



LA LETTRE VERTE!



AGISSONS DURABLEMENT EN SANTÉ





Au sein de la Clinique Saint-Yves, notre **Comité de Développement Durable** s'est engagé à concentrer ses efforts sur quatre axes principaux sur la période 2024-2028 :



AXE N°1 : ASSURER LA PROMOTION DE LA DÉMARCHE DÉVELOPPEMENT DURABLE

- » Communiquer et sensibiliser les professionnels à la démarche développement durable.
- » Développer un dispositif permettant de remonter les idées et de renforcer la participation de tous.
- » Pérenniser la politique de développement durable de l'établissement.



AXE N°2 : RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL EN OPTIMISANT LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES ET EN EAU

- » Améliorer la performance énergétique des bâtiments.
- » Réduire la consommation d'eau et engager des actions visant à réduire les gaspillages et à adapter les pratiques.
- » Développer des indicateurs de suivi de consommation énergétique et eau.

AXE N°3 : RÉDUIRE LA PRODUCTION DES DÉCHETS ET OPTIMISER LA GESTION DE CHACUNE DES FILIÈRES



- » Améliorer les pratiques de tri des déchets dans chacune des filières.
- » Développer de nouvelles filières de déchets et trouver les partenaires correspondants pour leur valorisation.
- » Développer des indicateurs de suivi de production des déchets .

AXE N°4 : DÉVELOPPER UNE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE



- » Développer la promotion des soins écoresponsables.
- » Développer l'achat éco-responsable.
- » Poursuivre la démarche éco-responsable en restauration.
- » Améliorer la mobilité durable.



C'EST BON ET C'EST FAIT MAISON !

À la Clinique Saint-Yves, la restauration est entièrement réalisée par le personnel de cuisine, sur place et sans recours à la sous-traitance. Les plats faits maison sont variés et équilibrés pour nous offrir une **cuisine saine et savoureuse**.



UNE RESTAURATION ENGAGÉE POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

La cuisine fonctionne en liaison chaude, ce qui signifie que les plats sont cuits, maintenus à température, et servis directement, sans phase de refroidissement ou de réchauffage. Ce mode de fonctionnement garantit une **qualité optimale et préserve la fraîcheur des aliments**.



NOTRE JARDIN D'HERBES AROMATIQUES

Situé dans le parc, le jardin d'herbes aromatiques est utilisé par l'équipe cuisine. Différentes variétés sont cultivées telles que le thym, la menthe, le laurier, l'oseille, la ciboulette, l'origan, et d'autres encore. Cette diversité d'herbes permet d'enrichir les plats cuisinés avec des saveurs fraîches et intenses, tout en réduisant notre dépendance aux herbes emballées. Elles sont également utilisées lors des ateliers cuisine avec les patients. En cultivant ces herbes sur place, nous contribuons à réduire notre empreinte écologique en limitant les déchets d'emballage et en favorisant une approche plus durable de l'alimentation.

PROGRAMME « MON RESTAU RESPONSABLE »



Mon Restau Responsable est une démarche participative et gratuite destinée aux restaurants collectifs qui souhaitent proposer à leurs convives

UNE CUISINE SAINE, DE QUALITÉ ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



L'équipe de restauration s'est engagée en décembre 2023 dans cette démarche écoresponsable.

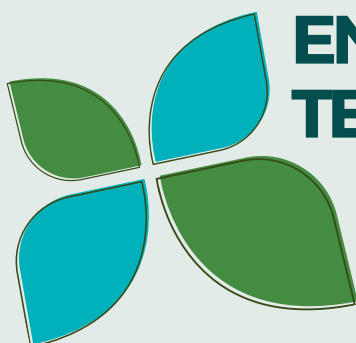
Bravo à eux pour leur engagement !



Les engagements du restaurant dans la démarche sont structurés autour de 4 piliers :

BIEN-ÊTRE DES CONVIVES

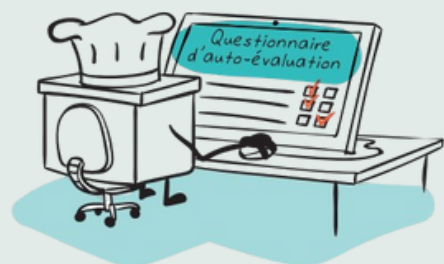
ASSIETTE RESPONSABLE



ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL

ÉCO-GESTES

4 étapes pour s'engager dans la démarche Mon Restau Responsable :



Etape 1 **L'auto-évaluation**

Le restaurant collectif remplit un **questionnaire d'auto-évaluation** pour faire le point sur ses pratiques en matière de Développement Durable (points forts et axes d'amélioration).

Réalisé en décembre 2023.



Etape 2 **L'échange d'expérience**

Le restaurant peut entrer en contact avec d'autres structures ayant l'expérience de la démarche pour **échanger sur leurs pratiques** en restauration collective.

Visite réalisée début 2024 avec le CH de Brocéliande.



