



مؤسسة محمد السادس لحماية البيئة

FONDATION MOHAMMED VI
POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

www.fm6e.org

Passeport Clef Verte

Catégorie Hôtels



- Critères
- Constitution du dossier
- Processus de labélisation



مؤسسة محمد السادس لحماية البيئة

FONDATION MOHAMMED VI
POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

www.fm6e.org



SOMMAIRE

Clef Verte, écolabel d'hébergement le plus répandu dans le monde.....	4
La Fondation pour l'Education à l'Environnement.....	5
Fondation Mohammed VI pour la Protection de l'Environnement, une fondation engagée pour un tourisme responsable	6
Critères de labellisation	7
Pièces justificatives du dossier de labellisation.....	33
Démarche d'octroi	37



CLEF VERTE EST L'ÉCOLABEL D'HÉBERGEMENT LE PLUS RÉPANDU DANS LE MONDE

Clef verte est un écolabel international permet de valoriser les établissements d'hébergement touristique qui prennent en considération le développement durable dans la gestion quotidienne de leurs activités et mettant en œuvre une démarche de gestion environnementale structurée, performante et dynamique.

Cet Écolabel vise à changer les comportements des gestionnaires des hébergements, leur personnel, les autorités et élus locaux, les clients, en les sensibilisant à l'environnement.

Clef Verte a été octroyée à plus de 2370 établissements dans 52 pays dans le monde.

Elle est reconnue et soutenue par l'Organisation Mondiale du Tourisme et le Programme des Nations Unies pour l'Environnement.



LA FONDATION POUR L'ÉDUCATION À L'ENVIRONNEMENT

Clef Verte est un écolabel créé par la Fondation pour l'Éducation à l'Environnement (FEE). Association non gouvernementale à but non lucratif, fondée en 1981 au Danemark, elle promeut le développement durable par l'éducation et la sensibilisation. Elle fédère un réseau international d'ONG présent dans 60 pays.

La FEE gère cinq programmes internationaux : Pavillon Bleu pour les plages, Jeunes Reporters à l'Environnement pour les lycéens, Éco-Écoles pour les écoles primaires, Leaf pour les forêts, et Clef Verte pour les établissements touristiques.

www.fee.org



مؤسسة محمد السادس لحماية البيئة

FONDATION MOHAMMED VI
POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

www.fm6e.org

UNE FONDATION ENGAGÉE POUR LE TOURISME RESPONSABLE

Clef Verte a été implantée au Maroc par la Fondation Mohammed VI pour la Protection de l'Environnement, qui en assure depuis le développement et la gestion.

La Fondation Mohammed VI pour la Protection de l'Environnement, créée en juin 2001 par **S.M. le Roi Mohammed VI**, est présidée par **Son Altesse Royale La Princesse Lalla Hasnaa**. Elle mène des actions d'éducation et de sensibilisation à l'Environnement à destination de tous : enfants, citoyens, administrations, entreprises, société civile... Elle développe des programmes dans l'Éducation au développement durable, la sauvegarde du littoral, la qualité de l'air, la lutte contre le réchauffement climatique, les parcs et jardins historiques, et le tourisme responsable.

La Fondation a introduit le label Clef Verte au Maroc en 2007 et le développe depuis. Elle mène d'autres actions de tourisme durable dans des zones sensibles, comme la Réserve de Biosphère Internationale Méditerranéenne dans le Nord, la lagune de Dakhla ou la Palmeraie de Marrakech.



Critères de labellisation



مؤسسة محمد السادس لحماية البيئة

FONDATION MOHAMMED VI
POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

www.fmoe.org



CRITÈRES DE CLEF VERTE POUR LES HÔTELS

Deux catégories de critères : Obligatoires et Optionnels

Les critères Clef Verte pour hôtels s'appliquent aux hôtels et similaires de plus de 15 chambres.

