



**Nouveau**

## Déployez une méthodologie innovante de réduction des consommations d'eau

Mettez en œuvre la méthode du pincement eau (Pinch)  
07 novembre 2023 en distanciel de 09h à 12h30 - 3,5h



Distance

### Public visé :

Dirigeant,  
responsable de site,  
responsable  
environnement

### Prérequis :

Aucun.

### Intervenant



Hedi ROMDHANA,  
Maître de conférences  
– AgroParisTech

### Contact Pédagogique



Yvan DELOCHE, Expert  
Environnement - CRITT

### Contact Administratif



Laure DUPIN -



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 :

- Découvrir une méthode systémique de réduction des consommations d'eau
- Appréhender les outils développés dans le cadre du projet Minimeau
- Identifier le potentiel d'application et les limites de cette méthode en interne



### Contexte

L'eau, ressource vitale pour les entreprises agroalimentaires, est de plus en plus sous tension avec le changement climatique. La résilience des entreprises passe par une réduction drastique de leur consommation d'eau, voire dans certains cas la suppression des approvisionnements externes en eau. De plus le cadre réglementaire est en train d'évoluer et permettra de faire plus de réutilisation de l'eau.

*A l'issue de cette demi-journée les participants repartiront avec une méthode et des outils pour réduire leur consommation d'eau.*



### Programme (09h00 à 12h30)

- Contexte, enjeux et présentation du projet Minimeau
- Les principes du Pincement Eau (méthode Pinch)
- Le contexte réglementaire de la réutilisation en eau
- Les outils développés dans le cadre du projet ANR Minimeau
- Analyse d'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
- 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'émergence

*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 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'émergence
- Attestation de formation



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

**Adhérent 2023 : 300€ HT/stagiaire (360€ TTC)**

**Non adhérent 2023 : 400€ HT/stagiaire (480€ TTC)**

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société -



**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 24/10/2023, 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*

*Mis à jour le 17/08/2023*