

Le nettoyage au naturel dans les ERP*

Promotion de la qualité de l'air intérieur et des alternatives aux produits dangereux pour mieux préserver l'environnement et la santé humaine

* Etablissements Recevant du Public

Klervi LAGADEC - Chargée d'études / Coordinatrice prévention des déchets
Clisson Sèvre et Maine Agglo

Sandrine SOUPRAYEN – Coordinatrice vie associative / Animatrice développement durable
CLCV 44 (Consommation Logement et Cadre de Vie), association de consommateurs

Historique



**CLCV engagée depuis déjà 10 ans dans le PRSE (Plan Régional Santé Environnement)
Axe 2 : qualité de l'air intérieur.**

2012 : sollicitation de la CLCV par la commune d'Aigrefeuille-sur-Maine pour un atelier « Maison nette » auprès du personnel d'entretien

2015 : demande auprès du CSMA des agents du restaurant scolaire de la commune de La Planche

**CSMA engagée dans un PLPD (Programme Local de Prévention Déchets)
Volet : promotion des alternatives aux produits dangereux. 2 actions :**

- Ateliers de sensibilisation sur les produits ménagers
- Démarche d'homologation de produits ménagers



Sensibilisation

Depuis 2016 : 29 ateliers réalisés par la CLCV en partenariat avec CSMA

Soit près de 364 personnes touchées sur le territoire du Vignoble nantais

Dont $\frac{3}{4}$ réalisé dans le cadre de conventions de partenariat



Une communication assurée par CSMA

Un public et un territoire qui se précise au fil du temps

**Un contexte favorable à l'émergence en 2018 de l'Atelier-Formation CLCV
« Locaux nets sans salir ma planète » à l'adresse des agents d'ERP**

Sensibilisation

Des objectifs atteints en termes de pédagogie et d'accessibilité :

- évaluation des pratiques, prise de conscience et compréhension des enjeux
- familiarisation ludique et positive à de nouvelles pratiques
- engagement immédiat dans une démarche de commandes publiques vertueuses

Des questions récurrentes relatives aux protocoles et procédures spécialisées, au cadre professionnel et législatif des services ...

Une réorientation vers des structures et documentation spécialisées :

- ✓ Reseco : réseau Grand Ouest, commande publique et développement durable
- ✓ le guide de l'ARS Recommandations pour l'accueil d'enfants dans un environnement sain
- ✓ Le guide écol'Air de l'ADEME – Les outils pour une bonne gestion de la qualité de l'air dans les écoles.

Homologation

Prise de contact avec les autorités sanitaires publiques d'hygiène et de sécurité (DDPP44, CNFPT...).

- *Un produit désinfectant – biocide- doit répondre à la norme NF EN 1276*
- *Emploi de produits autorisés dans la restauration collective = contact alimentaire*
- *Dans la réglementation, le bicarbonate et le vinaigre pas préconisés car pas normalisés. Le vinaigre a des vertus désinfectantes s'il est appliqué 15 min. Il faut répondre à la norme NF EN 1040*

Etude de la Réglementation en vigueur :

Arrêté du 29 septembre 1997 (abrogé en oct. 2013) fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

- *Pas de catégorie de produits spécifiée*
- *Obligation de résultats*

Homologation

Test efficacité produit multi-usage à base de vinaigre / bicarbonate / HE Tea Tree au restaurant scolaire de La Planche

Prise en charge par le PLPD :

- Analyses de surface supplémentaires de celles effectuées habituellement 3 à 4 fois/an par le laboratoire départemental agréé INOVALYS, soit 10 surfaces au lieu de 3.
- Achat des produits de base : bidon vinaigre bio, flacon HE tea tree bio et sachet de bicarbonate de soude.

Homologation

Méthodologie :

- Observation des propriétés désinfectantes du vinaigre > pas de rinçage
- Branchement direct du bidon de produit multi-usage sur la centrale en cuisine et remplissage des flacons vapo + seaux pour laver les tables à la lingette
- Etiquetage de tous les flacons



Homologation

Des résultats d'analyse concluants

Une santé préservée et des conditions de travail respectés des agents d'entretien et des enfants

- ☺ Etat de propreté validée
- ☺ Disparition des intolérances cutanées
- ☺ Gain de temps par les agents à ne pas rincer
- ☺ Maitrise du budget > réinvestir dans du matériel plus ergonomiques (TMS)

Un environnement préservé

- ☺ Produits simples, naturels et durables
- ☺ Préservation de l'environnement (qualité des eaux rejetées, biodiversité...)
- ☺ Qualité de l'air intérieur – pas de substances volatiles de synthèse
- ☺ Réduction des emballages et des déchets dangereux

Conclusion et perspectives

- Poursuivre nos actions sur le terrain afin d'impulser une dynamique locale vers des pratiques plus respectueuses de la santé humaine et de l'environnement.
- Essaimer par la valorisation d'expérimentation, de témoignage... :
 - La co-réalisation d'un clip vidéo avec le témoignage des agents de La Planche <https://www.youtube.com/watch?v=tvKUtrIvc-E>.
 - Des interventions communes dans le cadre conférences sur la QAI (perspectives notamment auprès des relais d'assistantes maternelles).
- Affiner notre connaissance et nos partenariats sur la QAI, afin de travailler en bonne intelligence dans une cohérence globale :
 - mieux accompagner et réorienter les usagers dans leur démarche de changement.
 - valoriser l'atelier dans le cadre de la formation continue (demande en cours d'agrément par la CLCV pour être reconnu organisme de formation).