

# EcoLabel

Ecolabel pour les établissements de tourisme luxembourgeois



EcoLabel

## HÔTELLERIE

Catalogue de critères 2016



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère du Développement durable  
et des Infrastructures

Administration de l'environnement



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Économie



oekozenner  
pafendall

Pour plus d'informations, veuillez contacter:

**Coordination EcoLabel**  
**Oekozer Pafendall asbl**  
6, rue Vauban  
L-2663 Luxemburg

E-Mail: [ecolabel@oeko.lu](mailto:ecolabel@oeko.lu)  
Tel: (+352) 439030-44



**oekozer**  
**pafendall**

## Table des matières

1. Présentation de l'EcoLabel .....	1
2. Types d'établissements .....	1
3. Structure du catalogue de critères .....	2
3.1. Exigences élémentaires .....	2
3.2. Critères obligatoires .....	2
3.3. Critères facultatifs .....	3
3.4. Initiative(s) personnelle(s).....	3
4. Les critères.....	4
4.1. Gestion environnementale et informations.....	4
4.2. Énergie .....	6
4.3. Approvisionnement.....	10
4.4. Eau.....	12
4.5. Déchets.....	15



## 1. Présentation de l'EcoLabel

Le label écologique « EcoLabel pour les établissements de tourisme luxembourgeois » a été créé en 1999 afin de promouvoir et de développer le tourisme éco-responsable au Luxembourg. Ce Label national est un projet conjoint du Ministère de l'Économie — Direction générale Tourisme et du Ministère du Développement Durable et des Infrastructures. L'Oekozer Pafendall asbl est chargé de la coordination du projet et du suivi des établissements certifiés.

La réglementation de l'EcoLabel détermine les critères auxquels les établissements doivent satisfaire afin d'obtenir la labellisation. Les critères couvrent l'ensemble des domaines pertinents pour un établissement touristique et pouvant présenter des effets néfastes pour l'environnement: information et gestion de l'établissement, politique d'achats, gestion de l'énergie, de l'eau et des déchets.

La labellisation permet aux établissements de réduire significativement leurs impacts sur l'environnement. Ils contribuent ainsi activement à la protection des ressources naturelles et du climat. Actuellement, environ 8% des établissements touristiques luxembourgeois sont certifiés « EcoLabel ».

Les critères sont réévalués et révisés régulièrement afin de suivre les dernières évolutions dans le secteur et de satisfaire aux nouvelles exigences environnementales. Les établissements labellisés sont contrôlés tous les 3 ans par des experts indépendants.

## 2. Types d'établissements

Les types d'établissements suivants peuvent obtenir l'Ecolabel :

- **hôtels, motels, auberges, pensions** et autres établissements d'hébergement proposant une nuitée et restauration
- **gîtes, meublés de tourisme** et établissements de tourisme à la campagne, comme par ex. les gîtes à la ferme et les gîtes ruraux,
- **hébergements pour groupes**, comme par ex. des auberges de jeunesse.
- **terrains de campings**

Les établissements uniquement gastronomiques ne sont pas admis.

### 3. Structure du catalogue de critères

#### 3.1. Exigences élémentaires

La demande d'attribution du label est purement volontaire et se fait par une demande écrite.

Le label est attribué aux établissements:

- qui satisfont aux critères obligatoires (exception faite de 2 critères pour le niveau or, de 4 critères pour le niveau argent et de 6 pour le niveau bronze).
- et qui répondent à au moins 50 % des critères facultatifs dans chaque domaine thématique.

Depuis 2012, les établissements sont classés en trois niveaux selon les résultats obtenus.

**Niveau Or** : l'établissement satisfait à tous les critères obligatoires (exception faite de 2 critères) et remplit 75 % des critères facultatifs (les différents domaines thématiques pris dans leur totalité).

**Niveau Argent** : l'établissement satisfait à tous les critères obligatoires (exception faite de 4 critères) et remplit 60% des critères facultatifs (les différents domaines thématiques pris dans leur totalité)

**Niveau Bronze** : l'établissement satisfait à tous les critères obligatoires (exception faite de 6 critères) et remplit 50% des critères facultatifs (les différents domaines thématiques pris dans leur totalité)

**Statut de candidat** : Un établissement nouvellement certifié peut bénéficier du statut de candidat une seule fois pour une durée maximale de trois ans. L'établissement doit ainsi satisfaire à tous les critères obligatoires (exception faite de 10 critères) et remplir 40% des critères facultatifs dans chaque domaine thématique.

Note : Si un établissement EcoLabel ne respecte pas les lois et normes environnementales en vigueur et que ces violations sont prouvées, le comité de coordination de l'EcoLabel se réserve le droit de révoquer l'EcoLabel à l'établissement concerné.

#### 3.2. Critères obligatoires

Le catalogue de critères de l'EcoLabel contient des critères obligatoires qui sont les exigences élémentaires à remplir par les établissements.



Suivant les niveaux de classification détaillés plus haut (3.1), les établissements peuvent au maximum ne pas satisfaire à 6 critères obligatoires. Les critères qui ne sont pas applicables à un établissement pour des raisons évidentes ne sont pas pris en compte dans l'addition des critères et n'influencent pas l'attribution du Label.

