



## Déployez une méthodologie innovante de réduction des consommations d'eau

Gestion et préservation de la ressource en eau  
23 avril 2024- (Valence) Auvergne-Rhône-Alpes - 7h

**Nouveautés**  
Accessible aux personnes à  
mobilité réduite

**Public visé :**  
Dirigeant(e),  
Responsable RSE, HSE,  
Qualité

**Prérequis :**  
Travailler dans une  
entreprise  
Agroalimentaire

**Intervenant et  
contact pédagogique**  
Yvan DELOCHE  
Critt IAA SUD  
[Yvan.deloche@critt-iaa-paca.com](mailto:Yvan.deloche@critt-iaa-paca.com)

**Contact  
Administratif**  
Laure DUPIN -  
04 90 31 55 08  
[laure.dupin@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)  
[foodinpaca.com](http://foodinpaca.com)

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 :  
FR060037-2  
Mise à jour : le  
18/12/2023



### Objectifs

- Les stagiaires seront capables de :
- Connaître le contexte réglementaire de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau
  - Connaître les enjeux de la réutilisation de l'eau
  - Etre capable de réaliser un diagnostic eau dans son entreprise
  - Connaître les principes de la méthode Pinch Eau et savoir utiliser les outils pour optimiser l'utilisation



### Programme

- 09h-12h30
- La réglementation réutilisation de l'eau en entreprises agroalimentaires
  - Les plans de sobriété eau
- 13h30-17h
- Réaliser un diagnostic Pinch-Eau de son entreprise
    - la collecte des données
    - l'analyse Pinch
    - La reconception du réseau d'eau
    - Le traitement de l'eau



### 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
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation ([laure.dupin@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.



### 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 2024 : 500€ HT**  
**Non adhérent 2024 : 700€ 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

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ociapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ociapiat Inscription obligatoire sur le site Ociapiat

Conditions d'annulation :  
Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).  
Pour toute inscription annulée après le 09/04/2023, 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