



## Grille de critères 2020 Restaurants

### Valeur des critères

<b>impératif</b>	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.
<b>essentiel</b>	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 œuvre en priorité.
<b>optionnel</b>	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(s) obligatoire(s)
1	<b>impératif</b> 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	<b>impératif</b> 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?	<input checked="" type="checkbox"/> PJ
3	<b>impératif</b> Votre plan d'actions listant vos objectifs d'amélioration et vos projets environnementaux pour les prochaines années est-il établi par écrit?	
4	<b>impératif</b> 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	<b>impératif</b> Tous les espaces réservés au personnel bénéficient-ils de la même démarche environnementale que le reste de l'établissement (vestiaire, sanitaires...)?	

#### Responsabilité sociale

6	<b>impératif</b> 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...)?	
7	<b>impératif</b> 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)?	<input checked="" type="checkbox"/> PJ
8	<b>optionnel</b> Mesurez-vous l'empreinte carbone de votre établissement?	
9	<b>optionnel</b> Si c'est le cas, compensez-vous ces émissions par des actions? (plantations d'arbres, financement de projets de développement environnementaux, solidaires, etc.)	
10	<b>essentiel</b> Facilitez-vous l'accès aux personnes en situation de handicap?	
11	<b>essentiel</b> Privilégiez-vous les entrepreneurs et les artisans locaux lorsque vous faites appel à des prestataires extérieurs?	
12	<b>optionnel</b> 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?	

#### Formation des employés et parties prenantes

13	<b>impératif</b> Le gérant et les personnes responsables ont-ils été formés sur les enjeux environnementaux?	
14	<b>impératif</b> Organisez-vous au moment de l'embauche puis tous les six mois une réunion entre les employés et la direction sur les questions environnementales?	
15	<b>impératif</b> Les employés sont-ils capables d'informer les clients sur la politique environnementale de l'établissement et sur les critères de la Clef Verte?	
16	<b>impératif</b> 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?	
17	<b>impératif</b> 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...)?	
18	<b>essentiel</b> Les instructions concernant les pratiques environnementales à observer sont-elles affichées dans un lieu accessible pour tous les employés?	<input checked="" type="checkbox"/> PJ

#### Sensibilisation 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, menu, brochures, plaque Clef Verte...) ?	
20	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 ?	
21	optionnel	Votre démarche environnementale est-elle valorisée dans votre restaurant (carte, ardoise, vente des produits, etc.) ?	<input checked="" type="checkbox"/> PJ
22	impératif	Avez-vous informé vos prestataires de votre démarche environnementale (réunion, courrier) ?	<input checked="" type="checkbox"/> PJ
23	optionnel	L'établissement a-t-il une démarche de promotion des moyens alternatifs de la circulation à destination des employés (co-voiturage, transport en commun...) ?	
24	optionnel	Mettez vous à disposition des clients ou de votre personnel des bornes de recharge pour véhicules électriques ?	
25	optionnel	Diffusez-vous auprès de vos clients des informations sur les ports, les plages et les communes labellisés Pavillon Bleu situés autour de votre établissement ?	
<b>Activités développement durable</b>			
26	optionnel	Soutenez-vous les activités locales ou des associations nationales ou internationales liées au développement durable ou à la solidarité ?	
27	optionnel	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 des produits locaux) ?	
<b>Gestion de l'énergie</b>			
<b>Gestion de la ressource</b>			
28	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 ?	
29	essentiel	Avez-vous mis en place un indicateur de consommation lié à la fréquentation (nombre de kWh consommés par couvert) ?	
30	optionnel	Avez-vous mis en place des compteurs électriques divisionnaires pour chaque secteur fortement consommateur (cuisine, salle à manger, stockage de denrées) ?	
31	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.) ?	
32	optionnel	Envisagez-vous de faire un audit énergétique de votre restaurant ?	
<b>Chaleur &amp; Rafraîchissement</b>			
33	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 ? (Article GC18 du Règlement de sécurité contre l'incendie dans les Etablissements recevant du public)	<input checked="" type="checkbox"/> PJ
34	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 ? (Article GC18 du Règlement de sécurité contre l'incendie dans les Etablissement recevant du public)	
35	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...)	
36	impératif	Les appareils de congélation sont-ils régulièrement dégivrés (s'ils ne sont pas dégivré automatiquement) ?	
37	impératif	Les canalisations d'eau chaude sont-elles isolées afin d'éviter les pertes d'énergie ?	
38	essentiel	Les ouvrants (fenêtres, porte fenêtres, baies vitrées, etc.) de votre restaurant permettent-ils une bonne isolation des pièces chauffées ?	
39	optionnel	Avez vous déjà mis en place d'autres équipements vous permettant d'améliorer l'isolation de votre établissement (isolation des combles,...) ?	
40	essentiel	L'établissement fonctionne-t-il sans climatisation ?	
41	essentiel	Limitez-vous le chauffage et/ou le rafraîchissement des pièces dans l'ensemble des bâtiments (chauffage maximum : 19°C ; rafraîchissement maximum : 24°C) ?	
42	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) ?	
43	optionnel	Existe-t-il des systèmes de récupération de chaleur dans votre restaurant ?	
<b>Equipement</b>			
44	impératif	Les joints d'étanchéité des appareils qui conservent ou produisent du chaud ou du froid sont-ils performants ? (réfrigérateurs, chambres froides, postes de réchauffage, fours)	
45	impératif	Les échangeurs thermiques bénéficient-ils d'une bonne aération ?	
46	impératif	Les ordinateurs et appareils de bureaux se mettent-ils en mode "économie d'énergie" lorsqu'ils ne sont utilisés que ponctuellement ?	
47	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 ?	
48	optionnel	Les hottes aspirantes sont-elles équipées d'un système de ventilation à contrôle infrarouge ( qui se déclenche uniquement lorsque les pianos de cuisine sont utilisés, détection de vapeur de cuisson) ?	
<b>Eclairage</b>			

