



# DÉVELOPPEMENT DURABLE ET SANTÉ ENVIRONNEMENTALE au CH Angoulême

*Bilan des actions menées depuis 2021*



CENTRE  
HOSPITALIER  
ANGOULÊME

Chers professionnels du Centre Hospitalier d'Angoulême,

C'est avec une grande fierté que nous vous présentons le bilan des actions engagées en matière de développement durable et santé environnementale au sein de notre établissement depuis 2021.

La transition écologique est un enjeu majeur pour notre société. Le secteur de la santé, qui est confronté aux effets du changement climatique et représente près de 8 % des émissions de gaz à effet de serre de la France, a un rôle essentiel à jouer. Les établissements de santé doivent ainsi contribuer à la transformation écologique du système de santé, pour tendre vers un modèle plus sobre, plus soutenable et moins dépendant des énergies fossiles.

Au cours des années 2021 à 2025, nos actions se sont amplifiées et notre politique développement durable a poursuivi sa structuration, sous l'impulsion de la Commission Développement Durable et Santé Environnementale (C2DSE) constituée en 2019. Notre engagement se manifeste à travers une gouvernance transversale et participative, avec des actions concrètes et des résultats positifs sur les mobilités durables, l'énergie, la multiplication des filières de tri des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la santé environnementale. En transparence, nous souhaitons partager avec les professionnels et usagers de l'établissement, le bilan de ces actions.

Ces réussites sont avant tout le fruit de la mobilisation de chacun. Je tiens à remercier sincèrement l'ensemble des professionnels engagés, et en particulier les ambassadeurs développement durable et santé environnementale, dont l'implication et les propositions enrichissent constamment cette démarche collective. Mes remerciements s'adressent également à Honorine BERNARD qui coordonne ces multiples projets au sein de l'établissement et sur le GHT.

Continuons ensemble à faire du Centre hospitalier d'Angoulême un établissement plus respectueux de l'environnement et plus durable pour la santé de toutes et tous.

**Valentin GUILBAULT**

Directeur de la politique territoriale  
d'achats, des affaires logistiques et du  
développement durable  
Directeur des achats du GHT

