



Grille de critères 2020

Hôtels

Auberges de Jeunesse

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.

Politique environnementale

Gestion environnementale

Pièce(s)
Justificative
obligatoire

1	impératif	L'établissement possède-t-il une autorisation d'ouverture certifiant sa conformité aux législations locales et nationales (environnement, hygiène, sécurité...)?	<input checked="" type="checkbox"/>
2	impératif	L'établissement a-t-il une charte environnementale formulée par écrit et diffusée auprès des clients et des salariés?	<input checked="" type="checkbox"/>
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 un suivi annuel de la politique environnementale?	
5	impératif	Tous les espaces réservés au personnel bénéficient-ils de la même démarche environnementale que le reste de l'établissement (buanderie, cuisine, vestiaire...)?	
6	essentiel	Les salles de séminaires et espaces de réception bénéficient-ils de la même démarche environnementale que le reste de l'établissement?	

Responsabilité sociale

7	optionnel	Mesurez-vous l'empreinte carbone de votre établissement?	
8	optionnel	Si c'est le cas, compensez-vous ces émissions par des actions? (plantations d'arbres, financement de projets de développement environnementaux, solidaires, etc.)	
9	essentiel	Facilitez-vous l'accès aux personnes en situation de handicap?	
10	essentiel	Privilégiez-vous les entrepreneurs et les artisans locaux lorsque vous faites appel à des prestataires extérieurs?	
11	optionnel	Lorsque vous achetez du nouveau matériel bureautique ou fournitures, faites-vous don de vos anciens objets qui peuvent être réparés à des ressourceries et/ou organisations en charge de les récupérer?	
12	optionnel	Soutenez-vous les activités locales ou des associations nationales ou internationales liées au développement durable ou à la solidarité?	

Formation des employés et parties prenantes

13	impératif	Le responsable Environnement et son équipe ont-ils été formés sur les enjeux environnementaux?	
14	impératif	Le responsable Environnement organise-t-il avec la Direction des réunions sur les orientations environnementales de l'hôtel?	
15	impératif	L'ensemble du personnel reçoit-il une information annuelle sur la démarche de tourisme durable de votre établissement?	
16	impératif	Les employés sont-ils formés de manière à pouvoir mettre en oeuvre dans leur poste respectif les engagements environnementaux de votre établissement?	<input checked="" type="checkbox"/>

- | | | | |
|----|------------------|---|-------------------------------------|
| 17 | impératif | Formez-vous les employés sur les programmes économiques des machines à laver et des lave-vaisselle par l'affichage d'instructions près de ces machines ? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 18 | impératif | Les personnes en charge de l'entretien sont-elles formées à ne pas dépasser la quantité recommandée de détergent et de désinfectant indiquée sur l'emballage (dilution, etc...) ? | |

Sensibilisation de la clientèle à l'environnement

Information et sensibilisation

- | | | | |
|----|------------------|--|-------------------------------------|
| 19 | 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, livret d'accueil, brochures, plaque Clef Verte...) ? | |
| 20 | impératif | Existe-il un affichage indiquant aux clients qu'ils ont la possibilité de faire nettoyer leurs draps et serviettes uniquement sur demande ? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 21 | impératif | Avez-vous mis en place un affichage d'éco-gestes et/ou une documentation de sensibilisation incitant les clients à économiser l'eau et l'énergie et à trier les déchets de manière appropriée ? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 22 | essentiel | Diffusez-vous auprès de vos clients des informations sur les ports, les plages et les communes labellisés Pavillon Bleu situés autour de votre établissement ? | |
| 23 | impératif | Mettez-vous à la disposition des clients de l'établissement le plan et les horaires des transports en commun les plus proches, ainsi que des pistes cyclables et voies piétonnes alentours ? | |
| 24 | essentiel | Facilitez-vous l'usage d'autres types de mobilité moins impactant pour vos clients ET vos employés : co-voiturage OU bornes de recharge pour véhicule électrique OU circulation douce ? | |
| 25 | impératif | Mettez vous 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 ? | |
| 26 | essentiel | Diffusez-vous auprès de vos clients un questionnaire de satisfaction comprenant au minimum 3 questions sur vos actions environnementales ? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 27 | optionnel | Si les clients ont la possibilité de gérer eux-mêmes l'organisation matérielle de séminaires ou d'événements au sein de votre établissement, les sensibilisez-vous à s'inscrire dans le cadre de votre démarche environnementale ? | <input checked="" type="checkbox"/> |

