



Grille de critères 2017

Gîtes, meublés et chambres d'hôtes

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	Le propriétaire de l'établissement est-il la personne référente sur les sujets environnementaux ?
5	impératif	Le propriétaire a-t-il créé un dossier contenant des justificatifs permettant d'assurer le suivi de la labellisation ?
6	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 ?

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, favorisez-vous l'emploi local ?	NOUVEAU
5	essentiel	Privilégiez-vous les entrepreneurs et les artisans locaux lorsque vous faites appel à des prestataires extérieurs ?	NOUVEAU
6	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 propriétaire et les personnes responsables se sont-ils formés sur les enjeux environnementaux ou ont-ils suivi une formation professionnelle ?
2	impératif	Le propriétaire ou la personne en charge de l'entretien des lieux sont-ils sensibilisés à ne pas dépasser la quantité recommandée de détergent et de désinfectant indiquée sur l'emballage ?
3	essentiel	Organisez-vous, ou vous engagez-vous à organiser une réunion annuelle avec vos employés pour les questions environnementales ?

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 | En plus de diffuser votre charte environnementale, indiquez-vous à vos clients de quelle façon ils peuvent contribuer à vos actions (économie d'eau et d'électricité, la réduction et le tri des déchets, autres conseils pour un séjour responsable) ? | |
| 3 | impératif | GITES ET MEUBLES : Sensibilisez-vous vos clients à la préservation des ressources naturelles en mettant à leur disposition une notice pour une utilisation raisonnée des machines à laver (à 30°C, à pleine charge et/ou en programme économique) ?
CHAMBRES D'HOTES : Sensibilisez-vous vos clients à la préservation des ressources naturelles en leur indiquant qu'ils ont la possibilité de faire nettoyer leurs draps et serviettes uniquement sur demande ? | |
| 4 | 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 |
| 5 | impératif | Mettez-vous à la disposition des clients de l'établissement le plan et les horaires des transports en commun les plus proches ? | |
| 6 | optionnel | Avez-vous mis en place un dispositif de co-voiturage ? | |
| 7 | essentiel | Encouragez-vous les clients à utiliser les moyens de circulation douce ? | |
| 8 | indicatif | Mettez vous à disposition des clients ou de votre personnel des bornes de recharge pour véhicules électriques ? | NOUVEAU |
| 9 | essentiel | Mettez vous à la disposition des clients des informations sur les espèces animales et végétales des alentours ? | |
| 10 | 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 |
| 11 | 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 | essentiel | Lorsque vous organisez directement des activités ou des animations (pot d'accueil, visite découverte, ateliers, rencontres), le développement durable et l'environnement sont-ils pris en compte dans l'organisation ? | |
| 4 | impératif | Informez-vous les clients sur les points de location de bicyclettes situés à proximité de votre établissement ? | |
| 5 | optionnel | Proposez-vous au sein de votre établissement la location ou le prêt de bicyclettes ? | |
| 6 | 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 (cuisine, chauffe-eau, spa/sauna...) ? | |
| 4 | essentiel | Avez-vous pris des mesures en faveur d'économies d'énergie dans les services qui en utilisent beaucoup ? (sauna, hammam, piscine, spa, solarium...) | |
| 5 | 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 |
| 6 | indicatif | Avez-vous réalisé un audit externe ou un diagnostic sur l'énergie dans votre établissement ? | |

Chaleur & Rafraîchissement

- | | | | |
|---|------------------|--|--|
| 1 | impératif | Toutes les fenêtres sont-elles équipées de double ou triple vitrage ? | |
| 2 | 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) ? | |
| 3 | optionnel | Les matériaux isolants sont-ils naturels (laine, chanvre, lavande...) ou recyclés ? | |
| 4 | essentiel | L'établissement fonctionne-t-il sans climatisation ? | |

-
- 5 **essentiel** Avez-vous installé des systèmes de régulation-programmation du chauffage (thermostat) ?
-
- 6 **optionnel** Limitez-vous le chauffage et/ou le rafraîchissement des pièces dans l'ensemble des bâtiments (chauffage maximum : 19°C ; rafraîchissement maximum : 24°C) ?
-
- 7 **optionnel** Le système de chauffage est-il autre qu'électrique ?
-
- 8 **optionnel** Les canalisations d'eau chaude sont-elles isolées afin d'éviter les pertes d'énergie ?
-
- 9 **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) ?
-
- 10 **essentiel** Les piscines et bassins extérieurs chauffés sont-ils recouverts (bâche calorifuge) lorsqu'ils sont inutilisés afin de limiter leur refroidissement ?

