



Référentiel environnemental pour l'hébergement et la restauration au sein des établissements sanitaires et médico-sociaux, Édition 2



Sommaire

Remerciements	6
Avant-propos	7
Liste des participants.....	8
1 Domaine d'application	9
2 Glossaire	9
3 Références réglementaires et normatives	10
4 Termes et définitions	11
5 Politique environnementale.....	12
5.1 Base d'un système de management environnemental	12
5.2 Formation des parties prenantes internes de la structure.....	13
5.3 Information et sensibilisation des usagers et des parties prenantes externes.....	14
5.4 Mesure et suivi des indicateurs de performance	15
5.5 Maintenance générale	16
5.6 Achats durables.....	17
5.7 Flotte des véhicules	18
5.8 Fournisseurs/prestataires	18
5.9 Critères optionnels.....	19
5.9.1 Indicateurs de performance supplémentaires	19
5.9.2 Définition d'une politique d'achats durables	20
5.9.3 Mise en place d'indicateurs d'achats durables	20
5.9.4 Respect des critères obligatoires par les sous-traitants	21
5.9.5 Service de nettoyage intérieur écolabellisé	21
5.9.6 Équipements multimédia et bureautique	22
5.9.7 Papeterie	22
5.9.8 Produits alimentaires locaux	23
5.9.9 Équipements reconditionnés et/ou d'occasion.....	23
5.9.10 Gestion optimisée de la consommation d'eau et d'énergie	24
5.9.11 Cartographie des réseaux d'eau potable, d'eaux pluviales et d'eaux usées	24
5.9.12 Suivi des consommations : compteurs divisionnaires d'énergie.....	24
5.9.13 Suivi des consommations : compteurs divisionnaires d'eau	25



5.9.14	Réinjection des économies réalisées grâce aux écocestes	25
5.9.15	Renouvellement du matériel.....	26
5.9.16	Actions supplémentaires	26
6	Environnement et biodiversité.....	26
6.1	Absence de produits phytosanitaires chimiques.....	26
6.2	Pollution lumineuse	27
6.3	Critères optionnels.....	27
6.3.1	Lutte contre les nuisibles.....	27
6.3.2	Gestion des espaces verts	28
6.3.3	Végétation et changement climatique	29
6.3.4	Déglçage ou déneigement.....	29
6.3.5	Pollution sonore	30
7	Sobriété énergétique	30
7.1	Respect des obligations réglementaires.....	30
7.2	Mesure ou estimation des consommations	31
7.3	Programme de réduction des consommations d'énergie du bâtiment	31
7.4	Équipements spécifiques consommateurs d'énergie.....	32
7.5	Production de chaleur à haut rendement énergétique).....	32
7.6	Dispositifs de conditionnement d'air et pompes à chaleur (PAC) à air économes en énergie	33
7.6.1	Climatiseurs et pompes à chaleur à air alimentés uniquement par l'électricité d'une capacité nominale ≤ 12 kW pour les systèmes air-air et ≤ 400 kW pour les systèmes air-eau	33
7.6.2	Climatiseurs et pompes à chaleur à air alimentés uniquement par l'électricité d'une capacité nominale > 12 kW pour les systèmes air-air et > 400 kW pour les systèmes air-eau	34
7.6.3	Géothermie de surface.....	35
7.7	Performance des menuiseries extérieures	36
7.8	Gestion de l'éclairage.....	37
7.9	Appareils de chauffage extérieurs	38
7.10	Sobriété numérique	38
7.11	Critères optionnels.....	39
7.11.1	Suivi des consommations énergétiques	39
7.11.2	Produit à haut rendement énergétique	39
7.11.3	Électricité d'origine renouvelable.....	39
7.11.4	Production sur site d'électricité à partir de sources d'énergie renouvelable	40
7.11.5	Production sur site de chaleur à partir de sources d'énergie renouvelable	41
7.11.6	Récupération de chaleur	41

7.11.7	Régulation thermique.....	42
7.11.8	Diagnostic sur la performance énergétique des bâtiments	42
7.11.9	Isolation à partir d'écomatériaux	42
7.11.10	Asservissement du chauffage et de la climatisation à l'ouverture des portes et des fenêtres	43
7.11.11	Sobriété de l'éclairage	43
7.11.11	Amélioration du confort thermique	43
8	Gestion de l'eau.....	44
8.1	Robinetterie économe en eau	44
8.2	Épuration des eaux usées	45
8.3	Critères optionnels.....	45
8.3.1	Récupération de l'eau pour l'arrosage extérieur	45
8.3.2	Robinetterie sanitaire	46
8.3.3	Réduction de l'arrosage des plantations intérieures et extérieures	46
9	Gestion et réduction des déchets	46
9.1	Gestion des déchets non alimentaires	46
9.2	Tri des déchets.....	47
9.3	Gestion et réduction des déchets alimentaires.....	48
9.4	Réduction et valorisation des déchets organiques.....	49
9.5	Critères optionnels.....	49
9.5.1	Contenants pour boissons	49
9.5.2	Vaisselle, couverts, ustensiles, matériels professionnels	50
9.5.3	Utilisation de produits rechargeables	50
9.5.4	Revente et/ou don	51
9.5.5	Compostage et valorisation sur place	51
9.5.6	Autres filières	51
10	Blanchisserie écoresponsable.....	52
10.1	Produits lessiviels.....	52
10.2	Bon usage du linge	52
10.3	Circuit du linge	53
10.4	Critères optionnels.....	53
10.4.1	Choix des produits lessiviels	53
10.4.2	Textiles	53
10.4.3	Consommation d'eau	54
10.4.4	Températures de lavage.....	54



10.4.5	Emballage et conditionnement des textiles	54
11	Produits et méthodes de nettoyage	55
11.1	Dosage des produits de nettoyage	55
11.2	Gestion du stockage des produits	55
11.3	Méthode de nettoyage à faible incidence environnementale	55
11.3.1	Méthode intégrant une approche chimique - Utilisation de produits de nettoyage à faible incidence environnementale	56
11.3.2	Méthode intégrant une approche procédés alternatifs à la chimie.....	56
11.4	Produits d'hygiène corporelle - savons liquides	57
11.5	Critères optionnels.....	57
11.5.1	Produits d'entretien	57
11.5.2	Nettoyage écologique	58
11.5.3	Distributeur de savon liquide à remplissage direct	58
12	Restauration, approvisionnement durable et Agriculture biologique	59
12.1	Restauration durable	59
12.2	Critères optionnels.....	59
12.2.1	Évènements ponctuels	59
13	Transports et mobilité	60
13.1	Déplacements alternatifs à la voiture.....	60
13.2	Plan de mobilité établissement	61
13.3	Critères optionnels.....	61
13.3.1	Déplacements respectueux de l'environnement	61
13.3.2	Parking disposant de bornes électriques	62
Annexe A — Liste des équipements spécifiques consommateurs d'énergie		63
Annexe B — Extrait de l'arrêté du 15 septembre 2009 relatif à l'entretien annuel des chaudières dont la puissance nominale est comprise entre 4 et 400 kilowatts – TABLEAU 12.....		64
Bibliographie		65

Remerciements

Les urgences climatiques, énergétiques et écologiques imposent une accélération sans précédent des mesures collectives et de leur pilotage pour réduire drastiquement l'empreinte environnementale de l'ensemble des activités, notamment celles du soin. Le secteur sanitaire et médico-social, à l'image de tous les autres, doit donc faire sa part dans la nécessaire baisse des émissions de gaz à effet de serre de 5 % par an jusqu'en 2050. Ceci afin de respecter l'engagement national français de rester sous la barre des +1,5 °C supplémentaires.