# Sommaire

01

L'histoire et l'engagement en faveur de l'environnement

02

Une gouvernance transversale

03

Les mobilités durables

04

Le numérique responsable

05

L'Energie : sensibilisation aux éco gestes énergie

06

Les filières de tri des déchets, réemploi et valorisation matière

07

L'Eau : approvisionnement et rejets

08

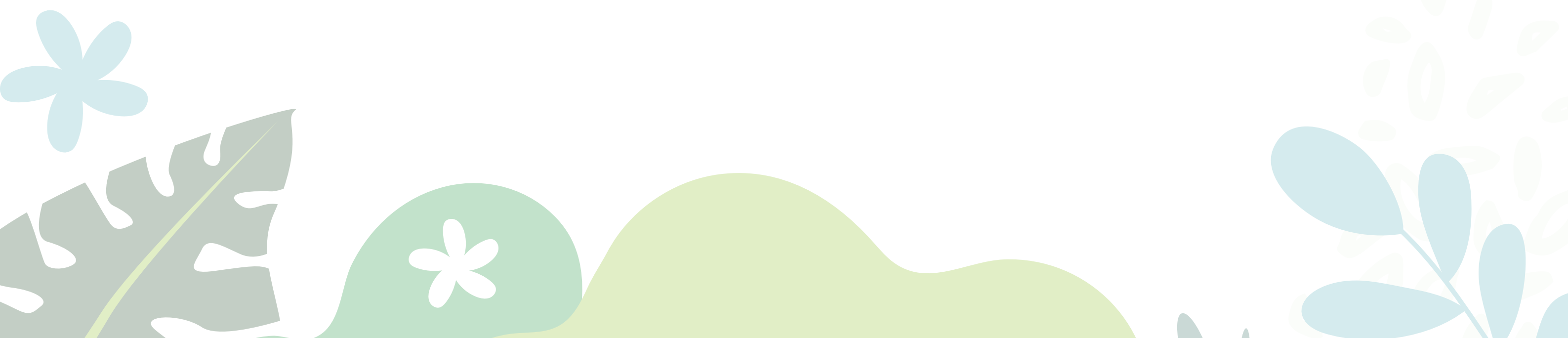
L'alimentation durable

09

La préservation de la biodiversité

10

La santé environnementale

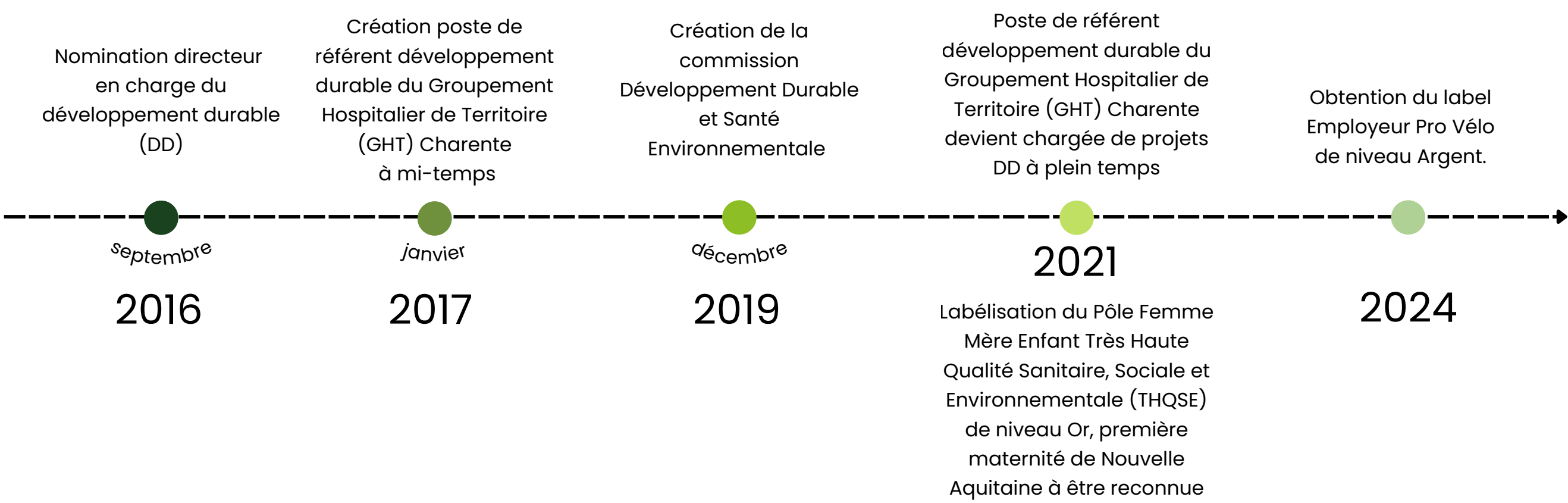


# L'histoire et l'engagement en faveur de l'environnement

Le CH Angoulême est engagé depuis 1997, dans une dynamique de préservation de son environnement et de ses milieux avec plusieurs grandes étapes :

- 🌱 L'arrêt de l'incinérateur
- 🌱 La création du service environnement
- 🌱 L'arrêt de l'utilisation des pesticides par le service des espaces verts

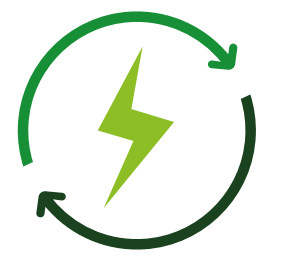
Suite à l'arrêt de l'incinérateur, de nombreuses filières de tri des déchets ont été créées et développées. Une convention de gestion du reversement des eaux usées avec GrandAngoulême, rédigée en 2005, a été réactualisée en 2021.



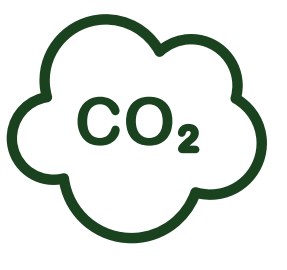
## Nos indicateurs de suivi (2023/2024) MAJ



Consommation d'eau  
**92 834 m3**



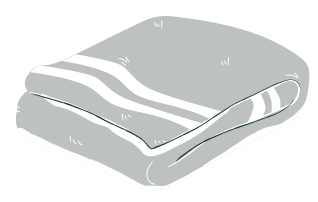
Consommation d'électricité  
**11 576 771 kwh**



Consommation de gaz  
**23 075 817 kwh**



Données sur les déchets **1236 tonnes**  
*(principales filières)*



Tonne de linge lavés  
**1262 tonnes**  
*(toutes structures confondues)*



Nombre de repas distribués  
**1 053 769**  
*(patients, résidents, selfs, clients du CCAS...)*

## Une gouvernance transversale

La Commission développement durable et santé environnementale a une valeur institutionnelle comme les autres commissions de l'établissement mais un fonctionnement différent, plus sociocratique, où chaque personne peut proposer des projets et des actions.

Elle possède un règlement intérieur. Elle est composée de membres permanents, de sous-groupes de travail thématiques et techniques et d'ambassadeurs.

La commission se réunit environ 2 fois par an. Les groupes de travail thématiques sont :

- 🌱 Energie
- 🌱 Déchets
- 🌱 Restauration
- 🌱 Mobilité
- 🌱 Santé environnementale

Les deux groupes de travail techniques ont été structurés en 2023-2025 sur le sujet des purges et sur l'usage unique.

L'ensemble des réunions sont coordonnées et animées par la chargée de projets développement durable du GHT. Les ambassadeurs participent au groupe de travail, ils sont réunis tous les ans autour d'un moment convivial.

Des visites de sites sont organisées pour les ambassadeurs pour découvrir le centre de tri des emballages et le centre d'enfouissement de Calitom.



Animée par la chargée de projets développement durable. Depuis 2025, cette formation intègre l'utilisation de l'outil pédagogique « Plan Health Faire », une session spécifique à l'outil existe également. Depuis 2023, une formation à la Santé environnementale de deux jours est également accessible au CHA pour les salariés.

88 (valeur au 1 août) personnes formées depuis 2021 au développement durable et à plan Health Faire.

53 personnes formées depuis 2023 à la santé environnementale

Les ambassadeurs sont les acteurs essentiels aux déploiements des actions DD de l'établissement.