### 3.3. Critères facultatifs

Le catalogue de critères contient, outre les critères obligatoires, des critères facultatifs. Un établissement se doit de satisfaire la moitié (50%) des critères facultatifs dans chaque domaine thématique: gestion environnementale, énergie, approvisionnement, eau et déchets.

### 3.4. Initiative(s) personnelle(s)

Des initiatives particulièrement novatrices mises en place par un établissement et qui ne sont pas reprises dans les critères EcoLabel sont comptabilisées en tant que « initiatives personnelles » selon le schéma des critères facultatifs. Ces initiatives peuvent compenser avec un éventuel déficit de points dans un domaine particulier et permettent d'améliorer le score général.

## 4. Les critères

### 4.1. Gestion environnementale et informations

N°	Critère	obligat	facultat
<b>1. Gestion environnementale</b>			
U 1	<p>L'établissement réalise continuellement des améliorations dans le domaine de l'environnement</p> <p><i>Critère considéré comme satisfait si p.ex. plus de critères facultatifs sont acquis que lors du dernier audit, si moins de périodes transitoires pour mise en conformité sont sollicitées, si plus de produits bio/du commerce équitable/régionaux sont vendus, si plus de déchets font l'objet d'une collecte séparée, etc.</i></p> <p><u>Ne s'applique pas lors d'un premier contrôle.</u></p>	●	
U 2	<p>Un responsable ou interlocuteur pour la gestion écologique de l'établissement a été nommé.</p> <p><i>Une personne doit être responsable de la gestion écologique de l'établissement; son nom doit être connu par le personnel.</i></p>	●	
U3	<p><u>Les mesures environnementales</u> ont été définies par l'établissement.</p> <p><i>La fiche de données "Buts et mesures" a été complétée. Des mesures à réaliser dans les 3 ans sont définies dans les domaines énergie, eau, déchets et approvisionnement. Pour chacune des mesures, une personne est nommée responsable.</i></p> <p>L'établissement a défini <u>une politique environnementale</u> et veille à documenter son engagement et sa vision en relation avec la protection de l'environnement; des exemples concrets sont mentionnés (p. ex. produits régionaux, énergie renouvelable ainsi que l'acquisition de l'EcoLabel)</p>	●	●
U 4	<p>Formation / motivation / formation continue des employés dans le domaine de l'environnement</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Le personnel est informé oralement et par écrit lors de son entrée en service, et ensuite tous les ans (p.ex. au début de la saison), sur l'EcoLabel et ses critères, sur la politique et les buts environnementaux de l'établissement. Cette information comprend les aspects économies d'eau et d'énergie, utilisation et dosage des produits de nettoyage, prévention et tri des déchets etc.</li> </ol> <p><u>Ne s'applique pas lors d'un premier contrôle.</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Lors de réunions du personnel qui doivent être tenues régulièrement, des sujets environnementaux se trouvent sur l'ordre du jour. Ce critère est contrôlé sur base des instructions de travail écrites et/ou des comptes-rendus de réunion.</li> </ol> <p><u>Ne s'applique pas aux établissements sans collaborateurs et aux établissements familiaux.</u></p>	●	●
U5	<p>Consommation et frais de l'énergie, de l'eau potable et des eaux usées</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>La consommation et les frais concernant l'énergie, l'eau potable et les eaux usées sont enregistrés.           <ul style="list-style-type: none"> <li>Les fiches de données correspondantes sont complétées et disponibles</li> </ul> </li> </ol>	●	

	- Les compteurs sont lus au moins une fois par mois, sauf pour les petits établissements, où les compteurs sont lus tous les trois mois (et en fonction de l'activité saisonnière). <i>Une période de transition n'est pas possible. Exception: p.ex. lors du premier contrôle d'un nouvel immeuble.</i>		
	2. Les consommations d'eau et d'énergie sont publiées pour le personnel et/ou les clients, p.ex. sous forme de graphique présentant l'évolution des consommations. <u>Ne s'applique pas lors d'un premier contrôle.</u>		●
U 6	Des compteurs d'eau et d'électricité séparés sont installés dans les parties de l'établissement à forte consommation d'énergie et/ou d'eau (p.ex. piscine, wellness, buanderie, cuisine) et les données sont saisies et documentées.		●
U 7	L'organisation du nettoyage (qui est responsable de quelle action, quel produit utiliser, quelle fréquence de nettoyage) est fixée dans des plans d'hygiène.		●
U 8	Les documents de l'EcoLabel sont réunis dans un classeur.		●
U 9	Les critères de l'EcoLabel sont également d'application pour des secteurs de l'établissement dirigés par des tiers (indépendants) <i>Ce critère est à considérer quand pour les clients les différentes parties d'un établissement forment un seul ensemble (p.ex. hébergement séparé du restaurant, ou wellness / piscine indépendante) et quand les différentes responsabilités ne sont pas directement visibles.</i>		●
U 10	Des critères environnementaux (p.ex. distance, système de gestion écologique, produits utilisés,...) sont des facteurs importants lors du choix de fournisseurs ou de prestataires de service externes (blanchisserie, entreprise de nettoyage)		●
U 11	L'établissement propose à ses clients de répondre à un questionnaire relatif à leur évaluation environnementale de l'établissement et leurs suggestions de propositions.		●
U 12	L'établissement prend part à des initiatives régionales dans le domaine de l'environnement ou du développement durable, comme p.ex. Gourmet vum Séi, Randonnées pédestres ou à vélo sans bagages, etc.		●
<b>2. Informations</b>			
U13	1. La plaquette de l'EcoLabel est apposée en un endroit bien visible. 2. Le logo de l'EcoLabel est utilisé sur le site Internet et dans les publications de l'établissement. 3. L'EcoLabel est présenté sur le site Internet et dans les publications de l'établissement et/ou un lien permet un accès direct au site <a href="http://www.ecolabel.lu">www.ecolabel.lu</a> 4. La possibilité de consulter les critères de l'EcoLabel est proposée par écrit aux clients. <u>Ne s'applique pas lors d'un premier contrôle</u>	●	●
U14	Information des clients sur les possibilités de <b>voyage sans voiture</b> Information via le site internet, les publicités de l'établissement <b>ou</b> la confirmation de réservation sur les possibilités offertes par les transports publics, le service voiturier, etc. Inclure dans la représentation graphique de l'établissement le réseau ferroviaire, en supplément du réseau routier.	●	
U15	Les clients sont informés sur les possibilités d'organisation de leur <b>séjour sans voiture</b> , p.ex. :	●	