Au-delà des nombreux bénéfices sanitaires de l'intégration de ces mesures d'atténuation, le secteur sanitaire et médico-social doit se transformer pour ouvrir la voie vers un système plus sobre, plus soutenable, circulaire et moins dépendant des énergies fossiles. La transition écologique en santé est une démarche de santé durable favorisant l'intégration de mesures économiquement viables, socialement équitables et écologiquement soutenables, promotrices de santé et de bien-être.

L'ARS Nouvelle-Aquitaine s'est fortement engagée dans la transformation écologique du système de santé avec notamment la commande auprès de l'AFNOR de l'élaboration de ce référentiel **environnemental pour l'hébergement et la restauration des établissements sanitaires et médico-sociaux**.

La mise en place de ce référentiel, qui est une transposition des critères du référentiel de l'Ecolabel Européen « hébergement touristique », a un double intérêt :

- Reconnaître l'engagement déjà initié pour certains établissements en matière de développement durable et de décarbonation ce qui est susceptible d'avoir un impact positif sur leur attractivité. Le signe de reconnaissance devra en effet être reconnu par la population et les professionnels.
- Les inciter à se doter d'un diagnostic et d'un plan d'action pour décarboner leur activité et réduire leur empreinte environnementale.

Je tiens à remercier en premier lieu tous les acteurs et actrices¹, qui rassemblés par l'AFNOR autour d'une méthodologie éprouvée, ont participé activement à l'élaboration et à la relecture de ce beau projet ainsi que l'ADEME pour son soutien constant, pour notre santé.

Benoît ELLEBOODE



Directeur Général
ARS Nouvelle-Aquitaine

¹ Liste des structures et organisations disponible en page 8 du document.





Avant-propos

Le présent document a été développé par un groupe de travail ouvert et reflète à ce titre l'accord de personnes et organisations ayant participé à son élaboration. AFNOR a mis à disposition des auteurs son savoir-faire en ingénierie normative afin de coordonner les travaux d'élaboration et éditer le document. En conséquence, le contenu de ce document n'engage que ses auteurs et ne saurait être considéré comme constituant le droit applicable. En effet, AFNOR n'étant ni habilitée à délivrer du conseil juridique ni législateur, AFNOR ne saurait être tenue responsable de l'utilisation qui est faite de ce document, notamment concernant la réglementation éventuellement citée dont la bonne application relève exclusivement de la responsabilité de chacun.

L'AFNOR SPEC :

- est un document technique développé et approuvé dans le cadre d'un processus transparent et ouvert ;
- représente l'approbation de ce seul groupe de travail sur le texte final et ne doit pas être présentée comme une norme française ou comme équivalente à une norme française.

« **Les preuves à apporter** », pour chacun des critères définis dans ce document de référence, listent les modalités mises en place par les établissements, pour répondre aux exigences et recommandations lors d'une éventuelle démarche de certification.

Cette AFNOR SPEC constitue une révision de la première version (publiée en octobre 2024), intégrant des mises à jour significatives concernant les critères relatifs à la pollution lumineuse, ainsi qu'à la restauration, l'approvisionnement durable et l'agriculture biologique.

Liste des participants

Agence de la transition écologique - ADEME
Agence Régionale de Santé – Nouvelle-Aquitaine
Association AUDACIA
Association AURORE
Association de soutien de la Dordogne
Association Départementale d'Amis et de Parents d'Enfants Inadaptés (ADAPEI)
Baya Hôtel Capbreton
Centre Hospitalier d'Angoulême
Centre Hospitalier de la Côte Basque
Centre Hospitalier de Libourne
Centre Hospitalier de Niort
Centre Hospitalier de Pau
Centre Hospitalier Sud Gironde
Centre Hospitalier Universitaire de Bordeaux
Centre Hospitalier Universitaire de Limoges
CV Développement
Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement
Dispositif ÉTÉ et Centre Hospitalier de Pau
EHPAD de la Madeleine, Bergerac
Fédération des Établissements Hospitaliers et d'Aide à la Personne privés solidaires
France Assos Santé
Groupe de Coopération Sanitaire achats en santé Nouvelle-Aquitaine
Groupe Hospitalier Territoire Atlantique 17
Maison de Santé Marie Galène



1 Domaine d'application

Ce document de référence est consacré au volet environnemental d'un projet de développement durable d'un établissement sanitaire et/ou médico-social, sur l'hébergement, la restauration, la mobilité et les espaces verts ; excluant ainsi les activités de soins techniques et médico-techniques.

Seuls les établissements proposant de l'hébergement avec nuitées sont concernés, excluant ainsi les établissements de services à domicile (HAD, SSIAD) et les établissements de services n'ayant que de l'hospitalisation de jour.

Le périmètre de ce document comprend donc la prestation d'hébergement d'un établissement sanitaire et/ou médico-social, ainsi que les services auxiliaires et satellites gérés par les établissements en charge de l'hébergement, tels que :

- les services de restauration ;
- les services d'information ;
- les espaces verts ;
- les locaux pour les événements particuliers tels que les conférences ;
- les réunions ou les formations ;
- les installations sanitaires ;
- les endroits aménagés pour laver la vaisselle, le linge ou faire la cuisine.

2 Glossaire

ADEME	Agence de la transition écologique
AGEC	Loi AGECE : Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire
ANAP	Agence nationale d'appui à la performance des établissements de santé et médico-sociaux
CERFA	Centre d'Enregistrement et de Révision des Formulaires Administratifs
CO ₂	Dioxyde de carbone
CMR	Cancérogène, Mutagène et Reprotoxique
DASRI	Déchet d'Activité de Soins à Risques Infectieux
EE	Écolabel Européen
EMAS	Éco-Management and Audit Scheme ou écomanagement utilisant un Système de Management de l'Environnement (SME)
EPEAT	Electronic Product Environmental Assessment Tool : écolabel permettant d'évaluer l'effet d'un produit informatique sur l'environnement
ESAT	Établissement et Service d'Aide par le Travail
ETAS	Efficacité énergétique saisonnière
F-GAS	Fluorinated Greenhouse Gases
FNH	Fondation pour la Nature et l'Homme
GTB	Gestion Technique des Bâtiments

GTC	Gestion Technique Centralisée
HAD	Hospitalisation A Domicile
HVE	Haute Valeur Environnementale
ISO	<i>International Organization for Standardization</i> ou Organisation Internationale de Normalisation
kWh	Kilowattheure
MW	Mégawatt
NF	Norme Française
NOx	Oxydes d'azote
PAC	Pompe A Chaleur
PAT	Projet Alimentaire Territorial
PCS	Pouvoir Calorifique Supérieur
PNAD	Plan National pour des Achats Durables
PRG	Potentiel de Réchauffement Global ou GWP : <i>Global Warming Potential</i> ou PRP : Potentiel de Réchauffement Planétaire (nocivité d'un gaz par rapport à l'effet de serre)
RSE	Responsabilité Sociale des Entreprises
SCOP	Coefficient de Performance Saisonnier
SPANC	Service Public d'Assainissement Non Collectif
SSIAD	Service de Soins Infirmiers A Domicile
STG	Spécialité Traditionnelle Garantie
TCO	<i>Total Cost of Ownership</i> ou coût total d'acquisition ou de possession
t eq. CO ₂	Tonne équivalent CO ₂
UE	Union Européenne
WWF	<i>World Wide Fund for Nature</i> : fonds mondial pour la protection de la nature et de l'environnement

3 Références réglementaires et normatives

Ce document a été rédigé sur la base de documents réglementaires et normatifs inscrits en bibliographie, pour lesquels il est conseillé d'en vérifier l'actualisation.



