

Clé Verte – Villages de vacances

Manuel explicatif pour les critères

1^{er} juillet 2016 – 31 décembre 2020

Introduction (à lire dans son intégralité) :

Pour prétendre à la labellisation Clé Verte, l'établissement candidat doit avoir été acquis légalement et conformément, le cas échéant, aux droits locaux, communaux et autochtones.

Dans le cadre de Clé Verte, le respect des critères est vérifié à deux niveaux :

- À travers les visites de contrôles organisées au niveau national et via le Jury national Clé Verte (en Wallonie ou à Bruxelles) ;
- À travers les visites de contrôles organisées de façon aléatoire au niveau international.

Le présent manuel explicatif est le document de référence destiné à aider les candidats à se préparer à leur labellisation et demeure un outil précieux pour les établissements déjà labellisés. Il est également utilisé par le Jury national Clé Verte et lors des contrôles sur site et administratifs.

Il contient plusieurs types d'informations :

- Des explications quant à la signification exacte des critères (en jaune dans le texte) ;
- Des informations relatives à la raison d'être des critères ;
- Des informations concernant ce qui a été vérifié lors de la visite de contrôle sur site (également en jaune dans le texte).

Une dérogation peut être accordée pour certains critères impératifs dans des cas très précis, mais uniquement dans deux situations spécifiques :

- S'il s'agit d'un critère qui a été renforcé par rapport à un critère international ;
- Si la dérogation a été approuvée par le Jury national Clé Verte.

Si l'établissement souhaite obtenir une dérogation, l'opérateur national Clé Verte doit être informé de la situation le plus tôt possible au cours du processus de candidature. Les dérogations doivent rester exceptionnelles et être minutieusement argumentées et dûment motivées.

Dans les pages suivantes, le terme « clients » désigne les visiteurs et les locataires des bungalows. Le terme « chambres/cabines » désigne les pièces comprises dans les maisons individuelles ou les bungalows.

1. GESTION ENVIRONNEMENTALE

1.1

La direction doit être impliquée dans le projet et nommer un responsable environnement faisant partie du personnel de l'établissement. (I)

Afin d'assurer la bonne mise en œuvre et la bonne gestion du projet Clé Verte, la direction de l'établissement est tenue de désigner un responsable environnement parmi les employés de l'établissement.

Dans la plupart des cas, le poste de responsable environnement constitue une fonction à temps partiel. Tout membre du personnel peut remplir cette fonction, mais il s'agit le plus souvent de l'ingénieur en chef, du responsable de la réception ou du directeur général. La fonction de responsable environnement peut éventuellement figurer dans la description de poste de l'employé.

Les principales missions du responsable environnement sont les suivantes :

- Personne de contact pour toutes les questions relatives à l'environnement et la durabilité auprès de la direction, du personnel, des fournisseurs et des représentants de Clé Verte aux niveaux national et international
- Informer et accompagner les autres membres du personnel concernant les questions relatives à l'environnement et la durabilité
- Rassembler, gérer et mettre à jour les données environnementales relatives au nettoyage, aux déchets et à l'utilisation efficace du gaz, de l'eau et de l'électricité
- Élaborer et mettre en œuvre la politique environnementale et le plan d'action de l'établissement

Pendant l'audit, le responsable environnement est généralement présent pour commenter et expliquer les efforts entrepris par l'établissement quant aux questions environnementales en général et, de façon plus spécifique, aux critères Clé Verte.

d

1.2	L'établissement doit définir une politique environnementale. (I)	<p>Afin d'inscrire dans un cadre global les efforts de l'établissement en matière de durabilité, une politique environnementale est définie. Elle décrit les objectifs généraux et le niveau d'ambition en matière de performance environnementale de l'établissement concernant la gestion environnementale, ainsi que la formation, l'information et la sensibilisation à cette problématique.</p> <p>Afin d'établir un système de gestion de la durabilité à long terme qui correspond à la taille et à l'envergure de l'établissement, la politique environnementale de ce dernier aborde non seulement des questions environnementales, mais identifie également des enjeux sociaux, culturels, économiques et liés à la qualité, la santé et la sécurité.</p>
		<p>La politique environnementale constitue une déclaration générale qui s'accompagne d'un engagement en faveur d'une amélioration continue et d'un contrôle de celle-ci. Toutefois, elle ne traite pas de problématiques spécifiques ni de la façon de les gérer. La politique environnementale se veut ambitieuse et ne se contente pas de se conformer à la législation et aux réglementations en vigueur.</p> <p>La politique environnementale est de préférence élaborée en concertation avec le personnel et rédigée de telle sorte que tant la direction que les membres du personnel contribuent aux efforts environnementaux. La politique environnementale est habituellement signée par le directeur général de l'établissement. Une fois achevée, la politique environnementale est mise à la disposition de tous les employés de l'établissement.</p> <p>Les employés doivent être invités à contribuer aux mesures environnementales.</p> <p>Il est fortement recommandé que chaque établissement possède sa propre politique environnementale. Néanmoins, si l'établissement fait partie d'un groupe d'envergure nationale ou internationale, la politique environnementale peut être commune à plusieurs établissements au sein du même groupe.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente sa politique environnementale et démontre que tous les employés de l'établissement y ont accès.</p>

1.3	L'établissement doit définir des objectifs et un plan d'action annuel aux fins d'une amélioration continue. (I)	<p>Afin d'élaborer un plan concret relatif aux efforts entrepris par l'établissement en matière de durabilité, des objectifs et un plan d'action annuel sont définis. Les objectifs et le plan d'action annuel traduisent les efforts entrepris par l'établissement pour satisfaire à la politique environnementale et comprennent des objectifs spécifiques à atteindre dans un délai d'un à trois ans, ainsi qu'un plan d'action décrivant comment atteindre les objectifs prévus durant l'année à venir.</p> <p>Afin de définir des objectifs et des actions tangibles pour le système de gestion de la durabilité à long terme approprié à la taille et à l'envergure de l'établissement, les objectifs et le plan d'action de l'établissement abordent des questions environnementales, mais identifient également des enjeux sociaux, culturels, économiques et liés à la qualité, la santé et la sécurité.</p> <p>Il est prévu que l'établissement définisse au moins trois actions. Lors de la préparation des objectifs et du plan d'action annuel, il est fortement recommandé de se baser sur les critères Clé Verte. Le plan pourrait notamment se concentrer sur le respect de certains critères optionnels qui ne sont pas encore appliqués ou sur la manière de renforcer l'application de critères impératifs déjà respectés par l'établissement. Il convient de noter que Clé Verte prévoit qu'un nombre croissant de critères optionnels soient satisfaits au fil des années suivant la labellisation. Les objectifs et les actions déjà réalisés ne peuvent pas être ajoutés aux objectifs ni au plan d'action annuel.</p> <p>Si l'établissement fait partie d'un groupe, les objectifs/actions formulés au niveau du groupe et ceux proposés par l'établissement dans le cadre du label Clé Verte peuvent coïncider, pour autant qu'ils s'appliquent (également) de manière spécifique à l'établissement.</p> <p>Le plan d'action doit être envoyé à l'adresse cleverte@iewonline.be préalablement à l'audit sur site.</p>
1.4	Toute la documentation relative au label Clé Verte doit être conservée dans un classeur en vue d'une inspection. (I)	<p>Afin que toutes les informations soient aisément accessibles, le classeur Clé Verte est généralement organisé en fonction des sections et des numéros des critères Clé Verte et contient tous les documents pertinents et actualisés attestant le respect de chaque critère.</p> <p>Le classeur Clé Verte peut prendre la forme d'un classeur ordinaire contenant les copies papier des divers documents ou se présenter sous format électronique, avec les documents classés dans des dossiers (par ex. dans l'intranet de l'établissement).</p> <p>Pendant l'audit, le classeur Clé Verte est disponible aux fins d'une inspection générale et pour confirmer le respect des divers critères Clé Verte.</p>

1.5	L'établissement respecte la législation internationale, nationale et locale, ainsi que sa politique RSE en matière d'environnement, santé, sécurité et travail.	Pour de plus amples informations, voir la section 11 consacrée à la RSE.
1.6	Le responsable environnement doit s'assurer que les critères Clé Verte font l'objet d'une révision annuelle. (I)	<p>La conformité à ce critère n'est pertinente que si l'établissement soumet une nouvelle candidature pour le label Clé Verte.</p> <p>Le responsable environnement a pour mission d'examiner le formulaire de candidature et les documents Clé Verte, le dernier rapport d'audit en date et les décisions et recommandations les plus récentes formulées par le Jury national ou le comité de pilotage international.</p> <p>Le responsable environnement accorde une attention particulière aux changements relatifs au respect de critères impératifs ou optionnels ayant eu lieu depuis la dernière révision et les signale à Clé Verte. En signant le formulaire de candidature pour le renouvellement du label Clé Verte, le responsable environnement confirme qu'une révision annuelle des critères Clé Verte a bien eu lieu et atteste également du respect du pourcentage requis des critères optionnels.</p> <p>Pendant l'audit, l'auditeur vérifie que les informations concernant les changements en matière de respect des critères relatifs à la candidature pour le renouvellement du label Clé Verte concordent avec le résultat de l'audit.</p>

1.7	L'établissement doit établir une collaboration active avec les acteurs adéquats. (I)	<p>Ce critère vise à accroître le rôle actif joué par l'établissement en matière de sensibilisation à l'environnement dans sa région et de promotion de pratiques respectueuses de l'environnement auprès de ses partenaires.</p> <p>Ce critère concerne principalement la collaboration en matière de questions environnementales, mais peut également porter sur des problématiques sociales, culturelles, économiques et liées à la qualité, la santé et la sécurité. Le cas échéant, Clé Verte invite l'établissement à entamer une collaboration avec des acteurs actifs dans le domaine de la protection de biens et de sites locaux importants sur le plan historique, archéologique, culturel et spirituel.</p> <p>Les acteurs pertinents (au moins un type devrait être choisi) peuvent être des organisations non gouvernementales, des communautés locales, des autorités locales, des habitants de la région, des écoles de la région, des fournisseurs, etc.</p> <p>Pour que la collaboration soit prise en considération, il doit s'agir d'une collaboration active mutuelle entre l'établissement et les acteurs appropriés.</p> <p>Concrètement, les actions qui peuvent s'inscrire dans le cadre de ce critère sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participer aux activités d'une organisation environnementale locale ; • Informer les visiteurs/clients qui séjournent dans les bungalows au sujet des producteurs locaux d'aliments bio ou des magasins locaux qui proposent des produits bio ; • Inviter une organisation environnementale locale à promouvoir ses projets (en organisant une exposition ou une projection de film, par exemple) et inviter la communauté locale à cet événement ; • Mettre en place un « GAC » au niveau local (un groupe de personnes qui achètent des produits bio locaux). <p>Pour des informations à propos des organisations et projets locaux, consultez :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en Wallonie : http://www.iewonline.be/spip.php?rubrique26 • à Bruxelles : http://www.ieb.be/presentation
-----	--	---

		<p>Pendant l'audit, l'établissement présente les documents qui témoignent d'une collaboration active avec les acteurs pertinents.</p>
1.8	<p><i>L'établissement mesurera son empreinte carbone au moyen d'un outil de mesure de CO₂ reconnu. (O)</i></p>	<p>Sur la base de ce critère, l'établissement utilise sa consommation annuelle d'énergie (et potentiellement d'eau et de déchets) pour calculer son empreinte carbone annuelle, au moyen d'un outil de mesure de CO₂ reconnu. Ce calcul peut s'avérer utile pour contrôler les fluctuations des émissions de carbone de l'établissement de période en période, dans le but de les réduire. Il peut également servir à comparer les émissions de carbone entre établissements (si l'établissement le souhaite) et/ou à compenser ou encourager la compensation des émissions de carbone.</p> <p>Différents outils de mesure de CO₂ sont disponibles, tant gratuits que payants. Certains d'entre eux sont relativement simples, tandis que d'autres se révèlent plus complexes. Dans certains pays, la base de données nationale de Clé Verte a développé un outil de calcul de CO₂.</p> <p>Après avoir calculé les émissions de CO₂ provenant de toutes les sources contrôlées par l'établissement, ce dernier définit/met en place des procédures destinées à les diminuer. La compensation des émissions restantes est encouragée.</p> <p>Pendant l'audit, plusieurs points sont abordés et analysés : l'outil de mesure de CO₂ utilisé, l'empreinte carbone calculée de l'établissement, la procédure visant à réduire l'empreinte carbone et le potentiel de compensation des émissions restantes.</p>
1.9	<p><i>Un audit environnemental a été réalisé moins de cinq ans avant la soumission de la candidature (ou la demande de renouvellement) pour l'obtention du label Clé Verte. (O)</i></p>	<p>Dans le cadre de Clé Verte, nous considérons qu'un audit environnemental reste valable pendant cinq ans. L'audit environnemental prend en compte l'impact de l'établissement sur l'environnement :</p> <p>Production et traitement des déchets et des eaux usées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consommation d'énergie • Consommation d'eau • Consommation de produits chimiques • Autres impacts sur l'environnement <p>L'audit doit permettre la mise en place d'un plan d'action visant à améliorer la situation. Pour être reconnu dans le cadre de Clé Verte, l'audit doit être mené par un auditeur professionnel. Pour plus d'informations, contactez votre opérateur national : cleverte@iewonline.be</p> <p>Si l'établissement est certifié EMAS ou ISO 14001, ce critère est automatiquement satisfait.</p>

2. IMPLICATION DES EMPLOYÉS

2.1	<p>La direction doit organiser des réunions périodiques avec les employés afin de les informer à propos des projets environnementaux existants et nouveaux. (I)</p>	<p>Il est important d'informer les employés et de les impliquer dans les projets environnementaux de l'établissement. La direction de l'établissement organise donc au minimum une à trois réunions par an.</p> <p>Ces réunions sont l'occasion d'aborder des questions relatives à la gestion de l'environnement (eau, énergie, déchets, nettoyage, nourriture et boissons, etc.), des questions en matière de durabilité, mais également des questions relatives à la sensibilisation des clients, des employés, des fournisseurs et de la communauté locale.</p> <p>Le fait d'informer le personnel quant aux nouveaux projets environnementaux et aux projets existants permet aux employés de mieux comprendre leur rôle dans ces projets, et leur permet également d'informer correctement les clients et de répondre à leurs questions sur le sujet. Les employés sont non seulement tenus au courant des projets environnementaux, mais ont également la possibilité d'y contribuer en formulant des idées et des suggestions.</p> <p>De nombreux établissements possèdent un « comité vert » composé de délégués issus des différents secteurs représentés. Le comité vert a pour mission de mettre en œuvre les projets environnementaux en collaboration avec le responsable environnement et d'informer les autres employés quant aux efforts entrepris.</p> <p>Lors de la planification des réunions, il convient de tenir compte du personnel saisonnier afin de garantir la plus large participation possible.</p> <p>Pendant l'audit, les procès-verbaux des réunions entre la direction et le personnel sont exposés et il est également possible d'impliquer les employés afin d'évaluer leur connaissance des projets environnementaux de l'établissement.</p>
2.2	<p>Le responsable environnement doit participer aux réunions avec la direction afin de présenter l'avancement des projets environnementaux de l'établissement. (I)</p>	<p>Les réunions entre le responsable environnement (et le comité de l'environnement, le cas échéant) et la direction de l'établissement sont importantes, d'une part pour tenir la direction au courant des projets environnementaux de l'établissement et maintenir son implication, et d'autre part, pour que la direction continue à approuver les projets environnementaux. Par exemple, dans certains établissements de moindre envergure, les réunions entre les employés et la direction ainsi que celles entre le responsable environnement et la direction peuvent être organisées en même temps. Les parties prenantes devraient en principe se rencontrer au moins deux fois par an et au moins une fois avant l'octroi de la Clé Verte.</p>

		<p>Pendant l'audit, les procès-verbaux des réunions entre la direction et le responsable environnement (et le comité de l'environnement) sont exposés.</p>
2.3	<p>Le responsable environnement et les autres employés doivent recevoir une formation sur les questions environnementales et relatives à la durabilité. (I)</p>	<p>Il est important que le responsable environnement (et le comité de l'environnement) et les autres membres du personnel reçoivent une formation relative aux problématiques de l'environnement et de la durabilité, afin que des solutions adéquates et réalisables pour l'établissement puissent être définies et mises en œuvre.</p> <p>La formation devrait se dérouler dans les six mois à dater de l'obtention du label Clé Verte et dans un délai de six mois pour chaque nouveau responsable environnement. Par la suite, les employés chargés de la gestion de l'environnement doivent suivre au moins une demi-journée de formation chaque année.</p> <p>La formation se concentre sur la gestion de l'environnement (eau, énergie, déchets, nettoyage, nourriture et boissons, etc.), la sensibilisation des clients, des employés, des fournisseurs et de la communauté locale, ainsi que la durabilité, en abordant des enjeux sociaux, culturels, économiques et liés à la qualité, la santé et la sécurité. La formation peut également être étendue à d'autres thèmes, propres à l'établissement ou à ses alentours (par ex., la biodiversité).</p> <p>La formation peut être à la fois externe et interne. La formation externe peut prendre la forme de cours donnés par des consultants, des experts, des guides ou des fournisseurs de produits, mais peut également se traduire par des déplacements, la participation à des séminaires, à des séminaires en ligne et à d'autres cours et formations en ligne, à des réseaux, etc. Dans certains pays, des séminaires et séminaires en ligne Clé Verte sont consacrés spécifiquement aux tendances et aux idées relatives au respect des critères Clé Verte et peuvent également servir de plateforme de réseautage entre les établissements labellisés. Les établissements membres d'un groupe international ou national peuvent souvent bénéficier d'une formation dédiée à l'environnement et à la durabilité (enjeux sociaux, culturels, économiques et liés à la qualité, la santé et la sécurité) au sein du groupe.</p> <p>Il est également important que les formations assurées en interne soient organisées par le responsable environnement (et le comité de l'environnement) et les membres du personnel et consacrées à la manière d'atteindre les objectifs environnementaux fixés et d'aborder les actions prévues au sein de l'établissement. La formation interne peut être suivie de manière individuelle ou par des groupes d'employés.</p>

		<p>Chaque employé de l'établissement devrait normalement participer chaque année à au moins une à trois séances de formation organisées par l'établissement.</p> <p>Pendant l'audit, on examine les informations relatives aux formations externes/internes ayant abordé la gestion de l'environnement, le travail de sensibilisation et d'autres thèmes associés à la durabilité (enjeux sociaux, culturels, économiques et liés à la qualité, la santé et la sécurité).</p>
2.4	<p>Le responsable environnement doit s'assurer que les employés sont au courant des efforts environnementaux entrepris par l'établissement. (I)</p>	<p>Il est important que le responsable environnement (et le comité de l'environnement) communique des informations aux employés et implique les employés dans les projets environnementaux menés par l'établissement. Le fait d'informer le personnel quant aux nouveaux projets environnementaux et aux projets existants permet aux employés de mieux comprendre leur rôle dans ces projets, et leur permet également d'informer correctement les clients et de répondre à leurs questions sur le sujet.</p> <p>Ces informations concernent la gestion de l'environnement (eau, énergie, déchets, nettoyage, nourriture et boissons, etc.), la durabilité, mais également la sensibilisation des clients, des employés, des fournisseurs et de la communauté locale.</p> <p>Le plan d'action relatif à l'environnement et à la durabilité doit se traduire en actes concrets, afin que chaque employé en connaisse les implications à son niveau.</p> <p>Dans certains établissements de moindre envergure, les réunions entre les employés et la direction et celles entre les employés et le responsable environnement peuvent avoir lieu en même temps. La sensibilisation des employés aux projets durables menés par l'établissement peut également se traduire par des affiches, des newsletters, une boîte à suggestions, etc. Selon sa nature, le travail de sensibilisation peut être destiné à des employés en particulier, à des groupes d'employés ou à l'ensemble du personnel.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement explique comment il sensibilise ses employés en présentant le compte-rendu des réunions ou les informations diffusées via des newsletters, des affiches, etc.</p>
2.5	<p>La procédure en matière de réutilisation des serviettes et draps doit être connue et acceptée par le personnel d'entretien et de nettoyage. (I)</p>	<p>Cette procédure doit être mise en place à tous les niveaux de l'établissement (et mobiliser tous les employés concernés par sa mise en œuvre). Elle doit par ailleurs être communiquée oralement et par écrit. Une signalétique devrait montrer aux clients où déposer leurs serviettes et comment ils peuvent faire savoir qu'ils souhaitent que leurs draps soient lavés (ou non).</p>

