

# LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES (RSE)

*L'hôpital de la Citadelle,  
un hôpital toujours  
plus durable*



**Citadelle**  
Hopital

# TABLE DES MATIÈRES

Notre ambition .....	p. 4
Gouvernance de la RSE .....	p. 7
Une culture d'entreprise orientée responsabilité sociale.....	p. 8
Mobilité durable .....	p. 12
Des blocs opératoires verts.....	p. 14
Gestion des déchets.....	p. 20
Alimentation responsable.....	p. 26
Gestes éco-responsables pour réduire la consommation énergétique .....	p. 32
Festival Hospi'durable.....	p. 36
Un œil vers l'avenir : Une maternité éco-responsable.....	p. 38

Intégré dans le plan stratégique depuis 2016, le développement durable s'inscrit naturellement dans la raison d'être de l'hôpital de la Citadelle, un des principaux employeurs de la région liégeoise.

# NOTRE AMBITION





Depuis 2018, l'hôpital de la Citadelle s'est doté d'une politique forte en matière de responsabilité sociétale des entreprises qui intègre tous les piliers du développement durable : social, environnemental (prévention de la pollution, utilisation durable des ressources, atténuation des changements climatiques, réduction des émissions de gaz à effet de serre et protection de l'environnement) et financier. Notre ambition est d'offrir les services les plus efficaces, transparents et éthiques qui contribuent à la santé et au bien-être de la population en prenant en compte les intérêts de nos parties prenantes pertinentes, en ce compris, les parties prenantes muettes (notre planète et les générations futures).

## Pour concrétiser cette ambition, nous nous appuyons sur les principes directifs suivants :

- 1 — Maintien et amélioration continue de la qualité des soins
- 2 — Orientation patient
- 3 — Implication de toutes les parties prenantes en favorisant le dialogue et la mobilisation
- 4 — Intégration des principes d'éco-responsabilité dans les processus internes (gestion des déchets, mobilité, consommations énergétiques, charte fournisseurs, etc.)
- 5 — Gestion des personnes et du personnel en respectant les enjeux de la diversité, le développement des compétences, l'innovation sociale et organisationnelle (bien-être, programme de prévention, sensibilisation des acteurs, mécénat, pro bono, etc.)
- 6 — Maintien et amélioration de la santé et de la sécurité pour tous
- 7 — Communication responsable guidée par une information transparente



# GOUVERNANCE DE LA RSE

La mise en œuvre des plans d'actions et des procédures/ mesures de responsabilité sociétale et environnementale s'effectue sous la responsabilité de la Direction générale. La coordination globale est assurée par le PMO attaché à la Direction Stratégie & Qualité. Il travaille en collaboration avec les ambassadeurs RSE et les directions opérationnelles. Un comité de pilotage valide les différentes étapes du plan d'actions.

**Le développement durable est l'affaire de tous et chaque collaborateur est sollicité pour favoriser l'évolution vers un hôpital responsable. Certains se positionnent volontairement comme ambassadeur. Véritables moteurs du développement durable, ils suggèrent, initient ou soutiennent les démarches RSE au niveau de leur environnement immédiat. Ils sont médecins, infirmiers, administratifs, attachés à l'entretien ménager, etc.**

# UNE CULTURE D'ENTREPRISE ORIENTÉE RESPONSABILITÉ SOCIALE





Bien avant la mise en place d'un modèle de gouvernance, les collaborateurs de l'hôpital de la Citadelle se sont inscrits individuellement ou dans le cadre d'un projet d'équipe dans une dynamique

d'intégration volontaire des préoccupations sociales et environnementales. C'est ainsi qu'ont vu le jour, au fil des ans, quantité de projets qui vont bien au-delà des exigences légales minimales.





Des projets “patient partenaire” : prise en compte de la satisfaction des patients, comité de patients, médiation interculturelle, création d’une Fondation en faveur des patients (espace de rencontres, massages thérapeutiques, ...), etc.



Des projets orientés qualité de vie au travail et bien-être des travailleurs : mesure de la satisfaction et du bien-être des collaborateurs, développement d’activités sportives ou de relaxation, organisation de family days, etc.



## QUELQUES PROJETS À LA LOUPE



Des projets en lien avec la sobriété énergétique : cogénération, éclairage LED, **panneaux photovoltaïques**, etc.

Des projets spécifiques qui visent l'atténuation des changements climatiques, la protection de l'environnement et la biodiversité : développement du télétravail, optimisation des stocks, promotion du circuit court, verdurisation des abords, **installation d'un rucher** et vente du miel (primé plusieurs fois pour sa qualité) au profit de la Fondation, etc.

Des projets qualifiés d'innovants au moment de leur mise en route : **un Chien pour un Sourire**, la Cellule "H" (Handicap), etc.



# MOBILITÉ DURABLE

**À l'hôpital de la Citadelle, la mobilité est réfléchie dans sa globalité et, notamment, en termes d'accessibilité et d'efficacité économique et environnementale. Il s'agit de faciliter et optimiser les déplacements des médecins, des collaborateurs, des patients et leurs proches en coordonnant des projets de mobilité et de développement local.**

Pour progresser vers une mobilité plus durable, la Citadelle propose des aménagements en termes d'infrastructures et d'équipement (parking vélo) mais également des services (notamment pour favoriser les modes de transport doux, les transports en commun ou le covoiturage). Elle met également sur pied des campagnes de communication et de promotion de solutions de mobilité "douce" (promotion du vélo). Ces différentes démarches reposent sur un questionnement quotidien au niveau de nos modes de vie, impliquant une réflexion individuelle et collective sur les besoins de déplacements au regard de toutes les possibilités offertes.

