



Préambule

Cette charte concerne les acteurs du tourisme réceptif dans la Marne, elle a pour but d'accompagner les professionnels du tourisme dans leur engagement vers un tourisme plus responsable.

La clientèle étant de plus en plus exigeante par rapport au respect de l'environnement, l'enjeu de cette charte est de faire prendre conscience aux acteurs de la Marne que le tourisme vert est un tourisme d'avenir, et qu'il faut le construire dès aujourd'hui.

La plupart des aménagements qui réduisent l'impact sur l'environnement permettent également de gérer sa consommation d'énergie et, sur le long terme, de réduire son coût de fonctionnement de façon durable.

Consignes d'auto-évaluation

Pour chaque critère étudié, il faudra déterminer s'il est applicable à votre activité ou non. S'il n'est pas applicable, cochez la case correspondante, il sera ainsi écarté du champ d'analyse.

Cette charte comporte des critères de trois natures :

- Les critères obligatoires qui sont éliminatoires s'ils ne sont pas validés. Ce sont des prérequis, ils ne rapportent donc pas de points pour valider la charte.
- Les critères essentiels concernent la plupart du temps des gestes simples et applicables au quotidien.
Pour que l'activité soit considérée comme Eco-Tourisme, il faudra valider au moins 80% du total de ces critères arrondis à l'unité supérieure, complétés si besoin par les critères optionnels validés.
- Les critères optionnels concernent en partie des aménagements qui sont plus contraignants ou coûteux à mettre en place, ils ne peuvent donc pas être imposés mais sont tout de même valorisés s'ils sont validés. Ils sont à considérer comme des pistes d'amélioration dans une démarche de progrès continus.

Restaurants

Critère à remplir	Niveau	Non applicable	Critère atteint	Critère atteint
BÂTIMENT				
Gestion de l'énergie				
Suivi mensuel des consommations électriques	Obligatoire	☐	☐	☐
Isolation performante des parois vitrées : double ou triple vitrage sur au moins 90% des ouvertures.	Obligatoire	☐	☐	☐
Pour les constructions neuves ou rénovées, la totalité des ouvertures doit être équipée.				
Au moins 50% des points lumineux sont en LED	Obligatoire	☐	☐	☐
Chauffage à faible consommation : chaudière gaz à condensation, PAC à air classe A+ mini, etc.	Obligatoire	☐	☐	☐
Les besoins en électricité sont couverts par un approvisionnement en énergie via un contrat 100% énergies renouvelables	Essentiel	☐	☐	☐
Vérification à minima annuelle des matériels de froid	Essentiel	☐	☐	☐
Gestion de l'eau				
Relevé mensuel de la consommation d'eau avec un suivi dans le temps.	Obligatoire	☐	☐	☐
Robinetts économes en eau : mousseurs, mitigeurs avec double commande pour les lavabos, évier de cuisine et baignoires, robinet thermostatique pour les douches	Obligatoire	☐	☐	☐
Mécanisme double commande pour les sanitaires ou à défaut sur sanitaires anciens système de réduction du volume de la cuve	Obligatoire	☐	☐	☐
Alimentation en eau de pluie pour les extérieurs si applicable	Essentiel	☐	☐	☐
Irrigation adaptée des espaces extérieurs : système de maîtrise de l'eau distribuée, végétaux peu gourmands en eau, etc.	Essentiel	☐	☐	☐
Alimentation en eau de pluie pour les sanitaires	Optionnel	☐	☐	☐
Les sanitaires sont des toilettes sèches	Optionnel	☐	☐	☐
Désimperméabilisation des sols extérieurs	Optionnel	☐	☐	☐
Gestion des déchets				
Mise en place du tri des déchets selon les modes de collecte locaux : papier, plastiques, métal, verre	Obligatoire	☐	☐	☐
Les produits ménagers sont porteurs d'un écolabel lorsqu'ils sont disponibles / autorisés dans la catégorie concernée	Obligatoire	☐	☐	☐
Les produits d'hygiène mis à disposition sont porteurs d'un écolabel	Obligatoire	☐	☐	☐
Absence de bouteille d'eau jetable à table	Obligatoire	☐	☐	☐
Utilisation de textile de table lavable (nappe & serviettes).	Essentiel	☐	☐	☐
Condiments en vrac / pas de format individuels avec emballage jetables	Essentiel	☐	☐	☐
A emporter – Encouragement à l'utilisation de contenants réutilisables	Essentiel	☐	☐	☐
Tri 5 flux des déchets	Optionnel	☐	☐	☐
Espaces extérieurs				
Les espaces extérieurs ne sont ni chauffés, ni climatisés conformément à la réglementation	Obligatoire	☐	☐	☐
Entretien des espaces extérieurs sans produits phytosanitaires : herbicides, fongicides, insecticides, etc.	Obligatoire	☐	☐	☐
Choix d'espèce végétales non invasives	Obligatoire	☐	☐	☐
Les aménagements extérieurs ne doivent pas représenter de danger pour la biodiversité (ex. risque de noyade dans un bac récupérateur d'eau de pluie).	Obligatoire	☐	☐	☐
Espèces végétales principalement locales avec un impact positif sur la biodiversité : mellifères, baies pour les oiseaux, etc.	Essentiel	☐	☐	☐
Aménagements en faveur de l'accueil de la biodiversité (au moins trois) parmi : nichoir, mangeoire (été/hiver), mare, refuge à hérisson, hôtel à insectes (disposé judicieusement), etc.	Essentiel	☐	☐	☐
Engagement dans un réseau / label en faveur de la biodiversité	Optionnel	☐	☐	☐