		Réduire la fréquence de nettoyage des draps et des serviettes permet de réaliser d'importantes économies d'énergie et d'eau.
3. INFORMATIONS AUX CLIENTS		
3.1	Le label Clé Verte doit être affiché de manière bien visible. (I)	<p>L'établissement est tenu d'afficher la plaquette de la Clé Verte et le certificat Clé Verte à l'entrée/la réception de l'établissement.</p> <p>Il est possible d'acheter des plaquettes Clé Verte supplémentaires pour les placer à d'autres endroits stratégiques. Des certificats Clé Verte supplémentaires peuvent également être affichés à d'autres endroits stratégiques (par ex. sur le panneau d'information du personnel ou à la cantine).</p> <p>La plaquette de la Clé Verte et le certificat Clé Verte indiquent tous deux la période de labellisation en cours.</p> <p>L'affichage du label est utilisé par l'établissement en guise d'outil marketing visant à mettre en avant son obtention de la Clé Verte, mais également pour accroître la visibilité du label Clé Verte en général.</p> <p>Pendant l'audit, l'auditeur vérifie que la plaquette et le certificat Clé Verte de la période en cours sont bien affichés. Si l'établissement ne possédait pas le label Clé Verte durant la période précédente, il indique à quel endroit à l'entrée/la réception il prévoit d'afficher la plaquette et le certificat.</p>
3.2	L'établissement doit informer les clients et les impliquer dans ses activités environnementales et encourager les clients à participer aux projets environnementaux. (I)	<p>Il est important que l'établissement informe ses clients quant à ses activités environnementales (dans un « coin vert », via de la documentation ou sur des écrans TV disposés à la réception, dans les chambres/cabines, les salles de réunion, etc.).</p> <p>Outre des informations relatives aux activités environnementales, il s'avère également important que l'établissement informe les clients sur la façon dont ils peuvent être impliqués dans ces activités et participer activement aux projets environnementaux de l'établissement. Les clients peuvent en effet jouer un rôle actif en matière de gestion de l'environnement (économie d'eau, d'énergie et de déchets), mais aussi sur le plan social, culturel, économique, de la qualité, la santé et la sécurité (par ex. en soutenant des organisations caritatives).</p> <p>La documentation fournie aux clients/locataires des bungalows doit contenir :</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • La politique de l'établissement en matière d'environnement et de durabilité ; • Les objectifs environnementaux, le plan d'action et les formations suivies par le personnel (ou au moins un résumé) ; • Les critères de la Clé Verte (avec un lien vers www.cleverte.be) ; • Le tableau de consommation (eau, énergie) ; • Les informations sur les accords/échanges avec les fournisseurs portant sur les questions d'environnement et de durabilité ; • Des informations sur les zones vertes, la mobilité durable, etc. dans les alentours. <p>Elle peut être présentée sous format électronique mais doit être suffisamment visible pour les clients/locataires des bungalows (les gens doivent pouvoir la consulter sans devoir la chercher).</p> <p>Dans le cadre de l'adhésion au programme Clé Verte, l'établissement fournit des informations précises et complètes concernant l'établissement ainsi que ses produits et services, en insistant notamment sur le développement durable, et veille à ne pas faire de vaines promesses.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente l'information fournie aux clients et montre comment il invite les clients à participer aux projets environnementaux. La précision et l'exhaustivité des informations sont vérifiées.</p>
3.3	La documentation relative à la Clé Verte doit être visible et accessible aux clients. (I)	<p>Les clients de l'établissement doivent pouvoir prendre connaissance des exigences auxquelles il faut se conformer pour obtenir le label Clé Verte.</p> <p>La documentation relative à la Clé Verte est visible et disponible dans les espaces publics, par ex. via un « coin vert », de la documentation ou des écrans TV disposés à la réception, dans chambres/cabines, les salles de réunion, etc. L'affichage du logo Clé Verte (au format correct) est encouragé.</p> <p>Le site Internet de l'établissement doit contenir de brèves informations sur le programme Clé Verte et indiquer que l'établissement a obtenu la labellisation Clé Verte. L'affichage du logo Clé Verte (au format correct) est recommandé. Les informations précises concernant le label Clé Verte devront s'accompagner du logo Clé Verte (affiché de manière visible) et d'un lien vers le site www.cleverte.be.</p>

		<p>Le site Internet comprend également de brèves informations relatives aux activités environnementales de l'établissement.</p> <p>Les informations sont présentées en fonction de la stratégie de marque de l'établissement. Dans le cas exceptionnel où l'établissement ne possède pas de site Internet, ce critère ne s'applique pas.</p> <p>Dans le cadre de l'adhésion au programme Clé Verte, l'établissement fournit des informations précises et complètes concernant l'établissement ainsi que ses produits et services, en insistant notamment sur le développement durable, et veille à ne pas faire de vaines promesses.</p> <p>Pendant l'audit, l'auditeur vérifie que les informations relatives à la Clé Verte sont visibles et accessibles dans les espaces publics. Si l'établissement ne possédait pas le label Clé Verte durant la période précédente, il présente la documentation prévue et les lieux où elle sera disponible. L'auditeur vérifie également que les informations sont précises et complètes.</p>
3.4	<p>Le personnel d'accueil doit être capable d'informer les clients à propos de la Clé Verte et des activités et projets environnementaux en cours menés par l'établissement. (I)</p>	<p>Étant donné que le label Clé Verte (plaquette et certificat) est visible à l'entrée/la réception de l'établissement et que des informations sur Clé Verte et les projets environnementaux sont affichées dans les espaces publics de l'établissement, il se peut que les clients désirent en savoir plus. Ils pourraient dès lors interroger le personnel d'accueil, c'est pourquoi il est important que les employés concernés soient capables d'informer les clients au sujet de Clé Verte et des principales activités environnementales menées par l'établissement.</p> <p>Dans le cadre de l'adhésion au programme Clé Verte, l'établissement fournit des informations précises et complètes concernant l'établissement ainsi que ses produits et services, en insistant notamment sur le développement durable, et veille à ne pas faire de vaines promesses.</p> <p>Pendant l'audit, l'auditeur demande au personnel d'accueil de fournir des informations basiques sur Clé Verte et sur les principales activités environnementales menées par l'établissement. Il vérifie que les informations sont précises et complètes. Les employés doivent également appeler un collaborateur capable de leur fournir plus de détails à propos du label.</p>
3.5	<p>L'établissement doit être capable d'informer les clients à propos des transports en commun locaux, des navettes (bus) ou des possibilités de se déplacer à pied/à vélo. (I)</p>	<p>Afin d'inciter les clients à utiliser d'autres moyens de transport que les voitures et les taxis, l'établissement est à même de leur indiquer des alternatives. Les transports alternatifs sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transports locaux publics/privés (bus, train, métro, tram, bateau, etc.) • Taxis/minibus partagés • Possibilité d'utiliser des navettes mises à disposition par l'établissement

		<ul style="list-style-type: none"> • Pour les utilisateurs de voitures ou vélos électriques, l'établissement pourrait proposer une borne intelligente de charge pour véhicules électriques ou leur indiquer les bornes de chargement les plus proches. • Autres moyens de se déplacer, notamment à pied et à vélo. <p>Les informations sur les systèmes de transport locaux et moyens de transport alternatifs sont fournies par le personnel d'accueil (la réception) à travers de la documentation disponible dans les espaces publics, les chambres/cabines ou les salles de réunion. L'établissement pourrait également permettre aux clients de chercher sur Internet des systèmes de transport locaux et des moyens de transport alternatifs.</p> <p>Dans le cadre de l'adhésion au programme Clé Verte, l'établissement fournit des informations précises et complètes concernant l'établissement ainsi que ses produits et services, en insistant notamment sur le développement durable, et veille à ne pas faire de vaines promesses.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente les informations qu'il fournit aux clients à propos des systèmes de transport locaux et des moyens de transport alternatifs. L'auditeur vérifie également que les informations sont précises et complètes.</p>
3.6	<p>Une signalétique consacrée à l'économie d'énergie et d'eau est affichée de manière visible pour les clients. (I)</p>	<p>Vu que la réduction de l'empreinte écologique passe en grande partie par des économies d'énergie et d'eau, les clients sont informés des initiatives prises par l'établissement en matière de consommation d'énergie et d'eau et de la manière dont ils peuvent eux aussi contribuer à ces économies.</p> <p>Les informations quant aux économies d'énergie et d'eau sont disponibles dans un « coin vert », via une documentation ou des écrans TV à la réception, dans les chambres/cabines, les salles de réunion, etc.</p> <p>Dans le cadre de l'adhésion au programme Clé Verte, l'établissement fournit des informations précises et complètes concernant l'établissement ainsi que ses produits et services, en insistant notamment sur le développement durable, et veille à ne pas faire de vaines promesses.</p> <p>Pendant l'audit, les informations fournies aux clients à propos de l'économie d'énergie et d'eau (et de la manière dont ils peuvent y contribuer) sont présentées. L'auditeur vérifie également que les informations</p>
3.7	<p>L'établissement offre à ses clients la possibilité d'évaluer ses performances en matière d'environnement et/ou sur le plan socioculturel. (O)</p>	<p>Un questionnaire peut aider l'établissement à avoir une idée du degré de satisfaction et de sensibilisation des clients quant aux projets environnementaux et/ou socioculturels en place. Il peut également indiquer à quel point les clients apprécient les efforts entrepris par l'établissement dans ces domaines, ce qui peut se révéler utile à l'établissement pour améliorer ses performances, mais aussi à des fins de marketing.</p>

		<p>Dans la plupart des cas, les questions relatives aux performances environnementales/socioculturelles font partie d'un questionnaire de satisfaction générale abordant également d'autres aspects, comme la qualité, le prix, le service, etc.</p> <p>Si les réponses aux questions concernant les performances environnementales/socioculturelles indiquent qu'il convient de prendre des mesures correctives, celles-ci seront mises en place par l'établissement, si possible.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente les évaluations des clients quant aux performances environnementales/socioculturelles et démontre, exemples à l'appui, comment les commentaires des clients sont utilisés pour prendre des mesures correctives.</p>
4. GESTION DE L'EAU		
4.1	La consommation d'eau doit être enregistrée au moins une fois par mois. (I)	<p>Pour que l'établissement puisse limiter son empreinte écologique et, dès lors, réduire les coûts, il est nécessaire de relever la consommation d'eau au moins une fois par mois et de calculer la consommation d'eau par nuitée. Si l'information est disponible, les points d'eau sont notés.</p> <p>Il est recommandé de procéder au relevé de la consommation totale d'eau plus d'une fois par mois, car cela permet de disposer d'informations plus détaillées quant à la consommation totale d'eau dans l'établissement.</p> <p>En cas d'importantes variations de consommation (en particulier si la consommation est plus importante que prévu), l'établissement possède des procédures destinées à en déterminer les causes et à prendre des mesures correctives rapidement.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente le relevé (au moins) mensuel de la consommation totale d'eau, ainsi que les informations relatives aux procédures mises en place pour analyser et potentiellement corriger les variations soudaines de la consommation totale d'eau.</p>
4.2	Le volume des chasses d'eau des toilettes achetées récemment ne doit pas dépasser six litres. (I)	<p>Afin de diminuer l'empreinte écologique en économisant l'eau et, dès lors, de réduire les coûts, le volume des chasses d'eau des toilettes achetées au cours des douze derniers mois ne doit pas dépasser six litres. Dans certains cas, il est possible de réduire davantage le débit de la chasse d'eau, sans nuire au confort des clients.</p>

		<p>Idéalement, les toilettes achetées il y a plus de douze mois devraient également respecter la limite de six litres par chasse d'eau.</p> <p>Ce critère s'applique aux toilettes utilisées par les clients, les membres du personnel et les visiteurs.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente les factures et documents concernant les toilettes achetées au cours des douze derniers mois afin de confirmer que le volume des chasses d'eau est bien inférieur à six litres.</p>
4.3	<p>Le personnel et l'équipe de nettoyage doivent suivre une procédure visant à vérifier régulièrement les robinets et les toilettes pour s'assurer qu'aucune fuite n'existe. (I)</p>	<p>Les robinets et les toilettes qui fuient peuvent avoir un impact négatif sur l'empreinte écologique, car ils entraînent une consommation d'eau excessive et, dès lors, des coûts inutiles.</p> <p>Les procédures opérationnelles standard mises en place pour l'équipe de nettoyage prévoient l'inspection visuelle régulière des robinets et des toilettes afin de repérer d'éventuelles fuites. Lorsqu'une fuite est détectée, des mesures sont prises afin de rectifier la situation.</p> <p>Pendant l'audit, les procédures opérationnelles standard prévoyant de vérifier régulièrement les robinets et les toilettes, ainsi que les mesures correctives prises en cas de fuite(s) sont présentées à l'auditeur. Les observations concernant les robinets et les toilettes défectueux sont également vérifiées.</p>
4.4	<p>Une poubelle doit se trouver dans chaque toilette. (I)</p>	<p>Chaque toilette doit posséder une poubelle destinée aux déchets hygiéniques, afin d'éviter que ceux-ci soient jetés dans les toilettes et bouchent les canalisations.</p> <p>Pendant l'audit, la présence d'une poubelle dans les toilettes est vérifiée durant l'inspection visuelle.</p>
4.5	<p>Le débit d'eau d'au moins 75 % des douches ne doit pas dépasser neuf litres par minute. (I)</p>	<p>Afin de diminuer l'empreinte écologique en économisant l'eau et, dès lors, de réduire les coûts, le débit d'eau d'au moins 75 % des douches ne doit pas dépasser neuf litres par minute. Il est très souvent possible de réduire davantage le débit d'eau des douches sans nuire au confort des clients.</p> <p>Ce critère s'applique aux douches utilisées par les clients, les membres du personnel et les visiteurs.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, l'établissement peut installer soit des pommeaux de douche à débit réduit, soit des dispositifs limitant le débit au niveau de la base des flexibles. Souvent, la réduction du débit passe par l'adjonction d'air à l'eau. Une solution à court terme consiste à réduire la pression de l'eau dans le système de distribution d'eau.</p>

		<p>Ce critère ne s'applique pas aux robinets des baignoires complémentaires aux douches.</p> <p>Pendant l'audit, l'auditeur examine les fiches techniques et les manuels des pommeaux de douche ou des dispositifs de réduction du débit d'eau et mesure le débit d'eau dans certaines douches situées à divers endroits dans l'établissement.</p>
4.6	<p>Le débit d'eau d'au moins 75 % des robinets ne doit pas dépasser huit litres par minute. (I)</p>	<p>Afin de diminuer l'empreinte écologique en limitant la consommation d'eau et, dès lors, de réduire les coûts, le débit d'eau d'au moins 75 % des robinets ne doit pas dépasser huit litres par minute. Il est très souvent possible de réduire davantage le débit d'eau des robinets sans nuire au confort des clients.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, l'établissement peut installer soit des robinets à débit réduit, soit des dispositifs limitant le débit au niveau de la sortie d'eau. Souvent, la réduction du débit passe par l'adjonction d'air à l'eau. Une solution à court terme consiste à réduire la pression de l'eau dans le système de distribution d'eau. Les robinets équipés d'un bouton-poussoir qui permet de couper l'eau après quinze secondes répondent automatiquement au critère.</p> <p>Pendant l'audit, l'auditeur examine les fiches techniques et les manuels des robinets ou des dispositifs de réduction du débit d'eau et mesure le débit d'eau de certains robinets situés à divers endroits dans l'établissement.</p>
4.7	<p>Les urinoirs doivent être munis de capteurs ou de systèmes limitant la consommation d'eau ou fonctionner sans eau. (I)</p>	<p>Les urinoirs installés dans l'établissement contribuent à diminuer l'empreinte écologique en réduisant la consommation d'eau et, dès lors, les coûts. Les urinoirs doivent être munis d'un capteur de présence ou d'un bouton-poussoir (pour un volume de chasse d'eau inférieur à 3 litres par minute), ou encore fonctionner sans eau. Chaque urinoir doit posséder son propre capteur.</p> <p>Pendant l'audit, l'auditeur examine les fiches techniques et les manuels des urinoirs et procède à une inspection visuelle des différents types d'urinoirs.</p>
4.8	<p>Dans les bâtiments principaux, les lave-vaisselle à capot ou à tunnel acquis récemment ne peuvent consommer plus de 3,5 litres d'eau par panier.</p>	<p>Afin de diminuer l'empreinte écologique en limitant la consommation d'eau et, dès lors, de réduire les coûts, les lave-vaisselle professionnels (à capot ou à tunnel) des cuisines achetés au cours des douze derniers mois ne consommeront pas plus de 3,5 litres d'eau par panier.</p>

	Dans les maisons/bungalows, les lave-vaisselle acquis récemment doivent répondre aux normes les plus élevées en matière d'économie d'énergie et d'eau. (I)	Pendant l'audit, l'établissement présente les factures des lave-vaisselle à capot ou à tunnel achetés après l'envoi du dossier de candidature Clé Verte à IEW et confirmant une consommation inférieure à 3,5 litres d'eau par panier ou présente les fiches techniques et les manuels des lave-vaisselle achetés indiquant le débit d'eau maximum.
4.8a	Des instructions écrites doivent informer les clients quant aux programmes de lavage qui permettent de consommer moins d'énergie et d'eau (si plusieurs options existent). (I)	<p>Afin de diminuer l'empreinte écologique en limitant la consommation d'eau et, dès lors, de réduire les coûts, des instructions visant à utiliser le lave-vaisselle de la manière la plus écologique possible afin d'économiser l'énergie et l'eau sont disponibles à proximité de la machine. Ces instructions doivent être aisément compréhensibles (quelques phrases dans les langues appropriées ou via des pictogrammes/icônes).</p> <p>Les instructions pourraient par exemple fournir les conseils suivants : lancer le programme uniquement lorsque le panier est rempli, utiliser la dose correcte de détergent, retirer les aliments avant de démarrer le programme, utiliser le programme de nettoyage adéquat, etc.</p> <p>Pendant l'audit, l'auditeur vérifie que les instructions sont compréhensibles et affichées à proximité du lave-vaisselle.</p>
4.9	Des instructions visant à économiser l'eau et l'énergie lors du fonctionnement des lave-vaisselle doivent figurer à proximité de la machine. (I)	Ce critère s'applique au personnel qui utilise ces lave-vaisselle, le cas échéant. Les instructions doivent être communiquées oralement et par écrit.
4.10	Toutes les eaux usées doivent être traitées conformément aux réglementations nationales et locales en vigueur. (I)	<p>Afin de diminuer l'empreinte écologique de l'établissement, il est important que les eaux usées générées par l'établissement soient traitées avant d'être évacuées. L'établissement peut être relié au réseau d'égouts public existant ou traiter ses eaux usées via son propre système d'assainissement.</p> <p>Il est important que toutes les eaux usées soient traitées dans le respect des lois en vigueur au niveau national et/ou local. Une fois traitées, les eaux usées sont évacuées en toute sécurité et sans aucun effet négatif sur la population locale et l'environnement.</p> <p>Pendant l'audit, le permis (ou tout autre document pertinent) de l'établissement relatif au traitement des eaux usées (y compris l'évacuation sûre sans impact négatif sur l'environnement) est présenté à l'auditeur.</p>

