



Maîtrisez vos consommations et pilotez vos achats d'énergies

Maitrise des consommations d'énergie

27 octobre 2026 - Aix-en-Provence en présentiel - 7h



Accessible aux personnes en situation d'handicap



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Identifier des leviers permettant de baisser le coût de l'énergie
- Construire ses indicateurs de performances énergétiques



Programme

09h - 12h30 :

Les unités et calculs énergétiques

Les différentes composantes d'une facture d'énergie

Les abattements de taxes sur l'énergie

Optimiser ses achats énergie et comparer des offres énergies

13h30 - 17h :

Définir les bons indicateurs de performance énergétique

Les énergies renouvelables et leur intérêt dans les entreprises agroalimentaires

Mettre en place des tableaux de bords et un comptage efficaces

Financer les opérations de maîtrise de l'énergie



Intervenant(e)

Clément POSTEC, expert environnement et énergie



Contact(s) Pédagogique(s)

Clément POSTEC, expert environnement et énergie

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

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)



Maîtrisez vos consommations et pilotez vos achats d'énergies

Maitrise des consommations d'énergie

27 octobre 2026 - Aix-en-Provence en présentiel - 7h



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 : 650,00€ HT

Non adhérent 2026 : 850,00€ 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

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 13/10/2026, 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

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

Nos résultats 2025 :

99,75 % d'atteinte des objectifs

99,80 % de satisfaction

Mise à jour : le
20/01/2026