



Clef Verte

Grille de critères 2013 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.
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.
indicatif	Les items indicatifs sont posés à titre d'information et les réponses apportées ne sont pas prises en compte par le jury. Ils proposent toutefois des pistes de réflexion et d'action supplémentaires sur des enjeux émergents, qui pourront faire l'objet de nouveaux critères dans les prochaines années.

critères en rouge Nouveaux critères 2013

Politique environnementale

Gestion environnementale

1 impératif	<i>L'établissement possède-t-il une autorisation d'ouverture certifiant sa conformité aux législations locales et nationales (hygiène, sécurité...)?</i>
2 impératif	L'établissement a-t-il une charte environnementale formulée par écrit et diffusée auprès des clients et des salariés ?
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 un suivi annuel de la politique environnementale ?
5 impératif	L'établissement est-il situé sur un périmètre non pollué et ne présentant aucun risque important pour la santé et la sécurité des hôtes ?
6 impératif	<i>Tous les espaces réservés au personnel bénéficient-ils de la même démarche environnementale que le reste de l'établissement (buanderie, cuisine, vestiaire...)?</i>

Formation des employés et parties prenantes

7 impératif	Le responsable Environnement et son équipe ont-ils été formés sur les enjeux environnementaux ?
8 essentiel	Organisez-vous, ou vous engagez-vous à organiser une réunion annuelle entre les employés et la direction pour les questions environnementales ?
9 essentiel	Faites-vous circuler une note de service reprenant les pratiques environnementales à observer à l'attention des employés (y compris les saisonniers) de l'établissement ?
10 impératif	Formez-vous les employés sur les programmes économiques des machines à laver et des lave-vaisselle par l'affichage d'instructions près de ces machines ?
11 impératif	Le personnel est-il formé à ne pas dépasser la quantité recommandée de détergent et de désinfectant indiquée sur l'emballage (dilution, etc...) ?
12 impératif	Les employés sont-ils capables d'informer les clients sur la politique environnementale de l'établissement ?
13 impératif	Encouragez-vous les sous-traitants, commerçants et indépendants de l'établissement à respecter les critères de gestion des déchets, de l'eau et de l'énergie (obligation par contrat, bail spécifique et/ou réunion) ?

Sensibilisation de la clientèle à l'environnement

Information et sensibilisation

14 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...)?
15 impératif	Avez-vous mis en place un affichage et une documentation incitant les clients à économiser l'énergie ?
16 impératif	Avez-vous mis en place un affichage et une documentation incitant les clients à économiser l'eau ?
17 impératif	Dans les locations et la buanderie, avez-vous 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) ?
18 essentiel	<i>En plus de ces éco-gestes, proposez-vous à vos clients d'autres conseils pour contribuer à votre démarche environnementale et passer un séjour responsable (affichage sur le tri des déchets et/ou sac de précollecte...)?</i>
19 impératif	Mettez-vous à la disposition des clients de l'établissement le plan et les horaires des transports en commun les plus proches ?
20 optionnel	<i>Avez-vous mis en place un dispositif de co-voiturage ?</i>
21 essentiel	Encouragez-vous les clients à utiliser les moyens de circulation douce ?
22 impératif	Diffusez-vous des informations sur les espèces animales et végétales des alentours ?
23 optionnel	Diffusez-vous auprès de vos clients un questionnaire de satisfaction comprenant au minimum 3 questions sur vos actions environnementales ?