Activités nature et développement durable

- | | | | |
|----|------------------|--|--|
| 28 | essentiel | Proposez-vous des animations ou des activités dont le contenu soit axé sur le tourisme durable et l'agriculture biologique et locale, soit au sein de votre établissement et/ou en collaboration avec des organismes de votre région ? | |
| 29 | impératif | Informez-vous les clients sur les possibilités de prêt ou location de bicyclettes (au sein de votre établissement ou à proximité) ? | |

Gestion de l'énergie

Gestion de la ressource

- | | | | |
|----|------------------|---|--|
| 30 | impératif | Afin de suivre au mieux vos consommations d'énergie, remplissez-vous un tableau des relevés de compteurs d'énergie (électricité, gaz) au moins une fois par mois et effectuez vous un bilan comparatif au moins une fois par an ? | |
| 31 | essentiel | Avez-vous installé des compteurs divisionnaires dans les secteurs fortement consommateurs et avez pris pour ceux-ci des mesures en faveur d'économies d'énergie ? | |
| 32 | optionnel | Les chambres sont-elles équipées d'un système centralisé de gestion de l'énergie (interrupteur permettant l'extinction générale, serrures à carte, ...) | |
| 33 | optionnel | L'hôtel est-il équipé d'un système centralisé de gestion de l'énergie (coupure générale d'une chambre inoccupée depuis la réception...) ? | |
| 34 | optionnel | Vous assurez-vous de bien débrancher tous les distributeurs automatiques de votre établissement durant les périodes de non-utilisation prolongée (machines à café, distributeur de canettes etc.) ? | |
| 35 | optionnel | Avez-vous réalisé un audit externe sur l'énergie ou un diagnostic de performance énergétique dans votre établissement ? | |

Chaleur & Rafraîchissement

- | | | | |
|----|------------------|--|--|
| 36 | impératif | Avez-vous mis en place un dispositif permettant d'éteindre systématiquement le chauffage dans les chambres ou lieux communs lorsqu'ils sont inoccupés ? | |
| 37 | optionnel | Le chauffage et le système d'air conditionné s'éteignent-ils automatiquement quand les fenêtres sont ouvertes (détecteur d'ouverture, contact de feuillure...)? | |
| 38 | essentiel | Limitez-vous le chauffage et/ou le rafraîchissement dans les parties communes et les chambres (régulation de la température par thermostat, bridage de la température, climatisation supprimée ou en option) ? | |
| 39 | impératif | Au moins 50 % des fenêtres des bâtiments chauffés sont-elles équipées de double ou triple vitrage ? | |
| 40 | essentiel | La totalité des fenêtres des bâtiments chauffés sont-elles équipées de double ou triple vitrage ? | |
| 41 | optionnel | Avez vous mis en place d'autres équipements permettant d'améliorer l'isolation des bâtiments de votre établissement (isolation des combles, isolation par l'extérieur...) ? | |
| 42 | optionnel | Votre système de chauffage est-il autre qu'électrique ? | |

43 **optionnel** Les canalisations d'eau chaude sont-elles isolées afin d'éviter les pertes d'énergie ?

44 **optionnel** Existe-t-il des systèmes de récupération de chaleur dans votre établissement (au niveau notamment des unités de chauffage, de refroidissement ou d'eau de l'hôtel) ?

45 **optionnel** L'établissement est-il équipé d'un système de ventilation double-flux ?

46 **essentiel** Les piscines et bassins extérieurs sont-ils recouverts (bâche calorifuge...) lorsqu'ils sont inutilisés afin de limiter le refroidissement et l'évaporation de l'eau ?

