



Post-Récolte Optimisée: Réduire les Pertes et Valoriser vos Produits Agricoles

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/post-recolte-optimisee-reduire-les-pertes-et-valoriser-vos-produits-agricoles>

 DURÉE
8 jours (56h)

 RÉFÉRENCE
AGR45

 CATÉGORIE
**Agronomie, Élevage et
Résilience Territoriale**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Maîtriser les techniques de gestion post-récolte pour réduire les pertes alimentaires
- ✓ Comprendre les méthodes de stockage et de transformation des produits agricoles
- ✓ Développer des compétences en contrôle qualité et hygiène alimentaire
- ✓ Savoir organiser la logistique et la commercialisation post-récolte
- ✓ Intégrer les bonnes pratiques environnementales et de gestion des déchets
- ✓ Être capable de former et accompagner les producteurs dans les pratiques de post-récolte
- ✓ Connaître le cadre institutionnel et les politiques liées à la post-récolte
- ✓ Identifier et appliquer les innovations technologiques adaptées aux contextes locaux

POUR QUI ?

- ✓ Producteurs agricoles et coopératives
- ✓ Techniciens et agents de transformation agricole
- ✓ Gestionnaires de silos et infrastructures de stockage
- ✓ Conseillers agricoles et formateurs
- ✓ Acteurs des chaînes de valeur agricole et agroalimentaire
- ✓ Responsables logistiques et commerciaux du secteur agricole
- ✓ Institutions et services étatiques liés à l'agriculture et à la sécurité alimentaire

Afrique Formation



Programme détaillé

1 / Introduction à la gestion post-récolte

- Comprendre les enjeux de la post-récolte dans la chaîne agricole
- Identifier les pertes et gaspillages alimentaires
- Analyser l'impact économique et social de la post-récolte

2 / Techniques de récolte et manutention

- Méthodes de récolte adaptées aux différentes cultures
- Bonnes pratiques de manutention pour réduire les pertes
- Outils et équipements modernes pour la récolte

3 / Nettoyage et tri des produits agricoles

- Méthodes de nettoyage adaptées aux fruits, légumes et grains
- Techniques de tri et de calibrage pour la qualité
- Utilisation de technologies simples et accessibles

4 / Séchage et conservation primaire

- Méthodes de séchage naturel et mécanique
- Stockage temporaire et prévention des moisissures
- Techniques de conditionnement pour prolonger la durée de vie

5 / Transport et logistique post-récolte

- Principes de transport sécurisé et hygiénique
- Chaîne du froid et maintien de la qualité
- Optimisation des circuits logistiques locaux

6 / Emballage et conditionnement

- Matériaux et techniques d'emballage adaptés
- Normes de sécurité et qualité alimentaire
- Solutions innovantes pour la commercialisation

7 / Transformation primaire et valorisation

- Techniques simples de transformation (confitures, farines, huiles)
- Préservation des nutriments et de la qualité
- Développement de produits à valeur ajoutée

8 / Contrôle qualité et hygiène

- Mise en place de systèmes HACCP simplifiés
- Pratiques d'hygiène dans les unités de post-récolte
- Surveillance des paramètres qualité

9 / Gestion des déchets et sous-produits

- Valorisation des déchets agricoles
- Compostage et bioénergie
- Réduction de l'impact environnemental

10 / Stockage à moyen et long terme

- Techniques de stockage des grains et tubercules
- Prévention des infestations et des maladies

- Gestion des infrastructures de stockage

11 / Approvisionnement des marchés et commercialisation

- Planification des volumes à commercialiser
- Mise en place de circuits de distribution efficaces
- Stratégies de marché pour augmenter les revenus

12 / Formation et renforcement des capacités

- Programmes de formation pour producteurs et opérateurs
- Techniques de diffusion des bonnes pratiques
- Suivi et évaluation des compétences acquises

13 / Politiques et cadre institutionnel

- Compréhension des normes nationales et régionales
- Rôle des institutions dans la post-récolte
- Intégration des politiques agricoles et commerciales

14 / Innovations et technologies émergentes

- Adoption de technologies numériques pour la traçabilité
- Techniques modernes de transformation et conservation
- Solutions innovantes pour réduire les pertes

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

 03 au 12 Août 2026

 Présentiel -

 05 au 14 Oct. 2026

 Présentiel -

 30 Nov. au 09 Déc. 2026

 Présentiel -

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

Réservation & Renseignements

 **Téléphone** : +212 522 247 210

 **Email** : contact@afrique-formation.com

 **Web** : <https://www.afrique-formation.com>