



Grille de critères 2017

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.
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.

Politique environnementale

Gestion environnementale

1 impératif	L'établissement possède-t-il une autorisation d'ouverture certifiant sa conformité aux législations locales et nationales (environnement, hygiène, sécurité) ?
2 impératif	L'établissement a-t-il une charte environnementale formulée par écrit et diffusée auprès des clients et des salariés ?
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	L'établissement est-il situé sur un périmètre non pollué et ne présentant aucun risque important pour la santé et la sécurité des hôtes ?
6 impératif	Tous les espaces réservés au personnel bénéficient-ils de la même démarche environnementale que le reste de l'établissement (buanderie, cuisine, vestiaire...) ?

Responsabilité sociale

1 optionnel	Mesurez-vous l'empreinte carbone de votre établissement ?	NOUVEAU
2 optionnel	Si c'est le cas, compensez-vous ces émissions par des actions ? (plantations d'arbres, financement de projets de développement environnementaux, solidaires, etc)	NOUVEAU
3 essentiel	Facilitez-vous l'accès aux personnes en situation de handicap ?	NOUVEAU
4 essentiel	Dans le cadre de votre procédure d'embauche, permettez-vous l'accès aux postes à responsabilités managériales autant aux femmes qu'aux hommes (politique formulée par écrit) ?	NOUVEAU
5 essentiel	Dans le cadre de votre procédure d'embauche, favorisez-vous l'emploi local ?	NOUVEAU
6 essentiel	Privilégiez-vous les entrepreneurs et les artisans locaux lorsque vous faites appel à des prestataires extérieurs ?	NOUVEAU
7 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 ?	NOUVEAU

Formation des employés et parties prenantes

1 impératif	Le Responsable environnement et son équipe ont-ils été formés sur les enjeux environnementaux ?
2 essentiel	Organisez-vous, ou vous engagez-vous à organiser une réunion annuelle entre les employés et la direction pour les questions environnementales ?
3 essentiel	Faites-vous circuler une note de service reprenant les pratiques environnementales à observer à l'attention des employés (y compris les saisonniers) de l'établissement ?
4 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 ?
5 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...) ?
6 impératif	Les employés sont-ils capables d'informer les clients sur la politique environnementale de l'établissement ?

- 7 **impératif** Encouragez-vous les sous-traitants, commerçants et indépendants de l'établissement à respecter les critères de gestion des déchets, de l'eau et de l'énergie (obligation par contrat, bail spécifique et/ou réunion) ?

Sensibilisation de la clientèle à l'environnement

Information et sensibilisation

- 1 **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) ?

- 2 **impératif** Avez-vous mis en place un affichage et une documentation incitant les clients à économiser l'eau ?

- 3 **impératif** Avez-vous mis en place un affichage et une documentation incitant les clients à économiser l'énergie ?

- 4 **impératif** Dans la buanderie, avez-vous disposé à destination des clients une notice pour une utilisation raisonnée des machines à laver (à 30°C, à pleine charge et/ou en programme économique) ?

- 5 **essentiel** En plus de ces éco-gestes, proposez-vous à vos clients d'autres conseils pour contribuer à votre démarche environnementale et passer un séjour responsable (affichage sur le tri des déchets et/ou sac de précollecte...) ?

- 6 **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 ? **NOUVEAU**

- 7 **impératif** Mettez-vous à la disposition des clients de l'établissement le plan et les horaires des transports en commun les plus proches ?

- 8 **optionnel** Avez-vous mis en place un dispositif de co-voiturage ?

- 9 **essentiel** Encouragez-vous les clients à utiliser les moyens de circulation douce ?

- 10 **indicatif** Mettez vous à disposition des clients ou de votre personnel des bornes de recharge pour véhicules électriques ? **NOUVEAU**

- 11 **impératif** Diffusez-vous des informations sur les espèces animales et végétales des alentours ?

