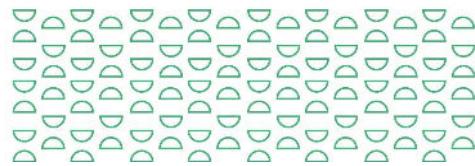




Premier label de tourisme durable
pour les hébergements touristiques
et les restaurants
laclefverte.org



Grille de critères 2023

Restaurants

Valeur des critères

impératif Les critères impératifs concernent les aspects de gestion et de sensibilisation qui composent la trame fondamentale du label. Pour obtenir la labellisation, les établissements sont tenus de respecter l'ensemble des critères impératifs. Si vous ne remplissez pas l'un de ces critères, nous vous invitons à en justifier les raisons de manière précise.

conseillé La Clef Verte repose sur une démarche d'amélioration continue. C'est pourquoi les établissements lauréats doivent répondre chaque année à de nouveaux critères parmi les critères conseillés.

Politique environnementale et sociale

Pièce(s)
Justificative(s)
obligatoire(s)

PJ

Gestion environnementale et sociale

1 **impératif** Votre établissement dispose d'une charte environnementale formulée par écrit et diffusée auprès des clients et salariés.

2 **impératif** Votre plan d'actions listant vos objectifs d'amélioration et vos projets portant sur le développement durable pour les prochaines années est établi par écrit.

3 **impératif** Vous avez parmi le personnel permanent de l'établissement une personne référente sur la gestion environnementale qui réalise un suivi annuel de la politique environnementale.

4 **impératif** Vous avez établi une collaboration active avec des associations et acteurs du territoire pour soutenir des projets locaux liés au développement durable ou à la solidarité.

5 **conseillé** Vous mesurez l'empreinte carbone de votre établissement.

6 **conseillé** Vous avez fixé un objectif de réduction des émissions de GES pour votre établissement et mettez en oeuvre des actions de réduction et/ou compensation.

7 **conseillé** Votre établissement met en œuvre d'autres initiatives pour réduire son empreinte carbone : Il est neutre en carbone selon les périmètres 1 et 2 du Bilan Carbone ® de l'Ademe ou du Protocole sur les GES, ou propose aux clients de compenser leurs émissions carbone.

Responsabilité sociale

8 **conseillé** Vous facilitez l'accès pour les personnes en situation de handicap, pour au moins 2 types de handicaps

9 **conseillé** Vous mettez en œuvre au moins 2 initiatives à dimension sociale en faveur du personnel et/ou la clientèle.

10 **conseillé** Lorsque vous achetez du nouveau matériel de cuisine ou autre équipement, vous faites don de vos anciens objets pouvant être réparés à des ressourceries ou autres organisations en charge de les récupérer.

Formation des employés et parties prenantes

11 **impératif** Le Responsable Environnement est formé sur les enjeux environnementaux.

12 **impératif** L'ensemble du personnel reçoit chaque année une information sur la démarche de tourisme durable de votre établissement et dispose de la possibilité de partager ses idées la concernant.

13 **impératif** Les employés sont formés de manière à pouvoir mettre en œuvre dans leur poste respectif les engagements environnementaux de votre établissement.

Sensibilisation de la clientèle à l'environnement

Information et sensibilisation

14 **impératif** La labellisation Clef Verte est mise en valeur à l'accueil et dans vos outils de communication (site web, livret d'accueil, brochures, plaque Clef Verte...). Critère applicable dès la première labellisation.

PJ

15 **impératif** Vous diffusez des écogestes incitant les clients à économiser l'eau et l'énergie et à limiter le gaspillage alimentaire et les déchets.

PJ

16 **impératif** Vous encouragez la mobilité durable pour vos clients et vos employés : bornes de recharges pour Véhicules Electriques, informations sur la mobilité douce, les transports en commun et l'éco-conduite.

17 **impératif** Vous mettez à la disposition des clients des informations sur la faune, la flore et les sites naturels des alentours et sur les comportements appropriés pour préserver les espèces et espaces protégés.

18 **conseillé** Vous diffusez auprès de vos clients un questionnaire de satisfaction comprenant au minimum 3 questions sur vos actions environnementales, et vous analysez leur retour.

19 **conseillé** Le restaurant indique sur le menu ou au buffet les produits qui sont bio, éco-labellisés, issus du commerce équitable et/ou produits localement, et la provenance de ces produits.

Activités nature et développement durable

20 **conseillé** L'établissement met en œuvre au moins 2 initiatives durables relatives aux animations et activités à destination des clients (voir notice).

Gestion de l'énergie

Gestion de la ressource

21 **impératif** Vous remplissez le tableau de suivi mensuel des consommations d'énergie (électricité, gaz) dans la rubrique "Mes indicateurs" et effectuez un bilan comparatif annuel.

22 **conseillé** Vous avez mis en place des compteurs électriques divisionnaires pour les secteurs fortement consommateurs et avez pris des mesures en faveur d'économies d'énergie pour ceux-ci.

23 **conseillé** Vous avez réalisé un diagnostic énergétique externe de votre établissement.

Chaleur & Rafraîchissement

24 **impératif** Vous avez mis en place un dispositif permettant de contrôler l'allumage et l'extinction du chauffage, de la ventilation et de la climatisation dans votre locatifs et salles de réunions entre deux locations

25 **conseillé** Le chauffage et le système d'air conditionné sont éteints lorsque les fenêtres et les portes sont ouvertes en permanence.

26 **impératif** Vous limitez la température de chauffage et de rafraîchissement dans les locatifs et salles de réunion.

27 **impératif** Au moins 75 % des fenêtres des bâtiments chauffés sont équipées de double ou triple vitrage.

28 **impératif** Vous avez banni l'utilisation de systèmes de chauffage et de climatisation en extérieur.

29 **conseillé** Votre établissement n'utilise pas de fioul ou vous avez prévu un plan de remplacement.

30 **conseillé** Vous avez installé d'autres équipements permettant de limiter les pertes d'énergie de votre restaurant (isolation des canalisations, des combles, amélioration du système de ventilation...).

31 **conseillé** Votre établissement dispose de systèmes de récupération de chaleur.

Equipement

32 **impératif** Les joints d'étanchéité des appareils qui conservent ou produisent du chaud ou du froid sont intacts (réfrigérateurs, chambres froides, fours...).

33 **impératif** Les réfrigérateurs sont disposés de manière à ne pas sur-consommer.

34 **impératif** Les appareils de congélation et réfrigération sont régulièrement dégivrés.

35 **impératif** Les appareils électriques nouvellement acquis sont tous économies en énergie.

36 **conseillé** Les hottes aspirantes sont équipées d'un système de ventilation à contrôle infrarouge ou autre système écoresponsable.

Eclairage

37 **impératif** Vous avez supprimé toutes les lampes halogènes de votre établissement.

38 **impératif** Au moins 75 % des ampoules de votre établissement sont économies en énergie (dont au moins 50 % de LED) et vous avez programmé le remplacement des autres ampoules.

39 **impératif** Les lumières extérieures (allées, parkings...) sont éteintes quand elles ne sont pas indispensables.

40 **conseillé** L'éclairage dans les espaces communs et dédiés au personnel est sur détecteur de présence ou est réduit quand la pièce est vide.

Energies renouvelables

41 **conseillé** Votre établissement utilise ou achète au moins 50% d'énergie renouvelable ou écolabellisée.

42 **conseillé** Votre établissement utilise ou achète 100% d'énergie renouvelable ou éco-labellisée.

43 **conseillé** Votre établissement produit de l'énergie renouvelable.

Gestion de l'eau

Préservation de la ressource

44 **impératif** Votre établissement est conforme à la réglementation sur la distribution, la collecte et le traitement de l'eau.

