



Nouveau

DÉCARBONEZ VOTRE ACTIVITÉ ET RÉPONDEZ AUX DÉFIS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Initier votre stratégie bas carbone
18 avril 2023 à Aix-En-Provence (13) - 7h



Présentiel
Accessible aux personnes à mobilité réduite

Public visé :

Dirigeant,
Responsables techniques,
Environnement,
Qualité

Prérequis :

Connaître les flux de l'entreprise

Intervenante



Claire COMBRE
Experte
Environnement - CRITT

Contact pédagogique et intervenant



Yvan DELOCHE
Expert Environnement
- CRITT



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaître les causes et les conséquences du changement climatique
- Comprendre ce qu'est une stratégie de décarbonation
- Identifier et comprendre les outils et solutions existants



Contexte

- Le changement climatique est de plus en plus visible et impactant pour le monde agricole et agroalimentaire. Clients ou donneurs d'ordres sont de plus en plus exigeants à l'engagement de leurs fournisseurs dans leur transition bas carbone.
- Les entreprises ont un rôle à jouer dans la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Elles peuvent mettre en place une stratégie de décarbonation et d'adaptation de leurs activités.



Programme

9h00 à 12h30

- Sensibilisation aux enjeux du changement climatique
 - L'effet de serre
 - Causes et conséquences
- Les obligations réglementaires
- Stratégie de décarbonation
 - Présentation de l'outil Bilan Carbone®
 - La notion de facteur d'émissions
 - Comment se lancer : les étapes clefs
 - Les référentiels

14h00 à 17h30

- Les aides disponibles
- Les différences entre Analyse de Cycle de Vie (ACV) et Bilan Carbone®
- Exemples de profils de Bilan Carbone® dans les industries agroalimentaires
- Exemples d'actions à mettre en place
- Valoriser sa transition
 - Communiquer en interne et externe
 - Les pièges à éviter



Nouveau

Décarbinez votre activité et répondez aux défis du changement climatique Initier votre stratégie bas carbone 18 avril 2023 à Aix-En-Provence (13) - 7h

Contact Administratif



Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@
foodinpaca.com



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz et/ou exercices pratiques
- 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

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) 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'émargement
- Attestation de formation



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

Adhérent 2023 : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)

Non adhérent 2023 : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)

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 04/04/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire SUD.

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation :
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le 29/12/2022