- 12 **essentiel** Les espèces de plantes et d'animaux protégées ainsi que les pièces archéologiques, historiques ou rattachées à un patrimoine culturel local préservé ne sont-elles ni vendues, ni échangées, ni présentes dans votre établissement ? **NOUVEAU**

- 13 **optionnel** Diffusez-vous auprès de vos clients un questionnaire de satisfaction comprenant au minimum 3 questions sur vos actions environnementales ?

Activités nature et développement durable

- 1 **impératif** Diffusez-vous des informations sur les sites naturels alentours ?

- 2 **optionnel** Proposez-vous des activités environnement-nature et/ou de développement durable en collaboration avec des organismes de votre région (associations naturalistes) ?

- 3 **optionnel** Organisez-vous directement des rencontres, des activités ou des animations dont le contenu soit axé sur l'environnement ou le développement durable ?

- 4 **optionnel** Lorsque vous organisez directement des activités ou des animations (pot d'accueil, soirée festive, jeux collectifs...), le développement durable et l'environnement sont-ils pris en compte dans l'organisation ?

- 5 **impératif** Informez-vous les clients sur les points de location de bicyclettes situés à proximité de votre établissement ?

- 6 **optionnel** Proposez-vous au sein de votre établissement la location ou le prêt de bicyclettes ?

- 7 **optionnel** Soutenez-vous les activités locales ou des associations nationales ou internationales liées au développement durable ou à la solidarité ?

Gestion de l'énergie

Gestion de la ressource

- 1 **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 ?

- 2 **impératif** Faites-vous un bilan comparatif de vos consommations en énergie d'une année sur l'autre ?

- 3 **optionnel** Avez-vous installé un compteur d'électricité par bâtiment et/ou des compteurs divisionnaires par secteur fortement consommateur (laverie, cuisine, climatisation, chauffe-eau...) ?

- 4 **essentiel** Les chambres sont-elles équipée d'un système centralisé de gestion de l'énergie (interrupteur général permettant l'extinction de l'éclairage, serrure à carte...) ?

- 6 **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) ? **NOUVEAU**

- 7 **optionnel** Avez-vous réalisé un audit externe ou un diagnostic sur l'énergie dans votre établissement ?

Chaleur & Rafraîchissement

- 1 **impératif** Avez-vous mis en place un dispositif permettant d'éteindre systématiquement le chauffage dans les chambres ou lieux communs lorsqu'ils sont inoccupés ?

- 2 **optionnel** Le chauffage et le système d'air conditionné s'éteignent-ils automatiquement quand les fenêtres sont ouvertes (détecteur d'ouverture, contact de feuillure...)?
- 3 **essentiel** L'ensemble des bâtiments de l'établissement fonctionne-t-il sans climatisation ?
- 4 **essentiel** Avez-vous installé des systèmes de régulation de température dans les pièces chauffées (thermostat) ?
- 5 **impératif** Au moins 50 % des fenêtres des bâtiments chauffés sont-elles équipées de double ou triple vitrage ?
- 6 **essentiel** La totalité des fenêtres des bâtiments chauffés sont-elles équipées de double ou triple vitrage ?
- 7 **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) ?
- 8 **optionnel** Limitez-vous le chauffage et/ou le rafraîchissement des pièces dans l'ensemble des bâtiments (chauffage maximum : 19°C ; rafraîchissement maximum : 24°C) ?
- 9 **optionnel** Le système de chauffage est-il autre qu'électrique ?
- 10 **optionnel** Les canalisations d'eau chaude sont-elles isolées afin d'éviter les pertes d'énergie ?
- 11 **optionnel** Existe-t-il un système de récupération de chaleur dans votre établissement (au niveau notamment des unités de chauffage, de refroidissement ou d'eau) ?
- 12 **optionnel** L'établissement est-il équipé d'un système de ventilation double-flux ?

13 **essentiel** Les piscines et bassins extérieurs chauffés sont-ils recouverts (bâche calorifuge) lorsqu'ils sont inutilisés afin de limiter leur refroidissement ?

