



Bulletin d'inscription

A retourner au plus tard
2 semaines avant la formation

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

contact.formation@ctifl.fr
CTIFL - Direction Valorisation
et Transfert - 97 Bd Pereire -
75017 Paris

ANNULATIONS & REPORTS

En cas de dédit par l'entreprise à moins de 10 jours ouvrables avant le début de l'action de formation, ou abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article 920-9 du code du travail.

Si le nombre de stagiaires est insuffisant pour garantir l'efficacité pédagogique de la formation, le CTIFL se réserve la possibilité de reporter ou annuler la session, au plus tard 3 semaines avant la date prévue.

RÈGLEMENT

Montant en euros :

Par chèque à l'ordre du CTIFL

Par virement bancaire

IBAN : FR08 2004 1000 0109 9935

6M02 012

BIC : PSSTFRPPPAR

Date :/...../.....

Signature :

Cachet de la société :

TITRE DE LA FORMATION :

.....
.....
.....

Dates :

Lieu :

ENTREPRISE OU ORGANISME :

Raison sociale :

Adresse :

.....

CP : Ville :

Tél. :

Email :

N° de SIRET :

N° de TVA :

Code APE/NAF :

PARTICIPANT(S) :

Nom et Prénom :

.....

Fonction :

Email :

Nom et Prénom :

.....

Fonction :

Email :

ADRESSE DE CONVOCATION SI DIFFÉRENTE :

.....

.....

RESPONSABLE DE LA FORMATION (ou de l'INSCRIPTION) :

Nom et Prénom :

.....

Email :

FACTURATION :

Si prise en charge de la formation par un OPCO, la facture est à adresser à :

Nom de l'OPCO :

Adresse :

.....

CP : Ville :

Email :

N° de dossier :

Si non, envoi de la facture à l'entreprise.



Centre technique interprofessionnel
des fruits et légumes

97 boulevard Pereire - 75017 PARIS

Tél. 01 87 76 04 00

www.ctifl.fr

N° de déclaration d'activité de l'organisme de formation :
1175 02 14175 - SIRET : 77567579600012

CATALOGUE
Formations

MATÉRIEL
VÉGÉTAL ET
PRATIQUES
CULTURALES



Stockage des fruits à pépins **et maintien de la qualité**



Public :

- Responsables de stations
- Opérateurs ou techniciens de stations fruitières

- **Connaître** la biologie des pommes et des poires pour mieux les conserver
- **Maîtriser** les outils (froid, atmosphère contrôlée, etc.) permettant de garantir un produit de qualité
- **Connaître** les principaux désordres en conservation
- **Identifier** les points clés à la récolte, puis lors du stockage

FRAIS D'INSCRIPTION :

675,00 euros HT par participant (810,00 euros TTC dont TVA 20%)

Les frais d'inscription comprennent les dossiers remis lors de la formation ainsi que les déjeuners pris en commun. L'hébergement est non compris.

Stockage des fruits à pépins et maintien de la qualité

MATÉRIEL
VÉGÉTAL ET
PRATIQUES
CULTURALES



- Connaître la biologie des pommes et des poires pour mieux les conserver
- Maîtriser les outils (froid, atmosphère contrôlée, etc.) permettant de garantir un produit de qualité
- Connaître les principaux désordres en conservation
- Identifier les points clés à la récolte, puis lors du stockage

2 journées



Public :

- Responsables de stations
- Opérateurs ou techniciens de stations fruitières

Prérequis :

Pas de prérequis exigés pour suivre cette formation

Animateurs

Pascal WESTERCAMP
Claude COUREAU
Chloé LECLERC

Contact Formation :

contact.formation
@ctifi.fr



Des services
personnalisés
sont proposés
en complément
de cette formation

Renseignements

Assistance
technique :
contact.formation
@ctifi.fr

OBJECTIFS DE FORMATION

Réussir l'étape de stockage en station fruitière. Maîtriser son calendrier de commercialisation et la qualité de son offre en optimisant ses opérations de conservation. Identifier les points clés liés à l'utilisation du matériel et à l'adaptation des méthodes selon les caractéristiques des lots à conserver. Connaître les techniques nouvelles ou en développement.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET CONTENU

1 - Comportement du fruit

- Biologie et physiologie du fruit avant récolte
- Facteurs influençant la qualité du fruit au verger
- Déterminer la date de récolte optimale, les outils pour suivre et prédire la maturité
- Biologie et physiologie du fruit après récolte

Moyens pédagogiques : exposés, vidéos, discussions, quiz

2 - Connaître les différentes méthodes de stockage

- Froid et atmosphère contrôlée : impact sur le fruit
- Fonctionnement d'une unité de froid et d'atmosphère contrôlée
- Focus sur différentes techniques : très basses teneurs en oxygène (ULO, XLO), AC Dynamique, etc.

Moyens pédagogiques : exposés, vidéos, discussions, quiz

3 - Maladies de conservation : fongiques et physiologiques

- Description et identification
- Identifier les lots à risques
- Méthodes de lutte : pré et post-récolte, phytosanitaires et alternatives

Moyens pédagogiques : exposés, ateliers pratiques (reconnaissance de maladies)

4 - Gestion pratique du stockage

- Préparation de la saison : remise en route des installations, nettoyage, désinfection...
- Conduite de la conservation : organisation de la chambre froide, focus sur la déshydratation, consignes selon les variétés...
- Points de vigilance, bonnes pratiques, traçabilité

Moyens pédagogiques : exposés, visite d'entreprise

MODE D'ÉVALUATION

QCM

DOCUMENT SUPPORT

Un livret sera remis aux participants en début de formation