4 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

4.1 Écolabel (ou Label environnemental de type I)

La norme internationale ISO 14020:2022 « Déclarations environnementales et programmes pour les produits - Principes et exigences générales », définit un écolabel comme étant une déclaration environnementale qui indique qu'un produit remplit les critères d'un programme d'écolabel, dont les principes et procédures sont définis dans l'ISO 14024:2018 « Labels et déclarations environnementaux - Délivrance du label environnemental de type I - Principes et procédures ».

Ce programme volontaire intègre de multiples critères, engageant une tierce partie en vue de l'attribution d'une licence qui autorise l'utilisation des labels environnementaux sur les produits indiquant qu'un produit particulier est préférable pour l'environnement, dans le cadre d'une catégorie de produit donnée et en fonction de considérations ayant trait au cycle de vie.

4.2 Hébergement

Prestation qui met à disposition un lieu de vie qui accueille jour et nuit des usagers au sein d'un établissement.

4.3 Parties prenantes internes

Agents/salariés/professionnels de l'établissement.

4.4 Parties prenantes externes

Qui n'est pas une partie prenante interne : Familles/accompagnants/fournisseurs/partenaires locaux/sous-traitants/prestataires, etc.

4.5 Plan d'action

Document qui définit l'ensemble des actions et des moyens envisagés afin d'atteindre les objectifs de la politique environnementale de l'établissement.

4.6 Produits de qualité

Produits qui intègrent des dimensions environnementales.

4.7 Santé environnementale

D'après l'OMS, la santé environnementale comprend les aspects de la santé humaine, y compris la qualité de la vie, déterminés par les facteurs physiques, chimiques, biologiques, sociaux, psychosociaux et esthétiques de notre environnement. Elle concerne également la politique et les pratiques de gestion, de résorption, de contrôle et de prévention des facteurs environnementaux susceptibles d'affecter la santé des générations actuelles et futures.

4.8 Usagers

Personnes accueillies/accompagnées/bénéficiaires d'un service sanitaire et/ou médico-social.

4.9 Zones réservées aux professionnels

Tous locaux non autorisés aux usagers.

5 Politique environnementale

Les critères développés en chapitre 5.1 jusqu'au chapitre 5.8 sont obligatoires.

5.1 Base d'un système de management environnemental

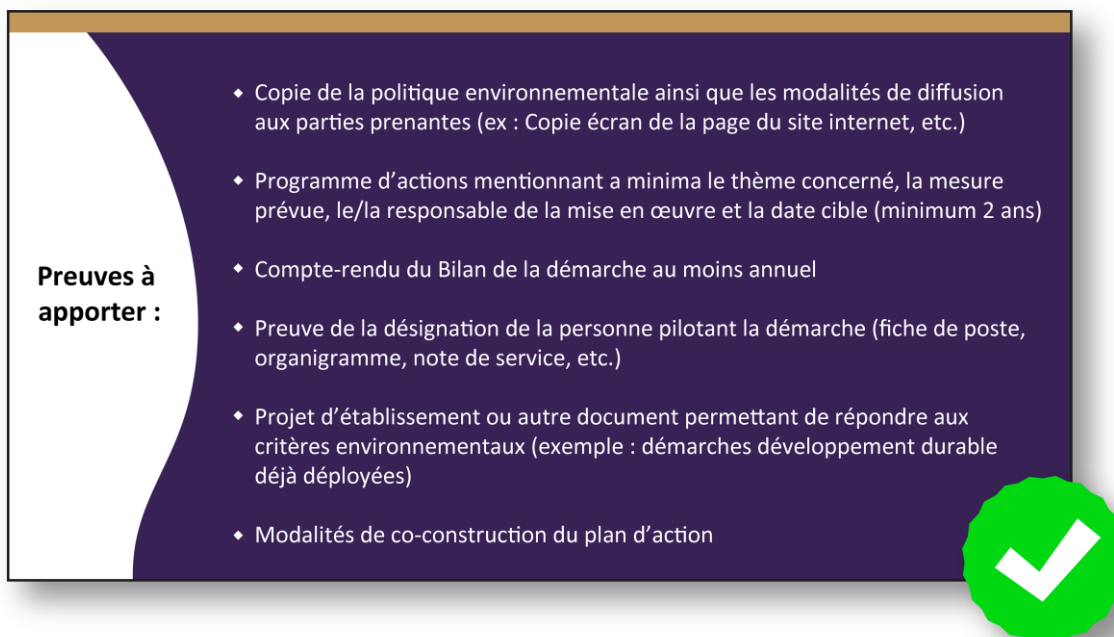
La direction de l'établissement s'engage dans une démarche environnementale, pilotée par une personne référente, coconstruite avec les professionnels de l'établissement s'appuyant sur les outils et services suivants, au travers d' :

- a) Une politique environnementale simple, datée et signée par les instances de l'établissement (Direction générale, CME, Conseil d'administration, etc.), présentant ses engagements et ses principales réalisations en la matière. La politique est personnalisée et reflète les spécificités de l'établissement. Elle est communiquée dans la mesure du possible, aux usagers et/ou représentants des usagers, aux parties prenantes internes et externes, ainsi qu'aux instances spécifiques de l'établissement (Conseil de la Vie Sociale, etc.). Elle doit être partagée et accessible à tout public dans les locaux de l'établissement et sur son site internet, a minima.
- b) Un programme d'actions précis en cohérence avec cette politique environnementale. Ce programme d'actions établit, sur une période de 2 ans minimum et dans un seul document, des objectifs d'amélioration en se basant sur les thèmes pertinents pour le site :
 - pilotage (formation, maintenance généra, etc.) ;
 - achats durables ;
 - énergie (économies, énergies renouvelables, équipements performants, etc.) ;
 - eau (économies, réduction de la pollutin, etc.) ;
 - produits chimiques (alternatives, économie, etc.) ;
 - déchets (prévention, gestion, dons, etc.) ;
 - biodiversité ;
 - mobilité durable ;
 - autres thèmes entrant dans le champ du développement durable comme l'économie circulaire.
- c) Un bilan annuel de la démarche basé sur :
 - l'état d'avancement des actions décidées dans le programme ;
 - le niveau des indicateurs de performance (cf. chapitre 5.4) ;
 - la prise en compte des remontées des usagers, des parties prenantes internes et externes, par exemple au moyen d'une boîte à idées et/ou suggestions ;
 - la pertinence des ressources (humaines, matérielles, financières) pour faire vivre la démarche environnementale ;
 - la possibilité d'intégrer de nouveaux critères optionnels.

Ce bilan permet de dégager des opportunités d'amélioration et peut générer la mise à jour du programme d'actions.

Ce bilan peut être publié dans le rapport d'activité de l'établissement.

- d) L'établissement désigne un référent développement durable, avec une fiche de poste définie.



5.2 Formation des parties prenantes internes de la structure


Lors de la mise en place de la démarche environnementale, l'établissement forme ses parties prenantes internes, puis diffuse chaque année les informations relatives à sa démarche environnementale afin de leur permettre de s'impliquer. Il sensibilise ses parties prenantes internes avec les outils adaptés à chacun des acteurs, une information annuelle rappelle les engagements environnementaux à chaque métier de la structure afin de les appliquer au quotidien.

L'établissement communiquera aux parties prenantes internes :

- la politique environnementale, le programme d'actions, le bilan annuel et l'évolution des indicateurs de performance ;
- les écogestes à réaliser en fonction des métiers (économies d'énergie et d'eau, stockage et économies des produits de nettoyage, lutte contre le gaspillage alimentaire, prévention et tri des déchets, etc.) ;
- les informations visant la coupure du chauffage et de la climatisation, quand cela est possible, lors de l'ouverture des portes et des fenêtres ;
- les autres thèmes pertinents comme par exemple, la santé environnementale.