Pour être durable, la mobilité à la Citadelle se veut être efficace, sécuritaire, pérenne, équitable, intégrée au milieu et compatible avec la santé humaine et en collaboration étroite avec nos partenaires (Ville de Liège, TEC, SNCB, comité de quartier, ...).

# LES VÉLOS ÉLECTRIQUES À LA CITADELLE, UNE CIRCULARITÉ MAXIMALE!

## 2019



Achat de  
**22**  
vélos électriques  
pliables

pour répondre à une  
problématique de  
stationnement pendant les  
travaux du site Laveu

La priorité de stationnement fut donnée aux patients, mais des solutions compensatoires furent mises en place pour le personnel :



Abonnements TEC et SNCB offerts



Location d'un emplacement de parking  
à la gare des Guillemins

## 2021

Aide au maintien au travail de collaborateurs  
sinistrés lors des inondations de l'été 2021 en  
mettant à disposition des vélos. Certains  
collaborateurs ont poursuivi l'utilisation du vélo  
après cette phase de crise.



Prêt des vélos électriques  
pour tester ses déplacements  
domicile/travail

Mise à disposition du personnel de vélos électriques  
et des équipements de sécurité durant toute la  
période des travaux

- pour réaliser les déplacements domicile/travail
- pour effectuer le "dernier" kilomètre, en complément à la voiture

## BÉNÉFICES DE CETTE PROPOSITION :

- Adoption de ce mode de déplacement par certains collaborateurs
- Rachat possible du vélo prêté

## 2020

Mise en vente des vélos électriques  
à tous collaborateurs désireux



Utilisation des vélos à des fins logistiques :  
rapatriement rapide des prélèvements covid  
depuis le LaboCita Drive jusqu'au LaboCita

## 2022


Nouvelle utilisation à des fins logistiques : le  
LaboCita utilise à nouveau les vélos électriques  
lors du festival des Ardentes, pour rapatrier  
rapidement les dépistages toxicologiques



Prêt des vélos électriques  
pour tester ses  
déplacements domicile/  
travail

Partenariat avec Décathlon pour racheter des  
vélos de seconde-vie afin de permettre l'achat  
d'une flotte et d'agrandir ainsi la gamme des  
vélos tests mis à la disposition du personnel





**DES BLOCS  
OPÉRATOIRES  
VERTS**



Le fonctionnement quotidien des blocs opératoires a un impact important sur l'environnement car ils produisent de grandes quantités de déchets. Les causes sont multiples : utilisation de dispositifs médicaux à usage unique rendu obligatoire par les normes en hygiène hospitalière et la législation, "overage", médicaments utilisés pour l'anesthésie, etc. Ces constats nous ont amenés à réfléchir à nos pratiques, à éco-concevoir nos soins et à améliorer sans cesse nos processus.

**L'hôpital de la Citadelle  
peut s'enorgueillir d'avoir  
mis en place les premiers  
blocs opératoires verts  
en Belgique.**

## Déchets

Au bloc opératoire, tous les déchets sont triés et valorisés. Le tri est réalisé au plus proche de leur production, là où l'activité est réalisée.

\_ PVC (polychlorure de vinyle) : le tri des PVC a débuté à la Citadelle dans le cadre du projet VinylPlus®. Cela concerne par exemple les masques laryngés, les lignes de perfusions, les tubes endotrachéaux, etc. Ils représentent 30% des déchets plastiques de l'hôpital.

\_ PMC (emballages Plastiques, Métalliques et Cartons à boissons) : tous les flacons vides sans identification nominative sont concernés en plus des emballages plastiques et des déchets habituels.

\_ Les papiers plastifiés (champs opératoires) font l'objet d'un tri spécifique. Il est en phase de concrétisation à la Citadelle.

\_ Papiers et cartonnages sont collectés dans la filière "papiers/cartons" avec une attention particulière pour les papiers avec contenu confidentiel.

\_ Métaux : ils sont très présents au bloc opératoire (câbles de bistouris électriques, instruments de chirurgie, lames de laryngoscope, etc.). La récupération de tous ces métaux est valorisée et permet de financer du matériel didactique utilisé pour améliorer le bien-être des enfants au bloc opératoire dans le cadre du projet des "P'tits Doudous de Liège". La réduction de la quantité de produits anesthésiants utilisés dans le cadre de ce projet contribue également au développement durable.

**Plusieurs bonnes pratiques nous permettent également de réduire la quantité de déchets produite. Par exemple : l'anticipation est réduite au maximum afin d'éviter de jeter du matériel préparé et non utilisé (overage). C'est ainsi que le matériel standard nécessaire à l'intervention est préparé sur base d'une picking list et est déballé au dernier moment juste avant l'intervention, le fil de suture est déballé à la demande du chirurgien au moment où il en a besoin, utilisation de customs packs, etc.**



## Agents volatiles

Depuis de nombreuses années, l'équipe d'anesthésie est attentive à l'utilisation des gaz anesthésiques que sont les agents halogénés et le protoxyde d'azote.

