

Gérer la chaîne du froid post-récolte pour les fruits et légumes en contexte africain : du champ au port d'exportation

Lien : https://cpfi-formation.com/formation/gerer-la-chaine-du-froid-post-recolte-pour-les-fruits-et-legumes-en-contexte-africain-du-champ-au-port-dexportation

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
FC109

CATÉGORIE
Chaîne du Froid et Logistique Frigorifique

CPFI Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✔ Comprendre les principes fondamentaux de la chaîne du froid appliquée aux fruits et légumes.
- ✔ Identifier les principales causes de dégradation et de pertes post-récolte.
- ✔ Déterminer les conditions de température et d'humidité adaptées aux différentes catégories de produits.
- ✔ Organiser les opérations de récolte, manutention, tri et conditionnement en limitant les pertes de qualité.
- ✔ Choisir une méthode de prérefroidissement adaptée au produit et au contexte d'exploitation.
- ✔ Maîtriser l'exploitation des chambres froides et des équipements frigorifiques.
- ✔ Optimiser la circulation de l'air, l'humidité et le chargement des chambres et conteneurs.
- ✔ Préparer correctement les produits et les équipements pour le transport frigorifique.
- ✔ Surveiller la température et détecter rapidement les ruptures de la chaîne du froid.
- ✔ Mettre en place des outils de traçabilité et de suivi des conditions de transport.
- ✔ Identifier les leviers de réduction de la consommation énergétique, notamment grâce aux solutions solaires et hybrides.
- ✔ Organiser efficacement la logistique entre producteurs, stations de conditionnement, transporteurs, exportateurs et ports.
- ✔ Réduire les pertes post-récolte et améliorer la qualité commerciale des produits destinés à l'exportation.
- ✔ Développer une expertise permettant de concevoir et piloter une chaîne du froid fiable, économiquement viable et adaptée aux réalités logistiques et énergétiques du contexte africain.

CPFI Formation

POUR QUI ?

- Responsables de chaînes d'approvisionnement agroalimentaires
- Responsables post-récolte
- Ingénieurs agroalimentaires
- Ingénieurs agronomes
- Ingénieurs frigoristes
- Ingénieurs génie climatique et énergétique
- Responsables qualité et sécurité alimentaire
- Responsables logistique et Supply Chain
- Responsables export et commerce international
- Responsables des stations de conditionnement
- Responsables de chambres froides et entrepôts frigorifiques
- Techniciens frigoristes et techniciens de maintenance
- Techniciens post-récolte et techniciens agricoles
- Producteurs et coopératives agricoles
- Exportateurs de fruits et légumes
- Entreprises de transport frigorifique
- Gestionnaires de plateformes logistiques et entrepôts frigorifiques
- Opérateurs de ports et terminaux de conteneurs frigorifiques
- Entreprises agroalimentaires et unités de transformation
- Bureaux d'études et consultants en chaîne du froid
- ONG, projets agricoles et organismes de développement rural
- Responsables de projets d'agriculture durable, sécurité alimentaire et réduction des pertes post-récolte
- Toute personne impliquée dans la production, le conditionnement, le stockage, le transport ou l'exportation de fruits et légumes en contexte africain.

CPF Formation

CPFI
Cabinet Professionnel de Formation Industrielle



Programme détaillé

1 / ENJEUX DE LA CHAÎNE DU FROID POST-RÉCOLTE EN AFRIQUE

- Importance du froid dans la conservation des fruits et légumes
- Principales causes des pertes post-récolte
- Contraintes climatiques, énergétiques et logistiques en contexte africain

2 / PHYSIOLOGIE ET SENSIBILITÉ DES PRODUITS HORTICOLES

- Respiration, transpiration et maturation des fruits et légumes
- Sensibilité aux températures et à l'humidité
- Compatibilité des produits lors du stockage et du transport

3 / RÉCOLTE, MANUTENTION ET PRÉSERVATION DE LA QUALITÉ

- Détermination du stade optimal de récolte
- Tri, calibrage et conditionnement initial
- Réduction des chocs, blessures et contaminations

4 / PRÉREFROIDISSEMENT DES PRODUITS

- Principes du refroidissement rapide après récolte
- Hydro-cooling, forced-air cooling, vacuum cooling et refroidissement en chambre
- Sélection de la méthode selon le produit

CPFI Formation

5 / CHAMBRES FROIDES ET STOCKAGE

- Conception et exploitation des chambres frigorifiques
- Température, humidité relative et circulation de l'air
- Gestion des capacités et optimisation du remplissage

6 / CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE POUR L'EXPORT

- Matériaux et formats d'emballage adaptés au froid
- Ventilation et circulation de l'air dans les colis
- Protection contre les chocs et détériorations

7 / TRANSPORT SOUS TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE

- Camions frigorifiques et conteneurs reefer
- Préparation du véhicule et prérefroidissement
- Gestion de la température pendant le transport

8 / SURVEILLANCE ET TRAÇABILITÉ DE LA CHAÎNE DU FROID

- Capteurs de température et d'humidité
- Alarmes et détection des excursions de température
- Traçabilité du produit du champ au port

9 / GESTION ÉNERGÉTIQUE DES INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES

- Optimisation des chambres froides et groupes frigorifiques
- Solutions solaires et systèmes hybrides pour zones rurales
- Maintenance des équipements frigorifiques

10 / HYGIÈNE, QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES PRODUITS

- Prévention des contaminations microbiologiques
- Nettoyage et désinfection des installations

CPTI Formation

- Contrôle qualité à chaque étape de la chaîne

11 / LOGISTIQUE EXPORT ET GESTION DU PORT

- Organisation du transport jusqu'au port d'exportation
- Gestion des conteneurs frigorifiques
- Gestion des temps d'attente et des transferts de responsabilité

12 / ATELIER PRATIQUE : CONCEPTION D'UNE CHAÎNE DU FROID POST-RÉCOLTE

- Analyse d'une filière africaine de fruits ou légumes
- Définition des conditions de température, humidité, prérefroidissement, stockage et transport
- Élaboration d'un plan intégrant équipements frigorifiques, énergie, surveillance, traçabilité, logistique et gestion des risques jusqu'au port d'exportation

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

18 au 27 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
15 au 24 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
10 au 19 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 14 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
30 Août au 08 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

CPF Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@cpfi-formation.com
Web : https//www.cpfi-formation.com

Document généré le 18/11/2026 — Réf : FC109
CPFI Formation — Tous droits réservés

CPFI Formation