Premier label de tourisme durable pour les hébergements touristiques et les restaurants
laclefverte.org
Clef Verte

Grille de critères 2024

Résidences de tourisme, Villages et Centres de Vacances

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.
conseillé	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 conseillés.

			Pièce(s) Justificative(s) obligatoire(s)
Politique environnementale			
Gestion environnementale			
1	impératif	Votre établissement dispose d'une charte environnementale formulée par écrit et diffusée auprès des clients et des salariés.	☑ PJ
2	impératif	Votre plan d'actions listant vos objectifs d'amélioration et vos projets environnementaux pour les prochaines années est établi par écrit.	
3	impératif	Vous avez parmi le personnel permanent de l'établissement une personne référente sur la gestion environnementale, qui réalise un suivi annuel de la politique environnementale.	
Responsabilité sociale			
4	impératif	Vous avez établi deux collaborations actives avec des associations et acteurs du territoire pour soutenir des projets locaux liés au développement durable ou à la solidarité.	
5	conseillé	Vous mesurez l'empreinte carbone de votre établissement.	☑ PJ
6	conseillé	Vous avez fixé un objectif de réduction des émissions de GES pour votre établissement et mettez en oeuvre des actions de réduction et/ou compensation.	
7	conseillé	Votre établissement est neutre en Carbone selon les périmètres 1 et 2 du Bilan Carbone ® de l'Ademe ou du Protocole sur les GES.	
8	conseillé	Vous facilitez l'accès pour les personnes en situation de handicap, pour au moins 2 types de handicaps.	
9	conseillé	Vous mettez en oeuvre au moins 2 initiatives à dimension sociale en faveur du personnel et/ou de la clientèle.	
10	conseillé	Lors du renouvellement de votre matériel bureautique, du mobilier ou des fournitures, vous faites don de vos anciens objets à des ressourceries ou organisations en charge de les récupérer.	
11	conseillé	Vous confirmez qu'il n'y a pas de spectacle impliquant des animaux dans votre établissement.	
Formation des employés et parties prenantes			
12	impératif	Le responsable environnement est formé sur les enjeux environnementaux.	
13	impératif	Le responsable environnement organise avec la Direction des réunions sur les orientations environnementales de l'établissement.	
14	impératif	L'ensemble du personnel reçoit chaque année une information sur la démarche de tourisme durable de votre établissement et dispose de la possibilité de partager ses idées la concernant.	
15	impératif	Les employés sont formés de manière à pouvoir mettre en œuvre dans leur poste respectif les engagements environnementaux de votre établissement.	
16	impératif	Vous affichez près des machines à laver et lave-vaisselle les instructions sur les programmes économiques à privilégier.	☑ PJ
Sensibilisation de la clientèle à l'environnement			
Information et sensibilisation			
17	impératif	La labellisation Clef Verte est mise en valeur à l'accueil et dans vos outils de communication (site web, livret d'accueil, brochures, plaque Clef Verte…). Critère applicable dès la 1ere labellisation.	☑ PJ
18	impératif	Vous diffusez des éco-gestes incitant les clients à économiser l'eau et l'énergie et à trier les déchets de manière appropriée.	☑ PJ
19	impératif	Un affichage indique aux clients qu'ils ont la possibilité de faire nettoyer leurs draps et serviettes uniquement sur demande.	☑ PJ
20	impératif	Dans les locations et la buanderie, vous avez 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).	☑ PJ

