Maison Simon Bénichou

http://ehpad-benichou.fr

Guide pratique de nos engagements éco-responsables

Agir aujourd'hui pour demain

Edition 2016

Agir ensemble pour demain.

Plus qu'une formule, un engagement de chacun et de tous les instants.

L'équipe de l'EHPAD Simon Bénichou, ses salariés, ses résidents et l'ensemble des partenaires.

ICI SE TROUVERA LE LOGO SYMBOLISANT LA DEMARCHE DE L'ETABLISSEMENT.

REALISE PAR DES ECOLIERS SENSIBILISES A NOTRE DEMARCHE, IL SERA CHOISI APRES UN CONCOURS ORGANISE AVEC LES ECOLES PARTENAIRES.

SOMMAIRE

- *Consommer l'eau avec modération*
- *Optimiser la consommation électrique*
- *Adapter le chauffage et la climatisation*
- *Eviter le gaspillage alimentaire*
  - *Le poulailler*
  - *Le site de compostage partagé*
- *Trier et limiter les déchets*
  - *Les filières de tri sélectif de l'EHPAD*
- *Optimiser les achats responsables*
- *Préserver la qualité de son environnement*
- *Être éco-responsable*

Consommer l'eau avec modération

- Je m'assure que le robinet est fermé après utilisation
- Je signale toute fuite (y compris de chasse d'eau) au service technique
- Je ne laisse pas l'eau couler inutilement (lavage des mains, des dents, douche, toilette au lavabo, plonge, …)
- J'utilise le mode «économique» des chasses d'eau

Les engagements de l'établissement :

- Mise en place de récupérateurs d'eau de pluie pour l'atelier «jardinage» et l'arrosage des massifs
- Mise en place systématique de mousseurs aux robinets
- Installation d'une fontaine à eau plate et gazeuse à l'office pour remplacer les bouteilles d'eau
- Toilettes avec chasse d'eau à double commande

En remportant un appel à projet du Conseil Départemental 54 en 2016, l'établissement a pu faire l'acquisition d'une fontaine à eau gazeuse (et plate). En remplaçant ainsi les bouteilles d'eau, le gain est triple : réduction de la facture «eau», réduction des déchets plastiques, réduction du gâchis en eau «non consommée».

Optimiser la consommation électrique

- Je m'assure de ne jamais laisser une pièce inutilement éclairée
- J'éteins les TV et les radios qui fonctionnement dans le vide
- Je prend le temps d'éteindre mon PC en fin de journée
- Je paramètre une mise en veille rapide de mon PC
- Je privilégie les escaliers à l'ascenseur autant que possible

Les engagements de l'établissement :

- Changement du contrat de fourniture d'électricité pour un contrat 100% énergie verte auprès d'un fournisseur français
- Augmentation de la puissance d'alimentation de l'établissement permettant de réduire les surcoûts liés aux surconsommations d'électricité
- Equipement progressif en éclairage LED des zones de circulation
- Réalisation d'un audit énergétique
- Equipement des locaux communs (WC et salles de bain collectives) de détecteurs de présence pour l'éclairage
- Mise en place d'une horloge sur la commande de ventilation de la cuisine pour qu'elle ne soit plus en fonctionnement continu

La réalisation d'un audit énergétique en 2016 a permis de cibler plusieurs actions prioritaires à entreprendre pour améliorer la problématique électrique. Avec un contrat d'une puissance insuffisante, l'établissement surconsommait régulièrement, entraînant des coûts excessifs. L'audit a permis de cibler un autre type de contrat, plus adapté et d'orienter le choix vers une électricité 100% verte et française, en adéquation avec l'idée de réduire l'impact environnemental et de favoriser le local autant que possible.

L'éclairage des locaux est amélioré de façon continue : équipement en détecteurs de présence, remplacement des néons/ampoules traditionnelles par des LED.

En cuisine, la mise en place d'une horloge sur la commande de ventilation permettra d'éviter son fonctionnement en continu à vitesse ralentie.

