

# Étude de cas de récupération des matières organiques dans une industrie, commerce ou institution

## Hôpital Jean-Talon, CIUSSS du Nord-de-l'Île-de-Montréal

Centre intégré  
universitaire de santé  
et de services sociaux  
du Nord-de-  
l'Île-de-Montréal



### 1- Portrait de l'organisation

Secteur d'activité	Établissement de soins de santé
Lieu	Hôpital Jean-Talon, 1385, rue Jean-Talon Est, Montréal (Québec)

### 2- Historique du projet

<b>Projet pilote</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De décembre 2012 à février 2013 – Phase préparatoire :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sélection du partenaire pour la collecte</li> <li>- Visite d'un établissement ayant amorcé une démarche similaire</li> <li>- Évaluation des volumes et des matières</li> <li>- Choix de deux endroits de collecte : production et laverie</li> <li>- Commande, réception et installation des bacs de récupération</li> <li>- Séances de formation du personnel du service alimentaire</li> <li>- Arrimage à l'équipe du service d'hygiène-salubrité</li> </ul> </li> <li>• De février à avril 2013 – Phase pilote :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lancement du projet</li> <li>- Observations aux fins d'évaluation au sein du service alimentaire</li> <li>- Ajustements apportés à la suite de l'évaluation :                 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Révision de la disposition des équipements</li> <li>- Affichage des consignes</li> <li>- Amélioration des pratiques</li> <li>- Rédaction des procédures</li> </ul> </li> <li>- Confirmation de la faisabilité du programme de récupération des matières organiques à l'Hôpital Jean-Talon</li> </ul> </li> </ul>
<b>Projet définitif</b>	Depuis avril 2013 – Programme de récupération des matières organiques à l'Hôpital Jean-Talon
<b>Grandes étapes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2010 - Adoption du Plan d'action local de santé publique 2010-2015 du Centre de santé et de services sociaux (CSSS) du Cœur-de-l'Île</li> <li>• Juin 2011 – Formation d'un comité de pilotage</li> <li>• Mars 2012 – Adoption de la Politique de développement durable et de santé environnementale par le conseil d'administration du CSSS</li> <li>• Décembre 2012 – Adoption du Plan d'action en développement durable et en santé environnementale 2012-2015 par la direction générale du CSSS</li> <li>• 2012 – Audit des installations du CSSS</li> </ul>



<b>Grandes étapes (suite)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2013 – Élaboration du plan de gestion des matières résiduelles <ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisation d'un projet pilote de valorisation des matières organiques à l'Hôpital Jean-Talon</li> </ul> </li> <li>Mai 2015 – Entente avec l'arrondissement Villeray-Saint-Michel – Parc-Extension pour la collecte municipale</li> </ul>
-------------------------------	--

### 3- Quantité et types de résidus

<b>Matières organiques générées</b>	<p><u>Quantité générée</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Environ 35 t par an</li> <li>Le service alimentaire sert jusqu'à 650 repas par jour, dont 250 sont préparés pour les patients hospitalisés</li> <li>Aucune caractérisation des matières organiques pour l'ensemble de l'Hôpital Jean-Talon : <ul style="list-style-type: none"> <li>Estimation basée sur les volumes détournés des services alimentaires et sur les volumes générés par un autre établissement (Hôpital de la Cité-de-la-Santé)</li> </ul> </li> </ul> <p><u>Types de résidus</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Céréales, grains, pain, pâtes, gâteaux, sucreries, farine, gruau, poudings variés</li> <li>Filtres et marc de café ou de thé</li> <li>Fruits et légumes, noix et écales</li> <li>Coquilles d'œufs, fromages, yogourt</li> <li>Aliments préparés, sauces et vinaigrettes, pizzas, fonds consistants de soupe</li> <li>Papier essuie-main brun, serviettes de table en papier brun</li> </ul>
<b>Matières organiques récupérées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Environ 30 t en 2014</li> <li>Matières organiques pesées par l'Hôpital Jean-Talon</li> <li>Secteurs de la production et de la laverie du service alimentaire de l'hôpital</li> </ul>

### 4- Traitement

<b>Mode de traitement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traitement dans des lieux privés externes</li> <li>Jusqu'en avril 2015 : <ul style="list-style-type: none"> <li>Un tiers du volume traité localement par compostage</li> <li>Deux tiers du volume traités par biométhanisation en Ontario</li> </ul> </li> <li>Depuis mai 2015 : <ul style="list-style-type: none"> <li>L'ensemble des matières sont traitées localement par compostage</li> </ul> </li> </ul>
<b>Autres options non retenues</b>	Sans objet