Activités nature et développement durable

24 impératif	Diffusez-vous des informations sur les sites naturels alentours ?
25 optionnel	Proposez-vous des activités environnement-nature et/ou de développement durable en collaboration avec des organismes de votre région (associations naturalistes...)?
26 optionnel	<i>Organisez-vous directement des activités ou des animations dont le contenu soit axé sur l'environnement ou le développement durable ?</i>
27 optionnel	Lorsque vous organisez directement des activités ou des animations (pot d'accueil, soirée festive, jeux collectifs...), le développement durable et l'environnement sont-ils pris en compte dans l'organisation ?
28 impératif	Informez-vous les clients sur les points de location de bicyclettes situés à proximité de votre établissement ?
29 optionnel	Proposez-vous au sein de votre établissement la location ou le prêt de bicyclettes ?
30 optionnel	<i>Soutenez-vous les activités locales ou des associations nationales ou internationales liées au développement durable ou à la solidarité ?</i>

Gestion de l'énergie

Gestion de la ressource

31 impératif	Afin de suivre au mieux vos consommations d'énergie, relevez-vous les compteurs d'énergie (électricité, gaz) au moins une fois par mois ?
32 impératif	Faites-vous un bilan comparatif de vos consommations en énergie d'une année sur l'autre ?
33 optionnel	Avez-vous installé un compteur d'électricité par bâtiment et/ ou des compteurs divisionnaires par secteur fortement consommateur (laverie, sanitaires, parc aquatique, sauna, hammam...)?
34 essentiel	<i>Avez-vous pris des mesures en faveur d'économies d'énergie dans les services qui en utilisent beaucoup ? (sauna, hammam, piscine, spa, solarium...)</i>
35 optionnel	<i>Les locatifs sont-ils équipés d'un système centralisé de gestion de l'énergie (interrupteur général permettant l'extinction de l'éclairage, serrure à carte...)?</i>
36 optionnel	<i>Avez-vous réalisé un audit externe ou un diagnostic sur l'énergie dans votre établissement ?</i>

Chaleur

37 impératif	Avez-vous mis en place un dispositif permettant d'éteindre systématiquement le chauffage dans les locatifs, les sanitaires et les salles communes lorsqu'ils sont innocupés ?
38 optionnel	Avez-vous mis en place un dispositif permettant d'éteindre systématiquement le chauffage dans les locatifs, les sanitaires et les salles communes lorsque les fenêtres sont ouvertes ?

39 essentiel	L'ensemble des bâtiments de l'établissement fonctionne-t-il sans climatisation?
40 essentiel	Avez-vous installé des systèmes de régulation de température dans les locaux et pièces chauffées (thermostat) ?
41 impératif	Au moins 50 % des fenêtres des bâtiments chauffés sont-elles équipées de double ou triple vitrage ?
<i>42 essentiel</i>	<i>La totalité des fenêtres des bâtiments chauffés sont-elles équipées de double ou triple vitrage ?</i>
<i>43 optionnel</i>	<i>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...) ?</i>
<i>44 optionnel</i>	<i>Limitez-vous le chauffage et/ou le rafraîchissement des pièces dans l'ensemble des bâtiments (chauffage maximum : 19°C ; rafraîchissement maximum : 24°C) ?</i>
<i>45 optionnel</i>	<i>Le système de chauffage des espaces communs et/ou des locaux est-il autre qu'électrique ?</i>
46 optionnel	Les canalisations d'eau chaude sont-elles isolées afin d'éviter les pertes d'énergie ?
<i>47 optionnel</i>	<i>Existe-t-il un système de récupération de chaleur dans votre établissement (au niveau notamment des unités de chauffage, de refroidissement ou d'eau) ?</i>
<i>48 optionnel</i>	<i>L'établissement est-il équipé d'un système de ventilation double-flux ?</i>
49 essentiel	Les piscines et bassins extérieurs chauffés sont-ils recouverts (bâche calorifuge...) lorsqu'ils sont inutilisés afin de limiter leur refroidissement ?

