

Optimisez la gestion de la ressource en eau : réduction et réutilisation

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- 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
- Citer les principes de la méthode Pinch Eau et savoir utiliser les outils pour optimiser l'utilisation et la réutilisation de l'eau en industrie agro-alimentaire

Public visé

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

Programme

A/ Enjeux et réglementation 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 qualité de l'eau en entreprise agroalimentaire

- Postes de consommation et de rejets d'eau
- Principales caractéristiques des eaux usées

C/ La réalisation d'un diagnostic eau dans son entreprise : les différentes étapes :

D/ La méthode du Pinch Eau

Principes et enjeux de la méthode

- Présentation des outils basés sur la méthode du Pinch Eau pour optimiser l'utilisation et la réutilisation de l'eau
- Illustration sur des cas d'études

Optimisez la gestion de la ressource en eau : réduction et réutilisation

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative.
- Echanges d'expériences et discussions.
- Exposés, diaporamas, exercices et travaux pratiques
- Evaluation du stagiaire par quizz et exercices
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
- Remise de documentation et supports de cours
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence

L'intervenante

Marie Pierre LABAU, Ingénieure experte du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (13h30 à 17h)	13 + 14 mai 2024	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne / 2 sessions
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