Adapter le chauffage et la climatisation

- Je règle la température des radiateurs s'ils chauffent excessivement
- En été, je rafraîchi les locaux en aérant la nuit et le matin
- Je n'ouvre pas les fenêtres quand la climatisation fonctionne
- En hiver, je modère l'aération des locaux et limite les pertes de chaleur

Les engagements de l'établissement :

- Réalisation d'un audit énergétique
- Réduction des températures de chauffe la nuit à 23°
- Mise en place de vannes thermostatiques pilotables à distance
- Maintien d'un haut niveau de maintenance de la chaudière avant un remplacement à moyen terme pour une chaudière à condensation
- Calorifugeage des conduites d'eau chaude
- Installation d'une porte à lannières plastique pour couper les arrivées d'air froid au sous-sol

Grâce à l'audit énergétique a permis d'évaluer la problématique de consommation d'énergie de chauffage, les températures intérieurs allant de 23° à 27° selon l'heure. Revoir les consignes de chauffage (23° la journée, 20° la nuit) va permettre de réduire la consommation d'énergie et à l'avenir pour mieux la maîtriser, c'est l'équipement des radiateurs en vannes thermostatiques pilotables à distance qui sera réalisé.

Les chaudières sont en parfait état de maintenance malgré leurs 25ans. Leur remplacement, inéluctable, par une chaudière à condensation permettra d'améliorer le rendement de 10%.

Eviter le gaspillage alimentaire

- Je sers des quantités de nourriture adaptées à l'appétit du résident
- J'informe la Cuisine lorsqu'un plat génère trop de gaspillage
- Je termine les bouteilles d'eau que j'entame
- Je respecte les consignes concernant la nourriture donnée aux poules
- J'applique les règles spécifique du site de compostage partagé

Les engagements de l'établissement :

- Sensibiliser le personnel servant les repas à adapter les quantités servies
- Mise à disposition d'un cahier de liaison entre les agents, les cuisiniers et la diététicienne
- Commission «Menu» trimestrielle permettant d'adapter les menus
- Utilisation de produits locaux, de saison, issus des circuits courts : évite les produits conservés en cellule froide trop longtemps, les produits ayant trop voyagés et s'abîmant trop vite
- Mise en place d'un site de compostage partagé, destiné à réduire la part de déchets alimentaires partant aux ordures ménagères
- Création d'un poulailler pour réduire la part de déchets alimentaires partant aux ordures ménagères

Historiquement, c'est le 1er axe de travail de l'établissement en matière de démarche éco-responsable. Un travail de fond est réalisé avec l'équipe de cuisine pour privilégier la qualité des produits, notamment avec le développement des filières courtes, des produits de saison, pour limiter ainsi les quantités de produits s'abîmant trop vite.

L'information des équipes, la communication régulière entre les résidents, le personnel de service, les cuisine et la diététicienne, permettent d'être réactif face aux problèmes de gâchis alimentaire. Cela reste un travail de longue haleine largement perfectible.

Le poulailler et le Site de Compostage Partagé font l'objet d'un focus particulier ci après.

Le Poulailler

Le projet «Poulailler» est né en 2014 d'une réflexion faisant suite à l'Appel à Projet lancé par le Département pour réduire le gaspillage alimentaire. Voulant amener «un petit bout de la campagne à la ville» et pouvoir «le partager avec les citadins», l'EHPAD a saisi l'occasion de le faire tout en valorisant ses déchets organiques et en amenant la présence de poules auprès des résidents.

1 poule consomme environ 150kg de biodéchets par an

Cette réflexion a été co-construite par l'ensemble des acteurs de la maison : salariés, résidents, familles de résidents.

Pendant plus d'un an, différents acteurs sont venus apporter leur aide pour rendre ce projet viable et pérenne :

- les étudiants de l'ENSAIA (Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et d'Industries Agro-Alimentaires), qui ont animés des groupes de travail pour réfléchir au type de poule à choisir, à l'organisation de l'entretien, aux obligations vétérinaires, visite d'un poulailler mis en place dans un autre EHPAD,…
- le centre de réinsertion Le Grand Sauvoy pour les travaux de maçonnerie du poulailler et de l'abris de jardin attenant,
- les services associatifs «Jeunes & Cité» et «Réalise» ont construit le poulailler lors de l'été 2014

Le poulailler a été inauguré le 6 février 2015, avec 6 poules.

