

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 agroalimentaire

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 réglementaire 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 de 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 pratiques
- Recueil des besoins
- Évaluation des acquis avant et après la formation
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

Durée, horaires, dates et lieu

Durée	Horaires	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30, soit 7h	13h30 à 17h	23 + 24 novembre 2026	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
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

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.