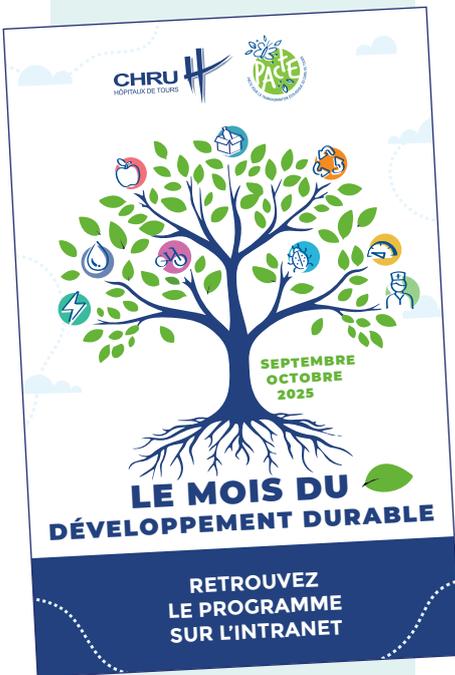


[Semaine européenne du développement durable] Ateliers et stands sont au programme, même si la transformation écologique au CHRU, c'est tous les jours !



DEMANDEZ LE PROGRAMME
Du 18 septembre au 15 octobre,
les professionnels du CHRU
pourront assister et participer
aux ateliers organisés en interne.

- **Visite des filières de tri pour découvrir les 38 filières du CHRU.**
> Nouveau cette année, la collecte des biodéchets facilitée grâce à un biodéconditionneur !
- **Dégustation de protéines végétales au self**
> Les plats végés plébiscités intégreront les menus des restaurants des personnels l'année prochaine
- **Fresque du climat «flash»**
> Pour discuter du changement climatique autour d'une fresque du climat version courte
- **Atelier sobriété numérique**
> Pour apprendre les bonnes pratiques numériques pour réduire l'impact de vos écrans
- **«Clean Walk»** > Ramassage de déchets sur les sites hospitaliers
- **Stand Santé environnementale**
> Quelles sont les matières à éviter pour prendre soin de ma santé ? Comment bien lire les étiquettes ?
- **Journée «mobilités» avec les stands de Fil Bleu et Rando Vélo**
> Pour prendre ou renouveler son abonnement Fil Bleu, découvrir les randos à vélo du département
- **Balade et découverte des zones humides de Trousseau** > Pour découvrir les zones humides du site de Trousseau

Le CHRU participe pour la troisième année consécutive à la Semaine européenne du développement durable et au CHRU la semaine dure presque un mois : du 18 septembre au 15 octobre ! De nombreux services se sont mobilisés pour proposer à leurs collègues des animations liant leur travail quotidien et les enjeux de transition écologique. Stand santé-environnement proposé par les sages-femmes, visite des filières de tri par le service environnement, webinaire sur les ruches du CHRU par les professionnels/apiculteurs amateurs... Autant d'événements pour prouver que les métiers de la santé sont partie intégrante des défis environnementaux.

Le CHRU de Tours est engagé depuis 2013 dans des réflexions autour de la Transition Ecologique. En 2022, la démarche s'est concrétisée grâce à l'adoption du Pacte pour la Transition Ecologique (démarche PACTE), la création d'un Comité de Pilotage, de groupes de travail thématiques (déchets, restauration, achats durables, écoconception des soins...) et d'un réseau d'ambassadeurs, suivi depuis 2023 par une chargée de mission à temps plein sur le sujet.

Afin de mieux appréhender ses impacts et les actions incontournables à mettre en œuvre, le CHRU a réalisé en interne son Bilan Carbone en 2024. Celui-ci a conclu que les activités du CHRU avaient émis plus de 122.000 tonnes d'eqCO2 en 2023. Cette évaluation a servi de départ de nombreuses actions développées ou en cours de développement pour réduire l'impact environnemental du CHRU et adopter des réflexes plus vertueux au sein des services.