Equipement

47 **impératif** Avez-vous mis en place une procédure afin d'éteindre les appareils électriques (minibars, TV, cafetières...) dans les chambres inoccupées ? (lorsque les chambres ne sont pas occupées pendant au moins 3 jours consécutifs)

48 **impératif** Les ordinateurs se mettent-ils en mode "veille" ou "économie d'énergie" après plusieurs minutes (10 minutes maximum) d'inutilisation ?

49 **impératif** Les systèmes de ventilation, joints d'étanchéité, filtres à graisse des hôtes, et surfaces d'échange de chaleur des appareils produisant du chaud et du froid sont-ils vérifiés et entretenus au moins une fois par an ?

50 **optionnel** Les hottes aspirantes sont-elles équipées d'un système de ventilation à contrôle infrarouge (qui se déclenche uniquement lors que les pianos de cuisine sont utilisés, détection de vapeur de cuisson) ?

51 **essentiel** Les réfrigérateurs sont-ils disposés de manière à ne pas sur-consommer (encastrement non aéré, installation à côté d'une source de chaleur) ?

52 **optionnel** Les équipements électriques de l'établissement sont-ils tous de classe A ou supérieure, ou de gamme professionnelle économe en énergie, ou écolabellisés ?

53 **optionnel** L'appel des ascenseurs est-il optimisé (un seul ascenseur par appel) ?

Eclairage

54 **impératif** Avez-vous supprimé toutes les ampoules halogènes "tubes" sur pied ou en applique ?

55 **impératif** Votre établissement est-il équipé d'au moins 75% d'ampoules de classe énergétique A, A+ ou A++ ? ET avez-vous programmé le remplacement des autres ampoules ?

56 **impératif** Avez-vous installé des systèmes de régulation de l'éclairage à l'intérieur des bâtiments (minuterie, détecteur de présence...) ?

57 **impératif** Les lumières extérieures (allées, parkings...) s'éteignent-elles automatiquement quand elles ne sont pas indispensables (détecteurs crépusculaires, capteurs de présence...) ?

Energies renouvelables

58 **optionnel** Avez-vous un contrat avec un fournisseur d'énergie renouvelable ?

59 **optionnel** Utilisez-vous de l'énergie renouvelable pour la production de chaleur, d'eau chaude ou d'électricité ?

Gestion de l'eau

Préservation de la ressource

60 **impératif** Votre établissement est-il conforme à la réglementation sur la distribution, la collecte et le traitement de l'eau ?

61 **impératif** Afin de suivre au mieux vos consommations d'eau, remplissez-vous un tableau des relevés de compteurs d'eau au moins une fois par mois et effectuez-vous un bilan comparatif au moins une fois par an ?

62 **impératif** Y a-t-il au moins un compteur par arrivée d'eau dans l'établissement (réseau de distribution, source, puits, forage) ?

63 **optionnel** Avez-vous installé des compteurs d'eau divisionnaires par secteur fortement consommateur (piscine, laverie, restaurant, arrosage...) ?

64 **essentiel** Récupérez-vous l'eau de pluie pour l'arrosage des fleurs et des espaces verts, le nettoyage des sols, l'alimentation des WCs ou des machines à laver le linge ?

65 **optionnel** Récupérez-vous les eaux grises de votre établissement pour les réutiliser après traitement ?

66 **impératif** Les produits chimiques dangereux : produits piscine, produits d'entretien, sont-ils stockés dans des conditions ne permettant aucun dommage pour l'environnement (bac de rétention, local fermé) ?

67 **impératif** Si vous utilisez du chlore dans la piscine et/ou le spa veillez-vous à ne pas dépasser les seuils minimaux en vigueur ?

68 **optionnel** Utilisez-vous une solution alternative au chlore dans la piscine et/ou le spa ?

69 **impératif** Y a-t-il une corbeille dans chaque salle de bain ?

Robinetterie

70 **impératif** 75 % au moins des robinets ont-ils un débit inférieur à 8L/min ?

71 **essentiel** La totalité des robinets ont-ils un débit inférieur à 8L/min ?

72 **impératif** 75 % au moins des douches ont-elles un débit inférieur à 9L/min ?

