

## **Trophées du développement durable 2014 : les initiatives des établissements publics récompensées**

### **Catégorie : protection de la biodiversité**

#### **Lauréat : CHU de Bordeaux**

Le CHU de Bordeaux, engagé dans une démarche d'Agenda 21 depuis 2009, a fait du développement durable un élément clé de sa stratégie, de son organisation et de sa gouvernance. Le développement durable est un thème à part entière du projet d'établissement, dont il constitue une des huit orientations stratégiques pour la période 2011-2015 : "inscrire l'action du CHU dans une logique de développement durable et de responsabilité sociétale". Il s'agit d'un projet global et concret dont l'objectif est de mettre en œuvre progressivement et de manière pérenne le développement durable à l'échelle de l'établissement.

Le projet "Espaces verts, jardins, source de thérapie et de qualité de vie au CHU de Bordeaux" s'inscrit dans la continuité du travail entamé en 2009 à travers un schéma directeur des espaces verts du CHU de Bordeaux. Ce programme pluriannuel vise à mettre en place une gestion différenciée des espaces verts, afin d'économiser les ressources naturelles et de protéger la diversité des espèces et de l'ensemble des écosystèmes naturels terrestres et aquatiques. Au-delà des aspects environnementaux, ce projet vise également à intégrer les espaces verts et la façon dont ils sont traités dans une logique d'amélioration de la qualité de l'accueil et de la qualité de vie à l'hôpital. Le projet se poursuit aujourd'hui avec une réflexion sur la dimension thérapeutique des espaces verts à l'hôpital.

Selon les étapes, ce projet a mobilisé des professionnels d'horizons différents et ayant des responsabilités différentes pour croiser les savoir-faire, les perceptions, les idées et les demandes : services espace vert, ingénierie, services techniques, service hygiène, directions, soignants et médecins.

### **Catégorie : gestion des déchets**

#### **Lauréat : CH du Mans**

Suite aux différents textes réglementaires, (loi « Grenelle 2 », décret 2011-828, arrêté R. 543-225) visant à réduire considérablement les seuils de bio-déchets d'ici 2016, le service restauration du Centre Hospitalier du Mans a dû réfléchir à la mise en place d'actions pour aboutir à ce projet. C'est dans ce contexte que le service restauration met en place depuis mai 2013 une politique de don alimentaire qui répond à un projet sociétal mais aussi environnemental. Cette initiative qui s'inscrit dans le Pacte National de Lutte contre le gaspillage alimentaire du Ministère de l'Agriculture, a permis d'ouvrir au cœur de la ville du Mans, le premier restaurant solidaire hospitalier au profit de personnes en grande précarité.

Chaque année, plus de 1,3 million de repas sont servis à l'hôpital. Et comme toute collectivité, il y a inévitablement des surplus alimentaires. L'hôpital du Mans distribue 1350 repas au diner chaque jour. Aucune grande collectivité, quel que soit son secteur d'activité et en fonction de son système de production, ne finit à zéro surplus alimentaire. Avant mai 2013, ces surplus étaient considérés comme des déchets organiques (bio-déchets) et devaient être jetés alors que, des hors d'œuvre, des plats cuisinés, des entremets, du pain non entamés, étaient encore consommables. Au-delà des enjeux sociaux et du développement durable, jeter toute cette nourriture avait aussi un coût. Ces surplus issus de la production alimentaire représentent 5 000 kg par an, soit 10 000 repas par an. Pour lutter contre ce gaspillage alimentaire, Didier Girard, ingénieur chargé de la fonction restauration, a eu l'idée de

proposer à titre gratuit ces surplus alimentaires à ceux qui en ont besoin afin de nourrir des personnes en situation de grande précarité. Après de nombreux contacts et réunions avec l'appui de la Direction Départementale de la cohésion sociale de la Préfecture de la Sarthe, une organisation est trouvée. En partenariat avec l'Ordre de Malte et l'association Tarmac, un restaurant social « solidaire » dans un hôtel, rue de la pelouse au Mans, ouvre ses portes. Une convention est signée entre l'Ordre de Malte, qui organise la logistique et le service du repas, et l'association Tarmac, qui définit les personnes bénéficiaires. L'hôpital met ses surplus alimentaires dans des plats en inox, puis dans des conteneurs isothermes. Les surplus alimentaires sont livrés à partir de 17 h 00 au restaurant. Ces aliments sont stockés en armoire froide sur place jusqu'à leur consommation. A 18H30, les bénévoles de l'Ordre de Malte assurent le service. Les plats sont présentés froids sous forme de buffet et le plat principal est remis en température. Au final, ces surplus permettent de nourrir 40 personnes dont de nombreux enfants au diner 4 jours par semaine.

