Programme de Formation

La réutilisation de l'eau dans les entreprises (réf : RA028)

Organisation

Durée : 3 heures et 30 minutes

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Responsables et assistants qualité, environnement, toute personne ayant la responsabilité de la gestion de l'eau sur site

Objectifs pédagogiques

- Identifiez le périmètre et les réglementations en vigueur en France pour la réutilisation de l'eau au sein des entreprises agroalimentaires
- Décrire les exigences liées à la réutilisation de l'eau au sein des entreprises agroalimentaires
- Identifier les acteurs impliqués dans la réutilisation de l'eau (service de l'entreprise, autorité compétente...)
- Expérimenter la mise à jour d'une analyse des dangers simple dans le cas de la réutilisation de l'eau

Description

Face aux enjeux croissants liés à la gestion durable de la ressource en eau, la réutilisation des eaux non-conventionnelles devient une solution stratégique pour les industries agroalimentaires. En France ce sujet est encadré par un cadre réglementaire spécifique, en pleine évolution, qui impose des conditions strictes en matière de sécurité sanitaire, de traçabilité et de conformité environnementale.

Cette formation a pour objectif de vous apporter une vision claire et actualiser des exigences réglementaires applicables à la réutilisation de l'eau dans les entreprises agroalimentaires. Elle vous permettra d'identifier les opportunités, les limites et les démarches nécessaires pour intégrer cette pratique dans vos process industriels tout en respectant les obligations légales et sanitaires.

Contenu :

- Cadre règlementaire et définitions
  - Cadre réglementaire européen et national
  - Définitions des termes clés : eaux usées, eaux issues des matières premières…
- Les exigences liées à la réutilisation des eaux en IAA
  - Les exigences sanitaires
  - Les exigences de stockage et de circulation
  - Les implications administratives

- Cartographie des acteurs impliqués
  - Atelier d'identification des acteurs internes à l'entreprise
  - Atelier d'identification des acteurs externes : ARS, DDPP, traiteur d'eau…

- Cas pratique
  - Illustration d'une réutilisation historique d'eau issue des matières premières dans le secteur laitier

Cette formation est proposée en duo avec la formation HS018 "Maîtriser l'eau en IAA"

Bénéficiez de 20% de réduction en inscrivant un même participant sur les 2 formations

Prérequis

Avoir suivi la formation HS018 "Maîtriser l'eau en IAA" ou connaître les bases de la maîtrise de l'eau en IAA

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative alternant la présentation d'exposés illustrés de supports documentaires, des échanges interactifs et des sessions de questions-réponses.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr