



Clef Verte

## Grille de critères 2013 Restaurants

### Valeur des critères

<b>impératif</b>	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.
<b>essentiel</b>	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 essentiels et optionnels. Les critères essentiels concernent des actions primordiales dans le cadre d'une démarche environnementale cohérente, et donc à mettre en oeuvre en priorité.
<b>optionnel</b>	Les critères optionnels définissent des pistes d'amélioration importantes, mais plus contraignantes ou plus coûteuses à mettre en place. Ils permettront aux plus engagés d'approfondir leur démarche.
<b>indicatif</b>	Les items indicatifs sont posés à titre d'information et les réponses apportées ne sont pas prises en compte par le jury. Ils proposent toutefois des pistes de réflexion et d'action supplémentaires sur des enjeux émergents, qui pourront faire l'objet de nouveaux critères dans les prochaines années.

*critères en rouge* Nouveaux critères 2013

### POLITIQUE ENVIRONNEMENTALE

#### gestion environnementale

1	<b>impératif</b>	L'établissement possède-t-il une autorisation d'ouverture certifiant sa conformité aux législations locales et nationales (hygiène, sécurité...)?
2	<b>impératif</b>	Le restaurant a-t-il une charte environnementale formulée par écrit, diffusée auprès des clients et signée par les salariés au moment de l'embauche?
3	<b>impératif</b>	Votre plan d'actions listant vos objectifs d'amélioration et vos projets environnementaux pour les prochaines années est-il établi par écrit?
4	<b>impératif</b>	Avez-vous parmi le personnel permanent de l'établissement une personne référente sur la gestion environnementale qui s'engage à réaliser tous les six mois un suivi des objectifs du plan d'action?
5	<b>impératif</b>	<i>Tous les espaces réservés au personnel bénéficient-ils de la même démarche environnementale que le reste de l'établissement (vestiaire, sanitaires...)?</i>

#### formation des employés

6	<b>impératif</b>	Le gérant et les personnes responsables ont-ils été formés sur les enjeux environnementaux?
7	<b>impératif</b>	Organisez-vous au moment de l'embauche et après tous les six mois une réunion entre les employés et la direction sur les questions environnementales?
8	<b>impératif</b>	Les employés sont-ils capables d'informer les clients sur la politique environnementale de l'établissement et sur les critères de la Clef Verte?
9	<b>impératif</b>	Le personnel de la cuisine est-il sensibilisé sur le moment idéal de mise en route des fours et des appareils de cuisson en fonction des préparations à effectuer?
10	<b>impératif</b>	Le personnel d'entretien est-il formé à ne pas dépasser la quantité recommandée de détergent et de désinfectant indiquée sur l'emballage (dillution, etc...)?
11	<b>essentiel</b>	Les instructions concernant les pratiques environnementales à observer sont-elles affichées dans un lieu accessible pour tous les employés?

## SENSIBILISATION A L'ENVIRONNEMENT

### information et sensibilisation

12	<b>impératif</b>	Si vous obtenez le label, vous engagez-vous à ce que votre labellisation Clef Verte soit mise en valeur à l'accueil et dans vos outils de communication (site web, brochures...) ?
13	<b>essentiel</b>	Si vous obtenez le label, vous engagez-vous à afficher sur votre carte ou ses annexes le logo ou le descriptif de La Clef Verte ?
14	<b>optionnel</b>	<i>Votre démarche environnementale est-elle valorisée dans votre restaurant (carte, ardoise, vente des produits, etc.) ?</i>
15	<b>impératif</b>	Avez-vous informé vos fournisseurs de votre démarche environnementale (réunion, courrier) ?
16	<b>indicatif</b>	L'établissement a-t-il une démarche de promotion des moyens alternatifs de la circulation à destination des employés (co-voiturage, transport en commun...) ?

### activités développement durable

17	<b>optionnel</b>	<i>Soutenez-vous les activités locales ou des associations nationales ou internationales liées au développement durable ou à la solidarité ?</i>
18	<b>indicatif</b>	L'établissement propose-t-il des activités à destination des clients sur le thème du développement durable, de la nature, de l'environnement (semaine développement durable, semaine du goût, accueil des producteurs locaux, expositions, vente de produits locaux, etc.) ?