Un espace intranet est dédié au sujet du développement durable. Les comptes rendus des réunions y sont déposés ainsi que toutes les informations utiles sur les campagnes de communication, les aides financières pour la mobilité. Enfin, il y a une rubrique développement durable dans la newsletter du CHA qui est bi-mensuelle.



En 2022, en plus des actions thématiques mises en œuvre avec les ambassadeurs, il y a aussi la mise en place des boîtes à livres pour les patients, les familles, le personnel.

Situées dans le Hall Sud, elles fonctionnent très bien et s'auto-alimentent.

## Les mobilités durables

De nombreuses actions ont été menées pour favoriser l'usage des mobilités durables par les salariés et réduire leur impact sur l'environnement : atelier de réparation, stand d'information, déploiement d'arceaux vélos, campagne de sensibilisation sur le port du casque à vélo, aide à l'abonnement vélo et le forfait mobilité durable.

L'établissement participe au Challenge Mobilité de l'ADEME organisé en Nouvelle Aquitaine depuis 2016 et a été lauréat de sa catégorie en 2021.



En 2024, l'établissement a signé la charte PRO Actifs Mobilités de GrandAngoulême pour faire perdurer son engagement sur le territoire, partenariat incontournable pour le déploiement des mobilités durables.



Développer la pratique des mobilités durables auprès de tous les collaborateurs, a toujours été une priorité pour le Centre Hospitalier d'Angoulême.

Il est engagé depuis 2017 dans un plan de mobilité employeur qui a été renouvelé en 2021 et qui sera mis à jour en 2025.



Son engagement a été marqué en 2024 par l'obtention du label Pro Employeur vélo de niveau Argent. Le CH Angoulême a été le premier hôpital de Nouvelle Aquitaine à obtenir le label et le 2<sup>ème</sup> employeur de Charente.



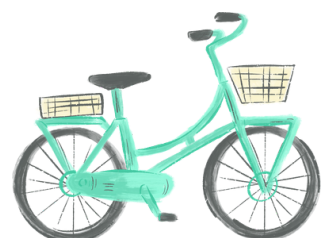
L'établissement a déployé également l'outil COVOIT MODALIS et dispose d'une station VELOMODALIS.

En 2025, il s'est équipé d'une station de réparation et de gonflage pour les vélos.

#### Les chiffres (en 2024)



**9%** du personnel bénéficie d'une aide mobilité



Emplacements vélos sur le site : Evolution de 74 places  
(46 places en 2021 à **120** en juin 2025)



**145** Bénéficiaires du forfait mobilité durable



**84** Bénéficiaires d'un abonnement STGA/ Möbius

# Le numérique responsable

Le CH Angoulême s’est engagé en 2024 sur les sujets de sensibilisation aux gestes numérique responsable, il a notamment créé des visuels spécifiques.  
Il a également participé au Challenge « Digital Cleanup Day » en 2023.



## MES GESTES NUMÉRIQUES RESPONSABLES

Le numérique est consommateur d’énergie invisible, très émetteur de CO2 :  
Nous pouvons tous agir pour réduire cet impact !

### QUAND J’ÉCRIS UN EMAIL :

- Est-ce que j’ai **besoin** d’écrire un mail ? Est-ce que je peux **appeler** directement ?
- **A qui** j’envoie le mail ? J’évite les listes interminables !

### QUAND JE RÉPONDS À UN EMAIL :

- J’évite le « répondre à tous »
- Si j’ai des questions, beaucoup d’éléments à donner, je privilégie un **appel** ou je propose un **rendez-vous téléphonique**

### J’ÉVITE LE TRANSFERT SYSTÉMATIQUE :

Si je reçois un email groupé, avant de le diffuser à tout mon service, je **vérifie les destinataires**

### POUR UN RDV À DISTANCE :

- Je privilégie l’**appel téléphonique** (ou audioconférence), à la visioconférence
- Si je fais une visioconférence, je mets la **caméra** qu’en cas de **besoin**



### QUAND J’AI BESOIN D’ENVOYER DES FICHIERS VOLUMINEUX :

- Je les **compresse** avant d’envoyer
- Je dépose les fichiers dans un **dossier partagé** sur les serveurs de l’établissement
- J’utilise une plateforme de **données partagées**
- J’utilise une plateforme de **transfert de données**

### MON MÉNAGE NUMÉRIQUE :

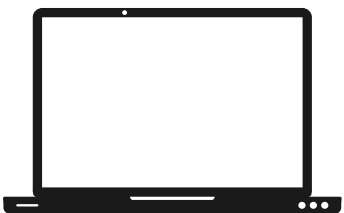
Une fois par mois, je fais le **tri** de mes **mails** et mes **dossiers numériques** pour éviter de stocker trop de données

Pour aller plus loin : [Comparateur carbone](#) | [Impact CO2 \(monconvertisseurco2.fr\)](#)

## Le CH Angoulême possède aujourd'hui environ...



1 656  
écrans



615 PC  
portables



289 Imprimantes  
standards A4  
(Coul et NB confondus)



1 264 unités  
centrales



131 Imprimantes  
multifonctions A4  
(Coul et NB confondus)



24 Imprimantes  
multifonctions A3  
(Coul et NB confondus)

# L'Energie

## Sensibilisation aux éco gestes énergie

Le CH Angoulême mène différentes stratégies pour baisser la consommation d'énergie sur ses bâtiments. En parallèle, les ambassadeurs développement durable, à travers le groupe énergie, ont réalisé une campagne de sensibilisation sur ces enjeux avec différents supports.

