



## Construisez votre plan de sobriété eau à l'aide d'une méthodologie innovante Gestion et préservation de la ressource en eau *Sur site de l'entreprise*

### Intervenant et contact pédagogique



Yvan DELOCHE,  
Expert  
Environnement -  
CRITT  
[yvan.deloche@critt-iaa-paca.com](mailto:yvan.deloche@critt-iaa-paca.com)

### Prérequis :

Il est conseillé de connaître les principaux usages de l'eau dans son entreprise

### Public visé :

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

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 : FR060037-2



### 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.



### Contenu

- La réglementation réutilisation de l'eau en entreprises agroalimentaires
- Les plans de sobriété eau
- Réaliser un diagnostic Pinch-Eau de son entreprise
  - 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
- Travail sur un cas d'étude.



### 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
- 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 ([laure.dupin@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@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, 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

**Nous consulter pour les conditions et les tarifs**

Mis à jour le 16/08/2023