## GESTION DE L'ENERGIE

### gestion de la ressource

19	<b>impératif</b>	Avez-vous mis en place un tableau de bord avec relevé mensuel d'ensemble de vos consommations d'énergie (électricité, gaz de ville ou propane, fioul...), qui vous permet d'établir des comparaisons de consommation d'une année sur l'autre ?
20	<b>essentiel</b>	Avez-vous mis en place un indicateur de consommation lié à la fréquentation (nombre de kWh consommés par couvert) ?
21	<b>optionnel</b>	Avez-vous mis en place des compteurs électriques divisionnaires pour chaque secteur fortement consommateur (cuisine, salle à manger, stockage de denrées) ?
22	<b>indicatif</b>	Envisagez-vous de faire un audit énergétique de votre restaurant ?

### chaleur

23	<b>impératif</b>	Le circuit d'extraction d'air vicié, des buées et graisses dans la cuisine est-il nettoyé complètement, y compris les ventilateurs, au moins une fois par an ? ( <i>Article GC18 du Règlement de sécurité contre l'incendie dans les Etablissement recevant du public</i> )
24	<b>impératif</b>	Les filtres à graisse dans les hottes d'évacuation sont-ils entretenus et dégraissés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par semaine ? ( <i>Article GC18 du Règlement de sécurité contre l'incendie dans les Etablissement recevant du public</i> )
25	<b>impératif</b>	Tous les échangeurs thermiques des appareils générant du chaud ou du froid sont-ils nettoyés au moins une fois par an ? (radiateurs, réfrigérateurs, climatiseurs...)
26	<b>impératif</b>	Les appareils de congélation sont-ils régulièrement dégivrés (s'ils ne sont pas dégivré automatiquement) ?
27	<b>impératif</b>	Les canalisations d'eau chaude sont-elles isolées afin d'éviter les pertes d'énergie ?
28	<b>essentiel</b>	Les ouvrants (fenêtres, porte fenêtres, baies vitrées, etc.) de votre restaurant permettent-ils une bonne isolation des pièces chauffées ?
29	<b>optionnel</b>	Avez vous déjà mis en place d'autres équipements vous permettant d'améliorer l'isolation de votre établissement (isolation des combles,...) ?
30	<b>essentiel</b>	L'établissement fonctionne-t-il sans climatisation ?
31	<b>essentiel</b>	Limitez-vous le chauffage et/ou le rafraîchissement des pièces dans l'ensemble des bâtiments (chauffage maximum : 19°C ; rafraîchissement maximum : 24°C) ?
32	<b>optionnel</b>	Avez-vous déjà mis en place des améliorations de votre système de ventilation (salle et/ou cuisine) permettant de limiter les déperditions d'énergie (modulation des débits de ventilation) ?
33	<b>optionnel</b>	Existe-t-il des systèmes de récupération de chaleur dans votre restaurant (par exemple ventilation double flux couplée à un échangeur thermique ou ventilation double flux équipée d'une pompe à chaleur) ?

## équipement

34	<b>impératif</b>	Les joints d'étanchéité des appareils qui conservent ou produisent du chaud ou du froid sont-ils performants ? ( <i>réfrigérateurs, chambres froides, postes de réchauffage, fours</i> )
35	<b>impératif</b>	Les échangeurs thermiques bénéficient-ils d'une bonne aération ?
36	<b>impératif</b>	Les ordinateurs et appareils de bureaux se mettent-ils en mode "économie d'énergie" lorsqu'ils ne sont utilisés que ponctuellement ?
37	<b>essentiel</b>	Vos appareils produisant de la chaleur (piano, four, bain-marie, friteuse, radiateurs,...) sont ils suffisamment éloignés des appareils de froid (réfrigérateurs, congélateurs...) pour empêcher tout rayonnement ?

