



Clef Verte

Grille de critères 2013 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.
essentiel	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.
optionnel	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.
indicatif	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	impératif	L'établissement possède-t-il une autorisation d'ouverture certifiant sa conformité aux législations locales et nationales (hygiène, sécurité...)?
2	impératif	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	impératif	Votre plan d'actions listant vos objectifs d'amélioration et vos projets environnementaux pour les prochaines années est-il établi par écrit?
4	impératif	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	impératif	<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	impératif	Le gérant et les personnes responsables ont-ils été formés sur les enjeux environnementaux?
7	impératif	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	impératif	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	impératif	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	impératif	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	essentiel	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	impératif	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	essentiel	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	optionnel	<i>Votre démarche environnementale est-elle valorisée dans votre restaurant (carte, ardoise, vente des produits, etc.) ?</i>
15	impératif	Avez-vous informé vos fournisseurs de votre démarche environnementale (réunion, courrier) ?
16	indicatif	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	optionnel	<i>Soutenez-vous les activités locales ou des associations nationales ou internationales liées au développement durable ou à la solidarité ?</i>
18	indicatif	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	impératif	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	essentiel	Avez-vous mis en place un indicateur de consommation lié à la fréquentation (nombre de kWh consommés par couvert) ?
21	optionnel	Avez-vous mis en place des compteurs électriques divisionnaires pour chaque secteur fortement consommateur (cuisine, salle à manger, stockage de denrées) ?
22	indicatif	Envisagez-vous de faire un audit énergétique de votre restaurant ?

chaleur

23	impératif	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	impératif	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	impératif	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	impératif	Les appareils de congélation sont-ils régulièrement dégivrés (s'ils ne sont pas dégivré automatiquement) ?
27	impératif	Les canalisations d'eau chaude sont-elles isolées afin d'éviter les pertes d'énergie ?
28	essentiel	Les ouvrants (fenêtres, porte fenêtres, baies vitrées, etc.) de votre restaurant permettent-ils une bonne isolation des pièces chauffées ?
29	optionnel	Avez vous déjà mis en place d'autres équipements vous permettant d'améliorer l'isolation de votre établissement (isolation des combles,...) ?
30	essentiel	L'établissement fonctionne-t-il sans climatisation ?
31	essentiel	Limitez-vous le chauffage et/ou le rafraîchissement des pièces dans l'ensemble des bâtiments (chauffage maximum : 19°C ; rafraîchissement maximum : 24°C) ?
32	optionnel	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	optionnel	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	impératif	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	impératif	Les échangeurs thermiques bénéficient-ils d'une bonne aération ?
36	impératif	Les ordinateurs et appareils de bureaux se mettent-ils en mode "économie d'énergie" lorsqu'ils ne sont utilisés que ponctuellement ?
37	essentiel	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	impératif	Avez-vous supprimé toutes les lampes halogènes "tubes" sur pied ou en applique ?
39	impératif	Au moins 50% des ampoules sont-elles de classe énergétique A ou A+ ?
40	impératif	Avez-vous programmé le remplacement des autres ampoules pour équiper l'intégralité des éclairages en A ou A+ ?
41	essentiel	<i>Au moins 90 % des ampoules sont elles de classe énergétique A ou A+ ?</i>
42	essentiel	En cas d'éclairage extérieur de votre établissement, avez-vous pris des mesures pour l'éclairage économe (détecteur de présence, minuterie...) ?

énergies renouvelables

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

GESTION DE L'EAU

gestion de la ressource / assainissement

46	impératif	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	impératif	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	essentiel	Avez-vous mis en place un indicateur de consommation d'eau lié à la fréquentation (nombre de litres d'eau consommés par couvert) ?
49	optionnel	Avez-vous mis en place des compteurs d'eau divisionnaires dans les secteurs du restaurant à forte consommation (vaisselle, légumerie, nettoyage...) ?
50	essentiel	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	optionnel	<i>Récupérez-vous l'eau de pluie pour alimenter les WC ou pour d'autres usages à l'intérieur du bâtiment ?</i>

robinetterie

52	impératif	Avant de mettre la vaisselle au lave-vaisselle, procédez-vous à un trempage ou utilisez-vous des mitigeurs avec douchette ?
53	essentiel	Les lave-vaisselle consomment-ils moins de 3 litres d'eau par panier ?
54	impératif	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	impératif	Dans les toilettes, 100 % des robinets ont-ils un débit inférieur à 5L/min ?
56	impératif	Dans les toilettes, 100 % des WC sont-ils équipés d'une chasse d'eau inférieure à 6L ?
57	essentiel	<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	<i>Si vous proposez un service traiteur ou la vente à emporter, avez-vous trouvé une alternative afin de limiter la vaisselle jetable ?</i>
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	impératif	Utilisez-vous dans votre cuisine au moins 60 % de fruits et légumes de saison français ou de votre région ?
74	impératif	Si vous cuisinez du poisson, suivez-vous les conseils du "Guide des espèces à l'usage des professionnels" créée par SeaWeb / l'Alliance Produits de la mer ? (document fourni par l'équipe de la Clef Verte ou à télécharger sur http://allianceproduitsdelamer.org/resources/Guidedesespeces.php)
75	impératif	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	essentiel	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	essentiel	Privilégiez-vous les produits issus du commerce équitable quand vous êtes obligés de faire recours aux produits importés (café, sucre, chocolat, thé) ?
78	essentiel	Privilégiez-vous les produits qui portent un label de qualité (Label Rouge, Appellation d'origine protégée, Appellation d'origine contrôlée) ?
79	essentiel	Vérifiez-vous que les aliments utilisés respectent des filières sans organismes génétiquement modifiés ?
80	impératif	<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	impératif	Utilisez-vous au moins 50 % de produits d'entretien (salle, cuisine, sanitaire, bureau) porteurs d'un label ou d'une certification écologiques ?
82	optionnel	<i>Utilisez-vous au moins 90% de produits d'entretien porteurs d'un label ou d'une certification écologiques ?</i>
83	essentiel	Lors de travaux, utilisez-vous des peintures et vernis porteurs d'un label écologique ?
84	essentiel	Les essuie-mains, le papier toilette et les savons portent-ils un label ou une certification écologique ?
85	essentiel	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	impératif	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	impératif	Lors du remplacement des mobiliers et si vous choisissez des mobiliers en bois, vous engagez-vous qu'il soit certifiés FSC ou PEFC ?
88	essentiel	Les équipements électriques domestiques, sont-ils de classe énergétique A ou A+ ?
89	optionnel	<i>Les matériaux isolants sont-ils respectueux de l'environnement (isolant naturel et écologique: bois, chanvre, lavande, lin,...) ?</i>
90	essentiel	Vous assurez-vous que vos fournisseurs soient engagés dans une démarche du développement durable et/ou aient une politique du développement durable écrite ?
91	indicatif	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	impératif	N'utilisez-vous aucun produit chimique dans l'entretien des espaces verts ?
93	impératif	Les déchets du jardin sont-ils valorisés ?
94	impératif	Arrosez-vous entre 18h et 7h ?
95	essentiel	L'arrosage se fait-t-il par un système de goutte à goutte?

RESPONSABILITÉ SOCIALE

96	impératif	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...) ?
97	impératif	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) ?
98	indicatif	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