Écologiquement, nous savons que ces gaz ont un pouvoir de réchauffement important et contribuent ainsi à l'effet de serre (réchauffement climatique et destruction de la couche d'ozone). Leur nature et leur durée de vie dans l'atmosphère en font des destructeurs de la couche d'ozone redoutables. Les agents halogénés les plus utilisés sont le desflurane et le sevoflurane. Comparativement au CO<sub>2</sub>, ils ont un potentiel de réchauffement global respectivement 2540 et 130 fois plus important.

L'enjeu repose donc sur le bon emploi. Ainsi, le sevoflurane est préféré au desflurane. Celui-ci ne sera utilisé que dans des cas spécifiques comme l'anesthésie chez un patient obèse. Le protoxyde d'azote sera, quant à lui, réservé à l'induction ("endormissement") chez les enfants. L'utilisation de technique de surveillance de la profondeur d'anesthésie et des systèmes de ventilation à bas débit de gaz frais ont permis de réduire de manière importante les quantités



de gaz utilisés pour l'entretien de la sédation peropératoire.

Toujours enclin à réduire la proportion de libération de ces gaz dans l'atmosphère, un système de récupération et de réemploi des agents halogénés est à l'étude pour le remplacement des respirateurs du bloc opératoire.

Enfin, la formation du personnel aux techniques de relaxation pour le patient contribue également à la réduction des produits anesthésiques utilisés.

## Limitation des consommations énergétiques

Chaque petit geste pour en limiter la consommation compte.

- \_ Tous les scialytiques et l'éclairage des blocs sont passés au LED.
- \_ Extinction de tout le matériel informatique en fin de journée dans les salles non utilisées.
- \_ Gestion de l'eau : en collaboration avec la Cellule Hygiène, la technique du lavage des mains a été adaptée. Il est possible d'économiser jusqu'à 500.000 litres d'eau/an pour l'ensemble du bloc.

**Les blocs opératoires peuvent consommer jusqu'à 6 fois plus d'énergie que le reste de l'hôpital.**

## Vers des achats plus responsables

- \_ Les achats du bloc opératoire sont réfléchis en vue de favoriser, par exemple, le circuit court, la limitation de la quantité de déchets ou le coût-bénéfice du jetable/recyclable versus re-stérilisable.
- \_ Les stocks sont limités au strict nécessaire.
- \_ Tous les produits et consommables sont en cours d'étiquetage. À terme, les informations reprenant le prix unitaire et les modalités de recyclage figureront sur tous les produits de l'arsenal (lieu de stockage).
- \_ Tous les produits proches de leur date de péremption ou qui ne sont plus utilisés au bloc opératoire font l'objet d'une réflexion pour leur offrir une seconde vie. Ils sont envoyés vers des filière caritatives dont l'ASBL humanitaire SoliCita, vers des écoles de formation professionnelle ou vers des filières de recyclage.

## Eaux usées, qualité de l'air et bien-vivre

- \_ Depuis 2019, dans le cadre de la qualité au travail, l'entretien des salles du quartier opératoire se fait à la vapeur ("bionettoyage"), sans utilisation de détergents agressifs et nocifs pour le personnel, le patient et l'environnement (contrôle des eaux usées).
- \_ Dans le même ordre d'idée, pour l'élimination des fluides médicaux, les quartiers opératoires des sites Citadelle et Laveu sont équipés d'un système de gestion des liquides en circuit fermé depuis la collecte jusqu'à l'élimination. Cela contribue à la protection de notre personnel qui ne doit plus manipuler les liquides chirurgicaux (arthroscopie, urétéroscopie, etc.). Ils sont aspirés en circuit fermé et filtrés. La technologie de filtrage utilisée confine les substances biologiques aspirées. Les liquides filtrés et ainsi assainis peuvent ensuite être rejetés dans les canalisations et ne doivent plus être éliminés dans la filière des déchets B2. Cette technique permet également de réduire la quantité des déchets traités (98%) ainsi que le nombre de consommables utilisés pour la gestion des déchets des fluides chirurgicaux (87%).
- \_ Afin de garantir une meilleure qualité de l'air, toutes les salles d'opération sont équipées d'un évacuateur de fumée avec une efficacité de filtrage à 99,9995% depuis 2021. La fumée chirurgicale est le gaz vaporeux qui se dégage lors d'une intervention chirurgicale sur des tissus (bistouri électrique, dispositif à ultrasons, laser, etc.). Ce sous-produit toxique et malodorant se répartit en deux catégories, l'une chimique et l'autre bactériologique. La fumée captée peut contenir des carbones, des hydrocarbures, des particules virales, des débris cellulaires, de nombreuses substances toxiques comme le benzène, le toluène, et le formaldéhyde, etc. L'impact de la fumée chirurgicale sur les équipes du quartier opératoire est égal à 27 à 30 cigarettes non filtrées chaque jour.
- \_ Les quartiers opératoires du Laveu et de la Citadelle sont "latex free" (produit allergisant) depuis 2019 : garantie de sécurité tant pour les patients que pour les professionnels.
- \_ De nombreuses autres actions éco-responsables sont réalisées au niveau du quartier opératoire ou centralisées à l'échelle de l'hôpital : bien-vivre au travail (équilibre vie privée-vie professionnelle, activités sportives et relaxantes gratuites), contrats stables et attractifs, parkings gratuits pour les professionnels, partenariats avec les écoles et les associations professionnelles, formation continue, family days, etc.





