



Grille de critères 2021

Restaurants

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 le critère a évolué cette année (reformulation de la question, évolution des attentes précisées dans la notice, fusion de plusieurs critères).

Politique environnementale

Pièce(s)
Justificative(s)
obligatoire(s)

Gestion environnementale

1	impératif	L'établissement possède-t-il une autorisation d'ouverture certifiant sa conformité aux législations locales et nationales ?	<input checked="" type="checkbox"/>	PJ
2	impératif	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	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	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	impératif	Tous les espaces réservés au personnel bénéficient-ils de la même démarche environnementale que le reste de l'établissement (vestiaire, sanitaires...) ?		

Responsabilité sociale

6	impératif	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	impératif	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) ?		
8	conseillé	Mesurez-vous l'empreinte carbone de votre établissement ?	<input checked="" type="checkbox"/>	PJ
9	conseillé	Si c'est le cas, compensez-vous ces émissions par des actions ? (plantations d'arbres, financement de projets de développement environnementaux, solidaires, etc.)		
10	conseillé	Facilitez-vous l'accès aux personnes en situation de handicap ?		
11	conseillé	Privilégiez-vous les entrepreneurs et les artisans locaux lorsque vous faites appel à des prestataires extérieurs ?		
12	conseillé	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	impératif	Le gérant et les personnes responsables ont-ils été formés sur les enjeux environnementaux ?		
14	impératif	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	impératif	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	impératif	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	impératif	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	conseillé	Les instructions concernant les pratiques environnementales à observer sont-elles affichées dans un lieu accessible pour tous les employés ?		

Sensibilisation à l'environnement

PJ

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 **conseillé** 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 **conseillé** Votre démarche environnementale est-elle valorisée dans votre restaurant (carte, ardoise, vente des produits, etc.) ?
- 22 **impératif** Avez-vous informé vos prestataires de votre démarche environnementale (réunion, courrier) ? PJ
- 23 **conseillé** L'établissement a-t-il une démarche de promotion des moyens alternatifs de la circulation à destination des employés (co-voiturage, transport en commun...) ? PJ
- 24 **conseillé** Mettez vous à disposition des clients ou de votre personnel des bornes de recharge pour véhicules électriques ?
- 25 **conseillé** Diffusez-vous auprès de vos clients des informations sur les ports, les plages et les communes labellisés Pavillon Bleu situés autour de votre établissement ?

Activités développement durable

- 26 **conseillé** Soutenez-vous les activités locales ou des associations nationales ou internationales liées au développement durable ou à la solidarité ?
- 27 **conseillé** 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) ?

Gestion de l'énergie

Gestion de la ressource

- 28 **impératif** ! Remplissez-vous le tableau de suivi mensuel des consommations d'énergie (électricité, gaz) dans la rubrique "Mes indicateurs" et effectuez-vous un bilan comparatif annuel au moins une fois par an ?
- 29 **conseillé** Avez-vous mis en place un indicateur de consommation lié à la fréquentation (nombre de kWh consommés par couvert) ?
- 30 **conseillé** Avez-vous mis en place des compteurs électriques divisionnaires pour chaque secteur fortement consommateur (cuisine, salle à manger, stockage de denrées) ?
- 31 **conseillé** 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 **conseillé** Envisagez-vous de faire un audit énergétique de votre restaurant ?

Chaleur & Rafraîchissement

- 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)
- 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) PJ
- 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 **conseillé** Les ouvrants (fenêtres, porte fenêtres, baies vitrées, etc.) de votre restaurant permettent-ils une bonne isolation des pièces chauffées ?
- 39 **conseillé** Avez vous déjà mis en place d'autres équipements vous permettant d'améliorer l'isolation de votre établissement (isolation des combles,...) ?
- 40 **conseillé** L'établissement fonctionne-t-il sans climatisation ?
- 41 **conseillé** Limitez-vous le chauffage et/ou le rafraîchissement des pièces dans l'ensemble des bâtiments (chauffage maximum : 19°C ; rafraîchissement maximum : 24°C) ?
- 42 **conseillé** 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 **conseillé** Existe-t-il des systèmes de récupération de chaleur dans votre restaurant ?
- 44 **conseillé** **NOUVEAU** Avez-vous banni l'utilisation de systèmes de chauffage et/ou de climatisation extérieurs ?

Equipement

- 45 **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)
- 46 **impératif** Les échangeurs thermiques bénéficient-ils d'une bonne aération ?
- 47 **impératif** Les ordinateurs et appareils de bureaux se mettent-ils en mode "économie d'énergie" lorsqu'ils ne sont utilisés que ponctuellement ?
- 48 **conseillé** 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 ?
- 49 **conseillé** 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) ?

Eclairage

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

Energies renouvelables

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

Gestion de l'eau

Gestion de la ressource

- 55 **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**
- 56 **impératif** ! Remplissez-vous le tableau de suivi mensuel des consommations d'eau dans la rubrique "Mes indicateurs" et effectuez-vous un bilan comparatif annuel au moins une fois par an ?
- 57 **conseillé** Avez-vous mis en place un indicateur de consommation d'eau lié à la fréquentation (nombre de litres d'eau consommés par couvert) ?
- 58 **conseillé** Avez-vous mis en place des compteurs d'eau divisionnaires dans les secteurs du restaurant à forte consommation (vaisselle, légumerie, nettoyage...) ?
- 59 **conseillé** 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) ?
- 60 **conseillé** Récupérez-vous l'eau de pluie pour alimenter les WC ou pour d'autres usages à l'intérieur du bâtiment ?