EcoLabel

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- transports publics (y compris horaires et lignes, référence à: <a href="http://www.mobiliteit.lu">www.mobiliteit.lu</a>, etc.)</li> <li>- navettes organisées par l'établissement - services voituriers</li> <li>- location de vélos et information sur les pistes cyclables</li> <li>- vente / mise à disposition de cartes pour cyclistes et randonneurs, etc.</li> </ul>		
U16	Des produits biologiques, végétariens, saisonniers, régionaux et issus du commerce équitable ainsi que la mise à disposition de petites portions <u>sont clairement mis en évidence</u> sur le menu et/ou dans le magasin.	●	
U17	<p>Dans les chambres d'hôtel, des informations et des précisions concernant l'EcoLabel sont disponibles pour les clients:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les clients sont informés sur les spécificités concernant le remplacement des serviettes de bain et des draps de lit, l'extinction de la lumière/ du chauffage /de la télévision.</li> <li>2. Les clients sont informés de la philosophie environnementale de l'établissement ainsi que des mesures réalisés et prévues (p.ex. via le site internet, les brochures et autres publicités, l'information en chambre, etc.). Les clients sont priés de contribuer à atteindre les buts environnementaux.</li> </ol>	●	●
U18	Autre(s) initiative(s) personnelle(s)		

## 4.2. Énergie

N°	Critère	obligat.	facultat.
<b>1. Energies renouvelables</b>			
E1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Basse tension:</b> Le courant électrique provient à 100% de sources renouvelables (Le courant produit par l'établissement et provenant de source renouvelables peut être pris en considération, p.ex. installation photovoltaïque)</li> <li>2. <b>Moyenne tension:</b> Le courant électrique provient à au moins 25% de sources renouvelables (Du courant produit par une installation photovoltaïque de l'établissement ou d'autres sources renouvelables peuvent être prises en compte) et le mix énergétique restant ne contient pas d'énergie nucléaire.</li> <li>3. De l'énergie (électrique) est produite sur place, p.ex. par une installation photovoltaïque, une turbine hydroélectrique ou une installation de biogaz, etc.</li> <li>4. Une partie de la chaleur nécessaire est produite par une installation solaire thermique ou une chaudière au bois.</li> </ol>	●	●
<b>2. Organisation/Divers</b>			
E2	<p>Les appareils/installations nouvellement acquis ou à acquérir ont une consommation en énergie et / ou en eau faible</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Des appareils électroménager portent le label énergétique A<sup>++</sup> ou A<sup>+++</sup> (cf. <a href="http://www.oekotopten.lu">www.oekotopten.lu</a>); les appareils de bureau portent le label "Ange Bleu", EnergyStar, etc.</li> </ol>	●	



2. Des pompes de chauffage nouvellement installées sont paramétrées électroniquement et correspondent à la classe énergétique A.
- E3 Les installations de chauffage et de ventilation / climatisation sont nettoyées et contrôlées selon les prescriptions d'un spécialiste à un rythme annuel (sauf exceptions justifiées). Des preuves écrites sont disponibles (carnet d'entretien p.ex.).
- E4 Entretien régulier des chambres froides et des frigos (dégivrage)
- E5 En cas de présence de différents circuits de chauffage, l'occupation des chambres se fait par sections.
- E6 Diminution de la température dans les chambres, pièces ou bâtiments non occupés
- E7 Mesures antibruit  
*A l'intérieur : joints en caoutchouc pour les portes, période de repos dans l'établissement, zones sans téléphone mobile, pas de musique de fond permanente.*  
Ne s'applique pas s'il n'y a pas de problème de bruit.