Le projet «Poulailler» est une source permanente de projets intergénératinnels, artistiques, ludiques· Voici quelques exemples :

Création d'un «Carnet de Rencontres», livre de témoignages créer par une graphiste et une journaliste, à partir des témoignages des résidents sur leur vie à la campagne auprès d'écoliers

Animation hebdomadaire d'une Tombola des Oeufs· Les résidents tirent à la tombola les salariés qui gagnent les oeufs de la semaine·

Réalisaion d'ateliers de cuisine thérapeutique avec les résidents, en prenant les oeufs frais du poulailler·

Vente «à la pièce» aux familles qui le souhaitent, alimentant ainsi la «Cagnotte des Familles» pour l'achat des graines

Création d'un atelier «P'luches» destiné aux résidents, tous les vendredis matins· Les épluchures sont ensuite données aux poules pour diversifier leur alimentation

Quelle organisation ?

Le poulailler est intégré à la vie de l'établissement· Il fait également partie du quotidien des salariés avec 1 AS qui ouvre le poulailler tous les matins, le commis de cuisine qui apporte les épluchures tous les midis & soirs, l'animatrice qui ramasse les oeufs avec les résidents et l'agent technique qui ferme le poulailler le soir· Le nettoyage se fait à tour de rôle, entre la Directrice, l'animatrice et l'agent technique·
Les oeufs sont datés chaque jour par la personne qui les ramasse·

Quelle gestion des poules ?

Le choix a été fait de ne pas avoir de coq et de ne pas faire de reproduction· Les poules sont des poules pondeuses fournies par un producteur local· Une réflexion est menée pour donner les poules âgées (plus de 2 ans) à des fermes pédagogiques·
En dessous de 12 poules il n'y a pas besoin d'avoir d'autorisation spécifique des services vétérinaires· Pour notre poulailler, une simple déclaration a suffit·

Comment nourrir les poules ?

Le commis de cuisine amène une cuvette de restes le midi et le soir et met le reste au compost quand il repasse la fois d'après· Cela peut être des pâtes ou des légumes qui n'ont pas été servis (pour éviter les médicaments)· Les poules mangent aussi des graines bio achetées, grâce la cagnotte des familles, à un producteur local·

Quelle logistique ?

L'établissement a perçu une subvention du Département de Meurthe et Moselle de 2700 euros· Elle a permis de financer une grande partie des frais liés à l'installation du poulailler et de l'abri de jardin attenant·

Le poulailler, un vecteur d'émotions

Le Site de Compostage Partagé

L'augmentation du prix des ramassages des ordures et la réduction du nombre de ramassage hebdomadaires (de 3 à 2 par semaine) ont contraint l'établissement dès 2014 à réfléchir à mieux trier ses déchets, sans quoi la facture «déchet» allait fortement impacter l'établissement.

Déjà en réflexion sur le gaspillage alimentaire, l'établissement fit le choix de mettre en place le compostage afin de valoriser les biodéchets plutôt que de payer pour leur élimination. Cette solution permettant également une sensibilisation au long cours de l'ensemble des usagers au gaspillage alimentaire.

Le Site de Compostage est ouvert depuis janvier 2016 mais inauguré en mars 2016 en tant que Site de Compostage Partagé avec les habitants du quartier.

Qu'est-ce que c'est?

Un site de compostage partagé est spécifiquement ouvert aux habitants d'un quartier. Pour cela, il est nécessaire de signer la Charte d'Engagement de la Métropole de Nancy. Elle permet d'avoir les coordonnées des participants et de les tenir informés sur la vie du site et de pouvoir redistribuer le compost à l'ensemble des adhérents.

Le choix de l'établissement de faire de son site de compostage un site partagé répond à un soucis constant d'ouverture à et sur son environnement.

Quel fonctionnement ?

L'animation du Site de Compostage Partagé nécessite la formation de référents par un Maître Composteur de Nancy.

Deux salariés (l'animatrice et un cuisinier) ainsi que deux voisins, ont donc été formés par Thomas BORNE, Maître Composteur de la Métropole. Il intervient avec les 4 référents dans le suivi.