LE RÉEMPLOI DU FORMOL DANS LES LABORATOIRES D'ANATOMIE ET CYTOLOGIE

Depuis quelques semaines, les professionnels des laboratoires d'anatomopathologie réemploient le formol à chaque fois que cela est possible. L'objectif : un usage raisonné des ressources. Pour les professionnels d'anatomie et cytologie pathologiques, l'idée a germé lors d'un échange avec des collègues du TEAP (collectif national de transformation en anatomie pathologique) à l'initiative de médecins du CHU de Bordeaux. Et si l'équipe, comme à Bordeaux essayait de recycler le formol ?

En effet, dans de nombreux cas, le formol qui fixe les biopsies n'est pas souillé. Des analyses ont préalablement validé ce procédé et chaque bidon de formol recyclé est contrôlé (ph et concentration) pour en vérifier sa qualité. Ainsi, plutôt que de s'en débarrasser après un usage unique, l'équipe a décidé de le filtrer et de s'en servir une seconde fois. Bien sûr, ce réemploi est parfaitement tracé. Le système est ingénieux et finalement très simple : près de chaque poste de travail, l'équipe a installé un bidon dédié au formol à réutiliser et équipé d'un filtre à café. Après chaque manipulation d'un échantillon biologique, si le formol est optiquement limpide, il est versé dans ce bidon et filtré avant son réemploi. Le formol usagé est quant à lui toujours mis au recyclage.

Depuis le départ, l'expérimentation se passe très bien et l'équipe prévoit d'élargir les indications de réemplois du formol dans ses procédures quotidiennes.

En euros, l'impact est modeste (le formol coûte environ 1€/litre). L'apport du projet se trouve donc plus dans ce qu'il a permis comme réinterrogation des pratiques par l'équipe qui, dans son ensemble et par ce petit geste, devient acteur de la transformation écologique que nous devons collectivement opérer. Que devient le formol usagé ? Il est transporté à Nantes par transport spécial pour incinération.



LE RECYCLAGE DES PRODUITS DE CONTRASTE EN IMAGERIE

Initié au CHU de Brest, le projet MeGadoRe* initie une filière de recyclage du gadolinium présent dans les produits de contraste utilisés en imagerie. Grâce à un manipulateur en imagerie du CHRU de Tours également ambassadeur de la Transformation Ecologique, le CHRU a rapidement rejoint l'expérience et mis en place une filière au sein de l'établissement. En France, trois millions de doses sont consommées tous les ans et ce nombre est en constante augmentation. Ainsi, ce projet vise à créer un réseau d'IRM verte pour récupérer les fonds de seringues de produit de contraste non injectés aux patients. Une fois remplis, les récipients sont renvoyés à Brest où le produit est stocké dans des cuves de 1000 litres chacune. Le gadolinium sera par la suite retraité pour être utilisé en circuit industriel et non plus médical.

**Né au CHU de Brest, sous l'impulsion des professeurs Douraied Ben Salem, neuroradiologue, Jean-Alix Barrat, géochimiste et chercheur au laboratoire des sciences de l'environnement marin (Lemar) et Raphael Tripier, chimiste et chercheur au laboratoire de chimie, électrochimie moléculaire et chimie analytique. MeGadoRe prend son origine dans la découverte de la pollution de la faune marine par du gadolinium d'origine médicale, entraînant ainsi une pollution, puisqu'il n'est pas filtré par les moyens conventionnels de traitement des eaux usées. Le gadolinium est un métal faisant partie de ce qu'on appelle « les terres rares ».*



UN MEILLEUR TRI DES DASRI ET DES BIODÉCHETS

Fort émetteur de Déchets d'Activités de Soins à Risque Infectieux (DASRI), le CHRU a revu ses pratiques et ses catégorisations de déchets afin de réduire leur impact carbone. Les DASRI ont des conséquences environnementales et économiques pour tous les établissements de santé : ils ont un impact trois fois plus important sur le climat que les DASND (Déchets d'Activités de Soins Non Dangereux), et le coût de leur traitement est trois à quatre fois plus élevé. Suite à de la communication et sensibilisation dans les services sur les nouvelles consignes de tri, et grâce aux efforts de tous pour améliorer la gestion de ces déchets, la baisse des DASRI est radicale : le CHRU est passé de 620 tonnes en 2023 à 439 tonnes en 2024 soit 181 tonnes de moins ! Une nouvelle baisse d'environ 80 tonnes est prévue d'ici la fin de l'année 2025, une preuve que les bons gestes de tri ont été adoptés au CHRU.