# GESTION DES DÉCHETS

**Chaque année, près  
de 1.700.000 kilos  
de déchets sont  
triés et éliminés.  
Cela représente la  
production annuelle  
de 780 ménages de  
4 personnes.**

Depuis de nombreuses années, l'hôpital de la Citadelle est précurseur dans la gestion des déchets. Les différentes filières de tri des déchets sont initiées dès la production, c'est-à-dire au niveau des activités de l'hôpital dans les unités de soins, les polycliniques, les services administratifs et les services technico-logistiques. Après un premier tri opéré au plus proche de l'activité, les différents types de déchets sont collationnés dans des contenants spécifiques (containers, poubelles, îlots de tri...) avant de poursuivre leur filière d'élimination vers une zone de tri située à l'arrière de l'hôpital. Les déchets sont ainsi séparés, stockés, et vérifiés avant une phase de compactage ou de stockage, dernière étape avant leur élimination vers les phases de traitement.

- \_ Les déchets B1 sont les déchets générés par l'activité hospitalière mais non infectieux (et non radioactifs) ; ceux-ci sont compactés afin d'en réduire le volume et, de manière significative, les phases logistiques vers les centres d'incinération.
- \_ Les déchets B2 sont issus de l'activité hospitalière et présentent un risque infectieux. Ils sont issus de l'activité du bloc opératoire, des unités de soins, du laboratoire. Ces déchets sont traités dans les filières spécifiques et incinérés.
- \_ Les papiers et cartons sont également récoltés, triés, stockés et compactés. Ils sont principalement issus des livraisons à destination de tous les secteurs de l'hôpital. De la même manière que pour les déchets de type B1, le compactage permet une réduction significative de leur volume et du transit nécessaire à leur évacuation. Cette filière est très importante à la fois pour des raisons environnementales mais également économiques car elle est valorisée. La fabrication du papier recyclé demande de 2 à 5 fois moins d'énergie et 3 fois moins d'eau que si l'on fabrique un papier à partir de fibres vierges qui proviennent des arbres.

<sup>1</sup> <https://mtaterre.fr/dossiers/tout-comprendre-sur-le-recyclage-du-papier/pourquoi-est-il-important-de-recycler>

<sup>2</sup> <https://www.consoglobe.com/recycler-verre-4321-cg>

<sup>3</sup> <https://www.ecoconso.be/fr/printpdf/1796>

Puisqu'on consomme moins d'énergie grâce au papier recyclé, on émet moins de CO<sub>2</sub>, gaz à effet de serre responsable du changement climatique ! Ainsi on estime que le recyclage du papier permet d'éviter chaque année l'émission de près de 390.000 tonnes de CO<sub>2</sub>, c'est-à-dire l'équivalent des émissions de 200.000 voitures par an!<sup>1</sup>

- \_ Les verres ménagers sont également triés, séparés et partent vers des filières de recyclage spécifiques.

### Le saviez-vous ?

**Le verre recyclable à 100% et à l'infini, est inerte et préserve le goût original des produits qu'il contient : c'est un produit idéal.<sup>2</sup>**

- \_ La frigolite, issue principalement de l'activité logistique, entrant dans certains composants de soins, de protection de matériel, ... est isolée des autres déchets et part vers une filière de recyclage également.

Que devient la frigolite ainsi récoltée ? Elle est broyée en petites billes d'un calibre bien précis qui sont dépoussiérées afin de prévenir l'absorption d'eau. Celles-ci peuvent être incorporées à un mortier présentant des propriétés d'isolation acoustique et thermique.<sup>3</sup>

- \_ Les déchets PMC connus habituellement dans la catégorie des déchets “ménagers” sont également présents dans le secteur hospitalier. Depuis 2020, l’hôpital de la Citadelle déploie progressivement et de manière massive, dans tous les secteurs de l’hôpital, des îlots de tri permettant de récupérer ce type de déchets. Ils sont ensuite acheminés vers la zone de tri et également compactés pour en réduire le volume. L’hôpital de la Citadelle a par ailleurs reçu pour 2023 un subside de la Région Wallonne afin de financer les équipements pour augmenter de manière significative les points de collecte des PMC.
- \_ Les batteries et les piles que l’on retrouve dans les différents équipements de l’hôpital sont également recyclés et envoyés dans les filières de recyclage Bebat.
- \_ Les films étirables de type industriel sont collectés, séparés des autres types de déchets et partent également dans une filière de recyclage spécifique.
- \_ En 2022, l’hôpital de la Citadelle s’est inscrit dans un projet pilote avec la société VinylPlus visant à récupérer le matériel médical contenant du PVC. Ce matériau est en effet

recyclable jusqu’à 10 fois et est présent dans de nombreux dispositifs médicaux et de soins. “Recycler 500 kg de PVC représente une économie d’1 tonne de CO2 à la fabrication de PVC, une économie de 500 kg de CO2 à l’incinération, et évite également des émissions de déchets nocifs dus à l’incinération.”<sup>4</sup>

- \_ Les différents métaux issus de travaux, des ateliers techniques ou d’équipements médicaux sont également récupérés et rentrent dans des filières de tri spécifiques. Ces différents métaux (fer, inox, cuivre, aluminium, etc.) sont également séparés et valorisés avec une double vocation : la réutilisation de la matière première et sa valorisation financière. La revente des métaux permet de financer des projets aux bénéfices des enfants hospitalisés dont “Les P’tits Doudous de Liège”.