L'établissement candidat doit se conformer à l'ensemble des critères obligatoires et à un nombre de plus en plus important de critères optionnels dès la première année de labellisation, en fonction des années d'obtention du label :

ANNÉE	POURCENTAGE ANNUEL DE SATISFACTION DES CRITÈRES OPTIONNELS
1	0 %
2	5 %
2	10 %
4	15 %
5-9	20 %
10	50 %



SOMMAIRE DES CRITÈRES CATÉGORIE HÔTELS

I.	Gestion environnementale.....	11
II.	Implication du personnel.....	12
III.	Information de la clientèle.....	14
IV.	Gestion de l'eau.....	15
V.	Nettoyage et lavage.....	17
VI.	Déchets.....	19
VII.	Gestion de l'énergie.....	21
VIII.	Boisson et nourriture.....	26
IX.	Environnement intérieur.....	27
X.	Parcs et aire de stationnement.....	27
XI.	Responsabilité sociale de l'établissement.....	29
XII.	Activités vertes.....	30
XIII.	Administration.....	31



I. GESTION ENVIRONNEMENTALE

CRITÈRES OBLIGATOIRES

- I.1. Le management de l'établissement est impliqué et nomme, parmi le personnel de l'établissement, un responsable environnement. Indiquer le nom et la fonction du responsable environnement.
- I.2. L'entreprise doit formuler une politique environnementale et l'afficher de telle sorte à ce qu'elle soit clairement visible pour les clients et le personnel .
- I.3. L'entreprise trace des objectifs et élabore un plan d'action pour une amélioration continue des aspects environnementaux.
- I.4. L'établissement regroupe toute la documentation concernant Clef Verte dans le classeur Clef Verte pouvant être consulté à tout moment au cours des visites et des audits clef verte.
- I.5. Le responsable des questions environnementales doit s'assurer que les critères Clef Verte sont revus tous les ans. L'entreprise respecte la législation environnementale en vigueur dans le pays. (www.environnement.gov.ma)
- I.6. L'entreprise établit une collaboration active avec les



partenaires concernés (Autorités locales, fournisseurs, association, autres...) pour la promotion de la protection de l'environnement.

CRITÈRES OPTIONNELS

- I.7. L'établissement mesure son empreinte carbone grâce à un outil de mesure de CO2 reconnu



II. IMPLICATION DU PERSONNEL

La démarche Clef Verte est avant tout un travail d'équipe impliquant l'ensemble des femmes et des hommes de l'établissement. Aussi, le responsable environnement et la direction doivent communiquer largement sur les initiatives de la structure auprès de toutes les équipes afin que chacun à son niveau y participe.

La direction doit réunir au moins une fois par an tout son personnel pour l'informer sur la consommation d'électricité, d'eau et de chauffage, le tri des déchets, l'utilisation de détergents, mais aussi les enjeux liés aux impacts environnementaux (épouïsement des ressources, réchauffement climatique, pollution des nappes phréatiques...) de façon à ce que chacun soit encouragé à adop-



ter le bon comportement et soit en mesure d'en informer les clients.

Les membres de l'équipe travaillant sur les questions environnementales doivent être formés. Une formation sur les enjeux environnementaux doit avoir lieu avant l'obtention du label Clef Verte.

CRITÈRES OBLIGATOIRES

- II.1. La direction doit tenir des réunions régulières avec le personnel afin de l'informer sur les initiatives environnementales existantes et nouvelles.
- II.2. Le responsable Environnement participe aux réunions de la direction, dans le but de présenter les évolutions environnementales de l'établissement.
- II.3. Le responsable Environnement et les autres membres du personnel en charge des tâches relatives à l'environnement (équipe environnement) reçoivent une formation portant sur les actions de mise en œuvre des critères de Clef verte. L'établissement fournit un document (PV de réunion, la liste du personnel ayant bénéficié de la formation...). Cette formation a lieu au moins une fois par an.
- II.4. Le responsable des questions environnementales doit s'assurer que les employés sont informés des engagements environnementaux de l'établissement.
- II.5. Le service d'entretien ménager doit connaître et accepter les procédures relatives à l'utilisation des serviettes et/ou des draps.



III. INFORMATION DE LA CLIENTÈLE

CRITÈRES OBLIGATOIRES

- III.1. La plaque et le certificat clef verte sont placés dans un endroit visible a la clientèle.
- III.2. Le matériel d'information sur le label Clef Verte doit être visible et accessible à la clientèle.
- III.3. Les informations relatives au label Clef Verte and et les informations environnementales doivent être publiées sur le site Internet de l'établissement.
- III.4. La structure informe ses clients sur sa politique environnementale ainsi que sur ses objectifs et les encourage à participer aux initiatives environnementales de l'établissement . Le personnel de la réception doit être en mesure de donner un aperçu aux clients sur le label Clef Verte et sur les activités et engagements environnementaux actuels de l'établissement.
- III.5. Les informations sur les économies en énergie et en eau doivent être visibles par la clientèle.
- III.6. L'entreprise dispose d'outils pour informer les clients à propos du transport public disponible, ainsi que les lieux de location de vélos les plus proches au cas où ils existent.