4.11	<p>Les produits chimiques dangereux (solides et liquides) doivent être entreposés dans des conteneurs séparés empêchant les fuites et toute contamination de l'environnement. (I)</p>	<p>Les produits chimiques dangereux (y compris les déchets), tant solides que liquides, sont isolés et entreposés avec une extrême prudence dans des conteneurs séparés appropriés afin d'empêcher toute fuite ou contamination de l'environnement.</p> <p>Les produits chimiques dangereux isolés sont stockés en toute sécurité conformément à la législation nationale/locale en la matière. Les produits chimiques dangereux sont placés dans un local verrouillé séparé des autres déchets. Ce local est correctement aéré afin d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des employés qui y pénètrent.</p> <p>Parmi les produits chimiques dangereux qui doivent être isolés, l'on trouve les pesticides, les peintures, les piles, les ampoules électriques, les produits de nettoyage, les désinfectants pour piscines et autres produits désinfectants, etc.</p> <p>Outre le stockage sûr des produits chimiques dangereux dans des conteneurs séparés, il existe une politique de gestion sûre pour la manipulation des produits chimiques dangereux sans mélange possible de gouttes et déversements.</p> <p>L'établissement est également invité à limiter son usage de ce type de produits chimiques ou à les remplacer (si possible) par des produits moins dangereux pour l'environnement.</p> <p>Pendant l'audit, les fiches techniques de sécurité pour les produits chimiques sont vérifiées. Lors de l'inspection visuelle, l'auditeur vérifie les conteneurs séparés abritant les différents types de produits chimiques dangereux, tant solides que liquides.</p>
4.12	<p><i>Dans le bâtiment principal, les lave-vaisselle achetés récemment ne peuvent pas être des appareils électroménagers classiques.</i> (O)</p>	<p>Lorsqu'ils sont utilisés intensivement, les lave-vaisselle classiques (domestiques) consomment plus d'énergie et d'eau que les lave-vaisselle professionnels (industriels) à capot ou à tunnel. Afin de diminuer l'empreinte écologique et de réduire les coûts, l'usage d'appareils domestiques classiques est en général évité ou limité. Par conséquent, les lave-vaisselle achetés après l'envoi du dossier de candidature Clé Verte à IEW ne sont pas des appareils domestiques classiques.</p> <p>Dans les cas où de petits lave-vaisselle suffisent (par ex., dans un bar sans cuisine attenante), l'utilisation d'appareils domestiques classiques pourrait toutefois demeurer la meilleure solution sur le plan environnemental.</p>

		Pendant l'audit, l'utilisation d'appareils domestiques classiques dans l'établissement est vérifiée.
4.13	<i>Des compteurs d'eau distincts sont installés pour chaque poste gros consommateur d'eau. (O)</i>	<p>Afin de mieux suivre la consommation d'eau dans les différentes zones de l'établissement, des compteurs d'eau supplémentaires/distincts sont installés, en particulier dans les lieux où la consommation est élevée (cuisines, piscines, activités gérées en externe, chambres/cabines, etc.). Dans le cas d'un établissement de grande envergure, des compteurs d'eau distincts pourraient être installés dans les différentes parties de l'établissement.</p> <p>Des informations plus précises obtenues grâce aux compteurs d'eau supplémentaires/distincts concernant les différentes sources d'utilisation d'eau permettent à l'établissement de définir de meilleures stratégies ciblées visant à réduire la consommation d'eau et, par conséquent, à diminuer l'empreinte écologique et à réduire les coûts. Cela permet également de détecter plus rapidement l'emplacement de fuites.</p> <p>La consommation d'eau est relevée et consignée pour chaque compteur. Il est souhaitable que le relevé de la consommation sur les différents compteurs ait lieu plus d'une fois par mois, afin de disposer de plus d'informations détaillées provenant de chaque compteur.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente le relevé (au moins) mensuel de la consommation d'eau enregistrée sur les différents compteurs (en indiquant leur emplacement), ainsi que les informations relatives aux procédures mises en place pour analyser et potentiellement corriger les variations soudaines de la consommation d'eau.</p>
4.14	<i>Le débit d'eau de 75 % de l'ensemble des robinets (y compris ceux des zones réservées au personnel, des salles de bain et des toilettes des espaces publics) ne dépasse pas six litres par minute. (O)</i>	Pas d'informations complémentaires.
4.15	<i>Les eaux usées sont réutilisées (après traitement). (O)</i>	Afin de diminuer l'empreinte écologique et la consommation d'eau, les eaux usées sont, dans la mesure du possible, réutilisées après traitement (qu'elles soient traitées via les installations publiques d'épuration ou via le propre système de l'établissement). Elles peuvent être utilisées comme engrais pour les champs, les espaces verts de l'établissement ou ailleurs. La réutilisation des eaux usées traitées s'effectue en toute sécurité, sans aucun impact négatif sur la population locale et l'environnement.

		Pendant l'audit, l'établissement fournit des informations sur la réutilisation des eaux usées traitées et démontre l'absence d'impact négatif sur la population locale et l'environnement.
4.16	<i>L'eau de pluie est collectée et utilisée pour les toilettes ou de toute autre manière appropriée. (O)</i>	<p>Afin de diminuer l'empreinte écologique en limitant la consommation d'eau et, dès lors, de réduire les coûts, l'eau de pluie est collectée et utilisée pour les toilettes ou d'autres activités, par exemple l'arrosage des espaces verts de l'établissement. La collecte de l'eau de pluie s'effectue de manière sûre et n'a pas d'impact négatif sur les clients et les employés de l'établissement, la population locale et l'environnement.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente l'installation de collecte de l'eau de pluie et fournit des informations démontrant que l'utilisation de l'eau de pluie collectée n'a pas d'impact négatif sur les clients et les employés de l'établissement, la population locale et l'environnement.</p>
4.17	<i>Les nouvelles toilettes possèdent un mécanisme double chasse de 3/6 litres. (O)</i>	<p>Les toilettes munies d'un mécanisme double chasse permettent de consommer moins d'eau et, dès lors, de réduire l'empreinte environnementale et les coûts. Ainsi, les toilettes achetées après l'envoi du dossier de candidature Clé Verte à IEW et destinées aux espaces publics, chambres/cabines et/ou lieux réservés au personnel possèdent un système de double chasse de maximum 3/6 litres. Dans certains cas, il est possible de diminuer davantage le volume d'eau de chasse sans nuire au confort des clients et des employés.</p> <p>Pendant l'audit, les factures des toilettes achetées au cours des douze derniers mois munies d'un mécanisme double chasse de maximum 3/6 litres sont présentées à l'auditeur, qui procède également à une inspection visuelle des mécanismes en question.</p>
4.18	<i>Lorsque la qualité de l'eau est satisfaisante, l'eau du robinet est servie aux clients dans les restaurants, les salles de réunion, etc. (O)</i>	<p>Pour satisfaire à ce critère, l'eau du robinet (filtrée ou non) est servie aux clients dans les restaurants et les salles de réunion.</p> <p>Preuves demandées pendant l'audit : les bouteilles utilisées dans les restaurants et les salles de réunion.</p>
4.18 ^a	<i>La piscine est conforme aux normes nationales en matière de qualité de l'eau, de santé et de sécurité. (O)</i>	<p>Si l'établissement possède une piscine, il doit se conformer aux normes nationales en matière de qualité de l'eau, de santé et de sécurité. Il est important que la qualité de l'eau soit contrôlée régulièrement conformément aux normes nationales en la matière.</p> <p>Le nettoyage et la désinfection de la piscine s'effectuent conformément aux normes nationales. L'usage de désinfectants de piscine est réduit au minimum, tandis que les produits exempts de substances nocives</p>

		<p>sont privilégiés, si possible (l'usage du chlore pourrait par ex. être complété par l'utilisation d'ozone ou d'une lampe UV). Les produits de nettoyage et de désinfection sont entreposés de manière sûre (voir le critère 6.7).</p> <p>La sécurité de la piscine doit également répondre aux exigences nationales concernant l'utilisation de la piscine, la présence de maîtres-nageurs, etc.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents qui prouvent que la piscine est conforme aux normes nationales en matière de qualité de l'eau, de santé et de sécurité.</p>
4.19	<i>La piscine est recouverte ou équipée d'un système destiné à limiter l'évaporation. (O)</i>	<p>En cas de températures élevées, les piscines extérieures contribuent à augmenter l'empreinte écologique et par conséquent les coûts en raison de la hausse de la consommation d'eau due à une forte évaporation. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, une piscine est donc recouverte d'une bâche ou équipée d'un autre système (par ex. une couche de gel). La bâche ou les autres systèmes sont utilisés en dehors des heures d'ouverture de la piscine et/ou durant les périodes de faible utilisation de la piscine.</p> <p>En fonction du climat, du lieu et de la période de l'année, les piscines extérieures sont susceptibles d'être chauffées. Dans ce cas, la bâche ou tout autre système participe à l'économie d'énergie.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les informations relatives à l'utilisation de la bâche ou d'un autre système pour la piscine extérieure.</p>
4.20	<i>Des contrôles réguliers assurent l'absence de fuites dans la piscine. (O)</i>	<p>Les fuites dans les piscines extérieures ou intérieures peuvent augmenter considérablement l'empreinte écologique en raison d'une hausse de la consommation d'eau et, dès lors, générer des coûts supplémentaires. L'établissement possède donc une procédure destinée à contrôler régulièrement les piscines à la recherche d'éventuelles fuites.</p> <p>Il peut s'agir d'une inspection visuelle aux abords de la piscine, mais il est préférable d'installer un compteur d'eau séparé mesurant la consommation de la piscine. Il est vivement conseillé de contrôler la piscine/le compteur quotidiennement.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente la procédure de détection de fuites dans la piscine.</p>
5. MÉNAGE ET NETTOYAGE		

5.1	<p>Les produits chimiques de nettoyage récemment achetés et destinés à un usage quotidien doivent soit posséder un écolabel reconnu à l'échelle nationale ou internationale, soit être exempts des composants figurant sur la liste noire de Clé Verte. (I)</p>	<p>Afin de diminuer l'empreinte écologique, l'utilisation de substances chimiques dangereuses dans les produits de nettoyage est limitée autant que possible. L'établissement s'assure que tous les produits chimiques de nettoyage achetés au cours des douze derniers mois et destinés à un usage quotidien partout au sein de l'établissement possèdent un écolabel reconnu à l'échelle nationale ou internationale.</p> <p>L'établissement est également tenu de prendre des mesures visant à augmenter progressivement la quantité de produits écolabellisés (preuves à l'appui). Ce critère ne s'applique pas aux produits utilisés en machine (lave-vaisselle, machines à laver).</p> <p>Pour savoir si un écolabel est éligible dans le cadre de Clé Verte, consultez la brochure d'écoconso « Les étiquettes sans prise de tête » sur http://www.ecoconso.be/Les-etiquettes-sans-prise-de-tete ; si le label ne figure pas dans cette brochure, contactez l'opérateur national à l'adresse cleverte@iewonline.be.</p> <p>Parallèlement, l'établissement s'assure que les produits chimiques de nettoyage achetés au cours des douze derniers mois ne contiennent pas de composants (mentionnés sur la fiche produit à se procurer auprès du fournisseur) figurant sur la liste noire de Clé Verte :</p> <p>Tensioactifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tensioactifs difficilement biodégradables dans des conditions aérobies • Tensioactifs facilement biodégradables dans des conditions anaérobies et classés H400/R50 • Alkylphenol ethoxylates (APEO), nonylphenol ethoxylates (NPEO) et dérivés • Composés d'ammonium quaternaire difficilement biodégradables <p>Agents séquestrants ou antitartre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • EDTA (éthylène diamine tétraacétique) et ses sels, phosphates <p>Acides :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acide phosphorique, acide chlorhydrique, acide sulfurique <p>Bases :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hydroxyde d'ammonium <p>Solvants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Détergents contenant plus de 6 % par volume de COV avec un point d'ébullition < à 150 °C <p>Chlore :</p>
-----	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> • Composés de chlore réactifs (hypochlorite de sodium) <p>Conservateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formaldéhyde • Agents antimicrobiens ou désinfectants ajoutés à d'autres fins que la conservation • Conservateurs bioaccumulables classés H410, H411, R50/53 ou R51/53. Les conservateurs ne sont pas considérés comme bioaccumulables si BCF<100 (facteur de bioconcentration) ou si logP<3 (coefficient de partage octanol/eau) <p>Le responsable environnement examine les descriptions de produits avec l'équipe de nettoyage. En plus de s'assurer que chaque produit possède un écolabel ou ne contient aucun des composants repris sur la liste noire de Clé Verte, une attention particulière est accordée au dosage, aux mesures de sécurité et aux instructions relatives à l'utilisation appropriée du produit (voir aussi le critère 6.7).</p> <p>Si l'établissement confie le nettoyage à une entreprise externe, le sous-traitant se conforme aux exigences énoncées ci-dessus concernant les nouveaux produits de nettoyage.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les informations relatives à chaque produit de nettoyage à usage quotidien acheté au cours des douze derniers mois par l'établissement ou le sous-traitant et prouve que chaque produit possède un écolabel reconnu ou ne contient aucun des composants repris sur la liste noire de Clé Verte. Lors de l'inspection visuelle, quelques-uns des produits de nettoyage sont sélectionnés afin de contrôler leur conformité.</p>
5.2	<p>Les désinfectants ne doivent être utilisés qu'en cas de nécessité et en accord avec la législation en matière d'hygiène. (I)</p>	<p>Les produits chimiques de désinfection ne peuvent être utilisés que si des insectes ou des champignons représentent une nuisance importante ou un risque pour la santé et qu'il n'est pas possible d'employer d'autres méthodes que la désinfection.</p> <p>En raison de l'impact potentiel sur l'environnement et la santé, l'usage des désinfectants est limité le plus possible. Ils sont remplacés par des produits moins nocifs et/ou utilisés uniquement en cas de nécessité absolue. Il est important de respecter le dosage et de manipuler correctement les désinfectants (voir le critère 6.7). Leur utilisation s'effectue conformément à la législation nationale et locale en matière d'environnement et d'hygiène. Les désinfectants sont de préférence conformes aux exigences de la liste noire de Clé Verte.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit des informations quant au type de désinfectant utilisé, ainsi qu'à propos du besoin, du dosage et de la manipulation des produits de désinfection.</p>

5.3	<p>Dans les pays de l'UE, les essuie-tout, les mouchoirs en papier et le papier toilette achetés dernièrement doivent être composés de papier blanchi sans chlore ou porter un écolabel. (I)</p>	<p>Les écolabels reconnus à l'échelle nationale ou internationale attribués aux essuie-tout, aux mouchoirs en papier et au papier toilette témoignent d'une empreinte écologique plus faible en raison d'un processus de fabrication plus respectueux de l'environnement.</p> <p>Il est également opportun de vérifier si les produits sont fabriqués à base de papier blanchi sans chlore (car le blanchiment du papier entraîne une consommation accrue d'énergie et de produits chimiques).</p> <p>Ce critère doit s'appliquer à la prochaine commande d'essuie-tout et de papier toilette.</p> <p>Les établissements situés dans l'UE doivent obligatoirement respecter ce critère, tandis que les établissements situés en dehors de l'UE sont fortement encouragés à le faire.</p> <p>Pendant l'audit, l'auditeur vérifie que les essuie-tout, les mouchoirs en papier et le papier toilette achetés après l'envoi du dossier de candidature Clé Verte à IEW sont composés de papier blanchi sans chlore ou portent un écolabel.</p> <p>En cas de non-respect du critère, le stock peut être utilisé et le critère s'appliquera à la prochaine commande de papier.</p>
5.4	<p><i>Des instructions recommandant l'utilisation des machines à laver uniquement lorsqu'elles sont pleines et via le programme économique devraient être affichées à proximité de la machine. (O)</i></p>	<p>Si l'établissement met des machines à laver à disposition de ses clients, il fournit des instructions concernant l'utilisation du programme de lavage le plus économique. L'usage approprié des machines à laver réduira l'empreinte écologique en raison d'une consommation moindre d'énergie, d'eau et de produits chimiques, et prolongera la durée de vie des machines. Cela permet en outre de réduire les coûts.</p> <p>Les instructions recommandent d'utiliser les machines uniquement lorsqu'elles sont pleines et en utilisant le programme de lavage le plus économique possible adapté au type de linge (température adéquate, consommation d'eau/d'énergie appropriée, etc.).</p> <p>Si les clients utilisent leurs propres produits de lessive, les instructions recommandent également certains types de détergents (écolabellisés et/ou non allergènes), ainsi que la quantité adéquate de détergent à utiliser. Les instructions déconseillent le recours à un adoucissant.</p> <p>Les instructions doivent être aisément compréhensibles (quelques phrases dans les langues appropriées ou via des pictogrammes/icônes).</p>

		Pendant l'audit, l'auditeur vérifie que les instructions sont compréhensibles et affichées à proximité des machines à laver.
5.5	<i>L'établissement utilise un lave-vaisselle et des produits de lessive portant un écolabel. (O)</i>	L'utilisation d'un lave-vaisselle et de produits de lessive est limitée au maximum (avec un dosage approprié). Les produits utilisés possèdent un écolabel reconnu au niveau international ou national, étant donné leur faible empreinte écologique par rapport aux produits non labellisés. Pendant l'audit, l'auditeur vérifie que le lave-vaisselle et les produits de lessive possèdent bien un écolabel.
5.6	<i>Des chiffons en microfibre sont utilisés afin d'économiser l'eau et les produits chimiques. (O)</i>	L'utilisation de chiffons en microfibre pour le nettoyage réduit considérablement l'empreinte écologique en raison d'une consommation moindre d'eau et de détergents (produits chimiques) et contribue dès lors à réduire les coûts pour l'établissement. Pendant l'audit, l'auditeur vérifie que l'établissement achète des chiffons en microfibre et les utilise pour le nettoyage.
5.7	<i>Des sèche-mains à air pulsé doivent être utilisés dans les sanitaires (au lieu de serviettes en papier). (O)</i>	Pendant l'audit, cet équipement est présenté à l'auditeur.
6. GESTION DES DÉCHETS		
6.1	L'établissement doit trier les déchets conformément à la législation nationale, en assurant un minimum de trois catégories. (I)	Afin de favoriser la réutilisation et le recyclage des déchets, l'établissement trie les déchets en vertu des règles nationales (et locales) en la matière, en garantissant trois catégories minimum : Les matériaux suivants doivent être triés et transmis à une usine de traitement appropriée : <ul style="list-style-type: none"> • les PMC (plastiques, cartons à boissons, métaux) • le verre • le papier et le carton • les huiles (ex. l'huile de cuisson) • les déchets électriques et électroniques • les cartouches d'imprimantes • les déchets toxiques et dangereux (ampoules fluorescentes compactes, piles/batteries, médicaments, restes de pesticides, etc.)

