

Green Key Critères et Explications

1^{er} janvier 2022 – 31 décembre 2026

INTRODUCTION

Green Key est applicable aux catégories suivantes :

Hotels et Auberges de jeunesse (HAJ)	Les critères de Green Key s'appliquent aux hôtels et aux auberges de jeunesse de plus de 15 chambres.
Campings et Parcs de vacances (CPV)	Les critères relatifs aux campings et aux parcs de vacances de Green Key s'appliquent aux campings, aux éco-camps, aux camps de vacances dans le désert, etc. ainsi que pour les parcs de vacances.
Petits hébergements (PH)	Les critères de Green Key pour les petits hébergements s'appliquent aux petits hôtels, aux auberges et aux maisons d'hôtes, aux chambres d'hôtes, aux écolodges, aux éco-fermes, etc. avec un maximum de 15 chambres.
Centres de conférence (CC)	Les critères relatifs aux centres de conférence de Green Key s'appliquent aux centres de conférence situés dans des lieux dépourvus d'hébergement.
Restaurants (R)	Les critères de Green Key pour les restaurants s'appliquent aux restaurants et aux cafés qui ne font pas partie d'un hôtel ou d'un autre type d'hébergement.
Attractions (A)	Les critères d'attraction de Green Key s'appliquent aux musées, aux centres d'accueil et d'interprétation et aux parcs à thème.

Pour être éligible à Green Key, l'établissement demandeur doit être officiellement enregistré en tant qu'hôtel/auberge, camping/parc de vacances, petite structure d'hébergement, centre de conférence, restaurant ou attraction, et cette fonction doit être officiellement enregistrée comme son activité principale.

CRITÈRES ET EXPLICATIONS

Les critères marqués (I) sont impératifs, les critères marqués (G) sont conseillés. Le candidat doit satisfaire à tous les critères impératifs et, en fonction du nombre d'années pendant lesquelles le prix a été décerné, à un nombre croissant de critères conseillés, comme indiqué dans le tableau ci-dessous :

Année	Pourcentage total de critères conseillés
1	0%
2	5%
3	10%
4	15%
5-9	20%
10+	50%

1. GESTION ENVIRONNEMENTALE

1.1	<p>La direction doit être impliquée et doit nommer un responsable environnement parmi le personnel de l'établissement. (I)</p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Pour s'assurer que Green Key est correctement mis en œuvre et géré, la direction est responsable de la nomination d'un responsable environnement au sein du personnel.</p> <p>Le cas échéant, il est fortement recommandé de mettre en place un "comité vert" avec des représentants de tous les départements. Le « Comité vert » supervise la mise en œuvre des initiatives environnementales/durables en collaboration avec le responsable environnement et tient informés les autres employés des différents départements de l'établissement.</p> <p>Le responsable environnement désigné travaille à temps partiel dans la plupart des cas. Cela peut être n'importe quel employé, mais le plus souvent c'est l'ingénieur en chef, le responsable de l'entretien ménager, la réception, les ressources humaines ou le directeur général.</p> <p>La fonction de responsable environnement doit être mentionnée dans la fiche de poste de la personne concernée.</p> <p>Les tâches les plus importantes du responsable environnement comprennent :</p> <ul style="list-style-type: none">• Il/Elle est la personne de contact pour toutes les questions d'environnement/de durabilité pour la direction, les employés, les fournisseurs et les représentants nationaux/internationaux de Green Key.• Responsabilité de guider et de soutenir les autres employés sur les questions d'environnement/durabilité• Responsable de la collecte, de la gestion et de la mise à jour des données environnementales sur le nettoyage, les déchets et l'utilisation efficace du gaz, de l'eau et de l'électricité• Responsable de l'élaboration et de la mise en œuvre de la politique environnementale et du plan d'action de l'établissement• Il/Elle est responsable de la collecte et du traitement des nouvelles idées et initiatives pour la durabilité du personnel et des hôtes. <p>Le responsable environnement surveille la communication avec Green Key dans le cadre de la demande ou de la nouvelle demande de Green Key. Si un établissement change de responsable environnement, Green Key doit être informé de ce changement.</p> <p>Lors de l'audit, le responsable environnement est généralement présent pour répondre aux questions et</p>
-----	---	--

		expliquer le travail de l'établissement par rapport aux enjeux environnementaux en général et aux critères de Green Key en particulier.
1.2	<p>L'établissement dispose d'une charte environnementale formulée par écrit et diffusée auprès de ses hôtes et salariés (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin d'assurer un cadre global pour le travail de développement durable de l'établissement, une politique environnementale, également connue sous le nom de politique de responsabilité sociale des établissements (RSE), est formulée. Elle décrit les objectifs généraux et les ambitions liés aux impacts environnementaux, sociaux et économiques de l'établissement. La politique environnementale est une déclaration générale avec un engagement d'amélioration et de suivi continu, mais elle n'aborde pas les problèmes spécifiques ni la manière de les résoudre. Les politiques environnementales doivent être plus ambitieuses que simplement se conformer aux lois et réglementations. La politique de l'établissement doit être revue tous les trois ans pour permettre une amélioration continue.</p> <p>La politique environnementale comprend :</p> <p>a) la présentation de l'engagement environnemental et des objectifs de l'établissement et</p> <p>b) la présentation des engagements et objectifs sociaux/culturels/économiques/qualitatifs de l'établissement.</p> <p>L'engagement environnemental doit inclure :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consommation de ressources (énergie, eau, etc.) • Engagement à appliquer les principes de l'économie circulaire • Consommation et surveillance des polluants environnementaux, par exemple les agents de nettoyage chimiques, les polluants atmosphériques et les engrais/pesticides • Réduction de l'empreinte carbone • Soutenir la protection de la biodiversité locale ou internationale <p>L'engagement social, culturel et économique doit inclure :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Droits du travail et égalité (y compris l'interdiction du travail des enfants) • Environnement de travail sûr et sécurisé • Gestion des risques et des crises • Anti-corruption • Rejet de l'exploitation commerciale, sexuelle ou de toute autre forme d'exploitation ou de harcèlement, en particulier des enfants, des jeunes, des femmes, des minorités et d'autres groupes vulnérables • Soutenir l'égalité de traitement et les droits de l'homme

		<ul style="list-style-type: none"> • Embauche du personnel à tous les postes, y compris la direction (en particulier autochtone/minorité), sans discrimination fondée sur l'âge, la race, le sexe, la religion, le handicap, le statut socio-économique, etc. • Référence à la formation, l'information et la sensibilisation • Référence au soutien de la communauté locale • Soutenir l'implication de l'établissement dans la planification et la gestion du tourisme durable local <p>Il est fortement recommandé que la politique de durabilité soit élaborée en collaboration avec le personnel et mise en place de manière à ce que la direction et le personnel contribuent. La politique environnementale est généralement signée par le directeur général de l'établissement. Après son développement, la politique est disponible pour tous les employés de l'établissement.</p> <p>Il est également recommandé que chaque établissement ait sa propre politique de durabilité, mais si l'établissement fait partie d'une chaîne internationale ou nationale, une politique de durabilité commune peut être poursuivie au sein de cette chaîne.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement présente le document de politique environnementale et vérifie s'il est pertinent pour le personnel de l'établissement. Il est vérifié que la politique date de moins de trois ans et qu'il s'agit d'un document général qui inclut les questions environnementales ainsi que les aspects socioculturels, culturels et économiques.</p>
1.3	<p>Un plan d'actions listant les objectifs d'amélioration et les projets environnementaux pour les prochaines années est établi par écrit. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin d'assurer un plan plus concret pour le travail de durabilité de l'établissement, des objectifs sont fixés et un plan d'action annuel est formulé.</p> <p>Les objectifs et le plan d'action annuel reflètent le travail concret pour réaliser la politique environnementale et contiennent des objectifs spécifiques à atteindre dans les 1 à 3 prochaines années ainsi que des mesures spécifiques pour atteindre les objectifs prévus dans l'année à venir.</p> <p>Afin de définir des objectifs et des mesures concrets pour un système de gestion de la durabilité à long terme adapté à la taille et à la portée de l'établissement, les objectifs et le plan d'action de l'établissement incluent des questions environnementales ainsi que des références aux aspects sociaux, culturels, économiques, aspects liés à la qualité, aux droits humains, à la santé, aux risques et aux crises.</p>

		<p>Il est fortement recommandé que les objectifs et le plan d'action annuel soient élaborés en collaboration avec le personnel et mis en place de manière à permettre à la direction et au personnel de contribuer.</p> <p>L'établissement est censé formuler au moins trois points d'action dans différents domaines de ses opérations. Lors de l'élaboration des objectifs et du plan d'action annuel, il est fortement recommandé de s'inspirer des critères de Green Key, tant en termes de respect des critères d'orientation qui n'ont pas encore été mis en œuvre que pour améliorer encore l'engagement envers les critères obligatoires déjà mis en œuvre et des lignes directrices. Il convient de noter qu'au cours des années successives où l'établissement reçoit la désignation Green Key, l'établissement doit répondre à un pourcentage croissant des critères conseillés. Les objectifs et les mesures déjà atteints ne peuvent pas être ajoutés aux objectifs et au plan d'action annuel.</p> <p>Si l'établissement fait partie d'une chaîne plus large, il peut y avoir un chevauchement entre les objectifs/actions formulés au sein de la chaîne et ceux utilisés par Green Key.</p> <p>Lors de l'audit, il y a une vérification administrative de l'existence du document avec les objectifs et le plan d'action annuel pour l'année à venir et qu'il est à la disposition du personnel de l'établissement. Il est vérifié que le document contient au moins trois points d'action dans différents domaines de durabilité et différents domaines opérationnels. Si l'établissement est titulaire de Green Key depuis plus d'un an, une évaluation du travail réalisé dans le cadre des objectifs et du plan d'action annuel de l'année précédente est également réalisée. Si certaines des actions prévues n'ont pas été mises en œuvre, une explication est donnée sur les raisons pour lesquelles l'établissement n'a pas été en mesure de mettre en œuvre les actions prévues au cours de l'année écoulée et des recommandations d'actions correctives sont formulées.</p>
1.4	<p>Tous les documents qui concernent Green Key sont conservés et maintenus dans un dossier prêt à être inspecté. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de rendre toutes les informations facilement accessibles, le dossier Green Key est généralement organisé par section et numéro de critères Green Key et contient tous les documents pertinents et mis à jour démontrant la conformité à chaque critère.</p> <p>Le dossier Green Key peut être un classeur physique contenant des copies papier des différents documents, ou il peut s'agir d'un classeur électronique dans lequel les documents sont organisés en dossiers (par exemple dans le cadre de l'intranet de l'établissement). Afin d'économiser les</p>

		<p>ressources, il est conseillé de conserver le dossier électroniquement.</p> <p>Lors de l'audit, le responsable environnement présente le dossier Green Key pour inspection et pour démontrer le respect des différents critères Green Key.</p>
1.5	<p>L'établissement établit une collaboration active avec des parties prenantes locales. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>L'objectif de ce critère est de renforcer le rôle actif de l'établissement dans la sensibilisation à l'environnement dans son environnement local et dans la promotion de pratiques respectueuses de l'environnement auprès de ses partenaires collaborateurs.</p> <p>Le critère se concentre principalement sur la coopération sur des questions environnementales (par exemple, la protection de la biodiversité locale), mais peut également concerner des questions sociales, culturelles, éducatives, économiques, de qualité, de droits humains, de santé, de risque et de crise. Le cas échéant, Green Key encourage l'établissement à travailler avec les parties prenantes travaillant à protéger et à améliorer les sites et traditions historiques, archéologiques, culturels et spirituels locaux.</p> <p>Les parties prenantes concernées peuvent être des organisations non gouvernementales, des groupes communautaires locaux, des autorités locales, des résidents, des écoles locales, des fournisseurs, des autorités de gestion des aires protégées, etc.</p> <p>Des exemples de collaboration locale pourraient inclure la collaboration avec des écoles locales sur des initiatives éducatives et/ou de durabilité, le soutien aux musées pour promouvoir le patrimoine local, la collaboration avec des vendeurs locaux (autres que l'achat uniquement de produits locaux), la collaboration avec des groupes communautaires/organisations/autorités locales dans la planification et la gestion du tourisme durable sur le lieu de destination, ainsi que des infrastructures locales et des projets de développement social communautaire (par exemple, l'assainissement).</p> <p>La collaboration locale, y compris la collaboration sur diverses initiatives visant à protéger la biodiversité et l'environnement (par exemple, la plantation d'arbres, le reverdissement et la création de zones locales et de corridors naturels favorables aux pollinisateurs, la conservation de la nature, le nettoyage des plages, etc.) est fortement encouragée.</p>

		<p>Pour que la collaboration soit validée, il faut qu'il s'agisse d'une collaboration active à double sens entre l'établissement et les acteurs concernés, dont les deux parties bénéficient.</p> <p>Les hôtels, auberges, campings et parcs de vacances doivent avoir au moins deux (2) partenariats actifs avec des acteurs locaux. Les petits établissements d'hébergement, les centres de congrès, les restaurants et les attractions doivent avoir au moins un (1) partenariat actif avec un acteur local.</p> <p>Au cours de l'audit, la documentation prouvant une collaboration active avec le nombre requis d'acteurs locaux sera examinée.</p>
1.6	<p>L'établissement calcule son empreinte carbone avec l'aide d'un outil de calcul des émissions de CO2. (I/G)</p> <p>HAI (I) CPV, PH, CC, R, A (G)</p>	<p>Avec ce critère, l'établissement identifie ses sources d'émissions de gaz à effet de serre (GES) et utilise sa consommation d'énergie annuelle mesurée et d'autres sources d'émissions de GES pour estimer son empreinte carbone annuelle totale et ses émissions de carbone par hôte/chambre-nuit ou par hôte à l'aide d'un carbone - pour réaliser des instruments de mesure. Le calcul pourrait permettre de vérifier la variabilité des émissions de carbone de l'exploitation d'une période à l'autre afin de les réduire.</p> <p>Il existe différents instruments pour mesurer les émissions de carbone avec différents degrés de précision. L'un de ces outils pour les établissements d'hébergement est l'<i>Hotel Carbon Management Initiative (HCMI)</i>, qui fournit une estimation de l'empreinte carbone d'un établissement. L'outil HCMI est disponible sur le site international Green Key.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement doit présenter l'instrument de mesure du carbone utilisé et les résultats calculés.</p>

<p>1.7</p>	<p><i>L'établissement se fixe un objectif concret de réduction de son empreinte carbone. (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Avec ce critère, l'établissement utilise son empreinte carbone calculée comme base pour formuler un objectif visant à réduire davantage ses émissions de carbone d'un pourcentage spécifié. L'établissement définit également les mesures nécessaires pour atteindre l'objectif, par ex. réduire la consommation d'énergie, augmenter l'efficacité énergétique et/ou établir des systèmes d'énergie renouvelable sur place.</p> <p>Pour les émissions de carbone qui ne peuvent être évitées, l'établissement pourrait compenser ses émissions restantes grâce à un programme de compensation carbone. Cela peut être fait via un système de certification international, par ex. des systèmes certifiés Gold Standard, ou via d'autres systèmes internationaux/nationaux, par ex. le Global Forest Fund administré par la <i>Foundation for Environmental Education (FEE)</i>. La compensation carbone par la plantation d'arbres peut être effectuée sur place ou à proximité de l'établissement ou dans une autre zone, mais la plantation d'arbres doit toujours être effectuée d'une manière qui soutient la flore et la faune indigènes.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement présente l'objectif et les mesures de réduction de l'empreinte carbone. Cela peut être inclus dans le plan d'action annuel (voir critère 1.3). Si l'établissement compense les émissions par le biais d'un système, il doit soumettre la documentation pertinente.</p>
<p>1.8</p>	<p><i>L'établissement est neutre en Carbone selon les périmètres 1 et 2 du Protocole sur les GES. (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Avec ce critère, l'établissement confirme par un examen par un tiers que ses activités sont climatiquement neutres.</p> <p>L'établissement est tenu d'effectuer un calcul annuel de l'empreinte carbone qui comprend les émissions directes provenant de sources détenues ou contrôlées (émissions de portée 1) et les émissions indirectes provenant de la production d'énergie achetée (émissions de portée 2). Il est recommandé, mais pas obligatoire, que l'établissement prenne également en compte toutes les autres émissions indirectes générées dans la chaîne de valeur de l'établissement (émissions de portée 3).</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, l'établissement s'assure que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les calculs de l'empreinte carbone sont vérifiés par un vérificateur/auditeur indépendant conformément au "Greenhouse Gas (GHG) Protocol" ou à d'autres directives et normes internationalement reconnues telles que ISO 14064 ou PAS 2060. • L'établissement dispose d'une stratégie de surveillance et de réduction des émissions.

		<ul style="list-style-type: none"> Les émissions inévitables de portée 1 et 2 sont compensées par des compensations d'émissions selon des normes reconnues et acceptées par l'"International Carbon Reduction & Offset Alliance" pour les émissions de portée 1, par des certificats d'attribut énergétique reconnus par RECS ou par des compensations d'émissions pour les émissions de portée 2. <p>Lors de l'audit, l'établissement présente son a) empreinte carbone faite par un vérificateur indépendant accrédité, b) la stratégie de réduction des émissions de carbone actualisée pour l'année concernée, et c) les compensations carbone et/ou les certificats d'attribut énergétique confirmant que la totalité des émissions de carbone est compensée par l'immobilisation de la quantité correspondante de crédits carbone et/ou de certificats d'attribut énergétique dans des registres reconnus.</p>
1.9	<p><i>L'établissement diffuse auprès de ses hôtes de l'information sur les émissions carbone liées à leur séjour et les possibilités de compensation. (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Avec ce critère, l'établissement offre à ses hôtes la possibilité de compenser les émissions de carbone générées pendant leur visite et/ou leur voyage vers l'établissement.</p> <p>Après avoir calculé ses émissions de carbone moyennes par hôte ou par hôte/nuit en chambre (voir critère 1.6), l'établissement offre à ses hôtes la possibilité de compenser les émissions de carbone de leur séjour. En outre, l'établissement peut offrir à ses hôtes la possibilité de compenser les émissions de carbone de leur voyage aller et retour.</p> <p>La compensation doit être effectuée par le biais d'un système de compensation carbone, par exemple un système disposant d'une certification internationale, par exemple Gold Standard, ou d'autres systèmes internationaux/nationaux, par exemple le Global Forest Fund. géré par la <i>Foundation for Environmental Education</i> (FEE).</p> <p>L'établissement propose la compensation carbone en faisant la promotion d'un système de compensation carbone auprès de ses hôtes et en leur fournissant des informations à ce sujet ainsi qu'un lien vers le système. L'établissement peut également collecter les fonds issus de la compensation carbone des hôtes et les transmettre ensuite au système de compensation carbone.</p> <p>La compensation carbone peut être proposée aux hôtes individuellement ou aux établissements qui organisent le séjour des hôtes dans l'établissement (par exemple, les voyageurs, les organisateurs de voyages en groupe, les organisateurs de conférences, etc.)</p>

		<p>Pendant l'audit, l'établissement présente à ses hôtes les informations qu'il met à leur disposition pour les encourager à recourir à la compensation carbone pour compenser leur séjour et/ou leur arrivée et leur départ.</p>
<p>2. IMPLICATION DU PERSONNEL</p>		
<p>2.1</p>	<p>La direction organise périodiquement des réunions avec le personnel pour l'informer sur les initiatives environnementales existantes et nouvelles. (I) HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de renforcer la sensibilisation à l'environnement/au développement durable dans l'établissement, il est important que la direction, le responsable environnement et/ou le comité environnemental assurent un flux d'informations vers le personnel et impliquent ce dernier dans les initiatives environnementales/de développement durable de l'établissement.</p> <p>Si le personnel est tenu au courant des initiatives environnementales/de durabilité existantes et nouvelles, il pourra mieux comprendre son rôle au travail et l'impact de sa contribution, mais aussi informer correctement les hôtes et répondre à leurs questions à ce sujet. Le personnel est non seulement informé des initiatives environnementales/de développement durable, mais il a également la possibilité d'apporter des idées et des suggestions.</p> <p>Les informations couvrent les questions de gestion environnementale (par exemple, l'eau, l'énergie, les déchets, le nettoyage, les aliments et les boissons, ainsi que les principes de l'économie circulaire : réduire, réutiliser, recycler, etc.) et d'autres questions de durabilité (par exemple, les questions de biodiversité locale), mais aussi les questions de sensibilisation des hôtes, du personnel, des fournisseurs et de la communauté environnante. Les informations relatives à Green Key doivent également être mises à la disposition du personnel.</p> <p>La direction de l'établissement organise donc généralement au moins 1 à 3 réunions par an. Les travailleurs saisonniers sont également pris en compte dans la planification des réunions afin de garantir une participation aussi large que possible du personnel.</p> <p>Ce critère s'applique aussi bien au personnel interne embauché par l'établissement qu'au personnel sous contrat avec une établissement externe.</p>

		<p>Pendant l'audit, les comptes rendus / notes / listes de présence des réunions entre la direction de l'établissement et le personnel sont présentés, indiquant quelles personnes étaient présentes et quelles questions environnementales/de développement durable ont été abordées. Si c'est la première fois que l'établissement fait une demande, elle présente les réunions prévues. Si le nombre total d'employés est inférieur à cinq, les informations sur les réunions tenues peuvent également être fournies oralement. L'auditeur peut également interroger le personnel afin de déterminer son niveau de connaissance des initiatives environnementales de l'établissement.</p>
2.2	<p>Le responsable environnement assiste aux réunions de la direction pour présenter les tendances de la performance environnementale de l'établissement. (I)</p> <p>HAI, CPV, CC, R, A</p>	<p>Si le responsable environnement ne fait pas partie de la direction de l'établissement, il doit être invité aux réunions avec la direction. Les réunions entre le responsable environnement et le comité environnemental, le cas échéant) et la direction de l'établissement sont importantes pour tenir la direction informée et l'impliquer dans les activités environnementales de l'établissement, et pour s'assurer que la direction continue à soutenir le travail sur les questions environnementales. Dans certains petits établissements, les réunions entre le personnel et la direction, ainsi qu'entre le responsable environnement et la direction, peuvent avoir lieu en même temps. On s'attend normalement à ce que l'exploitation tienne au moins 1 à 3 réunions annuelles.</p> <p>Au cours de l'audit, les procès-verbaux/notes des réunions entre la direction de l'établissement et le responsable environnement (et le comité) sont présentés, indiquant quelles personnes étaient présentes et quelles questions environnementales/de développement durable ont été abordées. Si c'est la première fois que l'établissement fait une demande, elle présente les réunions prévues.</p>

<p>2.3</p>	<p>Les employés reçoivent une formation annuelle sur les questions environnementales et de développement durable. (I)</p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Il est important que le responsable environnement (et le comité environnemental) ainsi que les autres membres du personnel reçoivent une formation spécifique sur l'environnement et les autres questions de durabilité afin d'identifier et de mettre en œuvre des solutions appropriées et viables pour l'établissement.</p> <p>La formation porte sur les questions de gestion environnementale (eau, énergie, déchets, produits chimiques dangereux, nettoyage, aliments et boissons, qualité de l'air, utilisation écologique des équipements, principes de l'économie circulaire : réduire, réutiliser, recycler, etc.), la sensibilisation des hôtes, du personnel, des fournisseurs et de la communauté environnante, ainsi que sur d'autres questions de durabilité concernant le changement climatique, la biodiversité locale, les questions sociales, culturelles, économiques, de qualité, de droits de l'homme, de santé, de risques et de gestion de crise. La formation devrait également inclure des connaissances sur Green Key et pourrait être étendue à d'autres questions au sein ou autour de l'établissement (par exemple, la protection de la biodiversité).</p> <p>La formation peut être externe ou interne. La formation externe peut prendre la forme de formations dispensées par des consultants, des experts, des guides ou des fournisseurs de produits, de voyages d'étude, de participation à des séminaires, des webinaires et autres cours et études en ligne, de mise en réseau, etc. Dans certains pays, des séminaires et des webinaires Green Key sont organisés et portent spécifiquement sur les tendances et les idées relatives au respect des critères Green Key ; ces réunions peuvent également être utilisées comme plateforme de mise en réseau entre les exploitations labellisées Green Key. Pour les établissements membres d'une chaîne internationale ou nationale, des formations sont souvent organisées sur l'environnement et d'autres thèmes de durabilité au sein de la chaîne.</p> <p>Il est également important que le responsable environnement (et le comité environnemental) organise des cours et des formations internes pour les employés afin de leur montrer comment ils peuvent travailler à la réalisation des objectifs et des mesures environnementales dans l'établissement. Les formations internes peuvent s'adresser à des employés individuels ou à des groupes d'employés. En plus de la formation, l'établissement peut proposer des initiatives de durabilité engagées (par exemple, des concours) et/ou des systèmes de récompense pour le personnel.</p>
------------	--	--