CRITÈRES OPTIONNELS

- III.7. L'établissement doit donner à sa clientèle la possibilité d'évaluer sa performance environnementale et/ou socio-culturelle.

IV. GESTION DE L'EAU



L'eau est une ressource de plus en plus rare qui doit être économisée. Clef Verte vous encourage à consommer le moins d'eau possible dans votre structure.

Une bonne gestion de cette ressource passe par une bonne connaissance de sa consommation. Pour cela, il est souhaitable d'installer des compteurs pour chaque poste consommateur d'eau (piscine, cuisine, arrosage...), et d'en relever en régulièrement le niveau de consommation. Cela permet d'établir chaque année un bilan comparatif et également de détecter, le cas échéant, une surconsommation due par exemple à une fuite.

CRITÈRES OBLIGATOIRES

- IV.1. L'établissement enregistre une fois par mois sa consommation en eau et procède à un bilan comparatif d'une année à



une autre.

- IV.2. les toilettes nouvellement acquises ne devront pas dépasser six litres par chasse d'eau.
- IV.3. Le débit d'eau d'au moins 75 % des douches dans les chambres ne doit pas dépasser 9 litres par minute.
- IV.4. Le débit d'eau d'au moins 75 % des robinets dans les chambres ne doit pas dépasser 8 litres par minute.
- IV.5. Le personnel et le personnel d'entretien doivent disposer d'un système pour contrôler régulièrement les robinets qui coulent et les toilettes qui fuient
- IV.6. Les urinoirs des espaces publics ont des capteurs, des économiseurs d'eau ou doivent fonctionner sans eau.
- IV.7. L'entreprise équipe chaque salle de bain d'une poubelle.
- IV.8. Les laves vaisselle (achetés après l'obtention de Clef Verte), à tunnel ou à couvercle, ne dépassent pas 3,5 l d'eau par panier.
- IV.9. les instructions d'économie d'eau et d'énergie durant les opérations de lavage devront être affichés à proximité des machines.
- IV.10. Toutes les eaux usées doivent être traitées conformément aux réglementations nationales
- IV.11. Si l'entreprise recourt à un puit , elle en informe les autorités compétentes.



CRITÈRES OPTIONNELS

- IV.12. Les lave-vaisselles et lave-linges nouvellement acquis ne devront pas être des appareils ménagers conventionnels.
- IV.13. Le débit d'eau des robinets et toilettes des espaces publics ne devront pas dépasser 6 litres par minute.
- IV.14. Des compteurs d'eau distincts sont installés aux endroits à forte consommation d'eau.
- IV.15. Les eaux usées sont réutilisées (après traitement)
- IV.16. Les eaux de ruissellement sont collectées et utilisées pour les toilettes ou à d'autres fins appropriés.
- IV.17. Les douches situées à proximité des piscines sont être équipées d'un bouton poussoir.
- IV.18. Les toilettes nouvellement acquises doivent être munies d'une double chasse à 3/6 litres.
- IV.19. La piscine répond aux normes de qualité d'eau, de santé et de sécurité approuvées au niveau national.
- IV.20. La piscine couverte doit disposer de systèmes permettant de limiter le gaspillage d'énergie. Des contrôles réguliers attestent il n'y a pas de fuites dans la piscine.
- IV.21.



V. NETTOYAGE ET LAVAGE

CRITÈRES OBLIGATOIRES

- V.1. Des signes doivent être apposés dans les chambres pour informer la clientèle que les draps et/ou serviettes ne seront changés que sur demande. Au cas où l'établissement recourt à l'utilisation de désinfectants (dans le cas de désinsectisation ou de dératisation), la fréquence d'utilisation et le dosage sont conformes aux exigences légales d'hygiène;
- V.2. Les produits de nettoyage et de lavage ne contiennent pas d'éléments portant atteinte aux ressources naturelles (si produits nouvellement achetés : opter pour des produits écologiques ou utiliser des produits naturels). Voir en annexe la liste non exhaustive des substances toxiques.
- V.3. Le personnel est formé à la limitation de l'utilisation de détergent et de désinfectant et veille au respect des doses recommandées dans les emballages des produits utilisés.
- V.4. Les serviettes en papier, les mouchoirs et le papier hygiénique nouvellement acquis doivent être fabriqués à l'aide de papier blanchi sans chlore ou avoir obtenu le label écologique.
- V.5. L'établissement utilise des détergents pour lave-vaisselles et détergents textiles porteurs du label écologique.