Deux fois par semaine le site est ouvert aux habitants adhérents.

Les salariés peuvent également déposer leurs biodéchets dans le compost, s'ils n'ont pas de jardin.

La redistribution est l'occasion de réunir tout le monde dans un cadre festif et pour tous, de récupérer un peu de cet «Or Noir».

Le compost est utilisé pour amender les espaces verts de l'établissement et dans le cadre des ateliers de jardinage avec les résidents.

Quel impact sur les déchets ?

Le Site de Compostage est composé à l'heure actuelle de 5 bacs de 1000L.

Chaque jour, 30L de biodéchets viennent alimenter le compost. Cela représente plus de 10 000L de biodéchets qui ne partent donc pas aux ordures ménagères.

Le compostage, avec le tri sélectif des déchets qui a également été mis en place, a permis d'éviter l'ajout de 2 bacs d'ordures ménagères, qui aurait été inévitable pour tenir compte des évolutions décidées par le Grand Nancy.

Le site est un vrai succès, les adhésions sont arrêtées. Le Conseil Citoyen de Nancy Ouest a désormais pour projet l'ouverture de nouveaux sites dans le quartier. Le site permet d'initier au compostage les voisins bénéficiant d'un jardin

Quelles difficultés pour la mise en place?

Aucune difficulté particulière. Comme pour le poulailler, il faut avoir une logique d'acteurs et se demander avec qui partager cela. Quelques moucherons l'été sont bien peu de chose devant l'ouverture et le partage d'expériences avec les salariés, les résidents, les familles et nos voisins.

Trier et limiter les déchets

- Je fais le bon choix quand j'élimine un déchet :
  - _ déchet recyclable via une des filières de tri en place
  - _ déchet DASRI
  - _ déchet destinés aux ordures ménagères
- Je limite l'utilisation du «jetable» et de «l'usage unique»
- Je n'imprime les mails qu'en cas de réelle nécessité
- J'imprime en recto-verso et en noir et blanc si la couleur n'est pas indispensable
- Je réutilise le papier comme brouillon avant de le mettre au tri sélectif
- Je respecte les règles de dilution des produits chimiques
- J'évalue au préalable les quantités nécessaires avant d'effectruer un soin
- J'optimise les filières : fermer le collecteur DASRI quand il est plein, écraser les bouteilles plastiques pour réduire leur volume

Les engagements de l'établissement :

- Recherche constante de nouvelles filières pour trier les déchets
- Formation du personnel au tri sélectif avec à la clé un restaurant financé par une partie des économies ainsi réalisées grâce à l'investissement de tous
- Equipement de containers pour rendre plus visibles les sites de tri sélectif
- Suppression des bouteilles d'eau plastique au restaurant, remplacées par des carafes d'eau (plate ou gazeuse) remplies à la fontaine
- Suppression des cuillères plastiques et très forte réduction des quantités de gobelets plastiques grâce à l'achat de matériels plus durables
- Mise en place d'un tableau de bord pour le suivi des quantités de déchets triés
- Mise en place d'une centrale de dilution pour les produits chimiques d'entretien des locaux
- Création d'un Site de Compostage Partagé

C'est la double obligation faite par la Métropole de Nancy, de ne plus avoir de sacs poubelle au sol et de réduire le nombre des tournées de ramassage hebdomadaires, qui a poussé l'établissement à s'investir pleinement dans le tri sélectif.

Qu'a changé le tri sélectif ?

Le shéma ci-dessous montre, chiffres à l'appui, l'impact de la mise en place du tri sélectif. C'était en 2015 et en quelques semaines, le constat fut éloquent :