Pour les nouveaux entrants, la formation interne sur la démarche environnementale est dispensée au plus tard quatre mois après leur embauche. Cette formation peut être réalisée, entre autres, sous forme de e-Learning.

Les sous-traitants qui interviennent de manière récurrente dans l'établissement (services de restauration, de nettoyage, etc.) doivent également être sensibilisés à la démarche environnementale de l'établissement et aux écogestes.




Preuves à apporter :	Explication détaillée de la manière dont le site est conforme à ce critère :
	<ul style="list-style-type: none">♦ parcours d'intégration♦ suivi des actions de formation au personnel et bénévoles (liste de présence signée)♦ programme de formation♦ outils utilisés pour communiquer sur la démarche environnementale auprès du personnel et des sous-traitants♦ ou autres documents d'information : Livret d'accueil et/ou règlement de fonctionnement

5.3 Information et sensibilisation des usagers et des parties prenantes externes

L'établissement informe les usagers accueillis et les intervenants extérieurs, en adéquation avec la nature du site, de sa politique environnementale, des écogestes à adopter.

En cas d'hospitalisation programmée, les usagers sont informés qu'ils doivent apporter leur nécessaire de toilette : gant de toilette, serviette de bain, etc.



Preuves à apporter :	<ul style="list-style-type: none">♦ Explication détaillée de la manière dont le site est conforme à ce critère♦ Copie des supports d'informations, site internet et autres♦ Livret d'accueil destiné aux usagers♦ Liste des événements mis en place autour de la démarche de Développement Durable de l'établissement : stand d'informations, ateliers de sensibilisation à destination des usagers, etc.
-----------------------------	--

5.4 Mesure et suivi des indicateurs de performance

L'établissement procède à la collecte des données :

Mensuellement

- a) des consommations d'énergies (électricité, gaz, fuel, réseau de chaleur, etc.) en kWh/m² de surface plancher et/ou en kWh/lit occupé et en CO₂/m² de surface plancher et/ou en CO₂/lit occupé en indiquant le pourcentage d'énergies renouvelables ;
- b) des consommations d'eau (eau du réseau, puits, forage) en litres/m² de surface plancher et/ou en litres/lit occupé et/ou m³/m² de surface plancher et/ou en m³/lit occupé ;
- c) de la production de déchets, a minima les déchets non recyclés et si possible d'autres catégories, en kg/m² de surface plancher et/ou en kg/lit occupé ou en litres/m² de surface plancher et/ou en litres/lit occupé.


Annuellement

- a) des produits de nettoyage suivants : détergents (dont produits avec un écolabel), désinfectants, produits alternatifs (vinaigre, bicarbonate...), en kg/m² de surface plancher et/ou en kg/lit occupé ou en litres/m² de surface plancher et/ou en litres/lit occupé ;
- b) des consommations de carburant des véhicules utilisés, appartenant à l'établissement (déplacements sur site et hors site du personnel, livraisons de repas...) et outils thermiques pour espaces verts si concernés en litres/m² de surface plancher et/ou en litres/lit occupé ;
- c) des consommations :
 - d'électricité des véhicules utilisés, appartenant à l'établissement (déplacements sur site et hors site du personnel, livraisons de repas...) ;
 - et outils thermiques pour espaces verts si concernés en kWh/kms ;
- d) du gaspillage alimentaire, grâce à l'évaluation des biodéchets, en gramme/repas/personne.

Un récapitulatif annuel est réalisé afin de suivre l'évolution de ces indicateurs au fil des années.

Preuves à apporter :

- ♦ Description des modalités de collecte et de suivi des indicateurs
- ♦ Tableaux de suivi mensuel et synthèse annuelle comprenant des commentaires sur les variations éventuelles par rapport aux années précédentes



5.5 Maintenance générale

a) Chaudières

Les chaudières font l'objet d'un entretien annuel.

Les chaudières existantes doivent avoir un rendement minimal selon le combustible utilisé¹⁾ :

- combustibles liquides ou gazeux : 88 % ;
- bois de bûches à tirage manuel : 65 % ;
- bois de bûches avec ventilateur : 75 % ;
- granulés de bois ou bois déchiqueté : 85 %.

Pour les chaudières de 4 à 400 kW, le professionnel effectuant l'entretien annuel procède à la classification énergétique de la chaudière²⁾.

Pour les chaudières de 400 kW à 20 MW, un contrôle périodique de l'efficacité énergétique et de la concentration des polluants atmosphériques (NOx et poussières) est réalisé tous les 2 ans par un organisme de contrôle accrédité³⁾.

b) Équipements contenant des fluides frigorigènes (pompes à chaleur, climatiseurs, groupes d'eau glacée, chambres froides)

En fonction du type, de la quantité et du PRG du fluide contenu dans les circuits frigorifiques, ces équipements doivent faire l'objet d'un contrôle d'étanchéité, par un opérateur spécialisé⁴⁾, selon les fréquences suivantes :

Charge de l'équipement	Fréquence de contrôle en l'absence d'un détecteur de fuites	Fréquence de contrôle si présence d'un détecteur de fuites
5 à 50 t eq. CO ₂	12 mois	24 mois
50 à 500 t eq. CO ₂	6 mois	12 mois
> 500 t eq. CO ₂	3 mois	6 mois

Lors du renouvellement du matériel, l'établissement doit investir dans des équipements qui utilisent des fluides frigorigènes avec un PRG < 150, en anticipation de la réglementation F-GAS applicable en 2030.

¹⁾ Rendement mesuré sur place par un technicien ou déterminé selon l'Annexe 1 de l'arrêté du 15 septembre 2009 relatif à l'entretien annuel des chaudières dont la puissance est comprise entre 4 et 400 kW, modifié le 24/07/2020.

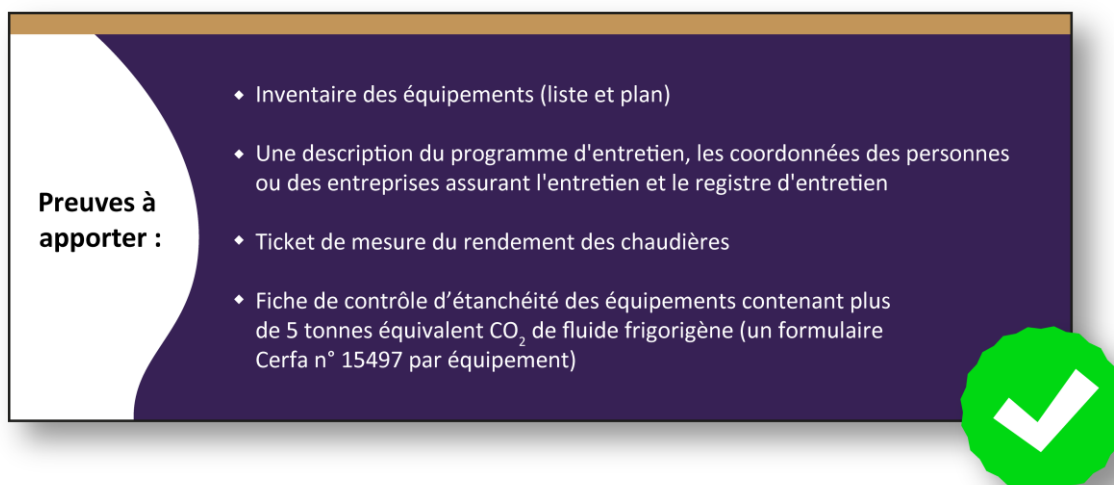
²⁾ À l'aide du Tableau 12, de l'Annexe 5 de l'arrêté du 15/09/2009, en Annexe B.

