



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

Réduction et réutilisation de l'eau

3 novembre 2026 - Valence en présentiel - 7h

| | |
|---|---|
| <p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p> | <p> Objectifs Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none">• Réaliser un diagnostic eau, connaître le contexte réglementaire de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau dans les entreprises• Mettre en place et piloter un plan de sobriété eau• Appliquer une méthode systémique de réduction des consommations d'eau.• Analyser les résultats de plusieurs conceptions concurrentes du réseau d'eau. |
| <p>Public visé : Dirigeant(e), Responsable RSE, HSE, Qualité</p> | <p> Programme</p> <p>9h00 à 12h30 :</p> <ul style="list-style-type: none">• La réglementation réutilisation de l'eau en entreprises agroalimentaires• Les plans de sobriété eau <p>13h30 à 17h00 :</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• L'empreinte eau : calcul et interprétation des résultats |
| <p>Prérequis : Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p> | |
| <p>Intervenant(e) Clément POSTEC, expert environnement et énergie</p> | |
| <p>Contact(s) Pédagogique(s) Clément POSTEC, expert environnement et énergie</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• 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 <p><i>Nous veillons à ce que nos formations soient accessibles à tous. Si vous avez des besoins spécifiques ou des situations particulières à prendre en compte, n'hésitez pas à contacter notre référente handicap pour organiser votre accueil : Sabrina JUILLAN (handicap@foodinpaca.com)</i></p> |



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

Réduction et réutilisation de l'eau

3 novembre 2026 - Valence en présentiel - 7h

Contact Administratif

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



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 2026 : 550,00€ HT

Non adhérent 2026 : 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 Ociapit (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ociapit Inscription obligatoire sur le site Ociapit

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 20/10/2026, 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

Enregistrée sous le numéro
93840083884

Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR089888-1

Nos résultats 2025 :

**99,75 % d'atteinte des
objectifs**

99,80 % de satisfaction

Mise à jour : le 20/01/2026