



Apprenez à gérer et à préserver la ressource en eau Réduisez vos consommations d'eau par la sobriété et la réutilisation 18 et 19 mars 2025 - Corse, Bastia 14h

Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé :

Dirigeant(e), Responsable RSE, HSE, Qualité, environnement

Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant et contact pédagogique

Yvan DELOCHE - expert environnement au Critt Agroalimentaire Sud

yvan.deloche@critt-iaa-paca.com

Contact Administratif

Lucile BEDEL -
04 90 31 55 08
lucile.bedel@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 :
FR089888-1

Mise à jour : le
06/12/2024



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- 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



Programme

Jour 1 :

09h-12h30

- La réglementation sur la réutilisation de l'eau en entreprises agroalimentaires

13h30-17h

- Les plans de sobriété eau

Jour 2 :

09h-12h30

Réaliser un diagnostic Pinch-Eau de son entreprise :

- La collecte des données
- L'analyse Pinch
- La reconception du réseau d'eau

13h30-17h

- Le traitement de l'eau
- L'empreinte eau : calcul et interprétation des résultats
- Travail sur un cas d'étude



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 (lucile.bedel@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 et certification de formation



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE



Apprenez à gérer et à préserver la ressource en eau Réduisez vos consommations d'eau par la sobriété et la réutilisation 18 et 19 mars 2025 - Corse, Bastia 14h

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 : 1 100€ HT - 1 320€ TTC

Non adhérent 2025 : 1400€ HT - 1 680 € TTC

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 04/03/2025, 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
06/12/2024