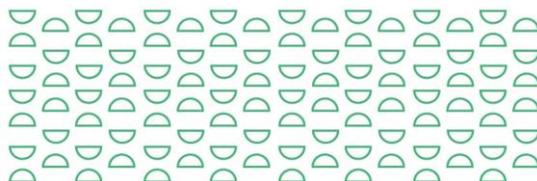




Premier label de tourisme durable
pour les hébergements touristiques
et les restaurants
laclefverte.org



Grille de critères 2025

Campings

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.
- !** Ce pictogramme indique que la formulation et/ ou le niveau du critère a évolué cette année, il faut donc revérifier que l'établissement le satisfait toujours.

Politique environnementale

Gestion environnementale

- 1 **Impératif** Votre établissement dispose d'une charte environnementale formulée par écrit et diffusée auprès des clients et des salariés.
- 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.
- 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 place au moins 2 initiatives à dimension sociale en faveur du personnel et/ou de la clientèle.
- 10 **Conseillé** Lors du renouvellement du 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 oeuvre dans leur poste respectif les engagements environnementaux de votre établissement.
- 16 **Impératif** Vous affichez près des machines à laver et laves-vaisselle les instructions sur les programmes économiques à privilégier.

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.
- 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.
- 19 **Impératif** Un affichage indique aux clients qu'ils ont la possibilité de faire nettoyer leurs draps et serviettes uniquement sur demande.

Pièces
Justificatives
obligatoires

PJ

PJ

PJ

PJ

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).	<input checked="" type="checkbox"/>	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.	<input checked="" type="checkbox"/>	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.	<input checked="" type="checkbox"/>	PJ
24	Conseillé	Vous diffusez auprès de vos clients des informations sur les ports et les plages labellisés Pavillon Bleu 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'événements 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 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 locaux 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 et rafraîchissement

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/localités 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 proscrit l'utilisation de systèmes de chauffage, de climatisation et de rafraîchissement en extérieur.		
42	Conseillé	Vous avez banni l'utilisation de fioul ou vous avez prévu un plan de remplacement.		
43	Conseillé	Vous avez installé d'autres équipements permettant de limiter les pertes d'énergie de votre établissement (isolation des canalisations, des combles, amélioration du système de ventilation).		
44	Conseillé	Votre établissement dispose d'un système 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 locaux 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...).	<input checked="" type="checkbox"/>	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 (encastrement non aéré, installation à côté d'une source de chaleur).

Eclairage

51 **Impératif** Vous avez supprimé toutes les lampes halogènes de votre établissement.

52 **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.

53 **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.

54 **Impératif** Les lumières extérieures (allées, parkings...) sont éteintes quand elles ne sont pas indispensables.

Energies renouvelables

55 **Conseillé** Votre établissement utilise ou achète au moins 50% d'énergie renouvelable ou écolabellisée.

56 **Conseillé** Votre établissement utilise ou achète 100% d'énergie renouvelable ou écolabellisée.

57 **Conseillé** Votre établissement produit de l'énergie renouvelable.

Gestion de l'eau

Préservation de la ressource

58 **Impératif** Votre établissement est conforme à la réglementation sur la distribution, la collecte et le traitement de l'eau.

PJ

59 **Impératif** Vous avez installé un système de récupération des graisses dans vos cuisines professionnelles.

PJ

60 **Impératif** Vous remplissez le tableau de suivi mensuel des consommations d'eau dans la rubrique "Mes indicateurs" et vous effectuez un bilan comparatif annuel.

61 **Impératif** ! Il y a au moins un compteur par arrivée d'eau dans l'établissement (réseau de distribution, source, puits, forage).

62 **Conseillé** Vous avez installé des compteurs d'eau divisionnaires par secteur fortement consommateur (piscine, restaurants, laverie, sanitaires, arrosage...).

63 **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

64 **Impératif** Vos lave-vaisselle et lave-linge nouvellement acquis sont économes en eau et énergie.

65 **Impératif** Chaque WC dispose d'une poubelle.

66 **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.

67 **Conseillé** Vous récupérez les eaux grises de votre établissement pour les réutiliser après traitement.

68 **Conseillé** Vous utilisez une solution alternative au chlore dans la piscine et/ou le spa.

Robinetterie et équipements

69 **Impératif** Au moins 75 % des robinets ont un débit inférieur à 8L/min.

70 **Conseillé** Au moins 75% des robinets ont un débit inférieur à 5L/min.

71 **Impératif** Au moins 75 % des douches ont un débit inférieur à 9L/min.

72 **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.

73 **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.

74 **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.

75 **Impératif** Vos lave-vaisselles à tunnel et à capot nouvellement acquis utilisent moins de 3,5L par charge/panière.