5- Fonctionnement de la collecte	
Fréquence de collecte	Une fois par semaine
Type de collecteur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jusqu'en avril 2015 :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrat accordé par l'organisme</li> <li>- Entente verbale avec un entrepreneur privé</li> <li>- Service clé en main</li> </ul> </li> <li>• Depuis mai 2015 :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desserte par l'arrondissement</li> <li>- Entente verbale</li> </ul> </li> </ul>
Responsabilités du collecteur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jusqu'en avril 2015 :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fourniture de contenants de récupération</li> <li>- Formation</li> <li>- Collecte et transport</li> <li>- Traitement</li> <li>- Rétroaction du fournisseur en personne, par téléphone et par courrier électronique</li> </ul> </li> <li>• Depuis mai 2015 :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Collecte et transport</li> <li>- Traitement</li> </ul> </li> </ul>
Étapes de collecte	<p><u>Lieux de collecte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La collecte s'effectue dans la cuisine et dans la chambre froide du service alimentaire de l'hôpital.</li> <li>• Seuls les employés du service alimentaire et du service d'hygiène-salubrité de l'hôpital ont accès aux points de dépôt des matières.</li> </ul> <p><u>Mode de collecte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La collecte se fait dans de petits contenants situés à proximité des générateurs. Ces contenants sont ensuite vidés dans les bacs bruns de 240 l situés dans la cuisine et la laverie.</li> <li>• Les bacs bruns roulants sont déplacés à l'aide d'un système fourni par l'entreprise partenaire (levier métallique muni de roues).</li> <li>• Ces bacs sont pesés, puis entreposés en chambre froide.</li> </ul>

6- Communication	
Formation des employés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Séance d'information et d'échanges avec les employés directement concernés, présentations lors de réunions d'équipe</li> <li>• Capsules d'information dans les outils de communication interne (journal de l'organisation, bulletin électronique, site intranet), activités de sensibilisation lors de la Semaine de la gestion des matières résiduelles</li> </ul>
Communications externes	Quatre présentations auprès de publics externes depuis 2012



7- Investissement	
Équipement de la collecte	Douze bacs à 85 \$ l'unité
Collecte et traitement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jusqu'en avril 2015 :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 45 \$ par collecte</li> <li>- 55 \$ la tonne collectée et traitée</li> <li>- 1 \$ par bac nettoyé</li> </ul> </li> <li>• Depuis mai 2015 :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Service inclus dans les taxes municipales</li> </ul> </li> </ul>
Frais de gestion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un employé requis pendant 15 minutes par jour</li> <li>• Un employé requis pendant une heure le jour de la collecte (une fois par semaine)</li> </ul>
Bilan financier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une fois les acquisitions pour l'implantation réalisées, le coût de la gestion des matières organiques par compostage, qui comprend la collecte, le lavage des bacs et le traitement de la matière organique, s'élève, en moyenne, à 400 \$ par mois. Il s'ajoute actuellement aux frais globaux de gestion des matières résiduelles.</li> <li>• On pense pouvoir abaisser ce coût à environ 120 \$ par mois lorsque les frais d'enfouissement ne seront plus établis de manière forfaitaire, mais calculés selon le poids, duquel sera déduit le poids des matières organiques détournées de l'enfouissement.</li> </ul>

8- Résultats	
Taux de récupération des matières organiques	Le taux de récupération des matières organiques à l'Hôpital Jean-Talon est estimé à plus de 85 % compte tenu des repas à emporter et des déchets de cuisinette jetés à la poubelle par les employés aux étages.

### Détail des activités de l'entreprise

Les installations de La Petite-Patrie et de Villeray du Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux du Nord-de-l'Île-de-Montréal ont pour mission d'œuvrer à la santé et au bien-être de la population des quartiers de La Petite-Patrie et de Villeray, en collaboration avec de nombreux partenaires, par le développement d'une gamme de soins et de services préventifs, curatifs et d'hébergement accessibles, continus et de qualité.

Membres du réseau mondial des établissements en santé mis en place par l'Organisation mondiale de la santé, ces installations visent à agir sur les habitudes de vie, l'environnement socio-culturel, économique et physique de la population locale en mettant en œuvre des projets qui agissent sur les déterminants sociaux et en intensifiant les activités de prévention et de promotion. C'est dans ce contexte que s'inscrit leur engagement envers le développement durable.

### Motivation à mettre en place la collecte

L'Hôpital Jean-Talon a le souci d'éliminer ou, à tout le moins, de minimiser les effets néfastes de ses activités sur la santé de ses employés et de la population. À cette fin, il travaille depuis quelques années à mettre en place, au sein de ses installations, des pratiques individuelles et organisationnelles s'inscrivant dans une approche de développement durable et de santé environnementale.

L'implantation de la collecte des matières organiques a été possible grâce à l'engagement des porteurs du projet, dont la conseillère cadre en santé publique, et aux efforts de toute l'équipe du service alimentaire, soutenue par les employés du service d'hygiène-salubrité. Par leur entremise, l'Hôpital Jean-Talon contribue à l'atteinte des objectifs que se donne le Québec, dont celui de recycler 60 % de la matière organique putrescible d'ici 2015, et même de la bannir des lieux d'enfouissement d'ici 2020.



