



Maîtrisez vos consommations d'énergie Les fondamentaux de la consommation énergétique Jeudi 12 Janvier 2023 à Avignon (84) - 7h



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

100% d'atteinte des objectifs en 2022

100% de satisfaction en 2022

Public visé :

Services techniques, production, environnement, amélioration continue, Dirigeant

Prérequis :

Connaître ses procédés de transformation

Intervenant et contact pédagogique :



Yvan DELOCHE,
Conseiller Technique
Environnement -
CRITT

Contact Administratif



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



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Identifier les postes de consommations énergétiques
- Savoir utiliser les indicateurs de performance pour maîtriser ses consommations
- Savoir évaluer et financer les actions d'économies d'énergie



Contexte

L'énergie est un poste souvent secondaire dans le prix des produits alimentaires, en revanche c'est un poste qui peut être fortement réduit en y consacrant un minimum de temps sous réserve de le suivre. Ceux qui ont renégozié leur contrat pendant le 1^{er} confinement, ont ainsi pu réaliser des économies substantielles. Cette journée vise à donner les clés pour mettre en place un suivi minimum mais efficace de ses consommations d'énergies.



Programme

9h00 à 12h30

- Contexte réglementaire, marché de l'énergie, notions de bases
- Principaux postes de consommations en agroalimentaire
 - Production de froid
 - Vapeur
 - Air comprimé
 - Enjeu et actions d'optimisation

14h00 à 17h30

- Les indicateurs de performance énergétique
 - Pourquoi et comment les suivre ?
- Mettre en place les tableaux de bords et un comptage efficace
 - Les outils de comptage
 - La norme ISO 50 001
- Le financement des actions : prêt verts, CEE, fond chaleur...



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

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.



Maîtrisez vos consommations d'énergie Les fondamentaux de la consommation énergétique Jeudi 12 Janvier 2023 à Avignon (84) - 7h

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
28/10/2022



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

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 : [Cliquez ici](#)

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 05/01/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