Préservation de la ressource

- 61 **conseillé** Récupérez-vous les eaux grises de votre établissement pour les réutiliser après traitement?
- 62 **conseillé** 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

- 63 **impératif** Avant de mettre la vaisselle au lave-vaisselle, procédez-vous à un trempage ou utilisez-vous des mitigeurs avec douchette ?
- 64 **impératif** Les lave-vaisselle consomment-ils moins de 3 litres d'eau par panier ?
- 65 **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 ? (contrat de maintenance, vérification journalière) ?
- 66 **impératif** Dans les toilettes, 100 % des robinets ont-ils un débit inférieur à 5L/min ?
- 67 **impératif** Dans les toilettes, 100 % des WC sont-ils équipés d'une chasse d'eau inférieure à 6L ?
- 68 **conseillé** Lors du remplacement des installations, les nouveaux WC sont-ils systématiquement équipés de double-chasse 3/6 L ?
- 69 **conseillé** 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

- 70 **impératif** ! Avez-vous mis en place la collecte sélective (bacs de tri sur place, en déchèterie, en point d'apport volontaire, prestataire privé) pour toutes ces catégories de déchets : verre, plastiques, métal, papier / carton, et bois ?
- 71 **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 ?
- 72 **conseillé** 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) ?
- 73 **optionnel** ! Remplissez-vous le tableau de suivi mensuel du poids des déchets dans la rubrique "Mes indicateurs" et effectuez-vous un bilan comparatif annuel au moins une fois par an ?
- 74 **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)
- 75 **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**
- 76 **impératif** Existe-il un affichage permettant au personnel de trier convenablement les déchets (pictogrammes, autocollants...) ?
- 77 **conseillé** 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

- 78 **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 ?
- 79 **impératif** Vous assurez-vous de ne jamais utiliser de vaisselle jetable dans votre restaurant pour le service à table?
- 80 **impératif** ! Si vous proposez un service traiteur ou la vente à emporter, avez-vous supprimé la vaisselle jetable en plastique ou polymère expansé et privilégiez-vous des solutions responsables (biodégradable, consigne ...) ?
- 81 **conseillé** En cuisine, Privilégiez-vous les lavettes qui peuvent être lavées et réutilisées au papier essuie-tout et aux lingettes à usage unique ?
- 82 **conseillé** Limitez-vous au maximum l'utilisation du papier d'impression (recto-verso, impressions sur brouillon, factures électroniques...) ?
- 83 **conseillé** Veillez-vous à ce que les produits suivants ne soient pas conditionnés individuellement et/ou à réduire au maximum l'utilisation d'emballages individuels ?
- 84 **conseillé** beurre
- 85 **conseillé** sucre
- 86 **conseillé** moutarde
- 87 **conseillé** mayonnaise
- 88 **conseillé** ketchup

Achats responsables

Alimentaire

- 89 **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) ?
- 90 **impératif** Confirmez-vous que 85 % de plats sont cuisinés sur place ?
- 91 **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**
- 92 **impératif** Utilisez-vous dans votre cuisine au moins 60 % de fruits et légumes de saison français ou de votre région ? **PJ**
- 93 **impératif** Si vous cuisinez du poisson, suivez-vous les conseils du "Guide des espèces à l'usage des professionnels" créé par Ethic Ocean ?

94	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) ?
95	conseillé	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.) ?
96	conseillé	Privilégiez-vous les produits issus du commerce équitable quand vous êtes obligés de faire recours aux produits importés (café, sucre, chocolat, thé) ?
97	conseillé	Privilégiez-vous les produits qui portent un label de qualité (Label Rouge, Appellation d'origine protégée, Appellation d'origine contrôlée) ?
98	conseillé	Vérifiez-vous que les aliments utilisés respectent des filières sans organismes génétiquement modifiés ?
99	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 ?
100	conseillé	Mettez-vous en place des initiatives pour limiter le gaspillage alimentaire constaté au sein de votre établissement ?
101	conseillé	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

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

107	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) ?
108	conseillé	Lorsque vous remplacez vos ordinateurs, imprimantes, photocopieurs etc., vous assurez-vous que ces produits soient ecolabellisés ?
109	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 ?
110	conseillé	Les équipements électriques domestiques sont-ils économes en énergie (bonne note énergétique, porteur d'un ecolabel, ou de gamme professionnelle) ?
111	conseillé	Les matériaux isolants sont-ils respectueux de l'environnement (isolant naturel et écologique: bois, chanvre, lavande, lin,...) ou recyclé ?
112	conseillé	Vous assurez-vous que vos fournisseurs soient engagés dans une démarche de développement durable (certification, charte, pratiques professionnelles respectueuses) ?
113	conseillé	Les tenues de votre personnel portent-elles un label écologique et/ou un label commerce équitable ?

Cadre de vie

Espaces verts et extérieur

114	impératif	N'utilisez-vous aucun produit chimique dans l'entretien des espaces verts ?
115	impératif	Les déchets du jardin sont-ils valorisés ?
116	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

117	conseillé	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