**Catégorie : performance énergétique**

**Lauréat : CH Rochefort**

La maîtrise des énergies ainsi que la mise en place des normes HQE ont été les axes principaux du projet. Cela a contraint la MOE et tous les partenaires à intégrer ces réflexions pour concilier la construction aux objectifs des cibles choisies. Cette action a été avant-gardiste et le « pari » de réaliser des économies de consommation énergétiques est réel et mesurable.

L'équipe s'est étoffée au fur et à mesure de l'évolution du projet pour aboutir à la réalisation d'un système unique qui a valu pour le CH Rochefort le dépôt d'un brevet : « système de maintien en température d'un local ou d'une surface avec sources multiples et stockage d'énergie dans le sol ».

Il s'agit ici de l'énergie sous forme de calorie qui est extraite soit du sol soit de l'air ambiant selon les saisons : cela fonctionne automatiquement et le système délivre son énergie là où sa disponibilité est la plus facile. Elle est véhiculée vers une pompe à chaleur qui "dope" et échange avec un plancher chauffant. L'ensemble des composants est optimisé pour que le coefficient de performance (COP) de la pompe à chaleur (PAC) et le rendement de l'installation soient le moins coûteux possible.

En saison hivernale : la température de consigne, de 23°C dans tout le bâtiment (soit 12745m<sup>2</sup>), est assurée à 100% par la géothermie et aérotherme. La chaudière à gaz n'a pas fonctionné et donc pas consommé de gaz. Le coût d'un mois de chauffe se résume à la consommation électrique de la PAC de l'aérotherme et des auxiliaires soit 600 € HT / mois

En saison estivale : la température de consigne est inchangée, 23 °C le bâtiment, et a été exposée à des températures presque caniculaires. Le maintien en température constante s'est fait à moindre coût puisque fonctionnement en "free cooling" avec deux pompes de 1 kw chacune a coûté en énergie électrique 500 € / mois. Coût par an /m<sup>2</sup> (chauffage et rafraîchissement confondus = 15kwh /m<sup>2</sup>/an)

Le gain est immédiat et concourt au retour sur investissement : 12 ans sans subvention et 6 ans avec subvention économie réelle mesurée 50k€ net / an 2013, (soit plus de 50% / facture gaz 2012!).

La satisfaction est mesurée et très largement favorable à cette nouvelle gestion énergétique.

**Catégorie : qualité de l'air**  
**Lauréat : CHNO**

A la suite des résultats de son bilan de gaz à effet de serre, plusieurs actions ont été menées au sein du CHNO.

Le CHNO a renouvelé son parc automobile en acquérant un véhicule à biocarburant ainsi qu'un véhicule électrique.

Le CHNO a également incité les personnels à utiliser des modes de transport doux pour venir travailler, en limitant les autorisations de stationnement dans l'établissement et en installant 2 abris à vélos couverts (le premier a été installé au printemps 2013, le second en février 2014).

De façon anecdotique mais toujours dans l'objectif d'inciter les personnels à utiliser des modes de transport doux, un vélo a été offert au candidat tiré au sort parmi ceux qui avaient répondu correctement au quizz organisé lors de la semaine développement durable d'avril 2013.

Le retour oral de satisfaction des personnels concernés encourage le CHNO à poursuivre ce type d'actions.

Le CHNO encourage également les patients et leurs visiteurs à accéder à l'établissement par les transports en commun. Ceux-ci sont en effet informés des différents moyens d'accès (train, métro, bus) par le biais des indications inscrites au verso des convocations à leur rendez-vous et dans le livret d'accueil.

Dans le cadre de la réorganisation et de la rationalisation des filières déchets, le CHNO a pu réduire globalement de moitié la fréquence de collecte des déchets au cours de l'année 2013 ; la réduction la plus spectaculaire porte sur la collecte des DASRI puisque sur une période de 12 mois nous sommes passés de 282 passages à 157 passages soit une réduction de 80 %.

L'autre initiative prise par le CHNO a porté sur la réorganisation de la fréquence des livraisons et des approvisionnements des dispositifs médicaux. Ce travail mené en commun avec la pharmacie a permis de réduire les fréquences d'envoi de commandes, de regrouper l'envoi des commandes par fournisseur et par voie de conséquence les livraisons par fournisseur. Les fréquences de commande et de livraison ont été réduites de moitié en passant de livraisons hebdomadaires à des livraisons bimensuelles. Cette réorganisation vient compléter le dispositif déjà mis en place par les magasins logistiques pour les livraisons et approvisionnements des fournitures de bureau et des fournitures hôtelières.

