



Entretien et gestion des bâtiments

Déchets

- Je trie tous mes déchets dangereux et les fais éliminer selon la filière appropriée (déchetterie, collecteur privé) et notamment : les huiles de vidange, les contenants de dégraissant et de dégrissant, les solvants, les pots de peinture, les piles et accumulateurs hors d'usage (notamment celles des blocs autonomes d'éclairage de sécurité), les ampoules et tubes fluorescents.
- Je trie mes déchets d'emballage et les oriente vers une filière de recyclage.
- Je ne brûle aucun déchet à l'air libre.
- Je confie mes déchets d'équipements électriques et électroniques à un collecteur spécialisé ou au vendeur d'un équipement neuf.
- Pour toute prestation d'élimination de déchets j'exige un bordereau de suivi assurant la traçabilité de mes déchets.
- Lors de l'évacuation d'encombrants ou déchets de chantier (rénovation), je demande une facturation au poids et différents contenants selon les matériaux (avec filières de valorisation).
- Je favorise le recyclage de mes déchets de chantier inertes (gravats...) en les exploitant lors des travaux (remblais...).

Énergie

- Si j'interviens sur des canalisations calorifugées (canalisation chauffage, eau chaude...), je remets systématiquement en place le calorifuge.
- Je forme mes équipes pour assurer le bon pilotage de mes chaudières et le bon usage des équipements de régulation.
- Je suis régulièrement les consommations d'énergie globales et je diffuse les résultats à mes collègues des autres services.
- Je vérifie régulièrement le bon fonctionnement des organes de régulation (thermostats, sondes, et électro- vannes qu'ils commandent).
- J'éteins systématiquement les éclairages en quittant une pièce.
- J'installe un programmeur pour couper automatiquement l'alimentation sur les chargeurs des appareils portatifs.
- Je vérifie régulièrement l'état de propreté des échangeurs des chambres froides et réfrigérateurs. Dans les cuisines utilisées par les clients, je nettoie aussi régulièrement les grilles à l'arrière des réfrigérateurs.
- Sur les chambres froides et réfrigérateurs, je change tous les joints de porte qui n'assureraient plus une étanchéité parfaite.
- Je fais régulièrement vérifier par un prestataire compétent l'état de bon fonctionnement de mes chaudières et de mes groupes froids. Je n'hésite pas à souscrire un contrat de maintenance globale avec des exigences sur les économies d'énergie.

Eau

- Je dispose d'un plan des réseaux d'eau : potables, usées, pluviales et non potables (si existant).
- Je contrôle régulièrement les consommations d'eau et diffuse l'information à mes collègues.
- Je m'assure une à deux fois par an qu'il n'y a pas de fuite « cachée » et vérifie que le compteur ne tourne pas en période de non occupation.
- J'effectue une vérification périodique des réservoirs de toilette (verser un colorant dans le réservoir, si l'eau de la cuvette change de couleur il y a une micro-fuite).
- J'interviens rapidement sur les fuites de robinetterie (à vérifier régulièrement en coordination avec mes collègues de chacun des services).
- Je stocke tous les produits dangereux dans des bacs de rétention pour éviter tout risque de pollution accidentelle des réseaux d'eau ou du sol.



Les petites fuites font les grandes rivières

Robinet qui suinte

0,1 litre / h, soit 1 m³ / an

Perte : env. 3 € / an

Petit goutte à goutte

0,5 litre / h, soit 5 m³ / an

Perte : env. 15 € / an

Robinet qui goutte

1,5 litre / h, soit 15 m³ / an

Perte : env. 47 € / an

Fuite légère de chasse d'eau

3 litres / h, soit 30 m³ / an

Perte : env. 93 € / an

Filet d'eau au robinet

10 litres / h, soit 90 m³ / an

Perte : env. 280 € / an

Chasse d'eau qui coule

30 litres / h, soit 250 m³ / an

Perte : plus de 750 € / an