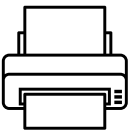
### La sensibilisation aux éco gestes

Au début de la commission développement durable et santé environnementale en 2019, une série de 4 affichettes a été réalisée sur l'extinction des lumières. Elles ont été posées au-dessus des interrupteurs dans plusieurs services.

Puis une campagne sur les éco-gestes énergie a été créée en 2022 à l'initiative du groupe énergie et elle est régulièrement republiée afin de rappeler les bons comportements.

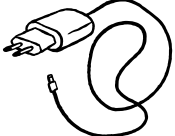
## MES ÉCO-GESTES ÉNERGIE

J'**éteins** l'**imprimante**  
le soir et le week end

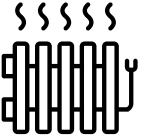


J'**imprime** si besoin, en  
**noir et blanc, recto/verso**

Je **débranche** mon  
**chargeur** de téléphone  
si je ne l'utilise pas



Je **règle** le  
**chauffage** en  
fonction de ma  
présence



J'**éteins** la  
**climatisation** en  
quittant la pièce



J'**éteins** mon **écran**,  
mon unité centrale /  
portable le soir et le  
week-end



J'**éteins** la  
**lumière** quand je  
quitte une pièce



 **ATTENTION** : les consignes d'extinction des ordinateurs, PC portables et imprimantes ne concernent pas les services de soins

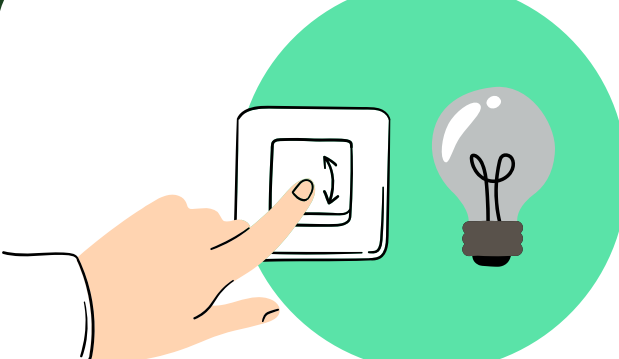
## QUAND JE QUITTE LA SALLE, J'ETEINS...