73 **essentiel** La totalité des douches ont-elles un débit inférieur à 9L/min ?

74 **impératif** 50 % au moins des WC sont équipés d'une chasse d'eau inférieure à 6L ET lors du remplacement des installations, les nouveaux WCs sont systématiquement équipés d'une double-chasse 3/6 L ou d'une chasse d'eau inférieure à 6L ?

75 **impératif** Si votre établissement est équipé d'urinoirs disposent-ils de bouton poussoir, de capteurs, d'un système d'économiseur d'eau ou fonctionnent-ils sans eau ?

76 **impératif** Avez-vous 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 ?

77 **optionnel** Vos lave-vaisselle utilisent-ils moins de 3L par charge/par panier ?

Arrosage

78 **impératif** Veuillez-vous à arroser de manière raisonnée ET à ce que la/les personnes en charge de l'arrosage (salariés ou prestataires) soient formées à ses techniques ?

Gestion des déchets

Tri des déchets

79 **impératif** Avez-vous mis en place la collecte sélective (bacs de tri sur place, en déchèterie, en point d'apport volontaire) pour au moins 3 de ces catégories de déchets : verre, flacons et bouteilles plastiques, acier et aluminium, papier et carton ?



80 **impératif** Les déchets dangereux (voir notice) sont-ils tous éliminés par la filière qui leur est réservée (reprise par le fournisseur, déchèterie ou point d'apport volontaire) ?



81 **essentiel** Les déchets verts (espaces verts et déchets alimentaires dans la mesure du possible) sont-ils compostés sur place ou collectés pour être valorisés (compost en déchèterie, biomasse) ?



82 **impératif** Si les autorités locales collectent vos déchets: Le nombre, la répartition et la fréquence de collecte des conteneurs sont-ils suffisants pour la fréquentation et la production de déchets triés de l'établissement ?

83 **impératif** Si les autorités locales ne collectent pas vos déchets ou que la fréquence n'est pas suffisante: Avez-vous mis en place des solutions pour que la collecte de vos déchets triés soit assurée correctement (prestataire privé, apport volontaire) ?

84 **optionnel** Faites-vous un relevé du poids de vos déchets selon leur type (tout venant, carton et plastique, verre, etc.) et avez-vous mis en place un plan de réduction et/ou réutilisation de ces déchets ?

85 **essentiel** Les clients ont-ils la possibilité de trier leurs déchets dans l'établissement (par paliers, dans les couloirs, à l'accueil...) ?

86 **optionnel** Les clients ont-ils la possibilité de trier leurs déchets à l'intérieur de leur chambre ?

87 **impératif** Si les clients ont la possibilité de trier leurs déchets, les instructions sur la manière de trier les déchets sont-elles affichées de manière visible, incitative et compréhensible ?

Réduction des déchets

88 **impératif** Veuillez-vous à ce qu'au moins cinq des produits suivants proposés au petit déjeuner ne soient pas conditionnés individuellement : beurre, céréales, confiture, miel, pâte à tartiner, lait, jus de fruit, café, chocolat soluble, sucre, sel et poivre ?

89 **impératif** Favorisez-vous la vaisselle durable plutôt que jetable (plastique, carton) pour les événements, autour de la piscine, dans la discothèque ou dans le cadre de panier-repas... ?

90 **optionnel** Avez-vous totalement supprimé la vaisselle jetable (plastique, carton, barquettes...) ?

91 **essentiel** Avez-vous supprimé les produits d'accueil en conditionnement individuel ou proposez-vous des produits aux emballages recyclés ou recyclables ?

92 **impératif** Limitez-vous au maximum l'utilisation du papier d'impression et de brochures ?

Achats responsables

Alimentaire

93 **essentiel** Au moins 5 produits alimentaires et boissons proposés au petit déjeuner sont-ils des produits locaux respectueux de l'environnement, ou issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable ?

94 **impératif** Sur les cartes de chacun de vos restaurants/snacks, proposez-vous au moins 3 produits alimentaires ou boissons qui soient biologiques, ecolabellisés, produits localement et/ou issus du commerce équitable ?