Equipement domestique

50 impératif	Avez-vous mis en place une procédure afin d'éteindre les appareils électriques (réfrigérateurs, TV, cafetières...) quand ils ne sont pas utilisés, particulièrement dans les locations ?
51 impératif	Les ordinateurs se mettent-ils en mode "veille" ou "économie d'énergie" après plusieurs minutes (10 minutes maximum) d'inutilisation ?
52 impératif	Les systèmes de ventilation, joints d'étanchéité, filtres à graisse des hottes, 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 ?
53 essentiel	Les réfrigérateurs sont-ils éloignés des sources de chaleur ?
54 optionnel	Les équipements électriques de l'établissement sont-ils tous de classe A ou A+ ou de gamme professionnelle économe en énergie ?

Eclairage

55 impératif	Avez-vous supprimé toutes les ampoules halogènes "tubes" sur pied ou en applique ?
56 impératif	Au moins 50 % des ampoules sont-elles de classe énergétique A ou A+ ?
57 impératif	Avez-vous programmé le remplacement des autres ampoules pour équiper l'intégralité des éclairages en A ou A+ ?
<i>58 essentiel</i>	<i>Au moins 90 % des ampoules sont-elles de classe énergétique A ou A+ ?</i>
59 impératif	Avez-vous installé des systèmes de régulation de l'éclairage à l'intérieur des bâtiments (minuterie, détecteur de présence...) ?
60 impératif	Les lumières extérieures (allées, parkings...) s'éteignent-elles automatiquement quand elles ne sont pas indispensables (détecteurs crépusculaires, capteurs de présence...) ?

Energies renouvelables

61 optionnel	Avez-vous un contrat avec un fournisseur d'énergie renouvelable ?
62 optionnel	Utilisez-vous de l'énergie renouvelable pour la production de chaleur ou d'eau chaude ?
63 optionnel	Utilisez-vous de l'énergie renouvelable pour la production d'électricité ?

Gestion de l'eau

Préservation de la ressource

64 impératif	Votre établissement est-il conforme à la réglementation sur la distribution, la collecte et le traitement de l'eau ?
--------------	--

65 impératif	Procédez-vous à un relevé de vos compteurs d'eau au moins une fois par mois pendant la période d'ouverture ?
66 impératif	Faites-vous un bilan comparatif de vos consommations en eau d'une année sur l'autre ?
67 impératif	Y a-t-il au moins un compteur par arrivée d'eau dans l'établissement (réseau de distribution, source, puits, forage) ?
68 optionnel	Avez-vous installé des compteurs d'eau divisionnaires par secteur fortement consommateur (piscine, locatifs, laverie, sanitaires, arrosage...) ?
69 essentiel	Les eaux pluviales sont-elles déviées du réseau des eaux usées ?
70 essentiel	Afin d'économiser l'eau de distribution, avez-vous étudié d'autres possibilités d'approvisionnement en eau ?
71 essentiel	Récupérez-vous l'eau de pluie pour l'arrosage des fleurs et des espaces verts et/ou le nettoyage de sols ?
72 optionnel	Récupérez-vous l'eau de pluie pour alimenter les WC et/ou les machines à laver le linge ?
73 optionnel	Lors de la vidange, les eaux de piscine sont-elles réutilisées après traitement (arrosage des espaces verts...) ?
74 impératif	Les produits chimiques dangereux (local piscine, produits d'entretien...) sont-ils stockés dans des conditions ne permettant aucun dommage pour l'environnement (bac de rétention) ?
<i>75 impératif</i>	<i>Si vous utilisez du chlore dans la piscine et/ou le spa veillez-vous à ne pas dépasser les seuils minimaux en vigueur ?</i>
<i>76 optionnel</i>	<i>Utilisez-vous une solution alternative au chlore dans la piscine et/ou le spa ?</i>