**L'ORDINATEUR**  
(PC Portable ou Unité Centrale)



**L'ECRAN DE PROJECTION**



**L'ÉCLAIRAGE**



**OFF**



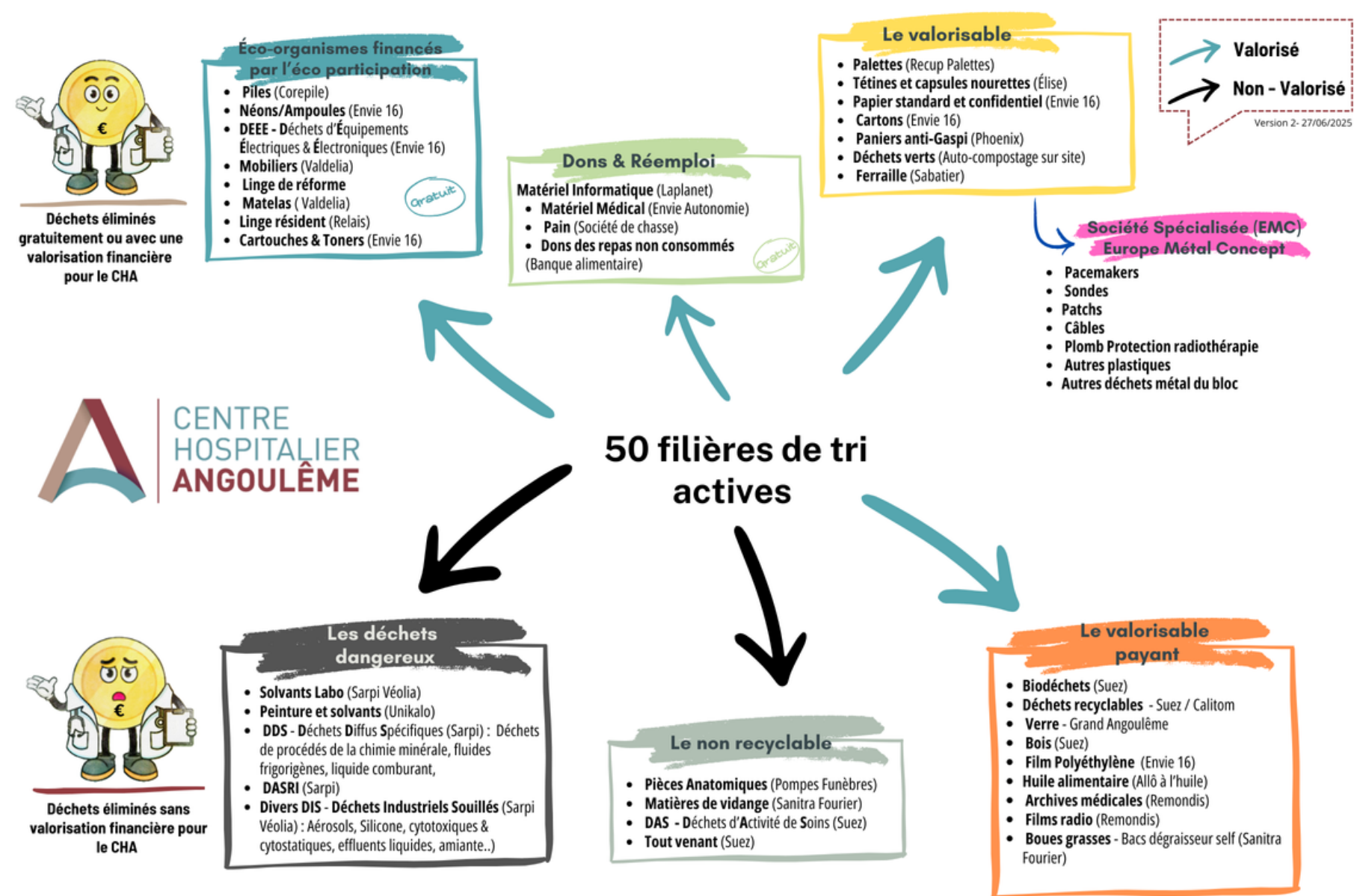
**LA CLIMATISATION**

En 2024, il a été décidé aussi de faire une campagne d'affichage spécifique pour les salles de réunion qui a été déployée en 2025.

Pour la sobriété énergétique, chaque geste compte. **Merci pour votre collaboration !**

# Les filières de tri des déchets, réemploi et valorisation matière

Depuis la fermeture de l'incinérateur in situ en 1997, le Centre hospitalier d'Angoulême a mené une politique de gestion et de tri des déchets ambitieuse afin que chaque déchet soit dirigé vers la filière de traitement adaptée et surtout pour limiter l'enfouissement des déchets. Cette politique de l'établissement a permis de créer près de 50 filières déchets, les classiques DAS (Déchet d'Activité de Soins), DASRIA (Déchet d'Activité de Soins à Risques Infectieux et Assimilés), cartons, papier, recyclable, verre, pain, biodéchets aux plus spécifiques, peinture, piles, métal, mobilier, matériel médical etc.



Depuis 2021, plusieurs partenariats ont été déployés également pour répondre aux enjeux du réemploi du mobilier, du matériel informatique. Ainsi l'établissement dispose de différentes collaborations avec AVRIL La Recyclerie, LAPLA.NET, La Bascule, Envie Autonomie, Transpalux. Les chaises et fauteuils des services de soins sont aussi remis à neuf avec un prestataire local spécialisé dans les revêtements.

## Valorisation et reconnaissance de la politique des déchets

L'année 2024 a été marquée par la reconnaissance du travail engagé sur le sujet des filières déchets

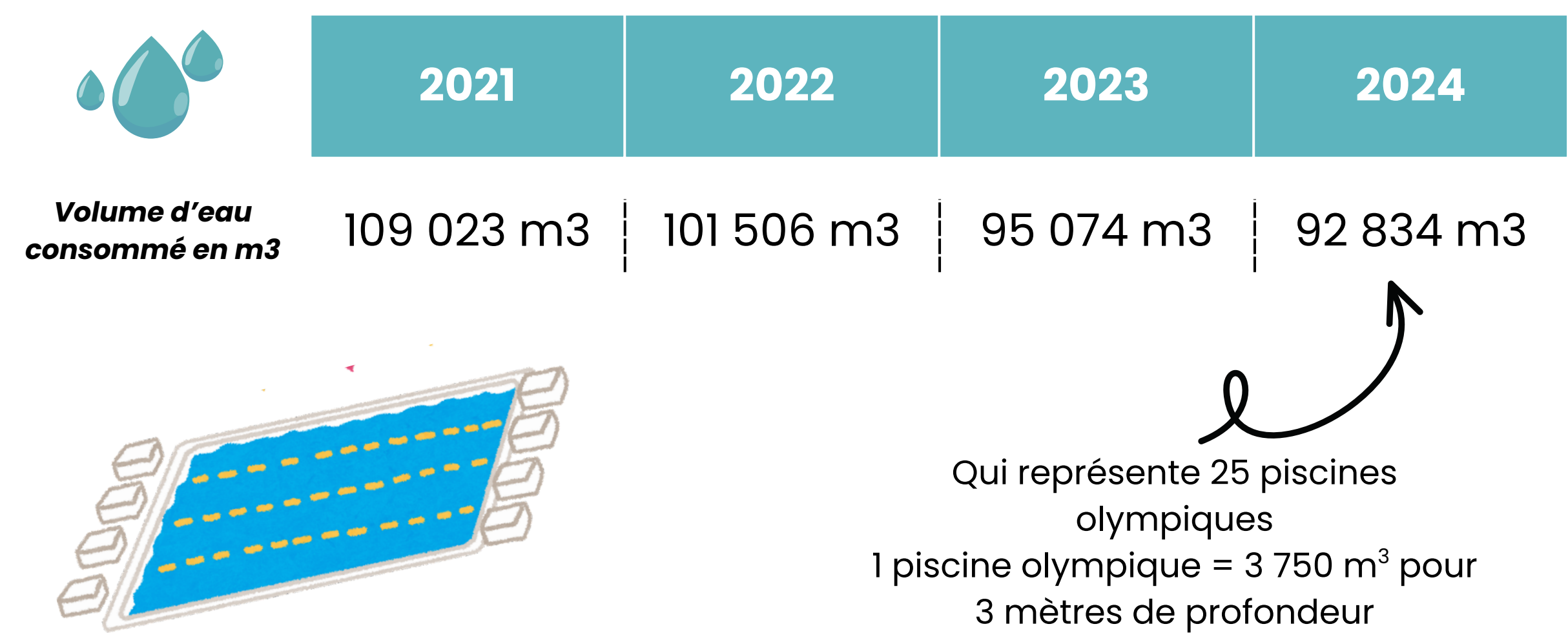
- Obtention du Prix transition écologique de la Fédération Hospitalière de France pour la politique de réemploi du mobilier et matériel médical et informatique
- Trophées Achat Logistique pour la politique de tri des déchets



