

## ÉNERGIE

### Réduire ses consommations d'énergie pour engager la décarbonation de son activité



1 journée (7h), **le vendredi 6 juin 2025** en **présentiel**, dans les locaux du CRITT Agro-Alimentaire La Rochelle.



**Dirigeant, Responsable de site, Responsable maintenance, Responsable QSE, Responsable QHSE, Responsable Environnement, Responsable RSE, Responsable de production, ..**

## LA MÉTHODE ET LES MOYENS PÉDAGOGIQUES

- L'animation de la journée sera effectuée à l'aide d'un **diaporama** et de tous les **supports** nécessaires à la **bonne compréhension du sujet**.
- Afin d'appliquer concrètement les connaissances acquises durant le stage, des **ateliers de groupe et cas pratiques**, seront organisés sur les thèmes abordés lors de la formation.
- Les **supports de formation seront remis aux stagiaires** à l'issue de la journée.

Moyens pour suivre l'exécution de la formation : *feuille d'émargement, certificat de réalisation.*

Moyens d'évaluation des connaissances : un QCM sera dispensé AVANT et APRES formation.

Un questionnaire de satisfaction sera dispensé APRES formation.



Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contact : [c.jeannic@crittiaa.com](mailto:c.jeannic@crittiaa.com) | 05 46 44 84 75.

## LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Comprendre les enjeux de la consommation énergétique** et les **différentes utilités** dans l'industrie agro-alimentaire
- **Acquérir les compétences** pour mener des **diagnostics énergétiques** : évaluer et suivre la consommation énergétique des installations industrielles
- **Reconnaître et analyser les points de pertes énergétiques** au sein des processus de production et de distribution spécifiques à l'agro-alimentaire
- **Identifier les solutions existantes** afin de mettre en place une **stratégie de décarbonation**

## LES ORGANISATEURS ET INTERVENANTS

**Thomas DUPONT**

Chargé de projets Environnement et Éco-industries

**Critt** Agro-Alimentaire



**Guillaume RONDEAU**

Directeur d'Activités Thermiques et Énergétique

**ILAO**  
www.ilao.fr

# LE PROGRAMME DE LA FORMATION

**Accueil des participants** : présentation du formateur et des participants

- Présentation des objectifs de la formation
- Brève introduction sur l'importance de la réduction de la consommation d'énergie dans le contexte actuel + des enjeux liés au changement climatique

08H30  
12H30

**Compréhension des enjeux énergétiques dans l'industrie agro-alimentaire** :

- Analyse des besoins énergétiques spécifiques aux IAA et de leur impact économique et environnemental.
- Identification des différentes utilités de l'énergie dans les processus agro-alimentaires.
- Identification des opportunités d'intégration des énergies renouvelables dans les processus industriels agro-alimentaires.

**Diagnostic et analyse des pertes énergétiques** :

- Préparation de diagnostics énergétiques au sein des installations industrielles (données, moyens, ...)
- Identification et analyse des points de pertes énergétiques
- Présentation des solutions existantes pour élaborer une stratégie de décarbonation adaptée à chaque entreprise

12H30  
13H30

Pause déjeuner

**Études de cas d'actions d'efficacité énergétique** : (1 ex pour chaque besoin énergétique - cas concret entreprises)

- Exploration de solutions et de pratiques durables pour optimiser l'utilisation des ressources énergétiques et réduire les coûts associés à la consommation d'énergie

**Atelier pratique d'analyse énergétique d'un site industriel** (travail de groupe - cas concret entreprise)

- Simulation de diagnostics énergétiques et propositions de solutions adaptées à des cas spécifiques

13H30  
17H00

**Conclusion et synthèse de la journée**

- Synthèse des connaissances acquises par rapport aux objectifs de la journée.
- Perspectives pour la mise en pratique des connaissances acquises : élaboration d'un premier plan d'action individuel

## LES PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Aucun prérequis

**Inscription  
en ligne**

### Conditions d'annulation :

Pour toute inscription annulée après le 30/05/2025, la totalité des frais sera due au CRITT Agro-Alimentaire.

Le CRITT se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant, au plus tard une semaine avant le début de la formation

L'inscription à la formation sera définitive après signature de la convention de formation personnalisée et réception du paiement.

## LES TARIFS

### ADHÉRENT CRITT :

750 € HT / participant (900 € TTC, TVA 20%)

Repas et documentation compris

Règlement par chèque à l'ordre du CRITT Agro-Alimentaire ou par virement :

RIB : 30047 | 14153 | 00022508201 | 55 | CIC Charente-Maritime Entreprises

Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation.

Contactez directement votre OPCO.

### NON ADHÉRENT CRITT :

900 € HT / participant (1080 € TTC, TVA 20%)

## POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

### Contact pédagogique

Thomas DUPONT

t.dupont@crittiaa.com

06 76 32 91 01

### Contact administratif

Cindy TALONNEAU

c.talonneau@crittiaa.com

05 46 44 84 75



**Critt** Agro-Alimentaire

N° organisme de formation : 75 1702 534 17

**N° Qualiopi : 2101324.1**

1 rue Marie-Aline DUSSEAU

ZA Technocéan - Chef de Baie

17 000 LA ROCHELLE

05 46 44 84 75

www.crittiaa.com

Mise à jour le 18/02/2025