Equipement

- 1 **essentiel** Avez-vous mis en place une procédure afin d'éteindre les appareils électriques (minibars, TV, cafetières...) lorsqu'ils ne sont pas utilisés ?
- 2 **impératif** Les ordinateurs se mettent-ils en mode "veille" ou "économie d'énergie" après plusieurs minutes (10 minutes maximum) d'inutilisation ?
- 3 **impératif** Les appareils de ventilation, joints d'étanchéité, filtres et surfaces d'échange de chaleur (radiateurs, grilles des réfrigérateurs et congélateurs...) des appareils qui produisent du chaud ou du froid sont-ils vérifiés et entretenus au moins une fois par an ?
- 4 **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) ?
- 5 **essentiel** Les réfrigérateurs sont-ils éloignés des sources de chaleur ?
- 6 **optionnel** Les équipements électriques de l'établissement sont-ils tous de classe A ou A+ ou de gamme professionnelle économe en énergie ?

NOUVEAU

Eclairage

- 1 **impératif** Avez-vous supprimé toutes les ampoules halogènes "tubes" sur pied ou en applique ?
- 2 **impératif** Au moins 75% des ampoules sont elles de classe énergétique A ou A+ ?
- 3 **impératif** Avez-vous programmé le remplacement des autres ampoules pour équiper l'intégralité des éclairages en A ou A+ ?
- 4 **essentiel** Au moins 90 % des ampoules sont elles de classe énergétique A ou A+ ?
- 5 **impératif** Avez-vous installé des systèmes de régulation de l'éclairage à l'intérieur des bâtiments (minuterie, détecteur de présence...)?
- 6 **essentiel** Les lumières extérieures (allées, parkings) s'éteignent-elles automatiquement quand elles ne sont pas indispensables (détecteurs crépusculaires, capteurs de présence...)?

EVOLUTION
DU CRITERE

Energies renouvelables

- 1 **optionnel** Avez-vous un contrat avec un fournisseur d'énergie renouvelable ?
- 2 **optionnel** Utilisez-vous de l'énergie renouvelable pour la production de chaleur ou d'eau chaude ?
- 3 **optionnel** Utilisez-vous de l'énergie renouvelable pour la production d'électricité ?

Gestion de l'eau

Préservation de la ressource

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

2	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 ?	
3	impératif	Faites-vous un bilan comparatif de vos consommations en eau d'une année sur l'autre ?	
4	impératif	Y a-t-il au moins un compteur par arrivée d'eau dans l'établissement (réseau de distribution, source, puits, forage) ?	
5	optionnel	Avez-vous installé des compteurs d'eau divisionnaires par secteur fortement consommateur (piscine, laverie, sanitaires, arrosage...)?	
6	essentiel	Les eaux pluviales sont-elles déviées du système d'épuration ?	
7	essentiel	Afin d'économiser l'eau de distribution, avez-vous étudié d'autres possibilités d'approvisionnement en eau ?	
8	essentiel	Récupérez-vous l'eau de pluie pour l'arrosage des fleurs et des espaces verts et/ou le nettoyage de sols ?	
9	optionnel	Récupérez-vous l'eau de pluie pour alimenter les WC et/ou les machines à laver le linge ?	
10	indicatif	Récupérez-vous les eaux grises de votre établissement pour les réutiliser après traitement?	NOUVEAU
11	optionnel	Lors de la vidange, les eaux de piscine sont-elles réutilisées après traitement (arrosage des espaces verts) ?	
12	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) ?	
13	impératif	Si vous utilisez du chlore dans la piscine, veillez-vous à ne pas dépasser les seuils minimaux en vigueur ?	
14	optionnel	Utilisez-vous une solution alternative au chlore dans la piscine ?	
Robinetterie			
1	impératif	75 % au moins des robinets ont-ils un débit inférieur à 8L/min ?	EVOLUTION DU CRITERE
2	essentiel	La totalité des robinets ont-ils un débit inférieur à 8L/min ?	
3	impératif	75 % au moins des douches ont-elles un débit inférieur à 9L/min ?	EVOLUTION DU CRITERE
4	essentiel	La totalité des douches ont-elles un débit inférieur à 9L/min ?	
5	impératif	50 % au moins des WC sont-ils équipés d'une chasse d'eau inférieure à 6L ?	
6	essentiel	La totalité des WC sont-ils équipés d'une chasse d'eau inférieure à 6L ?	
7	essentiel	Lors du remplacement des installations, les nouveaux WC sont-ils systématiquement équipés de double-chasse 3/6 L ?	
8	essentiel	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 ?	EVOLUTION DU CRITERE
9	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 ?	
10	impératif	Les filtres de vos piscines sont-ils régulièrement entretenus et nettoyés afin de conserver un fonctionnement optimal ?	
11	optionnel	Vos lave-vaisselle utilisent-ils moins de 3L par charge/par panier?	NOUVEAU
Arrosage			
1	impératif	Veillez-vous à arroser les espaces verts de manière raisonnée, uniquement tôt le matin ou après le coucher du soleil le soir ?	
2	essentiel	Utilisez-vous le système du goutte-à-goutte pour l'arrosage ?	
3	essentiel	Tous vos tuyaux d'arrosage sont-ils équipés de variateurs de débit ?	
4	essentiel	Avez-vous formé le(s) gestionnaire(s) des espaces verts à un arrosage raisonné ?	
Gestion des déchets			
Tri des déchets			
1	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 déchets ?	