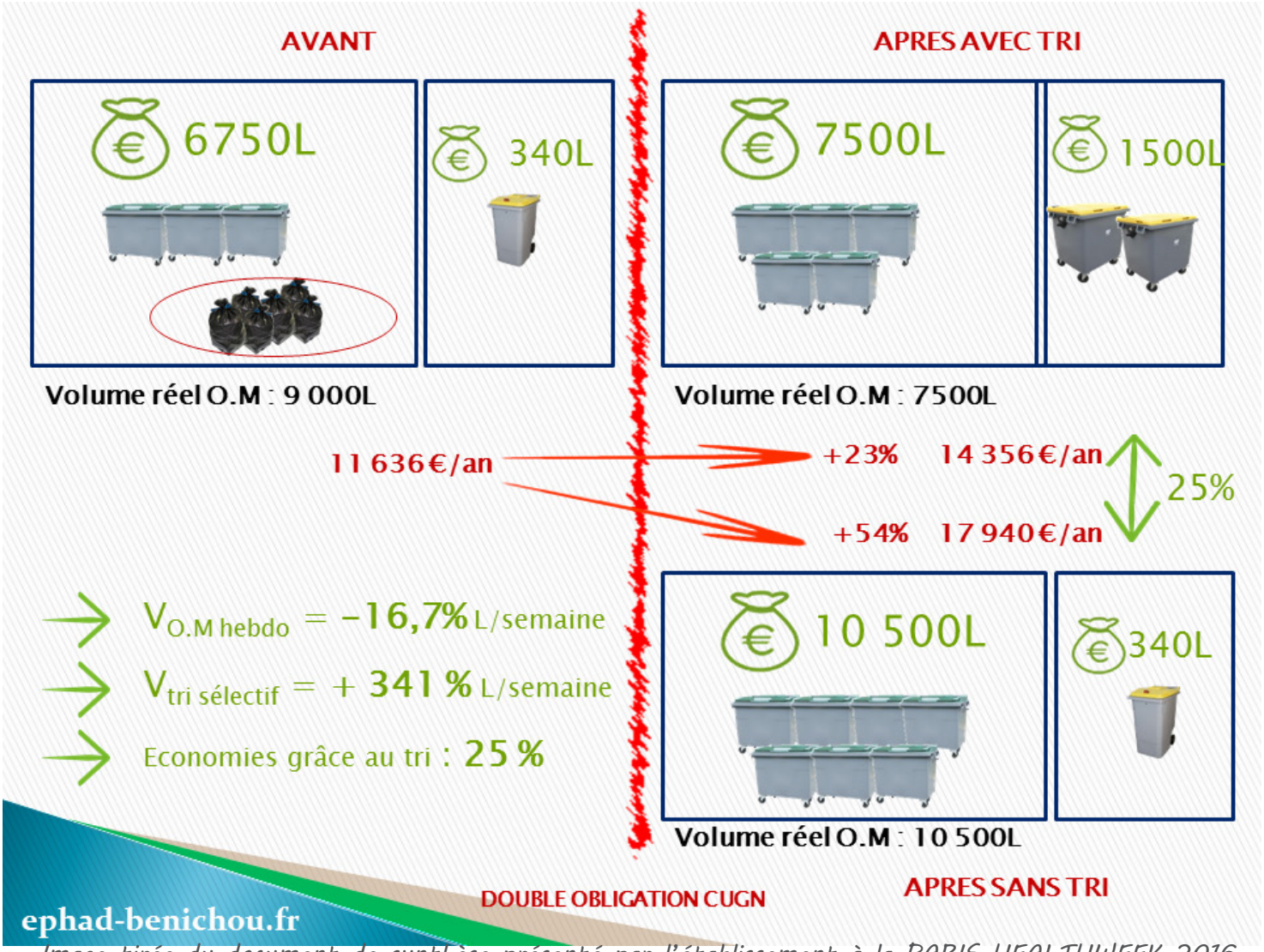

Image tirée du document de synthèse présenté par l'établissement à la PARIS HEALTHWEEK 2016

L'établissement a augmenté le nombre de bacs à ordures ménagères afin de ne plus avoir de sacs au sol et pour faire face à la réduction du nombre de ramassages hebdomadaire.

Néanmoins, le tri sélectif a progressé en quelques semaines de 440%, le volume d'ordures ménagère diminuant lui de 16%.

