



# PERFORMANCE INDUSTRIELLE



## Maîtrisez le procédé de surgélation des produits alimentaires

Conjuguez qualité des produits et efficacité énergétique

7 juillet 2026 - Avignon en Présentiel - 7 h



### Nouveauté 2026

Accessible aux personnes en situation d'handicap

#### Public visé :

Responsable et technicien des services production, qualité, R&D, environnement

#### Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire  
Expérience dans la fabrication de produits alimentaires surgelés

#### Intervenants - Contact

##### Pédagogique

Cyril TOUBLANC  
Maître de conférences /  
Responsable adjoint du département Génie des Procédés Alimentaires

&  
Alain LEBAIL  
Professeur /

ONIRIS VetAgroBio Nantes

Marine COZIC  
marine.cozic@critt-iaa-paca.com

##### Contact Administratif

Lucile BEDEL  
04 90 31 55 08  
[lucile.bedel@foodinpaca.com](mailto:lucile.bedel@foodinpaca.com)



#### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Comprendre le processus de surgélation
- Optimiser le fonctionnement de ses équipements de surgélation
- Identifier des pistes d'améliorations pour la surgélation de ses produits
- Améliorer la qualité de ses produits



#### Programme

De 9h à 12h30 :

1/ Aspects réglementaires, différence entre surgélation et congélation (1h)

- Texte réglementaires et évolution récentes
- Cas d'étude sur le produit d'un industriel

2/ Congélation et qualité des aliments (1h30)

- Phénomènes physiques et biologiques/biochimiques survenant en congélation
- Critères de qualification de la qualité des aliments et méthodes de l'endommagement induit par la congélation ; importance de l'échelle d'étude (du local au macroscopique)

3/ Les méthodes et équipements de congélation (1h)

- Les 4 techniques de surgélation : par air, saumure, contact et cryogénique
- Optimisation d'un système de surgélation en fonction des spécificités du produit (emballé/non emballé)

De 13h30 à 17h :

3 suite/ Les méthodes et équipements de congélation - Suite (30min)

- Givrage des équipements : origine de l'humidité et gestion industrielle du problème.

4/ Impact global de l'entreposage de produits surgelés (1h30)

- Phénomènes physiques et biologiques/biochimiques expliquant la perte de qualité
- Modèles de perte de qualité : modèles permettant de décrire une perte de qualité.
- Loi de dépendance avec la température de stockage (loi d'Arrhenius)
- Impact des oscillations de température au stockage sur la qualité des produits
- Phénomène migration d'eau en cours de stockage

5/ Aspects généraux de la décongélation des aliments et impacts sur les propriétés organoleptiques (1h30)

- Les problématiques physiques et biologiques/biochimiques survenant à la décongélation.
- Règles de bases vis-à-vis des problèmes de reprise d'eau et de la qualité globale des produits

Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agroalimentaires

885 chemin de la Forêt - 84000 Avignon

Tél.: 04 90 31 55 08 - [critt@critt-iaa-paca.com](mailto:critt@critt-iaa-paca.com)

SIRET : 377 631 312 00057

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 93840083884

[www.critt-iaa-paca.com](http://www.critt-iaa-paca.com)



# PERFORMANCE INDUSTRIELLE



Maîtrisez le procédé de surgélation des produits alimentaires

Conjuguez qualité des produits et efficacité énergétique

7 juillet 2026 - Avignon en Présentiel - 7 h



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro  
93840083884

Cet enregistrement ne vaut  
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :  
FR089888-1

**Nos résultats 2025 :**  
**99,75 % d'atteinte des objectifs**

**99,80 % de satisfaction**

Mise à jour : le  
19/01/2026



## Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Les formations en présentiel** se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- **Lors des formations en distanciel**, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

*Nous veillons à ce que nos formations soient accessibles à tous. Si vous avez des besoins spécifiques ou des situations particulières à prendre en compte, n'hésitez pas à contacter notre référente handicap pour organiser votre accueil : Sabrina JUILLAN ([handicap@foodinpaca.com](mailto:handicap@foodinpaca.com))*



## Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



## Tarifs

Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

**Adhérent 2026 : 550,00€ HT**

**Non adhérent 2026 : 750,00€ HT**

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



**Inscription en ligne : cliquez ici** - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 23/06/2026, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation



Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agroalimentaires

885 chemin de la Forêt - 84000 Avignon

Tél.: 04 90 31 55 08 - [critt@critt-iaa-paca.com](mailto:critt@critt-iaa-paca.com)

SIRET : 377 631 312 00057

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 93840083884

[www.critt-iaa-paca.com](http://www.critt-iaa-paca.com)

Centre interface | A C T I A