L'investissement du CHRU dans une meilleure gestion de ses déchets ne s'arrête pas là. La filière des biodéchets représente également un point d'amélioration important des dernières années. Déjà pratiqué au sein des cuisines, le tri des biodéchets existe également désormais dans les services de soins grâce à l'adaptation notamment des chariots de ménage et l'achat de poubelles adaptées à ce type de déchets. La pratique a pris plus d'ampleur en 2025 suite au nouveau marché passé avec un prestataire muni d'un biodéconditionneur. Cette technologie permet de jeter les aliments dans leurs emballages plastiques, facilitant le tri des barquettes de repas des patients. Les déchets seront ensuite passés dans le biodéconditionneur qui broie puis sépare les matières compostables et le plastique.



LE SERVICE RESTAURATION DU CHRU LABELLISÉ MON RESTAU RESPONSABLE

Le label « Mon Restau Responsable » dédié à la restauration collective, permet d'évaluer tous les trois ans les engagements des établissements sur 4 piliers : bien-être des convives, assiette responsable, éco-gestes et engagements social et territorial. Engagé depuis 2019 dans la démarche, le CHRU s'est vu remettre le renouvellement de la labellisation, en récompense de nombreuses actions menées au sein de l'Unité Centrale de Production Alimentaire (UCPA),



notamment :

- L'adoption de nouveaux menus adaptés aux 4 saisons et incluant plus de propositions végétariennes
- Le remplacement des barquettes plastiques par des barquettes compostables dans tout le pôle Enfant
- L'amélioration de la qualité organoleptique et de la texture des repas mixés, qui simplifie la consommation par les patients ayant des difficultés à s'alimenter tout en augmentant le plaisir, diminuant de fait les restes alimentaires ;
- La consommation des produits d'épicerie en DDM (date de durabilité minimum) dépassée*, qui sera étendue cet été à l'ensemble des produits d'épicerie du CHRU ;

L'enjeu social n'est enfin pas oublié. Il a notamment conduit à la mise en place d'un frigo solidaire en janvier 2024 à destination des élèves des écoles du CHRU, approvisionné quotidiennement des repas produits non distribués dans les selfs et internats arrivant en date limite de consommation (DLC). Ce dispositif a déjà permis à plus de 1000 étudiants de profiter de ce dispositif.



DES RUCHES INSTALLÉES SUR LE SITE DE TROUSSEAU

Pour préserver la biodiversité, le CHRU a adopté des ruches sur le site de Trousseau. Initié par un professionnel des services techniques, le projet est désormais porté par trois professionnels du CHRU, apiculteurs amateurs sur leur temps personnel, qui ont souhaité faire découvrir le monde des abeilles à leurs collègues. 10 ruches sont donc présentes sur un espace sécurisé à Trousseau, suffisamment éloigné des lieux de passage pour ne pas occasionner de gêne. 3 essaïms ont pour l'instant été placés dans ces ruches. De nouveaux essaïms se formeront lorsque de nouvelles reines naîtront. Au début de l'été, un groupe de volontaires s'est réuni pour la première collecte de miel : 81kg de miel ont été récoltés ! Ce miel sera servi dans des repas des restaurants du personnel et seront également offerts aux mécènes du CHRU et en récompense sur des challenges internes proposés aux agents de l'établissement.





LE CHRU ADOPTE LE PRINCIPLE DE LA FAUCHE TARDIVE

Le service Cours et Jardins du CHRU a adopté récemment des zones de tonte différenciées grâce au fauchage tardif, qui vise à préserver la biodiversité et à offrir un habitat propice aux insectes, aux oiseaux et aux petits mammifères.

