

Développement durable | 29/05/2019 – par Solange de Fréminville

## Réduire le gaspillage : une question d'éthique et de bon sens



Réduire le gaspillage a un impact environnemental et économique et permet aussi d'améliorer les conditions de travail des agents. Marion Briançon-Marjollet, responsable RSE à la Fnaqpa, témoigne de la motivation des personnels. Philippe Carencio, médecin hygiéniste, insiste sur l'importance d'agir à la source en réduisant les facteurs de pollution.

K.Colnel-Territorial

### Quels sont les enjeux des démarches environnementales dans le secteur de la santé ?

**Philippe Carencio** : Il s'agit d'abord de préserver l'écosystème et la biodiversité, en conséquence notre santé à tous. Si on prend l'exemple des détergents et des désinfectants utilisés pour nettoyer les établissements de santé, on sait que pour un hôpital de 200 lits, c'est sept tonnes de désinfectants qui vont dans les égouts chaque année. Ils continuent leur activité biocide une fois partis dans les égouts et tuent les bactéries, alors qu'un effluent a besoin d'une bactériologie très riche pour éliminer toutes les matières rejetées. Une fois que l'effluent ressort de la station d'épuration, les biocides sont toujours là, leur effet écotoxique persiste et s'accumule en milieu naturel. C'est d'autant plus dangereux que, par effet croisé avec les antibiotiques, les bactéries deviennent également résistantes à ces derniers. Et cela se retrouve dans notre alimentation, aggravant pour nos propres infections la résistance aux antibiotiques dont l'efficacité ne cesse de diminuer. Quant au personnel hospitalier, l'exposition quotidienne aux produits chimiques a un impact direct sur sa santé. L'intérêt de la démarche est aussi économique, car on réduit les coûts. Un CHU paie 600 000 euros de taxe d'assainissement chaque année parce qu'il utilise beaucoup de produits dont la javel. On fait aussi des économies en diminuant les achats de produits chimiques.

Philippe Carencio, médecin hygiéniste au centre hospitalier d'Hyères et expert Afnor au Comité européen de normalisation, participe à la commission développement durable de la Société française d'hygiène, dont il est membre. Enseignant à l'université et formateur, il a conduit des études sur l'impact environnemental des produits chimiques issus du milieu hospitalier, notamment les produits anticancéreux très toxiques et les biocides (cf. notamment « Bilan d'une action menée en région Paca visant à promouvoir les pratiques et achats responsables pour l'entretien des locaux en établissements sanitaires et médico-sociaux », 2017). Président de la blanchisserie interhospitalière du Var, il a mis à l'étude les solutions destinées à réduire l'impact environnemental des blanchisseries.

**Marion Briançon-Marjollet** : En plus des enjeux environnementaux, il y a des enjeux réglementaires et économiques. Cela évolue très vite et impacte le quotidien des établissements, notamment l'augmentation de la taxe carbone, de la redevance déchets, du prix de l'énergie, l'obligation de récupérer et méthaniser les biodéchets, etc. C'est également lié à un autre enjeu : l'amélioration de la qualité de vie au travail et de la qualité de vie des résidents. Quand on régule mieux la température des locaux, on concilie maîtrise énergétique et confort thermique. En réalité, tout est lié. Réduire le gaspillage a un impact environnemental et économique, mais aussi permet de travailler dans de meilleures conditions. Par exemple, en diminuant les achats, on réduit les quantités de produits à ranger, stocker, utiliser.

Marion Briançon-Marjollet, est responsable RSE à la Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées (Fnaqpa), qui réunit des Ehpad et des services à domicile à but non lucratif. Elle a coordonné et suivi une recherche-action sur le développement durable intitulée « Add'âge » dans quinze établissements et services à domicile, de 2013 à 2015. Actuellement, elle pilote l'action « Maison gourmande et responsable », qui associe la Fnaqpa, Adef résidences, Agirc-Arrco, l'Ademe, l'Anap et les fédérations professionnelles (Fehap, Synerpa, Fnadepa). Objectif : accompagner 525 Ehpad dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la dénutrition, ainsi que l'amélioration de la restauration.

### **Comment s'y prendre pour engager une démarche ?**

Marion Briançon-Marjollet : Il faut s'appuyer sur la motivation des directions et le volontariat des équipes. La demande sociale est forte pour des actions en faveur de la protection de l'environnement. C'est d'abord une question d'éthique et de bon sens sur le plan écologique et économique. La contrainte budgétaire peut également inciter à agir. Si la démarche est bien ancrée, les actions s'élargissent et se diffusent dans plusieurs domaines : les achats, la maintenance du bâtiment, les déchets... Parmi les quinze établissements (Ehpad et services à domicile) qui se sont engagés dans la recherche-action Add'âge initiée par la Fnaqpa de 2013 à 2015, la majorité a poursuivi la démarche, à son rythme.