		<p>Chaque membre du personnel de l'établissement est normalement censé participer à au moins 1 à 3 formations annuelles organisées par l'établissement. Les nouveaux employés doivent normalement participer à la formation dans les quatre premières semaines suivant leur embauche.</p> <p>Pour les personnes qui travaillent quotidiennement dans l'établissement mais qui ne sont pas employées en tant que membres du personnel de l'établissement (par exemple, les personnes travaillant dans l'intendance d'un établissement externalisée), il est fortement recommandé que ces personnes reçoivent également la même formation sur les questions environnementales et autres questions de durabilité.</p> <p>Lors de l'audit, il convient de présenter un document indiquant les formations externes/internes qui ont eu lieu au cours des 12 derniers mois, avec des informations sur le personnel ayant participé aux formations en matière de gestion environnementale et de sensibilisation, ainsi que sur d'autres questions de durabilité. Lorsque l'établissement se porte candidate pour la première fois, elle présente les formations prévues. Lors de l'inspection visuelle, les employés peuvent être interrogés afin de confirmer qu'ils ont bien reçu une formation.</p>
2.4	<p>L'équipe des agents d'entretien connaît et accepte la politique de l'établissement en matière de changement des draps et de serviettes. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique et les coûts des processus de lavage et de nettoyage, il est important que le personnel d'entretien ménager comprenne les informations ou les panneaux relatifs au changement des draps et des serviettes sur demande.</p> <p>Outre la possibilité pour les hôtes de réutiliser les serviettes et les draps (voir critères 5.1 et 5.2), il est important que cette procédure soit connue et acceptée par le personnel d'entretien. Le non-respect des procédures établies nuit à l'environnement et entraîne des coûts inutiles, et si les hôtes sont informés de ce manquement, cela peut nuire à la crédibilité de l'établissement et de Green Key.</p> <p>C'est pourquoi le personnel d'entretien doit être familiarisé avec les procédures de l'établissement en la matière dans le cadre de l'information et de la formation. En outre, des procédures opérationnelles standard doivent être mises en place pour le personnel de nettoyage afin de s'assurer que les procédures de réutilisation des serviettes et des draps sont respectées. Si le service d'entretien est externalisé, une telle formation du personnel doit faire partie de l'accord avec l'établissement d'entretien externalisée.</p>

		<p>Au cours de l'audit, il est vérifié que les procédures de réutilisation des serviettes et des draps ont été intégrées dans les procédures opérationnelles standard pour le personnel d'entretien ménager.</p>
2.5	<p>Des informations de promotion de comportements responsables sont affichées dans l'espace du personnel. (I)</p> <p>H AJ, CPV, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire à la fois l'empreinte écologique et les coûts, des panneaux/instructions sont placés dans la zone réservée au personnel pour leur rappeler les initiatives de l'établissement en matière de durabilité.</p> <p>Les panneaux/instructions doivent encourager le personnel à utiliser les ressources de manière raisonnable (par exemple, éteindre les lumières/robinets, réduire la consommation de papier, etc.) et l'aider à utiliser les appareils et les machines de manière plus efficace (par exemple, lave-vaisselle, machines à laver, aspirateurs, etc.)</p> <p>La sensibilisation du personnel aux engagements de l'établissement en matière de durabilité peut se faire par le biais d'affiches, de posters, d'autocollants, de brochures, de bulletins d'information, d'informations numériques sur des écrans/applications, etc.</p> <p>Selon le type et la forme de l'action de sensibilisation, elle peut s'adresser à des individus, à des groupes ou à l'ensemble du personnel en même temps.</p> <p>Pendant l'inspection visuelle, la signalétique et les instructions sont montrées à l'inspecteur.</p>
2.6	<p><i>L'établissement offre à ses salariés la possibilité d'évaluer ses performances écologiques et/ou socioculturelles. (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, CC, R, A</p>	<p>Afin d'impliquer tous les membres du personnel dans les initiatives environnementales et sociales de l'établissement et de leur permettre de contribuer activement au travail de durabilité, l'établissement propose un mécanisme de feedback qui permet au personnel d'évaluer les performances environnementales et/ou sociales de l'établissement et de proposer des améliorations.</p> <p>Cela peut se faire par le biais d'enquêtes régulières sur le sujet, lors de réunions de feedback ou par le biais d'une boîte à suggestions gérée par le gestionnaire environnement. Le feedback peut être donné de manière anonyme.</p> <p>Pendant l'audit, le mécanisme de feedback est montré à l'auditeur.</p>

3. INFORMATION DES HÔTES

3.1	<p>Le label Green Key doit être affiché et placé en évidence. (I)</p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>L'établissement doit apposer la plaquette standard de Green Key à proximité de l'entrée du bâtiment et le certificat standard de Green Key à la réception.</p> <p>Des exemplaires supplémentaires de la plaquette Green Key et du certificat Green Key peuvent être achetés et placés à d'autres endroits stratégiques (par exemple sur le tableau d'information du personnel ou à la cantine). Outre la plaque et le certificat, l'établissement peut également acquérir un drapeau Green Key.</p> <p>L'affichage de ce dernier est utilisé par l'établissement comme outil de marketing pour présenter l'obtention du label Green Key, mais aussi pour faire connaître le label Green Key.</p> <p>Pendant l'audit, il est vérifié que la plaquette standardisée Green Key et le certificat Green Key sont apposés pour la période en cours. Si l'établissement n'a pas encore obtenu le label Green Key dans le passé, l'emplacement proposé pour l'apposition de la plaque et du certificat est indiqué.</p>
3.2	<p>Les informations sur Green Key doivent être visibles et accessibles aux hôtes. (I)</p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Les hôtes qui visitent l'établissement doivent avoir la possibilité de trouver des informations sur les conditions requises pour obtenir le label Green Key.</p> <p>Les informations sur Green Key peuvent être disponibles dans les espaces publics si elles sont placées de manière visible, par exemple dans un "coin environnement", sur des écrans de télévision dans les espaces publics, des informations à la réception, etc. Les informations sur Green Key peuvent également être disponibles dans les dossiers d'information, sur les écrans de télévision dans les salles d'hôtes/de réunion et/ou sur les applications destinées aux hôtes. Le logo Green Key (dans le format approprié) est généralement affiché dans le cadre de ces informations.</p> <p>Dans le cadre de la participation au programme Green Key, l'établissement doit fournir des informations précises, claires et faciles à comprendre sur l'établissement et ses produits et services, y compris des déclarations de durabilité, dans tous les supports et moyens de communication, et ne doit pas promettre plus que ce que l'établissement peut mettre en œuvre.</p>

		<p>Pendant l'audit, il est vérifié que le matériel d'information sur Green Key est visible et accessible dans les espaces publics et/ou les salles d'hôtes/de réunion. Si l'établissement n'a pas reçu de label Green Key dans le passé, le projet de matériel d'information et le(s) lieu(x) où il sera disponible seront présentés. Il sera vérifié que les informations sont correctes, claires et faciles à comprendre.</p>
3.3	<p>Le site Web de l'établissement contient des informations sur Green Key et des informations générales sur l'environnement. (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Le site web de l'établissement doit contenir de brèves informations sur le programme Green Key et sur le fait que l'établissement a obtenu la distinction. Il doit contenir des liens vers le site web international Green Key (www.greenkey.global) et/ou le site web national Clé verte. Il est recommandé d'afficher le logo Green Key (dans le format approprié). Le site web contient également de brèves informations sur les engagements environnementaux de l'établissement. Ces informations sont présentées en accord avec les propres directives de l'exploitation en matière de <i>branding</i>.</p> <p>En plus des informations sur le site web de l'exploitation, il est recommandé que l'exploitation fournisse également des informations sur Green Key dans ses médias sociaux.</p> <p>Dans le cadre de sa participation au programme Green Key, l'exploitation doit fournir des informations précises, claires et faciles à comprendre sur l'exploitation et ses produits et services, y compris les déclarations de durabilité, dans tous les documents et communications, et ne doit pas promettre plus que ce que l'exploitation peut ou va mettre en œuvre.</p> <p>Pendant l'audit, les informations sur Green Key et les informations environnementales sont affichées sur le site web. Si l'exploitation n'a pas encore obtenu de label Green Key dans le passé, le projet d'informations pour le site web est présenté. Il est vérifié que les informations sont correctes, claires et faciles à comprendre.</p>
3.4	<p>L'établissement informe les hôtes sur ses initiatives environnementales et les encourage à y participer. (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Il est important que l'exploitation informe ses hôtes des engagements environnementaux de l'exploitation par le biais de matériel d'information ou d'écrans de télévision dans les espaces publics, les chambres d'hôtes/salles de réunion et/ou les applications pour les hôtes.</p> <p>Outre les informations sur les engagements environnementaux, il est également important que</p>

		<p>l'établissement fournisse des informations sur la manière dont les hôtes peuvent être impliqués dans les initiatives environnementales de l'établissement et y participer activement. Les hôtes peuvent participer activement aux initiatives environnementales de l'établissement. La participation active peut concerner la gestion environnementale (par exemple, l'eau (par exemple, les économies d'eau, les économies d'énergie, la prévention/le recyclage des déchets, la réduction des déchets alimentaires, etc.), mais peut également se concentrer sur d'autres thèmes de durabilité (par exemple, la protection de la biodiversité locale, le soutien aux organisations sociales caritatives, etc.)</p> <p>Dans le cadre de sa participation au programme Green Key, l'établissement doit fournir des informations précises, claires et faciles à comprendre sur l'établissement et ses produits et services, y compris les déclarations de durabilité, dans tous les documents et moyens de communication, et ne doit pas promettre plus que ce que l'établissement peut mettre en œuvre.</p> <p>Pendant l'audit, les informations fournies aux hôtes sur les engagements environnementaux/de développement durable sont présentées, y compris l'invitation faite aux hôtes de participer aux travaux. Si l'établissement n'a pas obtenu le label "Green Key", le projet d'information aux hôtes est présenté. Il est vérifié que les informations sont correctes, claires et faciles à comprendre.</p>
3.5	<p>Le personnel de la réception est capable de renseigner les hôtes sur Green Key et sur les initiatives environnementales de l'établissement. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Le label Green Key (plaquette et certificat) est affiché à l'entrée de l'établissement et des informations sur Green Key et sur les engagements environnementaux/de durabilité sont affichées dans les espaces publics, dans les chambres d'hôtes/salle de réunion et sur le site web de l'établissement, les hôtes pourraient être intéressés à en savoir plus sur Green Key. Dans ce cas, les hôtes peuvent s'adresser au personnel qui les accueille (par exemple, il est donc important que ces personnes soient en mesure d'informer les hôtes sur Green Key et sur les principales initiatives environnementales/de développement durable de l'établissement.</p> <p>Dans le cadre de sa participation au programme Green Key, l'établissement doit fournir des informations précises, claires et faciles à comprendre sur l'établissement et ses produits et services, y compris des déclarations de durabilité, dans tous les documents et moyens de communication, et ne pas promettre plus que ce que l'établissement peut mettre en œuvre.</p>

		<p>Pendant l'audit, le personnel chargé de l'accueil des hôtes est invité à fournir des informations de base sur Green Key et les principales initiatives environnementales/de développement durable de l'établissement. Il s'agit de vérifier si les informations sont correctes, claires et faciles à comprendre.</p>
3.6	<p>L'établissement informe les hôtes sur les modes de transport durables et les encourage à privilégier ces modes. (I)</p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin d'encourager les hôtes de l'établissement à utiliser des moyens de transport autres que les voitures et les taxis, lorsque cela est possible et sûr, l'établissement doit être en mesure d'informer les hôtes de ces alternatives.</p> <p>Les moyens de transport alternatifs comprennent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les systèmes de transport public/privé de proximité (bus, train, métro, tramway, bateau, etc.) • Les taxis collectifs/systèmes de bus • Les taxis d'établissements menant une politique environnementale, par exemple utilisant des voitures électriques, du biocarburant, etc. • Navettes fournies par l'établissement • Autres moyens de transport, y compris les possibilités de faire du vélo et de marcher. <p>Pour les hôtes qui utilisent des voitures électriques, l'établissement pourrait disposer d'une station de recharge intelligente pour voitures électriques ou fournir des informations sur les sites de rechargement de voitures électriques à proximité.</p> <p>Les informations sur les systèmes de transport locaux et les alternatives de transport sont fournies par les réceptionnistes, le personnel de la réception, le concierge et/ou par le matériel d'information disponible dans les espaces publics ou dans les salles d'hôtes/de réunion.</p> <p>Dans le cadre de sa participation au programme Green Key, l'établissement doit fournir des informations exactes, claires et faciles à comprendre sur l'établissement et ses produits et services, y compris les allégations de durabilité, dans tous les documents et communications, et ne doit pas promettre plus que ce que l'établissement peut ou va réaliser.</p>

3.7	<p><i>L'établissement offre aux hôtes la possibilité d'évaluer ses performances, y compris ses performances en matière de développement durable.</i></p> <p>(G)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Un questionnaire de feedback peut fournir des informations sur la satisfaction des hôtes par rapport à la prestation d'un établissement. Il doit non seulement couvrir des questions générales (telles que la qualité, le prix, le service, etc.), mais également contenir des questions sur les performances de l'établissement en matière de durabilité.</p> <p>Si le feedback des hôtes dans l'évaluation nécessite des mesures correctives, l'établissement doit les prendre si possible.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente les questions d'évaluation liées à la performance de durabilité et donne des exemples de la manière dont le feedback des hôtes est suivi et utilisé pour prendre des mesures correctives.</p>
<p>4. EAU</p>		
4.1	<p>La consommation totale d'eau est enregistrée au moins une fois par mois. (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Pour que l'établissement puisse réduire son empreinte écologique et diminuer ses coûts, il est nécessaire en premier lieu de procéder à un relevé régulier de la consommation totale d'eau, au moins une fois par mois. Si l'eau n'est pas fournie par des fournisseurs publics, on vérifie que l'approvisionnement en eau est durable et n'a pas d'impact négatif sur l'environnement et l'approvisionnement local en eau.</p> <p>Les données devraient être évaluées et utilisées activement pour réduire la consommation d'eau. Il est recommandé d'enregistrer la consommation totale d'eau plus souvent qu'une fois par mois, car cela permet d'obtenir des informations plus détaillées.</p> <p>En cas de changements importants dans la consommation d'eau (notamment sous la forme d'une consommation plus élevée que prévu), l'établissement dispose de procédures permettant d'enquêter immédiatement sur ce qui pourrait être à l'origine de ces changements de consommation d'eau et de prendre des mesures correctives.</p> <p>Lors de l'audit, le relevé mensuel minimum de la consommation totale d'eau est présenté. L'établissement présente les procédures d'enquête et de correction des changements soudains de la consommation totale d'eau. Si l'eau n'est pas fournie par un distributeur public, l'établissement doit démontrer que la source est durable et ne nuit pas à l'environnement ni à l'approvisionnement local en eau.</p>

<p>4.2</p>	<p>Les toilettes nouvellement installées ont une chasse d'eau combinée de 3/6 litres. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Étant donné que les toilettes à double chasse d'eau laissent une empreinte écologique plus faible et permettent de réaliser des économies grâce à une consommation d'eau réduite, les toilettes achetées au cours des 12 derniers mois pour les chambres d'hôtes, les espaces publics et/ou les zones réservées au personnel devraient être équipées d'une chasse d'eau à double débit avec un maximum de 3/6 litres (0,79/1,59 gallons américains) par chasse d'eau. Dans certains cas, il est possible de réduire davantage la consommation d'eau sans compromettre le confort des hôtes et du personnel.</p> <p>Les toilettes récemment acquises et équipées de capteurs permettant une consommation maximale de 4,5 litres par chasse d'eau peuvent également être acceptées.</p> <p>Lors de l'audit, les reçus des toilettes achetées au cours des 12 derniers mois doivent être présentés et indiquer une chasse d'eau à deux débits maximum de 3/6 litres, et la présence de toilettes à chasse d'eau à deux débits est contrôlée visuellement.</p>
<p>4.3</p>	<p>Le personnel met en place un système de vérification des fuites pour les robinets, toilettes et piscines. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Les robinets et les toilettes qui fuient dans les espaces publics, les chambres d'hôtes et les zones réservées au personnel peuvent avoir un impact négatif sur l'empreinte écologique en raison d'une consommation d'eau excessive et entraîner des coûts inutiles.</p> <p>Les procédures d'exploitation standard existantes comprennent le contrôle régulier des robinets qui fuient visiblement et des toilettes qui fuient. Si un robinet ou des toilettes qui fuient sont détectés, des mesures correctives sont prises pour réparer la fuite.</p> <p>Les fuites dans les piscines en plein air ou couvertes peuvent également améliorer considérablement le bilan environnemental en augmentant la consommation d'eau et en entraînant des coûts supplémentaires. L'établissement doit donc également disposer d'un système permettant de vérifier régulièrement l'absence de fuites dans le système de la piscine. La surveillance peut se faire en Une meilleure solution consiste toutefois à installer un compteur d'eau séparé qui surveille la consommation d'eau de la piscine ou un détecteur de fuites d'eau. Il est fortement recommandé d'effectuer cette inspection quotidiennement.</p>

		<p>Au cours de l'audit, les procédures d'exploitation standard pour le contrôle régulier des robinets, et des toilettes et piscines qui fuient sont présentées, ainsi que les mesures correctives à mettre en œuvre après la détection de fuites. Lors de l'inspection visuelle, les robinets et les toilettes et piscines qui fuient sont contrôlés de manière aléatoire.</p>
<p>4.4</p>	<p>Le débit d'eau dans au moins 75% des douches ne dépasse pas 9 litres par minute. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique en économisant l'eau tout en réduisant les coûts, le débit d'eau d'au moins 75 % des douches dans les chambres d'hôtes, les zones publiques, les zones réservées au personnel et d'autres zones, telles que les zones de spa ou de fitness, ne doit pas dépasser 9 litres (ou 2,38 gallons américains) par minute.</p> <p>Dans les cas où il y a à la fois des douches à main et des douches à effet pluie, l'exigence s'applique aux deux types. Le débit d'eau des robinets de baignoire installés en combinaison avec des douches n'est pas soumis à ce critère.</p> <p>Dans de nombreux cas, le débit d'eau dans les douches pourrait être encore réduit sans nuire au confort des hôtes.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, l'établissement peut soit équiper les pommes de douche d'un débit d'eau limité, soit de dispositifs de limitation de l'eau à la base des tuyaux. Le débit d'eau réduit est souvent obtenu en mélangeant l'eau et l'air dans les aérateurs de douche. Une solution à court terme peut également consister à réduire la pression de l'eau dans le système de distribution d'eau.</p> <p>Pendant l'audit, des mesures aléatoires du débit d'eau seront effectuées dans quelques douches sélectionnées dans différentes parties de l'établissement.</p>

<p>4.5</p>	<p>Le débit d'eau d'au moins 75% des robinets ne dépasse pas 8 litres par minute. (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique en économisant l'eau tout en réduisant les coûts, le débit d'eau d'au moins 75 % des robinets des chambres d'hôtes, des espaces réservés au personnel et d'autres espaces publics tels que les toilettes publiques, les spas ou les salles de sport ne doit pas dépasser 8 litres (ou 2,11 gallons) par minute.</p> <p>Dans de nombreux cas, le débit d'eau pourrait être réduit davantage sans nuire au confort des hôtes.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, l'établissement peut soit faire installer des robinets à débit d'eau limité ou installer des dispositifs de réduction de l'eau au robinet. Le débit d'eau réduit est souvent obtenu en mélangeant l'eau et l'air dans des aérateurs de robinet. Une solution à court terme peut également consister à réduire la pression de l'eau dans le système de distribution d'eau.</p> <p>Pendant l'audit, des mesures aléatoires du débit d'eau seront effectuées à quelques points de distribution sélectionnés dans différentes parties de l'établissement.</p>
<p>4.6</p>	<p>Les urinoirs ont des capteurs, des dispositifs d'économie d'eau ou fonctionnent sans eau. (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Les urinoirs dans l'établissement peuvent contribuer à réduire l'empreinte écologique et à diminuer les coûts en réduisant la consommation d'eau. Si l'établissement dispose d'urinoirs, ceux-ci doivent être équipés soit de capteurs de détection, soit d'un bouton-poussoir (la chasse d'eau ne doit pas dépasser 3 litres par minute), soit être sans eau. Chaque urinoir est équipé de capteurs individuels.</p> <p>Lors de l'audit, les urinoirs sont contrôlés visuellement pour vérifier s'ils sont équipés de capteurs de détection individuels, d'un bouton-poussoir avec un débit d'eau limité ou s'ils sont sans eau.</p>

<p>4.7</p>	<p>Les lave-vaisselles nouvellement installés utilisent un maximum de 3,5 litres d'eau par cycle de lavage. (I)</p> <p>H AJ, CPV, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique en économisant l'eau et en réduisant les coûts, les lave-linge ou lave-vaisselle professionnels utilisés dans les cuisines et achetés au cours des 12 derniers mois ne doivent pas consommer plus de 3,5 litres (ou 0,92 gallon américain) par panier.</p> <p>Les lave-vaisselles installés dans les chambres d'hôtes ou les appartements ne sont pas concernés par ce critère. Les établissements ne disposant pas d'une grande cuisine industrielle sont également exclus de ce critère.</p> <p>Lors de l'audit, il convient de présenter les reçus des lave-vaisselles à couvercle ou à tunnel achetés au cours des 12 derniers mois, qui indiquent une consommation maximale de 3,5 litres par panier. Il est également possible de présenter les fiches techniques et les manuels des lave-vaisselles, qui indiquent la quantité maximale de lavage.</p>
<p>4.8</p>	<p>Toutes les eaux usées sont traitées (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Pour réduire l'empreinte écologique de l'exploitation, il est important que les eaux usées, celles de l'exploitation, ne soient pas rejetées sans traitement. L'exploitation peut soit être raccordée à un réseau d'égouts public existant, soit faire traiter ses eaux usées par son propre système d'assainissement.</p> <p>Il est important que toutes les eaux usées soient traitées conformément aux réglementations nationales et/ou locales. S'il n'existe aucune réglementation en la matière, les eaux usées sont traitées selon la méthode la plus appropriée pour l'exploitation. Après le traitement, les eaux usées épurées sont réutilisées si possible.</p> <p>Dans les cas exceptionnels où les autorités ne proposent pas de raccordement au système public d'évacuation des eaux usées et où il n'est pas possible pour l'établissement de mettre en place son propre système d'évacuation des eaux usées, l'établissement demandeuse peut solliciter une dérogation.</p> <p>La réutilisation/le rejet des eaux usées doit toujours se faire de manière sûre et sans effets néfastes pour la population locale et l'environnement.</p> <p>Lors de l'audit, l'autorisation ou tout autre document approprié est présenté, qui démontre que les exigences en matière de traitement des eaux usées sont respectées. L'établissement fournit une confirmation écrite de l'autorité compétente indiquant que la libération des eaux usées traitées n'aura pas d'effet négatif sur la population locale et l'environnement. Si l'établissement demandeur demande une dérogation à cette exigence, il doit démontrer qu'il n'est pas possible de respecter</p>

		<p>le critère. Lors de l'inspection visuelle, toute observation indiquant un possible non-respect de ce critère est signalée.</p>
4.9	<p>Les lave-vaisselles et les lave-linges achetés récemment ne sont pas des appareils ménagers domestiques. (I)</p> <p>HAJ, CPV, CC, R, A</p>	<p>Les lave-vaisselles et les lave-linge domestiques traditionnels sont moins économes en énergie et en eau que les lave-vaisselle/linge professionnels (industriels) à couvercle et à tunnel lorsqu'ils sont utilisés en grande quantité. Afin de réduire l'empreinte écologique et de réaliser des économies, l'utilisation d'appareils ménagers traditionnels est généralement évitée ou minimisée. Les lave-vaisselles et les lave-linges achetés au cours des 12 derniers mois ne sont donc pas des appareils ménagers conventionnels.</p> <p>Toutefois, dans les cas où seuls de petits lave-vaisselles sont nécessaires (par exemple, dans un bar qui ne nécessite pas de véritables établissements de cuisine), la meilleure solution d'un point de vue environnemental pourrait être de continuer à utiliser des appareils ménagers classiques. De même, dans les cas où l'établissement ne lave que quelques pièces de linge (par exemple des uniformes), la meilleure solution du point de vue environnemental pourrait être d'utiliser des machines à laver domestiques. Dans ces cas, l'exploitation peut être exemptée du respect de ce critère. Les lave-vaisselles et les machines à laver dans les chambres d'hôtes ou les appartements sont également exemptés de ce critère.</p> <p>Au cours de l'audit, des documents sont présentés pour démontrer que les lave-vaisselles et les lave-linges achetés au cours des 12 derniers mois ne sont pas des appareils ménagers classiques (sauf raison particulière). L'inspection visuelle permet de vérifier l'utilisation de lave-vaisselle et de lave-linge professionnels.</p>