# L'Eau : approvisionnement et rejets

Un établissement de santé est souvent un très grand consommateur d'eau entre les douches et les soins pour les patients, l'entretien des locaux et des équipements, les respects des normes d'hygiène avec les purges. Le Centre Hospitalier d'Angoulême est d'autant plus consommateur d'eau que deux structures logistiques de restauration et de blanchisserie sont installées sur le site.

Sur le territoire, la SEMEA, le service de l'eau de GrandAngoulême, a identifié le CH Angoulême comme le premier consommateur d'eau, aucune autre structure publique ou privée du territoire utilise autant d'eau.

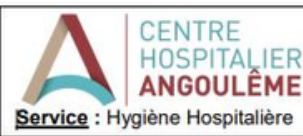


## Nouvelle procédure purge

Le groupe de travail « purge » issu de la commission Développement durable et santé environnementale a travaillé pendant deux ans pour concevoir une nouvelle procédure purge.

Ainsi, à partir de septembre 2025, les services de soins vont faire évoluer leur pratique de réalisation des purges pour répondre à la fois aux enjeux d'hygiène et d'économie d'eau et d'énergie

- Des purges en eau chaude ou en eau mitigée suivant les secteurs
- Des purges de 3 ou 5 min suivants les secteurs selon les besoins du service

|                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                           |                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  <b>CENTRE HOSPITALIER ANGOULÊME</b><br>Service : Hygiène Hospitalière                        |                                                                                                                                                                                     | <b>ANNEXE 1</b><br><b>LUTTE CONTRE LES INFECTONS NOSOCOMIALES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                           | Document de référence<br>CLI PR 021<br>Version : 2025 |
| <b>Comment et quand réaliser la purge des points d'eau en <u>eau chaude</u>?</b>                                                                                                 |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                           |                                                       |
| <b>Comment réaliser la purge?</b>                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                           |                                                       |
| J'ouvre le robinet, sur l'eau chaude débit modéré                                                                                                                                | Je fais couler <b>3 ou 5 minutes</b> , puis je termine quelques secondes sur l'eau froide (prévention du risque de brûlures) en fonction du service Cf. annexe 5                    | Je purge <u>entre 4 à 7 points d'eau</u> maximum en même temps                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Je complète la fiche de traçabilité  |                                                       |
|  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 40px; margin: 10px auto;">OU</div> |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                               | Cf. Annexes 3 ou 4<br><br>           |                                                       |
| <b>Quand réaliser la purge?</b>                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                           |                                                       |
| Si le point d'eau est utilisé<br><br> <b>1 fois par semaine</b>                               | Si le point d'eau n'est peu ou pas utilisé (< 48h)<br><br><b>2 fois par semaine</b><br><br><i>Exemple : le patient ne prend pas de douche, seule la douche est purgée deux fois</i> | Si la chambre est inoccupée (+48h)<br><br> tous les points d'eau 2 fois par semaine : eau chaude puis eau froide<br><br><b>2 fois par semaine tirer la chasse d'eau</b>  |                                                                                                                           |                                                       |
| 1 minute d'eau qui coule = 7 litres d'eau = Chaque geste compte                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                           |                                                       |

# L'alimentation durable

Depuis plusieurs années le GIP restauration et les selfs du CHA sont engagés en faveur d'actions bénéfiques pour la préservation de notre environnement que ce soit sur les approvisionnements alimentaires ou sur les contenants. En effet, plusieurs actions ont été menées, comme :

- 🌱 La suppression du plastique au self du personnel
- 🌱 Le respect de la saisonnalité des menus
- 🌱 La révision des marchés alimentaires avec intégration encore plus marquée sur des aliments dits durables et répondant aux critères de lois "SIQO, BIO". Entre 2022 et 2024 : le GIP restauration à multiplier par x3 ses références BIO passant de 5% à 15%. Et assurer 27,8% de produits SIQO contre 16% auparavant.
- 🌱 L'origine locale des produits
- 🌱 Le recours à un marché réservé auprès d'un ESAT pour les crudités, certaines compotes,
- 🌱 Les colorants des barquettes alimentaires de transports ont été retirés au profit de barquettes sans colorant et donc plus neutre du point de vue pétrochimie et santé.
- 🌱 Le grammage de certains aliments a été révisé à la baisse suite au constat du gaspillage et la consommation (enquêtes de satisfaction automne 2024)
- 🌱 Le remplacement de lingettes de nettoyage jetables par des lavettes réutilisables dans tous les ateliers de production
- 🌱 Présence d'un Salad'Bar depuis 2021
- 🌱 Le remplacement d'une de nos références pain revue avec notre boulanger pour les patients et résidents
- 🌱 Intégration de plus de recettes à base de protéines végétales (menu patients, self)
- 🌱 Travail initié depuis l'été 2025 : végétalisation des repas à l'internat et proposition d'une nouvelle offre alimentaire. Une enquête de satisfaction est en cours de diffusion (24/09/25)
- 🌱 Objectifs de service : proposition de nouveaux assaisonnements, et de nouvelles recettes par les équipes de production !
- 🌱 Rédaction du Bilan carbone pour permettent de travailler et valoriser certains levier
- 🌱 Rencontre de tous nos fournisseurs ou partenaires du secteur alimentaire pour connaître les tendances et améliorer notre circuit d'approvisionnement.