21	impératif	Vous mettez 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.	☑	**PJ**
22	conseillé	Vous facilitez l'usage d'autres types de mobilité moins impactants pour vos clients ET vos employés : co-voiturage OU bornes de recharge pour véhicule électrique OU circulation douce.		
23	impératif	Vous mettez 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.	☑	**PJ**
24	conseillé	Vous diffusez auprès de vos clients des informations sur les ports, et les plages labellisés Pavillon Bleu situés à proximité de votre établissement.		
25	conseillé	Vous diffusez auprès de vos clients un questionnaire de satisfaction comprenant au minimum 3 questions sur vos actions environnementales et vous analysez leurs retours.		
26	conseillé	Vous diffusez auprès de votre clientèle une information sur les émissions carbone liées à son séjour et les possibilités de compensation.		
27	conseillé	Si les clients ont la possibilité de gérer eux-mêmes l'organisation matérielle de séminaires ou d'évènements au sein de votre établissement, vous les incitez à s'inscrire dans le cadre de votre démarche environnementale.		
Activités nature et développement durable				
28	impératif	Vous informez les clients sur les possibilités de prêt ou location de bicyclettes (au sein de votre établissement ou à proximité).		
29	conseillé	Vous proposez des animations ou des activités dont le contenu porte sur le tourisme durable et/ou l'agriculture biologique et locale, au sein de votre établissement ou en collaboration avec des organismes de votre région.		
30	conseillé	Lorsque vous organisez directement des activités ou des animations (pot d'accueil, soirée festive, jeux collectifs…), les enjeux du développement durable sont pris en compte dans l'organisation.		
31	conseillé	Votre établissement dispose d'un espace de vente proposant des produits locaux respectueux de l'environnement ou issus de l'agriculture biologique.		
Gestion de l'énergie				
Gestion de la ressource				
32	impératif	Vous remplissez le tableau de suivi mensuel des consommations d'énergie (électricité, gaz) dans la rubrique "Mes indicateurs" et effectuez un bilan comparatif annuel.		
33	conseillé	Vous avez installé des compteurs divisionnaires dans les secteurs fortement consommateurs et avez pris pour ceux-ci des mesures en faveur d'économies d'énergie.		
34	conseillé	Vos chambres/locatifs et salles de réunion sont équipés d'un système centralisé de gestion de l'énergie.		
35	conseillé	Vous avez réalisé un audit de performance énergétique de votre établissement.		
36	conseillé	Votre établissement dispose d'une labellisation/certification énergétique.		
Chaleur & Rafraichissement				
37	impératif	Vous contrôlez la mise en route et l'extinction du chauffage, de la ventilation et de la climatisation dans votre établissement.		
38	conseillé	Le chauffage et le système d'air conditionné s'éteignent automatiquement quand les fenêtres et portes donnant sur l'extérieur sont ouvertes.		
39	impératif	Vous limitez les seuils des températures du chauffage et de la climatisation dans les chambres/locatifs et salles de réunion.		
40	impératif	Au moins 75 % des fenêtres des bâtiments chauffés sont équipées de double ou triple vitrage.		
41	impératif	Vous avez banni l'utilisation de système de chauffage et de climatisation en extérieur.		
42	conseillé	Votre établissement n'utilise pas de fioul ou vous avez prévu un plan de remplacement.		
43	conseillé	Vous avez installé d'autres équipements pour limiter les pertes d'énergie dans votre établissement (isolation des canalisations, des combles, amélioration du système de ventilation…).		
44	conseillé	Votre établissement dispose de systèmes de récupération de chaleur.		
45	conseillé	Lorsqu'ils sont inutilisés, les piscines et bassins extérieurs sont recouverts (bâche calorifuge…) afin de limiter le refroidissement et l'évaporation de l'eau.		
Equipement				
46	impératif	Vous avez mis en place une procédure afin d'éteindre les appareils électriques et l'éclairage lorsque les chambres/locatifs et salles de réunion sont inoccupés.		
47	impératif	Les appareils de froid et chaud (réfrigérateur, congélateur, chambre froide, caisson de chaleur, four...) doivent être vérifiés et entretenus au moins une fois par an (joints d'étanchéité intacts, dégivrage...).	☑	**PJ**