		<ul style="list-style-type: none"> • les déchets organiques/déchets verts <p>Outre le tri des déchets, l'établissement est invité à réduire la quantité de ses déchets, par ex. en ayant des accords avec ses fournisseurs concernant la récupération et la réutilisation du matériel utilisé pour livrer la nourriture et les boissons.</p> <p>Il est vivement recommandé que l'établissement veille à ce que la plus grande quantité possible des déchets triés soit réutilisée/recyclée.</p> <p>Les déchets triés sont stockés de manière sûre en vertu de la législation nationale/locale en la matière.</p> <p>Les installations de tri sont facilement accessibles pour le personnel. Les établissements qui disposent de cuisines trient les déchets dans la cuisine, si possible.</p> <p>Pendant l'audit, l'auditeur vérifie la législation nationale (et locale) en vigueur en matière de tri des déchets et procède à une inspection visuelle du système de tri (minimum trois catégories de tri).</p>
6.2	<p>Une fois triés, les déchets doivent être pris en charge séparément par l'organisme régional/national de gestion des déchets, par une société privée ou par l'établissement lui-même. (I)</p>	<p>Il est important que l'établissement veille à ce que les déchets triés selon les différentes catégories soient également traités séparément pendant et après leur collecte dans le cadre de la gestion ultérieure des déchets. Celle-ci comprend (le cas échéant) un tri/une séparation supplémentaire, le recyclage et l'évacuation des déchets.</p> <p>Pour la collecte et la gestion ultérieure des déchets triés, l'établissement peut conclure un accord avec l'opérateur national/régional responsable de la gestion des déchets et/ou avec une société privée.</p> <p>L'établissement peut également traiter certains de ses déchets lui-même (par ex., compostage des déchets organiques/verts). En outre, il est possible que l'établissement soit en mesure de réduire la quantité de déchets avant que ceux-ci ne partent pour l'usine de traitement, par exemple, au moyen d'une machine de compression du carton.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente le(s) contrat(s) signé(s) avec l'organisme public/privé chargé de la gestion des déchets concernant le traitement des déchets selon différentes catégories dans le cadre de la collecte et de la gestion ultérieure des déchets. Si l'établissement possède son propre système de tri des déchets, celui-ci est inspecté par l'auditeur (inspection visuelle).</p>

6.3	<p>Si l'organisme local de gestion des déchets ne collecte pas les déchets de l'établissement en raison d'une distance raisonnablement trop importante, l'établissement doit alors assurer le transport de ses déchets en toute sécurité vers le site de traitement le plus proche. (I)</p>	<p>Si l'organisme public/la société privée responsable de la gestion des déchets se situe trop loin de l'établissement pour venir collecter ses déchets, l'établissement est alors tenu d'assurer le transport de ses déchets triés vers le site de traitement approprié le plus proche et ce, sans causer aucun préjudice à la santé et à l'environnement.</p> <p>Afin de limiter l'empreinte écologique et de réduire les coûts, l'établissement peut instaurer une coopération avec d'autres établissements relative au transport collectif des déchets triés, pour autant qu'il soit effectué sans compromettre le traitement ultérieur des déchets triés.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement qui doit assurer lui-même le transport de ses déchets triés vers le site de traitement approprié le plus proche présente les documents démontrant que le transport s'effectue en toute sécurité et sans porter atteinte au traitement ultérieur des déchets.</p>
6.4	<p>Des instructions relatives au tri et à la manipulation des déchets doivent être aisément accessibles pour les employés, dans un format simple et compréhensible. (I)</p>	<p>Le local de tri des déchets possède des instructions/une signalétique indiquant clairement aux employés comment ils doivent trier les déchets. Il est fortement recommandé d'utiliser des icônes ou des illustrations compréhensibles sur les différents conteneurs/poubelles destinés aux déchets appropriés.</p> <p>Pendant l'audit, l'auditeur vérifie la présence d'instructions/d'une signalétique compréhensible(s) à l'emplacement dédié au tri des déchets. Il vérifie également que ces instructions sont respectées (les déchets sont en général triés dans les bonnes proportions).</p>
6.5	<p>Les gobelets, assiettes et couverts jetables sont uniquement utilisés dans les espaces piscine, fitness et spa, lors de certains événements, et dans le cadre des aliments et boissons à emporter. (I)</p>	<p>Afin de limiter l'utilisation des ressources et la quantité de déchets, l'établissement est fortement encouragé à éviter l'usage de gobelets/tasses, assiettes et couverts jetables (à usage unique). Si l'établissement décide d'utiliser des gobelets/tasses, assiettes et couverts jetables, il le fait uniquement dans certaines circonstances/zones limitées, à savoir les espaces piscine, fitness et spa, lors de certains événements, et dans le cadre des aliments et boissons à emporter.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente sa politique écrite en matière d'usage de gobelets/tasses, assiettes et couverts jetables (conformément au critère). Lors de l'inspection visuelle, l'auditeur vérifie que l'établissement respecte la politique en la matière.</p>
6.6	<p>Dans le(s) restaurant(s) du bâtiment principal, la vaisselle jetable (le cas échéant)</p>	<p>Pas d'informations complémentaires.</p>

	ne peut être utilisée que pendant deux ans à dater de la première visite de contrôle. (I)	
6.7	Les déchets dangereux (piles/batteries, ampoules fluocompactes, peinture, produits chimiques, etc.) sont stockés dans des conteneurs séparés puis amenés dans un centre de collecte officiel. (I)	<p>Après avoir isolé et stocké en toute sécurité les produits chimiques dangereux solides ou liquides, l'établissement doit également s'assurer que les déchets dangereux sont transportés en toute sécurité vers un centre de collecte habilité à recevoir et traiter les déchets dangereux.</p> <p>Les entreprises publiques ou privées autorisées à gérer le transport des déchets dangereux sont de préférence chargées du transport de ces déchets vers le centre de collecte adéquat. Cependant, l'établissement peut se charger lui-même du transport, dans le respect des normes de sécurité en matière d'environnement et de santé, et conformément à la législation nationale/locale relative au transport des déchets dangereux.</p> <p>L'établissement peut instaurer une coopération avec d'autres établissements relative au transport collectif des déchets dangereux triés, pour autant que ce dernier soit effectué sans compromettre le traitement ultérieur des déchets dangereux.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents décrivant comment il assure la sécurité du transport des déchets dangereux vers le centre de collecte approprié conformément à la législation nationale/locale en la matière.</p>
6.8	Les boissons non alcoolisées fournies dans le restaurant et les hébergements (le cas échéant) sont embouteillées dans des matériaux réutilisables. Ce critère s'applique également aux boissons alcoolisées au plus tard trois ans après la première visite de contrôle. (I)	Pendant l'audit, l'établissement présente les contenants et leurs spécifications.
6.9	Les boissons non alcoolisées fournies dans les magasins sont embouteillées dans des matériaux réutilisables au plus tard deux ans	Si ce n'est pas le cas lors de la première visite de contrôle (ou l'audit), l'établissement envoie les informations (le descriptif des matériaux utilisés pour les bouteilles) au plus tard deux ans après la première visite de contrôle.

	après la première visite de contrôle. (I)	
6.10	L'établissement possède un plan d'action visant à réduire l'utilisation d'emballages en plastique sur le site. (I)	Pas d'informations complémentaires.
6.11	<i>L'établissement doit consigner la quantité totale de ses déchets et mettre en place un plan de gestion des déchets pour en diminuer la quantité et/ou les réutiliser. (O)</i>	<p>Il est important pour l'établissement de connaître la quantité exacte des différents types de déchets (par catégories de tri) afin de pouvoir prendre des mesures visant à réduire l'empreinte écologique en limitant et/ou en réutilisant les déchets, ce qui entraînera une diminution des coûts.</p> <p>L'établissement procède dès lors au relevé mensuel de la quantité exacte des différents déchets triés et calcule la quantité de déchets par nuitée. L'établissement peut également solliciter un audit externe en la matière.</p> <p>Le relevé des déchets dans les différentes catégories est ensuite utilisé pour établir un plan de gestion des déchets comprenant des mesures visant à réduire, recycler et/ou réutiliser les déchets dans les différentes catégories.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente une vue d'ensemble de la quantité de déchets collectés par catégorie, ainsi que son plan de gestion visant à réduire, recycler et/ou réutiliser ses déchets.</p>
6.12	<i>L'établissement possède des distributeurs de savon/shampooing. (O)</i>	<p>Afin de réduire son empreinte écologique en limitant la quantité de déchets produits, l'établissement se dote de distributeurs de savon, de shampooing et de gel douche. Ce critère s'applique aux toilettes des espaces publics, des bungalows, des chambres/cabines, et des locaux réservés au personnel. Les autres produits de toilette sont uniquement fournis sur demande, via la réception.</p> <p>Pendant l'audit, l'auditeur vérifie la présence de distributeurs de savon/shampooing.</p>
6.13	<i>Les clients ont la possibilité de trier eux aussi leurs déchets selon les catégories prises en charge par le site de gestion des déchets. (O)</i>	<p>Afin de sensibiliser les clients à la question des déchets, l'établissement leur offre la possibilité de trier leurs déchets. Les déchets triés par les clients sont collectés par catégories et placés dans les poubelles adéquates.</p> <p>Les poubelles de tri sélectif à disposition des clients peuvent se trouver à divers endroits (réception, restaurant, chambres/cabines, salles de réunion, parkings ou autres espaces publics).</p>

		<p>L'établissement veillera à ne pas disposer les poubelles à proximité des issues de secours.</p> <p>Le tri des déchets peut s'effectuer au moyen de poubelles distinctes ou d'une seule poubelle comprenant plusieurs compartiments. Il est essentiel d'afficher des instructions claires (idéalement des icônes ou des illustrations) relatives aux poubelles/compartiments destinés à la collecte des différents types de déchets. Il est également possible de mettre en place un système de tri à des endroits différents (par ex., le papier et les journaux sur la table, les bouteilles et canettes à côté de la poubelle et les autres déchets dans la poubelle).</p> <p>Les informations destinées aux clients concernant le tri sélectif figurent dans les renseignements relatifs aux activités environnementales de l'établissement (fascicules ou écrans TV à la réception, dans le « coin vert », informations dans les chambres/cabines, les salles de réunion, etc.). Dans le cadre de l'adhésion au programme Clé Verte, l'établissement fournit des informations précises et complètes.</p> <p>Pendant l'audit, le système de tri sélectif (accompagné d'informations aisément compréhensibles) destiné aux clients est montré lors de l'inspection visuelle.</p>
6.14	<p><i>Les emballages individuels pour les produits laitiers, le beurre, la confiture, etc. sont soit exclus, soit limités, soit composés de matériaux recyclables. (O)</i></p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique en limitant la quantité de déchets produits, les espaces de restauration de l'établissement ne proposent pas de crème, de beurre, de confiture, etc. emballés individuellement. Si des emballages individuels sont utilisés, ils doivent être limités au maximum et/ou composés de matériaux recyclables.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement décrit la procédure appliquée dans les espaces de restauration concernant les emballages individuels pour la crème, le beurre, la confiture, etc. Si de tels emballages sont utilisés, la procédure comprend des mesures visant à limiter l'usage de ces produits et/ou à utiliser des matériaux recyclables.</p>
6.15	<p><i>L'établissement signe des accords avec le fournisseur adéquat afin que celui-ci récupère et réutilise les emballages. (O)</i></p>	<p>La quantité de déchets produits par l'établissement peut être réduite davantage en concluant des accords avec les divers fournisseurs afin que ceux-ci livrent leurs marchandises dans des emballages pouvant être récupérés et réutilisés (ex. : bidons en plastique, boîtes en frigolite, boîtes en plastique, etc.).</p> <p>Ce critère s'applique en priorité aux déchets non triés en fonction des catégories énoncées au critère 6.1 et régulièrement utilisés par les fournisseurs (comme le plastique d'emballage des marchandises, les boîtes en plastique pour la livraison des aliments, etc.).</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente les accords signés avec les fournisseurs concernant la</p>

		récupération et la réutilisation des emballages.
6.16	<i>L'établissement utilise des gobelets, des assiettes et des couverts jetables biodégradables. (O)</i>	<p>Si des gobelets/tasses, des assiettes et des couverts jetables sont utilisés, l'établissement a recours à des matériaux biodégradables afin de pouvoir améliorer le traitement de ses déchets et de réduire l'empreinte écologique de ces produits jetables.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente les informations relatives aux gobelets/tasses, assiettes et couverts jetables composés de matériaux biodégradables.</p>
6.17	<i>Les déchets organiques sont compostés. (O)</i>	<p>Afin de réutiliser les déchets issus de matières organiques, l'établissement met en place un système de compostage de ses déchets organiques (déchets alimentaires et/ou déchets verts). Les déchets organiques peuvent également être utilisés pour produire du biogaz. Il est important que le compostage soit réalisé en respectant les règles d'hygiène, pour les clients, les employés et la communauté avoisinante.</p> <p>Le compostage peut être réalisé au sein de l'établissement ou par un organisme extérieur.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement décrit la procédure mise en place pour le compostage/la réutilisation de ses déchets organiques. Lors de l'inspection visuelle, le site de compostage est visité, le cas échéant.</p>
	<i>L'établissement n'utilise pas de nappes ni de draps jetables. (O)</i>	Pas d'informations complémentaires.
7. ÉNERGIE		
7.1	<i>La consommation d'énergie doit être enregistrée au moins une fois par moi. (I)</i>	<p>Afin de réduire son empreinte écologique en diminuant sa consommation d'énergie et, dès lors, réduire les coûts, l'établissement enregistre sa consommation totale d'énergie au moins une fois par mois et calcule la consommation d'énergie par nuitée. Si l'information est disponible, les sources de consommation d'énergie sont notées.</p> <p>Il est recommandé de procéder au relevé de la consommation totale d'énergie plus d'une fois par mois, car cela permet de disposer d'informations plus détaillées quant à la consommation totale d'énergie dans l'établissement.</p>

		<p>En cas d'importantes variations de consommation (en particulier si la consommation est plus importante que prévu), l'établissement possède des procédures destinées à en déterminer les causes et à prendre des mesures correctives rapidement.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente le relevé (au moins) mensuel de la consommation totale d'énergie, ainsi que les informations relatives aux procédures mises en place pour analyser et potentiellement corriger les variations soudaines de la consommation totale d'énergie.</p>
7.2	Le contrôle du chauffage et de la climatisation doit s'effectuer en fonction des saisons ou lorsque les installations de l'établissement sont inutilisées. (I)	<p>Afin de réduire son empreinte écologique en diminuant sa consommation d'énergie et, dès lors, réduire les coûts, l'établissement possède un système de contrôle des installations de chauffage et de climatisation de l'établissement.</p> <p>Il peut s'agir d'un système automatique centralisé ou manuel et informatisé (système de gestion des bâtiments) qui permet de modifier ou d'éteindre le chauffage et la climatisation. Les employés peuvent également adapter manuellement le chauffage et la climatisation dans les différentes zones de l'établissement, en appliquant la procédure opérationnelle standard de l'établissement.</p> <p>Le système de contrôle tient compte des changements de saison ainsi que de l'utilisation ou non des différentes zones de l'établissement (réception, espaces de restauration, chambres/cabines, salles de réunion, autres espaces publics, locaux du personnel, etc.).</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente le système de gestion des bâtiments et/ou la procédure opérationnelle standard confirmant la mise en place d'un système de contrôle du chauffage et de la climatisation.</p>
7.3	Au moins 75 % des ampoules sont économiques. (I)	<p>Dans le cadre du label Clé Verte à Bruxelles et en Wallonie, « économique » signifie un rendement minimum de 40 lumens/watts (LED, ampoule fluocompacte, tube néon ou tube TL). L'éclairage LED est le plus économique et est donc privilégié, mais d'autres ampoules à économie d'énergie (fluocompactes, CFL) peuvent être utilisées également.</p> <p>L'éclairage connecté à des détecteurs de mouvements ou des minuteries est également considéré comme économique. Les ampoules allumées au moins 4h par jour doivent être économiques.</p> <p>Une dérogation peut être accordée par le Jury si l'éclairage économique ne peut être placé du fait que le bâtiment (ou l'une de ses parties) est classé ou si l'opération se révèle trop onéreuse (par ex. s'il faut remplacer de nombreuses petites ampoules).</p>

		<p>En cas de dérogation, l'établissement candidat doit fournir un plan d'action précis décrivant comment il compte installer 75 % d'ampoules économiques dans les six à douze premiers mois.</p> <p>Ce critère s'applique aux espaces publics (y compris la réception, les restaurants, les salles de conférence, les couloirs, etc.), les chambres/cabines et les espaces réservés au personnel.</p> <p>Les ampoules économiques sont généralement plus chères que les ampoules non économiques, mais outre leur efficacité énergétique, elles ont une durée de vie beaucoup plus longue et ne devront donc pas être remplacées aussi souvent que les ampoules non économiques. Elles permettent de réduire les coûts à long terme et de consacrer moins de temps au remplacement des ampoules.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement démontre globalement qu'au moins 75 % des ampoules de l'établissement sont économiques. Lors de l'inspection visuelle, l'auditeur vérifie la proportion d'ampoules économiques dans quelques pièces des bungalows, espaces publics et locaux réservés aux employés. Dans le cas exceptionnel où un établissement ne possède que 50 % d'ampoules économiques, il doit fournir les documents qui justifient les raisons pour lesquelles il n'a pas installé au moins 75 % d'ampoules économiques. Il doit également fournir un plan d'action précis visant à atteindre le pourcentage requis d'ampoules économiques au cours des six à douze prochains mois.</p>
7.4	<p>Les surfaces de l'échangeur de chaleur/refroidissement de la centrale de ventilation doivent être nettoyées au moins une fois par an. (I)</p>	<p>Afin de s'assurer que les surfaces de l'échangeur de chaleur/refroidissement de la centrale de ventilation fonctionnent de manière optimale sans consommation excessive d'énergie, elles sont nettoyées régulièrement. Il est dès lors nécessaire de nettoyer les surfaces de la centrale de ventilation au moins une fois par an, mais de préférence plus souvent.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit des informations concernant la procédure opérationnelle standard appliquée pour le nettoyage des surfaces de l'échangeur de chaleur/refroidissement de la centrale de ventilation (en précisant la date du nettoyage le plus récent).</p>
7.5	<p>Les filtres à graisse des hottes doivent être nettoyés au moins une fois par an. (I)</p>	<p>Les hottes des cuisines consomment plus d'énergie si les filtres à graisse ne sont pas nettoyés régulièrement. Afin de réduire l'empreinte écologique, l'établissement doit nettoyer les filtres à graisse des hottes au moins une fois par an, mais de préférence plus souvent.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit des informations concernant la procédure opérationnelle standard appliquée pour le nettoyage des filtres à graisse (en précisant la date du nettoyage le plus récent).</p>

7.6	<p>Le système de ventilation doit être contrôlé au moins une fois par an et réparé si nécessaire afin de garantir une efficacité énergétique permanente. (I)</p>	<p>Le système de ventilation général est contrôlé régulièrement (au moins une fois par an) afin qu'il puisse contribuer à réduire l'empreinte écologique via une économie d'énergie et, dès lors, à limiter les coûts.</p> <p>Il est fortement recommandé de faire contrôler le système de ventilation par une société externe active dans le secteur de l'énergie, mais le contrôle peut également être assuré en interne, par exemple par l'ingénieur en chef de l'établissement.</p> <p>Si le contrôle du système de ventilation révèle la nécessité de procéder à une réparation, l'établissement effectue la réparation nécessaire. Il est vivement conseillé d'assurer la réparation immédiatement. Si ce n'est pas possible, la réparation doit être effectuée dans un délai d'un à deux mois après le contrôle ayant révélé le défaut.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les informations relatives à la procédure prévoyant le contrôle, par un tiers ou en interne, du système de ventilation général. Il précise également la date du contrôle le plus récent (réalisé au cours des douze derniers mois) et les résultats du contrôle (y compris les réparations effectuées, le cas échéant).</p>
7.7	<p>Les frigos, chambres froides, armoires chauffantes et fours doivent être équipés d'un système d'étanchéité optimal. (I)</p>	<p>La consommation énergétique des frigos, chambres froides (ou de congélation), armoires chauffantes et fours augmente si ces appareils ne sont pas munis d'un système d'étanchéité optimal. Il peut s'agir de joints en caoutchouc placés autour des portes de l'appareil et/ou de bandes en plastique placées devant les portes.</p> <p>Au fil du temps, le système d'étanchéité peut montrer des signes d'usure. Il est donc nécessaire de le contrôler au moins une fois par an, mais de préférence plus souvent. Si ce contrôle révèle que le système d'étanchéité n'est plus optimal, l'établissement doit remplacer/réparer sans délai les bandes/joints défectueux.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit des informations quant à la procédure de vérification du système d'étanchéité et précise la date du contrôle le plus récent (réalisé au cours des douze derniers mois). Il présente également les résultats du contrôle et les réparations/remplacements effectués, le cas échéant. Lors de l'inspection visuelle, l'auditeur vérifie l'état des joints et bandes d'étanchéité sur quelques frigos, chambres froides (ou de congélation), armoires chauffantes ou fours.</p>