- V.6. Des chiffons en fibres sont utilisés pour le nettoyage afin d'économiser l'eau et les produits chimiques.
- V.7. L'établissement évite d'utiliser des vaporisateurs de parfums ou des parfums en relation avec le lavage et nettoyage.

CRITÈRES OPTIONNELS

- V.8. Les serviettes en papier et le papier hygiénique sont fabriqués avec du papier ne contenant ni chlore ni eau de javel ou certifié par un label écologique.



VI. DÉCHETS

Devant le volume croissant de déchets produit chaque jour, il est nécessaire d'apporter des solutions pour limiter leur impact sur la nature. Dans un premier temps, les emballages sont triés pour permettre leur recyclage, et donc l'économie de matières premières. Les matériaux suivants peuvent être triés dans l'hôtel :

- papier et carton,
- plastique,
- verre,
- métaux,



- piles et batteries,
- éléments biodégradables et déchets verts.

Si aucune autorité locale n'assure la collecte sélective, l'hôtel encouragera les petites entreprises en charge de la collecte des éléments triés et nouera des partenariats avec eux.

Les clients ont la possibilité de trier certains déchets dans leur chambre (verre et papier par exemple).

CRITÈRES OBLIGATOIRES

- VI.1. L'établissement doit trier les déchets au minimum toutefois, en trois catégories.
- VI.2. Les déchets triés doivent être traités séparément par les installations de gestion des déchets locales ou nationales, une entité privée ou les installations propres à l'établissement.
- VI.3. Si les autorités locales chargées de la gestion des déchets ne collectent pas les déchets à une distance raisonnable de l'établissement, ce dernier doit assurer un transport sûr des déchets vers le centre de traitement des déchets adéquat le plus proche.
- VI.4. Les gobelets, assiettes et couverts jetables ne seront utilisés qu'aux abords de la piscine, lors de certains événements musicaux, dans les espaces fitness & spa et en relation avec des boissons et aliments à emporter.
- VI.5. Les déchets tels que piles, batteries, lampes fluocompactes, peinture, etc. sont stockés séparément et mis à la disposition de récupérateurs agréés.



- VI.6. Déchets chimiques solides et liquides dangereux doivent être stockés dans des contenants distincts, empêchant leur déversement et la contamination de l'environnement.
- VI.7. Les déchets chimiques solides et liquides dangereux doivent être transportés sans danger vers une installation de réception agréée.
- VI.8. Le personnel dispose d'informations pratiques et de facilité technique pour assurer le tri des déchets (écogestes, bac de tri sélectif, pièce réservée aux déchets ...).
- VI.9. Si l'hôtel utilise de la vaisselle jetable, celle -ci est en carton ou en amidon, et est utilisée uniquement autour de la piscine, dans la discothèque ou dans le cadre de paniers-repas.

CRITÈRES OPTIONNELS

- VI.10. L'établissement doit enregistrer la quantité totale de déchets et disposer d'un plan de gestion des déchets pour les réduire et/ou réutiliser.
- VI.11. les bouteilles d'eau minérale en plastique sont remplacées graduellement par des bouteilles en verre.
- VI.12. Les produits de toilette tels que les shampoings, les bonnets de douche, etc. ne sont pas emballés dans des récipients en dose unique. Si c'est le cas, ils le sont dans des récipients recyclés ou biodégradables.
- VI.13. Les clients ont la possibilité de séparer les déchets en différentes catégories (dans les locaux communs, couloirs des chambres, piscines, restaurants, spas, etc.).
- VI.14. L'emballage pour dose unique de beurre, confiture, etc. n'est pas



utilisé. Si est le cas, il est recommandé d'utiliser des supports recyclables.

- VI.15. L'entreprise s'arrange avec le fournisseur/distributeur approprié pour la collecte et le traitement des emballages.
- VI.16. Les déchets organiques sont compostés.



VII. GESTION DE L'ÉNERGIE

L'électricité et les produits issus de la filière du pétrole sont des sources d'énergie épuisables et les plus utilisées à l'heure actuelle. Or, leur production, leur transport, leur utilisation entraînent des émissions de gaz à effet de serre polluant localement et globalement, lesquelles entraînent des changements climatiques. C'est pour cette raison qu'il est nécessaire de limiter au plus sa consommation d'énergie.