## éclairage

38	<b>impératif</b>	Avez-vous supprimé toutes les lampes halogènes "tubes" sur pied ou en applique ?
39	<b>impératif</b>	Au moins 50% des ampoules sont-elles de classe énergétique A ou A+ ?
40	<b>impératif</b>	Avez-vous programmé le remplacement des autres ampoules pour équiper l'intégralité des éclairages en A ou A+ ?
41	<b>essentiel</b>	<i>Au moins 90 % des ampoules sont elles de classe énergétique A ou A+ ?</i>
42	<b>essentiel</b>	En cas d'éclairage extérieur de votre établissement, avez-vous pris des mesures pour l'éclairage économe (détecteur de présence, minuterie...) ?

## énergies renouvelables

43	<b>optionnel</b>	Avez-vous un contrat avec un fournisseur d'énergie renouvelable ?
44	<b>indicatif</b>	Utilisez-vous une énergie renouvelable pour la production de chaleur ou d'eau chaude ?
45	<b>indicatif</b>	Utilisez-vous une énergie renouvelable pour la production d'électricité ?

## GESTION DE L'EAU

### gestion de la ressource / assainissement

46	<b>impératif</b>	Avez vous installé dans votre restaurant un bac à graisse ou un autre système de dégraissage en conformité avec les règles locales pour la collecte et le traitement des eaux usées ?
47	<b>impératif</b>	Avez-vous mis en place un tableau de bord avec relevé mensuel des consommations qui vous permet d'établir des comparaisons de consommation d'une année sur l'autre ?
48	<b>essentiel</b>	Avez-vous mis en place un indicateur de consommation d'eau lié à la fréquentation (nombre de litres d'eau consommés par couvert) ?
49	<b>optionnel</b>	Avez-vous mis en place des compteurs d'eau divisionnaires dans les secteurs du restaurant à forte consommation (vaisselle, légumerie, nettoyage...) ?
50	<b>essentiel</b>	Si l'espace le permet, avez-vous installé une cuve de récupération de l'eau de pluie pour l'arrosage et/ou nettoyage (à l'extérieur du bâtiment) ?
51	<b>optionnel</b>	<i>Récupérez-vous l'eau de pluie pour alimenter les WC ou pour d'autres usages à l'intérieur du bâtiment ?</i>

### robinetterie

52	<b>impératif</b>	Avant de mettre la vaisselle au lave-vaisselle, procédez-vous à un trempage ou utilisez-vous des mitigeurs avec douchette ?
53	<b>essentiel</b>	Les lave-vaisselle consomment-ils moins de 3 litres d'eau par panier ?
54	<b>impératif</b>	Avez-vous mis en place une procédure permettant de déceler les fuites d'eau sur l'ensemble des robinetteries, tuyauteries apparentes et WC de l'établissement ? (contrat de maintenance, vérification journalière) ?
55	<b>impératif</b>	Dans les toilettes, 100 % des robinets ont-ils un débit inférieur à 5L/min ?
56	<b>impératif</b>	Dans les toilettes, 100 % des WC sont-ils équipés d'une chasse d'eau inférieure à 6L ?
57	<b>essentiel</b>	<i>Lors du remplacement des installations, les nouveaux WC sont-ils systématiquement équipés de double-chasse 3/6 L ?</i>

58 **impératif** Dans les toilettes, les urinoirs sont-ils équipés d'un système permettant l'économie d'eau pour éviter un flux continu (urinoirs secs, détecteur de passage, bouton-poussoir) ?

## GESTION DES DECHETS

### tri des déchets

59 **impératif** Avez-vous mis en place la collecte sélective (bacs de tri sur place, en déchèterie, en point d'apport volontaire) pour les déchets suivants ?

Le verre

Le papier et carton, journaux et magazines

Les emballages plastiques (flacons, bouteilles)

Les emballages en métal

60 **impératif** Les déchets dangereux (piles, cartouches d'encre et toners, lampes BC et néons, peintures et produits chimiques, déchets électriques et électroniques) sont-ils éliminés par la filière qui leur est réservée ? (Reprise par le fournisseur, déchetterie ou point d'apport volontaire)

61 **impératif** Votre restaurant est-il en conformité avec les règles nationales et locales pour la collecte, le stockage et le traitement des huiles alimentaires usagées et des résidus des bacs dégraisseurs ?

