



LES FRUITS ET LÉGUMES AU FIL DES SAISONS





Les fruits et légumes au fil des saisons : printemps

Durée : 1/2 journée

Lieu : Auditorium Grosbusch Academy

Horaires : 8h30 – 12h30

Date : 17.04.2025

Prérequis : avoir une connaissance des espèces de printemps

Public : tout public

Objectif de formation : Améliorer la connaissance des différentes espèces de fruits et légumes de printemps

Contenu de la journée	
Introduction interactive sur les espèces de printemps et présentation du déroulé de la journée	
Objectifs pédagogiques	Contenu
Sélectionner les espèces de printemps (Asperges, Fraises, Concombres, artichauts, légumes primeurs, pomme de terre primeurs, ...)	Présentation des différentes espèces : les différents types commerciaux et variétés, zone de production, calendrier de disponibilités (import et marché local)
Évaluer les signes de qualité des espèces de printemps (les signes de fraîcheur : coloration, fermeté, point de coupe, ... ; les SIQO)	Étude des différentes espèces de printemps présentes en entrepôt. Comment choisir et à quel moment consommer ? Dégustation
Identifier les différents allégations nutritionnelles	Présentation des différentes allégations nutritionnelles des espèces de printemps : Riche en, source de, valeur énergétique, nutri score
Test de fin de formation, signature de la fiche de présence et évaluation de la formation	
Conclusion de la journée de formation	



Les fruits et légumes au fil des saisons : été

Durée : 1/2 journée

Lieu : Auditorium Grosbusch Academy

Horaires : 8h30 – 12h30

Date : 05.06.2025

Prérequis : avoir une connaissance des espèces d'été

Public : tout public

Objectif de formation : Améliorer la connaissance des différentes espèces de fruits et légumes d'été

Contenu de la journée	
Introduction interactive sur les espèces d'été et présentation du déroulé de la journée	
Objectifs pédagogiques	Contenu
Sélectionner les espèces d'été (pêches, nectarines, melons, pastèques, tomates, courgettes, aubergines ...)	Présentation des différentes espèces : les différents types commerciaux et variétés, zone de production, calendrier de disponibilités (import et marché local)
Évaluer les signes de qualité des espèces d'été (les signes de fraîcheur : coloration, fermeté, point de coupe, ... ; les SIQO)	Étude des différentes espèces d'été présentes en entrepôt. Comment choisir et à quel moment consommer ? Dégustation
Identifier les différents allégations nutritionnelles	Présentation des différentes allégations nutritionnelles des espèces d'été : Riche en, source de, valeur énergétique, nutri score
Test de fin de formation, signature de la fiche de présence et évaluation de la formation	
Conclusion de la journée de formation	



Les fruits et légumes au fil des saisons : automne

Durée : 1/2 journée

Lieu : Auditorium Grosbusch Academy

Horaires : 8h30 – 12h30

Date : 18.09.2025

Prérequis : avoir une connaissance des espèces d'automne

Public : tout public

Objectif de formation : Améliorer la connaissance des différentes espèces de fruits et légumes d'automne

Contenu de la journée	
Introduction interactive sur les espèces d'automne et présentation du déroulé de la journée	
Objectifs pédagogiques	Contenu
Sélectionner les espèces d'automne (raisins, prunes, pommes, poires, clémentines, endives courges, champignons, ...)	Présentation des différentes espèces : les différents types commerciaux et variétés, zone de production, calendrier de disponibilités (import et marché local)
Évaluer les signes de qualité des espèces d'automne (les signes de fraîcheur : coloration, fermeté, point de coupe, ... ; les SIQO)	Étude des différentes espèces d'automne présentes en entrepôt. Comment choisir et à quel moment consommer ? Dégustation
Identifier les différents allégations nutritionnelles	Présentation des différentes allégations nutritionnelles des espèces d'automne : Riche en, source de, valeur énergétique, nutri score
Test de fin de formation, signature de la fiche de présence et évaluation de la formation	
Conclusion de la journée de formation	



Les fruits et légumes au fil des saisons : hiver

Durée : 1/2 journée

Lieu : Auditorium Grosbusch Academy

Horaires : 8h30 – 12h30

Date : 27.11.2025

Prérequis : avoir une connaissance des espèces d'hiver

Public : tout public

Objectif de formation : Améliorer la connaissance des différentes espèces de fruits et légumes d'hiver

Contenu de la journée	
Introduction interactive sur les espèces d'hiver et présentation du déroulé de la journée	
Objectifs pédagogiques	Contenu
Sélectionner les espèces d'hiver (oranges, citrons, pomelos, kakis, kiwis, poireaux, choux, légumes anciens, ...)	Présentation des différentes espèces : les différents types commerciaux et variétés, zone de production, calendrier de disponibilités (import et marché local)
Évaluer les signes de qualité des espèces d'hiver (les signes de fraîcheur : coloration, fermeté, point de coupe, ... ; les SIQO)	Étude des différentes espèces d'hiver présentes en entrepôt. Comment choisir et à quel moment consommer ? Dégustation
Identifier les différents allégations nutritionnelles	Présentation des différentes allégations nutritionnelles des espèces d'hiver : Riche en, source de, valeur énergétique, nutri score
Test de fin de formation, signature de la fiche de présence et évaluation de la formation	
Conclusion de la journée de formation	