7.8	<p>Les pompes et les unités de réfrigération achetées récemment ne doivent pas contenir de réfrigérants CFC ou HCFC. Tous les appareils doivent toujours être conformes à la législation nationale relative à la suppression progressive des réfrigérants. (I)</p>	<p>Les pompes et les unités de réfrigération consommant de l'énergie achetées par l'établissement au cours des douze derniers mois ne contiennent pas de CFC (chlorofluorocarbone, aussi appelé Fréon) ni de HCFC (hydrochlorofluorocarbone), car ces composés ont des effets nocifs sur la couche d'ozone et un impact potentiellement élevé sur le réchauffement climatique.</p> <p>Les informations relatives à la présence de CFC ou de HCFC figurent dans la fiche technique du produit ou dans les documents accompagnant le produit.</p> <p>Dans un certain nombre de pays, la loi interdit désormais les produits contenant des CFC/HCFC, de sorte qu'il n'est plus possible d'acheter des pompes et des unités de réfrigération contenant ces composés. Si la législation nationale ou locale interdit les produits contenant des CFC/HCFC, l'établissement doit bien entendu s'y conformer.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les informations sur la législation nationale/locale relative à l'usage des CFC/HCFC, ainsi que sur sa conformité à la législation. Si la loi n'interdit pas l'utilisation des CFC/HCFC, l'établissement doit cependant présenter les documents qui prouvent que les pompes et les unités de réfrigération achetées au cours des douze derniers mois ne contiennent pas de CFC/HCFC.</p>
7.9	<p>Les frigos et autres appareils électriques achetés récemment doivent répondre aux normes les plus élevées du marché en matière d'économie d'énergie. (I)</p>	<p>Afin de garantir le rendement énergétique des appareils ou équipements électriques, ceux-ci doivent posséder un écolabel ou un score élevé dans les classifications de performance énergétique élevée (par ex. A-A⁺⁺⁺ dans le cadre du système de classification européen ou le label EnergyStar pour les frigos, lave-vaisselle, etc.).</p>
7.10	<p>Une procédure écrite existe</p>	<p>Ce critère vise toutes les pièces chauffées comprises dans les bungalows, sauf si elles disposent d'un système automatique de diminution de la température.</p>

	concernant les appareils électriques dans les chambres/cabines inoccupées. (I)	<p>Afin de diminuer l’empreinte écologique en limitant la consommation d’énergie et, dès lors, de réduire les coûts, l’établissement applique une politique en matière d’énergie et de chauffage dans les chambres/cabines inoccupées.</p> <p>Cette politique comporte deux volets : a) une politique relative à l’énergie et au chauffage/à la climatisation dans les chambres/cabines inoccupées pendant une à deux nuits ; b) une procédure écrite relative à l’énergie et au chauffage/à la climatisation dans les chambres/cabines pendant les périodes de faible occupation.</p>
		<p>La procédure opérationnelle standard comprend des mesures visant à diminuer la consommation d’énergie et le chauffage dans les chambres/cabines inoccupées pendant de courtes périodes. L’établissement peut par exemple désactiver le mode veille de la télévision et diminuer le chauffage/la climatisation.</p> <p>Sauf si c’est impossible pour des raisons techniques, l’établissement veille en particulier à débrancher les télévisions et les frigos lorsque les chambres sont inoccupées pendant plus d’une semaine (ou, pendant la basse saison, l’électricité est coupée dans les chambres/bungalows qui ne sont pas loués).</p> <p>Lorsque le taux d’occupation est inférieur à 75 %, l’établissement applique une politique (écrite) en matière d’économies d’énergie supplémentaires. Cette politique vise tous les appareils électriques dans les chambres/cabines, ainsi que le système de chauffage/climatisation. Elle peut par exemple décréter la fermeture d’une certaine partie de l’établissement pendant les périodes de faible occupation.</p> <p>Pendant l’audit, l’établissement fournit des informations quant à la procédure opérationnelle standard en matière de chauffage/climatisation dans les chambres/cabines inoccupées pendant de courtes périodes. L’établissement présente également sa politique écrite en matière d’énergie et de chauffage appliquée lorsque le taux d’occupation est inférieur à 75 %.</p>
7.11	L’établissement a défini une	Ce critère vise toutes les pièces chauffées comprises dans les bungalows, sauf si elles disposent d’un système automatique de diminution de la température.

	<p>température standard pour le chauffage et la climatisation dans les espaces publics et les chambres/cabines. (I)</p>	<p>Afin de limiter l’empreinte écologique et de réduire les coûts grâce à un contrôle accru de la consommation d’énergie, l’établissement a défini une température standard pour le chauffage et la climatisation dans les espaces publics et les chambres/cabines.</p> <p>La température standard minimale de la climatisation est de 22 °C. La température standard maximale du chauffage est de 22 °C. Il est toutefois vivement conseillé d’augmenter la température minimale de la climatisation et de diminuer la température maximale du chauffage.</p> <p>La température standard peut être réglée automatiquement à partir d’un système central ou manuellement dans chaque pièce.</p> <p>Les clients auront toujours la possibilité de modifier la température standard, soit manuellement, soit en contactant la réception.</p> <p>Pendant l’audit, l’établissement présente sa procédure opérationnelle concernant la température standard définie pour le chauffage/la climatisation dans les espaces publics et les chambres/cabines. Lors de l’inspection visuelle (le cas échéant), l’auditeur vérifie dans certaines zones que la température définie est correctement appliquée.</p>
7.12	<p>Les clients sont informés (par écrit) qu’ils doivent éteindre les lampes et les appareils électriques à leur départ. (I)</p>	<p>Pendant l’audit, l’établissement présente les informations écrites disponibles pour les clients.</p>

7.13	<p>Au moins 50 % des fenêtres dans les pièces chauffées ont un niveau élevé d'isolation thermique (U=2 W/m²K – ou double ou triple vitrage). (I)</p>	<p>Les fenêtres peuvent contribuer considérablement à la hausse de la consommation d'énergie de l'établissement. Afin de limiter l'empreinte écologique, les établissements situés dans des régions froides doivent posséder des fenêtres à haut degré d'isolation thermique (par ex. double ou triple vitrage), tandis que les établissements situés dans des régions chaudes équiperont plutôt leurs fenêtres de systèmes favorisant le rendement énergétique (films solaires, stores, etc.). Dans les régions connaissant un climat très chaud ou très froid, l'établissement pourrait également limiter la possibilité d'ouvrir les fenêtres.</p> <p>75 % des fenêtres doivent atteindre ce niveau d'isolation thermique au plus tard trois ans après la première visite de contrôle et 100 % au plus tard cinq ans après. Après la première visite de contrôle, toutes les nouvelles fenêtres des pièces chauffées doivent présenter ce niveau d'isolation thermique, sauf s'il s'avère impossible de placer ce type de fenêtres du fait que le bâtiment (ou une partie) est classé ou se situe dans un paysage protégé ou encore si l'installation des fenêtres se révèle exceptionnellement coûteuse (cette dernière raison doit alors être examinée par le Jury).</p> <p>S'il existe des lois au niveau national ou local en matière d'isolation ou de rendement énergétique, l'établissement doit toujours s'y conformer.</p> <p>Ce critère s'applique aux fenêtres des espaces publics et des chambres/cabines des bungalows, mais il est également vivement conseillé d'inclure les fenêtres des locaux réservés au personnel.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente le système qu'il a choisi pour atteindre le niveau d'isolation thermique adéquat ou les autres mesures prises en matière d'efficacité énergétique appropriées au climat et conformes à la loi. Lors de l'inspection visuelle, les différents systèmes sont vérifiés (le cas échéant).</p>
7.14	<p>L'établissement est équipé à 90 % d'ampoules économiques. (O)</p>	<p>Pour la définition du terme « économique », voir le critère 7.3.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement démontre globalement qu'au moins 75 % des ampoules de l'établissement sont économiques. Lors de l'inspection visuelle, l'auditeur vérifie la proportion d'ampoules économiques dans quelques pièces des bungalows, espaces publics et locaux réservés aux employés.</p>

7.15	<i>L'établissement s'assure que les appareils électriques utilisés dans les chambres/cabines, la cuisine, la laverie, etc. sont économiques. (O)</i>	<p>Ce critère s'applique également aux bungalows, sauf s'il existe un système automatique de diminution de la température.</p> <p>Afin de réduire l'empreinte écologique en limitant la consommation d'énergie et, dès lors, de réduire les coûts, l'établissement veille à ce que les principaux appareils consommateurs d'énergie soient économiques. Dans les chambres/cabines, il peut s'agir des télévisions, des radios, des sèche-cheveux, etc. Dans les salles de réunion, les projecteurs, ordinateurs portables, etc. Dans la cuisine, les fours, frigos, congélateurs, lave-vaisselle, etc. Dans la laverie, les machines à laver, les sèche-linge, etc.</p> <p>Pour que les appareils soient considérés comme économiques, ils doivent posséder un écolabel ou une classe énergétique élevée (par ex. A-A⁺⁺⁺ ou le label EnergyStar pour les frigos, lave-vaisselle, etc.).</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, au moins 75 % des appareils consommant de l'énergie dans l'établissement sont économiques.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les fiches techniques démontrant que les appareils électriques présents dans les chambres/cabines, les salles de réunion, la cuisine, la laverie, etc. sont économiques.</p>
7.16	<i>Un audit énergétique est réalisé au moins une fois tous les cinq ans. (O)</i>	<p>Pour disposer d'une meilleure vue d'ensemble des lieux gros consommateurs d'énergie et identifier les économies potentielles d'énergie (et de coûts), l'établissement fait réaliser un audit énergétique au moins une fois tous les cinq ans. Cet audit est mené par une entreprise de consultance externe ou un conseiller professionnel mandaté par les autorités locales ou nationales.</p> <p>L'audit énergétique identifie les lieux où la consommation d'énergie est importante au sein de l'établissement. Il propose également des conseils et un plan d'action visant à réduire la consommation d'énergie dans l'établissement, en indiquant l'impact, les coûts et le retour sur investissement.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente le rapport de l'audit énergétique réalisé au cours des cinq dernières années.</p>
7.17	<i>L'établissement entreprend des efforts pour limiter la consommation d'eau ou d'énergie de ses installations (sauna, hammam, piscine, spa, solarium, etc.) (O)</i>	<p>Pendant l'audit, la procédure ou les installations sont présentées à l'auditeur.</p>

7.18	Le chauffage ne peut pas être essentiellement assuré par des convecteurs électriques ou tout autre type de chauffage électrique direct. (I)	<p>Les convecteurs électriques ou d'autres types de chauffage électrique direct consomment davantage d'énergie que de nombreuses autres solutions de chauffage. Afin de réduire l'empreinte écologique, l'établissement évite d'avoir recours à ce type de chauffage dans les chambres/cabines, les bungalows ou ailleurs dans l'établissement.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement informe l'auditeur quant au type de chauffage utilisé et s'il a recours au chauffage électrique. Lors de l'inspection visuelle, l'auditeur vérifie qu'il n'y a pas de convecteurs électriques ni d'autres types de chauffage électrique direct au sein de l'établissement.</p>
7.19	L'établissement utilise de l'énergie écocertifiée et/ou renouvelable. (O)	<p>L'énergie verte est produite soit par l'établissement lui-même (par ex. à l'aide de panneaux solaires), soit par un fournisseur externe. Le classement des fournisseurs d'électricité verte est disponible sur le site http://monelectriciteverte.be/classement. Le fournisseur sélectionné doit obtenir une note d'au moins 12/20 à ce classement établi par Greenpeace. Si, pour une raison précise, l'établissement est incapable de produire son électricité verte ou de l'acheter à un fournisseur vert, un contrat d'approvisionnement en « énergie verte » peut être présenté en tant que preuve de respect du critère.</p> <p>Afin d'encourager l'établissement à opter pour l'énergie la plus écologique et durable possible, il utilise des sources renouvelables : énergie solaire, énergie éolienne, biomasse, géothermie, etc.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, l'établissement doit utiliser 100 % d'énergie verte.</p> <p>Dans plusieurs pays, il est désormais possible d'acheter de l'énergie écocertifiée. L'établissement s'assure que l'énergie achetée est écocertifiée.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents qui prouvent qu'il utilise de l'énergie écocertifiée et/ou issue de sources renouvelables.</p>
7.20	Les centrales de ventilation sont équipées d'un ventilateur au rendement énergétique optimal et d'un moteur économe en énergie. (O)	<p>Afin de limiter l'empreinte écologique en diminuant la consommation d'énergie de la centrale de ventilation et, dès lors, de réduire les coûts, l'établissement s'assure que la centrale est équipée d'un ventilateur au rendement énergétique optimal et d'un moteur économe en énergie.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents qui prouvent que la centrale de ventilation est équipée d'un ventilateur au rendement énergétique optimal et d'un moteur économe en énergie.</p>

7.21	<p><i>L'établissement dispose d'un système automatique ou d'une carte qui permet d'éteindre la lumière et les appareils électriques lorsque les clients quittent les chambres/cabines ou les espaces publics. (O)</i></p>	<p>Afin de limiter l'empreinte écologique en diminuant la consommation d'énergie et, dès lors, de réduire les coûts, l'établissement possède un système qui permet d'éteindre automatiquement la lumière et les appareils électriques lorsque les clients quittent les chambres/cabines et certains endroits des espaces publics (par ex., les salles de réunion, les salles de bain, les locaux des machines à laver, etc.).</p> <p>Le système le plus courant est la « carte-clé ». Lorsque la carte est retirée du dispositif, l'électricité est coupée automatiquement ou après une à deux minutes. À cet égard, l'établissement évitera de distribuer plus de cartes que nécessaire afin d'empêcher les clients d'en laisser une dans le dispositif lorsqu'ils quittent la chambre/pièce.</p> <p>Parmi les autres systèmes automatiques, l'on trouve des détecteurs de présence ou des détecteurs de mouvements/chalear corporelle qui éteignent automatiquement la lumière et les appareils électriques lorsque les clients quittent les pièces.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents relatifs au système automatique ou la carte permettant d'éteindre la lumière et les appareils électriques lorsque les clients quittent les chambres/cabines et certains endroits des espaces publics. Lors de l'inspection visuelle, l'auditeur vérifie la présence de ces systèmes.</p>
7.22	<p><i>L'éclairage extérieur inutile s'éteint automatiquement au moyen d'un détecteur de mouvements ou est économique (min. 40 lumens/watts). (O)</i></p>	<p>Afin de limiter l'empreinte écologique et, dès lors, de réduire les coûts, l'établissement dispose d'un système visant à réduire la consommation d'énergie de l'éclairage extérieur.</p> <p>Si l'éclairage extérieur est logiquement désactivé en journée/sous la lumière du jour, il existe d'autres moyens de limiter la consommation d'énergie, soit en éteignant automatiquement l'éclairage à certaines heures de la nuit, soit en installant des détecteurs de mouvements. Les systèmes peuvent varier en fonction du type et de l'utilité de l'éclairage extérieur.</p> <p>À certains endroits, l'éclairage extérieur est également limité afin de ne pas perturber la faune locale (par ex., les établissements situés en bord de mer dans certaines régions veilleront à ne pas déranger les tortues qui viennent nidifier sur la plage).</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente le système mis en place pour limiter l'éclairage extérieur. Lors de l'inspection visuelle, l'auditeur vérifie l'emplacement des détecteurs.</p>

7.23	<p><i>Des compteurs électriques et de gaz distincts sont installés à des endroits stratégiques afin de contrôler la consommation d'énergie. (O)</i></p>	<p>Afin de mieux suivre la consommation d'énergie dans les différentes zones de l'établissement, des compteurs électriques (et de gaz) supplémentaires/distincts sont installés, en particulier dans les lieux où la consommation est élevée (cuisines, piscines chauffées, salles de sport et de spa, salles de réunion, activités gérées en externe, etc.). Dans le cas d'un établissement de grande envergure, des compteurs électriques et de gaz distincts pourraient être installés dans les différentes parties de l'établissement.</p> <p>Des informations plus précises obtenues grâce aux compteurs électriques/gaz supplémentaires/distincts concernant les différentes sources de consommation d'énergie permettent à l'établissement de définir de meilleures stratégies ciblées visant à réduire la consommation d'énergie.</p> <p>Si des compteurs électriques et de gaz supplémentaires sont installés, il est nécessaire de relever et d'enregistrer les données de consommation de chaque compteur. Il est souhaitable que le relevé de la consommation sur les différents compteurs ait lieu plus d'une fois par mois, afin de disposer de plus d'informations détaillées provenant de chaque compteur électrique/gaz.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente le relevé (au moins) mensuel de la consommation d'électricité et de gaz enregistrée sur les différents compteurs.</p>
7.24	<p><i>La climatisation et le chauffage s'éteignent automatiquement lorsque les fenêtres sont ouvertes. (O)</i></p>	<p>La climatisation et le chauffage sont susceptibles de consommer beaucoup d'énergie inutilement s'ils sont actifs lorsque des fenêtres (et des portes) sont ouvertes, car ils devront fournir plus d'énergie pour diminuer ou augmenter la température au niveau défini.</p> <p>Par conséquent, l'établissement installe dans les espaces publics et les chambres/cabines des détecteurs qui se déclenchent en cas d'ouverture des fenêtres et des portes, entraînant l'arrêt automatique des systèmes de climatisation et de chauffage.</p>

		<p>Ce dispositif est installé dans au moins 75 % des chambres, mais de préférence dans tous les espaces publics et toutes les chambres/cabines.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents relatifs au système d'arrêt automatique de la climatisation et du chauffage en cas d'ouverture des fenêtres et des portes et indique les lieux/pièces équipés de ce système. L'inspection visuelle confirme l'arrêt automatique de la climatisation et du chauffage en cas d'ouverture des fenêtres et des portes.</p>
7.25	<i>Le degré d'isolation des bâtiments est supérieur aux normes nationales minimales afin d'assurer une baisse significative de la consommation d'énergie. (O)</i>	<p>Bien isoler les bâtiments de l'établissement constitue un moyen efficace de limiter l'empreinte écologique en augmentant le rendement énergétique et, dès lors, de réduire les coûts. Le degré d'isolation requis diffère d'un bâtiment à l'autre, en fonction de son âge, du climat, etc. L'isolation concerne les murs, le toit et/ou les fenêtres du bâtiment.</p> <p>Dans la plupart des pays, la législation impose le degré d'isolation des bâtiments. L'établissement respecte par conséquent les lois nationales en matière d'isolation, mais veille à atteindre un degré d'isolation supérieur aux normes nationales minimales.</p> <p>Ce critère requiert un degré d'isolation équivalent au minimum au niveau « basse énergie » (= max. 60 kWh/m².an).</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents qui prouvent que le degré d'isolation des bâtiments est supérieur aux normes nationales minimales en la matière.</p>
7.26	<i>Un système de récupération de la chaleur est installé pour par exemple les frigos, les ventilateurs, les piscines ou les eaux usées. (O)</i>	<p>Les machines et appareils de grande taille qui consomment de l'énergie produisent souvent un surplus de chaleur. Afin de réduire l'empreinte écologique en diminuant la consommation d'énergie dans l'établissement, celui-ci installe des systèmes de récupération de la chaleur pour les installations consommant beaucoup d'énergie, par ex. les systèmes de réfrigération et de ventilation, les piscines ou le système de traitement des eaux usées. La chaleur récupérée peut ensuite être utilisée à d'autres fins, par ex. pour chauffer les parkings intérieurs.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente les documents confirmant la présence d'un système de récupération de la chaleur au sein de l'établissement.</p>

