




Réduisez vos consommations d'eau 2 juillet 2024 Avignon - 7h

<p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p>
<p>Public visé : Dirigeant(e), Responsable RSE, HSE, Qualité, Environnement</p>
<p>Prérequis : Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>
<p>Intervenant et contact pédagogique Yvan DELOCHE Critt IAA SUD yvan.deloche@critt-iaa-paca.com</p>
<p>Contact Administratif Laure DUPIN - 04 90 31 55 08 laure.dupin@foodinpaca.com</p> <p> AGROALIMENTAIRE SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR</p> <p>Enregistrée sous le numéro 93840083884</p> <p>Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat</p> <p>N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2</p> <p>Mise à jour : le 16/02/2024</p>



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Réaliser un diagnostic eau, connaître le contexte réglementaire de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau dans les entreprises
- Mettre en place et piloter un plan de sobriété eau
- Appliquer une méthode systémique de réduction des consommations d'eau.
- Analyser les résultats de plusieurs conceptions concurrentes du réseau d'eau.



Programme

9H00 à 12H30

- La réglementation réutilisation de l'eau en entreprises agroalimentaires
- Les plans de sobriété eau

13H30 à 17H00

- 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
- L'empreinte eau : calcul et interprétation des résultats



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) 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



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE



Réduisez vos consommations d'eau 2 juillet 2024 Avignon - 7h

Contact Administratif

Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@foodinpaca.com

€ **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 Ocapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ocapiat. Inscription obligatoire sur le site Ocapiat

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 18/06/2024, 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

Critt

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
16/02/2024