Robinetterie

77 impératif	50 % au moins des robinets ont-ils un débit inférieur à 8L/min?
<i>78 essentiel</i>	<i>La totalité des robinets ont-ils un débit inférieur à 8L/min?</i>
79 impératif	50 % au moins des douches ont-elles un débit inférieur à 9L/min ?
<i>80 essentiel</i>	<i>La totalité des douches ont-elles un débit inférieur à 9L/min ?</i>
81 impératif	50 % au moins des WC sont-ils équipés d'une chasse d'eau inférieure à 6L?
<i>82 essentiel</i>	<i>La totalité des WC sont-ils équipés d'une chasse d'eau inférieure à 6L?</i>
<i>83 essentiel</i>	<i>Lors du remplacement des installations, les nouveaux WC sont-ils systématiquement équipés de double-chasse 3/6 L ?</i>
84 essentiel	Votre établissement est-il équipé d'urinoirs (sans flux d'eau continu) ?
85 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 ?
86 impératif	Les filtres de vos piscines sont-ils régulièrement entretenus et nettoyés afin de conserver un fonctionnement optimal ?

Arrosage

87 impératif	Veillez-vous à arroser les espaces verts de manière raisonnée, uniquement tôt le matin ou après le coucher du soleil le soir ?
88 essentiel	Utilisez-vous le système du goutte-à-goutte pour l'arrosage ?
<i>89 essentiel</i>	<i>Tous vos tuyaux d'arrosage sont-ils équipés de variateurs de débit ?</i>
<i>90 essentiel</i>	<i>Avez-vous formé le(s) gestionnaire(s) des espaces verts à un arrosage raisonné ?</i>

Gestion des déchets

Tri des déchets

91 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 déchets ?
--------------	--

92 essentiel	verre
93 essentiel	plastiques (bouteilles et flacons)
94 essentiel	acier et aluminium
95 essentiel	papier et carton
96 impératif	Les déchets dangereux (voir notice) sont-ils tous triés et éliminés par la filière qui leur est réservée (reprise par le fournisseur, déchetterie ou point d'apport volontaire) ?
97 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) ?
98 impératif	Le nombre, la répartition et la fréquence de collecte des conteneurs sont-ils suffisants pour la fréquentation et la production de déchets de l'établissement ?
99 impératif	Les points de tri sont-ils clairement indiqués dans l'établissement (fléchage dans l'enceinte de l'établissement, affichage sur le plan) ?
100 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 ?
101 essentiel	Les clients ont-ils la possibilité de trier leurs déchets à l'intérieur des locaux ?
102 essentiel	Les clients et le personnel ont-ils la possibilité de trier les déchets verts (épluchures, ...) ?

Réduction des déchets

103 essentiel	En complément du tri sélectif, avez-vous mis en place avec vos fournisseurs des actions pour la réduction en amont des déchets d'emballage (privilégier les grands conditionnements) ou/et organisé avec eux la collecte ou récupération d'emballages ?
104 impératif	Favorisez-vous la vaisselle durable plutôt que jetable (plastique, carton, barquettes pour les frites...) pour les snacks, les animations, les pots d'accueil... ?
<i>105 optionnel</i>	<i>Avez-vous totalement supprimé la vaisselle jetable (plastique, carton, barquettes pour les frites...) ?</i>
<i>106 essentiel</i>	<i>Avez-vous supprimé les produits d'accueil en conditionnement individuel ?</i>
107 impératif	Limitez-vous au maximum l'utilisation du papier d'impression (recto-verso, impressions sur brouillon, factures électroniques...) ?
108 essentiel	Favorisez-vous la correspondance électronique afin de limiter au strict nécessaire l'envoi de brochures ?

Achats responsables

Alimentaire

109 impératif	Faites-vous la promotion des produits de l'agriculture biologique et/ou des produits locaux respectueux de l'environnement dans votre établissement ?
110 essentiel	Au moins 5% des produits de la carte de chaque restaurant de l'établissement sont-ils des produits locaux respectueux de l'environnement, ou issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable ?
<i>111 optionnel</i>	<i>La part de ces produits augmente-elle chaque année ?</i>
112 essentiel	Au moins 5% des produits de chaque magasin de l'établissement sont-ils des produits locaux respectueux de l'environnement, ou issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable ?