7.27	<i>Les conduites d'eau chaude sont intégralement isolées. (O)</i>	<p>Afin de limiter l'empreinte écologique et de réduire les coûts en diminuant la consommation d'énergie, l'établissement veille à bien isoler les conduites d'eau chaude.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents qui démontrent que les conduites d'eau chaude sont correctement isolées.</p>
7.28	<i>Des systèmes automatiques sont installés dans les espaces publics afin d'assurer un éclairage économique. (O)</i>	<p>Les espaces concernés sont les piscines, les restaurants, les salles de réunion, etc.</p> <p>Ce critère requiert qu'au moins 75 % des espaces publics soient équipés de systèmes automatiques assurant un éclairage économique.</p> <p>Pendant l'audit, ces espaces font l'objet d'une inspection visuelle.</p>
7.29	<i>L'établissement possède un système de carte-clé qui permet d'éteindre automatiquement les appareils électriques lorsque les clients quittent leur chambre. (O)</i>	<p>Dans ce cas, l'établissement évitera de distribuer plus de cartes que nécessaire et incitera les clients à ne pas laisser une carte dans le dispositif lorsqu'ils quittent la chambre.</p> <p>Pendant l'audit, le système est présenté à l'auditeur.</p>
7.30	<i>Les ordinateurs, imprimantes, photocopieuses et appareils électriques récemment achetés possèdent un écolabel ou sont fabriqués par une société qui utilise un système de gestion de l'environnement. (O)</i>	<p>Afin de limiter l'empreinte écologique en économisant l'énergie et, dès lors, de réduire les coûts, les ordinateurs, imprimantes, photocopieuses et appareils électroménagers achetés par l'établissement au cours des douze derniers mois possèdent un écolabel. Dans le cas contraire, l'établissement s'assure que les fabricants de ces produits possèdent un système de gestion de l'environnement.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents qui prouvent que les ordinateurs, imprimantes, photocopieuses et appareils électroménagers achetés après l'envoi du dossier de candidature Clé Verte à IEW possèdent un écolabel ou sont fabriqués par une société qui utilise un système de gestion de l'environnement.</p>
7.31	<i>Les ordinateurs, les imprimantes et les photocopieuses passent en mode veille et s'éteignent automatiquement. (O)</i>	<p>Afin de limiter l'empreinte écologique en économisant l'énergie et, dès lors, de réduire les coûts, l'établissement se sert uniquement d'ordinateurs, d'imprimantes et de photocopieuses qui passent en mode veille après une courte période d'inactivité (par ex. 2 à 5 minutes).</p>

		Pendant l'audit, l'établissement fournit les informations qui démontrent que ses ordinateurs, imprimantes et photocopieuses passent en mode veille. Lors de l'inspection visuelle, l'auditeur vérifie que les machines passent effectivement en mode veille après une période d'inactivité.
7.32	<i>Les distributeurs automatiques et les machines à café/eau sont éteints durant les périodes d'inutilisation. (O)</i>	<p>Afin de limiter davantage l'empreinte écologique en économisant l'énergie et, dès lors, de réduire les coûts, les distributeurs automatiques et les machines à thé/café/eau sont, si possible, éteints lors des périodes d'inutilisation.</p> <p>Les périodes d'inutilisation des machines peuvent avoir lieu à certains moments de la journée ou de l'année, et peuvent concerner des zones déterminées dans l'établissement (par ex. les salles de réunion, l'espace piscine, la salle de sport, le spa, etc.).</p> <p>Il est important que la consommation d'énergie entraînée par l'arrêt et le redémarrage des machines ne soit pas supérieure à la consommation des machines lorsqu'elles sont allumées. Cet équilibre est important concernant la consommation d'énergie en tant que telle (redémarrage d'une machine après une interruption), mais également la durée de vie des machines.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente sa procédure visant à éteindre les distributeurs automatiques et les machines à thé/café/eau lors des périodes d'inutilisation. La procédure comprend un calcul qui détermine le gain d'énergie réalisé en arrêtant les machines, par rapport à une utilisation continue.</p>
7.33	<i>Les hottes des cuisines sont équipées de capteurs infrarouges qui déclenchent le ventilateur. (O)</i>	<p>L'empreinte écologique et les coûts peuvent être réduits en limitant la consommation d'énergie si les hottes des cuisines ne fonctionnent pas en permanence, mais uniquement quand cela s'avère nécessaire. Les hottes sont donc munies de capteurs infrarouges qui déclenchent le ventilateur lorsque les plaques de cuisson sont utilisées et/ou en cas de présence de vapeur de cuisson.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents qui prouvent que les hottes sont munies de capteurs infrarouges qui déclenchent le ventilateur.</p>
7.34	<i>L'électricité est produite à partir du système de chauffage (chaudières à cogénération). (O)</i>	Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents relatifs au système de chauffage, qui fait l'objet d'une inspection visuelle.

8. ALIMENTATION DURABLE	
8.1	<p>Au moins 10 % (en valeur financière) des produits proposés dans les bungalows, le magasin ou les restaurants sont issus de l'agriculture biologique (labellisés). (I)</p>
	<p>Le critère concerne les produits alimentaires et les boissons fournis aux clients/visiteurs.</p> <p>Pour savoir si un écolabel est éligible dans le cadre de Clé Verte, consultez la brochure d'écoconso « Les étiquettes sans prise de tête » sur http://www.ecoconso.be/Les-etiquettes-sans-prise-de-tete ; si le label ne figure pas dans cette brochure, contactez l'opérateur national à l'adresse cleverte@iewonline.be.</p> <p>Pendant l'audit, les produits biologiques (certifiés) sont présentés à l'auditeur, ainsi que les factures couvrant les deux derniers mois précédant l'audit, en tant que preuves d'achat de ces produits (les produits biologiques doivent être clairement indiqués sur les factures).</p>
8.2	<p>Au moins 2 % – ou 5 % si l'établissement possède des salles de réunion – (en valeur financière) des produits proposés dans les bungalows, le magasin ou les restaurants – et/ou dans les salles de réunion – doivent être issus du commerce équitable (labellisés). (I)</p>
	<p>Le critère concerne les produits alimentaires et les boissons fournis aux clients/visiteurs.</p> <p>Pendant l'audit, les produits équitables (certifiés) sont présentés à l'auditeur, ainsi que les factures couvrant les deux derniers mois précédant l'audit, en tant que preuves d'achat de ces produits (les produits équitables doivent être clairement indiqués sur les factures).</p>
8.3	<p>Une partie des produits proposés dans les bungalows, les magasins ou les restaurants provient d'un producteur belge (l'établissement peut passer par une entreprise/organisation). (I)</p>
	<p>L'établissement peut travailler avec un intermédiaire (une coopérative de producteurs par ex.) et avec un transporteur si nécessaire.</p> <p>Pendant l'audit, les produits locaux sont présentés à l'auditeur, ainsi que les factures couvrant les deux derniers mois précédant l'audit, mentionnant l'origine des produits, en tant que preuves d'achat de ces produits.</p>
8.4	<p>La proportion d'aliments/boissons biologiques, écolabellisés, équitables et/ou locaux</p>
	<p>Si l'établissement renouvelle sa candidature pour l'obtention du label Clé Verte, il doit s'assurer que la proportion d'aliments/boissons biologiques, écolabellisés, équitables et/ou locaux continue d'augmenter. L'établissement démontre par conséquent que la proportion d'aliments/boissons</p>

	<p>doit être maintenue ou accrue chaque année. (I)</p>	<p>biologiques, écolabellisés, équitables et/ou locaux a augmenté au cours des douze derniers mois grâce à l'apport de produits supplémentaires.</p> <p>Dans les cas exceptionnels où il s'avère que l'établissement éprouve de grandes difficultés à augmenter la quantité d'aliments/boissons biologiques, écolabellisés, équitables et/ou locaux, il peut demander une dérogation qui l'autorise à ne pas augmenter la proportion de ces produits.</p> <p>Bien que ce critère concerne principalement les aliments/boissons fournis aux clients, l'établissement est invité à l'appliquer également, si possible, à la cantine du personnel.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit des informations quant aux aliments/boissons biologiques, écolabellisés, équitables et/ou locaux ajoutés à son offre au cours des douze derniers mois. Dans le cas exceptionnel où l'établissement est incapable d'augmenter la quantité de ces produits, il doit apporter les justificatifs nécessaires.</p>
8.5	<p>L'établissement s'efforce d'acheter des produits de saison, moins de produits à base de viande et n'achète pas de produits issus de poissons, de fruits de mer ou d'autres espèces en voie de disparition. (I)</p>	<p>Afin de mener une politique respectueuse de l'environnement et plus durable en matière d'achat d'aliments/boissons, l'établissement prend des mesures pour 1) acheter des produits de saison, 2) limiter la quantité de produits à base de viande et/ou 3) éviter d'acheter des produits issus de poissons, de fruits de mer ou d'autres espèces en voie de disparition.</p> <p>Privilégier les produits de saison réduit l'empreinte écologique du transport. Limiter les produits à base de viande réduit l'empreinte écologique générée par la fabrication de ces produits. Utiliser des produits issus de poissons, fruits de mer ou autres espèces en voie de disparition est en totale contradiction avec les politiques de conservation de la biodiversité.</p> <p>Afin d'élargir les possibilités, les saisons peuvent être considérées au niveau européen (par ex., des produits de saison peuvent être achetés en Italie, s'ils sont effectivement de saison dans ce pays).</p> <p>La liste des espèces menacées et le calendrier des produits de saison sont affichés dans la cuisine.</p> <p>Dans le cadre de sa politique d'achat, l'établissement évite d'acheter des produits issus d'organismes génétiquement modifiés (OGM), choisit des poissons et fruits de mer porteurs du label MSC (Marine Stewardship Council) ou conformes aux recommandations du WWF en la matière, tient compte du bien-être animal lorsqu'il achète des produits à base de viande, et explore l'offre des produits sans gluten et qui conviennent aux personnes diabétiques.</p>

		<p>Bien que ce critère concerne principalement les aliments/boissons fournis aux clients, l'établissement est invité à l'appliquer également, si possible, à la cantine du personnel.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente sa politique écrite prévoyant d'acheter des produits de saison, moins de produits à base de viande et aucun produit issu de poissons, de fruits de mer ou d'autres espèces en voie de disparition. Lors de l'inspection visuelle, l'auditeur vérifie que la liste des espèces menacées et le calendrier des produits de saison sont bien affichés dans la cuisine.</p>
	<p>L'établissement indique sur les menus ou près des buffets quels produits sont biologiques, écolabellisés, équitables et/ou locaux. (I)</p>	<p>Afin de sensibiliser davantage les clients aux produits bio, écolabellisés, équitables et/ou locaux, l'établissement indique clairement quels produits sont issus de l'agriculture biologique, écolabellisés, issus du commerce équitable et/ou produits par des producteurs locaux. Ces indications peuvent apparaître sur les menus ou sur des étiquettes/panneaux à proximité des buffets.</p> <p>Les indications se font à l'aide de logos ou d'autres moyens de communication aisément compréhensibles.</p> <p>Bien que ce critère concerne principalement les cartes des menus et/ou les buffets destinés aux clients, l'établissement est invité à l'appliquer également, si possible, à la cantine du personnel.</p> <p>Dans le cadre de l'adhésion au programme Clé Verte, l'établissement fournit des informations précises et complètes concernant les produits alimentaires.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement explique de quelle manière les indications concernant les produits biologiques, écolabellisés, équitables et/ou locaux sont communiquées aux clients et/ou aux employés. Lors de l'inspection visuelle, l'auditeur vérifie que ces indications figurent sur les cartes des menus et/ou à proximité des buffets.</p>
8.6	<p><i>L'établissement doit mesurer la quantité de déchets alimentaires et prendre des mesures pour la réduire. (O)</i></p>	<p>Afin de limiter l'empreinte écologique en diminuant la quantité de déchets alimentaires et, dès lors, de réduire les coûts, l'établissement enregistre la quantité de déchets alimentaires qu'il produit.</p> <p>Les déchets sont scindés en plusieurs catégories : type d'offres (buffet, menu, etc.), type de repas (petit déjeuner, dîner, souper, etc.), parties des repas (entrée, plat, dessert, etc.), types d'aliments (pain, salade, etc.), aliments achetés utilisés, etc. La division en différentes catégories dépend des différents aliments proposés dans l'établissement.</p>

		<p>Après avoir mesuré la quantité de déchets alimentaires dans les différentes catégories, l'établissement élabore une stratégie de réduction des déchets, qui prend en compte différentes questions :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Est-il possible d'adapter les quantités et les types d'aliments proposés ? • Est-il possible d'améliorer la façon de stocker et de servir les aliments ? • Les ingrédients peuvent-ils tous être utilisés dans une plus large mesure ? • Est-il possible de passer des buffets (approvisionnés en permanence) à des portions ? • Dans le cadre des buffets, peut-on inciter les clients à ne pas surcharger leurs assiettes ? • Comment les restes pourraient-ils être réutilisés ? <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les informations relatives à l'enregistrement de la quantité de déchets alimentaires et à la stratégie visant à réduire la quantité de déchets alimentaires.</p>
8.7	<i>L'établissement propose à ses clients des aliments « oubliés » (poissons ou légumes). (O)</i>	Pendant l'audit, l'établissement présente les menus des deux derniers mois précédant le contrôle, dans lesquels des poissons ou légumes oubliés sont proposés. Il montre également où il explique sa démarche aux clients/visiteurs.
9. ENVIRONNEMENT INTÉRIEUR		
9.1	L'établissement doit respecter la législation en matière d'éléments polluants au sein de ses bâtiments. (I)	Pas d'informations complémentaires.
9.2	Le restaurant doit être non-fumeurs ou au moins comporter un espace non-fumeurs. (I)	<p>Afin de réduire les risques pour la santé et les nuisances liées au tabagisme, le restaurant de l'établissement est non-fumeurs.</p> <p>Si les lieux ne le permettent pas, le restaurant possède au moins un espace non-fumeurs couvrant plus de la moitié de la surface totale du restaurant. L'espace non-fumeurs est physiquement séparé de l'espace fumeurs, afin que les non-fumeurs ne soient pas dérangés par les fumeurs. Les espaces non-fumeurs et fumeurs sont clairement identifiés par des panneaux/logos aisément compréhensibles.</p> <p>Dans de nombreux pays, la loi régit l'usage de la cigarette dans les restaurants. Si tel est le cas, l'établissement doit en toutes circonstances respecter la réglementation en vigueur.</p>

		<p>Pendant l'audit, l'établissement présente son règlement en matière de tabac dans le restaurant et démontre qu'il respecte la législation nationale en la matière. S'il est permis de fumer dans certaines parties du restaurant, l'auditeur vérifie l'existence d'une séparation physique dans le restaurant et de panneaux distinguant les espaces non-fumeurs des espaces fumeurs.</p>
9.3	<p>La majorité des chambres sont non-fumeurs. (I)</p>	<p>Afin de réduire les risques pour la santé et les nuisances liées au tabagisme, les espaces publics, les salles de réunion et les chambres/cabines sont de préférence non-fumeurs.</p> <p>Dans de nombreux pays, la loi régit l'usage de la cigarette les espaces publics, salles de réunion et chambres/cabines. Si tel est le cas, l'établissement doit en toutes circonstances respecter la réglementation en vigueur.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente son règlement en matière de tabac dans le restaurant et démontre qu'il respecte la législation nationale en la matière. S'il est permis de fumer dans certains lieux, l'auditeur vérifie que les lieux sont néanmoins en majorité non-fumeurs. Lors de l'inspection visuelle, l'auditeur vérifie que les espaces non-fumeurs et fumeurs sont nettement séparés et munis de panneaux/logos indiquant clairement cette séparation.</p>
9.4	<p><i>L'établissement applique une politique du personnel en matière d'usage du tabac pendant les heures de travail. (O)</i></p>	<p>Afin de réduire les risques pour la santé et les nuisances liées au tabagisme, les espaces publics et ceux réservés au personnel sont en principe non-fumeurs.</p> <p>En toutes circonstances, l'établissement met en place une politique du personnel régissant l'usage du tabac pendant les heures de travail. Cette politique précise quand et où les employés sont autorisés à fumer. Elle doit faire en sorte que les employés et clients non-fumeurs ne soient aucunement dérangés par les fumeurs.</p> <p>Dans de nombreux pays, la loi régit l'usage de la cigarette dans les espaces publics et ceux réservés au personnel. Si tel est le cas, l'établissement doit en toutes circonstances respecter la réglementation en vigueur.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente sa politique du personnel en matière d'usage du tabac, qui précise quand et où les employés sont autorisés à fumer pendant leur service et comment l'établissement protège la santé et assure le confort des employés et clients non-fumeurs.</p>
9.5	<p><i>En cas de rénovation ou de construction d'un bâtiment,</i></p>	<p>Afin d'améliorer constamment l'aménagement intérieur et de réduire l'empreinte écologique en utilisant des produits moins nocifs, l'établissement utilise des produits respectueux de l'environnement dans le cadre des</p>

	<p><i>l'établissement utilise des produits respectueux de l'environnement ou des produits/matériaux d'occasion. (O)</i></p>	<p>travaux de rénovation ou de construction de bâtiments réalisés au cours des douze derniers mois. Les composés organiques volatils (COV) sont évités dans les peintures, les matériaux de construction, etc. L'usage de produits/matériaux écologiques d'occasion est particulièrement encouragé.</p> <p>Dans le cadre de la rénovation ou de la construction d'un bâtiment, l'établissement adopte les principes de la construction durable appropriés. Les produits respectueux de l'environnement sont notamment des peintures et d'autres produits exempts de substances nocives pour l'environnement ou la santé, par exemple des produits écolabellisés ou certifiés sans substances nocives. L'établissement peut également faire appel à des entreprises qui appliquent un système de gestion de l'environnement. Lors des travaux de rénovation ou de construction, l'isolation doit également être améliorée.</p> <p>L'établissement tient compte des aspects artistiques, de l'architecture ou du patrimoine culturel de la région. La législation et les réglementations en matière de rénovation et de construction de bâtiments ainsi que les droits de propriété intellectuelle des communautés locales sont toujours respectés.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente les documents démontrant l'usage de produits respectueux de l'environnement pour les travaux de rénovation ou de construction de bâtiments réalisés au cours des douze derniers mois. Ces documents abordent également la construction durable, les aspects artistiques, l'architecture et le patrimoine culturel de la région et garantissent le respect des droits de propriété intellectuelle des communautés locales.</p>
9.6	<p><i>L'établissement évite de recourir à des vaporisateurs de parfum/désodorisants dans le cadre des activités de nettoyage et d'entretien. (O)</i></p>	<p>Afin de limiter l'empreinte écologique en utilisant moins de substances chimiques et de réduire les risques d'allergies, l'établissement évite d'utiliser des vaporisateurs de parfum/désodorisants dans le cadre des activités de nettoyage et d'entretien.</p> <p>Ce critère est d'application si le personnel de l'établissement est chargé des activités de nettoyage et d'entretien ou si celles-ci sont confiées à un sous-traitant.</p> <p>Pendant l'audit, l'auditeur vérifie l'absence de vaporisateurs de parfum/désodorisants parmi les produits de nettoyage et d'entretien utilisés. L'établissement peut également fournir une déclaration des fournisseurs (ou du sous-traitant) des produits de nettoyage et d'entretien utilisés confirmant l'absence de vaporisateurs de parfum/désodorisants.</p>

