



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

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

8 et 9 octobre - Corse, Bastia en présentiel - 14h

<p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p>	<p> Objectifs</p> <p>Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none">• Connaitre le contexte réglementaire de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau• Être capable de réaliser un diagnostic eau dans son entreprise• Connaitre 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
<p>Public visé :</p> <p>Dirigeant(e), Responsable RSE, HSE, Qualité, environnement</p>	<p> Programme</p> <p>Jour 1 :</p> <p>09h - 12h30 :</p> <ul style="list-style-type: none">• La réglementation sur la réutilisation de l'eau en entreprises agroalimentaires <p>13h30 - 17h :</p> <ul style="list-style-type: none">• Les plans de sobriété eau
<p>Prérequis :</p> <p>Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	<p>Jour 2 :</p> <p>09h - 12h30 :</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
<p>Intervenant(e)</p> <p>Clément POSTEC, expert environnement et énergie</p>	<p>13h30 - 17h :</p> <ul style="list-style-type: none">• Le traitement de l'eau• L'empreinte eau : calcul et interprétation des résultats• Travail sur un cas d'étude
<p>Contact(s) Pédagogique(s)</p> <p>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

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

8 et 9 octobre - Corse, Bastia en présentiel - 14h

<p>Contact Administratif</p> <p>Lucile BEDEL 04 90 31 55 08 lucile.bedel@foodinpaca.com</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 appréciationsFeuille d'émargementAttestation de formation <p> Tarifs Documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)</p> <p>Adhérent 2026 : 1 100,00€ HT Non adhérent 2026 : 1 400,00€ HT Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Documentation compris</p>
<p> AGROALIMENTAIRE SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR</p>	<p> Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation</p> <p>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</p> <p>Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier). Pour toute inscription annulée après le 24/09/2026, 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</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>Nos résultats 2025 :</p> <p>99,75 % d'atteinte des objectifs</p> <p>99,80 % de satisfaction</p> <p>Mise à jour : le 20/01/2026</p>	