<p>4.10</p>	<p>Un bac à graisse est installé (I)</p> <p>HAI, CPV, CC, R, A</p>	<p>Des bacs à graisse en bon état de fonctionnement dans la cuisine contribuent à réduire l'empreinte écologique en économisant de l'eau et des produits chimiques et en réduisant les coûts. Pour éviter que la graisse n'obstrue les canalisations, l'établissement doit disposer de bacs à graisse dans la cuisine et les bacs à graisse doivent être vidés régulièrement.</p> <p>Les établissements ne disposant pas d'une cuisine professionnelle ne sont pas soumis à ce critère.</p> <p>Pendant l'audit, la présence de bacs à graisse en bon état de fonctionnement dans les égouts de la cuisine est vérifiée.</p>
<p>4.11</p>	<p><i>La piscine possède des systèmes permettant d'économiser l'eau, par exemple des couvertures (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, A</p>	<p>Dans les pays où les températures sont élevées, les piscines extérieures contribuent à une plus grande empreinte écologique, car elles entraînent une consommation d'eau et des coûts plus élevés en raison de l'évaporation considérable de l'eau. Par conséquent, lorsqu'une piscine n'est pas utilisée, elle doit être recouverte d'une couverture ou d'un autre système (par exemple, une couche de gel) afin d'éviter l'évaporation. La couverture ou un autre système doit être utilisé en dehors des heures de fonctionnement de la piscine et/ou pendant les périodes où la piscine n'est pas utilisée. En outre, il pourrait exister des systèmes de réutilisation de l'eau de la piscine.</p> <p>En raison des conditions météorologiques, les piscines extérieures utilisent de l'eau chauffée à certains endroits et à certaines périodes de l'année. Dans ce cas, l'utilisation d'une couverture ou d'un autre système est fortement recommandée, car elle contribue également aux économies d'énergie.</p> <p>Lors de l'audit, des documents relatifs à l'utilisation d'une couverture ou d'un autre système pour les piscines en plein air sont présentés et/ou la piscine est inspectée visuellement.</p>
<p>4.12</p>	<p><i>La piscine est nettoyée avec des alternatives sans produits chimiques (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, A</p>	<p>Afin de réduire l'utilisation de produits chimiques dangereux, l'établissement nettoie sa piscine en utilisant des alternatives sans produits chimiques, telles que la lumière UV, le traitement électrolytique de l'eau, la filtration par les plantes, etc.</p> <p>L'utilisation d'alternatives sans produits chimiques doit être conforme à la législation en vigueur.</p> <p>Lors de l'audit, une documentation sur les alternatives sans produits chimiques utilisées pour le nettoyage des piscines est présentée.</p>

<p>4.13</p>	<p><i>Des compteurs d'eau séparés sont installés dans les zones à forte consommation d'eau.</i> (G)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de mieux suivre la consommation d'eau dans les différentes parties de l'établissement, des compteurs d'eau supplémentaires/séparés sont installés, en particulier dans les zones où la consommation d'eau est élevée (par exemple les cuisines, les zones de piscine et de spa, les établissements gérés en externe, etc.) Dans les grands établissements avec de nombreuses salles d'hôtes/de réunion, des compteurs d'eau séparés pourraient être installés pour différentes parties de l'établissement. Certains établissements ont choisi d'installer un compteur d'eau distinct pour chaque pièce.</p> <p>La fourniture d'informations plus précises sur la consommation d'eau grâce à des compteurs d'eau supplémentaires/séparés permet à l'établissement d'élaborer des stratégies plus ciblées pour réduire la consommation d'eau et, par conséquent, de réduire son empreinte écologique et de réaliser des économies. Cela facilite également la détection des fuites.</p> <p>Si un plus grand nombre de compteurs d'eau sont installés, la consommation est relevée et enregistrée au niveau de chacun d'entre eux. Idéalement, la consommation d'eau sur les différents compteurs devrait être relevée plus souvent qu'une fois par mois. Il est préférable d'effectuer cette opération tous les mois, car cela permet d'obtenir des informations plus détaillées.</p> <p>Au cours de l'audit, l'enregistrement au moins mensuel de la consommation d'eau des différents compteurs d'eau (y compris l'indication de l'emplacement), ainsi que la procédure opérationnelle standard d'investigation et de correction des changements soudains de la consommation d'eau.</p>
<p>4.14</p>	<p><i>Le débit d'eau des robinets (lavabos) ne dépasse pas 5 litres par minute. Cela concerne au moins 75% des robinets (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique grâce aux économies d'eau, mais aussi de réduire les coûts, le débit d'eau d'au moins 75 % des robinets de l'établissement (chambres d'hôtes, zones publiques et zones réservées au personnel) ne doit pas dépasser 5 litres (ou 1,32 gallon américain) par minute. Dans certains cas, le débit d'eau peut être réduit davantage sans nuire au confort des hôtes. Si l'établissement a installé des capteurs dans les robinets, ceux-ci doivent également respecter ce critère.</p> <p>Pendant l'audit, des mesures aléatoires du débit d'eau sont effectuées sur quelques robinets sélectionnés dans différentes parties de l'établissement. L'établissement procède à des prélèvements.</p>

4.15	<p><i>Les eaux usées traitées sont réutilisées (G)</i></p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire son empreinte écologique et sa consommation d'eau, l'établissement épure ses eaux usées sur place et les réutilise à différentes fins, par exemple comme engrais pour les champs, dans les espaces verts de l'établissement ou à d'autres endroits appropriés. La réutilisation des eaux usées épurées doit se faire de manière sûre, dans le respect de la législation nationale, et ne doit pas avoir d'impact négatif sur la population locale et l'environnement.</p> <p>Ce critère couvre également les eaux usées provenant de la condensation de l'eau dans les systèmes de climatisation.</p> <p>Lors de la vérification, des documents relatifs au traitement et à la réutilisation des eaux usées purifiées sur place sont fournis et l'établissement confirme que l'utilisation des eaux usées purifiées n'a pas d'effet négatif sur la population locale et l'environnement (par exemple sous la forme d'une lettre de confirmation de l'autorité locale compétente à cet égard).</p>
4.16	<p><i>L'eau de pluie est récupérée et utilisée (G)</i></p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique en économisant l'eau et de réaliser également des économies, l'eau de pluie est collectée et utilisée pour les toilettes, l'arrosage des espaces verts de l'établissement ou d'autres usages appropriés. La collecte de l'eau de pluie doit se faire en toute sécurité et sans impact négatif sur les hôtes et le personnel de l'établissement, la population locale et l'environnement.</p> <p>Au cours de l'audit, les établissements de collecte des eaux pluviales font l'objet d'une inspection visuelle et l'établissement confirme que les eaux pluviales collectées n'ont pas d'effets négatifs sur les hôtes et le personnel de l'établissement, la population locale et l'environnement (par exemple, sous la forme d'une lettre de confirmation de l'autorité locale compétente).</p>
4.17	<p><i>L'établissement veille à ce qu'une évaluation des risques liés à l'eau soit réalisée et à ce que les recommandations de l'évaluation soient prises en compte. (G)</i></p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Pour s'assurer que l'eau est gérée de manière durable en tant que ressource commune, l'exploitation veille à ce qu'une évaluation des risques liés à l'eau soit réalisée afin d'identifier les risques potentiels liés à l'eau (tels que la sécheresse, les inondations ou la pollution de l'eau) sur le site de l'exploitation.</p> <p>L'évaluation des risques liés à l'eau doit être réalisée par une autorité pertinente et appropriée ou par un établissement externe.</p>

		<p>Si l'évaluation identifie des risques potentiels liés à l'eau, les recommandations doivent être prises en compte sous la forme de mesures de précaution et d'actions supplémentaires en collaboration avec d'autres acteurs concernés. Pour plus d'informations, consultez le filtre des risques liés à l'eau du WWF.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement présente son évaluation des risques liés à l'eau et documente la prise en compte des recommandations issues de l'évaluation externe.</p>
--	--	---

5. LAVAGE ET NETTOYAGE

5.1	<p>Des informations sur le changement habituel des draps doivent être disponibles dans les chambres. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique et de diminuer les coûts liés au processus de lavage et de nettoyage, un panneau doit être placé dans la chambre pour indiquer que les draps sont changés sur demande (de préférence à proximité du lit). L'information peut également être présentée d'une autre manière dans les chambres d'hôtes, par exemple sur l'écran de télévision, dans le dossier des hôtes, etc.</p> <p>Les panneaux informent les hôtes de la procédure standard de l'établissement en matière de changement des draps (par exemple, toutes les trois nuits) et sont complétés par des informations sur la procédure à suivre si un hôte souhaite un changement moins fréquent ou plus fréquent que la procédure standard.</p> <p>En plus de ces informations, l'établissement peut également demander activement aux hôtes, lors de l'enregistrement, ce qu'ils souhaitent en matière de changement de draps.</p> <p>Pendant l'audit, les panneaux/informations sur le changement des draps dans les chambres d'hôtes sont examinés visuellement.</p>
5.2	<p>Des informations sur le changement habituel des serviettes doivent être affichées dans les chambres. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique et donc de diminuer les coûts liés au processus de lavage et de nettoyage, un panneau doit être placé dans la chambre pour indiquer que les serviettes sont changées sur demande (de préférence dans la salle de bain de la chambre d'hôtes). Alternativement, l'information peut également être affichée d'une autre manière dans les chambres d'hôtes, par exemple sur l'écran de télévision, dans le dossier des hôtes, etc.</p> <p>Les panneaux informent les hôtes de la procédure standard de l'établissement en ce qui concerne le changement des serviettes (par exemple, toutes les trois nuits) et sont complétés par des informations sur la procédure lorsqu'un hôte souhaite un changement moins fréquent ou plus fréquent que la procédure standard.</p> <p>En plus de ces informations, le lieu d'hébergement touristique peut également demander activement aux hôtes, lors de l'enregistrement, ce qu'ils souhaitent en matière de changement de serviettes.</p>

		<p>Si un établissement ne propose pas de serviettes dans le cadre du service, les exigences relatives à la réutilisation des serviettes ne sont pas applicables.</p> <p>Pendant l'audit, les panneaux/informations concernant le changement des serviettes dans les chambres d'hôtes sont inspectés visuellement.</p>
5.3	<p>Au moins 75% des produits de nettoyage à usage quotidien portent un écolabel reconnu. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique, l'utilisation de produits de nettoyage contenant des produits chimiques dangereux est réduite au minimum. L'établissement doit veiller à ce qu'au moins 75 % de tous les produits de nettoyage à sec utilisés quotidiennement dans toutes les zones de l'établissement portent un label écologique reconnu au niveau international ou national. Cela comprend les produits utilisés pour le nettoyage quotidien des chambres d'hôtes, des salles de réunion, des restaurants, des espaces publics (à l'exception des piscines) et des espaces réservés au personnel (à l'exception de la cuisine et de la blanchisserie).</p> <p>Les écolabels reconnus peuvent être des écolabels internationaux (par exemple EU-Ecolabel, Nordic Swan, Green Seal, Cradle2Cradle, etc.) ou nationaux, vérifiés par des tiers.</p> <p>Le pourcentage minimal de 75 % de produits porteurs d'un label écologique peut être calculé sur la base du coût total, du nombre de produits ou de la quantité achetée. Le nombre de produits ou la quantité achetée peuvent être calculés.</p> <p>S'il n'est pas possible pour un établissement d'acheter au moins 75 % de produits de nettoyage chimique à usage quotidien porteurs d'un label écologique reconnu sur le marché national, elle peut envisager à la place d'autres possibilités de nettoyage (voir critère 5.9). Si aucune de ces deux options n'est possible, l'établissement peut demander une dérogation à l'exigence.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit une liste de tous les produits de nettoyage chimiques utilisés quotidiennement, accompagnée d'une étiquette indiquant qu'au moins 75 % des produits portent un label écologique reconnu au niveau international ou national. Un contrôle aléatoire effectué lors de l'inspection visuelle confirme la présence de labels écologiques sur les produits de nettoyage utilisés quotidiennement. Si l'établissement demande une dérogation à cette exigence, il doit apporter la preuve qu'il a essayé sans succès d'acheter des produits de nettoyage chimique à usage quotidien portant un label écologique reconnu sur le marché national et qu'il a envisagé d'autres solutions de nettoyage.</p>

<p>5.4</p>	<p>Les désinfectants ne doivent être utilisés qu'en cas de besoin et conformément aux règles d'hygiène (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Les désinfectants chimiques ne doivent être utilisés que si les insectes, les champignons, les bactéries ou les virus constituent une nuisance importante ou un risque pour la santé et si la désinfection ne peut pas être remplacée avec succès par d'autres méthodes. La désinfection des mains ne relève pas de ce critère.</p> <p>En raison de leur impact potentiel sur l'environnement et la santé, l'utilisation de désinfectants est réduite au minimum, remplacée par des produits moins nocifs et/ou utilisée uniquement lorsque cela est absolument nécessaire.</p> <p>Les désinfectants doivent être approuvés par les autorités nationales et ne peuvent être utilisés que pour les applications décrites dans les fiches de données de sécurité (FDS) et/ou autres fiches techniques. La concentration et le temps d'action prescrits doivent impérativement être respectés, comme indiqué dans le document. La désinfection ne peut être effectuée que par du personnel formé ou des prestataires externes agréés à cette fin. Il est également important que l'établissement assure une manipulation correcte des désinfectants (voir critère 6.6).</p> <p>Dans le cas où les autorités nationales imposent des règles d'hygiène plus strictes ou contraires au présent critère, l'établissement se conforme aux règles nationales officielles et est exempté du présent critère.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement fournit les fiches de données de sécurité (FDS) et/ou d'autres fiches techniques pour les désinfectants utilisés. Les fiches techniques pour les désinfectants utilisés ainsi que les modes opératoires normalisés démontrant que l'utilisation des désinfectants est conforme aux exigences du document.</p>
<p>5.5</p>	<p>Les essuie-mains, mouchoirs et papier toilette utilisés sont fabriqués à partir de papier sans chlore ou ont reçu un écolabel. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Les labels écologiques reconnus au niveau international ou national pour les essuie-mains en papier, les mouchoirs en papier et le papier hygiénique (par exemple EU Ecolabel, Nordic Swan, Der Blaue Engel, FSC ou PEFC) sont la preuve d'une empreinte écologique plus faible grâce à un processus de production plus respectueux de l'environnement.</p> <p>Alternativement ou en plus, il faut vérifier si les produits sont blanchis sans chlore, car le blanchiment au chlore des fibres de cellulose implique une utilisation supplémentaire d'énergie et de produits chimiques.</p>

		<p>Cette exigence est obligatoire pour tous les établissements, mais une dérogation peut être accordée si les produits ne sont pas disponibles à proximité de l'établissement.</p> <p>Pendant l'audit, le contrôle visuel permet de vérifier si les essuie-mains en papier, les serviettes cosmétiques et le papier toilette achetés sont fabriqués à partir de papier blanchi sans chlore ou s'ils portent un écolabel.</p>
5.6	<p><i>L'établissement n'utilise que des détergents pour lave-vaisselle dotés d'un écolabel. (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>L'utilisation de détergents pour lave-vaisselle est limitée au minimum (dosage correct) et les produits portent un écolabel reconnu au niveau international ou national, car ces produits ont une empreinte écologique réduite par rapport à l'utilisation de produits sans écolabel.</p> <p>Pendant l'audit, on vérifie visuellement si les produits pour lave-vaisselle portent un écolabel.</p>
5.7	<p><i>L'établissement n'utilise que des lessives dotées d'un écolabel. (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>L'utilisation de détergents est limitée au minimum (dosage correct) et les produits portent un écolabel reconnu au niveau international ou national, car ces produits ont une empreinte écologique réduite par rapport à l'utilisation de produits non écolabellisés.</p> <p>Lors de l'audit, on vérifie visuellement si les détergents portent un label écologique.</p>
5.8	<p><i>Pour le nettoyage quotidien, des produits chimiques concentrés et un système de dosage sont utilisés. (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Pour réduire l'empreinte écologique, des produits de nettoyage chimiques concentrés sont utilisés quotidiennement et dilués sur place afin de réduire la quantité de déchets plastiques et l'impact négatif sur l'environnement dû au transport. L'établissement dispose d'un système de dosage automatique (dilution) pour s'assurer que la bonne quantité de produits de nettoyage est utilisée. Les produits de nettoyage quotidiens doivent de préférence être utilisés dans des systèmes de circulation en circuit fermé qui empêchent le contact direct avec les produits chimiques ainsi que les déversements.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente des documents indiquant que les produits de nettoyage chimiques quotidiens sont achetés sous forme concentrée et l'inspection visuelle confirme la présence d'un système de dosage automatique.</p>

5.9	<p><i>Un chiffon en fibres naturelles est utilisé pour le nettoyage (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>L'utilisation de chiffons en fibres pour le nettoyage réduit considérablement l'empreinte écologique en diminuant la consommation de papier, d'eau et de produits de nettoyage (produits chimiques) et contribue à la réduction des coûts pour l'établissement. Les chiffons en fibres doivent être composés de fibres naturelles (au lieu de substances synthétiques qui libèrent des microplastiques dans l'eau).</p> <p>Pendant l'audit, on vérifie visuellement si des chiffons en fibres naturelles sont utilisés pour le nettoyage.</p>
5.10	<p><i>Des méthodes de nettoyage et de désinfection sans produits chimiques sont utilisées (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique et l'utilisation de produits chimiques, l'établissement utilise des méthodes de nettoyage et de désinfection sans produits chimiques.</p> <p>Les méthodes de nettoyage et de désinfection sans produits chimiques comprennent l'utilisation d'eau déionisée, le nettoyage à l'eau sous haute pression, etc.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, des méthodes de nettoyage et de désinfection sans produits chimiques sont utilisées dans les zones suivantes : zones publiques, chambres d'hôtes et salles de conférence, tandis que les cuisines sont exclues de ce critère.</p> <p>Si les autorités nationales imposent des règles d'hygiène plus strictes ou contraires à ce critère, l'établissement se conformera aux règles nationales officielles et sera exempté de ce critère.</p> <p>Pendant l'audit, l'établissement présente son mode opératoire standard documentant le nettoyage et la désinfection par des méthodes de nettoyage sans produits chimiques dans les espaces publics, les chambres d'hôtes et les salles de conférence.</p>

5.11	<p><i>L'établissement évite les sprays parfumés et les parfums pour le linge et le nettoyage.</i> (G)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire son empreinte écologique en utilisant moins de substances chimiques et de limiter les risques de réactions allergiques, l'établissement n'utilise pas de parfums en spray ni de parfums dans les produits de lavage et de nettoyage ou dans les désodorisants.</p> <p>Cette exigence s'applique aussi bien lorsque le personnel de l'établissement supervise les opérations de lavage et de nettoyage que lorsque ces opérations sont sous-traitées à un prestataire tiers.</p> <p>Pendant l'audit, on vérifie visuellement que les produits de lavage et de nettoyage ne contiennent pas de parfum. Alternativement, l'établissement fournit une déclaration du fournisseur de détergents ou du fournisseur tiers attestant que les détergents/nettoyants utilisés ne contiennent pas de spray parfumé ou de parfum.</p>
5.12	<p><i>L'établissement offre à ses hôtes la possibilité de renoncer au nettoyage des chambres</i> (G)</p> <p>H AJ, PH</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique et d'économiser l'eau, l'énergie et les produits chimiques, l'établissement offre aux hôtes la possibilité de ne pas faire le ménage dans leur chambre.</p> <p>Cette option peut être proposée au moment de l'enregistrement, en l'indiquant par des accroches de porte ou en plaçant des étiquettes sur le lit. Pour encourager les hôtes à participer, un système de récompense pourrait être mis en place, par exemple sous la forme d'un bon d'achat ou d'une contribution à des initiatives de durabilité.</p> <p>Au cas où les autorités nationales adopteraient des règles d'hygiène plus strictes ou contraires à ce critère, l'établissement doit se conformer aux règles nationales officielles.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement présente les documents (par exemple, les accroches de porte) qui attestent du respect du critère.</p>
6. DÉCHETS		
6.1	<p>L'établissement trie les déchets conformément à la législation nationale, mais au moins en 3 catégories (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de promouvoir la réutilisation et le recyclage des déchets, l'établissement trie les déchets conformément à la législation nationale (y compris locale), mais au moins en trois catégories.</p> <p>Des exemples de déchets séparés sont le papier, le carton, le métal, les boîtes de conserve, le verre, le plastique, les bouteilles consignées, les déchets biologiques et alimentaires, les déchets de jardin, les huiles de cuisson, etc. Les déchets</p>

	<p>généraux ou autres ne sont pas considérés comme une catégorie.</p> <p>Outre le tri des déchets, l'établissement est encouragé à réduire la quantité de déchets, par exemple en concluant des accords avec les fournisseurs sur la collecte et la réutilisation des matériaux utilisés pour la réception des aliments et des boissons (voir critère 6.14).</p> <p>Dans le cadre du respect de ce critère, l'établissement doit veiller à ce qu'une part aussi importante que possible des déchets triés soit recyclée/réutilisée, soit sur place, soit dans le centre de réception des déchets usagés. Les déchets triés sont stockés en toute sécurité conformément à la législation nationale/locale applicable.</p> <p>Les établissements de tri sont facilement accessibles au personnel. Les établissements disposant d'une cuisine doivent, dans la mesure du possible, trier les déchets dans la cuisine, lorsque cela est possible.</p> <p>S'il existe une confirmation écrite des autorités nationales/locales garantissant que les déchets seront triés après la collecte, l'établissement n'est pas tenu de trier les déchets sur place. Le personnel de l'établissement doit néanmoins être formé aux principes de gestion des déchets.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit une déclaration (par exemple sous la forme d'une lettre de confirmation de l'autorité locale compétente) indiquant qu'il respecte la législation nationale et locale en matière de tri des déchets, et les établissements de tri des déchets (au moins trois catégories de déchets triés) sont vérifiées pendant l'audit visuel.</p>
--	--

6.2	<p>Les déchets triés sont également recyclés séparément par les services municipaux ou nationaux de gestion des déchets, par des établissements privés ou par les propres installations de l'établissement. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Il est important que l'établissement s'assure que les déchets séparés selon les différentes catégories sont également traités séparément pendant et après la collecte dans le cadre du traitement ultérieur des déchets. Le traitement ultérieur des déchets comprend (le cas échéant) un tri/séparation supplémentaire, le recyclage et l'élimination.</p> <p>Pour la collecte et le traitement ultérieur des déchets séparés, l'établissement peut conclure un accord avec les autorités locales ou nationales chargées de la gestion des déchets et/ou avec un établissement privé.</p> <p>L'établissement peut également disposer de ses propres établissements pour le traitement d'une partie des déchets triés (par exemple, compostage des déchets organiques et de jardin). En outre, il est possible que l'établissement dispose d'établissements permettant de réduire la quantité de déchets triés avant qu'ils ne soient envoyés vers les établissements de gestion des déchets, par exemple sous la forme d'une machine permettant de compresser le carton.</p> <p>Si les déchets triés sont traités par un établissement privé ou par ses propres installations, l'établissement doit démontrer que le traitement des déchets est effectué d'une manière respectueuse de l'environnement et qu'il ne nuit pas à la santé.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement présente le(s) contrat(s) passé(s) avec les établissements publics et/ou privées de gestion des déchets concernant le traitement approprié des déchets dans les catégories séparées en rapport avec la collecte et le traitement ultérieur. Si l'établissement dispose de ses propres installations pour le traitement des déchets séparés, la procédure opérationnelle standard est présentée et les installations sont vérifiées lors de l'inspection visuelle.</p>
-----	--	---

6.3	<p>Les instructions relatives à la manipulation et au tri des déchets sont facilement accessibles au personnel. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>La zone de tri des déchets est équipée d'instructions/panneaux indiquant clairement au personnel comment trier les déchets. Il est fortement recommandé d'utiliser des pictogrammes ou des illustrations afin de faciliter la compréhension des différents conteneurs pour les différents types de déchets.</p> <p>Au cours de l'audit, les instructions/panneaux faciles à comprendre sont vérifiés visuellement sur les établissements de tri des déchets. Il est également vérifié que les instructions sont suivies (les déchets sont séparés dans les sections appropriées).</p>
6.4	<p>Les pompes et les systèmes de refroidissement achetés neufs ne contiennent pas de CFC. Tous les appareils sont toujours conformes à la législation nationale relative à l'élimination progressive de l'utilisation de certains fluides frigorigènes. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Les pompes et les équipements de refroidissement consommateurs d'énergie achetés par l'établissement au cours des douze derniers mois ne doivent pas contenir de composés CFC (chlorofluorocarbures, également appelés fréons) ou HCFC (hydro chlorofluorocarbures), car ce sont des gaz à effet de serre qui contribuent à la destruction de la couche d'ozone. Pour savoir si les produits contiennent des CFC ou des HCFC, il faut se référer aux spécifications du produit ou au matériel d'information qui l'accompagne.</p> <p>Dans de nombreux pays, la législation n'autorise plus les produits contenant des CFC/HCFC, il n'est donc pas possible d'acheter des pompes ou des systèmes de refroidissement contenant ces composés. Si la législation nationale ou locale interdit les produits contenant des CFC/HCFC, l'établissement doit se conformer à la législation correspondante.</p> <p>De même, l'utilisation de HFC (hydrofluorocarbures) n'est plus recommandée.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement présente des documents confirmant que les pompes et les installations de refroidissement achetées au cours des 12 derniers mois ne contiennent pas de CFC/HCFC.</p>

