



Grille de critères 2020

Gîtes et Meublés 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.

Politique environnementale		Pièce(s)
Gestion environnementale		Justificative(s)
		obligatoire(s)
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"/> PJ
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"/> PJ
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?	
Responsabilité sociale		
6	optionnel Mesurez-vous l'empreinte carbone de votre établissement?	
7	optionnel Si c'est le cas, compensez-vous ces émissions par des actions? (plantations d'arbres, financement de projets de développement environnementaux, solidaires, etc.)	
8	essentiel Facilitez-vous l'accès aux personnes en situation de handicap?	
9	essentiel Privilégiez-vous les entrepreneurs et les artisans locaux lorsque vous faites appel à des prestataires extérieurs?	
10	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?	
11	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		
12	impératif Le propriétaire et les personnes responsables se sont-ils formés sur les enjeux environnementaux ou ont-ils suivi une formation professionnelle?	
13	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?	
14	impératif L'ensemble du personnel reçoit-il une information annuelle sur la démarche de tourisme durable de votre établissement?	
Sensibilisation de la clientèle à l'environnement		
Information et sensibilisation		
15	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...)?	
16	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)?	<input checked="" type="checkbox"/> PJ
17	impératif 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)?	<input checked="" type="checkbox"/> PJ
18	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?	

19	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 ?
20	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 ?
21	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 ?
22	optionnel	Diffusez-vous auprès de vos clients un questionnaire de satisfaction comprenant au minimum 3 questions sur vos actions environnementales ou encouragez vous vos clients à laisser leur avis sur vos actions environnementales dans le livre d'or ?
Activités nature et développement durable		
23	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 ?
24	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 ? ?
25	impératif	Informez-vous les clients sur les points de location de bicyclettes situés à proximité de votre établissement ?
Gestion de l'énergie		
Gestion de la ressource		
26	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 ?
27	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 ?
28	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.) ?
29	optionnel	Avez-vous réalisé un audit externe sur l'énergie ou un diagnostic de performance énergétique dans votre établissement ?
Chaleur & Rafraîchissement		
30	impératif	Toutes les fenêtres sont-elles équipées de double ou triple vitrage ?
31	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...) ?
32	optionnel	Les matériaux isolants sont-ils naturels (laine, chanvre, lavande...) ou recyclés ?
33	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) ?
34	optionnel	Votre système de chauffage est-il autre qu'électrique ?
35	optionnel	Les canalisations d'eau chaude sont-elles isolées afin d'éviter les pertes d'énergie ?
36	optionnel	Existe-t-il des systèmes de récupération de chaleur (au niveau notamment des unités de chauffage, de refroidissement, de la piscine, ou des eaux usées) ?
37	essentiel	Les piscines et bassins extérieurs chauffés sont-ils recouverts (bâche calorifuge...) lorsqu'ils sont inutilisés afin de limiter leur refroidissement ?
Equipement		
38	impératif	Tous les appareils électriques sont-ils éteints (réfrigérateurs, TV, cafetières...) entre deux locations ?
39	impératif	Les ordinateurs se mettent-ils en mode "veille" ou "économie d'énergie" après plusieurs minutes (10 minutes maximum) d'inutilisation ?
40	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 ?
41	essentiel	Les équipements électriques de l'établissement sont-ils tous de classe A ou supérieure, ou de gamme professionnelle économe en énergie, ou écolabellisés ?
42	essentiel	Les réfrigérateurs sont-ils disposés de manière à ne pas sur-consommer (encastrement non aéré, installation à côté d'une source de chaleur) ?
Eclairage		
43	impératif	Avez-vous supprimé toutes les ampoules halogènes "tubes" sur pied ou en applique ?
44	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 ?
45	impératif	Les lumières extérieures s'éteignent-elles automatiquement quand elles ne sont pas indispensables (détecteurs crépusculaires, capteurs de présence...)?
46	optionnel	Avez-vous installé des systèmes de régulation de l'éclairage à l'intérieur des bâtiments (minuterie, détecteur de présence...)?
Energies renouvelables		
47	optionnel	Avez-vous un contrat avec un fournisseur d'énergie renouvelable ?
48	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

- 49 **impératif** Votre établissement est-il conforme à la réglementation sur la distribution, la collecte et le traitement de l'eau ? PJ
- 50 **impératif** Y a-t-il au moins un compteur par arrivée d'eau dans l'établissement (réseau de distribution, source, puits, forage) ?
- 51 **optionnel** Avez-vous installé des compteurs d'eau divisionnaires par secteur fortement consommateur (piscine, laverie, restaurant, arrosage...) ?
- 52 **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 ?
- 53 **impératif** Récupérez-vous l'eau de pluie pour l'arrosage des fleurs et des espaces verts, le nettoyage des sols, l'alimentation des WC ou des machines à laver le linge ?
- 54 **optionnel** Récupérez-vous les eaux grises de votre établissement pour les réutiliser après traitement ?
- 55 **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) ?
- 56 **impératif** Si vous utilisez du chlore dans la piscine, veillez-vous à ne pas dépasser les seuils minimaux en vigueur ?
- 57 **optionnel** Utilisez-vous une solution alternative au chlore dans la piscine et/ou le spa ?
- 58 **impératif** Y a-t-il une corbeille dans chaque salle de bain ?

