

[Semaine Européenne du Développement durable] Les actions mises en oeuvre au CHRU

La Semaine européenne du développement durable (SEDD), organisée du 18 septembre au 8 octobre 2022, vise à promouvoir la transition écologique à travers la valorisation d'actions locales et la sensibilisation du public au développement durable.

Pour les établissements hospitaliers, les enjeux sont de taille et les défis à relever nombreux. C'est notamment pour cela, qu'au CHRU de Tours, les problématiques liées au développement durables irriguent les projets depuis de nombreuses années maintenant. Qu'il s'agisse d'économies d'énergie, de la préservation de la biodiversité, de la qualité de l'alimentation, de l'empreinte carbone de nos déplacements, etc, le CHRU s'est engagé dans une démarche volontariste depuis 2008 et la création d'un COPIL pluridisciplinaire.

Les initiatives menées au CHRU, qu'elles concernent les professionnels ou les patients, nous ont déjà permis de modifier nos habitudes.

Ces actions, dont la présentation ici n'est pas exhaustive, mettent en lumière quelques unes des initiatives menées dans les services et les directions, qui prouvent que la démarche est bien engagée et que l'amplifier est à notre portée.

Réduction des besoins en énergie fossile

Depuis 2021, le site de Bretonneau est raccordé à la chaufferie Biomasse de Tours ouest (équipement Métropole de Tours). Fonctionnant à 85% grâce au bois, le réseau de chaleur permet au CHRU de diminuer de 40% les émissions de CO2 du site de Bretonneau.

A l'avenir, un second équipement métropolitain sera opérationnel pour le secteur de Tours sud, auquel le site de Trousseau sera également raccordé. Pour Trousseau, la diminution de CO2 sera de 60%.

Financièrement, ce raccordement permettra l'économie des 5 millions d'euros qu'il aurait fallu consacrer au remplacement des chaufferies du CHRU.

Adaptation des équipements de chauffage et de climatisation

Un chantier est en cours qui doit permettre l'abaissement de température du réseau de chauffage, grâce à la mise en place de vannes de régulation sur les distributions de chauffage primaire du site de Bretonneau.

L'objectif est de garantir la température des réseaux au plus près des besoins des utilisateurs dans les bâtiments tout en tenant compte des contraintes climatiques extérieures (météo). Les gains environnementaux sont de plusieurs ordres :

- Energie électrique, grâce à la variation de vitesse des pompes de circulation qui s'adaptent aux débits les plus justes
- Energie thermique, grâce à la diminution de la température de l'eau circulant dans les réseaux (diminution de la perte de chaleur en ligne et amélioration du rendement de la chaufferie Biomasse).



Alimentation : retour sur la démarche Mon restau responsable



Le CHRU est engagé depuis 2019 dans la démarche *Mon restau responsable* initiée par la Fondation pour la Nature et l'Homme qui vise à atteindre une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement. Pour les équipes de l'Unité centralisée de Production Alimentaire qui produisent plus de 4500 repas/jour pour les patients et les professionnels, cette action a été l'occasion de réfléchir à de nouvelles pratiques dans 4 axes majeurs d'amélioration : le bien être, l'assiette responsable, les écogestes et l'engagement social et territorial. Depuis les améliorations sont constantes.

Nouvel axe d'amélioration côté bien-être pour les soignants et les patients des chariots de petit déjeuner à distribution automatique de boissons chaudes sont déployés progressivement (jusqu'à fin 2024) dans les services de soins : plus ergonomiques et réduisant les emballages et le gaspillage, ils offrent aussi un meilleur service aux patients qui pourront ainsi profiter de café bio ou de cappuccino.

La démarche vise à améliorer le confort et l'accueil des convives dans les selfs, tout en garantissant la qualité nutritionnelle des menus. Sur ce point, les résultats des indicateurs sont favorables : les convives expriment leur satisfaction, même si des efforts restent à mener.

La notion « d'assiette responsable » progresse : en deux ans, la part de l'agriculture responsable dans les approvisionnements des denrées alimentaires a progressé : en 2019 6,6% des produits achetés par le CHRU étaient des produits sous signe de qualité (incluant des produits issus de l'agriculture biologique). Il est à 18,7% en 2021.

Le CHRU est responsable du marché d'épicerie UNIHA 2021-2025. A ce titre, les acheteurs ont inclus des critères Développement durable, notamment en favorisant les produits qui limitent le risque de perturbateurs endocriniens (conservateurs, colorants, émulsifiants, etc).

Les cuisiniers et diététiciennes du CHRU améliorent la qualité nutritionnelle des menus en réduisant la quantité de sel dans les



plats et en suivant l'évolution des goûts des convives : des plats végétariens ou des légumes secs riches en protéines végétales sont servis plus régulièrement.

Du côté des « écogestes » : le tri des biodéchets est opérationnel dans tous les selfs et dans les services de soin. Une attention particulière est portée au gaspillage : les portions et les grammages sont régulièrement adaptés aux usagers.

Cette démarche concerne également les produits d'entretien qui portent la mention « Ecolabel » qui sont utilisés dans les zones de restauration et de production.

Enfin, la méthode de cuisson basse température permet de cuire les préparations la nuit avec à la clé, un vrai plus gustatif et des économies d'énergies.