<p>6.5</p>	<p>Le matériel jetable (tasses, assiettes, couverts) n'est plus utilisé (I)</p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'utilisation des ressources et la quantité de déchets, l'établissement n'utilise pas de vaisselle jetable comme les tasses/verres, les assiettes et les couverts, les pailles, les agitateurs de café, etc.</p> <p>La vaisselle jetable ne peut être utilisée que dans des circonstances exceptionnelles ou pour des raisons de sécurité, par exemple dans la zone de la piscine, lors d'événements spéciaux (lorsque cela est nécessaire) ou en association avec des plats/boissons à emporter. Si l'établissement doit utiliser de la vaisselle jetable, nous recommandons vivement l'utilisation de vaisselle biodégradable en papier (sans revêtement plastique), carton, bois, amidon de maïs ou autre matière végétale contenant des composants biodégradables.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement présente sa politique écrite en matière de produits de vaisselle jetable, et l'inspection visuelle permet de vérifier que l'établissement respecte la politique écrite en la matière.</p>
<p>6.6</p>	<p>Les produits chimiques dangereux sont stockés dans des conteneurs. (I)</p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Les produits chimiques dangereux (y compris les déchets), qu'ils soient solides ou liquides, sont stockés en toute sécurité et avec un soin particulier afin d'éviter toute contamination de l'environnement et tout risque pour la santé du personnel.</p> <p>Les produits chimiques dangereux séparés sont stockés en toute sécurité conformément à la législation nationale/locale applicable et aux recommandations figurant dans les fiches de données de sécurité. Il est fortement recommandé que les produits chimiques dangereux soient stockés séparément des autres déchets dans un local confiné.</p> <p>Parmi les produits chimiques dangereux qui doivent être stockés séparément, on peut citer les pesticides, les peintures, les piles, les ampoules, les appareils électroniques, les détergents, les désinfectants pour piscines et autres désinfectants, etc.</p> <p>Outre le stockage sûr des produits chimiques dangereux dans des conteneurs séparés, il existe également une directive de sécurité pour la manipulation des différents produits chimiques dangereux afin d'éviter tout mélange possible de gouttes et de déversements. L'endroit où les produits chimiques dangereux sont entreposés doit être bien ventilé afin d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité du personnel lorsqu'il pénètre dans la pièce.</p>

		<p>L'établissement dispose d'une procédure pour la gestion des incidents potentiels, et l'établissement tient un registre de tous les incidents avec des informations sur la gestion des produits chimiques déversés afin de protéger la santé humaine et l'environnement.</p> <p>Outre la séparation et le stockage en toute sécurité des produits chimiques dangereux, l'établissement est encouragé à réduire la quantité de ces types de produits chimiques ou (le cas échéant) à remplacer des produits moins nocifs pour l'environnement.</p> <p>Au cours de l'audit, les récipients séparés pour les différents types de produits chimiques dangereux, solides et liquides sont soumis à un contrôle visuel, il est vérifié qu'ils sont stockés en toute sécurité dans un local séparé ventilé et qu'il n'y a pas de fuite des récipients à matières dangereuses.</p>
<p>6.7</p>	<p>Les produits chimiques dangereux sont transportés en toute sécurité vers un point de réception des déchets agréé (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Une fois que l'établissement a assuré la séparation et le stockage en toute sécurité des déchets solides ou liquides dangereux, il est également nécessaire de veiller à ce que ces déchets soient admis en toute sécurité dans un centre de réception, de traitement et de gestion des déchets dangereux.</p> <p>Les autorités publiques ou les établissements privés autorisés à transporter des déchets dangereux sont responsables, de préférence, du transport des déchets dangereux vers l'établissement de réception appropriée la plus proche. L'établissement peut également superviser le transport des déchets dangereux s'il est possible de le faire d'une manière respectueuse de l'environnement et de la santé et dans le respect des réglementations nationales/locales en matière de transport des déchets dangereux.</p> <p>L'établissement peut coopérer avec d'autres établissements pour le transport en commun de déchets dangereux séparés, à condition que cela se fasse en toute sécurité et que cela ne nuise pas au traitement ultérieur de ces déchets.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit un mode opératoire normalisé attestant qu'il veille à ce que le transport des déchets dangereux vers l'établissement de réception agréée la plus proche se fasse en toute sécurité et dans le respect des réglementations nationales/locales.</p>

6.8	<p>Chaque salle de bain a une poubelle (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Chaque salle de bains doit être équipée d'une poubelle afin que les déchets d'hygiène soient collectés et non jetés dans les toilettes et les égouts. Dans de nombreux cas, ces produits et d'autres produits d'hygiène contiennent du plastique et sont donc nocifs pour l'environnement.</p> <p>Il est fortement recommandé d'installer un panneau dans la salle de bain ou un panneau dans la chambre/l'espace public pour indiquer que les déchets d'hygiène et autres produits similaires non lavables doivent être jetés dans la poubelle de la salle de bain et ne doivent pas être jetés dans les toilettes, ce qui entraînerait une obstruction et une contamination.</p> <p>Au cours de l'audit (contrôle visuel), la présence d'une poubelle et d'un panneau approprié dans la salle de bain est vérifiée.</p>
6.9	<p>Un maximum de cinq aliments/boissons sont conditionnés en portions individuelles (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte environnementale en réduisant la quantité de déchets et les coûts, les restaurants, cantines, bars et autres services de restauration de l'établissement ne doivent pas contenir plus de cinq produits alimentaires/boissons emballés individuellement.</p> <p>Les produits alimentaires/boissons comprennent le lait/crème, le sucre, le beurre, le miel, la confiture, le yaourt, le fromage, le sel/poivre, etc.</p> <p>Il est fortement recommandé de remplacer toutes les portions individuelles emballées individuellement dans la mesure du possible (par exemple, sauf disposition contraire de la loi pour des raisons d'hygiène). Au lieu de cela, l'établissement peut proposer les portions individuelles dans des récipients réutilisables, par exemple dans de petits bocaux.</p> <p>Pour les produits emballés individuellement, il est fortement recommandé de veiller à ce que les emballages soient recyclés.</p> <p>Bien que ce critère s'applique aux restaurants, bars, cantines d'établissement et autres services de restauration de l'établissement, le respect de ce critère est fortement recommandé pour les chambres d'hôtes.</p> <p>Si les autorités nationales imposent des règles d'hygiène plus strictes ou contraires à ce critère, l'établissement se conforme aux règles nationales officielles et est exempté de ce critère.</p> <p>Au cours de l'audit (contrôle visuel), l'établissement présente un maximum de cinq types de produits alimentaires/boissons emballés individuellement.</p>

6.10	<p>L'établissement enregistre la quantité totale de déchets qu'il produit (I/G)</p> <p>HAJ, CPV, CC (I) PH, R, A (G)</p>	<p>Il est important de connaître la quantité de déchets pour permettre à l'établissement d'élaborer un plan visant à réduire son empreinte écologique par la prévention, le recyclage et/ou la réutilisation des déchets et, partant, à réduire les coûts.</p> <p>L'établissement enregistre donc chaque mois la quantité de déchets, de préférence séparément pour les différentes catégories de déchets.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit un relevé de la quantité de déchets collectés chaque mois, de préférence par catégorie.</p>
6.11	<p><i>Les articles de toilette tels que savon, shampoing et gel douche sont fournis dans des distributeurs. (I/G)</i></p> <p>CPV, CC, R, A (I) HAJ, PH (G)</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique en réduisant la quantité de déchets, l'établissement utilise des distributeurs au lieu d'emballages individuels pour les articles de toilette tels que le savon, le shampoing et le gel douche.</p> <p>Cela s'applique aux salles de bains dans les chambres d'hôtes, aux toilettes dans les parties communes et aux toilettes/douches dans les parties du personnel.</p> <p>Lorsque les distributeurs sont réapprovisionnés, ils doivent être nettoyés régulièrement et correctement.</p> <p>Si les autorités nationales adoptent des règles d'hygiène contraires à ce critère, l'établissement doit se conformer aux règles nationales officielles et est exempté de ce critère.</p> <p>Au cours de l'audit (contrôle visuel), la présence de distributeurs est vérifiée.</p>
6.12	<p><i>L'emballage des articles de toilette de voyage comme le savon, le shampoing et le gel douche est recyclé, fabriqué en plastique recyclé, étiqueté écologique ou biodégradable (G)</i></p> <p>HAJ, CPV, PH</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique en réduisant la quantité de déchets, l'établissement utilise uniquement des récipients/emballages de taille voyage emballés individuellement pour le shampoing, le gel douche, le savon, etc. si le récipient/emballage est recyclé, en plastique recyclé, porte un label écologique (par exemple, un label FSC pour le papier) ou est biodégradable.</p> <p>Dans la mesure du possible, les résidus de produits doivent être utilisés dans les zones de personnel. Lorsque cela est autorisé, les articles de toilette usagés peuvent être collectés contre un don ou remis au personnel à domicile.</p> <p>Si les emballages sont recyclables dans le pays concerné, ils sont recyclés, de sorte que la procédure standard permet de les séparer des autres déchets. En outre, il est recommandé de demander aux hôtes de placer les emballages vides à côté des</p>

		<p>poubelles afin que le ménage puisse les séparer plus facilement des autres déchets.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit les produits et la procédure standard de réutilisation pour la réutilisation des résidus de produits et le recyclage des emballages.</p>
6.13	<p><i>Des articles de toilette, des trousse de toilette et d'autres articles à usage unique sont disponibles uniquement sur demande. (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique en réduisant la quantité de déchets, l'établissement ne dispose pas de serviettes cosmétiques ou d'autres articles jetables tels que savon, shampoing, gel douche, chaussures, crème pour chaussures, bonnets de douche, brosses, limes à ongles, etc. disponibles dans les chambres. Au lieu de cela, ces articles peuvent être obtenus sur demande à la réception.</p> <p>Au cours de l'audit (inspection visuelle), on vérifie l'absence d'articles de toilette, de trousse à cosmétiques et d'autres articles jetables dans les chambres d'hôtes.</p>
6.14	<p><i>Au moins cinq types de produits sont livrés dans des emballages réutilisables qui sont retournés au fournisseur. (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, CC, R, A</p>	<p>Il est possible de réduire encore la quantité de déchets générée par l'établissement en concluant des accords avec différents fournisseurs qui fournissent les marchandises dans des emballages réutilisables (boîtes en plastique, boîtes en polystyrène, caisses en plastique, etc.).</p> <p>Pour qu'un établissement remplisse ce critère, au moins cinq types de produits doivent être fournis dans des emballages réutilisables. Lorsqu'un établissement reçoit moins de cinq types de produits au total et que ceux-ci sont tous fournis dans des emballages réutilisables, il remplit également ce critère.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement présente les accords conclus avec les fournisseurs en vue de la collecte et de la réutilisation des matériaux d'emballage réutilisés pour au moins cinq types de produits.</p>
6.15	<p><i>L'établissement a un plan pour la gestion des déchets afin de réduire/réutiliser les déchets (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Lorsque la quantité exacte des différents types de déchets triés est connue, l'établissement dispose d'un plan visant à réduire l'empreinte environnementale en réduisant, en recyclant et/ou en réutilisant les déchets et, partant, en réduisant les coûts. L'objectif est de réduire ou d'éviter de manière drastique les déchets.</p> <p>L'enregistrement des quantités de déchets dans les différentes catégories sert à établir un plan de gestion des déchets définissant les moyens de réduire, de recycler et/ou de réutiliser la quantité de déchets entrant dans ces catégories.</p>

		Au cours de l'audit, l'établissement présente un plan écrit de gestion des déchets indiquant comment il réduit, recycle et/ou réutilise ses déchets.
6.16	<p><i>Les hôtes et le personnel peuvent trier les déchets en catégories qui peuvent être traitées par les établissements de gestion des déchets.</i></p> <p>(G)</p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de sensibiliser les hôtes et le personnel au tri et au recyclage des déchets, l'établissement offre aux hôtes et au personnel la possibilité de trier leurs déchets. Les déchets sont collectés séparément, puis collectés et éliminés dans des conteneurs pour les différentes catégories de déchets dans l'établissement de gestion des déchets.</p> <p>Les poubelles séparées peuvent être installées dans les chambres d'hôtes ou dans les espaces publics (couloir, hall, restaurant, salles de conférence, parking, etc.). Les poubelles destinées au personnel peuvent être placées dans la cantine, les vestiaires, etc.</p> <p>Le tri des déchets peut être effectué au moyen de conteneurs séparés pour différents types de déchets ou au moyen d'un seul conteneur séparé pour différents types de déchets. Il est très important qu'il y ait des instructions/étiquettes claires (de préférence des pictogrammes ou des illustrations) indiquant les différents conteneurs/ compartiments pour les différents types de déchets. Les déchets généraux/mélanges/autres ne sont pas considérés comme une fraction de déchets. Alternativement, il est possible d'avoir un système qui (par exemple, du papier et des journaux sur la table, des bouteilles et des canettes à côté de la poubelle à côté et d'autres déchets dans la poubelle).</p> <p>Les informations destinées aux hôtes sur les possibilités de tri des déchets sont incluses dans les informations sur les mesures environnementales de l'établissement (par le biais des dossiers des chambres, des écrans de télévision dans les chambres d'hôtes ou les espaces publics, des informations dans les espaces publics ou les salles de conférence, etc.).</p> <p>Dans le cadre de la participation au programme Green Key, l'établissement doit fournir des informations précises, claires et facilement compréhensibles dans tous les documents et communications.</p> <p>Pendant l'audit (contrôle visuel), le système de tri des déchets (avec des informations faciles à comprendre) est présenté aux hôtes et au personnel.</p>
6.17	<p><i>75% des savons, gels douche et shampoings mis à la disposition des hôtes ont un label</i></p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique en réduisant la quantité de produits chimiques utilisés, au moins 75 % des savons, gels douche et shampoings de l'établissement doivent porter un label écologique reconnu au niveau national ou international.</p>

	<p><i>écologique reconnu au niveau national ou international (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>En plus du label écologique, il est recommandé que le savon, le gel douche et le shampoing soient étiquetés avec une mention "sans cruauté" (ce qui signifie qu'ils n'ont pas été testés sur des animaux). Cela s'applique aux salles de bains dans les chambres d'hôtes, les espaces réservés au personnel et les espaces publics.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement doit présenter sa politique d'achat et/ou confirmer, lors de l'examen visuel, qu'au moins 75 % du savon, du gel douche et du shampoing portent un label écologique reconnu au niveau national ou international.</p>
6.18	<p><i>Au moins cinq produits achetés ne sont pas emballés dans du plastique ou sont emballés dans du plastique contenant au moins 50 % de plastique recyclé (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique en réduisant la quantité de déchets, l'établissement achète des produits qui ne sont pas emballés dans du plastique. Si le produit est emballé dans du plastique, il doit contenir au moins 50 % de plastique recyclé. Après utilisation, l'emballage du produit doit être recyclé.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, au moins cinq produits (par exemple détergents, articles de toilette, emballages alimentaires, etc.) doivent être soit non emballés dans du plastique, soit constitués de plastique contenant au moins 50 % de plastique recyclé.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit des documents attestant qu'au moins cinq produits ne sont pas emballés dans du plastique ou emballés dans du plastique contenant au moins 50 % de plastique recyclé.</p>
6.19	<p><i>Les déchets organiques sont compostés ou utilisés à d'autres fins. (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réutiliser les déchets organiques (résidus de table et/ou déchets de jardin) et de réduire ainsi l'empreinte, l'établissement dispose d'un système de séparation des déchets organiques. Les déchets organiques peuvent ensuite être compostés ou utilisés à d'autres fins, telles que la production de biogaz ou l'alimentation animale.</p> <p>Lorsque les déchets organiques sont compostés, il est important de le faire de manière hygiénique, sans nuire aux hôtes, au personnel et à l'environnement, au personnel et aux communautés environnantes.</p> <p>Au cours de l'audit (contrôle visuel), l'établissement montre le tas de compost ou le conteneur de déchets organiques. Lorsque le compost est collecté par un établissement extérieur à des fins de biogaz, d'alimentation animale ou à d'autres fins, l'établissement fournit des documents attestant que les déchets organiques sont traités par l'établissement extérieure.</p>

7. ENERGIE

7.1	<p>La consommation totale d'énergie est enregistrée au moins une fois par mois (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire son empreinte écologique en réduisant la consommation d'énergie tout en réduisant les coûts, l'exploitation enregistre sa consommation totale d'énergie au moins une fois par mois. Dans l'affirmative, indiquer les sources de consommation d'énergie.</p> <p>Il est recommandé d'enregistrer la consommation totale d'énergie plus d'une fois par mois, car cela permet d'obtenir des informations plus détaillées.</p> <p>Les données devraient être analysées et exploitées activement pour réduire la consommation d'énergie. En cas de changements plus importants que prévu dans la consommation d'énergie (en particulier sous la forme d'une consommation plus élevée que prévu), l'organisme dispose de procédures permettant d'en déterminer immédiatement les causes et de prendre des mesures correctives.</p> <p>Au cours de l'audit, des relevés mensuels de la consommation totale d'énergie sont fournis, ainsi que des informations sur la procédure standard d'examen et de correction des variations soudaines et/ou importantes de la consommation totale d'énergie.</p>
7.2	<p>Des systèmes de contrôle du chauffage, de la ventilation et de la climatisation doivent être en place (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte environnementale en réduisant la consommation d'énergie et les coûts, l'exploitation doit disposer d'un système de contrôle du chauffage, de la ventilation et de la climatisation (CVC) dans l'établissement.</p> <p>Il peut s'agir d'un système centralisé, automatique ou manuel, informatisé (système de gestion des bâtiments), permettant de commuter ou d'arrêter l'établissement de CVC. Il peut également s'agir d'un système de réglage manuel de la CVC dans les différentes parties de l'établissement, tel qu'il est décrit dans les instructions de travail standard pour le personnel. Sous En outre, un système de fermeture des rideaux et des stores pourrait également être envisagé.</p> <p>Le système de contrôle tient compte du changement des saisons et de l'utilisation ou non des différentes parties de l'exploitation (chambres d'hôtes, salles de conférence, restaurants, autres espaces publics, etc.).</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement démontre le système de gestion des bâtiments et/ou présente les modes opératoires normalisés attestant l'existence du système de contrôle CVC.</p>

7.3	<p>Au moins 75% de tous les luminaires sont économes en énergie et au moins 50% de tous les luminaires sont des luminaires à LED (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Étant donné que les ampoules à incandescence représentent une part importante de la consommation d'énergie, l'établissement veille à réduire l'empreinte environnementale en veillant à ce qu'au moins 75 % de toutes les ampoules à incandescence soient économes en énergie et correspondent à l'une des deux classes les plus efficaces du système d'étiquetage énergétique de l'Union européenne ou du label Energy Star. Cette exigence s'applique aux chambres d'hôtes, aux espaces publics (y compris le hall d'entrée, les restaurants, les salles de conférence, les salles, etc.) et aux espaces réservés au personnel.</p> <p>Les ampoules les plus économes en énergie et donc préférées sont les ampoules LED, mais d'autres ampoules économes en énergie (lampes fluorescentes compactes, CFL) peuvent également être utilisées. Au moins 50 % de toutes les ampoules à incandescence doivent être à DEL. Si d'autres ampoules à haut rendement énergétique ont été achetées au cours des trois dernières années, l'établissement peut être exemptée de la proportion minimale de 50 % d'ampoules à LED.</p> <p>Les ampoules économes en énergie sont généralement plus chères que les ampoules non économes en énergie, mais elles durent beaucoup plus longtemps et n'ont pas besoin d'être remplacées aussi souvent que les ampoules économes en énergie. Cela réduit les coûts à long terme et réduit également le temps de travail nécessaire pour le remplacement des ampoules.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit un aperçu de toutes les ampoules à incandescence, indiquant qu'au moins 75 % des ampoules présentes dans l'établissement sont économes en énergie, dont au moins 50 % sont des DEL. Lors de l'inspection visuelle, les ampoules à haut rendement énergétique sont vérifiées dans certaines chambres d'hôtes, certains espaces publics et certaines zones du personnel.</p>
7.4	<p>Les filtres à graisse du système d'évacuation sont nettoyés au moins une fois par an (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Les systèmes d'évacuation de la cuisine consomment plus d'énergie si les filtres à graisse ne sont pas nettoyés régulièrement. Afin de réduire l'empreinte écologique, il est donc nécessaire de nettoyer les filtres à graisse des extractions au moins une fois par an, mais de préférence plus souvent.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit la procédure standard pour le nettoyage des filtres à graisse au moins une fois par an (y compris des informations sur la date limite de nettoyage des filtres à graisse).</p>
7.5	<p>Le système de chauffage, de</p>	<p>Afin de garantir l'efficacité énergétique de l'ensemble du système de chauffage, de ventilation et de climatisation (CVC)</p>

	<p>ventilation et de climatisation doit être réexaminé et, le cas échéant, entretenu au moins une fois par an afin de garantir son efficacité énergétique à tout moment. (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>et de réduire ainsi l'impact sur l'environnement et les coûts, il est réexaminé au moins une fois par an.</p> <p>Il est fortement recommandé de faire vérifier le système CVC par un établissement énergétique externe, mais il peut également faire l'objet d'un contrôle interne, par exemple par l'ingénieur en chef de l'établissement. La vérification porte sur les filtres de l'établissement de cogénération.</p> <p>Si l'inspection de l'établissement de CVC révèle la nécessité d'un entretien (nettoyage ou réparation), l'exploitant doit veiller à ce qu'il en soit ainsi. Il est fortement recommandé d'effectuer des réparations immédiatement, mais si cela n'est pas possible, la réparation de l'établissement de CVC doit être effectuée dans les 1-2 mois suivant l'inspection qui répond aux besoins de réparation.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit la procédure opérationnelle standard pour l'inspection externe ou interne de l'établissement de CVC. Des informations sur la date de la dernière inspection de l'établissement de CVC (au cours des douze derniers mois) et sur le résultat de la vérification (y compris les données relatives aux réparations effectuées) sont également fournies.</p>
7.6	<p>Les réfrigérateurs, les chambres froides, les armoires chauffantes et les fours sont équipés de bandes d'étanchéité intactes (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>La consommation d'énergie des réfrigérateurs, des réfrigérateurs-congélateurs, des armoires chauffantes et des fours à pâtisserie augmente lorsque les joints des portes ne sont pas intacts. Les joints de porte peuvent être, par exemple, des joints en caoutchouc autour des portes des appareils.</p> <p>Les joints d'étanchéité des portes peuvent présenter des signes d'usure au fil du temps. Il est donc nécessaire que les joints des portes des appareils doivent être vérifiés, donc au moins une fois par an, mieux encore plus souvent. Si, lors de la vérification, il apparaît que les joints de porte ne sont plus intacts, l'opérateur doit immédiatement procéder à la réparation ou au remplacement des joints de porte défectueux.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement établit la procédure standard pour vérifier les joints de porte au moins une fois par an et réparer/remplacer si nécessaire. L'inspection visuelle consiste à vérifier par sondage l'intégrité des joints des portes des réfrigérateurs, des chambres froides (ou congélateurs), des armoires chauffantes et des fours sélectionnés.</p>
7.7	<p>Les congélateurs doivent être</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique en consommant moins d'énergie et en réduisant les coûts, les congélateurs sont décongelés régulièrement dans la cuisine afin d'éviter qu'ils ne</p>