³⁾ Conformément à l'arrêté du 2 octobre 2009 relatif aux contrôles des chaudières dont la puissance nominale est > à 400 kW et < à 20 MW, modifié le 24/07/2020.

⁴⁾ Pour les contrôles, l'établissement doit faire appel à un opérateur qui dispose d'une attestation de capacité au titre de l'article R.543-99 du Code de l'environnement, délivrée par un organisme agréé.

c) Réfrigérateurs

- Quel que soit leur contenant, les réfrigérateurs de cuisine, de salles du personnel, de distributeurs automatiques réfrigérés, dédiés au stockage de médicament, etc. sont placés et réglés conformément aux principes préconisés par l'Agence nationale d'appui à la performance des établissements de santé et médico-sociaux (ANAP)⁵⁾ afin de réduire tout gaspillage d'énergie, c'est-à-dire installés loin de fours ou de radiateurs, dans un espace le moins ensoleillé possible.
- Une maintenance et un entretien de ces équipements sont assurés (dégivrage, dépoussiérage...).



5.6 Achats durables

Le personnel en charge des achats des équipements, numériques y compris, des produits de nettoyage, de produits alimentaires, des textiles et des consommables divers connaît les différents labels⁶⁾ écologiques, durables et de qualité et les prend en considération lors des achats.

Les acheteurs doivent :

- favoriser les achats intégrant des dispositions en faveur de la protection ou de la mise en valeur de l'environnement ;
- mettre en œuvre des actes d'achats permettant de réaliser des économies au plus près du besoin et prenant en considération les coûts sur l'intégralité du cycle de vie des produits et prestations, incitant à la sobriété en termes d'énergie et de ressources et intégrant toutes les étapes du marché et de la vie du produit ou de la prestation.

⁵⁾ Principes préconisés par l'ANAP : <https://www.anap.fr/s/publications-et-outils>

⁶⁾ Les labels environnementaux reconnus officiellement sont consultables sur le site de l'ADEME : <https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/labels-environnementaux>

Les labels des produits alimentaires de qualité et durables sont consultables sur le site du ministère de l'Agriculture : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits/>

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Présentation des outils permettant de reconnaître les différents écolabels existants et des autres critères d'achats durables et de mettre en place une démarche cohérente d'achats responsables
- ♦ Formation des acheteurs, sensibilisation des utilisateurs : Supports de formation/feuilles d'émargement des formations



5.7 Flotte des véhicules

L'établissement a établi une liste des véhicules de sa flotte par types d'énergie.

L'établissement s'engage lors du renouvellement à acheter ou louer des véhicules à faibles ou très faibles émissions de CO₂.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Liste des véhicules, tableau de suivi de la flotte de véhicules




5.8 Fournisseurs/prestataires

- a) **Au moins deux des principaux fournisseurs de produits (biens, consommables, hors alimentaire) respectent une ou plusieurs des conditions suivantes pour son organisation :**
- être certifié selon la norme ISO 14001, ou ISO 50001, ou ISO 20121 ou EE des services de propreté ; ou évalué sur la base de l'ISO 26000 ;
 - être implanté dans un rayon de 160 km autour de l'établissement ;
 - avoir le statut, tel que : entreprise adaptée, ESAT, économie sociale et solidaire, entreprise d'insertion, etc.
- b) **Si l'établissement fait appel à des prestataires pour la restauration et/ou le blanchissage, il choisit des prestataires locaux qui sont implantés dans un rayon maximal de 160 km.**

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Présenter une explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère
- ♦ L'établissement apporte les modalités du choix des deux fournisseurs et donne les preuves des conditions citées ci-dessus
- ♦ Preuve de l'enregistrement EMAS, de la ou des évaluation(s) et/ou certifications mentionnées ET /OU
- ♦ Preuve qu'il s'agit d'un fournisseur local (copie de contrat, facture, etc.) et indication de la distance



5.9 Critères optionnels

5.9.1 Indicateurs de performance supplémentaires


L'établissement a défini au moins 2 indicateurs supplémentaires pour suivre l'évolution de sa performance environnementale.

EXEMPLES :

- nombre de fournisseurs labellisés ou engagés dans une démarche responsable (commerce équitable ou solidaire, ISO 14001, ISO 20121, ISO 26000, ISO 50001, Écolabel européen, etc.) ;
- pourcentage d'énergie renouvelable produite sur place ;
- évolution de la mobilité alternative des salariés (taux de salariés utilisant les transports en commun, vélo, marche à pied, etc.) ;
- montant du versement mobilité URSSAF.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Liste des indicateurs, explicatif du mode de suivi et valeurs de l'année précédente




5.9.2 Définition d'une politique d'achats durables

L'établissement a mis en place une politique d'achats durables.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ La politique achat de l'établissement
- ♦ Schéma de Promotion des Achats Publics Socialement et Ecologiquement Responsables (SPASER) pour les établissements publics dont les dépenses s'élèvent à plus de 50 millions d'euros annuels
- ♦ Participation à une démarche collective d'achats responsables
- ♦ Assurer la formation des acheteurs de l'établissement aux techniques de l'achat durable, et vérifier leur accès aux ressources en la matière (notamment dans le cadre du PNAD)
- ♦ Vérifier l'intégration dans les procédures d'achats des considérations environnementales voire sociales : respect de la réglementation spécifique au domaine d'achat en matière de protection de l'environnement, critères de sélection des fournisseurs prenant en compte les Objectifs de Développement Durable (ODD), spécifications techniques prenant en compte les obligations réglementaires et les attendus des écolabels, vigilance en matière de RSE sur les conditions d'exécutions du marché/contrat, plan de progression suivant les ODD




5.9.3 Mise en place d'indicateurs d'achats durables

L'établissement a mis en place un pourcentage de marché et commande ayant au moins une considération environnementale.

Les objectifs de la loi AGECE ont été appliqués, aux établissements non ciblés par cette loi, et, notamment sur les segments d'achats cités par la loi concernant des produits réutilisés, recyclés ou réemployés.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ L'établissement fournit la cartographie ou le suivi des contrats des achats



5.9.4 Respect des critères obligatoires par les sous-traitants

Si des services supplémentaires :

- de restauration ;
- de maintenance ;
- de nettoyage ;
- de soins corporels (coiffeur, etc.),

font l'objet d'une sous-traitance, ceux-ci respectent l'ensemble des critères obligatoires du présent référentiel applicables à ces services sur site. Ces dispositions sont intégrées au contrat de sous-traitance lors de son renouvellement.

**Preuves à
apporter :**

♦ Documentation appropriée sur les accords contractuels conclus avec ses sous-traitants concernant leur respect des critères obligatoires

✓

5.9.5 Service de nettoyage intérieur ecolabellisé

L'établissement fait appel à un sous-traitant certifié conforme au label écologique de l'UE pour les services de nettoyage intérieur⁷⁾.

**Preuves à
apporter :**

♦ Copie du certificat Ecolabel européen en cours de validité du prestataire

✓

⁷⁾ Décision (UE) 2018/680 de la Commission du 2 mai 2018 établissant les critères du label écologique de l'Union européenne pour les services de nettoyage intérieur.

5.9.6 Équipements multimédia et bureautique

Au moins 50 % des équipements multimédia sont porteurs d'une reconnaissance environnementale reconnue par l'ADEME⁸⁾ :

Exemples de reconnaissances environnementales :

Équipement	Label		
	EPEAT Silver ou Gold	TCO Certified	ÉÉ européen
Ordinateur	X	X	
Téléphonie	X		
Tablette	X	X	
Téléviseur	X		X
Écran d'ordinateur	X	X	

Preuves à apporter :

- ♦ Inventaire des équipements qui portent un label écologique afin de démontrer le pourcentage de 50 %
- ♦ Preuve du label environnemental pour chaque équipement



5.9.7 Papeterie

100 % d'au moins l'une des catégories de papier achetée par l'établissement doit avoir obtenu le label écologique de l'UE ou d'autres labels ISO de type I : exemple : NF Environnement, Ange Bleu, Nordic Swan, etc.