Le tri sélectif a permis également de limiter l'augmentation des coûts générés par les décisions de la Métropole de Nancy. Cette augmentation représente le quart de ce qu'elle aurait été s

Filières de tri s

Type de déchet	Lieu de collecte	Elimination	Prestataire
Ampoules	Carton de tri *(présent à chaque étage)*	2 fois par semaine	Ass. Jeunes & Cité
> LED & Néons	Atelier	A la demande	CGED
Aluminium & Métaux	**En cours**	A la demande	Alu2Coeur54
Boîtes de médicaments	Bac de tri sélectif *(infirmerie)*	2 fois par semaine	Rimma Onyx Est
Bouchons plastiques	Seau à l'Office	1 fois par an	Bouchons d'Amour
Contenants plastiques et cartonnés	*Collecteur jaunes (présent à chaque étage)*	2 fois par semaine	Rimma Onyx Est
Carton	Container à carton *(Zone livraison)*	1 fois par semaine	Rimma Onyx Est
Cartouches et Toners	Carton de tri *(présent à chaque étage)*	1 fois par semaine	Ass. Jeunes & Cité
DASRI [1]	Bacs jaunes DASRI *(stockage local DASRI)*	1 fois par trimestre	VEOLIA
Déchets verts *(tonte, taille arbres/arbustes)*	Ramassage sur site	A la demande	Ass. Le Grand Sauvoy
DEEE [2]	Carton de tri *(présent à chaque étage)*	1 fois par semaine	Ass. Jeunes & Cité

La recherche de nouvelles filières mais aussi, d'optimisation des filières existantes, est un soucis constant pour l'établissement. La mise en place d'une nouvelle filière passe par la contractualisation ou la signature d'une convention, la plupart du temps.

Nous sommes très attentifs à la collecte d'indicateurs permettant de matérialiser l'efficacité des filières. Un tableau de bord est ainsi actualisé et permet de suivre les effotrs réalisés par l'ensemble des acteurs de l'établissement.

L'établissement privilégie les filières associatives, soutenant des projets sociaux. Ainsi, «Jeunes et Cité» et «Le Grand Sauvoy» oeuvrent dans l'insertion sociale, «Alu2Coeur54» parraine l'achat de chiens-guide pour l'école d'aveugles de Woippy (54), «A.E.A.L» soutient moralement et financièrement les enfants atteints de leucémie. Cela renforce le message délivré aux usagers sur la question du tri sélectif dans l'établissement.

1 : DASRI : Déchets d'Activité de Soins à Risque Infectieux
2 : DEEE : Déchet d'équipements électriques et électroniques

sélectif des déchets de l'EHPAD S. Bénichou

Type de déchet	Lieu de collecte	Elimination	Prestataire
Graisses alimentaires	Bac à Graisse en cuisine	1 fois par mois	Rajzwing
Films plastiques	Bac *(sous-sol)*	A la demande	Déchetterie
Huiles Alimentaires	Fût de stockage des huiles *(cuisine)*	1 fois par mois	Rajzwing
Mégots de cigarette / cendres tabac	Garage	A la demande	Terracycle
Papier / cartonnettte / journaux / magazines	Carton de tri *(présent à chaque étage)*	1 à 2 fois par semaine	Ass. Jeunes & Cité
Piles	Container *(Sas d'entrée)*	1 fois par semaine	Ass. Jeunes & Cité
Radiographies	Bac à radios *(bureau Cadre Santé)*	A la demande	Rhône Alpes Argent
Stylos & instruments d'écriture usagés	Container *(Sas d'entrée)*	A la demande *(20 kg mini)*	Terracycle
Textiles *(vêtements, chaussures, sacs)*	Container à textiles *(Zone Livraison)*	1 fois par mois	AEAL *(Association d'aide aux enfants atteints de leucémie)*
Verre	Container à verre *(Zone livraison)*	1 fois par semaine	VEOLIA

Avec le tri, les déchets ont une seconde vie

Maison Simon Bénichou

Optimiser les achats responsables

- Je privilégie autant que possible les produits bénéficiant d'un éco-label ou éco-responsables
- Je favorise les produits locaux, de saison et les circuits courts
- Je privilégie les consommables rechargeables ou réutilisables

Les engagements de l'établissement :