De la même façon que pour l'eau, la gestion de l'énergie s'accompagne d'une connaissance des consommations. C'est la raison pour laquelle Clef Verte vous encourage à suivre régulièrement vos consommations.

CRITÈRES OBLIGATOIRES

- VII.1. L'établissement enregistre une fois par mois sa consommation en énergie et procède à un bilan comparatif d'une



année à une autre.

- VII.2. Au moins 75 % des ampoules sont économes en énergie. Les raisons de ne pas en disposer sont clairement expliquées à l'opérateur national Clef Verte.
- VII.3. Toutes les fenêtres ont un haut degré d'isolation thermique approprié conformément au climat local. Ce critère est à implémenter progressivement, notamment pour les nouveaux établissements labellisés.
- VII.4. Un système de contrôle/de veille est mis en place pour éteindre les climatiseurs quand les chambres ne sont pas occupées.
- VII.5. Les surfaces d'échangeur de chaleur/de froid des climatiseurs sont nettoyées au moins une fois par an .
- VII.6. Le système de ventilation doit être contrôlé au moins une fois par an et remis en état, si nécessaire, pour garantir à tout moment son efficacité énergétique
- VII.7. L'entreprise contrôle et répare si nécessaire le système de ventilation afin que la consommation de l'énergie soit rationnelle à tout moment.
- VII.8. Les pompes et équipements de froid nouvellement acquis ne doivent pas utiliser les réfrigérants Chlorofluorocarbone (CFC) ou Hydro chlorofluorocarbones (HCFC). Tous les équipements sont conformes à tout moment à la législation nationale en éliminant les réfrigérants.
- VII.9. Les réfrigérateurs, les congélateurs, les fours sont équipés de bourrelets (joints d'étanchéité) en bon état.
- VII.10. Les filtres à graisses dans les hottes sont nettoyés régulière-



ment.

- VII.11. Les minibars acquis après l'obtention du label Clef Verte n'ont pas de consommation d'énergie qui dépasse 1 KWH/ par jou
- VII.12. Une procédure écrite s'applique aux appareils électriques des chambres non occupées mise à la disposition du personnel des chambres (ex téléviseurs, réfrigérateurs et des minibars Les conduites d'eau chaude sont isolées afin d'éviter les déperditions de la chaleur.
- VII.13. L'entreprise décrit les efforts fournis pour économiser l'eau ou l'énergie dans chaque unité où la consommation d'eau ou d'énergie est très élevée, par exemple, le sauna, le hammam, la piscine, le jacuzzi, le solarium, etc.

CRITÈRES OPTIONNELS

- VII.14. L'établissement réalise un audit énergétique externe tous les cinq ans.
- VII.15. L'établissement s'assure que les appareils électriques utilisés dans les chambres, la cuisine, buanderie, etc. consomment peu d'énergie
- VII.16. Le chauffage par panneaux électriques ou d'autres formes de chauffage électrique à fonctionnement direct ne sont pas autorisés
- VII.17. L'établissement utilise une source énergie éco-certifiée et/ ou renouvelable..
- VII.18. Les équipements de ventilation sont munis de ventilateurs à énergie optimale et d'un matériel pour conserver



l'énergie.

- VII.19. L'entreprise installe des systèmes automatiques qui éteignent les lumières et les appareils électriques lorsque les clients quittent leurs chambres.
- VII.20. L'éclairage du hall et des couloirs est équipé de détecteurs de mouvement.
- VII.21. Des systèmes automatiques sont installés dans les espaces publics pour assurer un éclairage à faible consommation d'énergie
- VII.22. L'entreprise éteint les lumières de l'extérieur en cas de non-besoin.
- VII.23. Des compteurs séparés d'électricité et de gaz sont installés à des endroits stratégiques pour contrôler la consommation d'énergie Les climatiseurs sont automatiquement éteints quand les fenêtres sont ouvertes.
- VII.24. L'entreprise installe un système de récupération de la chaleur pour les systèmes de froid, les ventilateurs, les piscines ou les eaux usées domestiques.
- VII.25. Le bâtiment répond aux exigences minimales nationales pour garantir une réduction importante dans la consommation de l'énergie.
- VII.26. Les toits et les murs sont bien isolés.
- VII.27. Les ordinateurs, imprimantes et photocopieurs basculent en mode économie d'énergie et s'éteignent automatiquement.
- VII.28. Les ordinateurs, imprimantes, photocopieurs et appareils



ménagers sont porteurs d'un label écologique ou produits par une entreprise disposant d'un système de gestion environnementale.