### 3. Technique

#### 3.1 Bâtiment

- E8 **Isolation thermique des nouvelles constructions (bâtiments fonctionnels et bâtiments d'habitation)**  
 Le bâtiment correspond à une classe énergétique/ une référence supérieure à celle du standard qui était en vigueur lors de l'autorisation de bâtir. Si un passeport énergétique n'est pas disponible, le critère E10 est à appliquer.  
 Le passeport énergétique est obligatoire depuis 2011 pour les bâtiments fonctionnels (ex. hôtels) et depuis 2008 pour les bâtiments d'habitation.
- E9 **Isolation thermique des constructions existantes (bâtiments fonctionnels et bâtiments d'habitation)**  
 Le bâtiment correspond au standard de performance II pour au moins 3 éléments de construction assainis (par ex. standard de performance II pour la toiture, fenêtres et les murs extérieurs).  
**Règlement grand-ducal du 12 décembre 2012 instituant un régime d'aides pour la promotion de l'utilisation rationnelle de l'énergie et la mise en valeur des énergies renouvelables dans le domaine du Logement.**

Exigences pour les éléments de construction assainis		Standard de performance IV	Standard de performance III	Standard de performance II	Standard de performance I
		Épaisseur minimale de l'isolant thermique (en cm)	Valeur U maximale de l'élément de construction en W/(m <sup>2</sup> K)	Valeur U maximale de l'élément de construction en W/(m <sup>2</sup> K)	Valeur U maximale de l'élément de construction en W/(m <sup>2</sup> K)
1	Mur extérieur (isolé du côté extérieur)	12	0,23	0,17	0,12
2	Mur extérieur (isolé du côté Intérieur)	8	0,29	0,21	0,15
3	Mur contre sol ou pièce non chauffée	8	0,28	0,22	0,15
4	Toiture inclinée ou plate	18	0,17	0,13	0,10
5	Dalle Supérieure contre grenier non chauffé	18	0,17	0,13	0,10
6	Sol contre terre ou cave non chauffée	8	0,28	0,22	0,15
7	Fenêtres et portes-fenêtres (vitrage et châssis)	0,90 W/(m <sup>2</sup> K)	0,85	0,80	0,75



Ecolabel

E10	Mesures particulières pour limiter les déperditions thermiques		
	1. Entrée principale: double porte (sas), ferme-porte automatique etc.	●	
	2. Piscine chauffée : bâche de recouvrement		●
	3. Piscine chauffée / Wellness intérieur : La température de l'air est de max. 3°C supérieur à la température de l'eau (air : 34°C max.)	●	
E11	Récupération de chaleur resp. récupérateur sur air vicié des installations frigorifiques et de ventilation, piscine, wellness etc. Pas applicable s'il n'y a pas de possibilité.		●
<b>3.2 Chauffage (installation, réglage etc.)</b>			
E12	Utilisation d'installations de réglage de qualité pour le chauffage		
	1. Température réglée en fonction de la température extérieure	●	
	2. Réglage automatique de régimes jour et nuit, avec adaptation de la température de consigne	●	
	3. Réglage automatique de régimes été / hiver (aussi manuel)	●	
E13	Le réglage individuel de la température est possible dans toutes les pièces chauffées	●	
E14	1. Isolation thermique de la chaudière	●	
	2. Isolation thermique des réservoirs d'eau chaude	●	
	3. Isolation thermique des conduites de chauffage et d'eau chaude	●	
E15	En cas d'une circulation de l'eau chaude sanitaire, les temps de fonctionnement des pompes de circulation sont réglés en fonction des besoins. <i>(La circulation débute quelque temps avant l'heure habituelle de levée des clients, s'arrête pendant la journée, recommence en fin de journée et s'arrête à nouveau pendant la nuit.)</i> <i>Selon le nouveau règlement relatif à l'eau potable (Deutsche Trinkwasserverordnung Nov 2011), les installations d'un volume de chaudière &gt;400litres doivent disposer d'installations de circulation. En cas de conditions hygiéniques impeccables, elles peuvent - pendant 8 heures / jour au maximum - être arrêtées ou fonctionner à température réduite. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60°C dans la chaudière et de 55°C à la sortie du robinet.</i>		●
E16	Pour les radiateurs: garantie d'une émission de chaleur sans entraves		●
E17	Le rendement de l'installation de chauffage est d'au moins 90%. <i>Le dernier protocole d'entretien est présenté lors de l'audit.</i>		●
E18	Réglage du chauffage et de la ventilation		
	<b>1. Aération / ouverture de la fenêtre</b> Arrêt automatique du chauffage, de la ventilation et / ou de la climatisation de la pièce en cas d'ouverture d'une fenêtre <b>ou</b> demande écrite aux clients d'éteindre chauffage / ventilation / climatisation	●	
	<b>2. Non-occupation de la chambre ou absence du client</b> Un interrupteur central dans les chambres d'hôtes règle le chauffage, la ventilation, la climatisation <b>ou</b> demande écrite aux clients de baisser chauffage / ventilation / climatisation lors de l'absence.	●	
E19	Sauna Tous les saunas et bains turcs ou installations similaires sont équipés de minuteries ou sont mis en marche /arrêtés manuellement par le personnel en fonction du besoin.		●

