



Communiqué de presse

16 avril 2019

Une meilleure qualité pour les consommateurs et des pertes à enrayer : les professionnels de la filière fruits et légumes se mobilisent

Une série de formations sur la classification, les conditions de stockage et de conditionnement des fruits et légumes impliquera plus de 35 professionnels de cette filière ce mois-ci. Producteurs, coopératives, grossistes, distributeurs seront au rendez-vous !

L'Interprofession Fruits et Légumes est à l'initiative de cette formation. Son déploiement a été géré par le Fonds Interprofessionnel d'assurance Formation qui a permis la réalisation d'un partenariat entre la Chambre d'agriculture et le Centre Technique Interprofessionnel de Fruits et Légumes en métropole. La Province Nord, la Province Sud et la Technopole (Adec) soutiennent la mise en œuvre de ces formations.

Le premier épisode de la formation aura lieu ce mercredi 17 avril pour s'achever le 2 mai. C'est le début d'une longue série qui est amenée à se répéter.

L'objectif des formations est de renforcer les compétences des professionnels de cette filière pour maintenir la qualité des fruits et des légumes jusqu'à leur commercialisation et sur les points de vente, ainsi que pour réduire les pertes.

Une experte du Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes de Métropole dispensera ses formations.

Ce centre technique est la référence en métropole en termes de savoir-faire technique et économique de la filière fruits et légumes. Il réunit toutes les familles professionnelles pour améliorer l'expertise des différents métiers de la filière fruitière et légumière.

Les 36 places sont pourvues pour les sessions de Nouméa et de Pouembout en avril 2019. Pour les personnes sur liste d'attente, il est prévu que d'autres formations soient organisées sur ce thème dans les mois à venir. Douze experts seront formés ces jours-ci pour prendre le relais !

Ces formations sont gratuites pour les participants. Elles sont entièrement financées par le Fonds Interprofessionnel d'Assurance Formation pour les salariés et par la Province Nord et la Province Sud pour les exploitants agricoles.

Au programme, il s'agira de classer des fruits et légumes selon leur qualité, d'identifier les paramètres qui influent sur la qualité des produits, d'appréhender des techniques de lutte contre les maladies, comme la thérapie thermique ou le recours à des huiles essentielles.

Ces formations sont le point de lancement d'un programme plus ambitieux de l'Interprofession Fruits et Légumes pour faciliter le maintien de la qualité des produits jusqu'à leur commercialisation et optimiser la présentation des rayons de fruits et légumes.

Contact presse :

Marjolaine MITAUT – Directrice 70 45 33 – marjolaine.mitaut@ifel.nc