Le fauchage tardif consiste à retarder la coupe des herbes et des fleurs jusqu'à ce qu'elles aient terminé leur cycle de reproduction, leur permettant de s'ensemencer et offrant ainsi un refuge vital pour de nombreuses espèces. En effet, la végétation présente est non seulement source d'alimentation mais également lieu de reproduction pour les animaux. Les abeilles des ruches du CHRU pourront profiter de la flore sauvage qui pousse spontanément sur nos sites !

Cette pratique permet également d'avoir des sols en meilleure santé car ils profitent ainsi d'une végétation importante et d'une activité souterraine grâce à toute la faune et la flore, permettant une bonne infiltration des eaux pluviales, une aération et une fertilisation naturelle.

Pour assurer le bon équilibre entre la qualité d'accueil des patients et la préservation de la biodiversité, les zones de fauche tardive ont été définies en fonction des usages. Ainsi, tous les lieux de passage réguliers (bordures des sites, abords des trottoirs et routes, entrée des bâtiments, etc.) continueront d'être entretenus plusieurs fois dans l'année. Certains endroits sont cependant moins visibles et très peu empruntés : derrière des parkings, sur des buttes, etc. Ces zones ne seront fauchées qu'une fois l'année pour assurer aux espèces un bon développement.



LE CHRU S'ENGAGE POUR LA MOBILITÉ A VÉLO

La voiture est le mode de déplacement le plus utilisé par les patients et professionnels du CHRU pour se rendre sur les différents sites. Pour aider les professionnels à adopter des modes de transports moins polluants, le CHRU de Tours a pris plusieurs engagements, notamment autour du vélo.

En 2024, le CHRU a ainsi investi dans une flotte de 20 vélos à assistance électriques (VAE) de service pour permettre aux professionnels d'effectuer les trajets entre les différents sites. Le constat au bout d'un an est cependant mitigé : bien que pratique, leur utilisation reste toutefois très limitée du fait notamment de l'éloignement des principaux sites. Pour favoriser la pratique du vélo et faire découvrir ce mode de transport aux agents, l'établissement a donc décidé de prêter 8 de ses VAE pendant 1 mois à des professionnels. Suite à la signature d'une convention début septembre, 8 personnes ont donc réceptionné un des VAE, accompagné d'un casque, un gilet réfléchissant et un antiviol, et vont profiter de ce prêt pendant un mois. Rendez-vous en octobre pour le bilan !

Mais le vélo se prête également à des transports logistiques ! Le CHRU a ainsi mis en service en août 2025 un vélo-cargo pour les livraisons sur le site de Bretonneau depuis août 2025. Ainsi, afin de fluidifier la circulation et de réduire l'empreinte environnementale, un changement dans le mode de livraison des colis de faible volume a été imaginé, en introduisant une logistique douce et écologique : l'utilisation d'un vélo cargo électrique.



LANCEMENT DU SPASER GHT TOURAINE VAL DE LOIRE

Le Groupement Hospitalier de Territoire (GHT) Touraine-Val de Loire a lancé son travail sur le Schéma de Promotion des Achats Socialement et Ecologiquement Responsable (SPASER) afin d'intégrer des exigences vertueuses directement dans ses procédures d'achats. Cette feuille de route stratégique est obligatoire pour les entités réalisant plus de 50M€ d'achats par an et fixe des ambitions en matière d'achats responsables.

Début juillet, plus de 70 professionnels du CHRU et des établissements du GHT se sont réunis pour co-construire ce document stratégique. Animé par l'ANAP et des agents formés du CHRU, les groupes de travail mêlant des acheteurs, approvisionneurs, ambassadeurs de la transition écologique et professionnels de santé, ont travaillé toute la journée sur 12 familles d'achat. Cette concertation a permis de faire émerger 24 indicateurs potentiels pour aider les établissements à se tourner vers des prestataires plus engagés dans des démarches sociales et environnementales. Le GHT Touraine-Val de Loire rendra public son SPASER au cours du dernier trimestre 2025.

Contact presse

Anne-Karen Nancey - 07 87 97 92 71 - ak.nancey@chu-tours.fr
chu-tours.fr