<b>3.3 Electricité</b>			
E20	Utilisation d'une technique d'éclairage à faible consommation d'énergie <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Interrupteur central dans toutes les chambres d'hôtes pour la lumière et la télévision, etc. <b>ou</b> demande écrite aux clients d'éteindre les lumières et tous les appareils électriques</li> <li>2. Lampes fluo-compactes, tubes néon ou LED : au moins 80 % de l'éclairage qui en moyenne est allumé plus de 5 h / jour en moyenne qui s'y prête</li> <li>3. En cas d'achat, et si les possibilités techniques existent, seuls des LEDs sont achetés. Les factures sont disponibles.</li> <li>4. Détecteurs de mouvement, minuteries, cellules photoélectriques, bonne utilisation de la lumière du jour</li> <li>5. Enclenchement et arrêt automatique de l'éclairage extérieur (détecteur de crépuscule ou de mouvement, minuterie, ...)</li> </ol>	●	●
E21	L'éclairage extérieur et de la façade convient à un établissement EcoLabel. L'éclairage décent de l'entrée principale et du logo ainsi que l'utilisation de LED est permis		●
E22	Séchage des mains <i>Critère satisfait par des essuies en tissu (lavables simultanément avec le linge) ou en papier recyclé (voir B2); des sèche-mains à air chaud avec une puissance &lt; 2,04 kW, resp. avec le label "Ange Bleu" (0,017 kWh pour une utilisation de 30 secondes), resp. avec détecteur d'approche et arrêt automatique.</i>	●	
E23	Pas de lavage à 90°C (à l'exception des torchons de cuisine) Une information explicative pour le personnel est affichée.	●	●
E24	Des appareils de cuisine à haute efficacité énergétique sont présents et utilisés de façon économe <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Critère satisfait, si 1 des 4 propositions suivantes est disponible : sont essentiellement utilisés des appareils de cuisson au gaz, cuiseur à vapeur combiné, tables de cuisson à induction, tables de cuisson à reconnaissance de casserole</li> <li>2. Les appareils de cuisine, y compris machines à café, chauffe-plats et appareils réfrigérants, machines à laver, etc. ne sont allumés que lorsque nécessaire (pas de mise en service inutile en début de journée p.ex.) et sont éteints à la fin du service.</li> </ol>	●	●
E25	Pas d'utilisation de chauffages ou d'appareils électriques pour la préparation d'eau chaude sanitaire. <i>Exception possible pour des chauffages d'appoint ou de petits chauffe-eau (si les distances sont trop grandes) et les refuges pour randonneurs (dans ce cas-là, le critère E6 devra être satisfait - arrêt du chauffage en cas de non utilisation).</i> Ne s'applique pas aux distributeurs de boissons.	●	
E26	Des appareils de climatisation nouvellement achetés correspondent au moins à la classe d'efficacité énergétique A. Cf. la directive européenne 2002/31/EG	●	
E27	Des parasols chauffants pour terrasses ne sont pas utilisés		●
<b>3.4 Eau chaude</b>			



Ecolabel

E28 Limitation de la température de l'eau chaude sanitaire à 60°C maximum.  
*Une augmentation périodique de la température est possible pour combattre les légionnelles.*

### 3.5 Mobilité / trafic

E29 Promotion de l'arrivée et du séjour sans voiture  
Au moins 2 des mesures suivantes sont mises en œuvre et sont indiquées sur le site Internet, sur la confirmation de réservation ou dans les publicités de l'établissement:

- Vente de la LuxembourgCard
- Proposition d'un service de transport des clients depuis la gare ou un arrêt de bus
- Cadeau ou avantage financier en cas d'arrivée sans voiture
- Randonnées sans bagages
- Navette vers lieux de travail, départ de randonnées, etc.
- Organisation de possibilités de covoiturage pour les clients ou le personnel
- Autre initiative personnelle

E30 Label Bed+Bike

E31 Mise à disposition de vélos ou mise en relation avec un loueur de vélos

E32 Un atelier de réparation de vélos ou des kits de réparation sont disponibles

E33 Autre(s) initiative(s) personnelle(s)

●

●

●

●

●

●

### 4.3. Approvisionnement

N°	Critère	obligat.	facult.
<b>1. Approvisionnement général</b>			
B1	La fiche de données "Approvisionnement" est complétée et disponible.	●	
B2	Utilisation de papier 100% recyclé - Le papier hygiénique WC, les essuie-tout et essuie-mains en papier ainsi que le papier à lettres et à photocopies sont fabriqués à partir de fibres 100% recyclées. - Les publicités imprimées sont réalisées sur du papier recyclé. - Les blocs d'écriture pour séminaires sont en papier recyclé. <i>Une période de transition est possible pour les stocks existants.</i>	●	
B3	Utilisation de bois européen ou certifié FSC/PEFC pour le mobilier de jardin, les châssis de fenêtres etc. nouvellement acquis	●	
B4	Pas d'emploi régulier et préventif d'insecticides, de pesticides, de produits phytosanitaires chimiques etc. <i>A l'exception de mesures imposées par des administrations ou à l'exception de l'intervention de sociétés spécialisées.</i>	●	
B5	Aménagement du terrain est adapté au paysage et proche de la nature <i>Les surfaces extérieures sont intégrées dans le paysage ; utilisation d'arbustes et d'arbres indigènes ; évaluation par l'aspect général.</i>	●	



