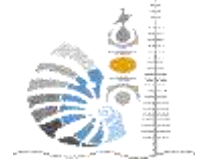




Lycée  
*Michel  
Rocard*



## Formation thématique Conservation et qualité des produits agricoles

Programmation 2023

### **Objectifs :**

- Appréhender les bonnes pratiques liées à la récolte
- Identifier la maturité d'un produit avant la récolte
- Acquérir les techniques de conservation et de maintien de qualité des produits agricoles

### **Durée :**

1 journée de 7 heures.

### **Dates prévisionnelles :**

2 sessions : 28 juin 2023 et octobre 2023 (date à préciser)

**Lieu :** CFPPA SUD – Port Laguerre, Païta.

### **Précisions :**

Notre ambition pour cette formation est de permettre aux participants d'acquérir les connaissances nécessaires sur les règles de bonne pratique de conservation des produits agricoles de la récolte à la commercialisation. L'objectif est de proposer des produits de bonne qualité aux consommateurs et de se préoccuper de leur maintien une fois le produit acheté.

Une visite est aussi prévue dans le cadre de cette formation pour valider la cohérence des éléments théorique vus en salle et la conservation des produits chez les grossistes et ou coopératives.

### **Public :**

- 12 personnes maximum.
- Ressortissants de la province Sud installés ou en voie d'installation

### **Architecture :**

- Matinée : Visite terrain
- Après-midi : Apports théoriques en salle

### **Intervenant :**

TIEYA Georges, formateur-coordonateur du CFPPA Sud.

## **Contenu :**

### **1 Les bonnes pratiques de récolte**

- 1.1 Les précautions à prendre avant et pendant la récolte
- 1.2 Les dangers liés à la récolte à anticiper
- 1.3 Les contraintes environnementales à prendre en compte

### **2 Evaluer la maturité d'un produit avant la récolte**

- 2.1 Les stades phénologiques
- 2.2 La maturité agronomique
- 2.3 La maturité commerciale : qualité gustative et longévité
- 2.4 L'éthylène
- 2.5 Les fruits et légumes « climactériques »

### **3 La conservation**

- 3.1 La physiologie des fruits et légumes et leur évolution
- 3.2 Qu'est-ce qu'un fruit ? Qu'est-ce qu'un légume ?
- 3.3 La durée de vie d'un produit après récolte
- 3.4 Les conditions de conservation

### **4. Visite terrain**

Une visite sera organisée à la coopérative «COOP1 » pour voir les différentes étapes de manutention avant la commercialisation des produits et aborder ainsi les questions liées à :

- La fraîcheur des produits à l'arrivée à la coopérative ;
- Les différents conditionnements des produits, intégrant entre autre les distinctions selon les signes de qualité (AR ou biologique) ;
- Le transport et la traçabilité des produits ;
- Le stockage en chambre froide.

### **Conclusion de la journée**

- Résumé et synthèse des thèmes abordés
- Evaluation des acquis (type QCM)
- Questionnaire de satisfaction des stagiaires et autres attendus