- VII.29. Les distributeurs automatiques, distributeurs de café et fontaines à eau sont éteints pendant les périodes au cours desquelles ils ne sont pas utilisés.
- VII.30. Les hottes de cuisine sont équipées de commandes de ventilateur infrarouges d'approvisionnement/extraction.



VIII. BOISSON ET NOURRITURE

CRITÈRES OBLIGATOIRES

- VIII.1. L'établissement doit acheter et enregistrer au moins trois types d'aliments/boissons biologiques, éco-labellisés, labellisés "commerce équitable" et/ou produits localement.
- VIII.2. Si l'établissement s'approvisionne auprès d'une entité structurée (une coopérative par exemple, ou autre), fournir les factures.
- VIII.3. Le pourcentage d'aliments/boissons biologiques, éco-labellisés, labellisés "commerce équitable" et/ou produits localement doit normalement être augmenté chaque année.



CRITERES OPTIONNELS

- VIII.4. L'établissement prend des initiatives pour acheter des produits saisonniers, moins de produits de viande et moins de produits de poissons/fruits de mer d'espèces non menacées ou d'autres espèces.
- VIII.5. L'établissement doit enregistrer le niveau de déchets alimentaires et prendre des mesures pour le réduire.)
- VIII.6. L'établissement doit indiquer sur les menus ou le buffet les produits biologiques, éco-labellisés, labellisés "commerce équitable" et/ou produits localement.
- VIII.7. Un menu végétarien est proposé au restaurant.
- VIII.8. Lorsque la qualité de l'eau est d'un niveau suffisant, de l'eau du robinet est proposée à la clientèle dans les restaurants et salles de réunion.



IX. ENVIRONNEMENT INTÉRIEUR

CRITÈRES OBLIGATOIRES

- IX.1. Le restaurant doit être non-fumeur ou avoir au moins un espace non-fumeur.



- IX.2. Au moins 75% des chambres doivent être non-fumeur.

CRITÈRES OPTIONNELS

- IX.3. En cas de rénovation, l'établissement utilise des produits et équipements respectueux de l'environnement.
- IX.4. L'entreprise dispose pour son personnel d'une politique concernant le fait de fumer durant les horaires de travail (horaires précis, lieu pour fumer....). Décrire l'approche mise en place.



X. PARCS ET AIRE DE STATIONNEMENT

CRITÈRES OBLIGATOIRES

- X.1. Les pesticides et engrais chimiques ne sont pas utilisés plus d'une fois par an, et seulement s'il n'y a pas d'équivalent naturel ou organique.
- X.2. Les tondeuses à gazon acquises après l'obtention du label Clef Verte sont soit électriques, soit utilisent de l'essence sans plomb, soit équipées d'un catalyseur, ou possèdent un label écologique ou utilisées manuellement.
- X.3. L'entreprise arrose les espaces verts tôt le matin ou après le



coucher du soleil (éviter les évaporations massives durant les périodes d'ensoleillement).

CRITÈRES OPTIONNELS

- X.4. Les déchets du jardin sont valorisés en compost.
- X.5. Lorsque de nouveaux espaces verts sont plantés, les espèces locales sont à privilégier. et/ou peu consommatrices d'eau.
- X.6. Favoriser l'arrosage des espaces verts par le goutte-à-goutte.
- X.7. Si l'établissement dispose d'un golf ou d'une exploitation agricole, son arrosage par l'eau potable n'est pas recommandé (indiquer la source d'eau utilisée).



XI. RESPONSABILITE SOCIALE DE L'établissement

CRITERES OBLIGATOIRES

- XI.1. L'établissement est conforme à la législation, nationale et locale en matière d'environnement, de santé, de sécurité et de travail.

CRITERES OPTIONNELS

- XI.2. L'établissement prévoit un accès pour les personnes à besoins spécifiques
- XI.3. L'établissement est équitable dans le recrutement des femmes et des minorités locales, y compris aux postes de direction, tout en s'abstenant de recourir au travail des enfants.
- XI.4. L'établissement soutient activement les activités ou initiatives vertes dans le cadre du développement social et en matière d'infrastructures des communautés, y compris notamment dans les domaines de l'éducation, de la santé et de l'assainissement.
- XI.5. L'établissement met à disposition des petites entreprises locales les moyens de développer et de vendre des produits



durables, basés sur la nature, l'histoire et la culture de la région.