95 **essentiel** La part de ces produits augmente-t-elle chaque année ?

- 96 **essentiel** Proposez-vous au moins 2 initiatives pour une alimentation responsable et durable ?
- 97 **essentiel** Valorisez-vous auprès de votre clientèle ces initiatives pour une meilleure alimentation (information sur vos menus) ?
- 98 **essentiel** Mesurez-vous les déchets alimentaires et mettez-vous en place des initiatives pour limiter le gaspillage alimentaire constaté au sein de votre établissement ?
- 99 **essentiel** Avant de proposer de l'eau en bouteille, proposez-vous de l'eau en carafe à vos clients pour faire la promotion de l'eau du robinet?

Entretien

- 100 **impératif** Vos produits d'entretien quotidiens nouvellement acquis (12 derniers mois) sont porteurs d'un label ou d'une certification écologique OU sont exempts de composés chimiques dangereux (EDTA, azurants, chlore actif, et phosphonates) ?
- 101 **impératif** Les désinfectants ne sont utilisés que dans des cas très particuliers et en accord avec les réglementations locales et nationales en vigueur.
- 102 **essentiel** Utilisez-vous des moyens alternatifs au nettoyage chimique pour l'entretien de votre établissement ?
- 103 **essentiel** Vous limitez au maximum l'usage de parfum et désodorisant dans votre établissement, et privilégiez chaque fois que possible l'aération des locaux/chambres et espaces communs.
- 104 **impératif** Les essuie-mains et le papier toilette sont-ils fabriqués en matière non-chlorée et/ou portent-ils un label écologique ?
- 105 **essentiel** Si l'entretien du linge (serviettes, draps) est effectué par un prestataire extérieur, celui-ci a-t-il une démarche environnementale, se traduisant notamment par le choix de produits de lavage écolabellisés ?

Autres achats

- 106 **impératif** Informez-vous vos fournisseurs et sous-traitants, ainsi que les commerçants et indépendants de l'établissement, de votre démarche environnementale et les encouragez-vous à respecter les critères de gestion des déchets, de l'eau et de l'énergie ?
- 107 **essentiel** Pour vos rénovations, vous privilégiez l'achat de mobilier issus des forêts gérées durablement (labels FSC ou PEFC) ou de la récupération et l'usage de matériaux, peintures et vernis porteurs d'un label écologique ?
- 108 **impératif** Les produits d'édition et la papeterie portent-ils un label écologique ?
- 109 **essentiel** Les produits d'accueil (hygiène et alimentaire) portent-ils une certification ou un label écologique ou sont-ils des produits locaux et/ou de terroir ?
- 110 **optionnel** Lorsque vous remplacez vos ordinateurs, imprimantes, photocopieurs etc., vous assurez-vous que ces produits soient écolabellisés?
- 111 **impératif** Les nouvelles tondeuses (achetées dans les 12 derniers mois) sont-elles respectueuses de l'environnement ?
- 112 **impératif** Lors de vos prochains achats de minibars, vous engagez-vous à ce qu'ils consomment-ils moins de 1kWh par jour ?
- 113 **essentiel** Les biens durables (serviettes, draps, alèses) portent-ils un label écologique et/ou le linge remplacé est-il valorisé ?

Cadre de vie

Intérieur

- 114 **essentiel** Le tabagisme est-il interdit dans l'ensemble des lieux communs et dans plus de 75% des chambres de l'hôtel ?

Espaces verts et extérieur

- 115 **impératif** Avez-vous banni l'utilisation de pesticides (insecticides, herbicides) et d'engrais chimiques ?
- 116 **essentiel** Privilégiez-vous la plantation d'espèces végétales locales (adaptées au climat et donc moins gourmandes en eau et engrais) dans l'enceinte de votre établissement ?
- 117 **essentiel** Les éclairages extérieurs sont-ils orientés vers le bas de manière à limiter la pollution lumineuse ?

Bonnes pratiques

- 118 **optionnel** Votre établissement développe-t-il des bonnes pratiques environnementales et/ou sociales non traitées par cette grille de critères et 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