Arrosage

76 **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

- 77 **Impératif** ! Vous appliquez le tri sélectif pour toutes ces catégories de déchets : verre, plastique, métal, papier / carton, bois et textile. PJ
- 78 **Impératif** Les déchets dangereux sont gérés de façon appropriée et sécurisée (tri, stockage, transport et élimination). PJ
- 79 **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 des déchets triés.
- 80 **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).
- 81 **Impératif** ! Les déchets organiques sont compostés sur place ou collectés pour être valorisés. PJ
- 82 **Impératif** ! Vous mesurez ou estimez le poids ou le volume de vos déchets.
- 83 **Impératif** ! Les clients ont la possibilité de trier leurs déchets à l'intérieur de leur chambre/locatif. PJ
- 84 **Impératif** Les lieux et consignes de tri des déchets sont affichés de manière visible, incitative et compréhensible par les clients. PJ

Réduction des déchets

- 85 **Impératif** ! Dans chacun de vos points de restauration, cinq catégories de produits alimentaires au maximum sont conditionnées en emballage individuel. PJ
- 86 **Impératif** ! Vous avez supprimé la vaisselle jetable, sauf cas particuliers.
- 87 **Impératif** Vous limitez au maximum l'utilisation du papier d'impression et de brochures.
- 88 **Impératif** Vous mettez en place des initiatives pour limiter le gaspillage alimentaire constaté au sein de votre établissement.
- 89 **Impératif** Lorsque la qualité de l'eau le permet, vous proposez de l'eau en carafe à vos clients.
- 90 **Impératif** Vous avez supprimé les produits d'hygiène en conditionnement individuel.
- 91 **Conseillé** Vous mettez à disposition des clients des produits d'accueil uniquement s'ils vous en font la demande.
- 92 **Conseillé** Votre établissement a défini une politique d'achat qui vise à réduire le volume de déchets et l'usage du plastique (grand conditionnement, reprise d'emballage etc.).

Achats responsables

Alimentaire

- 93 **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.
- 94 **Impératif** Vos cartes sont exemptes de produits issus d'espèces menacées (produits carnés, poissons, crustacés etc).
- 95 **Impératif** Vous proposez au moins un menu végétarien/végan.
- 96 **Conseillé** Vous mettez en œuvre au moins 3 autres initiatives pour une alimentation responsable et durable.
- 97 **Conseillé** Vous valorisez auprès de votre clientèle des initiatives pour une meilleure alimentation (information sur vos menus).

Entretien

- 98 **Impératif** Vos produits d'entretien quotidiens sont porteurs d'un label ou d'une certification écologique. PJ
- 99 **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 réglementations locales et nationales en vigueur. PJ
- 100 **Conseillé** Vous utilisez des moyens alternatifs au nettoyage chimique pour l'entretien de votre établissement.
- 101 **Conseillé** ! Les produits d'entretien sont concentrés et leur dosage s'effectue en centrale de dilution.
- 102 **Conseillé** Si l'entretien du linge est sous-traité, le prestataire est situé à moins de 100km et a une démarche environnementale.

Autres achats

- 103 **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
- 104 **Impératif** Vous avez défini une politique d'achat durable. PJ
- 105 **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).
- 106 **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.
- 107 **Conseillé** Les produits d'accueil (hygiène/alimentaire) portent une certification ou un label écologique ou sont des produits locaux respectueux de l'environnement.
- 108 **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.
- 109 **Conseillé** Vous mettez en œuvre des initiatives durables parmi les suivantes pour vos travaux, rénovations et l'exploitation quotidienne de votre 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

- 110 **Impératif** Le tabagisme est interdit dans au moins 75% des locaux. PJ
- 111 **Conseillé** Vous limitez au maximum l'usage de parfum et désodorisant dans votre établissement, et privilégiez chaque fois que possible l'aération des locaux/chambres et espaces communs.
- 112 **Conseillé** Vous contrôlez régulièrement la qualité de l'air intérieur.

Espaces verts et extérieur

- 113 **Impératif** Vous avez banni l'utilisation de pesticides (insecticides, herbicides) et d'engrais chimiques.
- 114 **Impératif** Les tondeuses à gazon nouvellement acquises ont un moindre impact sur l'environnement.
- 115 **Impératif** Vous prenez au moins 2 autres initiatives pour protéger la biodiversité locale au sein de votre établissement.
- 116 **Conseillé** Vous encouragez vos clients et fournisseurs à limiter leurs déplacements en voiture dans l'établissement et à couper les moteurs lorsqu'ils stationnent.
- 117 **Conseillé** Les membres du personnel se déplacent à l'intérieur de l'établissement autrement qu'en véhicule à moteur (à pied, en véhicule électrique, en vélo...).

Bonnes pratiques

- 118 **Conseillé** Votre établissement développe 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