- XI.6. Un code de conduite est à développer pour les activités dans les communautés autochtones et locales, avec le consentement et la participation des communautés concernées.
- XI.7. Les plantes et animaux menacés, les objets historiques et archéologiques ne sont ni vendus, ni négociés ou exposés, sauf exception prévue par la loi.
- XI.8. Les matériaux/fournitures qui ne sont plus utilisés sont collectées et donnés à des organisations caritatives.



XII. ACTIVITÉS VERTES

CRITÈRES OBLIGATOIRES

- XII.1. L'information concernant les mesures de conservation des parcs et espaces naturels proches est facilement disponible pour les visiteurs.
- XII.2. Des renseignements sur les parcs à proximité, les paysages et les zones naturelles protégées doivent être mises à disposition de la clientèle.
- XII.3. L'établissement fournit à sa clientèle des informations sur



les ports de plaisance et plages avoisinantes qui ont obtenu le label Pavillon Bleu.

- XII.4. L'établissement doit fournir des renseignements sur le lieu le plus proche de location ou d'emprunt de vélos.

CRITÈRES OPTIONNELS

- XII.5. Les zones réservées au personnel doivent remplir les mêmes critères que celles réservées à la clientèle
- XII.6. Les ordinateurs, photocopieurs et autres matériels informatiques sont éteints après utilisation
- XII.7. Le classeur clef verte, articles de papeterie brochures produits ou commandés par l'établissement doivent être éco-labellisés, ou recyclés ou produits par une entreprise dotée d'un système de gestion environnementale.
- XII.8. Les magasins opérés par des tiers ainsi que les sociétés installées au sein de l'établissement doivent être informés des initiatives environnementales de l'établissement, comme la Clef Verte, et encouragés à gérer leurs activités dans le même esprit et dans le respect des critères Clef Verte.
- XII.9. Les commerces attenants à l'établissement (coiffeurs, Spa...) sont informés des actions environnementales entreprises par cet établissement.



XIII. ADMINISTRATION

CRITÈRES OBLIGATOIRES

- XIII.1. Les zones réservées au personnel doivent remplir les mêmes critères que celles réservées à la clientèle
- XIII.2. Les ordinateurs, photocopieurs et autres matériels informatiques sont éteints après utilisation
- XIII.3. Le classeur clef verte, articles de papeterie brochures produits ou commandés par l'établissement doivent être éco-labellisés, ou recyclés ou produits par une entreprise dotée d'un système de gestion environnementale.
- XIII.4. Les magasins opérés par des tiers ainsi que les sociétés installées au sein de l'établissement doivent être informés des initiatives environnementales de l'établissement, comme la Clef Verte, et encouragés à gérer leurs activités dans le même esprit et dans le respect des critères Clef Verte.
- XIII.5. Les commerces attenants à l'établissement (coiffeurs, Spa...) sont informés des actions environnementales entreprises par cet établissement.



CRITÈRES OPTIONNELS

- XIII.6. L'établissement prend des initiatives pour réduire l'utilisation de papier dans les bureaux, chambres et salles de réunion.
- XIII.7. L'établissement informe ses fournisseurs de ses engagements environnementaux et les encourage à respecter les critères Clef Verte.
- XIII.8. L'établissement s'assure que les fournisseurs auxquels il a recours sont éco-certifiés, disposent d'une politique environnementale écrite et/ou qu'ils souscrivent au développement durable.
- XIII.9. Dans la mesure du possible, l'établissement achète des biens et des services locaux et issus du commerce équitable.
- XIII.10. Les biens durables nouvellement acquis sont porteurs d'un label écologique ou doivent être produits par une entreprise dotée d'un système de gestion environnementale.
- XIII.11. L'achat de biens jetables et consommables est mesuré et l'établissement s'efforce de trouver des voies et des moyens pour réduire leur utilisation.
- XIII.12. L'utilisation par le personnel de moyens de transport respectueux de l'environnement est encouragée.

Pièces justificatives du dossier de labellisation



مؤسسة محمد السادس لحماية البيئة

FONDATION MOHAMMED VI
POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

www.fm6e.org

PIÈCES JUSTIFICATIVES

À JOINDRE OBLIGATOIREMENT À VOTRE DOSSIER

Copie de la décision de classement de l'établissement
touristique candidat pour la première fois.