Ecolabel

B6	Mesures particulières pour un aménagement proche de la nature des surfaces extérieures. <i>p.ex. : prairie fleurie, biotope humide, nichoirs, verger, plates-bandes avec des plantes odorantes ou des herbes de cuisine, façade avec verdure, murs secs, ...</i>		●
B7	Pas d'utilisation d'engrais minéraux et de tourbe ; utilisation de terreau sans tourbe		●
B8	Potager ou jardin d'herbes de cuisine		●
B9	Utilisation d'aérosols, de peintures et de vernis peu polluants <i>Au moins 50% des peintures intérieures et / ou extérieures sont réalisés avec des peintures et vernis portant le label environnemental européen (fleur européenne) ou un autre label national, tel que l' « Ange Bleu » p.ex.</i>		●
B10	Pas d'utilisation de sel de déneigement <i>Si des raisons de sécurité nécessitent un déneigement des voies d'accès, des moyens mécaniques sont à mettre en œuvre (pelle à neige, tracteur de déneigement, etc.) ou alors de produits antidérapants tels que le sable, la lave, les gravillons etc. sont à utiliser. Lorsque des produits chimiques sont utilisés pour le déneigement, ceux-ci ne peuvent contenir que 1 % de chlore au maximum, ou peuvent être utilisés des produits portant le label environnemental européen ou d'autres labels nationaux, tel que l' « Ange Bleu ».</i>		●
B11	Désodorisants d'intérieur <i>Aucun des produits suivants n'est utilisé dans des locaux accessibles aux clients et au personnel :</i> - vaporisateurs automatiques de désodorisant - vaporisateurs manuels ou flacons de désodorisant. Désodorisants naturels (huiles essentielles naturelles) sont acceptés		●
B12	Equipement pauvre en matières plastiques : - pas de mobilier en matières synthétiques (extérieur et intérieur) - terrains de jeux extérieurs pour enfants - revêtements de sol, rideaux de douche, papier peint, etc. <i>Des périodes de transition sont possibles pour les équipements existants</i>		●
B13	Matériaux de construction et aménagement intérieur <i>Evaluation globale : longévité ; possibilité d'effectuer des réparations ; faible pourcentage en matières synthétiques et tapis ; bois massif ; pierre naturelle ; matériaux d'isolation écologiques ; matériaux régionaux</i>		●
B14	Piscine: Dosage des désinfectants <i>La piscine est équipée d'un système de dosage qui garantit l'ajout automatique de la quantité de désinfectants nécessaire pour garantir l'hygiène</i>		●
B15	Produits cosmétiques écologiques <i>Les produits de soins mis à disposition des clients (savons, shampoings, bains-douche, etc.) portent un label de "cosmétique écologique ou biologique" (p.ex. Ecocert, Fleur européenne, etc.) Les produits de soins écologiques proposés en vente sont à compter comme initiative personnelle (B24)</i>		●
<b>2. Approvisionnement gastronomique</b>			
(Remarque: l'évaluation de la carte de menu se fait sur la base du critère U16)			
B16	Offre de produits de saison <i>Egalement satisfait en cas de semaines consacrées à un thème précis (gibier, asperges, luxembourgeois, ...)</i>	●	



Ecolabel

B17	Offre de plats végétariens <i>Si des plats chauds sont proposés, des plats principaux végétariens font partie du menu.</i>	●	
B18	Offre de produits issus du commerce équitable <i>Ce critère est satisfait si <u>au moins 2 produits</u> issus du commerce équitable sont vendus ou transformés. Le critère est également satisfait, lorsque l'établissement possède le label "FairTrade Zone" de FairTrade Luxembourg.</i>	●	
B19	Offre de produits régionaux <i>Critère satisfait, si <u>2 aliments et 2 boissons</u> provenant de la Grande Région sont proposés.</i>	●	
B20	Offre supplémentaire de denrées alimentaires régionales <i>Le critère est satisfait, si en plus de B19, <u>3 produits régionaux</u> sont utilisés, provenant par exemple d'un parc naturel ou de l'initiative "Sou schmaacht Lëtzebuerg" de la chambre d'agriculture.</i>		●
B21	Offre supplémentaire de boissons régionales <i>Le critère est satisfait, si <u>3 boissons alcoolisées ou non alcoolisées</u> provenant de la (grande) région sont proposées en supplément de B19 (par ex. jus de pomme -Viz-, boissons de l'initiative "Sou schmaacht Lëtzebuerg" de la chambre d'agriculture).</i>		●
B22	Offre de produits issus de l'agriculture ou de l'élevage biologique contrôlé <i>Critère satisfait, si au moins <u>1 aliment de base</u> (p.ex. lait, pain, œufs, pommes de terre, pâtes,...) et <u>1 autre produit</u> (aliment ou boisson) issus de l'agriculture ou de l'élevage biologique sont utilisés.</i>	●	
B23	Offre supplémentaire de produits issus de l'agriculture ou de l'élevage biologique contrôlé <i>Critère satisfait si en supplément à B 22, <u>2 aliments/boissons</u> issus de l'agriculture ou de l'élevage biologique sont régulièrement utilisés, ou si <u>un menu complètement bio</u> est proposé.</i>		●
B24	Autre(s) initiative(s) personnelle(s)		●

#### 4.4.Eau

N°	Critère	obligat.	facultat.
<b>1. Economiser l'eau</b>			
W1	Limitation du débit d'eau pour les douches et les lavabos 1. Tous les lavabos et toutes les douches sont équipés de mitigeur monocommande 2. Débit des lavabos < 9 l / minute 3. Débit des douches < 9 l / minute	● ● ●	
W2	Limitation de la quantité d'eau débitée par les toilettes et les urinoirs 1. Toilettes avec système double touche. Si ce système ou la touche STOP n'est pas facilement reconnaissable, des indications d'utilisation sont affichées. Alternativement: volume de chasse ≤ 6 litres. 2. Urinoirs : pas de rinçage continu, mais chasse manuelle ou automatique par capteur d'approche	● ●	