Critère à remplir	Niveau	Non applicable	Critère atteint	Critère atteint
Menus et approvisionnement				
Au moins 75% des plats à la carte préparés sur place.	Obligatoire	☐	☐	☐
Achat d'au moins 50% des fruits et légumes sont frais et de saison (métropole) – en valeur d'achat.	Obligatoire	☐	☐	☐
Affichage sur la carte et/ou dans le restaurant des produits frais en circuits courts ou de proximité (150km max).	Obligatoire	☐	☐	☐
Au moins une offre végétarienne dans chaque composante : entrée / plat / dessert. Le plat végétarien ne doit pas être composé uniquement des légumes d'accompagnement des plats carnés ou de poisson.	Obligatoire	☐	☐	☐
L'eau du robinet est proposée de manière systématique	Essentiel	☐	☐	☐
La carte évolue selon les saisons (à minima trois fois dans l'année)	Essentiel	☐	☐	☐
Plus de 50% des produits sont de saison et de proximité (150km)	Essentiel	☐	☐	☐
Achat d'au moins 20% des produits de l'agriculture biologique ou du commerce équitable (en valeur d'achat).	Essentiel	☐	☐	☐
Être en mesure de renseigner le client sur l'origine des ingrédients principaux (hors produits soumis à traçabilité réglementaire)	Essentiel	☐	☐	☐
Privilégier les produits certifiés par des labels de qualité.	Essentiel	☐	☐	☐
Utiliser des serviettes, menus, cartes de visites, etc. en matières recyclables.	Optionnel	☐	☐	☐
Achat des produits en vrac pour limiter les déchets d'emballage.	Optionnel	☐	☐	☐
Gaspillage alimentaire				
Mise en place d'actions contre le gaspillage : gestion des stocks, portions à la demande, taille des plats, etc.	Obligatoire	☐	☐	☐
Possibilité d'emporter les restes proposée systématiquement	Obligatoire	☐	☐	☐
Mise en place de la valorisation des déchets organiques	Obligatoire	☐	☐	☐
Contenant pour restes alimentaires recyclable ou consigné	Obligatoire	☐	☐	☐
Communication et sensibilisation				
Affichage de l'engagement en faveur de l'écotourisme / d'une alimentation durable : signalétique extérieure, site internet, support print.	Obligatoire	☐	☐	☐
Communiquer sur les modes de transport bas-carbone permettant d'accéder au site et de visiter le territoire.	Obligatoire	☐	☐	☐
Indiquer sur les outils de communication les moyens de transport alternatifs à la voiture individuelle	Obligatoire	☐	☐	☐
Informers les clients sur l'offre touristique à proximité de l'établissement en mettant en avant ceux qui sont engagés dans une démarche écotouristique.	Obligatoire	☐	☐	☐
Disposer de stationnement vélo proches de l'établissement.	Essentiel	☐	☐	☐
Responsabilité sociale				
L'établissement veille à respecter l'égalité des genres.	Obligatoire	☐	☐	☐
Les modes de paiement type chèques vacances sont acceptés.	Essentiel	☐	☐	☐
L'établissement veille à l'accessibilité aux différents types de handicaps	Essentiel	☐	☐	☐