



La mise en place progressive du tri et de la valorisation des biodéchets au Centre Hospitalier Max Querrien (22)

- Déchets alimentaires
- Bretagne

Un souci d'améliorer la gestion des déchets

L'appel à candidatures de l'ADEME Bretagne

La réglementation sur les biodéchets impose le tri et la valorisation de ces déchets aux personnes et structures produisant plus de 40 tonnes de déchets alimentaires et 300 litres d'huiles alimentaires usagées par an pour 2014, et jusqu'à 10 tonnes et 60 litres pour 2016.

Soucieuse d'encourager les acteurs bretons à anticiper la réglementation et à favoriser la prévention des déchets, l'ADEME Bretagne a lancé en mai 2013 un appel à candidatures à destination des acteurs de la restauration collective. L'objectif est de proposer, sur la base d'un dossier de candidature, un accompagnement et un suivi sur un an de dix établissements pour la mise en œuvre d'actions de prévention et de valorisation des biodéchets. Cet accompagnement est réalisé par les consultants de BIO by Deloitte.

Le positionnement du Centre Hospitalier Max Querrien

L'établissement a mis en place le tri des cartons et papiers, des DASRI¹, et a créé en 2013 un groupe de travail interne « développement durable » afin de réfléchir à la façon d'améliorer les pratiques de l'établissement sur ce thème. Interpellée par le coût des denrées alimentaires jetées, et convaincue par la nécessité de s'améliorer sur la question des déchets, l'équipe (responsable restauration, responsable déchets-espaces verts, responsable qualité, responsable du groupe de travail développement durable) a souhaité mettre en place une réduction, un tri et une valorisation des déchets alimentaires. La difficulté réside dans la multiplicité des lieux de production des déchets : les 12 satellites de l'hôpital, dont 4 EHPAD² (dont deux sont délocalisés), le self du personnel.

Une mise en place progressive du tri et de la valorisation

Parmi les 7 actions envisagées, les principales concernent la quantification des biodéchets et la mise en place du tri et de la valorisation. Une opération pilote est alors mise en place pour répondre à ces deux objectifs, et une recherche de prestataire est lancée en parallèle. La valorisation sur site n'est pas envisagée en raison des quantités et de la composition des biodéchets (déchets carnés, traces de médicaments).



Organisme

Centre Hospitalier Max Querrien
Paimpol
Restauration sur place gérée par l'établissement
1050 repas par jour

Partenaires

ADEME Bretagne
BIO by Deloitte
SMITRED Ouest d'Armor

Coût

8,2 k€ pour la collecte et le traitement des biodéchets
Temps supplémentaire pour le personnel négligeable car les conteneurs et les conditions de tri sont bien adaptés

Bilan

Une mise en conformité réglementaire
Un tri plus efficace et plus complet au sein de l'établissement
Une communication renforcée avec le personnel

Date de lancement

Novembre 2013

¹ Déchets d'Activité de Soins à Risque Infectieux

² Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes

Présentation et résultats

Afin de mieux connaître les quantités de déchets alimentaires produits par l'hôpital, une **opération pilote est menée avec trois services volontaires** et très divers : la Résidence Terre Neuvas (EHPAD sur site, 55 personnes en salle à manger) ; le **service de péri-chirurgie** (20 lits, service en chambre sur plateau) ; le **restaurant du personnel** (150 personnes, self en ligne).

Le tri est fait par le personnel de service sur l'EHPAD et sur le service de péri-chirurgie. Pour le restaurant du personnel, la mise en place du tri s'est **accompagnée d'une campagne de communication** (présence des équipes sur site, affichage, quizz ludique avec un repas à gagner). Ces données ont permis **d'affiner la connaissance des quantités jetées** : 46 tonnes annuelles estimées sur l'établissement.

En parallèle, une **recherche de prestataire** a été menée. Elle s'est avérée assez difficile car peu de structures dans la région disposent de l'agrément SPA 3³ nécessaire pour prendre en charge les déchets de l'établissement. Le SMITRED Ouest d'Armor⁴ se positionne sur ce type de déchets et a accepté d'organiser une collecte pour l'établissement (bien que la collecte ne fasse pas partie de ses compétences) – la collecte est lancée à partir d'octobre 2014.

Une réflexion est menée sur la mise en place de contenants adaptés pour faire le tri au sein des établissements, en particulier sur les **chariots de distribution et de débarrassage** des plateaux dans les services. Ceux-ci ont été **adaptés afin de pouvoir accueillir un contenant de plus** destiné à recevoir les biodéchets lors du débarrassage de chaque plateau (seaux en plastique de récupération). Le responsable déchets-espaces verts a **communiqué auprès du personnel de service** et leur a donné des clés pour trier au mieux et sans perdre de temps.



Focus

Au vu du nombre des sites de production de biodéchets différents, une mise en place **progressive** a été privilégiée. Ainsi, les trois sites pilotes sont d'abord concernés par une mise en œuvre complète (tri sur site, transfert en zone déchets de l'hôpital dans des contenants dédiés, collecte par le prestataire). Une fois le fonctionnement rôdé sur ces trois sites pilotes, la collecte sera progressivement mise en place sur l'ensemble des services : la généralisation est prévue pour la fin de l'année 2014.

Cette mise en place en plusieurs étapes permet de **contrôler le déploiement** de la démarche et de **prendre le temps de communiquer de manière directe** auprès de l'ensemble du personnel lorsque le tri est mis en place dans son service. Cela a également évité de mettre en place un tri des biodéchets sur l'ensemble de l'établissement avant qu'il y ait une réelle valorisation de ces déchets – ce qui aurait été mal perçu par le personnel.

Facteurs de reproductibilité

Ce type de démarche souligne que le tri et la valorisation des biodéchets peuvent être mis en place y compris dans des établissements dotés d'une organisation complexe et multi-sites. La **volonté de l'équipe** porteuse du projet est essentielle, de même que son **pouvoir de communication et de conviction** auprès du personnel. Le personnel des sites pilotes agissent comme des relais auprès des autres membres si l'opération est réussie, ce qui permet de renforcer la démarche.

Enseignements :

Jean-Yves Prigent, responsable restauration de l'hôpital Max Querrien

«Cet accompagnement, outre une prise de conscience générale sur les quantités de déchets produites et les obligations, a permis d'enclencher le tri des biodéchets et de trouver un partenaire pour une collecte dès le mois d'octobre 2014. L'implication du personnel a été bonne dès le départ.

Il est évident que cette démarche rentre également dans le cadre des critères contrôlés par la Haute Autorité de Santé lors de la visite de certification. Il était également essentiel de répondre à la réglementation dans ce domaine.

Il nous semble évident que les déchets produits dépendent de la qualité des matières premières utilisées, c'est pourquoi nous travaillons également sur la qualité de nos produits et de nos repas.»

POUR EN SAVOIR PLUS

- Sur le site internet de l'ADEME : www.ademe.fr/dechets
- Le site de l'ADEME Bretagne <http://www.ademe.fr/bretagne/>
- Le site de l'établissement : www.ch-paimpol.com/

CONTACTS

- **Centre Hospitalier Max Querrien**
Jean-Yves Prigent
Jean-Yves.Prigent@ch-paimpol.fr
- **ADEME Bretagne**
Sébastien Huet
sebastien.huet@ademe.fr
- **BIO by Deloitte**
Hortense Montoux
hmontoux@bio.deloitte.fr

³ Sous-produits animaux de catégorie 3 (restes de repas ou denrées retirées de la vente contenant des morceaux de viande ou de poisson).

⁴ Syndicat de traitement des déchets