

Les fruits et légumes tropicaux



Formation continue adossée

Lieu

L'Institut Agro - Pôle Tropiques et Méditerranée

[1101 Av. Agropolis, 34090 Montpellier](https://www.institut-agro.fr/1101-Av-Agropolis-34090-Montpellier)

Public

Professionnels de l'agroalimentaire (responsables R&D/procédés, responsables qualité/sécurité des aliments, ingénieurs de production, entrepreneurs/dirigeants de PME...), demandeurs d'emploi...

Responsable pédagogique

Manuel DORNIER

Lien web



Certification



L'article L.6316-4 II du code du travail reconnaît la qualité de l'établissement d'enseignement supérieur au titre des 4 catégories d'actions concourant au développement des compétences.

Contact

Pôle formation continue courte

E-mail : safco-formations-courtes@institut-agro.fr **Tél :** 04 99 61 30 27

Adresse : L'Institut Agro Montpellier – 2 place Pierre Viala Campus La Gaillarde
34 000 MONTPELLIER

SIRET : 130 026 222 00013

Cette formation vous apporte une vision globale et opérationnelle des fruits et légumes tropicaux, de leur diversité et de leur valorisation jusqu'aux techniques de conservation et de transformation, en intégrant les enjeux de qualité, de marchés et de durabilité des filières.



Objectifs

- ☐ Connaître les principales caractéristiques, la diversité et le potentiel des fruits et légumes tropicaux.
- ☐ Connaître l'ensemble des voies de valorisation qu'il est possible d'envisager pour les fruits et légumes.
- ☐ Connaître les tendances actuelles sur les marchés internationaux des fruits tropicaux et les principaux éléments à considérer pour la durabilité de la filière.
- ☐ Comprendre et analyser l'impact des conditions de stockage et des procédés de transformation sur les qualités sanitaire, nutritionnelle et organoleptique des produits.
- ☐ Savoir appliquer les techniques de conservation en frais des fruits et légumes tropicaux.
- ☐ En fonction de la matière première, du produit cible et du contexte, être capable d'analyser, de concevoir et d'optimiser un procédé de transformation et de choisir les équipements adaptés à différentes échelles.

Contenu et programme

Après des éléments généraux de contexte sur les caractéristiques et la variété des fruits et légumes tropicaux, les voies de valorisation possibles, les marchés et la durabilité de la filière, le module d'enseignement traite tout d'abord de la valorisation des fruits et légumes en frais. Il se focalise ensuite sur les principales technologies de transformation des fruits et légumes.

Cours :

- Variété, composition et qualité des fruits et légumes tropicaux.
- Filière, marché des fruits tropicaux.
- Physiologie et biochimie de la maturation des fruits et légumes.
- Valorisation des fruits et légumes en frais : réfrigération, atmosphères modifiées/contrôlées, emballages.
- Jus de fruits et boissons à base de fruits.
- Produits frits.
- Produits confits et semi-confits.
- Produits fermentés.
- Arômes et huiles essentielles.

Travaux pratiques :

- Fabrication d'un jus de fruit pasteurisé en bouteille (oranges/ananas).
- Fabrication de chips de produits amylacés (bananes plantains).
- Fabrication de fruits semi-confits (ananas).
- Fabrication d'une confiture de fruit (agrumes).
- Fabrication d'une compote de fruits pasteurisée en conserve (pomme/banane).

Modalités pédagogiques

Répartie sur 2 semaines, la formation est assurée par des enseignants de l'Institut Agro, de l'université de Montpellier et des professionnels du Cirad.

20h de cours

15h de TP : 4 séances de 3 à 4h

Un support numérique de cours est remis à chaque intervention.

Un guide synthétique est remis pour les séances de travaux pratiques.

Conditions d'admission

Pré-requis : maîtriser les sciences alimentaires (biochimie, microbiologie, nutrition) et les outils du génie des procédés alimentaires (transferts chaleur/matière, principales opérations unitaires) : niveau intermédiaire 4 requis.

A noter

Pré-requis : maîtriser les sciences alimentaires (biochimie, microbiologie, nutrition) et les outils du génie des procédés alimentaires (transferts chaleur/matière, principales opérations unitaires) : niveau intermédiaire 4 requis.

La formation se déroule en présentiel avec les étudiants ingénieurs de 3^e année de l'option Idéal (Innover, développer et entreprendre dans l'agroalimentaire en régions méditerranéennes et tropicales).

Dernière mise à jour - le 8 juillet 2026