- Engagement dans un groupe de travail avec la Centrale d'achat HELPEVIA sur les évolutions éco-responsables à apporter aux produits d'entretien et d'hygiène
- Développement de partenariats avec des producteurs locaux pour bénéficier d'aliments issus de circuits courts et de saison
- Volonté de remplacer à moyen terme l'utilisation d'une grande partie des produits chimiques pour l'entretien des locaux par des appareils à vapeur
- Mise en place d'une politique d'achat privilégiant les produits éco-labellisés

En 2016, l'établissement s'approvisionne localement pour les pommes de terre ainsi que les oeufs, bénéficiant de surcroît du Label Rouge. Etendre son réseau d'approvisionnement avec des filières locales est une priorité pour S. Bénichou.

Choisir un producteur local pour fournir les pommes de terre (56% du volume de légumes consommés en 2015-2016) a permis de générer une économie financière de 29%

L'établissement accueille également l'AMAP Nancy Ouest dans son enceinte, permettant aux habitants du quartier d'accéder à des produits locaux. A terme, des activités de sensibilisation et d'animation seront prévues entre l'AMAP et les résidents. A l'ouverture du service d'accueil de jour, une panier de légumes frais sera cuisiné par les résidents.

Tous les 15 jours, sur le parking de l'établissement, un «Petit Marché» prend place et propose aux salariés, aux résidents et à l'ensemble des usagers, des fruits et légumes de saison, des oeufs Label Rouge, de la viande et des spécialités… Rien que du local.

LE PETIT MARCHE DE PASCAL

1er , 3è et 5è vendredi du mois

16h
–
19h

AUJOURD'HUI

parking de l'établissement

Fruits et légumes de saison production locale

Oeufs label rouge (poules élevées en plein air)

EHPAD Simon Bénichou
53 rue Hoche 54000 NANCY

www.ehpad-benichou.fr

Préserver la qualité de son environnement

- Je privilégie autant que possible le transport en commun, le co-voiturage ou l'utilisation de moyens de transport non polluants comme le vélo
- Je réduis le volume sonore des télés et radios s'il n'est pas approprié
- Je maintien mon lieu de travail propre et agréable

Les engagements de l'établissement :

- Réalisation future d'un abri à vélo
- Réalisation d'un Bilan Gaz à Effet de Serre (GES), d'un bilan de la qualité de l'air intérieur et d'un Bilan Carbone
- Audit de la qualité de l'air intérieur des locaux
- Maintenance préventive des ventilations (VMC, climatisation, ventilateurs)
- Installation de deux ruches et mise en place d'une sensibilisation à l'environnement (pour les résidents, les écoles du quartier)
- Activités de jardinage avec les résidents, les familles et les salariés
- Prise en charge à 100% des frais de location de vélo auprès du service VéloStan pour les salariés souhaitant disposer d'un vélo
- Information des salariés sur la prise en charge par l'employeur à 50% des titres de transport collectif
- Projet d'aménagement d'un jardin thérapeutique et éco-responsable en lien avec

Afin de sensibiliser et de faire adhérer le personnel, l'établissement a pris des engagements financiers pour soutenir les volontés de changement de ses salariés.

L'environnement c'est aussi son cadre de travail : éclairage naturel, présence de plantes vertes, locaux propres et rangés, limitation du bruit, … Un cadre de travail qui est un cadre de vie à part entière qu'il nous faut préserver.

Etre éco-responsable

- Je m'efforce d'appliquer et de promouvoir la Charte Eco-Responsabilité de l'établissement
- Je suis force de proposition pour améliorer en continu la démarche éco-responsable de l'établissement

Les engagements de l'établissement :

- Participation à des colloques pour promouvoir les actions du Projet Eco-Responsabilité, pour que l'expérience de Simon Bénichou puisse servir de levier à la mise en place d'actions éco-responsables dans d'autres structures.
- Communiquer le plus possible par voie d'affichage et par le biais du site internet http://ehpad-benichou.fr
- Former le personnel : tri sélectif, utilisation du site de compostage partagé, utilisation des produits chimiques, lutte contre le gaspillage des énergies, ...
- Faire adhérer l'ensemble des salariés, résidents, familles et autres acteurs de l'établissement par la signature de la Charte Eco-Responsabilité
- Réalisation future d'un audit de l'établissement avec l'outil du C2DS pour évaluer la qualité de la démarche éco-responsable globale de l'EHPAD.
- Mise en place d'indicateurs de suivi permettant de suivre les résultats des actions mises en place.

