



Enjeux, bénéfiques et méthode d'une démarche de décarbonation

Agir pour réduire son bilan carbone

6 et 7 Février 2025 - Les matinées en distanciel - 7h

Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé :

H/F Dirigeant,
Environnement,
Responsable RSE, HSE,
Qualité

Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenante et contact pédagogique

Claire COMBRE - experte environnement au Critt Agroalimentaire Sud
claire.combre@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
06/01/2025



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaître les enjeux du bilan carbone
- Engager une démarche de réduction de son empreinte carbone :
 - Pourquoi ?
 - Comment ?
- Fiscalité, Réglementation..
- Etudier les actions possibles pour sa structure



Programme

9h00 à 12h30 :

- Comprendre le contexte du changement climatique
- Bilan de Gaz à Effet de Serre : définitions, réglementation et enjeux
- Comptabilité carbone : présentation de la méthode Bilan Carbone®, la notion de Facteur d'émissions et de bases de données, différences entre ACV et Bilan Carbone®

13h30 à 17h00 :

- Comptabilité Carbone suite
- S'engager dans une démarche de décarbonation : étapes clefs, les référentiels, aides
- financières
- Valoriser sa transition auprès de ses parties prenantes
- Réflexion sur des pistes d'actions



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
- Lors des formations en distanciel, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- 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 de formation



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE



Enjeux, bénéfiques et méthode d'une démarche de décarbonation Agir pour réduire son bilan carbone 6 et 7 Février 2025 - Les matinées en distanciel - 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 : 550,00€ HT

Non adhérent 2025 : 750,00€ 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 23/01/2025, 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

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 :
FR089888-1

Mise à jour : le
06/01/2025