Etape 3 **Le choix des engagements**

L'équipe se réunit collectivement pour discuter des **pistes d'amélioration** et formuler une **dizaine d'engagements** à réaliser dans les 2 ans, par exemple :



Qualité et préparation des aliments



Prévention du gaspillage



Produits d'entretien



Aspect éducatif des repas



Etape 4 **La séance publique**

Le restaurant invite des convives et des acteurs locaux (associations, élus,...) pour **rendre publics ses engagements**.

Dès lors, il peut utiliser la marque Mon Restau Responsable®. Son attribution sera réexaminée tous les deux ans.



POUR EN SAVOIR PLUS SUR LA DÉMARCHÉ "MON RESTAU RESPONSABLE"



UN TRI À LA SOURCE

La Clinique s'engage dans une gestion rigoureuse des déchets grâce à un tri à la source répartie sur **plus d'une dizaine de filières spécifiques**. Cette démarche permet d'assurer une **valorisation optimale des déchets** et s'inscrit pleinement dans une **volonté de réduire l'impact environnemental**.



LE TRI À LA SOURCE REPOSE SUR LA COLLABORATION DE TOUS !



Déchets
d'Activités de
Soins à Risque
Infectieux



Déchets
Assimilés aux
Ordures
Ménagères



Déchets Issus
des
Médicaments



Papiers et
Cartons



Déchets du
tri sélectif en
cuisine



Verre
alimentaire



Bio-déchets



Autres
déchets

...

Le recyclage du papier est facilité grâce à des **broyeuses** à l'accueil et dans certains services de soins, qui permettent de traiter tous les documents, y compris ceux confidentiels.

14 TONNES

C'est le poids des bio-déchets collectés chaque année à la Clinique.

Ces déchets sont **méthanisés**, une solution de valorisation durable qui transforme les bio-déchets en énergie renouvelable.



Pensez-y au self : bien trier vos déchets alimentaires fait une réelle différence !

RECYCLAGE DES RADIOGRAPHIES



UNE COLLECTE ÉCO-RESPONSABLE

Les radiographies sont collectées via l'association PHI35 et détruites par la Société REMONDIS, dans le respect des normes de confidentialité et environnementales. Cette initiative illustre parfaitement l'engagement de la Clinique dans la gestion responsable de déchets sensibles.

Les 26 et 27 octobre 2024, **21 salariés** de la Clinique Saint-Yves ont fièrement pris le départ du **Marathon Vert de Rennes**, marquant ainsi la **10^e année consécutive** de participation à cet événement emblématique.

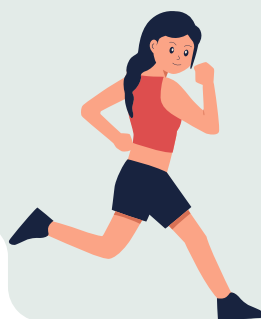


1 KM = 1 ARBRE PLANTÉ

en France, Pays-Bas et Ethiopie

En soutenant cette initiative, la Clinique allie **sport, cohésion d'équipe et engagement** pour une **cause environnementale**.

Bravo à nos sportifs pour leur énergie et leur engagement !



141 KM PARCOURUS

141 ARBRES PLANTÉS



LES ÉCO-GESTES

à la clinique



DES ÉCLAIRAGES LED PRIVILÉGIÉS

Tous les néons, plafonniers et ampoules sont progressivement remplacés par du matériel LED. Ce choix permet de réduire significativement la consommation énergétique tout en augmentant la durée de vie des équipements. Une démarche responsable pour allier économie et écologie.



UNE SECONDE VIE POUR LES OBJETS

La Clinique Saint-Yves encourage la réutilisation en priorité avant d'envisager l'achat de nouveau matériel ou de jeter.

Dernièrement, certains meubles et objets ont trouvé une nouvelle utilité grâce à une redistribution symbolique aux salariés pour 1 €.

Une initiative qui limite le gaspillage tout en renforçant l'engagement de la Clinique en faveur d'une économie circulaire.



MOINS DE JETABLE, PLUS DE DURABLE

La Clinique s'engage à limiter les produits à usage unique :

- plus de gobelets plastiques pour les bains de bouche.
- la vaisselle non jetable est la norme en restauration.
- les gobelets des fontaines à eau ont cédé leur place à des gourdes réutilisables, disponibles à l'accueil à 1 €.

Des actions concrètes pour réduire les déchets plastiques au quotidien.



DES ACHATS ÉCO- RESPONSABLES

La Clinique privilégie de plus en plus les produits écoresponsables, notamment pour les produits d'entretien.

Ce choix permet de limiter l'impact environnemental, tout en garantissant la qualité et la sécurité des soins. Une belle avancée pour des pratiques d'achats plus durables.

CHAQUE PETIT GESTE COMPTE ET CONTRIBUE À FAIRE UNE GRANDE DIFFÉRENCE !

*Rendez-vous
sur notre site Internet
et découvrez tous nos
engagements !*