- 49 **impératif** Avez-vous supprimé toutes les lampes halogènes "tubes" sur pied ou en applique ?
- 50 **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 ?
- 51 **essentiel** En cas d'éclairage extérieur de votre établissement, avez-vous pris des mesures pour l'éclairage économe (détecteur de présence, minuterie...) ?

### Energies renouvelables

- 52 **optionnel** Avez-vous un contrat avec un fournisseur d'énergie renouvelable ?
- 53 **optionnel** Utilisez-vous une énergie renouvelable pour la production de chaleur , d'eau chaude ou d'électricité ?

### Gestion de l'eau

#### Gestion de la ressource

- 54 **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 ?  PJ
- 55 **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 ?
- 56 **essentiel** Avez-vous mis en place un indicateur de consommation d'eau lié à la fréquentation (nombre de litres d'eau consommés par couvert) ?
- 57 **optionnel** Avez-vous mis en place des compteurs d'eau divisionnaires dans les secteurs du restaurant à forte consommation (vaisselle, légumerie, nettoyage...) ?
- 58 **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) ?
- 59 **optionnel** Récupérez-vous l'eau de pluie pour alimenter les WC ou pour d'autres usages à l'intérieur du bâtiment ?

#### Préservation de la ressource

- 60 **optionnel** Récupérez-vous les eaux grises de votre établissement pour les réutiliser après traitement?
- 61 **essentiel** Les produits chimiques dangereux : produits d'entretien, sont-ils stockés dans des conditions ne permettant aucun dommage pour l'environnement (bac de rétention, local fermé) ?  PJ

#### Robinetterie

- 62 **impératif** Avant de mettre la vaisselle au lave-vaisselle, procédez-vous à un trempage ou utilisez-vous des mitigeurs avec douchette ?
- 63 **impératif** Les lave-vaisselle consomment-ils moins de 3 litres d'eau par panier ?
- 64 **impératif** Avez-vous mis en place une procédure permettant de détecter les fuites d'eau sur l'ensemble des robinetteries, tuyauteries apparentes et WC de l'établissement ? (contrat de maintenance, vérification journalière) ?
- 65 **impératif** Dans les toilettes, 100 % des robinets ont-ils un débit inférieur à 5L/min ?
- 66 **impératif** Dans les toilettes, 100 % des WC sont-ils équipés d'une chasse d'eau inférieure à 6L ?
- 67 **essentiel** Lors du remplacement des installations, les nouveaux WC sont-ils systématiquement équipés de double-chasse 3/6 L ?
- 68 **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 ?

### Gestion des déchets

#### Tri des déchets

- 69 **impératif** Avez-vous mis en place la collecte sélective (bacs de tri sur place, en déchetterie, en point d'apport volontaire) pour les déchets suivants ?
- essentiel** verre
- essentiel** papier et carton
- essentiel** les emballages plastiques (flacons, bouteilles)
- essentiel** les emballages en métal
- 70 **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 ?
- 71 **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) ?
- 72 **optionnel** Faites-vous un relevé du poids de vos déchets selon leur type (tout venant, carton et plastique, verre, etc.) ?
- 73 **impératif** Les déchets dangereux (voir notice) sont ils éliminés par la filière qui leur est réservée ? (Reprise par le fournisseur, déchetterie ou point d'apport volontaire)
- 74 **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 ?  PJ
- 75 **impératif** Existe-il un affichage permettant au personnel de trier convenablement les déchets (pictogrammes, autocollants...) ?