Les catégories de papier sont :

- papier graphique ;
- papier journal ;
- papier imprimé ;
- produits en papier imprimé, produits de papeterie et sacs en papier ;
- enveloppes et pochettes postales.


Le détail de ces catégories est consultable sur le site : <https://www.ecolabels.fr/trouver-un-produit-ou-service-ecolabellise/papeterie/>

⁸⁾ Un explicatif détaillé de ces labels se trouve sur le site de l'ADEME : <https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/labels-environnementaux>

Preuves à apporter :

Données et documentation (y compris les factures correspondantes) indiquant :

- les quantités totales utilisées ;
- les quantités de produits portant un label écologique ;
- le pourcentage obtenu ;
- mention du label obtenu.




5.9.8 Produits alimentaires locaux

L'établissement a mis en place une démarche spécifique, notamment sur les 50 % d'approvisionnement alimentaire n'entrant pas dans le périmètre de la loi EGAlim, pour favoriser les aliments issus de la région et/ou départements limitrophes autour de l'établissement, au travers :

- d'une convention directe avec un producteur ou un fournisseur ;
- de partenariats dans le cadre d'un Projet Alimentaire Territorial ;
- d'autres démarches équivalentes.

Preuves à apporter :

♦ Explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère




5.9.9 Équipements reconditionnés et/ou d'occasion

L'établissement a mis en place une stratégie d'achat de produits/d'équipements reconditionnés/d'occasion.

Preuves à apporter :

♦ Explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère



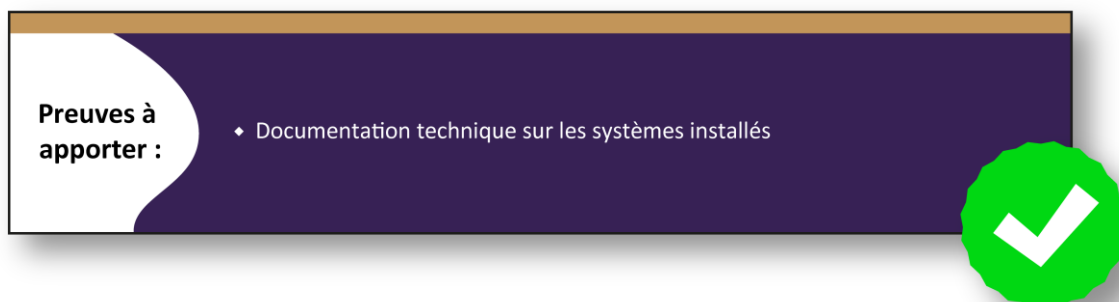
5.9.10 Gestion optimisée de la consommation d'eau et d'énergie

Pour permettre une gestion optimisée de ses consommations d'eau et d'énergie, l'établissement dispose :

- a) d'un système de Gestion Technique Centralisé (GTC) ou des Bâtiments (GTB) permettant de gérer de manière optimisée les consommations d'électricité des différents espaces et/ou usages (chauffage, climatisation, éclairage, etc.)

et/ou

- b) d'un système de GTC permettant d'assurer à distance le télérelevé du et/ou des compteurs d'eau.



5.9.11 Cartographie des réseaux d'eau potable, d'eaux pluviales et d'eaux usées

Sur le réseau d'eau potable, l'établissement a identifié les points de fourniture d'eau et les points les plus consommateurs d'eau et a mis en place des mesures de réduction.

Sur les réseaux d'eaux usées et d'eaux pluviales, l'établissement a identifié l'ensemble de ses points de rejets et a déjà mis en place des actions de préventions des pollutions.



5.9.12 Suivi des consommations : compteurs divisionnaires d'énergie

Pour permettre une meilleure gestion de ses consommations d'énergie, l'établissement dispose de compteurs divisionnaires d'énergie supplémentaires.

Ceux-ci sont installés de façon à permettre de recueillir les données relatives à la consommation de certaines installations, activités et/ou machines.

Preuves à apporter :

♦ Plan de comptage d'énergie




5.9.13 Suivi des consommations : compteurs divisionnaires d'eau

Pour permettre une meilleure gestion de ses consommations d'eau, l'établissement dispose de compteurs divisionnaires d'eau supplémentaires.

Ceux-ci sont installés de façon à permettre de recueillir les données relatives à la consommation de certaines installations, activités et/ou machines.

Preuves à apporter :

♦ Plan de comptage d'eau




5.9.14 Réinjection des économies réalisées grâce aux écogestes

L'établissement intègre les économies réalisées dans le développement d'actions responsables.

Le montant des économies engendrées est utilisé pour mettre en place de nouvelles actions responsables.

Preuves à apporter :

♦ Explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère




5.9.15 Renouvellement du matériel

Lors du renouvellement du matériel, l'établissement privilégie l'achat des modèles de matériel à faible impact écologique sur l'environnement.

Preuves à apporter :

- ♦ Fournir les preuves d'achat, les certificats et le plan de suivi de maintenance du matériel
- ♦ Affichage environnemental - Indice de réparabilité



5.9.16 Actions supplémentaires


La direction de l'établissement réalise des actions environnementales voire sociales supplémentaires à celles prévues au titre des critères obligatoires du présent référentiel, pour améliorer les performances environnementales de l'établissement.

EXEMPLES :

- modules d'expositions et animations pour le public en situation de handicap, à destination spécifique des enfants ;
- limitation des à-plats de couleur sur les documents de communication ;
- proposition de repas en contenants consignables ;
- etc.

Preuves à apporter :

- ♦ Description complète de chaque action supplémentaire mise en place par l'établissement + preuves (documentation, photos, etc.)



6 Environnement et biodiversité

Les critères développés en chapitres 6.1 et 6.2 sont obligatoires.

6.1 Absence de produits phytosanitaires chimiques


Ce chapitre est un critère obligatoire dans le cadre d'une éventuelle démarche de certification.

Les espaces extérieurs, en lien avec l'établissement (lui appartenant ou non), ainsi que les plantes intérieures, doivent être entretenus sans recours aux produits phytosanitaires chimiques⁹⁾ (herbicides, pesticides, etc.).

Seuls les produits de biocontrôle et les produits dont l'usage est autorisé dans le cadre de l'agriculture biologique sont autorisés, ainsi que les méthodes alternatives telles que le désherbage manuel, thermique, etc.

Preuves à apporter :

- ♦ Explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère
- ♦ Liste des méthodes et références utilisées
- ♦ Photos des équipements utilisés




6.2 Pollution lumineuse

Les éclairages extérieurs sont majoritairement orientés vers le bas pour limiter la pollution lumineuse.

Preuves à apporter :

- ♦ Explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère



6.3 Critères optionnels

6.3.1 Lutte contre les nuisibles

L'établissement a mis en place une lutte raisonnée contre les nuisibles (moustiques, punaises de lit, rongeurs, termites, etc.) excluant tout produit à impact environnemental.