Le CHNO s'efforce également, dans la mesure du possible, à favoriser les fournisseurs qui proposent des modes de transport n'émettant pas de gaz à effet de serre ou menant une politique conforme à la norme Euro 5\* (norme européenne relative aux émissions de particules et d'oxyde d'azote). Pour respecter cette démarche la société qui a été choisie pour l'entretien des espaces verts utilise des véhicules électriques sur le site du CHNO, une des livraisons des produits pharmaceutiques est réalisée avec un « triporteur », la société chargée de la location et de l'entretien du linge plat et des vêtements professionnels standardise l'achat de véhicules légers et augmente leur charge utile afin de consommer moins tout en chargeant plus de poids. Cette société mène également des formations à l'éco-conduite pour l'ensemble de ses chauffeurs et teste un outil innovant dit « boîtier éco-conduite » pour mesurer de façon précise les consommations par véhicule.

Le CHNO bénéficiant du chauffage urbain parisien a porté ses efforts sur une politique de réduction des

dépenses de chauffage grâce à de nouveaux équipements de régulation des températures. Cette politique contractualisée avec le prestataire chargée de la maintenance des installations a généré des économies substantielles pour l'établissement. Par ailleurs le CHNO s'est attaché au cours de l'année 2013 à généraliser le remplacement des ampoules électriques par des ampoules à LED et à choisir des équipements de cuisine et de stérilisation à moindre consommation énergétique.

Dans le cadre de la prévention des risques professionnels et de l'élaboration du PAPRIPACT, le CHNO a réactivé depuis 2013 les réunions du groupe « Qualité air et eau » composé de l'infirmière chargée de l'hygiène et des référents de la direction des travaux et des services économiques. Ces réunions basées sur des résultats concrets de prélèvements ont pour but de proposer des actions de prévention en matière de protection des travailleurs et d'amélioration de la qualité de l'eau et de l'air intérieur.

En matière d'amélioration de la qualité de l'air intérieur, les actions ont porté, entre autres, sur des achats. Ainsi une centrale de détection d'anoxie destinée à détecter les éventuelles fuites d'azote et de CO<sub>2</sub>, a été installée fin 2012 au laboratoire. L'établissement a également acquis en 2013 un nettoyeur à vapeur destiné à l'entretien des matériels situés au bloc opératoire (le service d'hospitalisation bénéficiant déjà de ce type d'appareil depuis plusieurs années). Enfin le service stérilisation a été récemment équipé d'une unité mobile de traitement de l'air.

Dans la même optique de prévention des risques professionnels, le CHNO a mis en œuvre des actions pour éviter l'exposition des agents à des substances toxiques.

**Catégorie : santé des personnels**

**Lauréat : CH de Guingamp**

Après plusieurs questions soulevées en CHSCT par les organisations syndicales, la question du circuit des matières dangereuses au sein de l'hôpital a fait l'objet d'un réel projet.

L'enjeu est de répondre à la réglementation mais également de diminuer le volume de produits chimiques utilisés dans l'établissement, de diminuer les rejets de produits chimiques et de maîtriser le processus achat/ approvisionnement de tels produits. Le projet s'est déroulé en plusieurs phases :

- identification et inventaire des produits chimiques dangereux
- Rédaction d'une procédure achat des produits chimiques
- Rédaction d'une fiche individuelle d'exposition
- Intégration des risques liés aux produits dangereux dans le document unique
- Rédaction d'une fiche de fonction « coordonnateur produits dangereux ».

**Catégorie : prix FHF**

**Lauréat : CHS de Nouméa**

Dans le cadre de l'amélioration des conditions de travail, un espace de bien-être est mis à disposition de tous les personnels de l'établissement sur leur temps de travail et sur leur lieu de travail pour toutes les catégories confondues. La création de cet espace de détente répond à une politique institutionnelle désireuse de prendre en compte les difficultés rencontrées par les agents. Cette initiative humaniste et progressiste de l'établissement vient corroborer le présupposé que toute politique de gestion des ressources humaines ne peut ignorer les répercussions du stress et de la fatigue sur les personnels, tant sur le plan professionnel que personnel. Ce lieu de ressourcement infère-t-il sur la prise en compte des risques psycho-sociaux et leurs conséquences.