Formation pour les agents hospitaliers sur la réduction des déchets alimentaires

Gaillac Graulhet Agglo

Auteur :

Técou
Bp 80133
81600 Gaillac
Voir le site internet
Amélie Galand
sensibilisation.environnement@ted.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre du Programme Local de Prévention des déchets, la collectivité s'est associé avec le CPIE du Pays Tarnais pour accompagner l'hôpital de la ville de Gaillac à réduire leur production de déchets.
Bénéficiant de la collecte proposé par le service public, l'établissement paye la redevance spéciale à hauteur de 15€ le conteneur de déchets résiduels collectés. Le conteneur de tri étant gratuit. Pour l'établissement la facture s'élève à 17 248 €/an soit 1854 bacs collectés.

La loi du 12/07/10 impose aux gros producteurs de biodéchets de mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique de leurs biodéchets. Au 1er janvier 2015, le seuil fixé par l'arrêté du 12/07/11 est de 20 tonnes par an soit 200 repas par jour en moyenne. L'ensemble des établissements de santé est concerné, avec 264 g de pertes et gaspillage/personne/repas soit 528 g/jour/pers (contre 134 g dans les autres établissements de restauration collective - données ADEME).

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Réduire la production des déchets alimentaires de l'hôpital

- Réduire la facture de la redevance spéciale

- Sensibiliser le personnel et la direction de l'établissement sur les enjeux de la prévention des déchets

- Donner des outils et des exemples d'actions

- Favoriser l'engagement des agents à travers une méthodologie participative

- Suivre l'évolution des tonnages et le suivi de collecte des bacs (pesées et relevés "redevance spéciale")

- Organiser de nouvelles cessions de formation pour l'ensemble du personnel sur les déchets alimentaires mais également sur les déchets médicaux, administratifs et autres.

Résultats quantitatifs

13 agents hospitaliers formés

Sensibilisation de la direction de l'établissement.

4 propositions de projets avec 3 à 5 sous-actions sur le gaspillage alimentaire mais également sur les emballages (bouteille plastique, emballage individuel, vaisselle réutilisable,...), la gestion des déchets verts et déchets alimentaires (compost,...) et la réduction de la toxicité et nocivité des produits (ménage/entretien des locaux).

1. suppression des bouteilles plastiques dans les chambres et utilisation de carafes en verre (réalisé à ce jour)

2. utilisation de la vaisselles réutilisable pour les entrées et les desserts (en cours)

3. suppression des emballages individuels pour les petit-déjeuners (en cours)

4. réduction des grammages (en cours)

5. réalisation de compost avec les déchets issus de la légumerie puis avec les restes de repas (en réflexion sur le long terme)

6. réaliser et renseigner une feuille de liaison personnels soignants et personnels service pour le nombre de patients présents et le nombre de repas nécessaire (préciser les textures). (déjà commencé, à améliorer)

7. réduire l'utilisation de produits d'entretien pour nettoyer les chambre : achat d'une machine vapeur (déjà testé sur un service, mis sur le plan de financement pluri-annuel)

8. sensibilisation des familles sur le gaspillage alimentaire (coût) et la gestion des déchets à l'hôpital via les réunions annuelles, des affiches et bulletins d'informations (à prévoir).

Nouvelles pesées et nouvelle session de formation prévue pour le dernier trimestre 2015 voir janvier 2016.

Résultats qualitatifs

L'évaluation globale de la formation, via un questionnaire, a été très positive. L'ensemble des stagiaires a acquis des connaissances et des méthodes pour agir au sein de la structure.

Ils relèvent l'intérêt de réduire la production de déchets de l'hôpital et les possibilités de misent en route d'actions à plus ou moins long terme.
Enfin, le rythme et la méthodologie de la formation ont été apprécié ainsi que l'ambiance générale des deux journées.

MISE EN OEUVRE

Planning

Mars 2014 : rencontre avec la direction pour parler gestion des déchets

Juin 2014 : rencontre avec la direction, le responsable des cuisines et le responsable du service formation. Planification des sessions de formation dans le plan de formation 2016 (budget)

Septembre 2014 : réalisation et présentation du contenu de la formation

Décembre 2014 : planification des deux journées de formations et inscription des participants

26-27 février 2015 : formation

Mars 2015 : bilan et compte-rendu de la formation envoyé aux participants et présenter à la direction.

Moyens humains

1 animateur du CPIE du Pays Tarnais

L'animatrice du PLP Tarn & Dadou

Beaucoup de temps d'échange et de réunions avec la direction mais également entre Tarn & Dadou et le CPIE pour construire le module de formation.

Conception : 10 jours par animateur (20 jours au total)

Réalisation : 2 fois 2 jours soit 4 jours

Moyens financiers

Coût de la formation pour l'hôpital : 900 € les deux journées (financé dans le cadre du DIF) pour le compte du CPIE.

Supports pédagogiques réalisés et imprimés en interne.

Moyens techniques

Vidéo projecteur, pesons, salle équipée de tables et de chaises,...

Partenaires mobilisés

CPIE du Pays Tarnais

Département du Tarn

Hôpital de Lavaur
Museum d'histoire natuelle de Gaillac

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Nouvelle cession de formations pour le personnel des autres services sur la gestion des déchets hospitaliers au sens général. Formation reproductible dans tous les établissements produisants des déchets alimentaires (collèges, lycées, maisons de retraite,...).

Difficultés rencontrées

Méthodes pédagogiques actives.

Pesée des déchets en amont de la formation durant une semaine sur 5 unités de l'hôpital (maison de retraite, unité spécialisé, cuisine,...).
La pesée a permis de sensibiliser l'ensemble du personnel et partir d'un état des lieux pour appréhender la formation.

Recommandations éventuelles

Contacter en amont la direction pour planifier la formation dans le budget et dans le temps.

Demander à la direction d'être présente à la restitution des travaux, les dernières heures de formation. Mélanger les agents des différents services.

Réaliser une pesée des déchets en amont pour avoir des données.

Solliciter des témoignages d'établissements similaires exemplaires.

La formation se veut participative et ludique car le personnel n'est pas habitué à rester assis toute une journée.

Un communiqué de presse, avec photo, a été réalisé et publié dès la fin de la formation (bonne valorisation pour l'établissement et les agents).

Prévoir une table avec différents rapports et documents sur la gestion des déchets en milieu hospitalier, le gaspillage alimentaire,...

Mots clés

ADMINISTRATION PUBLIQUE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Marion FORGUE
marion.forgue@ademe.fr
Direction régionale Occitanie