AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Gestion de la chaîne du froid des produits agroalimentaires : de la récolte au point de vente

Lien : https://afrique-formation.com/formation/gestion-de-la-chaine-du-froid-des-produits-agroalimentaires-de-la-recolte-au-point-de-vente

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
AA235

CATÉGORIE
Logistique, Approvisionnement et Maintenance Agricole

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre les principes fondamentaux de la chaîne du froid et son importance dans la conservation des produits agroalimentaires.
- Maîtriser les techniques de prérefroidissement, de stockage et de transport frigorifique.
- Choisir les équipements adaptés aux différentes catégories de produits alimentaires.
- Garantir la qualité, la sécurité sanitaire et la durée de conservation des produits.
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, la méthode HACCP et les exigences de traçabilité.
- Utiliser les technologies numériques pour surveiller les températures et détecter les anomalies en temps réel.
- Prévenir les ruptures de la chaîne du froid et gérer efficacement les incidents.
- Optimiser les coûts logistiques, énergétiques et les performances opérationnelles.
- Réduire les pertes post-récolte et le gaspillage alimentaire.
- Intégrer les principes du développement durable dans la gestion de la chaîne du froid.
- Développer des indicateurs de performance et piloter efficacement les opérations.
- Concevoir un système complet de chaîne du froid conforme aux exigences réglementaires et aux meilleures pratiques internationales.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Fondamentaux de la chaîne du froid

- Principes de la chaîne du froid et enjeux de conservation
- Impacts de la température sur la qualité, la sécurité sanitaire et la durée de vie des aliments
- Exigences réglementaires et normes applicables

2 / Récolte, prérefroidissement et préparation post-récolte

- Bonnes pratiques de récolte pour limiter les pertes
- Techniques de prérefroidissement selon les produits
- Tri, lavage, conditionnement et préparation avant stockage

3 / Technologies de réfrigération et de congélation

- Fonctionnement des systèmes de réfrigération et de congélation
- Choix des équipements selon les catégories de produits
- Innovations en matière de froid industriel et éco-efficacité énergétique

4 / Stockage frigorifique et gestion des entrepôts

- Organisation des chambres froides positives et négatives
- Gestion des températures, de l'humidité et de la ventilation
- Rotation des stocks et optimisation des capacités de stockage

Afrique Formation

5 / Emballage, conditionnement et atmosphères contrôlées

- Choix des matériaux d'emballage adaptés
- Emballages isothermes et solutions innovantes
- Atmosphères modifiées et contrôlées pour prolonger la conservation

6 / Transport frigorifique et logistique du froid

- Organisation du transport sous température dirigée
- Qualification des véhicules frigorifiques
- Suivi des conditions de transport et maintien de la chaîne du froid

7 / Contrôle qualité et sécurité sanitaire

- Surveillance microbiologique et maîtrise des risques
- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH), HACCP et traçabilité
- Contrôles qualité tout au long de la chaîne logistique

8 / Surveillance numérique et traçabilité

- Utilisation des capteurs, IoT et enregistreurs de température
- Plateformes numériques de suivi en temps réel
- Alertes, tableaux de bord et gestion des écarts

9 / Gestion des risques et des incidents

- Identification des ruptures de la chaîne du froid
- Plans d'urgence et actions correctives
- Gestion des rappels produits et continuité des opérations

10 / Optimisation des performances et durabilité

- Réduction des pertes post-récolte et du gaspillage alimentaire
- Optimisation énergétique des installations frigorifiques

Afrique Formation

- Bonnes pratiques environnementales et réduction de l'empreinte carbone

11 / Pilotage économique de la chaîne du froid

- Analyse des coûts logistiques et énergétiques
- Indicateurs de performance (KPI) et tableaux de bord
- Amélioration continue de la performance opérationnelle

12 / Cas pratiques et projet de bout en bout

- Conception d'une chaîne du froid adaptée à une filière agroalimentaire
- Élaboration d'un plan de maîtrise des températures et de la traçabilité
- Simulation d'un audit de conformité et optimisation de la chaîne logistique du froid

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

15 au 24 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
12 au 21 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
07 au 16 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
02 au 11 Août 2027	Présentiel - Casablanca
27 Sep. au 06 Oct. 2027	Présentiel - Casablanca

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

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

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

Document généré le 18/11/2026 — Réf : AA235
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation