

UN LYCÉE PROFESSIONNEL

« ÉCO-RESPONSABLE »

« MIEUX VIVRE - MIEUX MANGER »

► Par Sylvie ESTIBALS



Le lycée Hélène Boucher, situé à Toulouse, est un lycée professionnel des soins à la personne. Plusieurs formations dans cet établissement : CAP coiffure, BAC professionnel esthétique, BTS esthétique/cosmétique, BAC professionnel soins à la personne (petite enfance, personnes âgées, aide à domicile, SPVL), une formation pour la préparation au concours d'aide puériculture et aide soignante. Le lycée reçoit 688 élèves, en majorité des filles, 100 personnels enseignants, 12 personnels région (ARL), 15 personnels administratifs (direction, secrétariat, vie scolaire...).

UNE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

En octobre 2017, le responsable du service technique, Monsieur Frédéric Bonifasse, nouvel affecté dans le lycée et soucieux d'améliorer les conditions de travail, contacte plusieurs sociétés pour étudier la mise en place de produits alternatifs aux produits d'entretien classiques et modifier le matériel de nettoyage.

L'adjoint gestionnaire, Madame Sylvie Estivals, adhère immédiatement au projet et souhaite aller plus loin dans la démarche sur la protection des personnes et de l'environnement.

L'adjoint gestionnaire et le responsable du service technique sont tous les deux assistants de prévention et donc impliqués dans l'étude des conditions de travail et la protection des personnes.

CHANGER LA MANIÈRE DE NETTOYER

L'utilisation des produits classiques par les personnels est une source de danger pour les agents d'entretien mais aussi pour l'environnement. La manipulation de ces produits peut engendrer des erreurs, des mélanges de produit peuvent être source de danger, d'allergies.

Les récipients contenant les produits ne sont pas toujours bien étiquetés, bien fermés. Le stockage des produits est toujours un problème avec des locaux peu adaptés, non ventilés.

Une solution a été proposée par une société de la région Occitanie, qui permet de remplacer les produits d'entretien classiques pour nettoyer les locaux.

• La Solution trioxygène

Le procédé consiste à transformer l'eau du robinet en solution aqueuse d'ozone stabilisé.

L'ozone aqueux stabilisé est une solution nettoyante qui remplace les produits chimiques. C'est un nettoyant et un assainissant naturel puissant. Depuis 1908 ce procédé est utilisé et reconnu antimicrobien depuis 1976, avec de nombreuses certifications pour ce procédé. Une centrale transforme l'eau en solution

aqueuse d'ozone stabilisé. Ces centrales sont proposées avec un contrat de location.

Ce procédé permet :

- une protection des personnes (produit non irritant donc pas de problèmes respiratoires et d'allergies cutanées),
- l'élimination de l'exposition aux produits chimiques pour le personnel et les élèves,
- l'amélioration de l'environnement au travail,
- l'élimination du stockage des produits chimiques,
- une économie d'utilisation (un seul produit).

Pour l'environnement :

- une réduction de l'empreinte carbone,
- sans danger pour l'environnement ,
- sans parfum, sans chlore, aucun dégagement gazeux

Ce procédé peut s'appliquer pour le nettoyage de toutes les surfaces, sol, tables, bureaux, tableaux, vitres.

L'eau ozonée se transforme après utilisation en eau et en oxygène sans laisser de résidu sur les surfaces.



• Des produits Eco label à base de biosurfactant et micro-organisme d'origine naturelle

Des produits avec une toxicité limitée ou nulle pour la sécurité des utilisateurs et la protection de l'environnement. Ils sont 100% biodégradables.

- Pas d'étiquetage de risque (suivant les directives européennes)
- Des produits utilisés pour détartrer et désinfecter les sanitaires
- Des produits pour dégraisser (sans solvants), pour désinfecter des surfaces (acide lactique)

Ces produits sont utilisés en complément du procédé de la solution aqueuse ozonée (nettoyage des sanitaires).

Le responsable du service restauration, Monsieur Philippe Clément impliqué dans le projet, a voulu le mettre en place au service restauration.

• Une nouvelle génération de produits d'hygiène (pour le service restauration)

Dans le cadre de la santé, de la sécurité et de l'environnement une nouvelle génération de produits qui présentent des avantages :

- suppression des produits chlorés (classés comme polluants organiques),
- suppression des produits à base d'ammonium qui encrassent les surfaces et ne sont pas toujours efficaces, qui sont nuisibles pour la santé (perturbateur endocrinien).

Ces nouveaux produits sont Eco label et respectueux de l'environnement.

Le mélange du M18 et du Chriox 5 (désinfectant à base d'acide peracétique) permet un nettoyage et une désinfection des surfaces et des sols en milieu de restauration. Le mélange est virucide, bactéricide et fongicide.

Ce mélange s'effectue dans une centrale adaptée d'un système de sécurité (clic et go) qui permet d'éviter le contact avec le produit, des déversements accidentels, des projections.

Le responsable du service technique et l'adjoint gestionnaire ont souhaité poursuivre le changement dans la manière de nettoyer en proposant des chariots d'entretien plus adaptés.

« ET SI LES CHARIOTS PRENAIENT SOIN DES PERSONNELS ? » UNE PROTECTION CONTRE LES TROUBLES MUSCULO SQUELETTIQUES (TMS)

Les personnels d'entretien sont confrontés tous les jours à des problèmes de manipulation de matériel. Leur activité se décompose en plusieurs actions : balayage, lavage des sols, dépoussiérage

des surfaces, transport des sacs de déchets. Toutes ces actions sollicitent les lombaires et les membres supérieurs et sont sources de postures ou de mouvements à risques. Ces actions sont à l'origine de douleurs ressenties et des T.M.S. qui peuvent avoir des conséquences pour l'agent, des conséquences avec des arrêts maladie.

Pour éviter ces risques de T.M.S., des risques de chutes avec des travaux en hauteur, un matériel est adapté pour protéger les personnes et permet d'utiliser le procédé de la solution aqueuse ozonée (présentée dans le précédent chapitre) : le chariot qui prend soin des personnels.

• Facilité du nettoyage

Un chariot avec des bacs permettant de faire tremper des franges dans la solution aqueuse d'eau ozonée. La quantité de solution, avec des récipients gradués, est calculée suivant le nombre de franges à faire tremper (pas de gaspillage), la solution est prélevée sur la centrale.

Le chariot ne comporte plus de produits, plus de risques de mélanger des produits, de manipuler des produits chimiques, plus de gaspillage.

• Lutte contre les TMS

Le matériel adapté à ces chariots est un matériel qui prend en compte les TMS et privilégie les postures ergonomiques. Éviter les charges lourdes avec un sac jetable qui se retire sur le côté et plus par dessus. Ne pas avoir à se baisser ou à travailler en hauteur avec des manches télescopiques qui permettent le nettoyage des sols, des tables, des tableaux et des vitres.

Des franges adaptées aux salissures suivant la surface nettoyée. La méthode d'imprégnation des franges réduit la consommation de la solution ozonée. Plus besoin de presse, les franges sont prêtes immédiatement à l'emploi. Les franges sont réutilisables après un lavage en machine. Des gants imprégnés peuvent être utilisés pour nettoyer les vitres à hauteur.



• Implication des personnels

Les personnels enseignants se sont impliqués dans ce projet dès la présentation du procédé et du matériel par le responsable technique et l'adjoint gestionnaire.

Le procédé de la solution aqueuse ozonée est mis en place dans les ateliers professionnels comme les salons de coiffure et les salles de soins esthétiques pour nettoyer les sols et les surfaces.

Les enseignants de la formation soins et services à la personne vont présenter le matériel et le procédé aux élèves. Même si dans leurs cours ils sont obligés de présenter le nettoyage classique avec des produits, les produits seront éco label (protection de l'environnement et des personnes).

Ce projet a permis de travailler avec tous les personnels et les élèves dans un même objectif faire de l'établissement un lycée « éco responsable ».

Au niveau du budget, un investissement est nécessaire la première année avec l'achat des chariots et la location des centrales. Mais dès l'année suivante le budget affecté aux produits d'entretien est en diminution (plus de produits pour les surfaces). L'économie réalisée sur les produits permet le prendre en charge la location des centrales.

Pour l'établissement c'est trois centrales qui sont nécessaires et des chariots pour chaque secteur d'entretien.

• Une continuité au CDI

La documentaliste a immédiatement adhéré au projet sur la protection de l'environnement.

Elle a mis en place un travail de recherche

avec des élèves sur les produits naturels que l'on peut utiliser dans la vie courante pour remplacer les produits classiques.

Des affiches seront réalisées par les élèves sur le tri des déchets et le recyclage.

Une campagne de communication est mise en place dans l'établissement pour sensibiliser les élèves aux problèmes de l'environnement et aux solutions alternatives que l'on peut trouver.

Ce projet est en cours de réalisation et se poursuivra l'an prochain.

Après la mise en place du procédé pour éliminer les produits chimiques, il était naturel de penser au recyclage des déchets.

ET SI LE TRI DES PAPIERS PERMETTAIT DE RÉALISER DES PROJETS PÉDAGOGIQUES ?

L'adjoint gestionnaire a constaté comme beaucoup dans les établissements, le volume important de papier jeté que ce soit près des photocopieurs, dans les salles de cours et dans les bureaux administratifs. Tous les ans les secrétaires administratives s'engagent dans un grand nettoyage des archives pour faire de la place et jettent des quantités de papier.

Les cartons également que ce soit au service restauration, comme lors des livraisons, le volume de carton est souvent impressionnant.

• Le recyclage : une contrainte ou plutôt une opportunité économique à saisir ?