	<p>décongelés régulièrement (I)</p> <p>H AJ, CPV, CC, R, A</p>	<p>contiennent un excès de glace, ce qui nuit à leur fonctionnement.</p> <p>Il est fortement recommandé de décongeler les appareils au moins une fois par an, mais de préférence plus souvent. Si le congélateur est équipé d'une fonction de décongélation automatique, il satisfait à ce critère.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement présente au moins une fois par an la procédure standard de décongélation des congélateurs. L'inspection visuelle comprend une vérification par sondage de la quantité de glace dans les congélateurs appareils.</p>
7.8	<p>Les mini-bars nouvellement achetés ont une consommation d'énergie maximale de 1kWh/jour (I)</p> <p>H AJ</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique en minimisant la consommation d'énergie et de réduire les coûts, l'établissement devrait de préférence renoncer à l'utilisation de mini-bars dans les chambres. Si l'établissement dispose de mini-bars dans les chambres d'hôtes, les mini-bars achetés au cours des 12 derniers mois doivent avoir une consommation d'énergie maximale de 1 kWh/jour. Les spécifications techniques des mini-bars contiennent généralement des informations sur la consommation d'énergie.</p> <p>Ce critère ne s'applique pas aux chambres d'hôtes ou aux appartements équipés de réfrigérateurs complets, bien qu'il soit également recommandé que les réfrigérateurs soient économes en énergie dans ce type d'hébergement.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement présente les spécifications techniques relatives à la consommation d'énergie des appareils suivants achetés au cours des douze derniers mois et dont la consommation n'excède pas 1 kWh/jour.</p>
7.9	<p>Il existe des règles écrites sur la gestion de l'énergie dans les salles de réunion et les chambres vides. (I)</p> <p>H AJ, CPV, CC</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique en minimisant la consommation d'énergie et aussi de réduire les coûts, l'établissement a une procédure pour la consommation d'énergie dans les salles de réunion et invités vides.</p> <p>Il y a deux aspects en ce qui concerne la procédure : a) un mode opératoire normalisé en ce qui concerne l'énergie dans les salles de réunion et les salles de réunion qui sont vides pendant une ou deux nuits par jour; et b) une directive écrite concernant la consommation d'énergie dans les salles de réunion et les salles de réunion en période de faible occupation.</p> <p>Les instructions de travail normalisées comprennent un plan d'économies d'énergie pour le cas où les salles d'invités ou de</p>

		<p>réunion ne seraient pas utilisées pendant de courtes périodes. Cela peut être désactivé, par exemple en désactivant la fonction veille du téléviseur.</p> <p>Pour les périodes d'occupation plus longues inférieures à 75 %, l'établissement dispose d'une directive écrite sur les économies d'énergie supplémentaires. La présente directive écrite tient compte des économies d'énergie réalisées grâce à l'arrêt de tous les appareils électriques dans les salles de réunion et les salles de réunion. La directive écrite prévoit de préférence la fermeture d'une partie déterminée de l'établissement (par exemple, un étage entier ou une aile de l'établissement) pendant les périodes de faible occupation.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement applique la procédure standard en matière de consommation d'énergie devant les salles d'invités et de réunion qui ne sont pas occupées pendant une courte période et publie ses consignes écrites en matière de consommation d'énergie lorsque le taux d'occupation est inférieur à 75 %.</p>
7.10	<p>L'établissement a établi une température standard pour le chauffage et la climatisation dans les chambres (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte environnementale en maîtrisant au mieux la consommation d'énergie et de réduire les coûts, l'établissement a défini une température standard pour le refroidissement et le chauffage des locaux (en particulier des salles d'hôtes et des salles de conférence).</p> <p>Si la température extérieure est supérieure à 22°C (72°F), la température de réfrigération standard dans la pièce doit être réglée à au moins 22°C (72°F). Si la température extérieure est inférieure à 22°C (72°F), la température de chauffage standard de la pièce doit être réglée à 22°C (72°F) maximum.</p> <p>La température standard peut être réglée automatiquement via un système central ou manuellement dans chaque pièce.</p> <p>Les hôtes dans les salles d'hôtes ou de réunion ont toujours la possibilité de modifier la température standard manuellement ou par l'intermédiaire de la réception. Il est recommandé aux hôtes de ne pas modifier la température standard de plus de trois degrés.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement présente sa procédure standard de réglage de la température standard pour le refroidissement et le chauffage dans les salles de réunion et l'inspection visuelle vérifie si la température standard est réglée dans les locaux sélectionnés.</p>
7.11	<p>Les appareils électroniques</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique en consommant moins d'énergie et en réduisant les coûts, l'établissement s'assure que</p>

	<p>récemment achetés dans les chambres sont économes en énergie (I)</p> <p>HAI, CPV, PH</p>	<p>les appareils consommateurs d'énergie dans les chambres d'hôtes achetés au cours des 12 derniers mois sont écoénergétiques. Cela s'applique aux appareils pour lesquels un label écologique est disponible.</p> <p>Afin de garantir leur efficacité énergétique, les appareils devraient être munis d'un label écologique ou d'un autre label de haute efficacité énergétique (par exemple, l'une des deux classes les plus efficaces du système d'étiquetage énergétique de l'Union européenne ou un label Energy Star).</p> <p>Si les appareils électroniques nouvellement achetés ne sont pas munis d'un label écologique ou d'une autre classification en matière d'efficacité énergétique, ou s'ils ne peuvent pas être achetés dans le pays où ils sont établis, les appareils concernés sont exemptés de ce critère.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit les spécifications démontrant l'efficacité énergétique des nouveaux appareils électroniques utilisés dans les chambres.</p>
7.12	<p>L'éclairage extérieur est minimisé et/ou réglé automatiquement (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique et les coûts, l'établissement dispose d'un système de réduction de la consommation d'énergie de l'éclairage extérieur.</p> <p>L'éclairage extérieur doit être éteint pendant la journée et à la lumière naturelle. Il existe également d'autres moyens de minimiser la consommation d'énergie de l'éclairage extérieur, soit en éteignant automatiquement l'éclairage à certains, soit en établissant des capteurs qui allument l'éclairage lorsqu'un mouvement est détecté. Différents systèmes d'éclairage peuvent être utilisés dans des espaces extérieurs à des fins différentes. L'établissement doit toujours respecter les règles de sécurité locales/nationales en matière d'éclairage.</p> <p>Au cours de l'audit (contrôle visuel), les emplacements des capteurs et des minuteries éteintes pendant la journée sont vérifiés.</p>
7.13	<p><i>L'établissement utilise ou se procure au moins 50% de l'électricité nécessaire à partir de sources renouvelables et/ou ayant obtenu un label écologique (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin d'encourager l'établissement à choisir le type d'électricité le plus respectueux de l'environnement et le plus durable, elle doit utiliser de l'électricité produite à partir de sources renouvelables (panneaux solaires, énergie éolienne, biomasse, biogaz issu de déchets organiques, hydroélectricité ou géothermique, etc.). L'énergie nucléaire n'est pas considérée comme une source d'énergie renouvelable en raison des déchets nucléaires qu'elle produit.</p>

		<p>L'électricité produite à partir de sources d'énergie renouvelables peut être produite localement ou à partir d'une source externe, de préférence située à proximité.</p> <p>L'établissement est instamment invité à veiller à ce que, pour satisfaire à ce critère, la totalité de sa consommation d'électricité d'origine renouvelable soit d'origine renouvelable à 50 % au moins de la consommation d'électricité d'origine renouvelable de l'exploitation.</p> <p>Le cas échéant, l'établissement est également encouragé à envisager d'acheter de l'électricité portant le label écologique. Cela signifie que l'électricité ne provient pas seulement de sources d'énergie renouvelables, mais que le label écologique garantit également que l'électricité a été vérifiée par des tiers et qu'elle répond à d'autres critères de durabilité, tels que la prise en compte de la biodiversité, le financement de projets de lutte contre la précarité énergétique, de nouveaux projets d'électricité propre, etc. Les labels écologiques pour l'électricité sont EKOenergy, Green-e, Bra Miljöval, etc.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit des documents attestant qu'au moins 50 % de son électricité provient de sources d'énergie renouvelables et/ou qu'il achète de l'électricité portant le label écologique.</p>
<p>7.14</p>	<p><i>L'établissement utilise ou achète 100% de l'électricité dont il a besoin à partir de sources renouvelables et/ou ayant obtenu un label écologique (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin d'encourager l'établissement à choisir le type d'électricité le plus respectueux de l'environnement et le plus durable, elle doit utiliser de l'électricité produite à partir de sources renouvelables (panneaux solaires, énergie éolienne, biomasse, biogaz de déchets organiques, hydroélectricité ou géothermique, etc.). L'énergie nucléaire n'est pas considérée comme une source d'énergie renouvelable en raison des déchets nucléaires qu'elle produit.</p> <p>L'électricité produite à partir de sources d'énergie renouvelables peut être produite localement ou à partir d'une source externe située de préférence à proximité.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, la totalité (100%) de la consommation d'électricité de l'exploitation doit provenir de sources renouvelables.</p> <p>Le cas échéant, l'établissement est également encouragé à envisager d'acheter de l'électricité portant le label écologique. Cela signifie que l'électricité ne provient pas seulement de sources d'énergie renouvelables, mais que l'éco-certification garantit également que l'électricité a été vérifiée par un tiers et qu'elle répond à d'autres critères de durabilité, tels que la prise</p>

		<p>en compte de la biodiversité, le financement de projets de lutte contre la précarité énergétique, de nouveaux projets d'électricité propre, etc. Les labels écologiques pour l'électricité sont EKOenergy, Green-e, Bra Miljöval, etc.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit des documents attestant que la totalité de l'électricité consommée (100 %) provient de sources d'énergie renouvelables et/ou a été achetée en tant qu'électricité verte portant le label écologique.</p>
7.15	<p><i>L'établissement n'utilise pas de combustibles fossiles pour le chauffage/refroidissement du bâtiment (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique et les émissions de dioxyde de carbone de l'établissement, elle n'utilise pas d'énergie provenant de combustibles fossiles (pétrole, gaz, pétrole ou charbon) utilisée pour le chauffage/refroidissement de l'établissement. Cela s'applique non seulement au chauffage/refroidissement de l'exploitation elle-même, mais aussi à la production d'eau chaude et à la cuisson.</p> <p>Les alternatives à la consommation d'énergie à partir de combustibles fossiles et d'énergie nucléaire comprennent l'utilisation de pompes à chaleur électriques utilisant des énergies renouvelables, le raccordement à des réseaux de chauffage ou de refroidissement urbains à des réseaux de chauffage ou de refroidissement urbains à partir de sources d'énergie renouvelables, l'utilisation de chaudières à énergie solaire, éolienne ou géothermique, des poêles à bois économes en énergie, etc.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit des documents attestant qu'il utilise exclusivement des combustibles fossiles de remplacement pour le chauffage/refroidissement de l'établissement.</p>
7.16	<p><i>Dans au moins 75% des chambres il n'y a pas de minibar (G)</i></p> <p>HAI</p>	<p>Les mini-bars dans les chambres contribuent à la consommation d'énergie totale de l'établissement. Pour réduire l'empreinte, il est donc recommandé de ne pas avoir de minibar dans les chambres et de prendre des collations et des boissons aux distributeurs automatiques, à la réception ou au restaurant/café.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, au moins 75 % des chambres doivent être dépourvues de minibar.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit une confirmation écrite qu'au moins 75 % des chambres d'hôtes ne disposent pas de minibar et/ou une vérification par sondage lors de l'inspection visuelle confirme cette situation.</p>
7.17	<p><i>Au moins 75% de toutes les fenêtres ont une efficacité</i></p>	<p>Les fenêtres peuvent contribuer de manière significative à l'augmentation de la consommation d'énergie d'un établissement. Afin de réduire l'empreinte écologique, les</p>

	<p><i>énergétique supérieure à la réglementation nationale/locale (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>exploitations situées dans des régions à climat froid doivent donc bénéficier d'un niveau élevé d'isolation thermique (par exemple double ou triple vitrage) et les exploitations situées dans des régions à climat chaud doivent disposer de fenêtres économes en énergie (par exemple, matériaux réfléchissants sur les fenêtres, stores ou autres types d'ombrage, etc.). Dans les régions où le climat est très chaud ou très froid, l'exploitation peut également limiter la capacité d'ouvrir les fenêtres.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, il faut prendre des initiatives allant au-delà des normes fixées par les réglementations nationales/locales en matière d'isolation et d'autres mesures d'efficacité énergétique.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, au moins 75 % des fenêtres de l'établissement doivent être équipées d'une isolation thermique appropriée ou d'autres mesures d'efficacité énergétique allant au-delà des exigences nationales/locales nationales/locales doivent être prises.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit un document (par exemple, émanant d'un vérificateur externe) indiquant que le système de protection thermique appropriée ou d'autres mesures d'efficacité énergétique ou d'efficacité énergétique répondant à des normes plus élevées que les exigences nationales/locales en fonction des conditions climatiques, couvre au moins 75 % des fenêtres de l'établissement.</p>
7.18	<p><i>Les nouveaux appareils électriques achetés dans l'établissement sont économes en énergie (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte environnementale en réduisant la consommation d'énergie tout en réduisant les coûts, l'établissement veille à ce que tous les appareils électriques achetés au cours des douze derniers mois portent un label écologique ou sont économes en énergie.</p> <p>Dans la cuisine, il peut s'agir de fours à haut rendement énergétique, de cuiseurs à vapeur, de chaudières, de hottes, de réfrigérateurs, de congélateurs, de lave-vaisselle, de grille-pain, de machines à glaçons, de générateurs, etc. Dans les bureaux et à la réception, il peut y avoir des ordinateurs, des imprimantes, des photocopieurs, etc. Dans la zone de lavage, il peut y avoir des machines à laver et à sécher, etc. Dans la salle de fitness, il peut s'agir d'appareils de fitness. Dans le service ménager, il peut s'agir d'aspirateurs, de nettoyeurs à vapeur, etc. Dans les espaces publics, il peut s'agir d'ascenseurs économes en énergie. Les appareils électriques dans les chambres d'hôtes ne sont pas pris en compte ici car ils sont traités dans le critère 7.11.</p>

		<p>Afin de garantir l'efficacité énergétique des appareils, ils devraient porter un label écologique reconnu au niveau international ou national ou une classe d'efficacité énergétique élevée, par exemple l'une des deux classes les plus économes en énergie de l'UE ou le label Energy Star, etc.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit des documents attestant que tous les appareils électriques achetés au cours des douze derniers mois portent un label écologique reconnu ou une classe d'efficacité énergétique élevée.</p>
7.19	<p><i>Un audit énergétique externe est réalisé au moins une fois tous les cinq ans (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin d'avoir une meilleure vue d'ensemble des secteurs à forte consommation d'énergie et des secteurs à économie d'énergie et de coûts dans l'exploitation, l'exploitation doit faire réaliser un audit énergétique externe au moins tous les cinq ans. L'audit énergétique devrait viser à réduire la consommation totale d'énergie de l'établissement et à accroître la part des sources d'énergie renouvelables.</p> <p>L'audit énergétique est réalisé par un consultant externe en énergie ou par un consultant professionnel auprès des autorités locales ou nationales.</p> <p>L'audit énergétique identifie les zones à forte consommation d'énergie dans l'exploitation. Il contient également des conseils et un plan d'action contenant des propositions pour réduire la consommation d'énergie dans la réduction de l'exploitation, y compris l'impact, le coût et la rentabilité de telles mesures.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement présente le rapport sur l'audit énergétique réalisé au cours des cinq dernières années.</p>
7.20	<p><i>L'établissement dispose d'un système d'évaluation des bâtiments écologiques reconnu au niveau international ou national (G)</i></p> <p>HAI, CPV, CC, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte environnementale en économisant de l'énergie (et en réduisant les coûts), l'établissement dispose d'un système d'évaluation reconnu au niveau international pour les bâtiments respectueux de l'environnement, tel que la certification LEED ou BREEAM ou d'autres systèmes nationaux d'évaluation similaires, etc.</p> <p>Au cours de l'audit, l'entité apporte la preuve qu'elle a obtenu, par l'intermédiaire d'un tiers, un système d'évaluation des bâtiments écologiques reconnu au niveau international ou national.</p>
7.21	<p><i>L'établissement dispose d'un système automatique qui éteint l'éclairage et les appareils électriques à la sortie de la</i></p>	<p>Afin de réduire l'empreinte environnementale en réduisant la consommation d'énergie et les coûts, l'établissement doit mettre en place un système garantissant que l'éclairage et les appareils électriques sont éteints lorsque les hôtes quittent la salle réservée aux invités.</p>

	<p><i>chambre/salle de réunion (G)</i></p> <p>HAI, CC</p>	<p>Le système le plus courant est le "système de carte-clé", dans lequel l'alimentation est coupée immédiatement ou dans les 1 à 2 minutes suivant le retrait de la carte-clé. 2 minutes après que la carte a été retirée du support. Dans ce cas, il est important que l'établissement n'émette pas plus de cartes que nécessaire et ne demande pas aux hôtes de laisser une autre carte dans le porte-clés lorsque vous quittez la chambre.</p> <p>D'autres systèmes automatiques sont des détecteurs de présence ou des détecteurs de mouvement/chaaleur corporelle qui détectent lorsque les hôtes quittent la pièce et éteignent automatiquement l'éclairage et les appareils électriques.</p> <p>Les systèmes manuels, tels qu'un interrupteur principal qui coupe tout le courant dans la pièce, ne sont pas couverts par ce critère.</p> <p>Au cours de l'audit (contrôle visuel), la présence d'un système automatique/d'une carte d'accès permettant d'éteindre l'éclairage et les appareils électriques est vérifiée.</p>
7.22	<p><i>Au moins 75 % de l'éclairage dans les espaces publics et les espaces réservés au personnel sont équipés de détecteurs de mouvement ou sont réduits en l'absence de personnes (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte environnementale en réduisant la consommation d'énergie et donc les coûts, l'établissement est équipé de détecteurs de mouvement ou de minuteurs dans les espaces publics et les locaux du personnel, là où cela est sûr, permettant d'éteindre l'éclairage en cas d'absence.</p> <p>Une autre solution consiste à diminuer l'éclairage dans les espaces publics ou à réduire la quantité de lumière.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, 75 % au moins de l'éclairage des parties publiques et des zones réservées au personnel de l'établissement doivent être équipés de détecteurs de mouvement ou d'éclairage tamisé/réduit lorsque personne n'est présent.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit des documents attestant la présence de détecteurs de mouvement ou d'un éclairage tamisé/réduit dans au moins 75 % de l'ensemble des zones publiques et des zones réservées au personnel, et la présence de détecteurs de mouvement dans ces zones est vérifiée lors de l'examen visuel (si possible).</p>
7.23	<p><i>Des compteurs d'électricité et de gaz séparés sont installés à des endroits stratégiques pour la surveillance de l'énergie (G)</i></p>	<p>Afin d'améliorer le suivi de la consommation d'énergie dans les différents secteurs de l'exploitation, des compteurs d'électricité et de gaz supplémentaires/distincts seront installés, en particulier dans les zones à forte consommation d'énergie (par exemple les cuisines, les piscines chauffées, les centres de remise en forme et de bien-être, les établissements gérées à l'extérieur, etc.). Dans les cas où l'exploitation compte de</p>

	HAJ, CPV, CC, R, A	<p>nombreuses chambres d'hôtes, il est possible d'installer des compteurs d'électricité et de gaz séparés pour différentes parties de l'établissement. Certaines usines ont choisi de séparer les compteurs d'électricité pour chaque chambre.</p> <p>Si des compteurs supplémentaires/distincts fournissent des informations plus précises sur les différentes étapes de la consommation d'énergie dans l'exploitation, il est possible d'élaborer de meilleures stratégies cibles de réduction de la consommation d'énergie.</p> <p>Si davantage de compteurs d'électricité et de gaz sont installés, il est nécessaire de collecter et d'enregistrer les données de consommation de chaque compteur. Si les relevés des compteurs des différents compteurs peuvent être effectués plus d'une fois par mois, on obtient des informations plus détaillées sur la consommation.</p> <p>Au cours de l'audit, un relevé de la consommation d'électricité et de gaz des différents compteurs est fourni au moins une fois par mois.</p>
7.24	<p><i>Les conduits de climatisation, de ventilation et de chauffage s'éteignent automatiquement dans au moins 75% des pièces lorsque les fenêtres et les portes sont ouvertes (G)</i></p> <p>HAJ, CPV, CC, R, A</p>	<p>Une part importante de l'énergie des systèmes de chauffage, de ventilation et de climatisation (CVC) est gaspillée lorsqu'ils fonctionnent lorsque les fenêtres et les portes sont ouvertes. L'établissement de CVC doit alors utiliser de l'énergie supplémentaire pour ramener la température au niveau fixé.</p> <p>L'établissement de CVC dans les salles d'invités et de réunion s'éteint automatiquement lorsque les fenêtres et les portes sont ouvertes.</p> <p>Pour satisfaire à ce critère, le système doit être installé dans au moins 75 % des salles de réunion et des salles de réunion.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit des documents (par exemple, des spécifications techniques et un aperçu et des spécifications techniques) montrant qu'au moins 75 % des salles de réunion et des salles de réunion sont équipées d'un système d'arrêt automatique de la CVC à l'ouverture des fenêtres et des portes. L'examen visuel confirme que le système de CVC s'éteint lorsque les fenêtres et les portes sont ouvertes.</p>
7.25	<p><i>Un système de récupération de chaleur est installé pour les systèmes de refroidissement, les ventilateurs, les</i></p>	<p>Les grandes machines et établissements, qui consomment beaucoup d'énergie, génèrent souvent un excès de chaleur. Afin de réduire l'empreinte environnementale en réduisant la consommation d'énergie dans l'établissement, il est nécessaire de prévoir des systèmes de récupération de chaleur pour les gros équipements consommateurs d'énergie, tels que les</p>

	<p><i>piscines ou les eaux usées (G)</i></p> <p>HAI, CPV, CC, R, A</p>	<p>systèmes de chauffage, de ventilation et de climatisation (CVC), les systèmes de refroidissement, les piscines ou le système de traitement des eaux usées. La chaleur produite par le système de récupération est ensuite utilisée dans d'autres domaines, par exemple pour chauffer des parkings couverts, etc.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit des documents (par exemple des spécifications techniques) attestant la présence du système de récupération de chaleur dans les locaux de l'établissement.</p>
7.26	<p><i>L'établissement fournit un accès à la recharge des véhicules électriques (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire son empreinte écologique, le dispositif permet de recharger des véhicules électriques. Il convient de veiller à ce que les bornes de recharge puissent être utilisées par plusieurs marques de voitures.</p> <p>Les bornes de recharge peuvent être situées à l'intérieur de l'usine ou à une distance maximale de 200 mètres de. Si les bornes de recharge sont gérées à l'extérieur, il est important que les hôtes qui visitent l'établissement puissent utiliser la borne de recharge.</p> <p>Les bornes de recharge peuvent être utilisées à la fois par les hôtes de l'établissement et par le personnel (voir critère 13.8).</p> <p>Dans le cadre de la participation au programme Green Key, l'établissement doit fournir des informations précises, claires et facilement compréhensibles dans tous les documents et communications. L'établissement ne promet pas plus qu'elle ne puisse tenir.</p> <p>Au cours de l'audit (contrôle visuel), la présence de la borne de recharge pour véhicules électriques est vérifiée.</p>
7.27	<p><i>Les hottes de cuisine sont équipées de commandes de ventilateurs infrarouges de soufflage et d'extraction. (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, R, A</p>	<p>Il est possible de réduire l'empreinte environnementale en consommant moins d'énergie (et donc en réalisant des économies) si les hottes ne fonctionnent pas pendant toute la durée du travail, mais uniquement lorsque cela est nécessaire. Les hottes de cuisine sont donc équipées d'une commande de ventilateur infrarouge, de sorte qu'ils s'allument automatiquement lorsque les plaques de cuisson sont en marche et / ou la vapeur de cuisson est présente.</p> <p>Au cours de l'audit, l'inspection visuelle confirme que les hottes sont équipées d'une commande de ventilateur infrarouge.</p>
7.28	<p><i>L'établissement n'utilise pas de chauffages extérieurs ou des climatiseurs, ou seulement si ceux-ci</i></p>	<p>Si l'exploitation dispose d'espaces extérieurs tels qu'un restaurant/café ou un espace fumeur extérieur, l'exploitation n'utilise pas de chauffage/climatisation extérieur ou n'utilise que des appareils de chauffage/climatisation extérieurs respectueux de l'environnement. Il est supposé que cela</p>