<sup>4</sup> VinylPlus



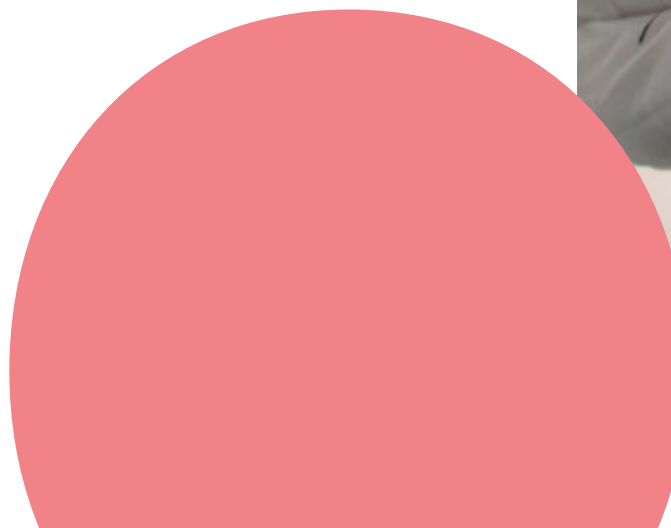
- \_ Les déchets de type “appareil ménager” : matériaux électroniques (écrans et claviers d’ordinateurs, frigos, télévisions...), écrans et claviers d’ordinateurs, frigos, télévisions...sont remis à une ressourcerie afin de leur donner une seconde vie. Il en va de même pour le mobilier qui n’est plus utilisé ou plus adapté à l’activité hospitalière. Le matériel médical encore fonctionnel est envoyé vers SoliCita, une association de solidarité Nord-Sud.
- \_ Les ampoules et les néons sont envoyés dans des filières de recyclage spécifique.
- \_ L’hôpital de la Citadelle traite également des déchets moins conventionnels tels que des huiles usagées qui partent dans des filières de recyclage, certains produits toxiques traités dans des filières spécialisées en toute sécurité, le bois, les déchets verts issus des tontes et des parterres de fleurs, etc.
- \_ La valorisation des déchets organiques (provenant de la cuisine), à terme envoyés vers une centrale de biométhanisation, permettra la production de biogaz issus de la transformation des résidus organiques provenant de la production des repas des patients et du restaurant. Le principe de la

biométhanisation est de faire fermenter les déchets organiques en absence d’oxygène. Le biogaz qui s’en dégage, contenant 55% de méthane, alimente des moteurs qui produisent de la chaleur et de l’électricité vertes. Après fermentation, la matière qui ne s’est pas transformée en biogaz, que l’on appelle le digestat, est compostée pour être valorisé en agriculture.<sup>5</sup>

- \_ Actuellement, d’autres projets sont en cours pour augmenter toujours plus la part du tri des déchets produits à l’hôpital. On peut, à titre d’exemple, citer un projet visant à la récupération et à la valorisation des mégots récoltés aux abords de l’hôpital limitant ainsi les risques de pollution aquatique et de recycler ce déchet en matériaux de construction.

---

<sup>5</sup> <https://www.magde.be/actus/biomethanisation-comment-ca-marche/>









# ALIMENTATION RESPONSABLE



## Achats durables

- \_ Les services alimentaires sont en permanence à la recherche de produits de qualité qui s'intègrent dans une démarche d'achat durable. Le choix de fournisseurs locaux fait partie de la politique d'achat durable des services alimentaires. Exemple : des nuggets faits "maison", provenant de fournisseur de la région Liégeoise.
- \_ Les services alimentaires participent activement au projet de légumerie collective de la Ville de Liège mais également au projet de la ceinture Aliment-Terre Liégeoise.
- \_ Dans le cadre d'un marché conjoint avec ISoSL, les cuisines de la Citadelle ont fait le choix d'un achat et d'un approvisionnement en poissons issus de la pêche durable labelisé MSC qui garantit un stock mondial de poissons durables, limite l'impact environnemental et gère efficacement les pêcheries (3 principes du label MSC).
- \_ Afin de limiter les kilomètres parcourus par les livreurs des fournisseurs des services alimentaires, les commandes et les livraisons se font de manière raisonnée en fonction des besoins de productions et des capacités de stockage tout en garantissant la sécurité alimentaire ; entre autres, au travers du respect des procédures de contrôle des dates limites de consommation des aliments.



## Gestion optimisée des déchets

\_ Biométhanisation (voir aussi p.24) : mise en place d'une récupération des déchets organiques produits par les cuisines (déchets alimentaires et excédents des repas consommés). Ce déchet ainsi trié permettra, à terme, une valorisation dans un cycle de biométhanisation (production de biométhane, source d'énergie) et une récolte des graisses issues de ces déchets.