48	impératif	Les appareils électriques nouvellement acquis sont tous économes en énergie.		
49	conseillé	Les hottes aspirantes sont équipées d'un système de ventilation à contrôle infrarouge ou d'un autre dispositif eco-responsable.		
50	conseillé	Les réfrigérateurs sont disposés de manière à ne pas sur-consommer.		
51	conseillé	Vos ascenseurs disposent d'un système de gestion économe en énergie : appel optimisé des ascenseurs, mise en veille, etc.		
Eclairage				
52	impératif	Vous avez supprimé toutes les lampes halogènes de votre établissement.		
53	impératif	Au moins 75% des ampoules dans votre établissement sont économes en énergie (dont au moins 50% de LED). ET vous avez programmé le remplacement des autres ampoules.		
54	impératif	Vous avez installé des systèmes de régulation de l'éclairage à l'intérieur des bâtiments, dans les espaces communs et ceux réservés au personnel.		
55	impératif	Les lumières extérieures (allées, parkings…) sont éteintes quand elles ne sont pas indispensables.		
Energies renouvelables				
56	conseillé	Votre établissement utilise ou achète au moins 50% d'énergie renouvelable ou écolabellisée.		
57	conseillé	Votre établissement utilise ou achète 100% d'énergie renouvelable ou écolabellisée.		
58	conseillé	Votre établissement produit de l'énergie renouvelable.		
Gestion de l'eau				
Préservation de la ressource				
59	impératif	Votre établissement est conforme à la réglementation sur la distribution, la collecte et le traitement de l'eau.	☑	**PJ**
60	impératif	Vous avez installé un système de récupération des graisses dans vos cuisines professionnelles.	☑	**PJ**
61	impératif	Vous remplissez le tableau de suivi mensuel des consommations d'eau dans la rubrique "Mes indicateurs" et effectuez un bilan comparatif annuel.		
62	impératif	Il y a au moins un compteur par arrivée d'eau dans l'établissement (réseau de distribution, source, puits, forage).		
63	conseillé	Vous avez installé des compteurs d'eau divisionnaires par secteur fortement consommateur (piscine, laverie, sanitaires, restaurant, arrosage…).		
64	impératif	Les produits d'entretien ménagers et les produits piscine sont conservés dans des conditions ne permettant aucun dommage pour l'environnement et la santé : système de rétention et local sécurisé.	☑	**PJ**
65	impératif	Vos lave-vaisselle et lave-linge nouvellement acquis sont économes en eau et énergie.		
66	impératif	Chaque WC dispose d'une poubelle.		
67	conseillé	Vous récupérez 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.		
68	conseillé	Vous récupérez les eaux grises de votre établissement pour les réutiliser après traitement.		
69	conseillé	Vous utilisez une solution alternative au chlore dans la piscine et/ou le spa.		
Robinetterie et équipements				
70	impératif	Au moins 75 % des robinets ont un débit inférieur à 8 L/min.		
71	conseillé	Au moins 75% des robinets ont un débit inférieur à 5 L/min.		
72	impératif	Au moins 75 % des douches ont un débit inférieur à 9 L/min.		
73	impératif	Au moins 50% des WC sont équipés d'une chasse d'eau inférieure à 6 L 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 6 L.		
74	impératif	Si votre établissement est équipé d'urinoirs, ils disposent de bouton poussoir, de capteurs, d'un système d'économiseur d'eau ou fonctionnent sans eau.		
75	impératif	Vous avez 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.		
76	impératif	Vos lave-vaisselles à tunnel et à capot nouvellement acquis utilisent moins de 3,5L par charge/panière.		
Arrosage				
77	impératif	Vous veillez à arroser de manière raisonnée ET à ce que la/les personnes en charge de l'arrosage (salariés ou prestataires) soient formées à ces techniques.		

Gestion des déchets				
Tri des déchets				
78	impératif	Vous avez mis en place le tri sélectif pour toutes ces catégories de déchets : verre, plastiques, métal, papier/carton, et bois.	☑	**PJ**
79	impératif	Les déchets dangereux sont gérés de façon appropriée et sécurisée (tri, stockage, transport et élimination).	☑	**PJ**
80	impératif	Si les autorités locales collectent vos déchets séparés : la fréquence de collecte et le nombre des conteneurs sont suffisants pour collecter tout le volume de déchets triés.		
81	impératif	Si les autorités locales ne collectent pas vos déchets ou que la fréquence n'est pas suffisante : vous avez mis en place des solutions pour que la collecte de vos déchets triés soit assurée correctement (prestataire privé, apport volontaire).		
82	impératif	Les déchets organiques sont compostés sur place ou collectés pour être valorisés.	☑	**PJ**
83	impératif	Vous mesurez/estimez le poids/volume de vos déchets recyclables et non-recyclables		
84	impératif	Les clients ont la possibilité de trier leurs déchets à l'intérieur de leur chambre/locatif ou a minima au sein de l'établissement.	☑	**PJ**
85	impératif	Les lieux et consignes de tri des déchets sont affichés de manière visible et compréhensible pour les clients.	☑	**PJ**
Réduction des déchets				
86	impératif	Dans chacun de vos points de restauration, cinq catégories de produits alimentaires au maximum sont conditionnés en emballage individuel.	☑	**PJ**
87	impératif	Vous avez supprimé la vaisselle jetable, sauf cas particuliers.		
88	impératif	Vous limitez au maximum l'utilisation du papier d'impression et de brochure.		
89	impératif	Vous mettez en place des initiatives pour limiter le gaspillage alimentaire constaté au sein de votre établissement.		
90	impératif	Lorsque la qualité de l'eau le permet, vous proposez de l'eau en carafe à vos clients.		
91	impératif	Vous avez supprimé les produits d'hygiène corporelle en conditionnement individuel.	☑	**PJ**
92	conseillé	Vous mettez à disposition des clients des produits d'accueil uniquement s'ils vous en font la demande.		
93	conseillé	Votre établissement a défini une politique d'achat qui vise à réduire le volume de déchet et l'usage du plastique (grands conditionnement, reprise d'emballage, etc).		
Achats responsables				
Alimentaire				
94	impératif	Dans chacune de vos offres de restauration, vous proposez au moins 5 types de produits alimentaires ou boissons qui sont biologiques, écolabellisés, produits localement dans le respect de l'environnement et/ou issus du commerce équitable.		
95	impératif	Vos cartes sont exemptes de produits issus d'espèces menacées (produits carnés, poisson, crustacés…).		
96	impératif	Vous proposez au moins un menu végétarien/végan à la carte.		
97	conseillé	Vous mettez en place au moins 3 autres initiatives pour une alimentation responsable et durable.		
98	conseillé	Vous valorisez auprès de votre clientèle les initiatives pour une meilleure alimentation (information sur vos menus).		
Entretien				
99	impératif	Vos produits d'entretien quotidiens sont porteurs d'un label ou d'une certification écologique.	☑	**PJ**
100	impératif	Vos méthodes de désinfection sont non chimiques ou porteuses d'un label écologique, ou utilisées dans des cas très particuliers en accord avec les règlementations locales et nationales en vigueur.	☑	**PJ**
101	conseillé	Vous utilisez des moyens alternatifs au nettoyage chimique pour l'entretien de votre établissement.		
102	conseillé	Les produits d'entretien sont concentrés et leur dosage s'effectue en centrale de dilution.		
103	conseillé	Si l'entretien du linge est sous-traité, le prestataire est situé à moins de 100km et a une démarche environnementale.		