Ecolabel

W3	Contrôle régulier des joints et des conduites	●	
W4	Changement des serviettes de bain <i>Pas de changement automatique journalier des serviettes de bain, mais à la demande du client</i>	●	
W5	Changement des draps à la demande du client ou, en cas de séjour prolongé, changement après 4 nuitées.		●
W6	Alimentation alternative en eau et/ou réutilisation d'eau <i>p.ex. utilisation d'eau de pluie ou de puits, réutilisation d'eau, ...</i>		●
W7	Arrosage écologique des espaces extérieurs ou renoncement actif <i>p.ex. par de l'eau de pluie, arrosage automatique</i>		●
W8	Mesures pour éviter et réduire le degré d'imperméabilisation des espaces extérieurs Critère rempli s'il n'y a pas de grandes surfaces imperméabilisées. <u>Pas applicable si moins de 5 emplacements de parking</u>		●
<b>2. Eviter la pollution des eaux / Economiser des produits chimiques</b>			
W9	La fiche de données "Nettoyage" est complétée et disponible.	●	
W10	Dosage correct des lessives et des produits de nettoyage en fonction de la dureté de l'eau. Des instructions concernant la lessive écologique sont affichées. 1. Pour les produits de nettoyage, des systèmes de dosage professionnels sont à disposition – système de dosage, casquettes de mesure. (Critère non satisfait si le système de dosage est uniquement présent pour les lave-vaisselle) 2. Le degré de dureté de l'eau est connu et est indiqué près de la machine à laver resp. est intégré dans la programmation des machines à laver professionnelles. Le personnel et les clients sont informés du dosage correct des lessives en fonction de la dureté de l'eau. 3. Les informations suivantes sont disponibles pour le personnel et / ou les clients : - ne mettre en route le lave-linge que quand il est rempli - utiliser une lessive pour couleurs compactes - utiliser la quantité de lessive nécessaire en fonction de la dureté de l'eau et utiliser des gobelets-doseur - ne pas laver à 90°C - ne pas utiliser d'assouplissant - ne pas utiliser d'agents blanchissants chlorés	●  ●  ●	
W11	Soins du linge 1. Tous les produits pour lessive sont exempts de phosphates 2. Une lessive couleur compacte est disponible 3. Les agents blanchissants des lessives sont à base d'oxygène 4. Pas d'utilisation d'assouplissant	● ● ● ●	
W12	Nettoyage 1. Pas de désinfection de routine, à l'exception des zones HACCP, wellness, piscine	●	





	2. Pas d'utilisation de produits chlorés	●	
	3. Pas de blocs pour les cuvettes WC et les urinoirs ou produits pour chasses d'eau	●	
W13	Mesures pour éviter des conduits d'écoulement bouchés et pour y remédier d'une façon écologique		
	1. Prévention : Tamis dans éviers et lavabos, poubelles dans les WC pour dames	●	
	2. Débouchage : dévissage des siphons, ventouse, spirale, air comprimé - pas d'utilisation de produits chimiques	●	
W14	Utilisation de produits écologiques pour la lessive, la vaisselle et le nettoyage		
	1. L'établissement utilise au moins 3 produits (nettoyant universel, nettoyant sanitaire, produits pour lave-vaisselle, lessive, vaisselle à la main, etc.) portant un label environnemental (fleur européenne, Ecogarantie, etc.).		●
	2. Des produits avec des ingrédients (substances ou préparations) pour lesquels sont applicables une ou plusieurs des phrases de risque suivants selon la directive EG Nr. 1272/2008, ne peuvent être utilisées, si ces ingrédients sont présents à 0,01 % en poids au maximum dans le produit final (sauf pour biocides qui sont exclus).		
	- EUH031 (au contact d'un acide, dégage un gaz toxique) – n'applicable que pour les nettoyeurs universels		●
	- H350, 350i, 351 (effet cancérogène suspecté).		
	- H340, H360-361(toutes formes et combinaisons F, D, f, d), 362 (peut provoquer des altérations génétiques héréditaires).		
	- H410, 411 (toxique pour les organismes aquatiques).		
	- H420 (dangereux pour la couche d'ozone) - non applicable pour les produits pour lave-vaisselle.		
	- H341 (possibilité d'effets irréversibles).		
	3. Des ingrédients (substances ou préparations) ayant les phrases de risque suivants selon les directives 67/548/EWG ou 1999/45/EG, ne peuvent être présents dans le produit final qu'à une concentration de <b>0,1%</b> en poids au maximum (sauf pour biocides qui sont exclus) :		
	- R42, R43 (peut entraîner une sensibilisation par inhalation ou par contact) – non applicable pour lessives et produits pour lave-vaisselle		●
	Des ingrédients (substances ou préparations) ayant les phrases de risque suivants selon la directive EG Nr. 1272/2008, ne peuvent être présents dans le produit final qu'à une concentration de 0,1% en poids au maximum (sauf pour biocides qui sont exclus) :		
	- H334, H317 (peut entraîner une sensibilisation par inhalation ou par contact) – non applicable pour lessives et produits pour lave-vaisselle		
W15	Existence et entretien d'un séparateur de graisses (applicable seulement, si moins de 50 plats par jour en moyenne)		●
W16	Prévention des salissures (collecteur de saletés dans le secteur d'entrée de la réception)		●
W17	Des dispositifs de nettoyage mécaniques sont utilisés : Nettoyage à la vapeur / haute pression (p.ex. pour la désinfection thermique), torchons en microfibres sans utilisation additionnelle de détergents		●
W18	Autre(s) initiative(s) personnelle(s)		●