76 **essentiel** Assurez vous la valorisation des déchets végétaux de cuisine s'ils non pas été en contact avec la viande et le poisson (compost, animaux, collecte par la collectivité, collecte par un prestataire privé, etc.) ?  PJ

### Réduction des déchets

77 **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 ?

78 **impératif** Vous assurez-vous de ne jamais utiliser de vaisselle jetable dans votre restaurant pour le service à table?

79 **impératif** Si vous proposez un service traiteur ou la vente à emporter et utilisez à cet effet de la vaisselle jetable, privilégiez-vous des contenants éco-responsables (consignés, en matière recyclée, biodégradables...) ?

80 **essentiel** En cuisine, Privilégiez-vous les lavettes qui peuvent être lavées et réutilisées au papier essuie-tout et aux lingettes à usage unique ?

81 **essentiel** Limitez-vous au maximum l'utilisation du papier d'impression (recto-verso, impressions sur brouillon, factures électroniques...) ?

82 **optionnel** Veillez-vous à ce que les produits suivants ne soient pas conditionnés individuellement et/ou à réduire au maximum l'utilisation d'emballages individuels ?

83 **optionnel** beurre

84 **optionnel** sucre

85 **optionnel** moutarde

86 **optionnel** mayonnaise

87 **optionnel** ketchup

### Achats responsables

#### Alimentaire

88 **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) ?

89 **impératif** Confirmez-vous que 85 % de plats sont cuisinés sur place ?

90 **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 ?  PJ

91 **impératif** Utilisez-vous dans votre cuisine au moins 60 % de fruits et légumes de saison français ou de votre région ?  PJ

92 **impératif** Si vous cuisinez du poisson, suivez-vous les conseils du "Guide des espèces à l'usage des professionnels" créé par Ethic Ocean ?

93 **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) ?

94 **essentiel** Proposez-vous à la carte au moins une entrée et un plat chaud préparés sans viande ni poisson (préparé à base de légumes, légumineuses, céréales, œufs, etc.) ?

95 **essentiel** Privilégiez-vous les produits issus du commerce équitable quand vous êtes obligés de faire recours aux produits importés (café, sucre, chocolat, thé) ?

96 **essentiel** Privilégiez-vous les produits qui portent un label de qualité (Label Rouge, Appellation d'origine protégée, Appellation d'origine contrôlée) ?

97 **essentiel** Vérifiez-vous que les aliments utilisés respectent des filières sans organismes génétiquement modifiés ?

- 98 **impératif** 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 ?
- 99 **essentiel** Mettez-vous en place des initiatives pour limiter le gaspillage alimentaire constaté au sein de votre établissement ?
- 100 **optionnel** 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 ?

### Nettoyage et entretien

- 101 **impératif** Au moins 50% de vos produits d'entretien courants sont porteurs d'un label ou d'une certification écologique ?
- 102 **essentiel** Utilisez-vous au moins 90% de produits d'entretien porteurs d'un label ou d'une certification écologiques ?
- 103 **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) ?
- 104 **essentiel** Les essuie-mains, le papier toilette et les savons portent-ils un label ou une certification écologique ?
- 105 **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

- 106 **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) ?
- 107 **optionnel** Lorsque vous remplacez vos ordinateurs, imprimantes, photocopieurs etc., vous assurez-vous que ces produits soient ecolabellisés ?
- 108 **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 ?
- 109 **essentiel** Les équipements électriques domestiques sont-ils de classe énergétique A ou A+ ?
- 110 **optionnel** Les matériaux isolants sont-ils respectueux de l'environnement (isolant naturel et écologique: bois, chanvre, lavande, lin,...) ou recyclé ?
- 111 **essentiel** Vous assurez-vous que vos fournisseurs soient engagés dans une démarche de développement durable (certification, charte, pratiques professionnelles respectueuses) ?
- 112 **optionnel** Les tenues de votre personnel portent-elles un label écologique et/ou un label commerce équitable ?

### Cadre de vie

#### Espaces verts et extérieur

- 113 **impératif** N'utilisez-vous aucun produit chimique dans l'entretien des espaces verts ?
- 114 **impératif** Les déchets du jardin sont-ils valorisés ?
- 115 **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 ?

PJ

### Bonnes pratiques

- 116 **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 324 400 600 00070 0007