Par ailleurs, le CHRU remplit ses objectifs en termes d'engagement social et territorial : un partenariat a été noué avec la Banque Alimentaire, La Croix Rouge et le Secours Populaire 37 qui récupèrent les barquettes en surplus afin de les redistribuer aux plus démunis.

Le service restauration mène par ailleurs de nombreuses actions pour accueillir des travailleurs en insertion ou en situation de handicap (visites pour CAP EMPLOI, DuoDay, etc). Un partenariat se poursuit avec l'Ecole de la Deuxième Chance qui accompagne des jeunes de 16 à 25 ans déscolarisés ou sans emploi ni qualification, par le biais de stages ou le parrainage d'un élève.

Klaxit : le covoiturage en pleine expansion au CHRU



Changer ses habitudes de déplacement n'est pas chose facile et pourtant, 128 professionnels du CHRU le font régulièrement depuis l'adhésion du CHRU au dispositif Klaxit, au printemps dernier.

Après deux actions de sensibilisation et une campagne de communication régulière, ce sont 473

personnels hospitaliers qui se sont inscrits à l'application.

Aujourd'hui, 84% des personnes inscrites à l'application peuvent trouver un ou plusieurs résultats lorsqu'ils effectuent une recherche de covoiturage, ce qui facilite la transition vers cette démarche.

A savoir, depuis son lancement au CHRU, ce sont plus de 30 000 km qui ont été parcourus, soit plus de 3 tonnes de CO₂ économisées. Un chiffre qui devrait croître au vu de l'expansion de l'application sur notre territoire.

En effet, depuis le 1^{er} juillet 2022 l'action est en partie soutenue financièrement par le Syndicat des Mobilités de Touraine qui propose cette application à diverses entreprises du département et cela permet donc d'augmenter le nombre de trajets potentiels en Touraine. Aujourd'hui, les professionnels du CHRU qui proposent des trajets couvrent un rayon d'une 40aine de kilomètres autour de Tours. Ce maillage devrait continuer à se densifier.

Blanchisserie : une attention sur tous les fronts

En 2021, la Blanchisserie a continué son action initiée en 2020 avec l'installation d'un échangeur thermique au niveau des eaux de rejets qui a permis de réchauffer l'eau neuve du réseau par la circulation des eaux chaudes du lavage. Le gain de calories est d'environ 15°C.

Cette évolution permet également de rejeter les eaux à la température autorisée par la réglementation ICPE. La Blanchisserie a, par ailleurs, continué à participer à différentes actions :

- en recyclant l'eau du dernier rinçage et de l'essorage qui est réutilisée au mouillage du linge. La consommation d'eau neuve moyenne par kg de linge est de 6 l/kg. Pour mémoire une laveuse essoreuse consomme en moyenne 15 l/kg ;
- en remplaçant le parc des 7 véhicules, la Blanchisserie a diminué l'impact carbone, en réduisant la consommation de gasoil significativement ;
- en recyclant le linge réformé ;
- en utilisant des produits lessiviels ecolabel.



Préservation de la biodiversité

Depuis près de 10 ans maintenant, le service Cours et jardins a changé sa manière d'envisager la gestion des espaces verts et du végétal sur les sites hospitaliers. Entre 2013 et 2017, les équipes se sont employées à réduire leur utilisation de produits phytosanitaires (désherbants et insecticides) et depuis 2017, conformément à la législation, le CHRU est un établissement zéro phyto.

Par ailleurs, le CHRU pratique un fauchage raisonné. Les tontes de la prairie à Trousseau ont été espacées. Cela évite la pollution liée aux moteurs des tondeuses et les nuisances sonores associées. De même, les trottoirs et bordures sont laissés en l'état tout en veillant à ce que rien n'empêche un usage sécurisé des voies de circulation. La biodiversité s'en trouve préservée. Peu à peu, les équipes modifient également les essences plantées : les traditionnelles plantes à massifs, très gourmandes en eau, sont remplacées par des vivaces. Une réflexion est également en cours au sujet des plantations d'arbres. Les bouleaux et les résineux ne sont plus adaptés aux périodes de sécheresse et sont régulièrement victimes d'invasion de chenilles processionnaires. De nouvelles espèces sont d'ores et déjà privilégiées comme le chêne, le charme, le frêne.

A Trousseau, le chantier du NHT doit tenir compte de la faune et de la flore présente sur le site.

Pour s'assurer de la préservation de la biodiversité, le CHRU a conventionné avec la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO) et la SEPANT (fédération départementale des Associations de Protection de la Nature et de l'Environnement d'Indre et Loire) qui accompagneront le CHRU sur trois axes :

- La création d'une mare visant à compenser l'impact de la destruction d'une zone humide sur le site de Trousseau.
- Le suivi d'impact du chantier sur l'avifaune (l'ensemble des oiseaux vivant sur un périmètre donné) à partir d'un état des lieux préalable. Conformément à la Directive européenne « Oiseaux », cette surveillance implique la mise en œuvre de mesures compensatoires (installation de nichoirs, remplacement d'espèces végétales utilisées comme habitat, ...)
- Une attention sera portée à l'éclairage du chantier et du site futur, l'objectif étant de ne pas aveugler ou perturber la vision des oiseaux vivant ou traversant le site.

Contact presse

Anne-Karen Nancey - Direction de la communication

02 47 47 37 57 - ak.nancey@chu-tours.fr - www.chu-tours.fr