Equipement

- GITES ET MEUBLES : Tous les appareils électriques sont-ils éteints (réfrigérateurs, TV, cafetières...) entre deux locations ?
- 1 **impératif**
- CHAMBRES D'HOTES : Tous les appareils électriques sont-ils éteints lorsque la chambre n'est pas occupée ?
-
- 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 systèmes de ventilation, joints d'étanchéité, filtres à graisse des hottes, 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 ?
-
- 4 **optionnel** Les équipements électriques de l'établissement sont-ils tous de classe A ou A+ ?
-
- 5 **essentiel** Les réfrigérateurs sont-ils éloignés des sources de chaleur (dans les appartements meublés et dans les cuisines) ?

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** Les lumières extérieures (allées, parkings) s'éteignent-elles automatiquement quand elles ne sont pas indispensables (détecteurs crépusculaires, capteurs de présence...) ?
-
- 6 **optionnel** Avez-vous installé des systèmes de régulation de l'éclairage à l'intérieur des bâtiments (minuterie, détecteur 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** Y a-t-il au moins un compteur par arrivée d'eau dans l'établissement (réseau de distribution, source, puits, forage) ?
-
- 3 **optionnel** Avez-vous installé des compteurs d'eau divisionnaires par secteur (meublés, piscine) ?
-
- 4 **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 ?
-
- 5 **impératif** Faites-vous un bilan comparatif de vos consommations en eau d'une année sur l'autre ?
-
- 6 **essentiel** Afin d'économiser l'eau de distribution, avez-vous étudié d'autres possibilités d'approvisionnement en eau ?
-
- 7 **impératif** Récupérez-vous l'eau de pluie pour l'arrosage des fleurs et des espaces verts et/ou le nettoyage de sols ?

8	optionnel	Récupérez-vous l'eau de pluie pour alimenter les WC et/ou les machines à laver le linge ?	
9	indicatif	Récupérez-vous les eaux grises de votre établissement pour les réutiliser après traitement?	NOUVEAU
10	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) ?	
11	impératif	Si vous utilisez du chlore dans la piscine et/ou le spa veillez-vous à ne pas dépasser les seuils minimaux en vigueur ?	
12	optionnel	Utilisez-vous une solution alternative au chlore dans la piscine et/ou le spa ?	
13	optionnel	Lors de la vidange, les eaux de piscine sont-elles réutilisées après traitement (arrosage des espaces verts...) ?	
14	impératif	Y a-t-il une corbeille dans chaque salle de bain ?	

Robinetterie

1	impératif	La totalité des robinets ont-ils un débit inférieur à 8L/min ?	
2	impératif	La totalité des douches ont-elles un débit inférieur à 9L/min ?	
3	impératif	La totalité des WC sont-ils équipés d'une chasse d'eau inférieure à 6L ?	
4	essentiel	Lors du remplacement des installations, les nouveaux WC sont-ils systématiquement équipés de double-chasse 3/6 L ?	
5	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 ?	
6	impératif	Les filtres de vos piscines sont-ils régulièrement entretenus et nettoyés afin de conserver un fonctionnement optimal ?	

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	Tous vos tuyaux d'arrosage sont-ils équipés de variateurs de débit ?	
3	essentiel	Utilisez-vous le système du goutte-à-goutte pour l'arrosage ?	

