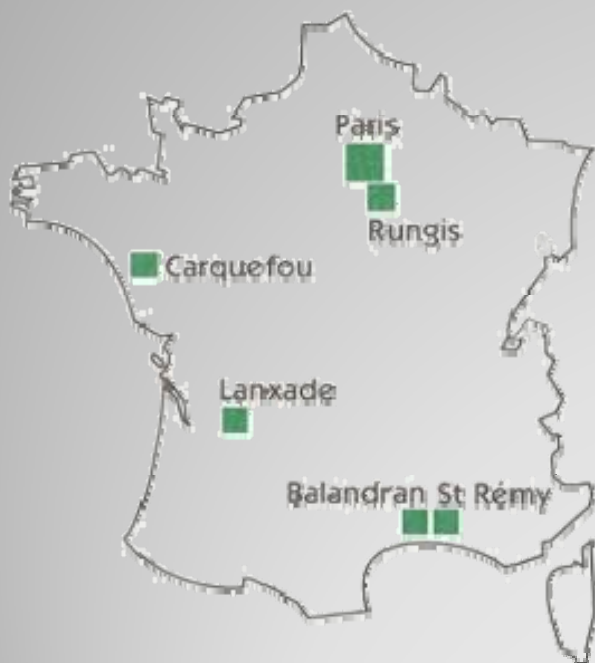




Bienvenue au Ctifl

Centre de Saint Rémy de Provence

Ctifl Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes



Adresses à retenir

Paris siège

22, rue Bergère – 75009 PARIS
Tél. : 01 47 70 16 93
Fax. : 01 42 46 21 13

Centre de Lanxade

41 Route des Nébouts
24130 – La Force
Tél. : 05 53 58 00 05
Fax. : 05 53 58 17 42

Centre de Balandran

BP 32 – 30127 BELLEGARDE
Tél. : 04 66 01 10 54
Fax. : 04 66 01 62 28

Centre de St-Rémy-de-Provence

Route de Mollégès
13210 – St-Rémy-de-Provence
Tél. : 04 90 92 05 82
Fax. : 04 90 92 48 87

Centre de Carquefou

35, Allée des Sapins
ZI Belle Etoile Antarès
44483 – CARQUEFOU Cedex
Tél. : 02 40 50 81 65
Fax. : 02 40 50 98 09

Antenne de Rungis

1 rue de Perpignan – Bât. D3
Fruileg 420 – 94632 RUNGIS Cedex
Tél. : 01 56 70 11 30
Fax. : 01 45 60 58 02

Présence sur Internet

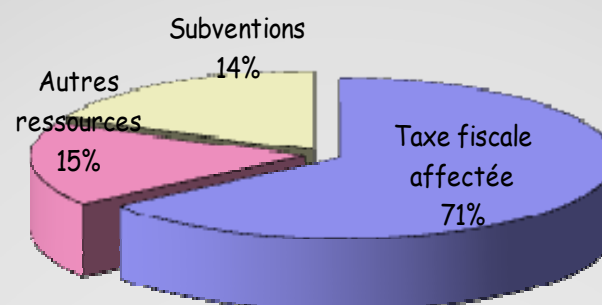
www.fruits-et-legumes.net
www.ctifl.fr

Institut au service de la filière fruits et légumes frais

- **Caractère interprofessionnel:**
 - De la production à la commercialisation des fruits et légumes
- **Ses missions :**
 - Recherche appliquée, expérimentations sur les techniques de production et de conservation
 - Formation et animation pour les acteurs de la distribution et de commerce des fruits et légumes

Quelques chiffres

- 280 personnes
- Budget : 23 Md'€



Le Centre de St Rémy de Provence

Qualité, conservation, ACV, Bilan carbone des fruits et légumes



Activités du Centre de Saint-Rémy

Légumes

- ✓ **Caractérisation organoleptique et tests hédoniques** (tomate, carotte, asperge,...) .
- ✓ **Recherche de méthodes pour caractériser la texture** (tomate)
- ✓ **Caractérisation de la qualité nutritionnelle** (tomate, fraise, carotte)
- ✓ **Étude de nouveaux outils de mesure non destructifs**



Activités du Centre de Saint-Rémy

- ✓ **Étude des composés volatils d'arômes et des composés d'intérêt nutritionnel (vitamine C, caroténoïdes, polyphénols...) dans les fruits et légumes** Fraise, melon, tomate, abricot, pêche, truffe, raisin...
- ✓ **Détermination des principales caractéristiques physico-chimiques**
Couleur, fermeté, teneur en sucre, acidité...
- ✓ **Corrélation avec l'analyse sensorielle**
Panels experts (Balandran, Lanxade)
- ✓ **Problèmes de « mauvais goûts » (off-flavors)**
Géosmine, 2-méthylisoborneol, TCA...
- ✓ **Étude des précurseurs d'arômes**
Composés glycosylés



