



Réduisez vos consommations d'eau par la sobriété et la réutilisation

Gestion et préservation de la ressource en eau
02 et 03 octobre 2025 - Bastia - Présentiel

Accessible aux personnes en situation d'handicap



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

Public visé :

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

Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire



Programme

Intervenant(e)

Yvan DELOCHE - expert environnement au Critt Agroalimentaire Sud

Jour 1 : Matin
09h - 12h30

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

Jour 1 : Après-midi
13h30 - 17h

- Les plans de sobriété eau

Jour 2 : Matin
09h - 12h30

Réaliser un diagnostic Pinch-Eau de son entreprise :

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

Jour 2 : Après-midi
13h30 - 17h

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

Contact(s) Pédagogique(s)

Yvan DELOCHE -
yvan.deloche@critt-iaa-paca.com



Réduisez vos consommations d'eau par la sobriété et la réutilisation

Gestion et préservation de la ressource en eau
02 et 03 octobre 2025 - Bastia - Présentiel

Contact Administratif

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



Enregistrée sous le numéro
93840083884

Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR089888-1

Mise à jour : le
16/01/2025



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
- **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



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

Adhérent 2025 : 1 100,00€ HT

Non adhérent 2025 : 1 400,00€ 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 16/09/2025, 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