PJ

- 45 **impératif** Vous avez installé un système de récupération des graisses dans vos cuisines professionnelles.
- 46 **impératif** Vous remplissez le tableau de suivi mensuel des consommations d'eau dans la rubrique "Mes indicateurs" et effectuez un bilan comparatif annuel.
- 47 **conseillé** Vous avez mis en place des compteurs d'eau divisionnaires dans les secteurs à forte consommation (vaisselle, légumerie, nettoyage...).
- 48 **impératif** Les produits d'entretien ménagers et produits chimiques dangereux sont stockés dans des conditions ne permettant aucun dommage pour l'environnement et la santé : système de rétention et local sécurisé. PJ
- 49 **impératif** Les lave-linge et lave-vaisselle nouvellement acquis sont de gamme professionnelle et économies en eau.
- 50 **impératif** Chaque WC dispose d'une poubelle.
- 51 **conseillé** Les eaux grises ou eaux de pluie sont traitées/collectées et réutilisées sur site en conformité avec les réglementations.

Robinetterie et équipements

- 52 **impératif** Dans les toilettes, tous les robinets ont un débit inférieur à 5L/min.
- 53 **impératif** 50% au moins des WC sont équipés d'une chasse d'eau inférieure à 6L et lors du remplacement des installations, les nouveaux WC sont systématiquement équipés d'une double-chasse 3/6L, ou d'une chasse d'eau inférieure à 6L/min.
- 54 **impératif** Si votre établissement est équipé d'urinoirs, ils disposent d'un bouton poussoir, de capteurs, d'un système d'économiseur d'eau ou fonctionnent sans eau.
- 55 **impératif** Vous avez mis en place une procédure permettant de déceler les fuites d'eau sur l'ensemble des robinetteries, des tuyauteries, des WC et le cas échéant des piscines de l'établissement.

Gestion des déchets

Tri des déchets

- 56 **impératif** Vous avez mis en place le tri sélectif pour toutes ces catégories de déchets : verre, plastiques, métal, papier/carton et bois. PJ
- 57 **impératif** Les déchets dangereux sont gérés de façon appropriée et sécurisée (tri, stockage, transport et élimination). PJ
- 58 **impératif** Si les autorités locales collectent vos déchets séparés : la fréquence de collecte et le nombre des conteneurs sont suffisants pour collecter tout le volume des déchets triés.
- 59 **impératif** Si les autorités locales ne collectent pas vos déchets ou que la fréquence n'est pas suffisante : vous avez mis en place des solutions pour que la collecte de vos déchets triés soit assurée correctement (prestataire privé, apport volontaire).
- 60 **impératif** Les déchets organiques sont compostés sur place ou collectés pour être valorisés (compost en déchetterie, biomasse, etc.).
- 61 **conseillé** Vous mesurez le poids/volume total de vos déchets.

Réduction des déchets

- 62 **impératif** Pour le service à table, cinq produits au maximum sont conditionnés en emballage individuel.
- 63 **impératif** En service à table, l'établissement n'utilise pas de vaisselle jetable de n'importe quelle composition.
- 64 **impératif** En service à emporter, l'établissement n'utilise pas de vaisselle jetable en plastique.
- 65 **impératif** Vous mettez en place des initiatives pour limiter le gaspillage alimentaire constaté au sein de votre établissement.
- 66 **impératif** Lorsque la qualité de l'eau le permet, vous proposez de l'eau en carafe à vos clients.
- 67 **impératif** Votre établissement a défini une politique d'achat qui vise à réduire le volume de déchet et l'usage du plastique (grands conditionnement, reprise d'emballage, etc.).