62 **impératif** Existe-il un affichage permettant au personnel de trier convenablement les déchets (pictogrammes, autocollants...) ?

63 **essentiel** Assurez-vous la valorisation des déchets végétaux de cuisine s'ils n'ont pas été en contact avec la viande et le poisson (compost, animaux, collecte par la collectivité, collecte par un prestataire privé, etc.) ?

### réduction des déchets

64 **impératif** En complément du tri sélectif, avez-vous mis en place avec vos fournisseurs des actions pour la réduction en amont des déchets d'emballage ou/et organiser avec eux la collecte ou récupération d'emballages ?

65 **impératif** Vous assurez-vous de ne jamais utiliser de vaisselle jetable dans votre restaurant ?

66 **impératif** *Si vous proposez un service traiteur ou la vente à emporter, avez-vous trouvé une alternative afin de limiter la vaisselle jetable ?*

67 **essentiel** En cuisine, privilégiez-vous les lavettes qui peuvent être lavées et réutilisées au papier essuie-tout et aux lingettes à usage unique ?

68 **essentiel** Les impressions de l'établissement sont-elles systématiquement faites recto/verso ?

69 **optionnel** Veillez-vous à ce que les produits suivants ne soient pas conditionnés individuellement et/ou à réduire au maximum l'utilisation d'emballage individuels ?

beurre

sucre

moutarde

mayonnaise

ketchup

## ACHATS RESPONSABLES

### produits alimentaires

Le pourcentage demandé se rapporte soit aux volumes totaux (Kg, litres) soit au nombre (1, 2, 3...) des produits alimentaires utilisés dans le restaurant. Si vous utilisez 100 ingrédients alimentaires, soit 60 % des volumes totaux (exprimé en litres ou en kg) soit 60 de ces ingrédients doivent provenir d'une des démarches citées dans la question. Afin de valider ce critère, merci de remplir le document « Tableaux des produits issus de l'agriculture biologique et/ou des circuits courts et/ou de proximité et/ou du commerce équitable » (document fourni par l'équipe de la Clef Verte).

70 **impératif** Êtes-vous en mesure de renseigner vos clients sur le pays d'origine de vos ingrédients principaux (viande, poissons, fruits et légumes, produits laitiers, œufs) ?

71 **impératif** Confirmez-vous que 85 % de plats sont cuisinés sur place ?

72 **impératif** Utilisez-vous dans votre cuisine au moins 60 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et/ou des circuits courts et/ou de proximité et/ou du commerce équitable ?

(Dans un **circuit court** les produits sont achetés directement auprès du producteur, auprès des coopératives ou associations de producteurs ou dans les magasins de proximité faisant la promotion de produits locaux.)

Les **produits de proximité** proviennent d'un rayon de 100 km autour du restaurant.)

73	<b>impératif</b>	Utilisez-vous dans votre cuisine au moins 60 % de fruits et légumes de saison français ou de votre région ?
74	<b>impératif</b>	Si vous cuisinez du poisson, suivez-vous les conseils du "Guide des espèces à l'usage des professionnels" crée par SeaWeb / l'Alliance Produits de la mer ? (document fourni par l'équipe de la Clef Verte ou à télécharger sur <a href="http://allianceproduitsdelamer.org/resources/Guidedesespeces.php">http://allianceproduitsdelamer.org/resources/Guidedesespeces.php</a> )
75	<b>impératif</b>	Confirmez-vous qu'aucun de vos ingrédients n'apparaisse sur la liste noire de La Clef Verte (document fourni par l'équipe de la Clef Verte) ?
76	<b>essentiel</b>	Proposez-vous à la carte au moins une entrée et un plat chaud préparés sans viande ni poisson (préparé à base de légumes, céréales, œufs, produits laitiers) ?
77	<b>essentiel</b>	Privilégiez-vous les produits issus du commerce équitable quand vous êtes obligés de faire recours aux produits importés (café, sucre, chocolat, thé) ?
78	<b>essentiel</b>	Privilégiez-vous les produits qui portent un label de qualité (Label Rouge, Appellation d'origine protégée, Appellation d'origine contrôlée) ?
79	<b>essentiel</b>	Vérifiez-vous que les aliments utilisés respectent des filières sans organismes génétiquement modifiés ?
80	<b>impératif</b>	<i>Si vous proposez un service traiteur ou la vente à emporter, bénéficient-ils de la même démarche d'achats responsables que le service à table ?</i>