Autres achats				
104	impératif	Vous informez vos fournisseurs et sous-traitants, ainsi que les commerçants et indépendants de l'établissement, de votre démarche environnementale et vous les encouragez à respecter les critères de gestion des déchets, de l'eau et de l'énergie.	☑	**PJ**
105	impératif	Vous avez défini une politique d'achat durable.	☑	**PJ**
106	impératif	Les produits d'édition et la papeterie portent un label écologique ou sont fournis par des structures ayant une démarche écologique ou d'insertion sociale (ESAT, autre).		
107	impératif	Les essuie-mains, le papier toilette et le cas échéant les serviettes de table, sont fabriqués en matière non-chlorée et/ou portent un label écologique.		
108	conseillé	Les produits d'accueil (hygiène/alimentaire) portent une certification ou un label écologique ou sont des produits locaux respectueux de l'environnement.		
109	conseillé	Les biens durables sont respectueux de l'environnement : éco-labellisés, 100% conçus en matériaux recyclés, de seconde main ou sont revalorisés en fin d'usage.		
110	conseillé	Vous mettez en œuvre les initiatives durables suivantes pour vos travaux, vos rénovations et l'exploitation quotidienne de l'établissement : mobilier issu de forêts gérées durablement, récupération de matériaux, constructions et artisanat traditionnels, peintures et vernis porteurs d'un label écologique.		
Cadre de vie				
Intérieur				
111	impératif	Le tabagisme est interdit dans au moins 75% des chambres/locatifs.	☑	**PJ**
112	conseillé	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.		
113	conseillé	Vous contrôlez régulièrement la qualité de l'air intérieur.		
Espaces verts et extérieur				
114	impératif	Vous avez banni l'usage de pesticides (insecticides, herbicides) et engrais chimiques.		
115	impératif	Les tondeuses à gazon nouvellement acquises ont un moindre impact sur l'environnement.		
116	impératif	Vous prenez au moins 2 autres initiatives pour protéger la biodiversité locale au sein de votre établissement.		
117	conseillé	Vous encouragez vos clients et fournisseurs à limiter leurs déplacements en voiture dans l'établissement et à couper les moteurs lorsqu'ils stationnent.		
118	conseillé	Les membres du personnel se déplacent à l'intérieur de l'établissement autrement qu'en véhicule à moteur (à pied, véhicule électrique, à vélo…).		
Bonnes pratiques				
119	conseillé	L'établissement développe des bonnes pratiques environnementales et/ou sociales non traitées par cette grille de critères, que vous souhaiteriez partager avec la communauté Clef Verte.		

infos@laclefverte.org | laclefverte.org

teragir

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