Ctifl Centre de Saint-Rémy

Les fruits

- ✓ **Maturation** : paramètres d'influence sur l'affinage et la conservation des pêches, poires, kiwis, prunes
- ✓ **Conservation / emballages petites unités sous atmosphère modifiée** : cerise, raisin de table
- ✓ **Evaluation d'outils non destructifs commerciaux** : spectrométrie proche infrarouge, acoustique...
- ✓ **Traitements physiques pour lutter contre les pourritures** : traitements eau chaude, ozone, rayonnement lumineux...
- ✓ **Base de données post-récolte Iqualie**



Ctifl Centre de Saint-Rémy

Les fruits

✓ Conservation longue Pomme :

- . Connaître le potentiel des nouvelles variétés
- . Optimiser les itinéraires pour *Pink Lady*[®] ou *d'Ariane*_{cov}
- . Evaluer les traitements chimiques pour lutter contre l'échaudure ou les maladies fongiques
- . Ou les techniques alternatives au chimique : AC dynamique, eau chaude...



✓ Conservation longue Poire :

- . Itinéraire de conservation des nouvelles variétés (en froid ou en AC).
- . Essais sur l'utilisation du 1-MCP

✓ Conservation Cerise :

- . Itinéraire de conservation des différentes variétés
- . Essais longue conservation (basse température, AC)



Capteur d'AC Dynamique



Ctifl Centre de Saint-Rémy DSTFL Equipe Fruits

✓ Prestations de service

En station fruitière :

Diagnostic des chaînes de conditionnement (sphère instrumentée), étanchéité et diagnostic du risque *Penicillium* (Air test) des chambres froides



✓ Référentiels visuels

Constitution de bases de données iconographiques abricot, cerise, pêche, poire, pomme, raisin de table



Ctifl Centre de Saint-Rémy Département Formation & Animation

- ✓ **Expertise stations, stade de gros.**
- ✓ **Management de la qualité**
- ✓ HACCP hygiène et sécurité alimentaire
- ✓ **Elaboration ou étude critique de cahiers des charges**
- ✓ Conseil en certification de conformité produits et services
- ✓ **Mise en place de systèmes d'agrèage**
- ✓ **Diagnostic logistique** Entrepôt/Station
- ✓ **Traçabilité et codification F/L**



Céline El Boukili

- ✓ **Formations intra et inter entreprise**
- ✓ Animation et stimulation des réseaux de distribution
- ✓ Formation ouverte et à distance (FOAD)



Ctifl Centre de Saint-Rémy

Département Formation & Animation

- ✓ **Formation Inter et Intra entreprise**
 - . Vente par téléphone gros/expédition
 - . Management des relations commerciales
 - . Connaissance des produits
 - . Merchandising du rayon
 - . Gestion du point de vente

- ✓ **Formation initiale**
 - . Chambres de commerces, universités, CQP...

- ✓ **Assistance technique point de vente**
 - . Diagnostic de magasin et de rayon
 - . Conseils à l'aménagement de magasins

- ✓ **Animation de la distribution**
 - . Stimulation du réseau détail
 - . Appui aux professionnels dans la mise en place d'opérations d'animation



Patrick Millot



Ctifl Centre de Saint-Rémy

Département Formation & Animation

- ✓ **Assistance technique point de vente**
 - . Diagnostic rayon magasin
 - . Merchandising du rayon
 - . Conseils à l'aménagement de magasins

- ✓ **Formation Inter et Intra entreprise**
 - . Communication point de vente
 - . Connaissance produit
 - . Agréage Réception Détail Gros



Christian Ponsoda

- ✓ **Ingénierie de la formation**
- ✓ **Formation écoles**
- ✓ **Animation de la distribution**
- ✓ **Stimulation du réseau détail**

Antenne de documentation

Qualité post-récolte, qualité technologique, qualité commerciale

Un réseau de centres de documentation et d'information est à disposition des acteurs de la filière fruits et légumes.



- ✓ Veille technologique
- ✓ Fonds documentaires
- ✓ Banques de données
- ✓ Diffusion de produits documentaires propres
- ✓ Réponses aux demandes externes

Mise à disposition d'informations et de bases de données en ligne
(Site portail : www.fruits-et-legumes.net – Site : www.ctifl.fr)



Ctifl Centre de Saint-Rémy de Provence