Gestion des déchets

Tri des déchets

1	impératif	Avez-vous mis en place dans votre établissement le tri sélectif pour au moins 3 de ces déchets ?	EVOLUTION DU CRITERE
2	essentiel	verre	
3	essentiel	plastiques (bouteilles et flacons)	
4	essentiel	acier et aluminium	
5	essentiel	papier et carton	
6	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
7	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
8	optionnel	Faites-vous un relevé du poids de vos déchets selon leur type (tout venant, carton et plastique, verre, etc) ?	NOUVEAU
9	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) ?	
10	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) ?	
11	impératif	Les clients ont-ils la possibilité de trier leurs déchets sur place (tous les déchets indiqués comme triés ci-dessus) ?	
12	impératif	Les instructions sur la manière de trier les déchets sont-elles affichées de manière visible, incitative et compréhensible pour les clients et le personnel ?	

Réduction des déchets

1	impératif	Veillez-vous qu'aucun des produits alimentaires de petit-déjeuner (beurre, confiture, miel, sucre, pâte à tartiner, etc.) ne soit conditionné individuellement ?	
2	essentiel	Avez-vous supprimé les produits d'accueil en conditionnement individuel ou proposez-vous des produits aux emballages recyclés ou recyclables ?	EVOLUTION DU CRITERE
3	impératif	La vaisselle jetable est-elle utilisée uniquement lorsque les alternatives sont très limitées (autour de la piscine, panier-repas...) ?	
4	essentiel	Avez-vous totalement supprimé la vaisselle jetable (plastique, carton, barquettes...) ?	
5	impératif	Limitez-vous au maximum l'utilisation du papier d'impression (recto-verso, impressions sur brouillon, factures électroniques) ?	
6	essentiel	Favorisez-vous la correspondance électronique afin de limiter au strict nécessaire l'envoi de brochures ?	
7	essentiel	En complément du tri sélectif, avez-vous pris des mesures pour la réduction en amont des déchets d'emballage (privilégier les grands conditionnements) ou/et organiser vous avec vos fournisseurs la collecte ou récupération d'emballages ?	

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	impératif	Au moins 25 % des produits alimentaires utilisés dans votre établissement (petit-déjeuner et table d'hôtes) sont-ils des produits locaux respectueux de l'environnement, ou issus de l'agriculture biologique, ou du commerce équitable ?	
3	essentiel	Proposez-vous au petit-déjeuner des produits fabriqués maison ?	
4	essentiel	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 écolabellisés (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	impératif	Les essuie-mains et le papier toilette sont-ils fabriqués en matière non-chlorée et/ou portent-ils un label écologique ?	
6	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) ?	

Autres achats

1	impératif	Les produits d'accueil portent-ils une certification ou un label écologique ou sont-ils des produits locaux et/ou de terroir ?	
2	optionnel	Lorsque vous remplacez vos ordinateurs, imprimantes, photocopieurs etc, vous assurez-vous que ces produits soient éco-labellisés ?	NOUVEAU
3	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 ?	

-
- 4 **impératif** Les produits d'édition et la papeterie portent-ils un label écologique ?
-
- 5 **essentiel** Lorsque vous imprimez vos propres documents, utilisez-vous du papier recyclé non désancré et non blanchi ?
-
- 6 **essentiel** Les engins d'entretien (tondeuse, taille-haie ...) sont-ils respectueux de l'environnement (économiques en énergie, faible nuisance sonore)?
-
- 7 **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) ?
-
- 8 **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 **impératif** Au moins 75% de vos chambres sont-elles non-fumeur?
-
- 2 **optionnel** Les nuisances sonores sont-elles réduites à l'intérieur des chambres de façon à ne pas dépasser 30 à 40 Db la nuit ?

EVOLUTION
DU CRITERE

Espaces verts et extérieur

- 1 **impératif** Avez-vous banni l'utilisation de pesticides (insecticides, herbicides) et d'engrais chimiques ?
-
- 2 **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 ?
-
- 3 **optionnel** Les éclairages extérieurs sont-ils orientés vers le bas de manière à limiter la pollution lumineuse ?
-
- 4 **optionnel** Les bâtiments sont-ils construits en respectant l'architecture locale (formes, matériaux...) ?



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