### nettoyage et entretien

81	<b>impératif</b>	Utilisez-vous au moins 50 % de produits d'entretien (salle, cuisine, sanitaire, bureau) porteurs d'un label ou d'une certification écologiques ?
82	<b>optionnel</b>	<i>Utilisez-vous au moins 90% de produits d'entretien porteurs d'un label ou d'une certification écologiques ?</i>
83	<b>essentiel</b>	Lors de travaux, utilisez-vous des peintures et vernis porteurs d'un label écologique ?
84	<b>essentiel</b>	Les essuie-mains, le papier toilette et les savons portent-ils un label ou une certification écologique ?
85	<b>essentiel</b>	Si vous utilisez les désodorisants dans les sanitaires ou dans la salle, vous assurez-vous qu'il soient naturels ou éco-certifiés (diffuseur d'huiles essentielles à chaleur douce ou à vapeur, diffuseur par capillarité, fleur de lavande...) ?

### autres achats

86	<b>impératif</b>	Les produits d'édition et la papeterie relèvent-ils d'une démarche écologique (papier recyclé ou issue de forêts gérées durablement, des imprimeurs respectant le cahier de charges Imprim'Vert) ?
87	<b>impératif</b>	Lors du remplacement des mobiliers et si vous choisissez des mobiliers en bois, vous engagez-vous qu'il soit certifiés FSC ou PEFC ?
88	<b>essentiel</b>	Les équipements électriques domestiques, sont-ils de classe énergétique A ou A+ ?
89	<b>optionnel</b>	<i>Les matériaux isolants sont-ils respectueux de l'environnement (isolant naturel et écologique: bois, chanvre, lavande, lin,...) ?</i>
90	<b>essentiel</b>	Vous assurez-vous que vos fournisseurs soient engagés dans une démarche du développement durable et/ou aient une politique du développement durable écrite ?
91	<b>indicatif</b>	Les tenues de votre personnel portent-ils un label écologique et/ou un label commerce équitable ?

### CADRE DE VIE

#### espaces verts et environnement extérieur

92	<b>impératif</b>	N'utilisez-vous aucun produit chimique dans l'entretien des espaces verts ?
93	<b>impératif</b>	Les déchets du jardin sont-ils valorisés ?
94	<b>impératif</b>	Arrosez-vous entre 18h et 7h ?
95	<b>essentiel</b>	L'arrosage se fait-t-il par un système de goutte à goutte ?

## RESPONSABILITÉ SOCIALE

<b>96</b>	<b>impératif</b>	Votre restaurant est-il conforme aux dispositions de la Convention collective nationale des hôtels, cafés et restaurants concernant les contrats de travail et le temps de travail (durée du travail, horaire de travail, heures supplémentaires, rémunération...) ?
<b>97</b>	<b>impératif</b>	Dans le cas des travailleurs étrangers, pouvez-vous certifier qu'ils sont en situation administrative régulière (munis de la carte de résident ou la carte de séjour temporaire ou l'autorisation provisoire de travail) ?
<b>98</b>	<b>indicatif</b>	Embauchez-vous des personnes en difficulté d'insertion ?

Office français de la Fondation pour l'Éducation à l'Environnement en Europe  
115 rue du Faubourg Poissonnière – 75009 Paris  
tél : 01 45 49 05 80 – fax : 01 45 49 27 69  
infos@laclefverte.org - www.laclefverte.org  
N° Siret 331 192 690 00070 9499Z