	<p><i>sont respectueux de l'environnement (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>permettra de réduire l'empreinte écologique en économisant l'énergie et aussi d'économiser des coûts.</p> <p>Respectueux de l'environnement des appareils de chauffage et de climatisation pour l'extérieur sont alors respectueux de l'environnement lorsque les appareils électriques (au lieu de gaz) comme source d'énergie. Radiateurs infrarouges électriques sont préférables aux radiateurs réflecteurs, car les radiateurs infrarouges émettent un faisceau de chaleur précis qui réchauffe les personnes sans l'air ambiant. Il est recommandé que les appareils électriques aient une classe d'efficacité énergétique élevée (par exemple : l'une des deux classes d'efficacité énergétique les plus élevées du système d'étiquetage énergétique de l'UE ou une classification Energy Star. Les appareils de chauffage alimentés au bois sont également utilisables.</p> <p>Il est recommandé d'indiquer l'emplacement des appareils de chauffage/refroidissement en ce qui concerne les chaises, le pare-brise, l'ensoleillement, la proximité des bâtiments et le sol ferme, etc. L'établissement peut offrir des plafonds en remplacement ou en complément des appareils de chauffage. L'établissement est également encouragé à tenir compte de la durée de fonctionnement des dispositifs de chauffage/climatisation (par exemple, grâce à un minuteur ou à des capteurs qui activent les dispositifs).</p> <p>Au cours de l'audit, l'inspection visuelle confirme que l'établissement n'utilise pas de chauffage/climatiseur électrique à l'extérieur des appareils de chauffage/climatisation ou utilise uniquement des appareils de chauffage/climatisation (électriques) respectueux de l'environnement.</p>
7.29	<p><i>Si l'établissement n'est pas raccordé au réseau électrique, il produit de l'électricité à l'aide de générateurs à haut rendement énergétique. (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte environnementale d'un établissement qui n'est pas raccordé au réseau électrique et qui doit donc produire sa propre électricité, les générateurs de l'établissement sont efficaces.</p> <p>Un groupe électrogène à haut rendement énergétique signifie qu'il a obtenu un label écologique, un label d'efficacité énergétique (par exemple, l'une des deux classes d'efficacité énergétique du système d'étiquetage énergétique de l'UE ou le label Energy Star, etc.) et/ou un label d'énergie renouvelable ou hybride. Au cours de l'audit, l'établissement fournit des documents attestant que ses producteurs d'électricité portent le label écologique, sont économes en énergie et/ou fonctionnent avec des sources d'énergie renouvelables ou des systèmes hybrides.</p>

8. PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

8.1	<p>L'établissement doit acheter et enregistrer au moins cinq types de produits alimentaires ou de boissons biologiques, éco-étiquetés, issus du commerce équitable ou produits localement. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Les pratiques respectueuses de l'environnement et durables dans l'établissement se reflètent dans le type d'aliments et de boissons qu'il achète et offre à ses hôtes.</p> <p>L'établissement achète donc des aliments et des boissons biologiques, portant l'écolabel, issus du commerce équitable et/ou de la production locale. Ces produits doivent être utilisés de préférence en grandes quantités ou quotidiennement. Les produits bio, écolabel ou issus du commerce équitable sont certifiés par des autorités nationales ou internationales.</p> <p>Dans la mesure du possible, les produits sont fabriqués localement afin de réduire l'empreinte écologique en réduisant le transport et de stimuler l'économie locale. Les produits fabriqués à une distance inférieure à 100 km de l'établissement sont généralement considérés comme produits localement. Les produits cultivés dans les locaux de l'exploitation ou capturés dans un rayon de 100 km autour de l'exploitation remplissent également le critère.</p> <p>L'établissement veille à ce que le plus grand nombre possible de denrées alimentaires et de boissons qu'il utilise proviennent de l'agriculture biologique, de l'agriculture biologique, du commerce équitable et/ou de la production locale. Le choix des produits dépend de la disponibilité et du prix. Pour satisfaire à ce critère, il faut au moins cinq produits, mais il est fortement recommandé d'inclure davantage de produits. En outre, le pourcentage de denrées alimentaires/boissons produites selon le mode de production biologique, labellisées, faisant l'objet d'un commerce équitable et/ou produites localement devrait normalement être augmenté chaque année.</p> <p>Bien que ce critère concerne principalement la nourriture et les boissons offertes aux hôtes, il est également recommandé de l'appliquer à la cantine du personnel.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit une liste d'au moins cinq produits alimentaires/boissons certifiés biologiques, écologiques, issus du commerce équitable et/ou produits localement. Au cours de l'audit, les produits alimentaires/boissons qui satisfont à ce critère sont vérifiés.</p>
-----	---	---

<p>8.2</p>	<p>L'établissement n'achète pas de produits provenant d'espèces menacées ou protégées (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Dans le cadre de la politique d'achat, l'exploitation n'achète pas de viande, de poisson ou de fruits de mer provenant d'espèces menacées ou protégées.</p> <p>Pour vérifier le statut des espèces, il est recommandé de consulter la liste rouge des espèces menacées de l'IUCN ou les annexes de la CITES (Convention sur le commerce international des espèces menacées d'extinction). Les espèces identifiées comme menacées ou menacées d'extinction ne peuvent pas être achetées. Pour vérifier le statut des poissons et des fruits de mer, il est recommandé d'utiliser un guide (local) des poissons et des fruits de mer.</p> <p>En outre, des labels écologiques reconnus, tels que le MSC (Marine Stewardship Council) pour les poissons et fruits de mer capturés à l'état sauvage, le ASC (Aquaculture Stewardship Council) pour les poissons et fruits de mer issus d'exploitations d'élevage, le label GGN (Certified Responsible Farming & Transparency) ou le BAP (Best Aquaculture Practices) pour les aquacoles certifiées, devraient aider à identifier les produits qui ne proviennent pas d'espèces menacées et qui n'en contiennent pas.</p> <p>Lorsque l'exploitation propose de la viande de gibier sauvage, celle-ci doit provenir de sources durables, telles que des exploitations de chasse et d'élevage gérées de manière durable et conformes à la législation nationale.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement doit fournir des directives écrites confirmant qu'il n'achète pas de produits d'espèces menacées et indiquant comment cela est garanti, par exemple par une confirmation ou une certification (le cas échéant) par le fournisseur. L'inspection visuelle du menu confirme le respect des règles.</p>
<p>8.3</p>	<p>Un plat végétarien/végétalien est proposé au restaurant (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Étant donné que les aliments végétariens/végétaliens ont une empreinte écologique moindre que les aliments à base de viande, l'établissement doit proposer une ou plusieurs alternatives végétariennes et/ou végétaliennes dans le menu du restaurant. Ce critère tient également compte de la demande croissante des hôtes pour des alternatives végétariennes aux menus traditionnels contenant de la viande.</p> <p>Les options végétariennes/végétaliennes sont clairement indiquées sur le menu ou sur le buffet. L'information est fournie au moyen de symboles ou d'autres moyens de communication facilement compréhensibles.</p>

		<p>Les établissements qui ne proposent qu'un menu fixe sont exemptés du respect de ce critère.</p> <p>Bien que ce critère se réfère principalement à la nourriture des hôtes, il est demandé à l'établissement d'appliquer également ce critère dans la cantine du personnel.</p> <p>Dans le cadre de sa participation au programme Green Key, l'établissement doit fournir des informations précises, claires et faciles à comprendre dans tous les documents et communications.</p> <p>Lors de l'audit, une inspection visuelle confirme l'indication d'options végétariennes/végétaliennes sur le menu et/ou le buffet.</p>
8.4	<p>L'établissement prend des initiatives pour réduire la quantité de déchets alimentaires (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte environnementale en minimisant la quantité de déchets alimentaires, en réduisant la quantité de déchets alimentaires et en réduisant les coûts, l'établissement crée un plan de réduction des déchets alimentaires.</p> <p>Le plan doit tenir compte de plusieurs aspects :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les quantités et les types d'aliments peuvent-ils être ajustés ? • Les assiettes peuvent-elles être plus petites ? • L'établissement peut-il proposer des demi-portions à moindre prix ? • Les aliments peuvent-ils être mieux conservés et servis afin qu'ils aient une durée de conservation plus longue ? • Tous les ingrédients sont-ils utilisés autant que possible ? • La portion des buffets (qui se réapprovisionnent en permanence) peut-elle être commutée en portions ? • Aux buffets, peut-on demander aux hôtes de ne pas trop remplir leurs assiettes ? • Comment les restes de nourriture peuvent-ils être réutilisés ou donnés ? <p>Il est fortement recommandé d'informer et d'impliquer les hôtes sur l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire, par ex. au moyen de panneaux d'information ou en leur offrant des restes dans un <i>doggy bag</i>, si cela est possible.</p> <p>Pour répondre à ce critère, le plan doit être complété par des mesures appropriées.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement doit fournir une documentation montrant son plan de réduction du gaspillage alimentaire et les actions prises ou prévues, et l'inspection visuelle confirme les actions lorsque cela est possible.</p>

<p>8.5</p>	<p>Au restaurant et dans les salles de réunion, l'eau du robinet est proposée aux hôtes si elle est de qualité appropriée (I)</p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte environnementale liée à la production d'eau en bouteille (y compris le transport de l'eau, l'utilisation de plastique, d'aluminium ou de verre pour les bouteilles, puis le transport de l'eau en bouteille jusqu'aux hôtes), l'établissement propose aux hôtes de l'eau du robinet et lui demande de bois-le.</p> <p>La possibilité d'offrir de l'eau du robinet dépend de la qualité de l'eau dans la région respective et de l'approvisionnement en eau de l'établissement. Si l'eau du robinet locale est impropre à la consommation en raison d'une odeur ou d'un goût, ou si la qualité de l'eau du robinet de l'usine ne répond pas aux normes nationales pour l'eau du robinet (par exemple concernant la teneur en pesticides, métaux lourds, etc.), alors ce critère est n'est pas applicable.</p> <p>Si les autorités nationales stipulent que les règles d'hygiène sont contraires à ce critère, l'établissement doit se conformer aux règles nationales officielles.</p> <p>Si la qualité de l'eau du robinet le permet, elle peut être proposée telle quelle ou elle peut être filtrée avant d'être servie. L'eau du robinet est de préférence proposée sous forme d'eau plate, mais peut également être proposée sous forme d'eau pétillante après ajout de dioxyde de carbone. En outre, l'établissement est tenue d'informer ses hôtes de la possibilité de boire de l'eau du robinet.</p> <p>L'eau du robinet est offerte aux hôtes dans les restaurants et les salles de réunion, mais elle pourrait également être offerte à la réception, dans les chambres d'hôtes, etc. et dans les espaces réservés au personnel.</p> <p>Au cours de l'audit, une inspection visuelle confirme que l'eau du robinet est offerte et annoncée.</p>
<p>8.6</p>	<p><i>L'établissement enregistre la quantité de déchets alimentaires (G)</i></p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte environnementale en minimisant la quantité de déchets alimentaires et aussi pour réduire les coûts, l'opération compte la quantité de déchets alimentaires.</p> <p>La quantité peut être divisée en différentes catégories telles que différentes offres (buffet, menu, etc.), différents repas (petit-déjeuner, déjeuner, dîner, etc.), différentes parties de repas (entrée, plat, dessert, etc.), etc.) , différents types d'aliments (pain, salade, etc.), aliments utilisés et restes, etc. La répartition en différentes catégories dépend des différents types de repas proposés dans l'établissement.</p>

		Lors de l'audit, l'établissement fournit une documentation démontrant qu'il a classé les déchets alimentaires en différentes catégories.
8.7	<p><i>L'établissement informe les hôtes sur les aliments et les boissons issus de la production biologique ou équitable ou de la production régionale (G)</i></p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de sensibiliser les hôtes aux aliments biologiques, biologiques ou équitables et/ou produits localement, l'établissement indique clairement quels produits sont biologiques, biologiques, équitables et/ou fabriqués à partir de sources locales. Cela pourrait être sur le menu ou par des signes au buffet.</p> <p>L'étiquetage se fait à l'aide de symboles ou d'autres moyens de communication facilement compréhensibles.</p> <p>Il est recommandé que les produits à base de poisson/viande indiquent toujours l'origine du produit.</p> <p>Bien que ce critère concerne principalement la nourriture/les boissons pour les hôtes, il est également recommandé de mettre en œuvre ce critère également dans la cantine du personnel.</p> <p>Il est important que la déclaration soit toujours conforme à l'organisme de certification et à la législation nationale.</p> <p>Dans le cadre de la participation au programme Green Key, l'établissement doit fournir des informations précises, claires et faciles à comprendre sur les produits alimentaires et les boissons dans tous les supports et communications.</p> <p>Lors de l'audit, une inspection visuelle confirme l'indication d'aliments et de boissons biologiques, écolabellisés, équitables et/ou produits localement sur le menu et/ou le buffet.</p>
8.8	<p><i>Au moins 25% des plats principaux du restaurant sont végétariens (G)</i></p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte environnementale de l'établissement, 25 % de tous les plats principaux proposés sont végétariens. Il est recommandé de faire de même pour les apéritifs.</p> <p>Bien que ce critère concerne principalement les plats préparés pour les convives, il est recommandé que ce critère soit également mis en œuvre dans la cantine du personnel.</p> <p>Dans le cadre de la participation au programme Green Key, l'établissement doit fournir des informations précises, claires et facilement compréhensibles sur les plats végétariens proposés dans tous les supports et communications.</p> <p>Lors de l'audit, l'inspection visuelle confirme la présence d'au moins 25% de plats principaux végétariens.</p>

<p>8.9</p>	<p><i>Le restaurant propose un plat principal végétalien (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Étant donné que les aliments végétaliens ont une empreinte environnementale inférieure à celle des aliments contenant de la viande et des produits laitiers, l'établissement doit proposer une ou plusieurs options végétaliennes. Ce critère tient également compte de la demande croissante des hôtes pour des alternatives aux menus habituels à base de viande et de lait. Pour répondre à ce critère, au moins un plat principal doit être végétalien, mais il est également recommandé que cela s'applique aux apéritifs, buffets et/ou petits déjeuners.</p> <p>Les options végétaliennes sont clairement indiquées sur le menu ou par des panneaux au buffet. L'étiquetage prend la forme de pictogrammes ou d'autres moyens de communication facilement compréhensibles.</p> <p>Bien que ce critère concerne principalement la nourriture des convives, il est également mis en œuvre dans la cantine du personnel.</p> <p>Dans le cadre de sa participation au programme Green Key, l'établissement doit fournir des informations précises, claires et faciles à comprendre dans tous les documents et communications.</p> <p>Lors de l'audit, une inspection visuelle confirme l'indication d'options végétaliennes sur le menu et/ou le buffet.</p>
<p>8.10</p>	<p><i>Au moins 50 % de tous les aliments/boissons utilisés dans l'établissement sont biologiques, issus du commerce équitable et/ou d'origine locale (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Les pratiques écologiques et durables de l'établissement sont démontrées par les types d'aliments et de boissons achetés par l'établissement et offerts aux hôtes.</p> <p>L'établissement enregistre donc les aliments et boissons achetés issus de l'agriculture biologique, avec l'écolabel, du commerce équitable et/ou de production locale. Les produits bio, éco-labellisés ou équitables sont reconnus par les instances nationales et internationales. Les produits sont fabriqués localement dans la mesure du possible afin de réduire l'empreinte environnementale du transport et de stimuler l'économie locale. Les produits fabriqués à moins de 100 km de l'exploitation sont normalement considérés comme fabriqués localement. Les produits cultivés à l'établissement ou sauvages capturés/cueillis dans un rayon de 100 km autour de l'établissement répondent également au critère.</p> <p>Pour répondre à ce critère, l'établissement établit une liste de tous ses aliments/boissons, dans laquelle chaque produit individuel est étiqueté comme biologique, écolabellisé, équitable et/ou produit localement, et apporte la preuve qu'au moins 50 % de tous les aliments/boissons satisfont à l'exigence.</p>

		<p>Alternativement, l'établissement peut également soumettre une confirmation d'un organisme externe qui confirme la conformité à l'exigence.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement doit fournir une liste de tous les aliments/boissons indiquant que chaque produit en question est biologique, biologique, équitable et/ou d'origine locale et qu'au moins 50 % des aliments/boissons satisfont à l'exigence. Alternativement, l'établissement peut également soumettre une confirmation d'un organisme externe qui confirme la conformité à l'exigence.</p>
8.11	<p><i>L'établissement n'achète que de la viande et des fruits de mer certifiés par un label de durabilité (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique de l'établissement par l'achat de viande et de fruits de mer et de protéger la biodiversité mondiale et locale, seuls les produits certifiés avec un label de durabilité sont achetés et transformés.</p> <p>Cela inclut les produits biologiques ainsi que les produits issus d'une production ou d'une récolte durable et prenant en compte le bien-être des animaux. Les labels correspondants sont, par exemple, le label biologique de l'UE ou d'autres labels biologiques nationaux, des écolabels tels que le MSC (Marine Stewardship Council) pour les poissons et fruits de mer sauvages, l'ASC (Aquaculture Stewardship Council) pour les poissons et fruits de mer d'élevage, le label GGN (Certified Responsible Farming & Transparency) ou le BAP (Best Aquaculture Practices) pour une aquaculture certifiée.</p> <p>Pour respecter ce critère, l'établissement doit démontrer que 100 % des produits de viande et de fruits de mer qu'il achète respectent ce critère.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournira des documents démontrant que les produits de viande et de fruits de mer qu'il achète sont conformes à cette exigence, et l'inspection visuelle vérifiera au hasard la conformité.</p>
9. ENVIRONNEMENT INTERIEUR		
9.1	<p>Le restaurant et tous les espaces publics doivent être non-fumeurs ou avoir des zones fumeurs désignées (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire les risques pour la santé et les nuisances du tabagisme, le restaurant et tous les espaces publics sont non-fumeurs.</p> <p>Dans les pays où cela n'est pas possible, des zones fumeurs seront désignées qui occupent moins de la moitié du total des restaurants et des espaces publics. La zone non-fumeur est clairement séparée de la zone fumeur afin que les personnes assises dans la zone non-fumeur ne soient pas gênées par les</p>

		<p>fumeurs. Les zones non-fumeur et fumeur sont clairement indiquées par des panneaux faciles à comprendre.</p> <p>De nombreux pays ont des lois qui réglementent le tabagisme dans les restaurants et les espaces publics. Lorsque de telles lois existent, les opérations doivent se conformer à ces réglementations en toutes circonstances.</p> <p>Au cours de l'audit, l'inspection visuelle confirmera qu'il est interdit et autorisé de fumer dans le restaurant et dans tous les espaces publics, ou qu'il existe une séparation physique et une signalisation indiquant les zones fumeurs et non-fumeurs du restaurant et des espaces publics.</p>
9.2	<p>Au moins 75% des chambres sont non-fumeurs (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, A</p>	<p>Afin de réduire les risques pour la santé et les nuisances causées par le tabagisme, toutes les salles d'invités et de réunion sont de préférence des chambres non-fumeurs.</p> <p>Dans les pays où cela n'est pas possible, au moins 75% des chambres sont non-fumeurs. Les zones de l'établissement avec des chambres non-fumeurs et des salles de réunion sont clairement séparées des pièces où il est permis de fumer. Les pièces où il est permis de fumer peuvent être situées, par exemple, sur des étages ou des ailes distincts de l'établissement. Les zones avec des salles d'invités ou de réunion non-fumeurs et fumeurs sont clairement signalées par des panneaux sous une forme facilement compréhensible.</p> <p>De nombreux pays ont des lois qui réglementent l'usage du tabac dans les salles d'invités et de réunion. Lorsque de telles lois existent, l'établissement doit les respecter en toutes circonstances.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournira une documentation (par exemple, un aperçu) montrant qu'au moins 75 % des espaces invités et de réunion sont non-fumeurs et l'établissement confirmera qu'il respecte les réglementations nationales/locales en matière de tabagisme. L'inspection visuelle confirme que les zones fumeurs et non-fumeurs et les salles de réunion sont clairement séparées et que des panneaux sont en place pour indiquer les zones fumeurs et non-fumeurs de l'établissement.</p>
9.3	<p>L'établissement a une politique de ressources humaines concernant le tabagisme pendant les heures de travail (I)</p>	<p>Afin de réduire les risques pour la santé et les nuisances du tabagisme, les espaces publics et du personnel sont de préférence des espaces non-fumeurs.</p> <p>S'il est permis au personnel de fumer, l'établissement doit avoir une politique concernant le tabagisme du personnel pendant les heures de travail. Cela réglemente quand et où le personnel</p>

	<p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>peut fumer. Il est important que les politiques garantissent que le personnel et les invités non-fumeurs ne soient pas affectés par le tabagisme.</p> <p>De nombreux pays ont des lois qui réglementent le tabagisme dans les lieux publics et dans les zones réservées au personnel. Lorsque des lois pertinentes existent, les opérations doivent se conformer aux réglementations pertinentes en toutes circonstances.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement présentera sa politique écrite en matière d'usage du tabac pour le personnel, y compris des informations sur quand et où il est permis de fumer pendant les heures de travail et comment l'établissement s'assurera qu'il ne présente pas de danger pour la santé ou de nuisance pour le personnel et les invités non-fumeurs. .</p>
<p>9.4</p>	<p><i>La qualité de l'air à l'intérieur de l'établissement est contrôlée régulièrement (G)</i></p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>La qualité de l'air intérieur de l'établissement est régulièrement contrôlée afin d'améliorer en permanence le climat intérieur et le bien-être du personnel et des hôtes.</p> <p>La qualité de l'air peut être mesurée par le nombre de changements d'air par heure, la température et l'humidité, et/ou la quantité de radon, de moisissures, d'oxydes d'azote (NOX), de dioxyde de carbone (CO2) et de composés organiques volatils (COV) dans l'air.</p> <p>Les valeurs surveillées ne doivent pas dépasser les valeurs limites spécifiées par les normes nationales ou internationales. Si les valeurs limites sont dépassées, des contre-mesures doivent être prises pour répondre aux exigences. Les contre-mesures peuvent être : aérer régulièrement les pièces en ouvrant les fenêtres, modifier les réglages de ventilation, installer des épurateurs d'air ou des sanitaires.</p> <p>Pour répondre à ce critère, un système de suivi régulier (au moins une fois par an) doit être installé dans au moins deux parties de l'exploitation.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement soumet la documentation montrant les résultats de la surveillance de la qualité de l'air intérieur et les éventuelles actions correctives.</p>
<p>9.5</p>	<p><i>Dans le cas de rénovations ou de constructions neuves, l'établissement utilise des produits respectueux de l'environnement</i></p>	<p>Pour améliorer en permanence le climat intérieur et réduire l'empreinte écologique en utilisant des produits moins nocifs, l'établissement utilise des produits respectueux de l'environnement dans le cadre des rénovations ou constructions de nouveaux bâtiments réalisées au cours des 12 derniers mois.</p>

	<p><i>(s'applique aux travaux de construction qui ont commencé et/ou ont été achevés au cours des 12 derniers mois)</i> (G)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Les produits respectueux de l'environnement comprennent les peintures et autres produits qui ne contiennent aucune substance nocive pour l'environnement ou la santé. L'établissement peut par ex. utiliser des produits avec un label écologique reconnu au niveau national ou international ou provenant d'établissements qui ont mis en place un système de gestion environnementale. Les composés organiques volatils (COV) et les métaux lourds sont évités dans tous les matériaux, y compris les peintures, les matériaux de construction, etc.</p> <p>Les produits/matériaux naturels usagés/recyclés respectueux de l'environnement sont fortement recommandés. Si du bois ou d'autres matériaux à base de plantes sont utilisés dans la rénovation ou la construction, il est garanti qu'ils sont récoltés de manière durable (par exemple, des produits certifiés FSC) et de préférence d'origine locale.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement fournit une documentation prouvant l'utilisation de produits respectueux de l'environnement dans le cadre de la rénovation ou de la nouvelle construction au cours des 12 derniers mois.</p>
<p>9.6</p>	<p><i>Des éléments authentiques de la culture locale sont pris en compte dans l'exploitation et dans le cadre de travaux de rénovation ou de construction</i> (G)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Lors de l'exploitation, de la rénovation ou de la construction de bâtiments, l'établissement utilise des procédés et des matériaux localement appropriés et durables.</p> <p>L'établissement valorise et intègre des éléments authentiques de la culture locale traditionnelle et contemporaine.</p> <p>Les lois et règlements régissant l'exploitation et la rénovation ou la construction de nouveaux bâtiments ou la construction de nouveaux bâtiments doivent toujours être respectés. Il est encouragé à inclure et à utiliser l'éducation, les connaissances et l'expérience locales. Éducation, connaissances et expérience liées à l'utilisation de matériaux, de technologies et d'outils pour la rénovation ou la construction durable. Les droits de propriété intellectuelle des communautés locales sont toujours respectés.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement montre qu'il est attentif aux pratiques et matériaux durables, éléments authentiques de la culture locale et que les droits de propriété intellectuelle des communautés locales ne sont pas violés dans le cadre de l'exploitation et de la rénovation ou de la construction de nouveaux bâtiments.</p>
<p>10. ESPACES VERTS</p>		