GESTION ENVIRONNEMENTALE

- PJ1. Politique environnementale (critère obligatoire n° 2).
- PJ2. Plan d'action annuel environnemental (critère obligatoire n° 3).
- PJ3. Copie du classeur clef verte (Établissements première candidature). En cas de renouvellement, fournir une copie des documents mise à jour uniquement.
- PJ4. Copie de partenariat, convention, charte ou autres (critère obligatoire n° 5).

IMPLICATION DU PERSONNEL

- PJ5. PV de réunion et liste du personnel participant (critère obligatoire n° 1).
- PJ6. PV de réunion de formation et la liste du personnel participant (critère obligatoire n° 3).
- PJ7. Copie de la procédure d'application de la politique de la réu-

utilisation des serviettes adressée au personnel de chambres
(critère obligatoire n° 4).

INFORMATION DES CLIENTS

- PJ8. Photo du lieu d'emplacement de la plaque Clef verte pour les établissements labellisés (critère obligatoire n° 1).
- PJ9. Photo (critère n° 2).
- PJ10. Copie du questionnaire client.

GESTION DE L'EAU

- PJ11. Tableau de consommation annuelle (critère n° 1).
- PJ12. Copie des instructions (critère n° 9).
- PJ13. Pour les structures non raccordées au réseau d'assainissement, fournir un document de nettoyage de la fosse septique (critère n° 10).

NETTOYAGE ET LAVAGE

- PJ14. Photo instructions « lavage des serviettes à la demande » (critère n° 1).
- PJ15. Copie des instructions du fournisseur (critère n° 2).
- PJ16. Copie des instructions du fournisseur (critère n° 3).

GESTION DES DÉCHETS

- PJ17. Copie ou photos des instructions pour le tri sélectif des déchets (critère n° 3).
- PJ18. Attestation de collecte des déchets avec la liste des matériaux récupérés (critère n° 5).

GESTION DE L'ÉNERGIE

- PJ19. Tableau de consommation annuelle (critère n° 1).
- PJ20. Copie de la procédure (critère n° 11).

BOISSON ET NOURRITURE

- PJ21. Justificatif (critère n° 1).
- PJ22. Activités vertes.
- PJ23. Photos/Fiche sur les activités vertes réalisées.

AUTRES

- PJ24. Photos/bonnes pratiques représentant au mieux votre établissement et vos actions en matière de gestion environnementale (format numérique recommandé).





Démarche d'octroi



مؤسسة محمد السادس لحماية البيئة

FONDATION MOHAMMED VI
POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

www.fmoe.org



DÉMARCHE D'OCTROI DU LABEL

LANCEMENT DE LA CANDIDATURE 1^{ER} TRIMESTRE

PHASE 1

- DÉPÔT ET VÉRIFICATION DU DOSSIER DE CANDIDATURE
- [HTTP://WWW.CLEFVERTE.MA/
CLEF_VERTE_NEW/CLEF_VERTE/
USER/GRANDES/INDEX.PHP](http://www.clefverte.ma/clef_verte_new/clef_verte/user/grandes/index.php)



- FONDATION

2^{EME} TRIMESTRE

PHASE 2

- ÉTUDE TECHNIQUE DU DOSSIER ET
- AUDIT
- VISITE DE SUIVI



- UNE EXPERTISE EXTERNE POUR LES AUDITS
- JURY POUR LES VISITES

LISTE ET DOSSIERS
DES CANDIDATS



JUILLET

PHASE 3

- RÉUNION JURY CLEF VERTE
- DÉCISION D'OCTROI RENOUELEMENT DU LABEL ASSORTI DE RECOMMANDATIONS

LISTE À AUDITER
LISTE À VISITER
RAPPORTS D'AUDITS
RAPPORTS DE VISITE

LISTE DES LAURÉATS



- JURY CLEF VERTE
- FONDATION



مؤسسة محمد السادس لحماية البيئة

FONDATION MOHAMMED VI
POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

www.fm6e.org

km 3,2 — Route de Zäers, Avenue Mohammed VI, rue
El Madani Ibn Houssaini

Rabat — B.P.5679

Tél. : (L.G.) 05 37 65 88 44 — Fax : 05 37 65 55 31

www.clefverte.ma

Coordinatrice nationale du programme Clef Verte :

Mme Loubna CHAOUNI BENABDALLAH

environnement@fm6e.org — l.chaouni@fm6e.org