## 4.5. Déchets

N°	Critère	obligat.	facult.
<b>1. Tri sélectif et évacuation des déchets</b>			
A1	<p>La fiche de données "Déchets" est complétée ou le tableau annuel de la SuperDrecksKëscht est présenté.</p> <p>Ces documents donnent la liste des différents types de déchets qui sont triés séparément ainsi que les frais pour l'évacuation des déchets résiduels.</p>	●	
A2	<p>Les déchets sont triés en au moins 8 fractions, ou bien l'établissement est détenteur du Label de SuperDrecksKëscht certifié selon ISO 14024.</p> <p><i>8 fractions de déchets sont triées et font l'objet d'une évacuation séparée : p.ex. papier et carton, verre, boîtes/canettes, bouteilles PET, emballages Tetra Pak, déchets spéciaux (piles, médicaments), huiles de friture, déchets non recyclables, vieux objets encombrants, graisses provenant du séparateur de graisses, feuilles de plastique, polystyrène, bois, fers et métaux, déchets organiques (poubelle verte ou compostage sur place), liège.</i></p>	●	
A3	<p>3 autres fractions de déchets sont triées en plus des 8 fractions obligatoires.</p>		●
A4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Des possibilités efficaces et suffisantes permettent aux clients comme au personnel de faire le tri des déchets. Les poubelles respectives sont clairement étiquetées et leur accès est libre.</li> <li>2. Dans les <u>chambres d'hôtel</u> : au moins 2 poubelles (1 pour déchets secs, comme le papier et les bouteilles en verre ou en plastique, et 1 pour déchets humides resp. déchets non-recyclables). Pour les <u>autres établissements</u> : poubelles sur les couloirs des auberges de jeunesse et des récipients pour les substances problématiques sont disponibles (par exemple à la réception)</li> <li>3. Tri supplémentaire et a posteriori des déchets des chambres par le personnel (papier, bouteilles, etc.)</li> </ol>	●	●
<b>2. Eviter les déchets</b>			
A5	<p>Pas de vente ou de service de boissons en canettes.</p> <p>Ce critère est également d'application pour les minibars.</p> <p><i>Exception possible pour les produits non disponibles avec un autre emballage ou l'utilisation de canettes est obligatoire par des dispositions réglementaires</i></p>	●	
A6	<p>Emballages consignés</p> <p><i>Les boissons suivantes sont à acheter essentiellement en emballage consigné ou à préparer sur place à base de concentrés : boissons sans alcool, eau, bières</i></p>	●	
A7	<p>Peu d'emballages-portions pour le petit déjeuner et dans le domaine sanitaire</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Petit-déjeuner</u> : En plus des produits de régime ou pour diabétiques, 4 produits supplémentaires peuvent être présentés sous emballage-portion.</li> </ol>	●	



	<p>2. <u>Sanitaire</u> : Pas de produits en emballage unique (non remplissable), tels que savons liquides et shampoings et pas de produits à usage unique tels que verre jetable – lavage des dents- , bonnet de bain, peigne, etc. (Ces produits peuvent être fournis aux clients sur demande).</p>	●	
A8	Pas de vaisselle et de couverts à usage unique	●	
A9	<p>Veiller à éviter les déchets dès l'achat  <i>Une évaluation globale est faite. Les consignes suivantes sont à respecter pour au moins la moitié des produits (aliments, produits de lavage et de nettoyage) :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Acheter essentiellement des produits dans de grands conditionnements ou dans des emballages ne générant que peu de déchets ou dans des conditionnements rechargeables</i></li> <li>- <i>Conventions avec les fournisseurs concernant des emballages réutilisables et/ou la reprise des emballages requis pour le transport</i></li> </ul>		●
A10	<p>Restaurant: l'eau du robinet est gratuitement mise à disposition  <u>Hôtel</u> : information en chambre sur la bonne qualité de l'eau potable (si applicable)</p>		●
A11	<p>Décoration des plats, des boissons et des tables ne générant que peu de déchets  <i>p.ex. pas de nappes en papier, sets de table en papier doivent être en qualité recyclée ou en tissu</i></p>		●
A12	<p>Mise à disposition de petites portions, si le client le demande. Le critère est seulement satisfait, si une mention écrite existe sur le menu ou en cas de service buffet.</p>		●
A13	<p>Solutions écologiques pour les cadeaux publicitaires  <i>Tant que possible, proposition de produits régionaux resp. écologiques ; pas de produits jetables à usage unique, comme des stylos à bille, etc.</i></p>		●
A14	<p>Panier-repas avec un emballage écologique  <i>Critère non satisfait en cas d'emballages en papier alu ou de sachets en plastique, ou si les boissons sont proposées dans des emballages jetables.</i></p>		●
A15	Autre(s) initiative(s) personnelle(s)		●