⁹⁾ Conformément à l'Arrêté du 15 janvier 2021 relatif aux mesures de protection des personnes lors de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques dans les propriétés privées, les lieux fréquentés par le public et dans les lieux à usage collectif et modifiant l'arrêté du 4 mai 2017 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques et de leurs adjuvants visés à l'article L. 253-1 du code rural et de la pêche maritime.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Description des méthodes utilisées
- ♦ Fiche technique des produits et fiche de données de sécurité



6.3.2 Gestion des espaces verts

L'établissement met en œuvre au moins une pratique durable pour la gestion des espaces verts :

- fauchage tardif ;
- écopâturage ;
- moyens de lutte biologique pour se protéger contre certains ravageurs, par exemple des pièges à phéromones, des coccinelles, etc. ;
- végétation des zones extérieures, végétation aquatique y compris plantes d'intérieures :
 - a) composée à 90 % de plantes locales, si possible non allergisantes¹⁰⁾ ;
 - b) et/ou sans plantes exotiques envahissantes avérées ;
- bassins naturels utilisant des plantes ;
- compostage sur place des déchets verts ;
- démarche de promotion de la santé et du bien-être physique, mental et social de tous, tout en recherchant les co-bénéfices en termes de santé publique et d'environnement grâce au [guide ISadOrA^{11\)}](#) ;
- autres.

🔄 On entend par :

- « **espèces locales** » les plantes se développant naturellement dans le pays.
- « **espèces non envahissantes** » les espèces végétales ne se développant pas naturellement dans le pays et dont il n'est pas prouvé qu'elles se reproduisent, s'établissent et se répandent facilement ou qu'elles ont une incidence négative sur la biodiversité autochtone.


Les listes régionales des espèces envahissantes sont consultables sur le site [espèces envahissantes](#), onglet « documentation », rubrique « bibliothèque – liste d'espèces ».

¹⁰⁾ Le Réseau National de Surveillance Aérobiologique met à disposition les informations à ce sujet : <https://pollens.fr/>

¹¹⁾ Le guide ISadOrA est une démarche d'accompagnement à l'Intégration de la Santé dans les Opérations d'Aménagement urbain ; sous la direction de l'EHESP et de l'a-urba, avec le soutien de l'ADEME, la DGALN, la DGS, et en collaboration avec la FNAU.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère
- ♦ Documentation appropriée (photographies, etc.)



6.3.3 Végétation et changement climatique

L'établissement met en place au moins une action permettant de s'adapter au changement climatique :

- toiture végétalisée sur les bâtiments qui s'y prêtent (bâtiments avec un toit plat ou faiblement incliné) ;
- mur végétal ;
- arbres et plantes grimpantes près des espaces extérieurs tels que les terrasses, aires de stationnement, espaces de promenade ;
- abords des bâtiments couverts avec des plantes et arbustes pour contrer la réflexion et le rayonnement de la chaleur sur les murs et les fenêtres pour lutter contre les îlots de chaleur ;
- autre.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère + photos



6.3.4 Déglçage ou déneigement

En cas de verglas ou de chute de neige, lorsque le déglçage ou déneigement est nécessaire, les voiries situées dans l'enceinte de l'établissement sont sécurisées soit par des moyens mécaniques, soit avec du sable ou du gravier.

Si des produits chimiques sont utilisés, ils ne doivent pas contenir plus de 1 % d'ions chlorure.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère
- ♦ Documentation appropriée



6.3.5 Pollution sonore

L'établissement veille au respect des **recommandations de l'OMS** pour assurer un confort acoustique dans les lieux d'hébergement et de restauration.

Le personnel est formé à l'environnement sonore et les moyens de réduire le bruit.

L'établissement s'est engagé dans une démarche de labellisation sur le sujet.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Mesure de bruit
- ♦ Attestation de formation
- ♦ Démarche de labellisation



7 Sobriété énergétique

Les critères développés du chapitre 7.1 jusqu'au chapitre 7.10 sont obligatoires.

7.1 Respect des obligations réglementaires


Les textes réglementaires relatifs à ce paragraphe sont disponibles dans la bibliographie.

En prérequis, l'établissement répond aux obligations réglementaires suivantes :

- pour les établissements assujettis au Dispositif Eco-Energie Tertiaire : saisie sur la plateforme OPERAT de ses consommations et données patrimoniales ;
- pour les établissements assujettis à la réalisation d'un audit énergétique obligatoire ;
- pour les établissements assujettis à un bilan de gaz à effet de serre : déclaration sur la plateforme bilans GES mise à disposition par l'ADEME ;
- pour les établissements recevant du public : affichage du Diagnostic de Performance Energétique (DPE).

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Documents officiels des déclarations (ou photo pour l'affichage des DPE)
- ♦ Présentation du certificat ISO 50001 le cas échéant




7.2 Mesure ou estimation des consommations

L'établissement mesure, ou estime en l'absence de sous-comptage, ses consommations mensuelles par usage et par énergie.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Bilan du suivi des consommations par usage et par énergie



7.3 Programme de réduction des consommations d'énergie du bâtiment

L'établissement simule une trajectoire de réduction, à échéance 2030, pour chacun de ses usages.

L'établissement s'est fixé un programme de réduction des consommations d'énergie de ses bâtiments, par rapport à une consommation énergétique de référence. Ce programme fait apparaître :

- l'année de référence pour les consommations (toutes énergies) ;
- l'objectif de réduction en pourcentage et l'année cible ;
- la liste des équipements et matériaux pour lesquels des actions sont prévues ;
- les échéances de réalisation et éventuellement les coûts associés.

Ce programme est intégré dans le plan d'action (cf. chapitre 5.1) et fait l'objet d'un suivi régulier.

Les investissements nécessaires pour l'atteinte de ces objectifs ont été estimés et présentés aux instances décisionnelles et tarifaires de l'établissement.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Plan d'actions, incluant le programme de réduction des consommations d'énergie
- ♦ Compte-rendu de la présentation de la feuille de route aux instances décisionnelles



7.4 Équipements spécifiques consommateurs d'énergie

Les principaux équipements sont listés et localisés. Une liste des principaux équipements est disponible en annexe A du document.

L'établissement dispose d'une base de données d'équipements avec les principales caractéristiques : puissance, année d'installation, etc.

Lors de leur renouvellement, une attention particulière devra être portée à leur performance énergétique.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Inventaire des principaux équipements consommateurs



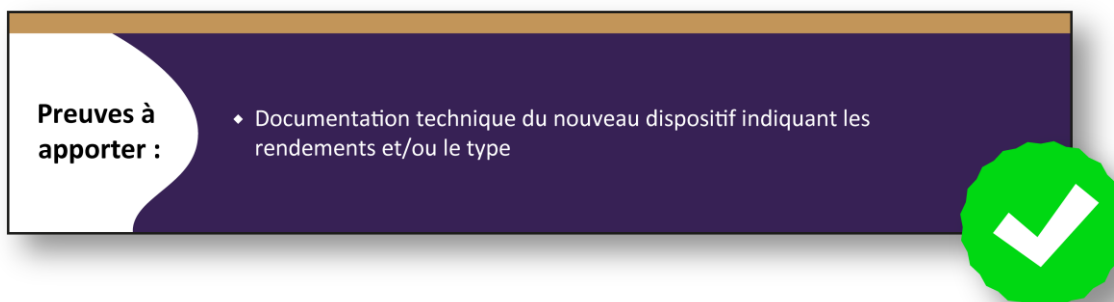
7.5 Production de chaleur à haut rendement énergétique¹²⁾

Si, pendant la durée d'attribution de la certification, un nouveau dispositif de production centralisée de chaleur est installé, il doit s'agir d'un dispositif à haut rendement énergétique respectant l'un des critères suivants :

- pour les chaudières à bois bûche, plaquettes forestières ou granulés et les poêles hydrauliques : label « Flamme Verte » ;
- pour les chaudières d'une puissance ≤ 70 kW : efficacité saisonnière pour le chauffage ≥ 92 % PCS ;
- pour les chaudières à condensation d'une puissance > 70 kW : efficacité utile pour le chauffage ≥ 87 % mesurée à 100 % de la puissance thermique nominale et $\geq 95,5$ % mesurée à 30 % de la puissance thermique nominale ;
- être un chauffage solaire thermique ;

¹²⁾ Les indicateurs à prendre en compte peuvent avoir évolué en fonction des documents relatifs à ce sujet. Il sera obligatoire de s'y référer pour respecter ces dits indicateurs.