10. ESPACES VERTS

10.1	<p>Les pesticides et fertilisants chimiques sont interdits sauf s'il n'existe aucun produit biologique ou naturel équivalent. (I)</p>	<p>Afin de limiter l'usage de produits chimiques et de réduire les risques de pollution, l'établissement qui dispose d'espaces verts n'utilise pas de pesticides ni de fertilisants chimiques.</p> <p>Si des pesticides et des fertilisants sont nécessaires, l'établissement utilise des produits biologiques ou naturels équivalents. Le désherbage thermique ou mécanique constitue également une solution possible. L'établissement peut utiliser des pesticides et fertilisants chimiques uniquement si les produits biologiques ou naturels équivalents sont indisponibles, trop coûteux ou inadéquats. Dans ce cas, l'établissement n'y a généralement recours qu'une fois par an et utilise uniquement des produits « prêts à l'emploi ». Les produits chimiques sont entreposés de manière sûre et appropriée (voir le critère 6.7).</p> <p>Ce critère est également d'application si la gestion des espaces verts de l'établissement est assurée par une société externe.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente sa politique en matière d'usage de pesticides et fertilisants dans les espaces verts et prouve qu'il n'utilise pas de produits chimiques, sauf s'il n'existe aucun produit biologique ou naturel équivalent. Si la gestion des espaces verts est confiée à une société externe, celle-ci doit alors fournir sa politique en matière d'usage de pesticides et fertilisants dans les espaces verts de l'établissement.</p>
10.2	<p>Les tondeuses à gazon achetées récemment sont soit électriques ou manuelles, soit fonctionnent à l'essence sans plomb ou sont munies d'un catalyseur, soit possèdent un ecolabel. (I)</p>	<p>Si l'établissement possède des espaces verts, les tondeuses à gazon achetées au cours des douze derniers mois sont aussi écologiques que possible afin de limiter l'empreinte écologique en économisant l'énergie (ce qui réduit les coûts) et de réduire le risque de pollution (y compris atmosphérique et sonore).</p> <p>Les tondeuses sont de préférence manuelles ou électriques. Si elles fonctionnent à l'essence, elles doivent utiliser de l'essence alkylate ou, au minimum, utiliser de l'essence sans plomb ou disposer d'un catalyseur. Les tondeuses ecolabellisées sont considérées comme conformes au critère.</p> <p>Ce critère est également d'application si la gestion des espaces verts de l'établissement est assurée par une société externe.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente les documents qui confirment que les tondeuses à gazon achetées après l'envoi du dossier de candidature Clé Verte à IEW sont respectueuses de l'environnement.</p>

10.3	La densité de logement sur le site de l'établissement est inférieure à 60 familles par hectare. (I)	<p>Afin de limiter l'empreinte/l'impact écologique de l'établissement et d'assurer le bien-être des clients, l'établissement compte moins de 60 familles par hectare.</p> <p>La densité tient compte des familles qui séjournent dans les hébergements de l'établissement, le camping ou les chambres/cabines. Les personnes qui utilisent d'autres installations pendant la journée, comme les salles de réunion, les restaurants, les salles de sport/spa, la piscine, etc. ne sont pas prises en compte dans le calcul.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente le calcul qui établit que la densité de logement est inférieure à 60 familles par hectare.</p>
10.4	Les espaces ouverts sur le site de l'établissement représentent minimum 10 % de la surface totale. (I)	<p>Afin de limiter l'empreinte/l'impact écologique de l'établissement et d'assurer le bien-être des clients, les espaces ouverts devraient représenter minimum 10 % de la surface totale de l'établissement.</p> <p>Les espaces dits ouverts sont dépourvus de bâtiments/installations : camping, chambres/cabines, bungalows, restaurants, piscines, salles de réunion, magasins ou autres bâtiments, ou autres bâtiments réservés au public/personnel, etc.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente le calcul qui établit que les espaces ouverts représentent minimum 10 % de la surface totale de l'établissement.</p>
10.5	Des procédures encadrent l'arrosage rationnel des espaces verts (fleurs et des jardins). (I)	<p>Afin de réduire la consommation d'eau dans le cadre de l'arrosage des fleurs et des jardins, l'établissement dispose d'une procédure prévoyant un arrosage rationnel. Cette procédure peut par exemple prévoir un arrosage le matin ou le soir, l'utilisation d'un détecteur d'humidité ou un système d'arrosage goutte à goutte visant à limiter l'évaporation et à irriguer parfaitement les racines des végétaux. L'arrosage peut également s'effectuer avec l'eau de pluie, les eaux grises ou les eaux usées traitées (voir le critère 10.7).</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement décrit sa procédure en matière d'arrosage rationnel des espaces verts (fleurs et jardins).</p>
10.6	<i>Les déchets verts sont compostés.</i> (O)	<p>Afin de limiter l'empreinte écologique en réduisant la quantité de déchets, la consommation d'énergie et les coûts de transport liés à l'entretien des espaces verts, l'établissement réalise le compostage des déchets verts sur site, en appliquant les méthodes standard en la matière, et utilise le compost récupéré pour ses espaces verts.</p>

		<p>Pendant l'audit, l'établissement présente sa politique en matière de compostage des déchets verts. L'inspection visuelle confirme la présence d'un tas de compost sur le site de l'établissement.</p>
10.7	<p><i>Les eaux de pluie ou les eaux grises sont récupérées et utilisées pour arroser les espaces verts. (O)</i></p>	<p>Afin de réduire davantage l'empreinte écologique en diminuant la consommation d'eau liée à l'arrosage des espaces verts (et donc de réduire les coûts), l'établissement fait en sorte de récupérer l'eau de pluie, les eaux grises ou les eaux usées et de les utiliser pour arroser les espaces verts.</p> <p>La collecte de l'eau de pluie ou des eaux usées est effectuée de manière sûre conformément aux lois en vigueur au niveau national et local et n'a pas d'impact négatif sur les clients et les employés de l'établissement, la population locale et l'environnement.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente sa politique en matière de collecte de l'eau de pluie, des eaux grises ou des eaux usées dans le cadre de l'arrosage des espaces verts. L'inspection visuelle confirme l'existence d'un système de collecte approprié.</p>
10.8	<p><i>Des mesures spécifiques sont prises pour favoriser la biodiversité. (O)</i></p>	<p>L'établissement peut par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Créer de petits tas de bois pour abriter de petits animaux (des hérissons, par ex.) ; • Aménager des prairies fleuries ; • Assurer une gestion différenciée du site ; • Etc. <p>Pendant l'audit, le site fait l'objet d'une inspection visuelle.</p>
10.9	<p><i>Lors de l'aménagement de nouveaux espaces verts, les espèces indigènes sont privilégiées. (O)</i></p>	<p>Afin de favoriser la biodiversité, l'établissement privilégie (si possible) les espèces indigènes lors de l'aménagement de nouveaux espaces verts.</p> <p>L'établissement élabore aussi un plan prévoyant la révision de l'aménagement des espaces verts et réfléchit à l'utilisation d'espèces indigènes (faisabilité). En cas de présence de mauvaises herbes, d'animaux sauvages ou d'éléments pathogènes (espèces exotiques invasives) sur le site, le plan contient des informations sur la manière d'enrayer leur propagation et, de préférence, de les contrôler ou de les éradiquer.</p> <p>Une liste des espèces indigènes en Wallonie est disponible sur : http://environnement.wallonie.be/dnf/dcnev/consnat/ecotype.htm</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents qui prouvent que les plantes achetées ou obtenues</p>

	au cours des douze derniers mois sont des espèces indigènes. Il présente également son plan de gestion encadrant l'utilisation d'espèces indigènes et contenant les mesures destinées à enrayer la propagation des espèces invasives et, de préférence, à les contrôler ou les éradiquer.
--	---

11. RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE L'ENTREPRISE (RSE)

11.1	<p>L'établissement agit en conformité avec la législation internationale, nationale et locale, et avec sa politique de RSE en matière d'environnement, santé, sécurité et travail. (I)</p>	<p>L'établissement veille à ce que son rôle et ses activités en matière d'environnement, de santé, de sécurité et de travail soient conformes à la législation locale et nationale en vigueur.</p> <p>L'établissement sera également géré conformément aux conventions et réglementations internationales, notamment la « Déclaration universelle des droits de l'homme » (qui comprend la « Convention des Nations Unies relative aux droits de l'enfant »), la « Déclaration de l'OIT relative aux principes et droits fondamentaux au travail », la « Déclaration de Rio sur l'environnement et le développement », la « Convention des Nations Unies contre la corruption » et le « Code de conduite pour la protection des enfants contre l'exploitation sexuelle dans le tourisme et l'industrie du voyage ». Dans de nombreux pays, ces conventions et réglementations internationales sont en tout ou partie transposées dans la législation nationale/locale.</p> <p>En ce qui concerne les domaines qui ne sont pas visés par la législation nationale/locale, l'établissement élabore une politique de RSE en matière de droits de l'homme (y compris le travail des enfants), d'équité au travail, de lutte contre la corruption ainsi que d'exploitation commerciale, sexuelle ou de toute autre forme d'exploitation et de harcèlement, en particulier des enfants et adolescents.</p> <p>La conformité aux réglementations du travail passe par le respect des conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tous les employés reçoivent des informations écrites (contrat) précisant leurs conditions de travail, y compris leurs horaires et leur salaire. • Tous les employés reçoivent un salaire décent, au moins égal au salaire minimum légal. • Tous les employés reçoivent des informations au sujet du règlement de travail et des politiques de l'établissement en matière d'emploi, ainsi que sur les procédures leur permettant d'exprimer des plaintes ou des revendications. • Pour les employés de moins de 18 ans, la législation nationale, la Convention des Nations Unies relative aux droits de l'enfant et la Convention de l'OIT 138/182 sont respectées. • Tous les employés sont traités de façon équitable, sans discrimination. <p>L'établissement s'assure que ses activités ne privent pas les populations locales de leurs moyens de subsistance, droits de passage, moyens de transport et logements. Les activités de l'établissement ne compromettent pas l'accès des communautés voisines aux services sanitaires et d'hygiène de base.</p>
------	--	---

		<p>L'établissement ne prive pas les résidents locaux de leur accès aux sites et bâtiments historiques, archéologiques, culturels et religieux. Si l'établissement est situé dans ou à proximité d'un site protégé, il identifie et respecte la législation relative aux activités touristiques au sein du site protégé concerné.</p> <p>L'établissement veille à ce que ses activités liées à la gestion de l'établissement n'aient pas d'impact négatif majeur sur les écosystèmes naturels et la faune et la flore. Toute perturbation aux écosystèmes naturels sera compensée par une contribution à la gestion de la conservation des zones naturelles. Ceci implique également de prendre des mesures visant à limiter la pollution par le bruit, la lumière, l'écoulement des eaux, l'érosion, les substances appauvrissant la couche d'ozone, et les polluants de l'air, de l'eau et du sol.</p> <p>L'établissement ne gardera pas d'animaux sauvages en captivité, sauf dans le cadre d'activités dûment réglementées. Les animaux appartenant à des espèces protégées ne seront admis que dans les établissements habilités et dotés des infrastructures d'accueil et de soins adéquates.</p> <p>La conception et la construction de bâtiments et autres infrastructures sont conformes aux exigences en matière d'urbanisme et de sites protégés ou patrimoniaux. L'établissement respecte le patrimoine naturel et culturel en matière d'implantation, conception, étude d'impact, droits fonciers et acquisition. Il identifie et respecte le code du développement territorial et les principes architecturaux locaux.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement explique comment il se met en conformité avec la législation locale, nationale et internationale et présente (le cas échéant) sa politique de RSE.</p>
11.2	<p><i>L'établissement est accessible aux personnes à besoins spécifiques.</i> (O)</p>	<p>Afin de sensibiliser le public à la responsabilité sociétale de l'établissement et d'aider les personnes à besoins spécifiques, l'établissement est accessible aux personnes à besoins spécifiques. L'accès concerne les clients, les employés et les autres utilisateurs de l'établissement.</p> <p>L'établissement doit être accessible notamment aux personnes présentant certains handicaps (personnes en fauteuil roulant, personnes aveugles ou malvoyantes, etc.) et des problèmes de santé spécifiques.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, l'établissement aura fait évaluer son accessibilité au cours des cinq dernières années (le rapport est mis à disposition du public). Cet audit doit porter sur les catégories de handicap suivantes : handicap moteur, handicap auditif, handicap visuel, handicap mental. Il doit être réalisé par l'association Access-I (http://www.access-i.be).</p>

		<p>Dans certains cas particuliers, l'établissement peut bénéficier d'une dérogation des autorités concernant certains types d'accès aux personnes à besoins spécifiques (par ex. l'accès des personnes en fauteuil roulant aux bâtiments anciens/historiques) et n'est donc pas tenu de fournir un accès à ces personnes.</p> <p>Le niveau d'accessibilité aux personnes à besoins spécifiques proposé par l'établissement est clairement communiqué aux clients, employés et autres utilisateurs. Une bonne communication en matière d'accessibilité permet à l'établissement de mieux répondre aux attentes des utilisateurs et évite également des transports inutiles. Dans le cadre de l'adhésion au programme Clé Verte, l'établissement fournit des informations précises et complètes concernant l'établissement ainsi que ses produits et services, et veille à ne pas faire de vaines promesses.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement montre les accès et les procédures concernant les personnes à besoins spécifiques, ainsi que les informations fournies quant à l'accessibilité aux personnes à besoins spécifiques.</p>
11.3	<p><i>L'établissement mène une politique de recrutement équitable envers les femmes et les minorités locales, y compris concernant les postes de direction, tout en s'abstenant d'employer des enfants. (O)</i></p>	<p>Afin de sensibiliser le public à la responsabilité sociétale de l'établissement et d'œuvrer pour l'égalité de traitement et des droits des personnes, l'établissement mène une politique de recrutement équitable, indépendamment du poste, de l'âge, de la race, du sexe, de la religion, du statut socioéconomique, etc. L'établissement est invité à inclure ce critère dans sa politique de RSE.</p> <p>Afin de soutenir la communauté locale, il est important que les habitants (en particulier les minorités locales) intègrent le personnel de l'établissement à tous les niveaux, y compris aux postes de direction, et reçoivent des formations si nécessaire.</p> <p>En outre, l'établissement doit absolument s'abstenir de faire travailler des enfants ou de collaborer avec des fournisseurs qui emploient des enfants. L'établissement doit lutter activement contre le travail des enfants.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement démontre comment il mène une politique de recrutement équitable envers les femmes et les minorités locales, y compris aux postes de direction, tout en proscrivant le travail des enfants sous toutes ses formes (par ex. dans la politique de RSE de l'établissement).</p>
11.4	<p><i>L'établissement soutient activement</i></p>	<p>Afin de sensibiliser le public à la responsabilité sociétale de l'établissement et de soutenir le développement</p>

	<p><i>des activités écologiques ou des projets relatifs au développement de la communauté sociale, liés notamment à l'éducation, à la santé, à l'assainissement et aux infrastructures. (O)</i></p>	<p>environnemental, économique et socioculturel, l'établissement s'implique dans des activités écologiques ou des projets relatifs au développement de la communauté sociale, liés, entre autres, à l'éducation, à la santé, à l'assainissement et aux infrastructures.</p> <p>Le type de soutien dépendra de la nature de l'établissement et de la région environnante.</p> <p>Exemples d'activités pouvant être soutenues par l'établissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plantation d'arbres • Remise en état d'espaces verts locaux • Activités extérieures (création d'emplacements pour bateaux, parcours nature) destinées également au public • Activités avec les écoles ou les communautés locales qui œuvrent pour l'environnement • Activités avec les personnes à besoins spécifiques (groupes vulnérables et/ou démunis) • Activités promouvant la justice sociale et l'égalité des droits • Soutien à des services de fourniture de denrées alimentaires, d'eau et d'énergie et aux services de santé et d'assainissement au sein des communautés voisines • Soutien à la communauté locale pour la gestion/construction d'infrastructures, etc. <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents qui démontrent son implication active dans des activités écologiques ou des projets relatifs au développement de la communauté sociale, liés, entre autres, à l'éducation, à la santé, à l'assainissement et aux infrastructures.</p>
11.5	<p><i>L'établissement offre aux petits entrepreneurs locaux les moyens de se développer et de vendre des produits durables axés sur la nature, l'histoire et la culture de la région. (O)</i></p>	<p>Afin de sensibiliser le public à la responsabilité sociétale de l'établissement et de soutenir le développement durable socioculturel et économique, l'établissement offre aux petits entrepreneurs locaux les moyens de se développer et de vendre des produits durables axés sur la nature, l'histoire et la culture de la région.</p> <p>Les membres de la communauté locale pourront facilement vendre leurs produits aux clients de l'établissement, via un petit magasin ou un stand situé au sein de l'établissement. L'établissement peut également acheter les produits locaux en question et les proposer ensuite à ses clients.</p> <p>Les produits sont fabriqués localement et de façon durable, et sont axés sur la nature, l'histoire et la culture de la région. La disponibilité des produits dépendra du concept commercial de l'établissement.</p>

		Pendant l'audit, l'établissement présente les produits de petits entrepreneurs locaux ou les accords conclus avec eux afin de les aider à développer et à vendre ou proposer des produits durables axés sur la nature, l'histoire et la culture de la région. L'inspection visuelle confirme la présence des entrepreneurs locaux et/ou de leurs produits.
11.6	<i>Un code de conduite est élaboré concernant les activités menées dans les communautés autochtones et locales, en concertation et collaboration avec ces communautés. (O)</i>	<p>Afin de sensibiliser le public à la responsabilité sociétale de l'établissement et de soutenir le développement durable socioculturel et économique des communautés locales, l'établissement qui organise des activités dans les communautés locales veille à ce qu'un code de conduite relatif aux activités menées soit élaboré en concertation et en collaboration avec ces communautés.</p> <p>Dans le cadre des activités réalisées, des informations et des explications concernant l'environnement naturel, la culture locale et le patrimoine culturel sont fournies aux clients, ainsi que des consignes quant au comportement à adopter lors des visites des sites naturels, cultures vivantes et sites du patrimoine culturel.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente l'accord conclu avec les communautés locales portant sur le code de conduite encadrant les activités réalisées dans ces communautés.</p>
11.7	<i>Les espèces végétales et animales menacées et les artefacts historiques et archéologiques ne sont ni vendus ni exposés, sauf exception prévue par la loi. (O)</i>	<p>Afin de sensibiliser le public à la responsabilité sociétale de l'établissement et de soutenir la durabilité environnementale en protégeant les espèces végétales et animales menacées (par ex. celles figurant dans la CITES), l'établissement ne vend pas et n'expose pas ces espèces en son sein.</p> <p>Afin de préserver les artefacts historiques et archéologiques, ceux-ci ne sont ni vendus ni exposés par l'établissement.</p> <p>L'établissement peut vendre ou exposer les espèces végétales et animales menacées et/ou les artefacts historiques et archéologiques uniquement si la législation locale, nationale et internationale le permet.</p> <p>L'établissement est vivement encouragé à fournir aux clients un « guide sur la protection des espèces » afin d'accompagner les clients qui achètent des souvenirs. L'établissement est également invité à fournir des informations aux clients concernant les initiatives en faveur de la protection des espèces végétales et animales menacées.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement explique comment il fait en sorte qu'aucune espèce végétale et animale menacée et aucun artefact historique et archéologique ne soit vendu ou exposé dans l'établissement. Si l'établissement vend ce type de produits, il doit fournir la déclaration des autorités nationales qui l'autorise</p>