<p>10.1</p>	<p>Les pesticides et engrais chimiques ne doivent pas être utilisés à moins qu'il n'y ait pas d'équivalents organiques ou naturels (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Si l'établissement dispose d'espaces verts, elle n'utilise pas de pesticides chimiques (y compris les pesticides (y compris les herbicides) et les engrais pour minimiser l'utilisation de produits chimiques et le risque de pollution des écosystèmes terrestres/aquatiques et réduire les risques pour la santé.</p> <p>Si des pesticides et des engrais sont nécessaires (de préférence vérifiés par une étude de sol annuelle), des équivalents organiques ou naturels seront utilisés. Cela pourrait prendre la forme d'amendements de sol naturels/organiques. Les flammes de gaz ou le désherbage mécanique sont des alternatives possibles aux pesticides chimiques. Ce n'est que dans les cas où aucun substitut biologique ou naturel n'est disponible que l'établissement peut utiliser des pesticides et des engrais chimiques. Dans un tel cas, seuls les produits "prêts à l'emploi" sont achetés, de préférence à libération lente, et ils ne sont généralement utilisés qu'une fois par an au niveau le plus bas possible.</p> <p>Les pesticides ne peuvent être manipulés que par du personnel formé/approuvé ou des sous-traitants externes. Les substances chimiques sont correctement stockées (voir critère 6.6).</p> <p>Ce critère s'applique également si la gestion des espaces verts de l'exploitation est sous-traitée à un établissement extérieur.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement fournira sa politique écrite d'utilisation de pesticides et d'engrais dans ses espaces verts, indiquant qu'il n'utilise pas de pesticides et d'engrais chimiques à moins qu'un équivalent organique ou naturel ne soit disponible. Si les travaux d'aménagement paysager sont sous-traités à un établissement extérieur, cet établissement doit indiquer sa politique concernant l'utilisation de pesticides et d'engrais dans l'aménagement paysager de l'établissement. Lors de l'inspection visuelle, des contrôles aléatoires peuvent être effectués pour déterminer si le critère a été rempli.</p>
<p>10.2</p>	<p>Les tondeuses à gazon nouvellement achetées sont alimentées électriquement, ont été éco-labellisées ou sont alimentées manuellement (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Si l'établissement dispose d'espaces verts, les tondeuses à gazon achetées au cours des 12 derniers mois doivent être économes en énergie, silencieuses et à faibles émissions de carbone. Les tondeuses à gazon sont manuelles ou électriques, ou les tondeuses à gazon sont ecolabellisées.</p> <p>Si l'établissement a une surface de pelouse de plus de 4000 m², ce critère sert de guide. Si la gestion des espaces verts de l'exploitation est sous-traitée à un établissement extérieur, ce critère sert également de guide.</p>

		<p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit des documents démontrant que les tondeuses à gazon achetées par l'établissement au cours des 12 derniers mois sont respectueuses de l'environnement.</p>
10.3	<p>Des systèmes intelligents d'arrosage des fleurs et des jardins sont utilisés (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Une méthode doit être en place pour minimiser l'utilisation de l'eau pour l'irrigation. Le système d'arrosage peut comprendre, par exemple, un arrosage le matin ou le soir, un système de capteur d'humidité ou une irrigation goutte à goutte pour minimiser l'évaporation et fournir un soin optimal aux racines des plantes. Cela peut également inclure l'utilisation des eaux de pluie récupérées, des eaux grises traitées ou des eaux usées pour l'arrosage des fleurs/jardins.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournira sa politique écrite pour l'arrosage des aménagements paysagers et des jardins, et les procédures d'arrosage seront vérifiées lors de l'inspection visuelle, si possible.</p>
10.4	<p>L'établissement prend des initiatives pour protéger et promouvoir la biodiversité locale sur la propriété (I/G)</p> <p>HAI, CPV (I) PH, CC, R, A (G)</p>	<p>Afin de protéger, soutenir et promouvoir la diversité biologique locale, l'établissement propose des mesures qui favorisent les conditions de la diversité biologique dans les locaux de l'établissement (ou à proximité), dans la mesure du possible.</p> <p>Voici des exemples de mesures :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verdissement ou reverdissement des locaux • Création/entretien d'espaces verts favorables aux pollinisateurs • Mise en place/entretien d'un toit vert et/ou de murs verts verticaux • Éliminer les espèces envahissantes qui menacent les espèces locales • Utilisation d'espèces indigènes pour les toits verts, les murs verts, les jardins et autres espaces extérieurs • Création de conditions favorables pour les espèces indigènes (ex. nichoirs, hôtels à insectes, ruches, etc.) • Protection des habitats des espèces indigènes (terrestres ou aquatiques/marines) sur ou à proximité des locaux (par exemple, sites de nidification des tortues, mangroves, récifs coralliens, etc.) • Protection active de la biodiversité locale dans les zones de l'établissement fréquentées ou habitées par la faune en minimisant activement la lumière et le bruit • Évaluation externe de la biodiversité par un expert externe avant la construction de nouveaux bâtiments ou établissements <p>Les actions doivent soutenir activement les espèces animales et végétales locales (indigènes/indigènes/endémiques/rares). Les mesures ne doivent pas inclure l'introduction d'espèces</p>

		<p>exotiques envahissantes. L'éradication des espèces envahissantes doit se faire dans le respect de l'environnement.</p> <p>Ce critère s'applique également si la gestion des espaces verts de l'exploitation est sous-traitée à un établissement extérieur.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement démontre le plan de gestion ou la pratique standard pour soutenir la biodiversité locale et éradiquer les espèces envahissantes. Lors de l'inspection visuelle, l'établissement explique comment les conditions favorables à la biodiversité locale ont été créées ou comment les habitats des espèces locales de l'établissement ont été protégés.</p>
10.5	<p><i>L'établissement n'acquiert que des espèces de flore et de faune indigènes et élimine activement les espèces non indigènes envahissantes sur sa propriété (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de protéger la biodiversité locale et de réduire l'impact des espèces exotiques envahissantes sur les écosystèmes locaux, l'établissement n'achète que des espèces indigènes de flore et de faune pour ses locaux. Parallèlement, l'établissement s'emploie à éradiquer les espèces exotiques envahissantes dans ses locaux.</p> <p>Il est important que le personnel chargé de l'entretien des espaces verts des locaux soit formé et informé sur les espèces indigènes d'animaux et de plantes à acquérir. Il est également important que le personnel comprenne la menace des espèces exotiques envahissantes, comment les identifier et les éliminer. Les informations sur les espèces exotiques envahissantes doivent être signalées aux autorités compétentes.</p> <p>Ce critère s'applique également si la gestion des espaces verts de l'exploitation est sous-traitée à un établissement extérieur.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement doit présenter son plan de gestion ou son mode opératoire normalisé pour le plan de gestion ou ses modes opératoires normalisés pour la gestion de l'espace vert de l'établissement, qui comprend l'acquisition active d'espèces indigènes de flore et de faune et l'élimination active d'espèces exotiques envahissantes.</p>
10.6	<p><i>L'établissement dispose d'un verger, d'une herbe ou d'un potager sur ou à proximité des locaux de l'établissement (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire son empreinte écologique, l'établissement dispose d'un verger, d'un jardin d'herbes aromatiques ou d'un potager sur ou à proximité des locaux de l'établissement.</p> <p>Pour répondre à ce critère, il doit contenir un jardin permanent avec des herbes et/ou des plantes/arbres de qualité alimentaire. Les produits doivent faire partie de l'expérience des hôtes (par exemple, en étant utilisés comme nourriture ou boisson dans les boissons sur place, en offrant des produits fabriqués à partir des produits dans la boutique de cadeaux, en permettant aux hôtes de participer à la récolte, etc.) et/ou pour</p>

		<p>les repas du personnel sont utilisés. Dans la mesure du possible, l'établissement pourrait également inviter le public ou les écoles locales à visiter le jardin à des fins éducatives.</p> <p>Le verger, les herbes et le potager sont gérés selon les critères d'utilisation des pesticides et des engrais (critère 10.1) et les méthodes d'irrigation (critère 10.3). La gestion du jardin et La gestion du jardin et l'utilisation des fruits/légumes/herbes doivent être conformes à la législation nationale/locale en vigueur.</p> <p>Activités agricoles qui génèrent le revenu principal ou une grande partie du revenu de l'établissement, par ex. les vignobles, les oliveraies, etc. sont exemptés de ce critère. Lors de l'inspection, la présence d'un verger, d'une herbe ou d'un potager est confirmée par une inspection visuelle.</p>
--	--	--

11. RESPONSABILITE SOCIETALE DE L'ENTREPRISE

<p>11.1</p>	<p>L'établissement confirme qu'il respecte toutes les lois internationales, nationales et locales pertinentes, y compris celles relatives à l'environnement, à la santé, à la sécurité et au travail. (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>L'établissement certifie qu'il a légalement acquis des droits de propriété, de terre et d'eau conformes aux droits locaux, communaux et autochtones (y compris leur consentement libre, préalable et éclairé). L'établissement confirme que toutes ses fonctions et activités (y compris l'environnement, le travail, la santé et la sécurité) sont menées conformément aux lois/réglementations internationales, nationales et locales. L'établissement confirme également qu'il respecte les droits et les normes des communautés environnantes.</p> <p>En ce qui concerne le respect des exigences environnementales, au moins les conditions suivantes doivent être remplies :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il faut s'assurer que les activités liées à la gestion de l'établissement n'ont pas d'impact négatif significatif sur les écosystèmes naturels et la faune. Toute perturbation des écosystèmes naturels est minimisée, réhabilitée et une contribution compensatoire à la gestion de la conservation est apportée. Cela se fait toujours conformément à la législation nationale/locale. Cela comprend également des pratiques visant à réduire la pollution due au bruit et à la lumière, au ruissellement, à l'érosion, aux composés appauvrissant la couche d'ozone et à la pollution de l'air, de l'eau et du sol. • Si l'établissement se trouve dans ou à proximité d'une zone sensible ou protégée, il connaît et respecte les lois et réglementations relatives aux activités touristiques dans la zone sensible ou protégée.
-------------	--	--

En ce qui concerne le respect des réglementations du droit du travail, au moins les conditions suivantes doivent être remplies :

- Tous les employés reçoivent des informations écrites (contrat) sur les conditions de travail, y compris des informations sur les heures de travail et le salaire.
- Tous les employés reçoivent au moins un salaire décent.
- Aucun employé ne reçoit d'argent ou d'acompte de pré-embauche, et tous les employés reçoivent leur indemnité de départ au moment du licenciement.
- Tous les employés reçoivent des informations écrites sur le code de conduite/les politiques de travail de l'établissement et la procédure écrite pour faire part de préoccupations/doléances.
- Pour tous les employés de moins de 18 ans, les réglementations nationales ainsi que la Convention des Nations Unies relative aux droits de l'enfant et la Convention 138/182 de l'OIT (Organisation internationale du travail) sont respectées.
- Tous les employés sont traités équitablement et sans discrimination (dans le cadre de l'embauche, de l'emploi général, de la formation, de la promotion).
- Tous les employés travaillent dans un environnement de travail sûr et sécurisé.
- Tous les employés bénéficient d'une formation régulière, d'expérience et d'opportunités d'avancement.
- Tous les collaborateurs peuvent commenter leurs conditions de travail (par exemple via des entretiens d'évaluation, des enquêtes de satisfaction du personnel, etc.).
- L'employeur conserve une copie de toutes les fiches de paie et des relevés du nombre d'heures travaillées et des heures supplémentaires.

En ce qui concerne le respect des règles d'hygiène et de sécurité, au moins les conditions suivantes doivent être remplies :

- Tous les employés reçoivent des informations et une formation sur les exigences en matière de santé et de sécurité.
- Tous les employés ont accès aux politiques et plans écrits en matière de santé et de sécurité.
- Tous les invités ont accès à des informations écrites sur la sécurité sur le site.

En ce qui concerne le respect des droits et normes des communautés environnantes, les conditions suivantes doivent être remplies, par exemple, les conditions suivantes doivent être remplies :

		<ul style="list-style-type: none"> • Les activités n'affectent pas l'accès des populations locales aux moyens de subsistance, aux ressources en terre et en eau, aux droits de passage, au transport et au logement (y compris le déplacement involontaire de résidents). • Les activités ne compromettent pas la fourniture de services alimentaires de base, d'eau, d'énergie, de santé et d'assainissement aux communautés voisines. • L'établissement n'empêche pas les résidents locaux d'accéder aux objets et sites historiques, archéologiques ou d'importance culturelle et spirituelle. • L'emplacement, le zonage, la capacité, la conception, la construction, l'exploitation et la démolition des bâtiments et des infrastructures sont conformes au zonage local et aux exigences des zones protégées ou historiques. La sélection du site, la conception, l'évaluation des impacts, les droits fonciers et l'acquisition des terres tiendront compte de la capacité et de l'intégrité du patrimoine naturel et culturel de la région. • L'établissement identifie et respecte les codes du bâtiment locaux et les directives de gestion architecturale. <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit une déclaration écrite de conformité à la législation internationale, nationale et locale pertinente, y compris la législation sur l'environnement, la santé, la sécurité et le travail, ainsi que le respect des droits et des normes des communautés environnantes. Les observations lors de l'inspection visuelle confirment la conformité aux exigences.</p>
11.2	<p>L'établissement refuse et/ou ne tolère pas le travail des enfants (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Dans le cadre de la responsabilité sociale de l'établissement, il est très important qu'elle n'ait pas recours au travail des enfants ou à des fournisseurs contractuels qui utilisent le travail des enfants.</p> <p>L'établissement s'engage à respecter les droits de l'enfant et à protéger les enfants contre toutes les formes d'exploitation, y compris l'exploitation sexuelle. Il est fortement recommandé à l'établissement d'inscrire cet engagement dans sa politique de développement durable (RSE).</p> <p>Si un employé prend connaissance du travail des enfants ou de l'exploitation sexuelle des enfants, il le signale immédiatement aux autorités locales. De plus, l'établissement sensibilise ses hôtes au travail des enfants dans les zones cibles et comment ils peuvent l'éviter.</p>

		Lors de l'audit, l'établissement fournit une documentation (par exemple sa politique RSE) montrant comment il s'assure du respect de ce critère. Les observations lors de l'inspection visuelle confirment la conformité aux exigences.
11.3	<p>Les plantes et les animaux, ainsi que les artefacts historiques et archéologiques, ne sont pas vendus, échangés ou exposés, sauf dans la mesure permise par la loi (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Sensibiliser à la responsabilité sociale des établissements et soutenir la durabilité environnementale en protégeant les espèces végétales et animales, par ex. des espèces menacées répertoriées dans la convention CITES (Convention sur le commerce international des espèces menacées d'extinction), ces espèces végétales et animales ne sont ni récoltées, ni vendues, ni échangées, ni exposées dans l'établissement.</p> <p>Les espèces animales sauvages ne sont acquises, élevées ou gardées en captivité que si les activités sont correctement réglementées et détenues par des personnes autorisées et convenablement équipées pour les héberger et en prendre soin. Le logement, les soins et la manipulation de tous les animaux sauvages et domestiques doivent répondre aux normes les plus élevées de bien-être animal. Les interactions avec les animaux sauvages organisées par l'établissement sont non invasives et gérées de manière responsable pour éviter des effets néfastes sur les animaux concernés et sur la viabilité et le comportement des populations à l'état sauvage (prise en compte de l'effet cumulatif).</p> <p>De plus, afin de protéger les artefacts historiques et archéologiques, l'établissement ne vend, n'échange ni n'expose de tels objets.</p> <p>L'établissement vend, échange ou expose des plantes et des animaux et/ou des artefacts historiques et archéologiques lorsque la législation locale, nationale et internationale l'autorise.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournira des documents montrant comment il s'assure qu'aucune espèce de flore et de faune en voie de disparition et aucun artefact historique ou archéologique ne sont vendus, échangés ou exposés sur les lieux. Si l'établissement vend de tels produits, il fournira une déclaration des autorités nationales l'autorisant à vendre, échanger ou exposer ces produits. L'inspection visuelle consiste à vérifier sur place si des espèces végétales/animales ou des artefacts historiques/archéologiques sont vendus, échangés ou exposés.</p>
11.4	<i>L'établissement offre un accès aux personnes ayant des</i>	Afin de permettre l'accès aux personnes ayant des besoins supplémentaires et de sensibiliser à la responsabilité sociale de l'établissement, celle-ci doit accorder l'accès aux personnes ayant des besoins supplémentaires. L'accès fait référence aux

	<p><i>besoins supplémentaires (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>hôtes, mais aussi aux employés et aux autres utilisateurs de l'établissement.</p> <p>Des exemples de personnes ayant des besoins supplémentaires sont les personnes ayant certains handicaps physiques (personnes en fauteuil roulant, personnes aveugles, etc.) et les personnes ayant des problèmes de santé particuliers.</p> <p>Ce critère comprend l'accès aux parties communes : entrée et réception, salles de conférence, restaurant, sanitaires publics, piscines, etc. Il est recommandé que l'établissement donne également accès aux chambres équipées, y compris les salles de bain des chambres. Il est fortement recommandé que les installations soient reconnues par une association nationale/locale de personnes handicapées.</p> <p>Dans certains cas particuliers, l'établissement peut avoir reçu une dérogation des autorités pour certains types d'accès pour les personnes ayant des besoins supplémentaires, par ex. accès en fauteuil roulant aux bâtiments anciens/historiques et dans ces cas, ce critère n'est pas applicable.</p> <p>Le degré d'accessibilité pour les personnes ayant des besoins supplémentaires est clairement communiqué aux hôtes, au personnel et aux autres utilisateurs. Lorsque des informations sur l'accessibilité sont disponibles, les utilisateurs ont des attentes raisonnables et les transports inutiles sont évités.</p> <p>Dans le cadre de sa participation au programme Green Key, l'établissement doit fournir des informations précises, claires et faciles à comprendre sur ses établissements, produits et services dans tous les documents et communications. L'établissement ne doit pas promettre plus qu'elle ne peut tenir.</p> <p>Au cours de l'audit (inspection visuelle), l'établissement démontre l'accès et les procédures pour les personnes ayant des besoins supplémentaires et les informations fournies sur l'accès pour les personnes ayant des besoins supplémentaires.</p>
11.5	<p><i>Lors de l'embauche, l'établissement accorde une égale considération aux femmes et aux minorités locales, y compris dans les postes de direction (G)</i></p>	<p>Afin de promouvoir l'égalité de traitement et les droits de l'homme et de sensibiliser à la responsabilité sociale des établissements, l'établissement embauche des employés à tous les postes sans discrimination fondée sur l'âge, la race, le sexe, la religion, le handicap, le statut socio-économique, etc. Il est fortement recommandé à l'établissement d'inscrire cet engagement dans sa politique de développement durable (RSE).</p> <p>Afin de soutenir la communauté proche de l'établissement, il est important que les résidents locaux (et en particulier les</p>

	HAJ, CPV, PH, CC, R, A	<p>minorités locales) aient les mêmes chances d'être embauchés en tant qu'employés de l'établissement, dans tous les postes, y compris les postes de direction, et que des formations soient proposées et, si possible, promu. Il est fortement recommandé à l'établissement d'inscrire également cet engagement dans sa politique RSE.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement fournit une documentation (par exemple sa politique RSE) montrant comment il s'assure qu'il emploie équitablement les femmes et les minorités locales, y compris dans les postes de direction. Les observations faites lors de l'inspection visuelle confirment la conformité aux exigences.</p>
11.6	<p><i>L'établissement soutient activement au moins deux activités environnementales ou sociales pour développer la communauté locale (G)</i></p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de promouvoir un développement durable écologique, économique et socioculturel et de sensibiliser à la responsabilité sociale des établissements, l'établissement soutient des mesures respectueuses de l'environnement ou des activités de développement social communautaire (dont l'éducation, la santé, l'assainissement, les infrastructures, etc.).</p> <p>Il est souhaitable que l'accompagnement se concentre sur le territoire de l'établissement, mais des projets dans d'autres zones géographiques peuvent également être soutenus. Des exemples de soutien institutionnel actif pourraient inclure :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Activités de plantation d'arbres • Plantation et restauration d'espaces verts • Projets de conservation de la biodiversité liés aux espaces aquatiques/marins ou projets de promotion de corridors naturels et de « revitalisation » des espaces ouverts • Protection des zones naturelles et culturellement sensibles • Projets pour faire face aux effets du changement climatique • Activités de plein air (implantation de débarcadères écoresponsables, sentiers nature) pouvant également être utilisées par le public • Activités avec des écoles ou des communautés travaillant avec des initiatives environnementales ou éducatives • Activités avec des personnes ayant des besoins supplémentaires (groupes vulnérables et/ou à faible revenu) • Activités de promotion de la justice sociale et de l'égalité • Fourniture de nourriture de base, d'eau, de services énergétiques et de services de santé et d'assainissement dans les communautés

		<ul style="list-style-type: none"> • Mise à disposition de salles de réunion et d'événements pour les groupes locaux, par ex. Écoles ou ONG, sans frais ou à coût réduit • Assistance en cas de problèmes d'infrastructure (par exemple, approvisionnement en eau), etc. <p>Les actions/initiatives sur diverses initiatives de protection de la biodiversité et de l'environnement (par exemple, plantation d'arbres, plantation et restauration d'espaces verts, projets de corridors naturels et de verdissement, etc.) seront fortement encouragées.</p> <p>Il est recommandé que l'organisation donne à ses employés la possibilité de donner de leur temps et de leurs services à ces actions/initiatives pendant les heures normales de travail et que l'organisation tienne un registre des heures consacrées par les employés au bénévolat.</p> <p>Afin de répondre à ce critère, l'établissement soutient activement au moins deux campagnes/initiatives.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement présente une documentation démontrant le soutien actif d'au moins deux actions environnementales ou de développement communautaire. L'établissement affiche également ses registres d'heures travaillées par les employés pour le travail bénévole.</p>
11.7	<p><i>L'établissement donne les moyens aux petits établissements locaux de développer et vendre des produits durables liés à la nature, l'histoire et la culture de la région (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de promouvoir un développement socioculturel et économique local durable et de sensibiliser à la responsabilité sociale des établissements, il offre aux propriétaires de petites établissements locaux la possibilité de produire et de vendre des produits et services durables basés sur la nature, l'histoire et la culture de la région.</p> <p>Cela peut prendre la forme d'un petit magasin ou d'un stand dans les locaux de l'établissement. Alternativement, l'établissement peut acheter les produits locaux en question et les proposer à ses hôtes.</p> <p>Les produits sont fabriqués localement et de manière durable et sont basés sur la nature, l'histoire et la culture de la région. La disponibilité des produits dépend du concept commercial de l'établissement.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement présentera tous les accords avec les propriétaires de petites établissements locaux qui vendent des produits et des services dans/à l'établissement. Au cours de l'inspection visuelle, il peut être confirmé que les</p>

		propriétaires de petites établissements locaux sont en mesure de vendre des produits et des services dans/à l'établissement.
11.8	<i>L'établissement ne propose pas de divertissement associé à des animaux domestiques ou sauvages (G)</i> HAJ, CPV, PH, CC, R, A	Afin de soutenir le bien-être des animaux dans le tourisme, l'établissement ne propose pas de divertissement sur place impliquant des animaux domestiques ou sauvages. Cela s'applique uniquement aux spectacles et performances utilisés et aux animaux utilisés pour les photos d'invités mises en scène. Lors de l'audit, le plan d'animation des invités est présenté et vérifié qu'il n'inclut pas de spectacles ou de représentations impliquant des animaux.
11.9	<i>Si l'établissement garde des animaux dans ses locaux, les directives de bien-être animal doivent être suivies (G)</i> HAJ, CPV, PH, CC, R, A	Afin de soutenir le bien-être animal dans le tourisme et de protéger la biodiversité locale, les directives de bien-être animal sont respectées lors de la garde d'animaux dans les locaux de l'établissement. Afin d'évaluer le bien-être des animaux dans les locaux, les directives de l' ABTA pour le bien-être animal dans le tourisme, qui sont basées sur les principes des cinq libertés, doivent être respectées : <ol style="list-style-type: none"> 1. Bonne alimentation : absence de faim ou de soif prolongée 2. Bon logement : confort au repos, confort thermique 3. Bonne santé : Absence de blessures, de maladies et de douleurs causées par des procédures de traitement inappropriées 4. Comportement approprié : expression d'un comportement social ; comportements naturels; bonne relation homme-animal; état émotionnel positif 5. Protection contre la peur et la détresse ; absence d'anxiété/détresse/apathie générale ; capacité à rechercher l'intimité/refuge ; aucune altération chirurgicale ou physique de la peau, des tissus, des dents ou de la structure osseuse, sauf à des fins de véritable traitement médical/manipulation/sédation De plus, l'établissement n'offre pas de contact direct avec des animaux sauvages en captivité, des spectacles d'animaux, des combats ou des courses. Au cours de l'audit, l'établissement fournira une confirmation écrite qu'il a lu et compris la politique de bien-être animal ci-dessus, par ex. en l'incluant dans la politique de durabilité ou en présentant les procédures opérationnelles standard pour l'élevage et les soins aux animaux. L'inspection visuelle confirme que les directives sont respectées.
11.10	<i>L'établissement élabore une politique d'achats durable (G)</i>	L'établissement formule et adopte une politique d'achats durables afin de favoriser les fournisseurs et les produits écologiquement et socialement durables, mais aussi de réduire