Achats et offre alimentaire

Achats alimentaires

- 68 **impératif** Vous utilisez dans votre cuisine au moins 2/3 de produits issus de l'agriculture biologique, éco-labellisés, labellisés commerce équitable, produits localement dans le respect de l'environnement et/ou issus de circuits courts.
- 69 **impératif** Vos cartes sont exemptes de produits issus d'espèces menacées (produits carnés, poissons, crustacés...).

70 **impératif** Vous n'utilisez que des produits provenant de volaille élevée en plein air (code 1) ou bio (code 0).

71 **conseillé** L'établissement achète uniquement des produits de la mer ayant un label de durabilité.

72 **conseillé** L'établissement achète uniquement des produits carnés ayant un label de durabilité.

Offre alimentaire

73 **impératif** Au moins les 3/4 de la carte sont "fait maison".

74 **impératif** Vous proposez au moins un menu végétarien/vegan à la carte.

75 **conseillé** Au moins 25% des plats principaux sont végétariens.

76 **conseillé** L'établissement propose un plat principal vegan.

Achats responsables

Entretien et nettoyage

77 **impératif** Au moins 75 % des produits d'entretien quotidien portent un label écologique reconnu, y compris le liquide vaisselle et la lessive. PJ

78 **impératif** Vos méthodes de désinfection sont non chimiques ou utilisées que dans des cas très particuliers et/ou en accord avec les réglementations locales et nationales en vigueur. PJ

79 **conseillé** Vous utilisez des moyens alternatifs au nettoyage chimique pour l'entretien de votre établissement.

80 **conseillé** Les produits d'entretien sont concentrés et leur dosage s'effectue en centrale de dilution.

81 **conseillé** Si l'entretien du linge est sous-traité, le prestataire est situé à moins de 100 km et a une démarche environnementale.

Autres achats

82 **impératif** Vous informez vos fournisseurs et sous-traitants de votre démarche environnementale, et vous les encouragez à respecter les critères de gestion des déchets, de l'eau et de l'énergie. PJ

83 **impératif** Vous avez défini une politique d'achat durable.

84 **impératif** Les essuie-mains, le papier toilette et le cas échéant les serviettes de table sont fabriqués en matière non-chlorée et/ou portent un label écologique.

85 **impératif** Le savon a un label ou une certification écologique et n'est pas en conditionnement individuel plastique. Il est produit localement si possible.

86 **conseillé** Les produits d'édition et la papeterie portent un label écologique ou sont fournis par des structures ayant une démarche écologique ou d'insertion sociale (ESAT, autres).

87 **conseillé** Vous mettez en oeuvre au moins 2 initiatives durables pour vos travaux de construction et rénovation et l'exploitation quotidienne de votre établissement (voir notice).

Cadre de vie

Intérieur

88 **conseillé** Vous limitez au maximum l'usage de sprays parfumés et désodorisants dans votre établissement et privilégiez chaque fois que possible l'aération des espaces communs.

89 **conseillé** Vous contrôlez régulièrement la qualité de l'air intérieur.

Espaces verts et extérieur

90 **impératif** Vous avez banni l'utilisation des pesticides (insecticides, herbicides) et engrains chimiques.

91 **impératif** Les tondeuses à gazon nouvellement acquises ont un moindre impact sur l'environnement.

92 **conseillé** Vous prenez au moins 2 autres initiatives pour protéger la biodiversité locale au sein de votre établissement.

93 **conseillé** L'établissement a un jardin, un potager ou des plantes aromatiques avec des espèces locales.

94 **conseillé** L'établissement privilégie la mobilité non-motorisée ou utilise des véhicules motorisés écologiques.

Bonnes pratiques

95 **conseillé** L'établissement développe des bonnes pratiques environnementales et/ou sociales non traitées par cette grille de critères que vous souhaiteriez partager avec la communauté Clef Verte

infos@laclefverte.org | laclefverte.org



Teragir
115 rue du Faubourg Poissonnière 75009 Paris
tél 01 45 49 05 80 fax 01 45 49 27 69
N° Siret 331 192 690 00070 9499Z

