

Collecte des déchets organiques du restaurant du personnel au CH de Valence

Sanitaire

Date de publication : 16 juillet 2026

Généralités

Objectif :

Réduire l'impact environnemental des déchets produits par l'établissement en valorisant les déchets organiques (compost ou biogaz) au lieu de les enfouir.
Cette action participe également à la réduction de nos émissions de GES et limite le volume de nos ordures ménagères.

Le tri des biodéchets est réalisé directement au moment du débarrassage des plateaux repas des patients. Les agents utilisent un kit de débarrassage mis à disposition par le fournisseur de chariot repas, permettant la séparation immédiate des déchets alimentaires, des couverts, des lavettes et des déchets d'emballages.
Les déchets alimentaires sont déposés dans des sacs biodégradables dédiés, garantissant un tri efficace dès la production du déchet
En fin de services, les sacs de biodéchets sont positionnés dans le chariot avec un positionnement spécifique facilitant la récupération en cuisine.
À leur arrivée en cuisine, les sacs de biodéchets sont récupérés en zone dite « sale » et transférés dans des bacs de collecte adaptés. Cette étape intermédiaire permet de centraliser les biodéchets avant leur stockage final, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Les bacs de biodéchets sont ensuite stockés dans un local dédié, maintenu à une température de 12°C. Ce local, accessible depuis l'extérieur pour les véhicules de collecte, est équipé de zones distinctes pour les bacs pleins et les bacs vides. Le stockage en environnement rafraîchi permet de limiter les nuisances olfactives et de préserver la qualité des biodéchets jusqu'à leur enlèvement
Les biodéchets sont collectés deux fois par semaine par un prestataire spécialisé. Entre 2016 et 2022, ils ont été valorisés par méthanisation, produisant de l'électricité verte et de la chaleur, avec un digestat utilisé en épandage agricole. Depuis 2023, les biodéchets sont orientés vers un dispositif de compostage de territoire. Après contrôle et sur-tri éventuel, ils sont mélangés à des déchets verts broyés puis compostés sur des parcelles d'agriculteurs partenaires à moins de 5 kms de l'établissement.

Etapes de mise en oeuvre

- Choix d'un prestataire chargé de la collecte, du transport et de la valorisation des biodéchets (AO)
- Choix des tables de tri pour les restaurants des personnels (consultation fournisseurs)
- Installation des tables de tri (communication interne + visuels)
- Démarrage de la collecte des biodéchets des restaurants des personnels
- Réflexion sur le circuit logistique à mettre en place pour la collecte dans les unités de soins (stockage intermédiaire et stockage final)
- Choix des équipements de collecte à la source (kit de débarrassage fourni le fournisseur chariot repas + sacs biodégradables)
- Déploiement progressif dans les unités de soins (service par service) avec un accompagnement terrain soutenu (+ actions de communication interne + visuels)

Essaimage

Les principaux leviers

Clé de réussite : rendre le geste de tri simple, compris et durable dans le quotidien des équipes.
Les principaux leviers de reproductibilité :
• Portage institutionnel fort et coordination des services
• Déploiement progressif avec accompagnement terrain

Les principaux freins

L'anticipation et l'accompagnement humain sont déterminants pour limiter ces freins.
Freins à anticiper :
• Résistance au changement et surcharge perçue par les équipes

- Simplicité et ergonomie du dispositif de tri
- Formation et sensibilisation continues des équipes
- Organisation logistique maîtrisée (stockage, collecte)
- Partenariat avec un prestataire spécialisé
- Suivi régulier et amélioration continue

- Turn-over du personnel et manque de formation continue (risque d'erreurs de tri et qualité hétérogène des biodéchets)
- Contraintes logistiques (espaces, stockage, circuits)

Contact

Une question ? Besoin d'informations ? Contacter l'établissement :

pvulcano@ch-valence.fr

L'établissement

Date de mise en œuvre : 1 décembre 2015

Durée du projet : 18 mois

Centre Hospitalier de Valence 26000

Type de structure : Sanitaire / Public

Obligation réglementaire : Oui

Article R541-8 (code de l'environnement) et article 204 loi Grenelle 2

Déclenchement
Participation à l'étude régionale sur le gaspillage alimentaire pilotée par l'Ademe Auvergne-Rhône-Alpes Mesures du gaspillage au moment des déjeuners des retours des plateaux (servis aux convives et non consommés) à la fois pour les repas du personnel sur les deux restaurants ainsi que pour une échantillon de 4 unités de soins représentatifs de la consommation moyenne dans les services de soin de l'ensemble de l'hôpital.

La mise en oeuvre

Facilité de mise en oeuvre

8/10

Remplace une pratique existante

Les impacts

Sur l'environnement : Impacts positifs

Valorisation des déchets organiques (compost ou biogaz) au lieu de les enfouir ou incinérer
Réduction des émissions de gaz à effet de serre, surtout le méthane produit en CET
Production de compost qui enrichit les sols
Réduction du volume des ordures ménagères qui part en Centre d'Enfouissement Technique (CET)

Sur les professionnels :

Sur les usagers :

Sur l'organisation :

Sur le médico-économique :

Les ressources

Temps

A considérer

Personnel (équipe projet, déploiement...)

Des compétences en interne

A considérer

Des compétences externes (prestations externes)

A considérer

Des équipements, du matériel

Peu

Des financements (internes et externes)

Peu

Parties prenantes associées

- [x] Direction
- [ ] Administration
- [x] Services techniques
- [ ] Professionnels
- [ ] Bénéficiaires
- [ ] Tutelles

Conditions de succès

Projet inscrit dans la politique de l'établissement

Copil Développement Durable