Entretien

113 impératif	Utilisez-vous au moins 50% de produits d'entretien porteurs d'un label ou d'une certification écologiques ?
<i>114 optionnel</i>	<i>Utilisez-vous au moins 90% de produits d'entretien porteurs d'un label ou d'une certification écologiques ?</i>
115 impératif	Les produits d'entretien (hors piscine et spa) utilisés ne sont-ils ni toxiques ni dangereux pour l'environnement (exempts de NAS, EDTA, azurants, chlore actif, et phosphonate) ?
<i>116 essentiel</i>	<i>Utilisez-vous des moyens alternatifs au nettoyage chimique pour l'entretien de votre établissement ?</i>
<i>117 essentiel</i>	<i>Si vous utilisez des désodorisants dans votre établissement, 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...) ?</i>
118 impératif	Les essuie-mains et le papier toilette sont-ils fabriqués en matière non-chlorée et/ou portent-ils un label écologique ?

119 essentiel *Si l'entretien du linge (serviettes, draps) est effectué par un prestataire extérieur, celui-ci a-t-il une démarche environnementale, se traduisant notamment par le choix de produits de lavage écolabellisés ?*

Autres achats

120 impératif Informez-vous vos fournisseurs de votre démarche environnementale et de votre intérêt pour les services et produits respectueux de l'environnement ?

121 impératif Lors de vos prochains achats de mobilier ou éléments de construction en bois, vous engagez-vous à ce qu'ils soient issus de forêt durablement gérées (labels FSC ou PEFC) ?

122 impératif Les produits d'édition et la papeterie portent-ils un label écologique ?

123 essentiel *Les produits d'accueil portent-ils une certification ou un label écologique ?*

124 essentiel Les engins d'entretien (tondeuse, taille-haie ...) sont-ils respectueux de l'environnement (économes en énergie, faible nuisance sonore...)?

125 essentiel Les lave-vaisselle et lave-linge sont-ils de classe A ou A+, possèdent-ils un programme économique et/ou sont-ils du matériel professionnel économe en eau et en énergie ?

126 essentiel Lors de travaux, utilisez-vous des peintures et vernis porteurs d'un label écologique ?

127 optionnel *Les biens durables (serviettes, draps, alèses) portent-ils un label écologique et/ou le linge remplacé est-il valorisé ?*

Cadre de vie

Espaces verts et extérieur

128 impératif Avez-vous banni l'utilisation de pesticides (insecticides, herbicides) chimiques ?

129 essentiel Avez-vous banni l'utilisation d'engrais chimiques ?

130 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 ?

131 essentiel Les espaces verts représentent-ils au moins 10 % de la superficie totale de l'établissement ?

132 essentiel Le nombre de familles par hectare est-il inférieur ou égal à 50 ?

133 optionnel Votre établissement comporte-t-il des espaces naturels (étangs, bois, prairie, etc...) dans son enceinte ?

134 optionnel Les espaces collectifs représentent-ils au moins 30 % de la superficie totale de l'établissement ?

135 optionnel Les bâtiments sont-ils construits en respectant l'architecture locale (formes, matériaux...) ?

136 impératif La circulation automobile est-elle interdite la nuit dans l'établissement ?

137 optionnel La circulation automobile est-elle interdite pendant la journée dans l'établissement ?

138 essentiel Les membres du personnel se déplacent-ils à l'intérieur de l'établissement autrement qu'en véhicule à moteur (à pied, en véhicule électrique, en vélo...) ?

139 optionnel Les clients ont-ils à leur disposition des moyens non-motorisés ou électriques afin de transporter leurs effets ou leurs déchets dans l'établissement (chariot, voiturette électrique) ?

140 optionnel Les nuisances sonores sont-elles réduites dans l'enceinte de l'établissement ?

141 essentiel *Les éclairages extérieurs sont-ils orientés vers le bas de manière à limiter la pollution lumineuse ?*