●	●	●	●				●
MERCHANDISING POINT DE VENTE	Mieux connaître les points de vente pour mieux vendre au stade détail	●	●	●						●
	Maintenir la fraîcheur des fruits et légumes dans les points de vente	●					07 avril 2026 - Rungis 03 novembre 2026 - Rungis	398,00 €	477,60 €	
	Marquage au stade de détail : contraintes réglementaires ou opportunités commerciales	●					04 novembre 2026 - Brignais/Lyon 13 avril 2026 - Rungis 07 septembre 2026 - Rungis	398,00 €	477,60 €	
	Le merchandising : un levier pour votre chiffre d'affaires	●								●
	La théâtralisation sur le rayon : séduire la clientèle	●								●
	Proposer des jus de fruits et smoothies préparés sur le point de vente	●								●
	Maîtriser sa démarque	●								●
DÉMARCHE QUALITÉ, ORGANISATION DU TRAVAIL	Le conseil client : un atout pour développer ses ventes	●								●
	La préparation de commandes en fruits et légumes : enjeux et méthodes	●	●	●						●
	La réception et l'agrément des fruits et légumes au stade de gros et de distribution	●	●				17 et 18 mars 2026 - Rungis 13 et 14 octobre 2026 - Rungis	748,00 €	897,60 €	
	L'agrément pratique des produits par saison : printemps / été	●	●							●
	L'agrément pratique des produits par saison : automne / hiver	●	●							●
	L'HACCP dans les entreprises de fruits et légumes (partie 1) : bonnes pratiques d'hygiène	●	●	●	●		17 février 2026 - Distanciel 13 octobre 2026 - St Rémy de Provence	398,00 €	477,60 €	
	L'HACCP dans les entreprises de fruits et légumes (partie 2) : méthodologie	●	●	●	●		18 et 19 février 2026 - Distanciel 14 et 15 octobre 2026 - St Rémy de Provence	748,00 €	897,60 €	
	IFS FOOD V8 : s'adapter aux nouvelles exigences commerciales	●	●	●	●		12 mars 2026 - St Rémy de Provence	398,00 €	477,60 €	
	Food safety culture, fraude et food defense en entreprises de fruits et légumes	●	●	●			Matins des 14 et 15 avril 2026 - Distanciel 27 octobre 2026 - St Rémy de Provence	398,00 €	477,60 €	
	Techniques de l'audit interne : validez vos démarches qualité	●	●	●	●		Matins du 31 au 03 avril 2026 - Distanciel 01 et 02 avril 2026 - Lanxade/Montauban	398,00 €	477,60 €	
	Logistique et organisation du travail en station		●	●			06 et 07 octobre 2026 - St-Rémy-de-Provence 07 et 08 octobre 2026 - Carquefou/Nantes	748,00 €	897,60 €	
	L'agrément et le contrôle qualité en station		●	●			Du 03 au 05 février 2026 - St-Rémy-de-Provence Du 01 au 03 décembre 2026 - St-Rémy-de-Provence	990,00 €	1 188,00 €	
	La convention auto-contrôle de la qualité : réglementation et mise en œuvre		●	●			24 et 25 mars 2026 - St-Rémy-de-Provence 03 et 04 juin 2026-Carquefou/Nantes	748,00 €	897,60 €	
	Global GAP V6 : maîtriser les exigences sur les bonnes pratiques agricoles		●	●			06 et 07 octobre 2026 - St-Rémy-de-Provence 29 et 30 septembre 2026 - Lanxade/Montauban	398,00 €	477,60 €	
	Qualification des auditeurs internes GLOBALG.A.P. v6 option 2		●	●			17 février 2026 - Rungis 12 mars 2026 - Carquefou/Nantes	677,00 €	812,40 €	
	Panorama de la réglementation des fruits et légumes aux stades expédition, gros ou import		●	●			26 mars 2026 - St Rémy de Provence 28 avril 2026 - Lanxade/Montauban	677,00 €	812,40 €	
	La Food Defense dans les entreprises de fruits et légumes	●	●	●			01 octobre 2026 - St Rémy de Provence 26 novembre 2026 - Carquefou/Nantes	677,00 €	812,40 €	
	Les méthodes d'évaluation d'empreinte environnementale des fruits et légumes : ACV, CEE, label bas carbone, affichage environnemental	●	●	●	●		Matins du 20 au 22 janvier 2026 - Distanciel Matins du 08 au 10 septembre 2026 - Distanciel	677,00 €	812,40 €	
	Initier une démarche RSE en entreprise de fruits et légumes	●	●	●	●		Matins du 15 au 17 septembre 2026 - Distanciel 24 et 25 novembre 2026 - Rungis	677,00 €	897,60 €	
MATÉRIEL VÉGÉTAL ET TECHNIQUE DE PRODUCTION ET DE CONSERVATION	S'approprier l'approche système, en production légumière : module 1				●		03 décembre 2026 - St Rémy de Provence	398,00 €	477,60 €	
	Concevoir, conduire et valoriser une expérimentation système en production légumière : module 2				●		Matins du 03 au 05 mars 2026 - Distanciel	398,00 €	477,60 €	
	Stockage des fruits à pépins et maintien de la qualité		●	●			La journée du 30 septembre et le matin du 01 octobre 2026 à Carquefou/Nantes	677,00 €	812,40 €	
	Optimiser ses pratiques de pulvérisation pour réduire les intrants et limiter les impacts environnementaux		●	●			Du 03 au 05 novembre 2026 - Carquefou/Nantes	990,00 €	1 188,00 €	
	Conduite de la protection intégrée en cultures légumières sous serre et abri		●	●			27 et 28 janvier 2026 - Carquefou/Nantes	990,00 €	1 188,00 €	
	Agroécologie en culture maraîchère : techniques à mettre en place et impacts sur les produits		●	●			19 et 20 mai 2026 - La Morinière / Tours	748,00 €	897,60 €	
	Cultures légumières hors sol : maîtrise de l'irrigation fertilisante		●	●			16 et 17 septembre 2026 - Bellegarde/Nîmes	748,00 €	897,60 €	
	Biodiversité et agroécologie en arboriculture		●	●			24 septembre 2026 - Carquefou/Nantes	398,00 €	477,60 €	
	Énergies et gestion du climat en abris chauffés		●	●			18 novembre 2026 - Carquefou/Nantes	398,00 €	477,60 €	
	Découvrir les spécificités du fraisier et la conduite de la production hors-sol		●	●			18 novembre 2026 - Bellegarde/Nîmes	398,00 €	477,60 €	
	Produire des fraises en culture sur substrat		●	●			15 et 16 avril 2026 - Bellegarde/Nîmes	748,00 €	897,60 €	
	Comment sont produits les fruits et légumes		●	●			19 novembre 2026 - Carquefou/Nantes	398,00 €	477,60 €	
	Les systèmes de production innovants en fruits et légumes		●	●			19 novembre 2026 - Bellegarde/Nîmes	398,00 €	477,60 €	
	Connaître et gérer le chancre du pommier (<i>Neonectria ditissima</i>)		●	●			Matins du 06 au 08 octobre 2026 - Distanciel	677,00 €	812,40 €	