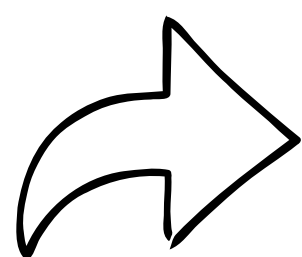
L'année 2024 a également été marquée par la réalisation de l'enquête de satisfaction des convives, dont a découlé un plan d'actions et des objectifs de service restauration sur plusieurs années. Ce plan d'action ainsi que les échanges avec les ambassadeurs du groupe « restauration » issus de la commission développement durable et santé environnementale, permettent aujourd'hui d'avoir une idée plus précise des actions concrètes à mener, étape par étape et pour les années à venir.

**Le gaspillage alimentaire**

Depuis 2022, l'établissement a organisé un travail sur le gaspillage alimentaire en plusieurs étapes. Dans un premier temps, l'ensemble des dotations alimentaires de services ont été revues. Une attention particulière a été faite au niveau des commandes de pain. Ainsi, 1er juin 2022 et décembre 2024, le volume de pain commandé a été divisé par 2.

Cette dynamique de travail avec chaque pôle a été ré-initiée depuis septembre 2025 pour revoir les commandes de plateaux X et de dotations au juste besoin et suivant les capacitaires de lits et d'accueils des patients.

Travail avec les EHPAD dans la révision des dotations.



**ALERTE ANTI-GASPI !**  
Les paniers "surprise" arrivent au self

**LUNDI 14 octobre** ➔ Première vente privée

N'ATTENDEZ PAS, TÉLÉCHARGEZ GRATUITEMENT L'APPLICATION "PHENIX" POUR SAUVER LES INVENDUS DU SELF !

**Phenix**

Pour réduire nos déchets, n'oubliez pas vos contenants ! Le self ne fournit pas de vaisselle ou d'emballage.

**1. COMMENT COMMANDER VOTRE OU VOS PANIER(S) ?**

- Créez votre compte sur l'application "Phenix" (disponible sur l'App Store et Google Play)
- Commandez entre 13h40 et 14h10, avec le code **PRIVÉ - SELFCHASSE** = Réduit de 50% le prix des paniers et des produits et vous évitez de jeter à la poubelle
- Réglez le ou les paniers sélectionné(s) directement sur l'application

**2. OÙ & QUAND LES RÉCUPÉRER ?**

- Au restaurant du personnel entre 14h10 et 14h30 avec vos contenants

**Exemple de panier "surprise"**

**à 3 composantes**

- 100g de poulet + 100g de poisson + 100g de viande
- 100g de légumes + 100g de fruits + 100g de produits laitiers
- 100g de pain + 100g de dessert + 100g de boissons

**à 4 composantes**

- 100g de poulet + 100g de poisson + 100g de viande
- 100g de légumes + 100g de fruits + 100g de produits laitiers
- 100g de pain + 100g de dessert + 100g de boissons
- 100g de pain + 100g de dessert + 100g de boissons

**La sensibilisation aux légumineuses et aux plats végétariens**

Depuis 2022, le self du personnel s'inscrit dans des actions de sensibilisation au sujet de la consommation des légumineuses en organisant des semaines et/ ou repas à thèmes pour faire découvrir des plats et des saveurs différentes.

En 2024, dans le cadre des semaines du développement durable, il a initié le 1er repas 100% végétarien au self afin de mettre l'accent davantage sur ce sujet. Une alternative végétale est aujourd'hui proposée. L'équipe du self a pu proposer des plats simples et savoureux, malgré quelques réticents ou non convaincus. Ce type d'action sera reconduit.

**CENTRE HOSPITALIER ANGOULÊME** **Semaine de la Légumineuse du 06 au 10 février 2023** **FNLS**

**Au restaurant du personnel, on vous propose :**

- Soupe de pois cassés
- Houmous
- Salade de lentilles
- Rougail saucisse
- Purée St germain

**LES SUPERS LÉGUMES SECS QUI VEULENT QUE NOTRE BIEN !**

**Le saviez-vous ? Les légumineuse, c'est :**

- 5 familles
- POIS-CAVÉS
- POIS-CHICHE
- LENTILLE
- BOUE
- HAUSCOT

➤ de 40 sortes de légumes secs ➤ une filière française dynamique ➤ une agriculture moderne et responsable

**Les paniers "anti gaspi"**

La nouveauté 2024 a été la mise en place des paniers repas anti-gaspi au self du personnel. Cette offre, proposée exclusivement au personnel du CH Angoulême, a permis, en 1 an, de sauver 1 100 paniers et ainsi de limiter 640 kg de biodéchets.

