

**Formation Continue  
Education Permanente**

1 avenue de Saint Jean  
84000 AVIGNON

Tél : 04 32 74 32 20  
fax : 04 90 85 08 08  
<http://www.univ-avignon.fr>

**Responsable pédagogique**  
Pr. Huguette SALLANON

**Responsable administratif**  
Dominique REY  
[dominique.rey@univ-avignon.fr](mailto:dominique.rey@univ-avignon.fr)

**Gestion Administrative**  
Anne-Frédérique CARLE NOEL  
04 32 74 32 26  
[anne-frederique.carle@univ-avignon.fr](mailto:anne-frederique.carle@univ-avignon.fr)

**Accueil et renseignements**  
du lundi au vendredi  
de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h  
et le samedi de 8h à 12 h

Dernière mise à jour : 01/10



UNIVERSITÉ D'AVIGNON  
ET DES PAYS DE VAUCLUSE  
MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT  
SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE  
74 RUE LOUIS PASTEUR  
84029 AVIGNON CEDEX 1  
[WWW.UNIV-AVIGNON.FR](http://WWW.UNIV-AVIGNON.FR)



UNIVERSITÉ D'AVIGNON  
ET DES PAYS DE VAUCLUSE  
MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT  
SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

# Transformation de salades 4<sup>ème</sup> gamme

## ATTESTATION DE COMPÉTENCES



Année universitaire 2009 – 2010



# Présentation

## Public concerné

Ce module vise tous les publics impliqués dans les procédés quatrième gamme : opérateurs, responsables et adjoints des services « produit », responsables et adjoints des services « qualité » etc...

## Objectifs

L'objectif général est de fournir les bases scientifiques explicatives des différentes opérations techniques effectuées au cours du processus de transformation en quatrième gamme.

## Modalités de déroulement et validation

La formation se déroulera sur 5 journées non consécutives, pour favoriser l'appropriation et la prise de recul. Elle sera validée par la délivrance d'une attestation de compétences.

## Calendrier et durée de la formation

La formation s'effectue sur 30 heures de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

## Prochaines sessions

**Prochaines sessions** : Nous consulter  
Des modules spécifiques peuvent être organisés et programmés à la demande.

## Coût et Modalités de financement

Les frais de la formation s'élèvent à 900 euros à la charge du stagiaire, et peuvent être financés au titre de la formation professionnelle.

La formation fera l'objet de la signature d'une convention de formation professionnelle.

Elle peut être prise en charge dans le cadre par exemple du plan de formation ou du DIF.

## Méthodes et moyens pédagogiques

La formation fera alterner des apports théoriques et des mises en situation (travaux pratiques conduits dans les laboratoires du pôle Agrosociences sur Agroparc).

## Intervenants

Ce module est né de la collaboration du pôle Agrosociences de l'Université d'Avignon et plus particulièrement par le laboratoire «Physiologie des Fruits et Légumes», dirigé par le Pr. Huguette SALLANON et de son service de formation Continue L'objectif du Laboratoire «Physiologie des Fruits et Légumes» est d'améliorer la qualité des produits végétaux depuis la «fourche jusqu'à la fourchette» en développant l'ensemble de la filière Fruits et Légumes. Pour cela deux axes de recherches ont été mis en place au sein du laboratoire :

- > L'étude de la réponse de la plante et de ses fruits aux conditions environnementales,
- > L'amélioration de la conservation post-récolte des fruits et légumes frais.

La formation sera animée par :

Pr. Huguette SALLANON  
Félicie LAURIE, Maître de conférences.

# Formation Continue

# Contenu

## La matière première :

L'objectif de cette partie est de décrire les besoins physiologiques des végétaux, lesquels doivent, avant comme après, rester vivants pour être de bonne qualité.

## La transformation 4ème gamme

L'objectif est de décrire le procédé de transformation 4ème gamme en expliquant tout l'intérêt des différentes étapes et en présentant les différents modes de conditionnement utilisés.

## Les principaux problèmes physiologiques lors de la conservation de la salade / suivi de la qualité

Cette troisième partie a pour objectif de décrire les principaux problèmes et de définir la notion de qualité, les paramètres à analyser et les méthodes mises en œuvre.

## Le développement microbien

L'objectif est de décrire la flore banale et pathogène pouvant être présente sur les produits de la quatrième gamme.

## Méthodes innovantes de conservation

Alternatives au chlore, thermothérapie, lumière pulsée

En savoir plus

Le détail de nos formations  
diplômantes et qualifiantes  
sur le site :  
[www.univ-avignon.fr](http://www.univ-avignon.fr)