L'EHPAD Simon Bénichou attache une importance particulière à communiquer sur sa démarche éco-responsable. Le présent Guide répond à cette intention en développant les axes de réflexion et de travail de l'établissement, en présentant également ses engagements.

Cet «esprit militant» se traduit également par une communication régulière via le site web de l'établissement, l'information des usagers, la participation à des colloques et des formations.

Charte d'engagement éco-responsable

http://ehpad-benichou.fr

En application du Projet d'Etablissement de l'EHPAD Simon Bénichou, je m'engage à respecter les actions menées et les règles établies au sein de l'établissement et qui s'adressent à tous : salariés, résidents, familles de résidents, bénévoles, intervenants, ...

Je m'engage à consommer l'eau avec modération :

- Je m'assure que le robinet est fermé après utilisation
- Je signale toute fuite (y compris de chasse d'eau) au service technique
- Je ne laisse pas l'eau couler inutilement (lavage des mains, des dents, douche, toilette au lavabo, plonge, ...)
- J'utilise le mode «économique» des chasses d'eau

Je m'engage à optimiser l'utilisation de l'électricité :

- Je m'assure de ne jamais laisser une pièce inutilement éclairée
- J'éteins les TV et les radios qui fonctionnent dans le vide
- Je prend le temps d'éteindre mon PC en fin de journée
- Je paramètre une mise en veille rapide de mon PC
- Je privilégie les escaliers à l'ascenseur autant que possible

Je m'engage à adapter le chauffage et la climatisation :

- Je règle la température des radiateurs s'ils chauffent excessivement
- En été, je rafraîchis les locaux en aérant la nuit et le matin
- Je n'ouvre pas les fenêtres quand la climatisation fonctionne
- En hiver, je modère l'aération des locaux et limite les pertes de chaleur

Je m'engage à éviter le gaspillage alimentaire :

- Je sers des quantités de nourriture adaptées à l'appétit du résident
- J'informe la Cuisine lorsqu'un plat génère trop de gaspillage
- Je termine les bouteilles d'eau que j'entame
- Je respecte les consignes concernant la nourriture donnée aux poules
- J'applique les règles spécifiques du site de compostage partagé
- J'amène les déchets alimentaires appropriés aux poules, midi & soir

Je m'engage à être éco-responsable :

- Je m'efforce d'appliquer et de promouvoir la présente charte
- Je suis force de proposition pour améliorer en continu la démarche éco-responsable de l'établissement

Je m'engage à trier les déchets et limiter leur quantité :

- Je fais le bon choix quand j'élimine un déchet :
  - _ déchet recyclable via une des filières de tri en place
  - _ déchet DASRI
  - _ déchet destiné aux ordures ménagères
- Je limite l'utilisation du «jetable» et de «l'usage unique»
- Je n'imprime les mails qu'en cas de réelle nécessité
- J'imprime en recto-verso et en noir et blanc si la couleur n'est pas indispensable
- Je réutilise le papier comme brouillon avant de le mettre au tri sélectif
- Je respecte les règles de dilution des produits chimiques
- J'évalue au préalable les quantités nécessaire avant d'effectuer un soin
- J'optimise les filières : fermer le collecteur DASRI quand il est plein, écraser les bouteilles plastiques pour réduire leur volume

Je m'engage à optimiser les achats responsables :

- Je privilégie autant que possible les produits bénéficiant d'un éco label ou éco-responsables
- Je favorise les produits locaux, de saison et les circuits courts
- Je privilégie les consommables rechargeables ou réutilisables

Je m'engage à préserver la qualité de mon environnement :

- Je privilégie autant que possible le transport en commun, le covoiturage ou l'utilisation de moyen de locomotion non polluant comme le vélo
- Je réduis le volume sonore des télés et radios s'il n'est pas approprié
- Je maintiens mon lieu de travail propre et agréable

Agir aujourd'hui pour demain