# La préservation de la biodiversité

En 2016, un inventaire, non exhaustif, de la flore présente sur le site du CHA a été réalisée par une salariée afin de valoriser la biodiversité. Cet inventaire devait se faire rapidement, notamment en raison des futurs travaux d'aménagement de l'Héliport, puis de ceux liés à l'arrivée du BHNS.

En 2024 dans le cadre de l'accueil d'une stagiaire en formation BUT Génie Biologique parcours Sciences de l'Environnement et Ecotechnologies à l'IUT de La Roche sur Yon et de l'organisation des semaines du développement Durable, une exposition sur les espèces protégées a été réalisée.

Celle-ci a pour objectif d'explicitier en sept panneaux le travail réalisé et suivi par Charente Nature depuis 2021 dans le cadre de la déconstruction du vieux Girac et des mesures compensatoires mises en œuvre.

La création de cette exposition a été l'occasion de faire connaître et valoriser ce sujet de préservation de la biodiversité peu connu des salariés ou des visiteurs.



En 2024, l'étude d'un projet biodiversité a été initiée. Ce dernier consiste à créer des espaces de biodiversité en permettant l'accès aux patients, résidents, familles et aux professionnels.

Le projet consiste à déployer des espaces de biodiversité distincts et thérapeutiques innovants, en s'adaptant à l'existant et aux spécificités des espèces en partenariat avec des acteurs locaux.

- Améliorer la qualité de vie et le bien-être des patients, résidents, personnel et visiteurs (Personne à Mobilité Réduite, aveugles et malvoyants, sourds et malentendants ...)
- Sensibiliser à la biodiversité
- Créer un impact écologique positif
- Proposer des activités adaptées aux seniors, patients, résidents des établissements médico sociaux du GHT
- Encourager une gestion écologique des espaces verts

Des circuits de balades seront proposés avec 3 durées différentes pour orienter les personnes vers des parcours de marche active et pédagogique.



# La santé environnementale

Le CH Angoulême est engagé depuis 2018 sur les sujets de santé environnementale en réalisant la première chambre pédagogique de France. Ce lieu dédié à la sensibilisation des futurs parents aux enjeux de la santé environnementale, pour leur futur enfant, a marqué le début d'un projet beaucoup plus ambitieux, celui de la labélisation THQSE de niveau Or obtenu en 2021. La maternité a pu être soutenue par l'ARS NA dans le cadre des appels à projets et ainsi pu engager des projets innovants de changement de pratique pour la maternité comme :

- Proposer des couches lavables aux parents lors de leur séjour à la maternité
- Utiliser du savon liquide local composé que de 3 ingrédients
- Réaliser les soins de cordon au savon doux local
- Favoriser l'accouchement physiologique et diminuer les médicaments (baignoire de dilatation, hypnose, acupuncture, posture et déambulation...)
- Procéder au bio nettoyage des sols à la microfibre et à l'eau
- Désinfecter les couveuses à la vapeur
- Mettre en place d'un petit déjeuner avec des produits en Agriculture Biologique ou raisonnée, de saison, locaux et dans des contenants en Verre, inox, ou porcelaine sous forme de self pour les mamans et le co-parent
- Mettre en place les mini biberons en verre pour les bébés nourris au biberon
- Favoriser l'allaitement maternel en formant une IDE de Néonatalogie comme consultante en lactation et intervenant en consultations, dans les services de Maternité et de Néonatalogie, en Préparation à la Naissance et à la Parentalité
- La néonatalogie a, elle aussi, pris des engagements exemplaires pour diminuer l'exposition des nouveau-nés prématurés aux perturbateurs endocriniens et a déployé les actions mises en place en maternité

En 2024 c'est la pédiatrie qui s'engage pour être labélisée THQSE.



Fort de cet engouement en faveur de la préservation de la santé des familles et de leur enfant, l'établissement, membre de Health Care Without Harm, s'est engagé dans le projet Born Green Génération. Lancé officiellement en janvier 2025, le projet a pour ambition d'atteindre la première génération d'enfants nés sans exposition à la pollution des plastiques et matériaux chimiques toxique d'ici 2030.

Pour cela, **3 axes** :

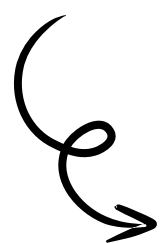
- Soutenir le développement d'unités d'éco-maternité, néonatales et pédiatriques entièrement fonctionnelles – une première en Europe dans des hôpitaux européens de premier plan
- Former les professionnels de la santé, en faire des agents de changement au sein de leurs communautés, en sensibilisant et en donnant aux patients et aux parents les moyens de réduire leur exposition aux plastiques et aux substances chimiques nocives
- Développer et soutenir des politiques publiques favorables à des soins maternels et pédiatriques durables et non toxiques en Europe et dans le monde





**Centre Hospitalier d'Angoulême**

*[www.ch-angouleme.fr](http://www.ch-angouleme.fr)*



**Novembre 2025**

PAO : service communication CHA  
illustrations CANVA/Free pik

