

Optimiser la gestion de la ressource en eau

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES DE LA FORMATION

- Identifier le contexte réglementaire de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau dans les entreprises agroalimentaires
- Identifier les enjeux de la réutilisation de l'eau
- Être capable de réaliser un diagnostic eau dans son entreprise
- Savoir identifier les pistes d'action à mettre en place pour lancer un projet de management de l'eau

CONTENU

A - ENJEUX ET REGLEMENTATION DE LA RESSOURCE EN EAU EN ENTREPRISE AGROALIMENTAIRE

- Enjeux de réduction de la consommation d'eau
- Contexte réglementaire de la réutilisation de l'eau et contraintes de rejets
- Contexte règlementaire des usages de l'eau
- Le Plan de Sobriété Hydrique

B - CONSOMMATION ET QUALITE DE L'EAU EN ENTREPRISE AGROALIMENTAIRE

- Postes de consommation et de rejets d'eau
- Principales caractéristiques des eaux
- Principaux dispositifs de traitement de l'eau

C - LA REALISATION D'UN DIAGNOSTIC EAU DANS SON ENTREPRISE : LES DIFFERENTES ETAPES

- Identifier (les sources d'eau, les flux, les informations disponibles)
- Compter (mesurer et qualifier les usages et les rejets)
- Analyser

D - LE PLAN D'ACTION

- Pour commencer :
Les X actions de base
Economiser, Limiter la pollution, Réutilisation
Impliquer les collaborateurs
- Pour aller plus loin : Recyclage et réutilisation des eaux



DURÉE

2 x 3,5 heures



À distance



PUBLIC

Toute personne impliquée dans la mise en œuvre du système de management environnemental d'une entreprise agroalimentaire



PRÉ-REQUIS

AUCUN



INTERVENANT

Ingénieur expert du CTCPA



LIMITE D'INSCRIPTION

15 jours avant le démarrage de la formation.
(si hors du délai nous contacter)



SESSION ET LIEU

22 et 23/10/26 (matin)
27 et 29/10/26 (matin)



TARIF

400€ HT pour les adhérents d'Agrophères ou d'Aquimer



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie active et participative.
- Echanges d'expériences et discussions.
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires.
- Evaluation des acquis des stagiaires par questionnaire ou étude de cas
- Remise de documentation et supports de formation.
- Délivrance d'une attestation de formation



MOYENS ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Exposés, diaporamas, exercices pratiques



MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Evaluation des connaissances par QCM et/ou étude de cas
- Délivrance d'une attestation de formation



MODALITÉS D'ACCÈS

Utilisez un ordinateur avec haut-parleur/micro ou casque/micro et éventuellement une webcam. Ne pas utiliser des écouteurs de smartphone avec un PC fixe.

Assurez-vous d'avoir une connexion internet stable avec un minimum de 3 Mbps de débit descendant et 1 Mbps de débit ascendant (A tester ici : <https://www.speedtest.net/fr>).

Pour une participation simplifiée, utilisez une version à jour de Microsoft Edge ou Google Chrome comme navigateur (Mozilla Firefox, Safari et Internet Explorer ne fonctionneront pas).

Si vous ne disposez pas de ces navigateurs, il faudra télécharger l'application Teams sur votre PC (lien pour télécharger Teams : <https://www.microsoft.com/fr-fr/microsoft-teams/download-app>)

Assurez-vous auprès de votre entreprise / service informatique que Microsoft Teams n'est pas bloqué sur votre réseau informatique (lien pour votre service informatique : <https://learn.microsoft.com/fr-fr/microsoft-365/enterprise/urls-and-ip-address-ranges?view=o365-worldwide>).

Conformément à la réglementation (loi du 11 Février 2005 et Articles D.5211-1 et suivants du code du travail), CTCPA s'engage à répondre aux besoins particuliers des stagiaires en situation de handicap en proposant des aménagements en termes de durée, rythme, méthodes et supports pédagogiques...

Le cas échéant, l'organisme de formation pourra mobiliser des compétences externes (Centre de Ressources Formation Handicap, P.A.S AGEFIPH-FIPHFP) et les ressources AD HOC (ACCEA, EPATECH,...) pour la recherche de solutions permettant l'accès aux formations.



Votre contact :

Service Formation
contact.formation@ctcpa.org
01 53 91 44 01