		à vendre ou exposer ces produits. Lors de l'inspection visuelle, l'auditeur contrôle les espèces végétales/animales et les artefacts historiques/archéologiques vendus ou exposés.
11.8	<i>Le matériel et les fournitures qui ne sont plus utilisés sont collectés et donnés à des associations caritatives. (O)</i>	<p>Afin de sensibiliser le public à la responsabilité sociétale de l'établissement et de réduire l'empreinte écologique grâce au recyclage, l'établissement collecte et donne à des associations caritatives le matériel et les fournitures qui ne sont plus utilisés, mais sont encore en bon état (par ex. des associations d'aide aux démunis, etc.).</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, le matériel et les fournitures sont donnés à des associations caritatives dans les douze mois précédant la visite de contrôle.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents qui prouvent que le matériel et les fournitures obsolètes ont été donnés à des associations caritatives au cours des douze derniers mois.</p>
12. ACTIVITÉS DE TOURISME DURABLE		
12.1	<i>Des informations sur les parcs, le paysage et les réserves naturelles de la région doivent être disponibles pour les clients. (I)</i>	<p>Afin d'accentuer le caractère écologique de l'établissement et d'encourager les clients à s'impliquer dans des activités durables, l'établissement fournit des informations concernant les parcs, le paysage et/ou les réserves naturelles de la région.</p> <p>Ces informations invitent notamment les clients à pratiquer des activités écologiques ou à l'extérieur dans la région : marche, jogging, vélo, natation, voile, canoë-kayak, pique-nique, aires de jeux en plein air, etc.</p> <p>Le cas échéant, ces informations abordent également la biodiversité locale. En ce qui concerne les sites culturels et/ou historiques sensibles, les informations invitent les visiteurs à suivre les directives en vigueur ou un code de conduite afin de limiter l'impact des visiteurs et d'optimiser le plaisir.</p> <p>Les informations sont disponibles à la réception, dans un espace dédié à l'environnement (« coin vert »), via des écrans TV dans les espaces publics, dans les salles de réunion ou les chambres/cabines.</p> <p>Bien que ces informations s'adressent aux clients, l'établissement est invité à les diffuser également aux employés.</p>

		<p>Dans le cadre de l'adhésion au programme Clé Verte, l'établissement fournit des informations précises et complètes concernant l'établissement ainsi que ses produits et services, en insistant notamment sur le développement durable, et veille à ne pas faire de vaines promesses.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente les informations fournies aux clients concernant les parcs, le paysage et les réserves naturelles de la région (y compris le code de conduite destiné aux visiteurs). L'inspection visuelle confirme la présence et l'accessibilité de ces informations. L'auditeur vérifie que les informations sont précises et complètes.</p>
12.2	L'établissement doit fournir des informations sur le lieu de location/prêt de vélos le plus proche. (I)	<p>Afin de favoriser le transport durable, l'établissement fournit des informations sur le lieu de location ou de prêt de vélos le plus proche, les prix approximatifs et les itinéraires cyclables (en incluant des cartes).</p> <p>Les informations sont disponibles à la réception, dans un espace dédié à l'environnement (« coin vert »), via des écrans TV dans les espaces publics, dans les salles de réunion ou les chambres/cabines.</p> <p>Bien que ces informations s'adressent aux clients, l'établissement est invité à les diffuser également aux employés.</p> <p>Dans le cadre de l'adhésion au programme Clé Verte, l'établissement fournit des informations précises et complètes concernant l'établissement ainsi que ses produits et services, en insistant notamment sur le développement durable, et veille à ne pas faire de vaines promesses.</p> <p>Si l'établissement est situé dans une région où la pratique du vélo est impossible en raison de conditions de circulation très dangereuses, d'un climat peu favorable ou pour d'autres raisons particulières, l'établissement n'est pas tenu de satisfaire à ce critère.</p> <p>Pour plus d'informations sur les voies cyclables dans votre région :</p> <ul style="list-style-type: none"> • GRACQ (www.gracq.org) • Pro Vélo (www.provelo.be).

		<p>Pendant l'audit, l'établissement présente les informations fournies aux clients concernant le lieu de location ou de prêt de vélos le plus proche. L'inspection visuelle confirme la disponibilité des informations. L'auditeur vérifie que les informations sont précises et complètes.</p>
12.3	<p><i>Les clients ont la possibilité d'emprunter ou de louer des vélos à l'établissement. (O)</i></p>	<p>Afin de favoriser le transport durable, l'établissement offre aux clients la possibilité d'emprunter ou de louer des vélos sur place.</p> <p>Les informations concernant ce service sont disponibles à la réception, dans un espace dédié à l'environnement (« coin vert »), via des écrans TV dans les espaces publics, dans les salles de réunion ou les chambres/cabines.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente les informations fournies aux clients concernant la possibilité d'emprunter ou de louer des vélos auprès de l'établissement. L'inspection visuelle confirme la disponibilité des vélos.</p>
12.4	<p><i>L'établissement soutient financièrement des activités écologiques dans la région. (O)</i></p>	<p>Pendant l'audit, la preuve du financement est présentée à l'auditeur.</p>
12.5	<p><i>L'établissement propose des activités de sensibilisation au développement durable, à l'environnement et à la nature dans ses installations ou ses alentours. (O)</i></p>	<p>Afin de sensibiliser davantage les clients, les employés et la communauté locale à la durabilité, l'établissement propose des activités de sensibilisation axées sur le développement durable, l'environnement et la nature dans ses installations ou ses alentours.</p> <p>Pour accroître la sensibilisation, l'établissement peut encourager ses clients à participer à « Une heure pour la planète », au « Jour de la Terre » et/ou à la « Journée mondiale de l'environnement », à des promenades nature dans les espaces verts de l'établissement ou aux alentours, à des événements de plantation d'arbres et à d'autres manifestations spéciales. L'établissement peut aussi organiser des activités liées au développement durable pour les écoles ou communautés locales, des événements caritatifs, etc.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, les activités en question doivent durer au moins deux heures et être proposées par écrit et sur demande.</p> <p>L'établissement est particulièrement encouragé à contribuer à la protection de la biodiversité, notamment en soutenant les réserves naturelles protégées et les zones présentant une biodiversité exceptionnelle.</p>

		Pendant l'audit, l'établissement présente les informations concernant les activités de sensibilisation proposées au cours des douze derniers mois et prévues pour les douze prochains mois.
12.6	<i>L'établissement fournit des informations aux clients concernant les sites de baignade et ports de plaisance proches possédant l'écolabel Pavillon Bleu. (O)</i>	<p>Le cas échéant (sites existants à proximité), les clients de l'établissement sont invités à privilégier les sites de baignade, ports de plaisance et exploitants de bateaux proches et porteurs du label Pavillon Bleu pour pratiquer la natation, la plongée, la voile et toute autre activité de loisir.</p> <p>Pavillon Bleu est un programme géré par la Foundation for Environmental Education. Il s'agit d'un écolabel attribué sur base volontaire à des sites de baignade, ports de plaisance et bateaux d'écotourisme. Vous trouverez plus d'informations sur l'écolabel Pavillon Bleu sur www.blueflag.global. Les sites de baignade, ports de plaisance et exploitants de bateaux sont considérés comme proches s'ils sont situés à une distance de moins de 20 km de l'établissement.</p> <p>Les informations sont disponibles à la réception, dans un espace dédié à l'environnement (« coin vert »), via des écrans TV dans les espaces publics, dans les salles de réunion ou les chambres/cabines.</p> <p>Bien que ces informations s'adressent aux clients, l'établissement est invité à les diffuser également aux employés.</p> <p>Dans le cadre de l'adhésion au programme Clé Verte, l'établissement fournit des informations précises et complètes concernant l'établissement ainsi que ses produits et services, en insistant notamment sur le développement durable, et veille à ne pas faire de vaines promesses.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente les informations fournies aux clients concernant les sites de baignade, ports de plaisance et exploitants de bateaux proches et porteurs du label Pavillon Bleu. L'inspection visuelle confirme la disponibilité des informations. L'auditeur vérifie que les informations sont précises et complètes.</p>
13. ADMINISTRATION – BUREAU		
13.1	Tous les espaces réservés au personnel doivent respecter les mêmes critères que les espaces réservés aux clients. (I)	<p>Dans le cadre de l'approche globale de l'établissement en matière d'environnement et de durabilité, tous les espaces réservés au personnel respectent les mêmes critères que les espaces réservés aux clients.</p> <p>Ce critère concerne la gestion de l'eau, de l'énergie et des déchets, les informations fournies aux employés et leur implication en matière d'environnement et de durabilité, ainsi que la participation à des activités de sensibilisation.</p>

		Pendant l'audit, l'auditeur vérifie (visuellement) le respect des critères en matière de gestion de l'eau, de l'énergie et des déchets.
13.2	Les articles de papeterie, brochures, etc. produits ou commandés par l'établissement portent un écolabel ou sont 100 % recyclés ou fabriqués par une entreprise dotée d'un système de gestion de l'environnement. (I)	<p>Afin de réduire la consommation d'énergie et d'eau, l'usage d'articles de papeterie, de papier et de brochures est limité autant que possible. Les articles produits ou commandés portent un écolabel (notamment le label FSC), sont fabriqués par une entreprise ayant une démarche environnementale ou sont au moins fabriqués à base de papier recyclé.</p> <p>Le critère concerne minimum 75 % des articles de papeterie, du papier et des supports imprimés achetés/produits après l'envoi du dossier Clé Verte à IEW.</p> <p>Si ce n'est pas le cas, du papier non durable peut être utilisé. En revanche, toute nouvelle commande de papier devra impérativement respecter le critère.</p> <p>Si les supports imprimés ne sont pas créés localement, l'établissement doit inviter l'imprimeur à répondre au critère (par exemple, en s'adressant au siège social de l'entreprise concernée).</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente les factures des articles de papeterie, du papier et des supports imprimés, ainsi que les déclarations des fabricants démontrant que les articles de papeterie, le papier et les supports imprimés sont écolabellisés, recyclés ou produits par une entreprise dotée d'un système de gestion de l'environnement.</p>
13.3	Les salons de coiffure, centres de spa et établissements similaires situés sur les lieux sont informés des projets environnementaux de l'établissement et du programme Clé Verte, et sont invités à gérer leurs activités dans l'esprit de Clé Verte. (I)	<p>De nombreux établissements accueillent sur leur site des magasins ou entreprises exploités par des tiers : cafés, bars, restaurants, salles de sport, centres de spa, agences de voyages et de tourisme, boutiques de souvenirs, magasin de vêtements, kiosques, etc.</p> <p>Les entreprises et magasins exploités par des tiers situés dans l'enceinte de l'établissement doivent être informés des démarches de l'établissement en matière d'environnement et de durabilité, notamment au sujet du programme Clé Verte. Ces informations peuvent être fournies par écrit ou lors de réunions conjointes, etc.</p> <p>Les entreprises et magasins exploités par des tiers sont également invités à mener leurs activités dans le respect des critères Clé Verte ou tout au moins à s'inscrire dans la démarche de Clé Verte. L'établissement évitera de collaborer avec des tiers menant des activités préjudiciables aux écosystèmes naturels et à la</p>

		<p>Toute perturbation aux écosystèmes naturels sera compensée par une contribution à la protection de la nature.</p> <p>Les entreprises et magasins exploités par des tiers tiennent compte des aspects artistiques, de l'architecture ou du patrimoine culturel de la région dans le cadre de leurs activités, leur conception, leur décoration, les aliments servis ou les boutiques proposées, tout en respectant les droits de propriété intellectuelle des communautés locales.</p> <p>Dans les entreprises et magasins exploités par des tiers, la consommation, l'exposition et la vente au niveau local/international d'espèces animales ou végétales prélevées dans la nature s'inscrivent dans le cadre d'une activité réglementée et durable.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit des informations quant aux entreprises et magasins exploités par des tiers qu'il accueille dans ses installations. L'établissement démontre également que ces tiers sont informés des démarches de l'établissement en matière d'environnement et de durabilité et sont également invités à mener leurs activités dans le respect des critères Clé Verte ou à s'inscrire dans la démarche de Clé Verte. Le cas échéant, l'établissement fournit des documents qui prouvent que les entreprises et magasins exploités par des tiers gèrent leurs activités en tenant compte des critères Clé Verte.</p>
13.4	<p><i>L'établissement s'assure que ses fournisseurs sont écocertifiés, possèdent une politique environnementale écrite et/ou s'engagent en faveur du développement durable. (O)</i></p>	<p>Étant donné que l'établissement entretient des contacts réguliers avec ses fournisseurs de produits/services, il s'assure qu'au moins 75 % d'entre eux sont écocertifiés, utilisent un système de gestion de l'environnement, possèdent une politique environnementale écrite et/ou s'impliquent de différentes manières dans le développement durable.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents qui prouvent que ses fournisseurs sont écocertifiés, utilisent un système de gestion de l'environnement, possèdent une politique environnementale écrite et/ou s'impliquent de différentes manières dans le développement durable.</p>
13.5	<p><i>L'établissement informe ses fournisseurs au sujet de ses démarches environnementales et les encourage à respecter les critères Clé Verte. (O)</i></p>	<p>Étant donné que l'établissement entretient des contacts réguliers avec ses fournisseurs de produits/services, il les informe au sujet de ses démarches en matière d'environnement et de durabilité, et notamment à propos du programme Clé Verte. Ces informations peuvent être fournies par écrit ou lors de réunions conjointes, etc.</p> <p>Les fournisseurs sont invités à mener leurs activités en respectant les critères Clé Verte ou dans l'esprit du</p>

		<p>programme Clé Verte, afin d'assurer la conservation et la protection des écosystèmes naturels et de la nature.</p> <p>Les fournisseurs sont vivement encouragés à faire en sorte que la consommation, l'exposition et la vente au niveau local/international d'espèces animales ou végétales prélevées dans la nature s'inscrivent dans le cadre d'une activité réglementée et durable.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents qui prouvent que les fournisseurs ont été informés des démarches de l'établissement en matière d'environnement et de durabilité et ont été invités à mener leurs activités dans le respect des critères Clé Verte ou dans l'esprit du programme Clé Verte.</p>
13.6	<i>Les produits à longue durée de vie achetés récemment portent un écolabel ou sont fabriqués par des entreprises dotées d'un système de gestion de l'environnement. (O)</i>	<p>Afin de s'assurer que les produits à longue durée de vie sont fabriqués de manière écologique et durable, les produits achetés au cours des douze derniers mois sont porteurs d'un écolabel ou sont fabriqués par des entreprises qui possèdent un système de gestion de l'environnement.</p> <p>Les produits à longue durée de vie sont des produits conçus pour résister à une utilisation répétée et prolongée, notamment les meubles, les tapis, le matériel de bureau (ordinateurs, photocopieuses, imprimantes), les équipements de cuisine (réfrigérateurs, congélateurs, fours) et diverses grosses machines utilisées dans l'établissement.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents qui prouvent qu'au moins 75 % des produits à longue durée de vie achetés au cours des douze derniers mois portent un écolabel ou sont fabriqués par des entreprises dotées d'un système de gestion de l'environnement.</p>
13.7	<i>Les employés sont encouragés à utiliser des moyens de transport respectueux de l'environnement. (O)</i>	<p>Afin de réduire la pollution et d'améliorer la santé en général, les employés de l'établissement utilisent des moyens de transport plus écologiques pour se rendre au travail.</p> <p>Ces moyens de transport sont par exemple : vélos, transports en commun (bus, train, tram, bateau, etc.), véhicules électriques, services de covoiturage, navettes réservées aux employés, etc.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, l'établissement doit adopter au moins deux des mesures suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remboursement des frais de déplacement domicile-travail à vélo (minimum 21 cents/km) ; • Installation d'un parking à vélos sécurisé ;

		<ul style="list-style-type: none"> • Mise à disposition de vélos pour le personnel (ou remboursement de l'achat d'un vélo) ; • Intervention dans les frais de déplacement domicile-travail en transport en commun (à concurrence d'au moins 80 % des frais) ; • Mesures en faveur du covoiturage. <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents qui démontrent sa volonté d'encourager le personnel à utiliser des moyens de transport respectueux de l'environnement.</p>
13.8	<p><i>L'établissement prend des mesures visant à limiter le recours au papier dans les bureaux et les salles de réunion. (O)</i></p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique en diminuant la consommation d'énergie, l'utilisation des ressources et le volume de déchets entraînés par la production de papier, l'établissement prend des mesures visant à limiter le recours au papier dans les bureaux et les salles de réunion.</p> <p>À titre d'exemple, l'établissement peut limiter la quantité de papier disponible dans les chambres des clients et les salles de réunion, par ex. en ne fournissant que quelques feuilles de papier, dans un format réduit (A5 au lieu de A4), en fournissant du papier uniquement sur demande et/ou uniquement sur la table centrale des salles de réunion, en proposant des tablettes pour la prise de notes, etc.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, l'établissement doit adopter au moins l'une des mesures suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réduction de la quantité de papier disponible sur les tables (cinq à dix feuilles maximum) et fourniture de feuilles supplémentaires sur demande ; • Récupération du papier inutilisé. <p>Dans les bureaux, l'établissement peut encourager son personnel à limiter l'impression de documents, à imprimer recto verso et/ou à réutiliser le papier pour prendre des notes (du côté non imprimé), etc. Les employés qui ne travaillent pas dans les bureaux (par ex. le personnel de la réception) sont également invités à limiter, si possible, le recours au papier.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit des informations quant aux mesures adoptées visant à limiter le recours au papier dans les bureaux et les salles de réunion. L'inspection visuelle confirme l'application de ces mesures.</p>
13.9	<p><i>L'établissement achète des services et des biens locaux et équitables. (O)</i></p>	<p>L'établissement s'efforce d'acheter des services et des biens (produits) locaux et équitables. Les services et les biens produits localement (dans un rayon de 100 km autour de l'établissement) stimulent l'économie locale et contribuent à la réduction des coûts de transport. Le label « commerce équitable » garantit que les services et les biens sont produits dans des conditions de travail équitables.</p>

		<p>Au moins 75 % des achats de l'établissement concernent des services et des biens locaux/équitable.</p> <p>Dans le cadre de Clé Verte, « local » et « localement » signifient « produit(s) dans un rayon de 100 km ».</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents qui prouvent que les services et les biens achetés par l'établissement sont produits localement et/ou issus du commerce équitable.</p>
13.10	<p><i>Les achats de biens jetables et consommables sont consignés et l'établissement s'efforce de réduire leur utilisation. (O)</i></p>	<p>Afin de limiter son empreinte écologique en réduisant la quantité de biens jetables et consommables, l'établissement consigne les achats dédiés à ce type de produits.</p> <p>Dès l'instant où il connaît les quantités exactes des différentes catégories de biens jetables et consommables qu'il achète, l'établissement peut prendre des mesures visant à limiter potentiellement l'utilisation de ces produits. En limitant l'utilisation de biens jetables et consommables, l'établissement contribue non seulement à réduire la consommation d'énergie et d'eau générée lors de la fabrication de ces produits, mais également à diminuer la quantité de déchets.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement fournit les documents qui indiquent la quantité de biens jetables et consommables achetés au cours des douze derniers mois et scindés en différentes catégories. L'établissement présente les mesures adoptées pour limiter l'utilisation de ces produits.</p>