\_ Les services alimentaires ont été précurseurs dans le tri des déchets. Cette démarche a commencé par l'acquisition d'un compacteur de déchets type "ménagers" afin de limiter non pas le poids des déchets mais bien leur volume limitant ainsi les nombreux flux logistiques et l'empreinte carbone nécessaires à leur évacuation. Cette initiative a été suivie par la mise en place de nombreuses filières de tris spécifiques : PMC – verre alimentaire et papier/carton ainsi que les graisses alimentaires traitées quotidiennement et valorisées lorsque c'est possible.

\_ Utilisation de l'usage unique en cuisine :

- Pour le restaurant d'entreprise : le choix de matériels à usage unique, compostables ou non, issus de dérivés plastiques (par exemple : utilisation du PLA pour les gobelets en carton - l'acide polylactique (PLA) est une matière bioplastique d'origine végétale créée à partir d'amidon de maïs).
- Possibilité de venir avec son contenant pour être servi au restaurant : 3-5% des ventes se font via un contenant personnel!

\_ Afin de limiter l'usage intempestif et en excès des produits de nettoyage et de désinfection, les services alimentaires ont mis en place une centrale de dosage et une centralisation de distribution permettant un usage des produits de nettoyage et de désinfection adapté, contrôlé et sécuritaire. L'air comprimé est également utilisé pour sécher les "interstices".

\_ L'utilisation de vaisselles en porcelaine et de couverts en inox (y compris les petites cuillères) et la suppression des cups de sauce ont également permis une réduction significative des déchets potentiellement produits dans les cuisines de la Citadelle. Le meilleur déchet est celui que nous ne produisons pas...

## Fonctionnement et gestion des productions

- \_ Pour le restaurant d'entreprise, l'optimisation de la gestion de production et la valorisation des excédents de production permettent une réduction significative des déchets alimentaires. Le reconditionnement de certains aliments et la création de menus dérivés proposent aux convives une offre variée et durable.
- \_ Des données de consommations utiles ont été intégrées pour ajuster au mieux les commandes et limiter les déchets alimentaires : les commandes se basent sur la popularité des menus et des jours de la semaine/saison limitant les excédents de production et les pertes, générateurs de déchets organiques ...
- \_ Pour limiter les gaspillages et les surproductions, les services alimentaires proposent des productions "maison" de certains composants de menus. Exemple : les baguettes pour les sandwiches sont cuites "sur place" et "à la minute".



- \_ Par l'utilisation de techniques de productions actuelles et novatrices, les services alimentaires sont capables de réduire de 30% les déchets alimentaires lors de l'assemblage des repas patients par l'utilisation de la pasteurisation et une gestion optimale des stocks de produits pasteurisés ... Une gestion des produits "just in time" est la clé de l'optimisation des besoins et des productions.

## Santé et alimentation durable

- \_ Menus végétariens : Les menus végétariens font partie intégrante de la vision durable des services alimentaires pour limiter les consommations de produits carnés. Pâtes végétariennes, plats froids alternatifs, ...influencent de manière significative l'impact carbone des productions de repas à l'hôpital de la Citadelle.
- \_ Menus de saison / aliments de saison : au même titre que la réflexion autour des menus végétariens, une attention particulière est portée vers le choix d'aliments de saisons lors de la création des menus tant pour les patients que pour le restaurant d'entreprise.
- \_ Qualité nutritive : choix des fournisseurs et des aliments, analyse des menus par les diététiciennes.
- \_ Lors du festival Hospi'Durable en octobre 2022, des menus végétariens et des menus sur le thème du miel (avec sensibilisation à l'apiculture) ont été proposés aux convives du restaurant.

“En France, l'alimentation pèse pour 24% de l'empreinte carbone des ménages, selon l'Agence de la transition écologique (Ademe). La viande y compte pour beaucoup : un repas avec du bœuf émet en moyenne sept kilogrammes (kg) de CO<sub>2</sub>, soit 14 fois plus qu'un repas végétarien (0,5 kg de CO<sub>2</sub>)”.



## Confort des collaborateurs

Le restaurant d'entreprise du site Citadelle a été entièrement relooké par les équipes internes pour assurer l'accueil et le confort des médecins et collaborateurs lors de leurs pauses repas.



## Gestion des énergies et de ressources

\_ Choix du matériel de production : les luminaires ont été remplacés par des ampoules LED au restaurant d'entreprise. Ce remplacement se poursuit dans les différents secteurs de production.

\_ Afin de limiter les gaspillages énergétiques, l'ensemble des collaborateurs des services alimentaires a été sensibilisé à la gestion des énergies du matériel de production et à l'optimisation des éclairages (éteindre des frigos s'ils ne sont pas utilisés, éteindre l'éclairage après les productions, ...).

\_ Gestion de l'eau : les nouvelles techniques de cuisson limitant de manière significative la quantité d'eau de cuisson et de refroidissement ont été testées, validées et adoptées par les professionnels de production : cuisson des pâtes, du riz, de certains légumes font économiser jusqu'à plusieurs centaines de litres par production (jusqu'à 1.400 litres).

\_ Consommation de l'eau de distribution. Des gourdes ont été distribuées à l'ensemble du personnel. La mise à disposition de fontaines d'eau filtrée a également permis une réduction significative de consommation d'eau en bouteille, limitant ainsi la production de déchets de type bouteille PET.