	<p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>la consommation inutile de ressources, de déchets et de transport.</p> <p>La politique d'achats durables couvre les biens d'équipement, les aliments/boissons, les matériaux de construction et les biens de consommation ainsi que les services.</p> <p>La politique d'approvisionnement durable vise à assurer une compréhension commune de l'approvisionnement durable et décrit les exigences générales d'approvisionnement durable à appliquer par les employés de pour tous les achats de produits effectués par l'intermédiaire de fournisseurs ou directement auprès de l'établissement. La politique d'approvisionnement durable devrait inclure à la fois des aspects de durabilité écologique et sociale.</p> <p>La politique d'achats durables de l'établissement est normalement revue au moins tous les trois ans. Si l'exploitation fait partie d'une filière internationale ou nationale, une politique commune d'approvisionnement durable peut être formulée par la filière et partagée avec les exploitations de la même filière.</p> <p>Après l'élaboration de la politique d'achats durables, tous les employés concernés sont informés de la politique.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement présente son document de politique d'achats durables et il est vérifié que la politique a moins de trois ans. L'établissement doit également expliquer comment le personnel est informé de la politique.</p>
<p>11.11</p>	<p><i>Les matériaux et produits qui ne sont plus utilisés sont collectés et donnés à des organisations à but non lucratif (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique par la réutilisation et de sensibiliser à la responsabilité sociale de l'établissement, elle collecte et fait don de matériaux et de fournitures qui peuvent encore être utilisés mais ne sont plus nécessaires à des organisations à but non lucratif (par exemple, des organisations pour le soutien aux personnes dans le besoin, etc.) afin que ces associations puissent réutiliser ou revendre les matériaux/besoins.</p> <p>Pour répondre à ce critère, les matériaux/besoins doivent avoir été donnés au cours des 12 derniers mois à au cours des 12 derniers mois.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournira des documents montrant que le matériel/les fournitures excédentaires ont été donnés à des organisations caritatives au cours des 12 derniers mois.</p>

12. ACTIVITES DURABLES

12.1	<p>Des informations sur les parcs, les paysages et les réserves fauniques à proximité sont facilement accessibles aux hôtes (I)</p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de renforcer le profil environnemental/de durabilité de l'établissement et d'encourager les hôtes à s'engager dans des activités vertes/durables, l'établissement fournit des informations sur les parcs, paysages, réserves naturelles et/ou autres zones sensibles à proximité. Le cas échéant, les informations comprendront une explication de l'environnement naturel, de la culture et du patrimoine locaux, et une déclaration de comportement approprié lors de la visite de ces zones. Voir également le critère 12.4.</p> <p>L'information comprend des incitations pour les hôtes à choisir des activités de plein air ou vertes à proximité, afin de faire connaître les zones mais aussi pour le bien-être. Les informations peuvent encourager la marche, le jogging, le vélo, la natation, la voile, le canoë, l'observation des oiseaux, les pique-niques, les terrains de jeux extérieurs, etc.</p> <p>Lors de la visite de zones naturelles, de communautés autochtones et de sites culturellement et/ou historiquement sensibles, les informations encourageront également le respect des meilleures pratiques internationales et nationales et des directives convenues localement pour minimiser les impacts négatifs et garantir les avantages locaux et la satisfaction du visiteur. Il est important que les visites de zones naturelles d'eau/de mer ou de terres n'aient pas d'impact négatif sur la biodiversité de la zone, mais contribuent de préférence positivement à la protection de la biodiversité.</p> <p>L'information est à la réception/concierge, dans un coin environnement dans le hall, via des écrans de télévision dans les espaces publics, les salles de conférence ou dans les chambres, des dossiers dans les salles d'invité/conférence, des applications pour les invités, etc.</p> <p>Bien que les informations soient destinées aux hôtes, l'établissement est encouragé à fournir également des informations similaires au personnel.</p> <p>Dans le cadre de sa participation au programme Green Key, l'établissement doit fournir des informations précises, claires et faciles à comprendre dans tous les documents et communications.</p> <p>Au cours de l'audit (inspection visuelle), l'établissement doit examiner les informations fournies aux hôtes sur les parcs, les</p>
------	--	---

		<p>paysages, les réserves fauniques, les communautés autochtones ou les sites culturels/historiques à proximité (y compris l'interprétation, les bonnes pratiques/orientations et le code de conduite pour les visiter). Les informations sont vérifiées pour s'assurer qu'elles sont correctes, claires et faciles à comprendre.</p>
12.2	<p>L'établissement fournit des informations sur la possibilité la plus proche de louer des vélos (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, A</p>	<p>Afin de promouvoir l'utilisation des transports durables, l'établissement fournit des informations sur l'endroit le plus proche pour emprunter ou louer des vélos.</p> <p>L'information est disponible à la réception/réception, dans un coin environnement dans le hall, via des écrans de télévision dans les espaces publics, dans les salles de conférence ou dans les chambres d'hôtes, et dans des dossiers dans les salles d'invités/réunions.</p> <p>Bien que les informations soient destinées aux hôtes, l'établissement est encouragé à fournir également des informations similaires au personnel.</p> <p>Si l'établissement est situé dans une zone où le vélo est impossible en raison de conditions de circulation très dangereuses, de conditions météorologiques extrêmes ou d'autres circonstances particulières, l'établissement est exempté de se conformer au critère.</p> <p>Dans le cadre de sa participation au programme Green Key, l'établissement doit fournir des informations précises, claires et faciles à comprendre dans tous les documents et communications.</p> <p>Lors de l'audit (inspection visuelle), l'établissement présente aux hôtes des informations sur la possibilité la plus proche de louer ou d'emprunter des vélos. Les informations sont vérifiées pour s'assurer qu'elles sont exactes, claires et faciles à comprendre.</p>
12.3	<p><i>Les hôtes ont la possibilité de louer ou emprunter des vélos directement à l'établissement (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, A</p>	<p>Afin de favoriser l'utilisation de moyens de transport durables, l'établissement offre à ses hôtes la possibilité d'emprunter ou de louer des vélos directement à l'établissement.</p> <p>L'information est à la réception/conciergerie, dans un coin environnemental dans le hall, via des écrans de télévision dans les espaces publics, les salles de conférence ou dans les chambres, ou dans des dossiers dans les salles d'invités/de réunion.</p> <p>Si l'exploitation est située dans une zone où le cyclisme est impossible en raison de conditions de circulation très</p>

		<p>dangereuses, de conditions météorologiques extrêmes ou d'autres circonstances particulières, ce critère ne s'applique pas.</p> <p>Dans le cadre de sa participation au programme Green Key, l'établissement doit fournir des informations précises, claires et facilement compréhensibles dans tous les documents et communications. L'établissement ne promet pas plus que ce qu'elle peut livrer.</p> <p>Lors de l'audit, l'inspection visuelle confirme la disponibilité des vélos par l'établissement.</p>
12.4	<p><i>L'établissement encourage un comportement responsable des touristes dans la station (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de protéger la biodiversité locale, le bien-être des animaux, la culture et la communauté, l'établissement fournit aux hôtes des informations qui encouragent un comportement responsable à destination.</p> <p>Par exemple, les informations peuvent inclure :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Codes de conduite et conseils de bonnes pratiques pour les visites d'espaces naturels, de communautés indigènes et de sites culturellement et/ou historiquement sensibles. Ceux-ci incluent par ex. codes vestimentaires, codes de conduite, informations sur les périodes restreintes ou les zones restreintes, etc. (le cas échéant) • Des informations sur les plages ou les ports de plaisance Blue Flag à proximité • Informations sur les attractions touristiques et les voyageurs responsables (y compris les opérateurs d'excursions en bateau Blue Flag) • Informations sur les voyageurs qui respectent les lois sur le bien-être des animaux : <i>ABTA's Global Welfare Guidance for Animals in Tourism</i> (voir critère 11.9), ainsi qu'aucun contact direct avec des animaux sauvages captifs, des expositions d'animaux, des combats et des courses. • Informations sur la gestion des animaux sauvages qui sont non invasifs et gérés de manière responsable pour éviter les effets néfastes sur les animaux concernés et sur la viabilité et le comportement des populations dans la nature • Des guides souvenirs expliquant quels produits peuvent et ne peuvent pas être achetés • Informations sur les restaurants qui ne proposent pas d'espèces menacées • Informations sur les restaurants, les magasins et les marchés proposant des plats et des produits traditionnels et locaux

		<ul style="list-style-type: none"> • Des informations sur la façon dont les hôtes peuvent s'assurer qu'ils ne dérangent pas les résidents locaux, par ex. Codes de conduite pour éviter la pollution sonore dans les zones densément peuplées, etc. • Initiatives visant à réduire la quantité de déchets générés à destination, par ex. Information sur les bornes de recharge des bouteilles d'eau ou sur le système de recyclage dans les espaces publics, la mise à disposition de bouteilles d'eau réutilisables ou de cabas, etc. <p>Dans le cadre de sa participation au programme Green Key, l'établissement doit fournir des informations précises, claires et facilement compréhensibles dans tous les supports et communications.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement présente aux hôtes des informations encourageant un comportement responsable à destination.</p>
12.5	<p><i>L'établissement propose à ses hôtes des activités de sensibilisation au développement durable, à l'environnement et à la nature sur place ou dans la communauté locale (G)</i></p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de sensibiliser les hôtes au développement durable, l'établissement propose des activités de sensibilisation pour sensibiliser au développement durable, à l'environnement et à la nature sur ou autour des lieux.</p> <p>Les mesures de sensibilisation pourraient consister à encourager la participation à des activités liées à l'Heure de la Terre, au Jour de la Terre, à la Semaine des économies d'énergie, à la Semaine zéro déchet, à la Journée mondiale de l'alimentation, à la Journée mondiale des végétaliens, à la Journée mondiale des végétariens, à la Journée mondiale de l'environnement, etc. Vous pouvez également encourager les activités sans voiture, les visites dans la nature des espaces verts sur place ou à proximité, la participation à la plantation d'arbres ou à d'autres activités sur le changement climatique, la création d'espaces verts locaux favorables aux pollinisateurs ou d'autres activités pour protéger la flore et la faune locales, récolte et collecte de nourriture, événements de nettoyage des plages, participation à des activités éducatives avec les écoles, événements caritatifs, etc.</p> <p>L'entité est particulièrement encouragée à contribuer à la conservation de la biodiversité, notamment en soutenant les réserves naturelles et les zones à haute valeur de biodiversité.</p> <p>Il faut s'assurer que toutes les activités (y compris la récolte et la cueillette de nourriture) ne sont menées que dans le cadre d'une activité réglementée qui garantit que leur utilisation est durable et conforme aux lois locales, nationales et internationales.</p>

		<p>Afin de répondre à ce critère, les hôtes de l'établissement doivent être activement impliqués. L'établissement est priée d'inclure le personnel dans ces activités.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement remet la documentation (images, accords, supports marketing, etc.) montrant quelles actions de sensibilisation ont été menées au cours des 12 derniers mois et sont prévues pour les 12 prochains mois.</p>
<p>13. ADMINISTRATION</p>		
<p>13.1</p>	<p>Les établissements et les établissements exploités par des tiers qui sont situés dans les locaux de l'établissement doivent être informés de Green Key et des initiatives de développement durable de l'établissement et encouragés à mener leurs activités dans le même esprit (I)</p> <p>HAI, CPV, CC, A</p>	<p>De nombreux établissements ont des magasins et des établissements exploités par des tiers dans leurs locaux. Le terme "exploité en externe" fait référence aux magasins/établissements qui ne sont pas détenus ou autorisés par l'établissement. Les magasins et établissements exploités par des tiers comprennent, par exemple, les coiffeurs, les cafés, les pubs, les restaurants, les salles de sport, les établissements de bien-être, les agences de voyage et de tourisme, les boutiques de souvenirs, les magasins de vêtements, les kiosques, les locations de vélos, etc.</p> <p>Ces établissements et établissements exploités par des tiers sont informés des initiatives de l'établissement en matière d'environnement, de changement climatique et de durabilité, y compris des informations sur Green Key. Les informations peuvent être données par communication écrite ou dans le cadre de réunions conjointes, etc. Dans la mesure du possible, les employés de ces magasins et établissements tiers sont formés de la même manière que le personnel de l'établissement.</p> <p>Les commerces et établissements exploités par des tiers sont également incités à gérer leurs activités selon les critères de la Green Key ou dans l'esprit du programme Green Key.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement renseigne sur les commerces et commerces exploités par des tiers dans ses locaux. Des documents (par exemple, procès-verbaux de réunions ou communications par e-mail, accords, etc.) seront fournis pour démontrer que les établissements et les établissements exploités par des tiers sont conscientes des initiatives environnementales et de durabilité de l'opération et sont encouragés à faire leurs activités de conception dans le même esprit que les exigences de Green Key.</p>

<p>13.2</p>	<p>Au moins 75% des articles de papeterie, brochures, etc. de l'établissement sont écolabellisés ou ont été fabriqués dans un établissement disposant d'un système de management environnemental (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire la consommation d'énergie et de déchets (et donc l'empreinte écologique), l'utilisation de papier d'impression, d'enveloppes et d'imprimés est réduite au minimum. Le papier d'impression, les enveloppes et les imprimés portent un label écologique, par ex. EU Ecolabel, label FSC (de préférence FSC Recycled ou FSC Mix), ou sont fabriqués par un établissement disposant d'un système de gestion environnementale.</p> <p>L'exigence s'applique à au moins 75 % du papier d'impression, des enveloppes et des imprimés achetés ou fabriqués au cours des 12 derniers mois.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement doit fournir la documentation prouvant que le papier d'impression, les enveloppes et les imprimés achetés au cours des 12 derniers mois sont écolabellisés, ont été recyclés ou ont été fabriqués par un établissement disposant d'un système de management environnemental. Les observations lors de l'inspection visuelle confirment la conformité aux exigences.</p>
<p>13.3</p>	<p>L'établissement prend des initiatives pour réduire l'utilisation de papier dans les bureaux, les chambres d'hôtes et les salles de réunion (I)</p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, A</p>	<p>Afin de réduire son empreinte environnementale en réduisant la consommation d'énergie, la consommation de ressources et la production de déchets associés à l'utilisation du papier, l'établissement prend des initiatives pour réduire l'utilisation du papier dans les bureaux, les chambres et les salles de conférence.</p> <p>Les initiatives de réduction du papier peuvent inclure la limitation du papier disponible dans les chambres et les salles de réunion, par ex. Ex : seulement quelques feuilles dans un format plus petit (A5 au lieu de A4), papier uniquement sur demande, papier uniquement à une table centrale dans les salles de réunion, accès à des tablettes pour les notes (au lieu de papier), etc.</p> <p>Dans les bureaux, les initiatives peuvent inclure un encouragement à limiter l'impression de documents, l'impression recto-verso, l'impression recto-verso et/ou la réutilisation du papier pour les notes, etc.</p> <p>À la réception, les initiatives peuvent être d'imprimer les factures uniquement sur demande (ou par e-mail), de ne pas utiliser d'enveloppes pour les factures imprimées, d'utiliser des enveloppes pour les factures imprimées, etc.</p> <p>Le personnel des zones autres que les bureaux et la réception est également encouragé à réduire la consommation de papier dans la mesure du possible.</p>

		<p>Pour répondre à ce critère, l'établissement prend des initiatives pour réduire la consommation de papier dans au moins deux domaines opérationnels.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournira des informations sur ses initiatives de réduction du papier dans au moins deux domaines opérationnels, et l'inspection visuelle confirmera les initiatives.</p>
13.4	<p>L'établissement informe ses fournisseurs sur sa gestion environnementale et les incite activement à prendre les mêmes engagements (I)</p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Étant donné que l'établissement est en contact régulier avec ses fournisseurs de produits/services, il informe tous les fournisseurs de ses initiatives en matière d'environnement, de changement climatique et de durabilité, y compris des informations sur Green Key. Cela comprend également des informations sur la réduction de la consommation des ressources, l'utilisation d'alternatives propres et économes en ressources (y compris les transports) et l'obligation de se conformer aux normes sociales.</p> <p>Les informations seront fournies sous forme écrite ou dans le cadre de réunions conjointes, etc.</p> <p>De plus, les fournisseurs sont fortement incités à gérer leurs activités selon les critères de Green Key dans le même esprit que le programme Green Key en ce qui concerne tous les aspects de la gestion du développement durable.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement fournit une documentation (par exemple des informations écrites) démontrant que les fournisseurs ont été informés des initiatives environnementales et de développement durable de l'établissement et ont été encouragés à mener leurs activités dans le même esprit ou selon les critères de Green Key.</p>
13.5	<p><i>L'établissement s'assure qu'au moins 75% des fournisseurs utilisés sont éco-certifiés, suivent une politique environnementale définie et/ou sont engagés dans le développement durable (G)</i></p> <p>HAI, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Comme l'établissement est en contact régulier avec ses fournisseurs de produits/services, il s'assure qu'au moins 75 % de tous les fournisseurs sont éco-certifiés, ont mis en place un système de gestion environnementale, ont une politique environnementale écrite et/ou démontrent autrement leur engagement à le développement durable.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournit une documentation (une liste de fournisseurs, y compris par exemple leur certification environnementale) montrant qu'au moins 75 % de tous les fournisseurs utilisés sont éco-certifiés, ont un système de gestion environnementale, ont une politique environnementale écrite et/ou eux-mêmes travaillent pour le développement durable.</p>

13.6	<p><i>Au moins trois types de produits textiles achetés ou loués sont respectueux de l'environnement (G)</i></p> <p>HAJ, CPV, PH</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte écologique, l'établissement veille à ce que les textiles achetés ou loués soient respectueux de l'environnement.</p> <p>Pour répondre à ce critère, au moins trois catégories de produits textiles, par ex. serviettes, draps, nappes, serviettes en tissu, uniformes du personnel, etc. Un écolabel ou un label de commerce équitable reconnu au niveau international ou national. Les textiles fabriqués à partir de matériaux 100% recyclés répondent également à ce critère.</p> <p>Il est recommandé aux établissements de choisir également des textiles fabriqués à partir de fibres naturelles, cultivées avec de faibles niveaux de pesticides, cultivés avec des pesticides et/ou des matériaux facilement recyclables (par exemple, des tissus à fibre unique) et des textiles de haute qualité. Les textiles de haute qualité ont tendance à durer plus longtemps, ce qui est plus économique à long terme. Il utilise également moins de matières premières et génère moins de déchets. Pensez également à utiliser des produits qui prolongent la vie comme les protège-matelas et les protège-oreillers.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement fournit une documentation démontrant qu'au moins trois produits d'au moins trois catégories de produits parmi les textiles achetés ou loués portent un label écologique et/ou un label de commerce équitable reconnus au niveau international ou national ou sont fabriqués à partir de matériaux 100 % recyclés.</p>
13.7	<p><i>Si le service de blanchisserie est sous-traité à un établissement extérieur, cet établissement doit se situer dans un rayon de 100 km autour de l'établissement (G)</i></p> <p>HAJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire l'empreinte carbone causée par le transport du linge, l'établissement choisit un service de blanchisserie situé à moins de 100 km de l'établissement.</p> <p>Si un établissement réalise l'intégralité du service de blanchisserie en interne, ce critère n'est pas applicable.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement fournit une documentation démontrant que l'emplacement du service de blanchisserie est à moins de 100 km.</p>
13.8	<p><i>Au moins 75 % des biens durables nouvellement achetés sont écolabellisés ou fabriqués par un établissement doté d'un système de</i></p>	<p>Afin d'assurer une production durable et respectueuse de l'environnement de biens durables, les biens durables achetés au cours des 12 derniers mois doivent être écolabellisés ou fabriqués par un établissement doté d'un système de gestion environnementale.</p> <p>Les biens durables sont des produits qui sont fabriqués pour une utilisation répétée et à long terme, par ex. Par exemple, les</p>

	<p><i>management environnemental (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>meubles, les tapis, la vaisselle, etc. Les appareils électroniques ne relèvent pas de ce critère car ils sont couverts à la section 7.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement doit fournir des documents démontrant qu'au moins 75 % des biens durables achetés au cours des 12 derniers mois sont écolabellisés ou fabriqués par un établissement doté d'un système de gestion de l'environnement.</p>
13.9	<p><i>L'établissement remet à neuf ou recycle ses propres biens durables ou achète des biens durables usagés (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Pour réduire l'empreinte environnementale de l'établissement en réduisant les achats de consommables nouvellement produits, l'établissement a remis à neuf ou recyclé ses propres consommables au cours des 12 derniers mois ou a utilisé des consommables au cours des 12 derniers mois.</p> <p>Les biens durables sont des produits fabriqués pour une utilisation répétée et à long terme et comprennent les meubles, les tapis, la vaisselle, etc. Lors de l'achat d'équipements électroniques usagés, l'efficacité énergétique de ces produits doit être prise en compte.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournira des documents prouvant qu'il a activement recyclé ses propres biens durables ou acheté des biens durables d'occasion. Biens durables activement recyclés ou biens durables achetés d'occasion au cours des 12 derniers mois.</p>
13.10	<p><i>L'établissement utilise des moyens de transport respectueux de l'environnement (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire la pollution de l'air et la consommation d'énergie des véhicules utilisés par l'établissement, ces véhicules doivent être respectueux de l'environnement.</p> <p>Les véhicules motorisés respectueux de l'environnement comprennent les automobiles, les scooters, les voiturettes de golf et les autres véhicules utilisés pour se déplacer dans les locaux et pour transporter les invités ou le personnel. Si l'établissement livre des aliments/boissons de l'établissement, ces véhicules doivent également répondre à ce critère. Le critère s'applique également aux véhicules détenus ou loués par l'établissement.</p> <p>Pour être écologiques, ils doivent fonctionner avec des carburants renouvelables ou être électriques.</p> <p>Pour respecter ce critère, au moins 75 % des véhicules motorisés détenus ou utilisés par l'établissement doivent être écologiques.</p> <p>Au cours de l'audit, l'établissement fournira un aperçu écrit de tous les véhicules à moteur utilisés, montrant comment ils</p>

		répondent aux exigences. Lors du contrôle visuel, le respect du critère est vérifié par sondage.
13.11	<p><i>Les véhicules entrant dans l'établissement ne doivent pas être immobilisés plus de deux minutes (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Pour réduire la pollution de l'air et la consommation de ressources, les véhicules entrant dans l'établissement ne tournent pas au ralenti (avec les moteurs en marche) lors du ramassage ou du déchargement de personnes ou de marchandises.</p> <p>Les véhicules à l'établissement peuvent faire tourner le moteur pendant un maximum de deux minutes. Si la loi nationale ou nationale ou locale est plus stricte que les deux minutes maximum autorisées, la loi nationale/locale prévaut.</p> <p>Afin de répondre à ce critère, l'établissement a formulé une politique pour les véhicules avec un temps d'arrêt maximal de deux minutes. Ce règlement sera ensuite communiqué aux hôtes et au personnel. Cela peut être fait avec des panneaux à l'entrée de l'établissement. Il peut également être inclus dans les procédures opérationnelles standard de l'établissement pour le personnel utilisant des véhicules et dans la politique standard de l'établissement pour le concierge, qui informera les hôtes arrivant dans l'établissement de l'interdiction de marche au ralenti de l'établissement.</p> <p>Lors de l'audit, l'établissement présentera sa politique permettant aux véhicules de tourner au ralenti pendant un maximum de deux minutes d'inactivité, ainsi que ses efforts pour sensibiliser les hôtes et le personnel à cette politique.</p>
13.12	<p><i>L'utilisation de moyens de transport respectueux de l'environnement par le personnel est encouragée (G)</i></p> <p>H AJ, CPV, PH, CC, R, A</p>	<p>Afin de réduire la pollution de l'air et d'améliorer la santé, les employés de l'établissement utilisent des moyens de transport respectueux de l'environnement pour se rendre au travail.</p> <p>Les modes de transport respectueux de l'environnement incluent les vélos, les transports en commun (bus, train, tram, bateau, etc.), l'utilisation de véhicules électriques, le covoiturage, les systèmes de navettes des employés, etc.</p> <p>L'établissement peut promouvoir l'utilisation de transports respectueux de l'environnement par une communication verbale ou écrite. L'établissement peut proposer des établissements adaptées (parking vélos sûrs et de qualité, bornes de recharge pour voitures électriques, etc.) et/ou des incitations financières (par exemple, tickets de transport en commun, gratuité pour le stationnement/recharge des voitures électriques, navette gratuite, initiatives d'assistance au covoiturage, etc..).</p>

		Lors de l'audit, l'établissement fournit une documentation démontrant qu'il encourage le personnel à utiliser des modes de transport respectueux de l'environnement. Dans la mesure du possible, la conformité sera vérifiée lors de l'inspection visuelle.
--	--	---