La réalisation de ce projet contribue à la notoriété de l'Hôpital Jean-Talon à titre d'établissement responsable en matière de santé environnementale et à la consolidation d'un leadership au sein du réseau montréalais dans ce domaine.

### Facteurs de réussite et défis liés au projet

#### Facteurs de réussite

Plusieurs facteurs de réussite ont eu une influence sur le projet de l'Hôpital Jean-Talon, notamment :

- Faible charge supplémentaire de travail
- Motivation et intérêt du personnel
- Engagement du gestionnaire
- Appui du comité de pilotage
- Espace disponible en chambre froide
- Jusqu'en avril 2015, le lavage des bacs était effectué *in situ* par la compagnie partenaire. Depuis que la desserte est effectuée par l'arrondissement (mai 2015), ce lavage est sous la responsabilité du personnel de la salubrité à l'Hôpital Jean-Talon.
- Disponibilité de moyens pour la pesée
- Fréquence de la collecte

De plus, selon la compagnie chargée de la collecte et du traitement, la qualité du tri est adéquate. Seul un peu de plastique contamine parfois les matières organiques.

#### Défis

L'une des difficultés rencontrées est le coût du service de collecte et traitement donné par la compagnie privée, qui demeure élevé par rapport à celui de l'enfouissement. En guise de solution, l'Hôpital Jean-Talon envisageait un partenariat avec l'Arrondissement qui a été concrétisé en mai 2015. D'ailleurs, l'Hôpital Jean-Talon préférerait que les matières soient traitées à Montréal pour limiter leur transport. Le maintien de la participation des employés et des gestionnaires est aussi l'une de ses priorités.

#### Référence

CENTRE INTÉGRÉ UNIVERSITAIRE DE SANTÉ ET DE SERVICES SOCIAUX DU NORD-DE-L'ÎLE-DE-MONTRÉAL (CIUSSS). Accueil, [En ligne], 2014. [<http://www.cssscoeurdelile.ca/accueil/>] (Consulté le 15 décembre 2014).

#### Répondante :

Marie-Claude Fournier  
Adjointe à la direction - programme santé publique  
Direction des services intégrés de 1ère ligne  
CIUSSS du Nord-de-l'Île-de-Montréal  
Téléphone : 514 273-4508, poste 4547  
Courriel : marie-claude.fournier.cdi@ssss.gouv.qc.ca



Figure 1 : Les matières organiques sont collectées (a) dans la cuisine, à l'aide de chaudières disposées sous les comptoirs de préparation, et (b) dans la laverie, au moyen de petits bacs placés sur les comptoirs. Elles sont ensuite transférées (c) dans des bacs roulants qui sont pesés pour faire le suivi du programme. (Photos : Hôpital Jean-Talon)






Figure 2 : (a) Les bacs sont entreposés dans une chambre froide. (b) Pour en faciliter la manutention, on utilise un levier muni de roues.  
(Photos : Hôpital Jean-Talon)

**Service alimentaire – Hôpital Jean-Talon**  
**Récupération de matières organiques**

**Les matières compostables**

- Résidus de soupe
- Aliments séparés




- Papiers essuie-tout et essuie-main

**Matières acceptées**

- Céréales, grains, pain, pâtes
- Filtres et marc de café ou de thé
- Fruits et légumes
- Gâteaux, sucreries, farine
- Noix et écales
- Coquilles d'œufs
- Aliments préparés
- Sauces et vinaigrettes
- Papiers essuie-main brun
- Serviettes de table en papier brun
- Pizzas
- Fromages
- Yogourt
- Grauu
- Mirogés
- Poudings variés
- Fond consistant de soupe

**Les matières NON compostables**

- Les emballages de plastique
- Styromousse
- Conteneurs
- Boîtes
- Métal
- Styromousse



**Matières rejetées**

- Élastiques
- Papiers et cartons souillés
- Fibres sanitaires
- Huiles et graisses végétales
- Bâtons de bois, cure-dents, bouchons de liège
- Viandes, poissons et fruits de mer crus, os
- Jello
- Lait
- Café, thé
- Bouillons et potages
- Emballages de plastique
- Styromousse
- Conteneurs (plastiques-verre-métal)



Figure 3 : L'affichage utilisé dans le service alimentaire est adapté aux matières rencontrées dans l'établissement. (Illustration : Hôpital Jean-Talon)

Figure 4 : L'une des clés du succès du projet est la motivation et l'intérêt du personnel. On voit ici des employées triant des matières organiques résiduelles dans la laverie du service alimentaire de l'Hôpital Jean-Talon.  
(Photo : Hôpital Jean-Talon)