

Développement durable - Hôpital Cognacq-Jay

Actions réalisées

1. Gestion des déchets :

- Mise en place de l'évacuation des huiles ménagères.
- Collecte et recyclage des piles usagées.
- Sensibilisation au gaspillage alimentaire (affiche)
- Suppression du plastique dans l'établissement : utilisation de gobelets et de touillettes recyclables dans les distributeurs de boissons, vaisselles recyclables lors des fêtes pour les salariés, achat de mugs en bambou pour le personnel, suppression de l'eau en bouteille.
- Recyclage des matériels informatiques.

2. Promotion de la mobilité douce :

- Réparation des vélos des collaborateurs sur site.
- Information sur les aides à l'acquisition d'un vélo électrique.
- Aménagement de 2 parkings à vélos dans le parking sous-sol.
- Sensibilisation à la mobilité durable et à l'éco-conduite.

3. Optimisation des ressources :

- Projet Canon : rationalisation du parc informatique.
- Désembouage du réseau chauffage
- Remplacement des ampoules par des LED.
- Toilettes publics : détecteurs de présence pour allumage lumières
- Remplacement de notre GTB (Gestion Technique du Bâtiment)

4. Déclarations et suivi :

- Déclarations sur le site "ma cantine" pour la transition alimentaire vers une consommation plus durable.
- Déclarations sur la plateforme Operat pour le suivi des consommations d'énergie.
- Participation aux enquêtes CEREN sur les consommations énergétiques.
- Participation à des enquêtes de positionnement avec l'ANAP (MODD).
- Mise en place de Trackdéchets

5. Préservation de l'environnement :

- Compostage des épluchures de la cuisine.
- Remplacement de la calandre et de la cabine de séchage en lingerie par un matériel moins énergivore.
- Suppression des produits phytosanitaires pour l'entretien des espaces verts.
- Acquisition de matériel électrique pour l'entretien des espaces verts.
- Récupération du broyat lors de l'élagage des arbres pour en faire du paillis pour le jardin.
- Installation de nichoirs et de mangeoires pour les oiseaux afin de favoriser la biodiversité du jardin de l'hôpital.

- Promotion du zéro papier : réglage des imprimantes en recto/verso systématique, distribution des fiches de paie par voie électronique.
- Information sur les éco-gestes au bureau
- Information sur l'alimentation / DD

6. Qualité de vie au travail (QVT) :

- Mise en place du télétravail pour certains personnels.
- Sensibilisation à la lutte contre le harcèlement.
- Mise en place d'un atelier yoga pour le personnel.
- Achats de capes de pluie pour les personnels venant en vélo ou trottinette

7. Achats responsables :

- Prise en compte, dans la mesure du possible, des éléments sociaux et environnementaux dans la politique d'achat.

8. Alimentation (sujet porté par une diététicienne)

- Portionnage des fromages à 30g
- Respect de la saisonnalité (fruits et légumes de saison)
- Compostage des végétaux en atelier cuisine
- Portions adaptées à l'appétit des patients
- ½ pain proposé au self
- Couverts lavables lors des événements de l'hôpital
- Méthode FIFO (first in first out en cuisine)
- Meilleure gestion des quantités produites grâce à la mise en place du logiciel de commande repas Hestia
- Utilisation des restes de légumes du déjeuner pour les potages du dîner
- Menus adaptés aux patients (prise en considération des goûts/aversions)

Actions en cours de réalisation ou de réflexion :

1. Gestion des déchets :

- Achat d'une Table de tri qui sera installée dans le self du personnel.
- Mise en place du tri de tous les déchets (cartons, aluminium, plastique, verre) avec l'aide de la société Take a Waste.

2. Optimisation des ressources :

- Changement des robinets des radiateurs par des robinets thermostatiques en 2023.
- Création d'une page RSE sur le site internet et le site intranet HCJ.
- Mise en place dans le jardin d'une cuve de récupération des eaux
- Installation de bornes électriques de recharge pour les VAE et les trottinettes dans le parking sous-sol.
- Réflexion sur la mise en place du forfait mobilité durable.