### Le saviez-vous ?

**1 gourde = 1.480 bouteilles économisées par an !**

## Du social au sociétal

Un projet pilote d'aide sociale alimentaire pour le personnel de l'hôpital est mis en place.

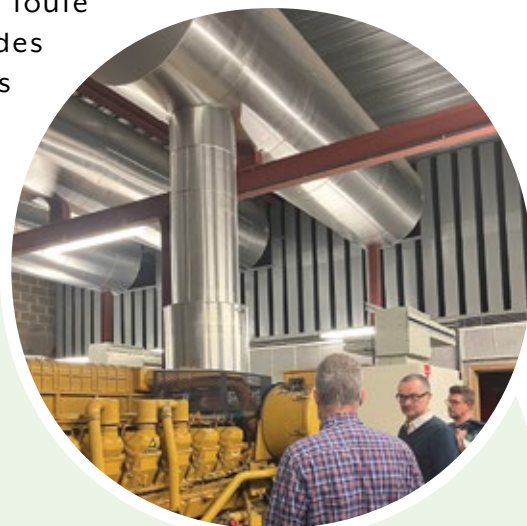
**GESTES ÉCO-  
RESPONSABLES  
POUR RÉDUIRE LA  
CONSOMMATION  
ÉNERGÉTIQUE**





Des actions concrètes ont été réalisées ces dernières années pour réduire la consommation énergétique, mais également pour produire localement. Par exemple :

- \_ Le placement d'une cogénération qui couvre 40% des besoins en électricité de l'hôpital.
- \_ L'installation en 2018 de près de 1.000 panneaux photovoltaïques sur les toitures de l'hôpital, de quoi couvrir un terrain de football et qui permet de disposer d'une puissance correspondant à environ 55 maisons unifamiliales (famille avec 2 enfants).
- \_ L'acquisition d'une première voiture électrique pour couvrir les activités de notre laboratoire. Afin de réduire davantage la consommation d'énergie fossile, l'analyse concernant le remplacement de toute notre flotte par des véhicules électriques est en cours de finalisation.



Au-delà de ces réalisations, la lutte contre le gaspillage en énergie et fluides est une priorité pour l'institution. Avec les 171.750m<sup>2</sup> de surface à chauffer, climatiser et éclairer, chaque geste de chaque collaborateur pour éviter le gaspillage est important. Une check liste des éco-gestes à appliquer au quotidien a été diffusée en interne.

## VOS ÉCO-GESTES AU QUOTIDIEN

### Et vous, vous avez checké la liste ?

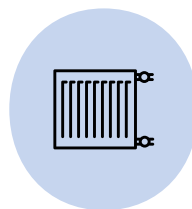
Pour faire face ensemble à la crise énergétique et à la flambée inédite des coûts, nous mettons en place des gestes simples pour une gestion plus économique et écologique de la consommation énergétique.

“Vos éco-gestes au quotidien”, c’est une checklist qui vous propose des actions simples et pratiques pour réduire votre consommation énergétique, à appliquer aussi bien au travail que chez vous :

### Et vous, avez-vous pensé à...



**Éteindre l'éclairage des locaux lorsque celui-ci n'est pas nécessaire :** lors des pauses, la nuit, le week-end, lors des périodes de fermeture, ou encore lorsque la lumière du jour est suffisante.



**Être vigilant avec le chauffage :**

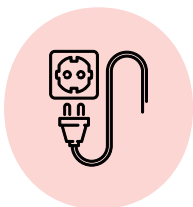
- \_ Fermer les fenêtres si le chauffage fonctionne.
- \_ Mettre le chauffage sur 1 en quittant le travail et rallumer le chauffage sur 3 maximum le matin, si besoin.
- \_ Interdiction d'utiliser les chaufferettes.



### Réduire :

**\_ la consommation des appareils informatiques :** mettre en veille votre ordinateur lorsqu'il n'est pas utilisé, éteindre complètement les écrans et l'ordinateur en quittant le travail, éteindre votre imprimante...

**\_ ... ou arrêter les systèmes audiovisuels non indispensables,** tels que les projecteurs ou écrans dans les salles de réunion.



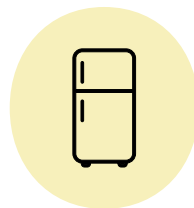
**Ne pas laisser brancher un appareil inutilement :** téléphone portable, machine à café...



**Maîtriser l'usage du courrier électronique :** éviter d'envoyer des pièces jointes trop lourdes, limiter le nombre de destinataires, éviter de trop stocker de messages, trier et nettoyer régulièrement sa boîte de messagerie.



**Favoriser l'utilisation des escaliers,** surtout pour 1 ou 2 étages : c'est bon pour la santé et la planète !



**Favoriser l'utilisation de frigos collectifs.**



**Dégivrer les congélateurs.**

## Ensemble, ouvrons l'œil !

**N'hésitez pas à communiquer à votre responsable le matériel branché qui n'est pas ou peu utilisé.**

# FESTIVAL HOSPI' DURABLE



Depuis 2022, l'hôpital de la Citadelle organise un Festival Hospi'durable : une multitude d'activités, dédiées essentiellement à son personnel, autour de thématiques fédératrices : la mobilité douce, la cuisine, l'atelier ou encore la nature.