2	essentiel	verre	
3	essentiel	plastiques (bouteilles et flacons)	
4	essentiel	acier et aluminium	
5	essentiel	papier et carton	
6	impératif	Les déchets dangereux (voir notice) sont-ils tous triés et éliminés par la filière qui leur est réservée (reprise par le fournisseur, déchetterie ou point d'apport volontaire) ?	
7	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 déchetterie, biomasse) ?	
8	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 ?	EVOLUTION DU CRITERE
9	essentiel	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) ?	EVOLUTION DU CRITERE
10	optionnel	Faites-vous un relevé du poids de vos déchets selon leur type (tout venant, carton et plastique, verre, etc) ?	NOUVEAU
11	essentiel	Les clients ont-ils la possibilité de trier leurs déchets dans l'établissement (par paliers, dans les couloirs, à l'accueil...)?	
12	optionnel	Les clients ont-ils la possibilité de trier leurs déchets à l'intérieur de leur chambre ?	
13	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 ?	
14	essentiel	Les clients et le personnel ont-ils la possibilité de trier les déchets verts (épluchures, ...)?	
Réduction des déchets			
1	essentiel	En complément du tri sélectif, avez-vous mis en place avec vos fournisseurs des actions pour la réduction en amont des déchets d'emballage (privilégier les grands conditionnements) ou/et organisé avec eux la collecte ou récupération d'emballages ?	
2	impératif	Veillez-vous à ce qu'au moins quatre des produits suivants proposés au petit déjeuner ne soit pas conditionné individuellement ?	
3	essentiel	beurre	
4	essentiel	céréales	
5	essentiel	confiture	
6	essentiel	lait	
7	essentiel	pâte à tartiner	
8	essentiel	café	
9	essentiel	chocolat soluble	
10	essentiel	sucre	
11	essentiel	jus de fruit	
12	impératif	Favorisez-vous la vaisselle durable plutôt que jetable (plastique, carton, barquettes pour les frites...) pour les événements, les pots d'accueil... ?	
13	optionnel	Avez-vous totalement supprimé la vaisselle jetable (plastique, carton, barquettes...)?	
14	impératif	Limitez-vous au maximum l'utilisation du papier d'impression (recto-verso, impressions sur brouillon, factures électroniques) ?	
15	essentiel	Favorisez-vous la correspondance électronique afin de limiter au strict nécessaire l'envoi de brochures ?	
Achats responsables			
Alimentaire			
1	impératif	Faites-vous la promotion des produits de l'agriculture biologique et/ou des produits locaux respectueux de l'environnement dans votre établissement ?	

