








Construisez votre plan de sobriété eau à l'aide d'une méthodologie innovante : Gestion et préservation de la ressource en eau 28 et 29 mai 2024- Corse, Bastia - 14h

<p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p>	<p> Objectifs</p> <p>Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none">• Connaître le contexte réglementaire de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau• Être capable de réaliser un diagnostic eau dans son entreprise• Connaître les enjeux de la réutilisation de l'eau• Comprendre l'impact des activités agricoles sur la qualité de leur ressource en eau• Identifier les leviers pour une meilleure gestion de l'eau en agriculture; prévention des pollutions diffuses
<p>Public visé :</p> <p>Dirigeant(e), Responsable RSE, HSE, Qualité, environnement</p>	
<p>Prérequis :</p> <p>Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	
<p>Intervenant et Contact Pédagogique</p> <p>Yvan DELOCHE Critt IAA SUD</p> <p>yvan.deloche@critt-iaa-paca.com</p>	<p> Programme</p> <p>Jour 1 :</p> <p>09h-12h30</p> <ul style="list-style-type: none">• La réglementation sur la réutilisation de l'eau en entreprises agroalimentaires <p>13h30-17h</p> <ul style="list-style-type: none">• Les plans de sobriété eau <p>Jour 2 :</p> <p>09h-12h30</p> <p>Réaliser un diagnostic Pinch-Eau de son entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none">• La collecte des données• L'analyse Pinch• La reconception du réseau d'eau <p>13h30-17h</p> <ul style="list-style-type: none">• Le traitement de l'eau• L'empreinte eau : calcul et interprétation des résultats• Travail sur un cas d'étude
<p>Contact Administratif</p> <p>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>	<p> Moyens pédagogiques et techniques</p> <ul style="list-style-type: none">• 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'émergence <p><i>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.</i></p> <p> Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction</p> <ul style="list-style-type: none">• 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'émergence• Attestation de formation



**ENVIRONNEMENT
& DÉVELOPPEMENT DURABLE**



**Construisez votre plan de sobriété eau à l'aide d'une méthodologie innovante : Gestion et préservation de la ressource en eau
28 et 29 mai 2024- Corse, Bastia - 14h**

**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 : 1000€ HT

Non adhérent 2024 : 1400€ 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 14/05/2023 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

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