Une initiative qui s'inscrit pleinement dans la Semaine de la mobilité et du développement durable. Au vu des préoccupations globales actuelles, générées notamment par la crise énergétique et climatique, il nous a paru important de marquer le coup en structurant nos nombreuses initiatives pour, in fine, pousser à un changement des mentalités.

Le programme vise d'abord le personnel (4.100 personnes), pour que chaque collaborateur devienne à son tour ambassadeur du changement. L'idée est d'agir simultanément sur le quotidien au travail et à la maison avec une dimension pédagogique et ludique très forte. Ainsi, à la cuisine, on découvre de quelle manière utiliser les déchets alimentaires. A l'atelier, comment réparer des objets au lieu de les jeter. Côté nature, c'est le monde des abeilles qui est à l'honneur avec, en fin de parcours, la fabrication de baume à lèvres à base de cire d'abeille. La visite de l'unité de cogénération permet une prise de conscience de l'énergie autoproduite, mais également comment en

réduire la consommation dans le cadre du travail. Et bien évidemment, la mobilité douce promotionne plus encore le vélo, un moyen de locomotion déjà bien implanté à la Citadelle.

Un “moment inspirant” est également prévu pour le grand public. En 2022, une conférence du D<sup>r</sup> Gaëtan Letesson, chef de service de médecine nucléaire, était organisée sur le thème de la place de l’hôpital en tant qu’acteur incontournable du développement durable. Cette conférence était accessible également en ligne (et gratuitement) via les réseaux sociaux de la Citadelle.



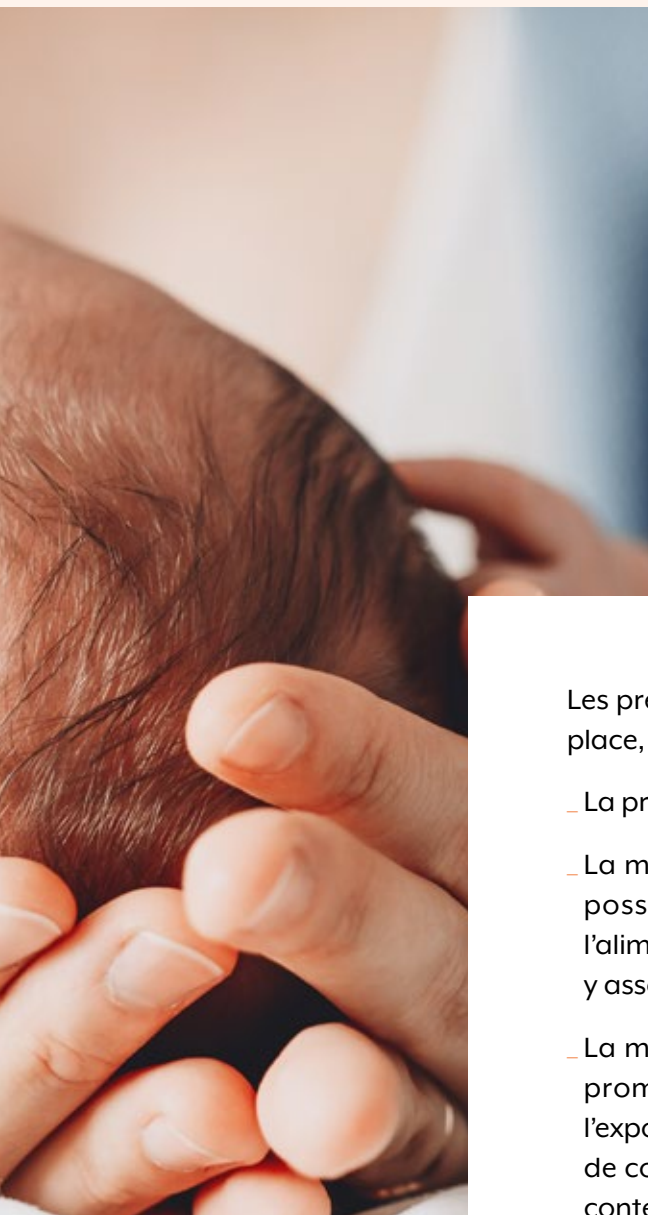
**La Citadelle prend ses responsabilités dans un combat d’envergure : celui de modifier nos habitudes pour espérer un avenir durable aux générations futures. La solidarité nous a fait déplacer des montagnes durant les crises successives. Il appartient désormais à chacun d’agir et, à la manière du colibri, d’apporter l’eau goutte par goutte pour éteindre l’incendie.**



Découvrez la conférence du Docteur Gaëtan Letesson



**UN ŒIL VERS  
L'AVENIR: UNE  
MATERNITÉ  
ÉCO-  
RESPONSABLE**



Les premiers jalons pour une maternité éco-responsable sont en place, notamment par :

- La promotion de l'alimentation maternelle.
- La mise en place, lorsque l'alimentation maternelle n'est pas possible, d'une filière de choix des matériaux utilisés pour l'alimentation des bébés (biberons) et la réduction des déchets y associée.
- La mise en place d'une politique de suppression de produits promotionnels (crèmes, pommades, etc.) qui vise à réduire l'exposition des femmes enceintes et des bébés à certains agents de conservation, allergènes ou de perturbateurs endocriniens contenus dans ces produits.



**Citadelle**  
Hopital