Jeter les papiers et les cartons nous le faisons tous dans les établissements avec des poubelles adaptées au tri dans les salles, dans la salle des professeurs. Des affiches dans les salles expliquent l'importance du tri. Mais les papiers et les cartons sont soit jetés dans les containers, soit récupérés par des sociétés de recyclage (qui ne sont pas toutes gratuites).

Une société propose de récupérer le papier, les livres, les cartons et de verser

à l'établissement en retour un budget suivant le volume récupéré. L'adjoint gestionnaire a trouvé cette solution intéressante. Les enseignants et les élèves sont plus sensibles à ce tri sachant que le recyclage des papiers contribue aux projets pédagogiques.

Un projet pédagogique a été mis en place sur plusieurs années consistant à récupérer les bouchons plastiques pour des associations.

Récupération également dans un autre projet des conditionnements de compote à boire. Une enseignante avec sa classe confectionne des trousseaux à crayons à partir des éléments récupérés.

• **Le recyclage des cartouches d'imprimante, photocopieurs**

Le volume de cartouche d'imprimante dans un établissement est important. Le lycée a choisi de faire du recyclage des cartouches une action solidaire.

Le recyclage des cartouches est au profit « d'enfance et partage ». C'est à la fois une action solidaire et une démarche éco responsable.

• **Le recyclage des déchets alimentaires**

Il semblait naturel de poursuivre notre démarche de recyclage par les déchets alimentaires.

Au service restauration une table de tri alimentaire a été mise en place pour sensibiliser les élèves et les personnels au recyclage des déchets.

Ce recyclage permet de diminuer les volumes de déchets mélangés en retirant le maximum de déchets recyclables. L'objectif est également économique, en diminuant le volume des déchets qui sont stockés dans les containers « déchets divers », le lycée voudrait diminuer le nombre de containers utilisés. La métropole de Toulouse a mis en place depuis trois ans une taxe sur le recyclage des déchets qui est calculée sur le nombre de containers « déchets divers » par le nombre de ramassage.

Un bac de récupération du pain avec des parois transparentes pour visualiser le volume de pain jeté complète la table de tri.

En incitant les personnes à trier leurs déchets et visualisant le volume des déchets, les comportements se modifient petit à petit et le gaspillage diminue.

Ces matériels permettent d'éduquer les élèves et les personnels au tri des déchets. Le travail réalisé au CDI permet d'expliquer l'enjeu et l'importance de ce tri.

LE MIEUX VIVRE DANS UN MEILLEUR ENVIRONNEMENT, VEUT DIRE AUSSI MIEUX S'ALIMENTER ET APPRENDRE À S'ALIMENTER

Être éco-responsable, protéger l'environnement et les personnes c'est aussi faire attention à son alimentation et aux produits que l'on mange.

Le responsable du service restauration, Monsieur Philippe Clément, est soucieux de proposer une alimentation saine et variée aux élèves. Le lycée Hélène Boucher est un lycée avec majoritairement des filles qui font attention à leur alimentation.

Le service restauration de l'établissement depuis plusieurs années propose des menus équilibrés aux élèves.

Plusieurs choix dans les entrées (entre 3 ou 4 choix) elles sont préparées sur place avec différentes présentations, toujours très colorées.

Un choix entre une viande ou un poisson, un féculent ou des légumes.

Les légumes sont très divers et sont toujours des légumes frais, préparés sur place (pas de congélation ou de conserves).

Souvent des légumes anciens qui reviennent à la mode comme le panais, la patate douce, ...

Les plats de légumes sont toujours colorés (mélange de carottes de plusieurs couleurs, mélange de légumes), des découpes différentes (rondelles, lamelles, entiers...). Un poisson vapeur avec des légumes vapeur sont tous les jours proposés.

Le dessert se compose de laitage ou fromage (souvent fromage à la coupe), d'une pâtisserie ou crèmes et d'un fruit.

Le responsable du service restauration et son équipe se mobilisent tous les jours pour offrir ces menus.

Des menus à thème sont prévus dans l'année pour la semaine du goût, pour la semaine des langues vivantes.

Des dégustations de fromages, charcuterie, fruits, glaces dans l'année permettent de faire découvrir aux élèves des produits. La dégustation est proposée dans le self durant le repas et suivant la demande des enseignants des classes viennent durant une heure découvrir les produits. Les produits sont présentés et nous incitons les élèves à les découvrir.

En début d'année l'organisation d'un petit déjeuner à 10 h permet de montrer aux élèves comment doit être composé un petit déjeuner équilibré. Les enseignants de sport interviennent pour rappeler l'importance d'un petit déjeuner tous les matins.

À 10 h tous les jours des fruits sont distribués aux élèves pour éviter les grignotages plus sucrés.

Cette qualité de vie dans l'établissement en fait un lycée où il fait bon étudier et travailler. ■