



Réduisez vos consommations d'eau par la sobriété et la réutilisation Gestion et préservation de la ressource en eau 28 janvier 2025 (Valence) Auvergne-Rhône-Alpes 7h

<p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p>	<p> Objectifs 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• 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
<p>Public visé : Dirigeant(e), Responsable RSE, HSE, Qualité</p>	
<p>Prérequis : Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	<p> Programme</p> <p>09h-12h30</p> <ul style="list-style-type: none">• La réglementation réutilisation de l'eau en entreprises agroalimentaires• Les plans de sobriété eau
<p>Intervenant et Contact Pédagogique Yvan DELOCHE - expert environnement au Critt Agroalimentaire Sud yvan.deloche@critt-iaa-paca.com</p>	<p>13h30-17h</p> <ul style="list-style-type: none">• Réaliser un diagnostic Pinch-Eau de son entreprise<ul style="list-style-type: none">- la collecte des données- l'analyse Pinch- La reconception du réseau d'eau- Le traitement de l'eau
<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 : FR089888-1</p> <p>Mise à jour : le 26/11/2024</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'émargement <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 (lucile.bedel@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'émargement• Attestation de formation



Réduisez vos consommations d'eau par la sobriété et la réutilisation Gestion et préservation de la ressource en eau 28 janvier 2025 (Valence) Auvergne-Rhône-Alpes 7h

Contact Administratif

Lucile BEDEL -
04 90 31 55 08
lucile.bedel@foodinpaca.com

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

Adhérent 2025 : 550€ HT

Non adhérent 2025 : 750€ 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 14/01/2025, 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

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

Mise à jour : le
26/11/2024