2	essentiel	Au moins 25% des 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 ?	
3	essentiel	Sur les cartes de chacun de vos restaurants/snacks, proposez-vous au moins 5 produits alimentaires ou boissons qui soient biologiques, ecolabellisés, produits localement et/ou issus du commerce équitable ?	NOUVEAU
4	optionnel	La part de ces produits augmente-elle chaque année ?	
5	essentiel	Privilégiez-vous au moins 2 des initiatives suivantes:	NOUVEAU
6	optionnel	Des repas végétariens : au moins une entrée et un plat chaud préparés sans viande ni poisson (à base de légumes, légumineuses, céréales, œufs, etc.)	NOUVEAU
7	optionnel	Des produits de saison	NOUVEAU
8	optionnel	Des produits qui portent un label de qualité (Label Rouge, Appellation d'origine protégée, Appellation d'origine contrôlée) ?	NOUVEAU
9	optionnel	Aucune espèce de poissons ni de crustacés menacée (cf."Guide des espèces à l'usage des professionnels" créée par SeaWeb / l'Alliance Produits de la mer) ?	NOUVEAU
10	essentiel	Valorisez-vous auprès de votre clientèle ces initiatives pour une meilleure alimentation (information sur vos menus) ?	NOUVEAU
11	essentiel	Mettez-vous en place des initiatives pour limiter le gaspillage alimentaire constaté au sein de votre établissement ?	NOUVEAU
12	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?	NOUVEAU
Entretien			
1	impératif	Au moins 50% de vos produits d'entretien courants sont porteurs d'un label ou d'une certification écologique?	
2	optionnel	Utilisez-vous au moins 90% de produits d'entretien porteurs d'un label ou d'une certification écologique ?	
3	impératif	Les produits d'entretien utilisés non ecolabellisés (hors piscine et spa) sont exempts de composés chimiques dangereux (NAS, EDTA, azurants, chlore actif, et phosphonate) ?	EVOLUTION DU CRITERE
4	essentiel	Utilisez-vous des moyens alternatifs au nettoyage chimique pour l'entretien de votre établissement ?	
5	essentiel	Si vous utilisez des désodorisants dans votre établissement, 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) ?	
6	impératif	Les essuie-mains et le papier toilette sont-ils fabriqués en matière non-chlorée et/ou portent-ils un label écologique ?	
7	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 ecolabellisés ?	
Autres achats			
1	impératif	Informez-vous vos fournisseurs de votre démarche environnementale et de votre intérêt pour les services et produits respectueux de l'environnement ?	
2	impératif	Lors de vos prochains achats de mobilier ou éléments de construction en bois, vous engagez-vous à ce qu'ils soient issus des forêts gérées durablement (labels FSC ou PEFC) ou de la récupération ?	
3	impératif	Les produits d'édition et la papeterie portent-ils un label écologique ?	
4	optionnel	Lorsque vous remplacez vos ordinateurs, imprimantes, photocopieurs etc, vous assurez-vous que ces produits soient ecolabellisés ?	NOUVEAU
5	essentiel	Les engins d'entretien (tondeuse, taille-haie ...) sont-ils respectueux de l'environnement (économes en énergie, faible nuisance sonore)?	
6	essentiel	Lors de travaux, utilisez-vous des peintures et vernis porteurs d'un label écologique (ou vous engagez-vous à le faire lors de futurs travaux éventuels) ?	
7	essentiel	Les biens durables (serviettes, draps, alèses) portent-ils un label écologique et/ou le linge remplacé est-il valorisé ?	
Cadre de vie			
Intérieur			
1	optionnel	Les nuisances sonores sont-elles réduites à l'intérieur des chambres de façon à ne pas dépasser 30 à 40 Db la nuit ?	
2	essentiel	Le tabagisme est-il interdit dans l'ensemble des lieux communs et dans plus de 75% des chambres de l'établissement ?	EVOLUTION DU CRITERE
Espaces verts et extérieur			
1	impératif	Avez-vous banni l'utilisation de pesticides (insecticides, herbicides) chimiques ?	

2 **essentiel** Avez-vous banni l'utilisation d'engrais chimiques ?

3 **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 ?

4 **optionnel** Les bâtiments sont-ils construits en respectant l'architecture locale (formes, matériaux...) ?

5 **essentiel** Les éclairages extérieurs sont-ils orientés vers le bas de manière à limiter la pollution lumineuse ?



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