Robinetterie

- 59 **impératif** La totalité des robinets ont-ils un débit inférieur à 8L/min ?
- 60 **impératif** La totalité des douches ont-elles un débit inférieur à 9L/min ?
- 61 **impératif** 50 % au moins des WC sont équipés d'une chasse d'eau inférieure à 6L ET lors du remplacement des installations, les nouveaux WC sont systématiquement équipés d'une double-chasse 3/6 L ou d'une chasse d'eau inférieure à 6L ?
- 62 **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 ?

Arrosage

- 63 **impératif** Veillez-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

- 64 **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 ? PJ
- 65 **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 ?
- 66 **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) ?
- 67 **optionnel** Faites-vous un relevé du poids de vos déchets selon leur type (tout venant, carton et plastique, verre, etc.) ?
- 68 **impératif** Les déchets dangereux (voir notice) sont ils tous éliminés par la filière qui leur est réservée (reprise par le fournisseur, déchetterie ou point d'apport volontaire) ? PJ
- 69 **impératif** 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) ? PJ
- 70 **impératif** Les clients ont-ils la possibilité de trier leurs déchets sur place (tous les déchets indiqués comme triés ci-dessus) ?
- 71 **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

- 72 **essentiel** Veillez-vous à ce qu'aucun des produits alimentaires suivants (beurre, céréales, confiture, miel, pâte à tartiner, lait, jus de fruit, café, chocolat soluble, sucre, sel et poivre) ne soit conditionné individuellement ou dispose d'un emballage recyclable ?
- 73 **essentiel** Avez-vous supprimé les produits d'accueil en conditionnement individuel ou proposez-vous des produits aux emballages recyclés ou recyclables ?
- 74 **impératif** La vaisselle jetable est-elle utilisée uniquement lorsque les alternatives sont très limitées (autour de la piscine, panier-repas...) ?
- 75 **essentiel** Avez-vous totalement supprimé la vaisselle jetable (plastique, carton, barquettes...) ?
- 76 **impératif** Limitez-vous au maximum l'utilisation du papier d'impression et de brochures ?
- 77 **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

- 78 **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 ?
- 79 **essentiel** Proposez-vous au petit-déjeuner des produits fabriqués maison ?
- 80 **impératif** La part de ces produits augmente-elle chaque année ?
- 81 **essentiel** Proposez-vous au moins 2 initiatives pour une alimentation responsable et durable ?
- 82 **essentiel** Valorisez-vous auprès de votre clientèle ces initiatives pour une meilleure alimentation (information sur vos menus) ?
- 83 **essentiel** Mesurez-vous les déchets alimentaires et mettez-vous en place des initiatives pour limiter le gaspillage alimentaire constaté au sein de votre établissement ?
- 84 **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

- 85 **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) ? PJ
- 86 **impératif** Vous n'utilisez aucun désinfectant chimique OU les désinfectants ne sont utilisés que dans des cas très particuliers et/ou en accord avec les réglementations locales et nationales en vigueur.
- 87 **essentiel** Utilisez-vous des moyens alternatifs au nettoyage chimique pour l'entretien de votre établissement ? PJ
- 88 **impératif** Les essuie-mains et le papier toilette portent-ils un label écologique ?
- 89 **essentiel** Vous limitez au maximum l'usage de parfum et désodorisant dans votre établissement, et privilégiez chaque fois que possible l'aération des locatifs/chambres et espaces communs.

Autres achats

- 90 **impératif** 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 ? PJ
- 91 **optionnel** Lorsque vous remplacez vos ordinateurs, imprimantes, photocopieurs etc., vous assurez-vous que ces produits soient écolabellisés ?
- 92 **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 ?
- 93 **impératif** Les produits d'édition et la papeterie portent-ils un label écologique ?
- 94 **essentiel** Lorsque vous imprimez vos propres documents, utilisez-vous du papier recyclé non désancré et non blanchi ?
- 95 **impératif** Les nouvelles tondeuses (achetées dans les 12 derniers mois) sont-elles respectueuses de l'environnement ?
- 96 **essentiel** Les biens durables (serviettes, draps, alèses) portent-ils un label écologique ou une certification écologique ?

Cadre de vie

Intérieur

- 97 **impératif** Au moins 75% de vos chambres sont-elles non-fumeur?

Espaces verts et extérieur

- 98 **impératif** Avez-vous banni l'utilisation de pesticides (insecticides, herbicides) et d'engrais chimiques ?
- 99 **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 ?
- 100 **optionnel** Les éclairages extérieurs sont-ils orientés vers le bas de manière à limiter la pollution lumineuse ?

Bonnes pratiques

- 101 **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