Philippe Carencu : C'est à la source qu'il faut traiter le problème. Si l'on revient à l'exemple des produits chimiques, il ne faut les utiliser qu'à bon escient. On choisit un désinfectant adapté à une cible, un virus, un insecte dangereux, au moment où ce risque est identifié. Quand on utilise quotidiennement des désinfectants, c'est comme si on prenait tous les jours un comprimé d'antibiotique : ça ne nous protège pas des maladies. Nous avons fait des études qui montrent également la très courte efficacité des produits chimiques : la présence humaine recontamine les surfaces nettoyées en 2 h 30. Il est démontré qu'il suffit de nettoyer par action mécanique avec un peu d'eau. Résultat : les effluents sont préservés, la qualité de l'air intérieur s'améliore, les professionnels sont protégés. Actuellement, on développe l'usage des tenues à usage unique dans les blocs opératoires pour des raisons financières, sans tenir compte du coût des déchets et sans connaître les risques. On n'est pas sûr de leur propreté – lors d'un prélèvement, on y a trouvé des puces ! –, car on ne maîtrise pas la fabrication, le transport et le stockage de ces tenues. La solution est d'avoir des tenues en tissu et de les laver dans des blanchisseries de dimension industrielle, communes à plusieurs établissements.

## **N'y a-t-il pas des résistances du côté des personnels ?**

Philippe Carencio : Le personnel hospitalier veut protéger l'environnement, mais des habitudes, des peurs se sont installées. Il y a aussi une part d'ignorance. Dans les années 1980-1990, on a mis en place un système de désinfection par crainte des épidémies, notamment des infections nosocomiales. Et on a gardé ces habitudes. De même, on a choisi de privilégier les dispositifs à usage unique pour éviter les transmissions croisées. La peur du microbe est bien plus grande que celle du produit chimique parce qu'il y a des fantasmes sur les risques infectieux et une méconnaissance des dangers auxquels les produits chimiques exposent les salariés.

Marion Briançon-Marjollet : Comme dans toute démarche qui vise à changer un mode de fonctionnement, cela conduit à remettre en question l'organisation du travail, ce qui peut entraîner des résistances. Mais les salariés sont aussi des citoyens sensibles aux questions écologiques et aux impacts positifs de la démarche pour eux-mêmes comme pour les personnes âgées. Quand ils sont impliqués, ils proposent des solutions et les mettent en œuvre.

## **Comment accélérer le mouvement ?**

Marion Briançon-Marjollet : En menant des actions collectives. Bien souvent, les établissements ne savent pas par quoi commencer. On peut se lancer sur un sujet sensible, le gaspillage alimentaire. L'Ademe estime que 20 % des aliments partent à la poubelle. En fait, il semble que l'on soit plus près des 30 à 35 % ! Avec l'Ademe et les fédérations professionnelles, nous avons engagé une action de grande ampleur, intitulée « Maison gourmande et responsable », pour avoir un impact massif sur le secteur médico-social. L'objectif est d'aider les établissements à engager des actions concrètes dans la restauration, de manière structurée, avec des indicateurs. Cela permet de faire le lien entre les achats (en s'orientant vers un approvisionnement local), la nutrition des personnes âgées et le gaspillage alimentaire, et donc entre l'équipe de la restauration et les soignants, qui doivent travailler ensemble. Le projet est de réinvestir les économies réalisées dans l'amélioration de la qualité nutritionnelle et gustative. Au total, 525 établissements (sur 7 000) sont accompagnés pendant deux ans, jusqu'à fin 2020. L'idée est de former dans chaque région des acteurs qui se mettent en réseau, partagent les bonnes pratiques ou encore mutualisent leurs approvisionnements, et de les rendre autonomes.

Philippe Carencio : Il faut développer l'information et la formation pour diffuser les connaissances de base en matière d'impact environnemental et de réglementation. Je parcours la France entière pour former les hygiénistes. Tous ceux qui ont mis en place le nettoyage sans produit chimique constatent que c'est efficace. Il n'y a pas plus d'épidémies et de germes résistants. Il est essentiel de former toute la chaîne des personnes concernées, depuis les acheteurs jusqu'aux agents d'entretien. De 2015 à 2017, l'agence régionale de santé (ARS) Paca a accompagné 260 établissements de santé de la région que nous avons formés sur ce sujet. D'après l'évaluation externe, ils ont réduit de 45 % leurs produits biocides et réalisé 25 à 80 % d'économies. Dans le nouveau programme de développement durable engagé par l'ARS Paca en 2018, cette action est poursuivie. Pour renforcer cette démarche, il est nécessaire de structurer la fonction d'entretien des locaux. Actuellement, ce n'est pas un métier assez reconnu et structuré, et il manque une norme de nettoyage en milieu de soin. Je milite pour la création d'une norme et la professionnalisation des agents hospitaliers chargés de l'entretien. Les fédérations professionnelles doivent y travailler avec l'Afnor.