- être relié à un réseau de chaleur utilisant plus de 50 % d'énergie renouvelable et de récupération ;
- être une unité de cogénération à haut rendement¹³⁾ ;
- être une pompe à chaleur avec un coefficient de performance saisonnier pour le chauffage (SCOP) $\geq 4,6$ (classe A++).



7.6 Dispositifs de conditionnement d'air et pompes à chaleur (PAC) à air économes en énergie

7.6.1 Climatiseurs et pompes à chaleur à air alimentés uniquement par l'électricité d'une capacité nominale ≤ 12 kW pour les systèmes air-air et ≤ 400 kW pour les systèmes air-eau

Tout système de climatisation acheté pendant la durée d'attribution de la certification doit appartenir au minimum aux classes énergétiques pertinentes suivantes, telles que définies par le règlement délégué (UE) n° 626/2011 de la Commission.

7.6.1.1 Les PAC air/air

Pour les PAC de type air/air de puissance calorifique nominale inférieure ou égale à 12 kW, les coefficients de performance¹⁴⁾, sont supérieurs ou égaux à :

- 4,2 pour le coefficient de performance saisonnier (SCOP) ;
- 6 pour l'efficacité énergétique saisonnière (SEER).

¹³⁾ Conforme à l'article 3 de l'arrêté du 20 juillet 2016 fixant les caractéristiques techniques des installations de cogénération à haut rendement.

¹⁴⁾ Selon le règlement (UE) 206/2012 de la Commission du 6 mars 2012 portant application de la Directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux climatiseurs et aux ventilateurs de confort.

7.6.1.2 Les PAC air/eau

Concernant les performances minimales ci-dessous, elles sont extraites des conditions pour la délivrance des CEE, c'est-à-dire :

- Si la puissance thermique nominale est inférieure ou égale à 400 kW, l'efficacité énergétique saisonnière¹⁵⁾ (ETAS ou η_s) est supérieure ou égale à : 111 % pour les PAC moyenne et haute température, ou 126 % pour les PAC basse température. (NB : le COP est exprimé en énergie finale à certains régimes de température, l'ETAS est exprimé en énergie primaire sur l'ensemble de l'année. Autrement dit, l'ETAS est égal au « COP moyen annuel » multiplié par 2,5 ; valeur européenne retenue pour évaluer l'énergie nécessaire à la production d'1 kW d'électricité).

7.6.2 Climatiseurs et pompes à chaleur à air alimentés uniquement par l'électricité d'une capacité nominale > 12 kW pour les systèmes air-air et > 400 kW pour les systèmes air-eau

7.6.2.1 Les PAC air/air

Pour les PAC de type air/air d'une puissance calorifique nominale supérieure à 12 kW, les efficacités énergétiques saisonnières (Etas)¹⁶⁾ sont supérieures ou égales à :

- pour une PAC, hors PAC en toiture :
 - 145 % pour le chauffage des locaux ;
 - 250 % pour le refroidissement des locaux ;
- pour une PAC en toiture, exemple *rooftop*, intégrant le chauffage, le refroidissement, la ventilation, le rafraîchissement par surventilation nocturne et la filtration :
 - 130 % pour le chauffage des locaux ;
 - 150 % pour le refroidissement des locaux.

7.6.2.2 Les PAC air/eau

Concernant les performances minimales ci-dessous, elles sont extraites des conditions pour la délivrance des certificats d'économies d'énergie (CEE) :

- si la puissance thermique nominale est supérieure à 400 kW, le coefficient de performance (COP) de la pompe à chaleur, mesuré conformément aux conditions de performances nominales de la norme EN 14511-2 pour une température à la sortie de l'échangeur thermique intérieur de 35 °C, est égal ou supérieur à 3,4.

¹⁵⁾ Selon le règlement (EU) n° 813/2013 de la Commission du 2 août 2013.

¹⁶⁾ Selon le règlement (UE) 2016/2281 de la Commission du 30 novembre 2016 mettant en œuvre la Directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie, en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux appareils de chauffage à air, aux appareils de refroidissement, aux refroidisseurs industriels haute température et aux ventilo-convecteurs.

7.6.3 Géothermie de surface

Concernant la géothermie de surface, les performances minimales ci-dessous sont extraites des conditions d'éligibilité au Fonds Chaleur de l'ADEME 2024.

Pour les installations de pompes à chaleur sur eau de nappe :

- pour les PAC « électriques » destinées au chauffage ou au chauffage et à la production d'eau chaude sanitaire : un COP machine égal ou supérieur à 4,5 en mode chaud (mesuré dans les conditions d'essais de la norme européenne EN 14511 en régimes de températures 10 °C / 7 °C et 30 °C / 35 °C) et un SCOP global annuel minimum de 3 ;
- pour les PAC « Gaz à absorption » destinées au chauffage ou au chauffage et à la production d'eau chaude sanitaire : un COP machine égal ou supérieur à 1,96 en mode chauffage (mesuré pour les conditions de température d'entrée et de sortie de 10 °C / 35 °C prévues selon la norme européenne EN 12309) et un SCOP global annuel minimum de 3.
- pour les PAC « électriques » destinées à la production de froid : un EER machine égal ou supérieur à 3,6 (mesuré dans les conditions d'essais de la norme européenne EN 14511 en régimes de températures 12 °C / 7 °C à l'évaporateur et 30 °C / 35 °C au condenseur) et un SEER global annuel estimé minimum de 3,3 ;
- pour les PAC « Gaz à absorption » destinées à la production de froid : un COP machine égal ou supérieur à 1,74 (mesuré pour les conditions de température d'entrée et de sortie de 0 °C / -3 °C et 30 °C / 35 °C prévues selon la norme européenne EN 12309) et un SEER global annuel estimé minimum de 3,3.

Pour les installations de PAC sur champ de sondes :

- pour les PAC « électriques » destinées au chauffage ou au chauffage et à la production d'eau chaude sanitaire : un COP machine égal ou supérieur à 4 en mode chaud (mesuré dans les conditions d'essais de la norme européenne EN 14511 en régimes de températures 0 °C / - 3 °C et 30 °C / 35 °C) et un SCOP global annuel estimé minimum de 3 ;
- pour les PAC « Gaz à absorption » destinées au chauffage ou au chauffage et à la production d'eau chaude sanitaire : un COP machine égal ou supérieur à 1,74 en mode chauffage (mesuré dans les conditions d'essais de la norme européenne EN 12309 en régimes de température d'entrée et de sortie de 0 °C / - 3 °C et 30 °C / 35 °C) et un SCOP global annuel minimum de 3.
- pour les PAC « électriques » destinées à la production de froid : un EER machine égal ou supérieur à 3,6 (mesuré dans les conditions d'essais de la norme européenne EN 14511 en régimes de températures 12 °C / 7 °C à l'évaporateur et 30 °C / 35 °C au condenseur) et un SEER global annuel estimé minimum de 3,3.

Pour les installations de PAC sur géostructures énergétiques :

- pour les PAC « électriques » destinées au chauffage ou au chauffage et à la production d'eau chaude sanitaire : un COP machine égal ou supérieur à 4 en mode chaud (mesuré dans les conditions d'essais de la norme européenne EN 14511 en régimes de températures 0 °C / - 3 °C et 30 °C / 35 °C) et un SCOP global annuel minimum de 3 ;
- pour les PAC « Gaz à absorption » destinées au chauffage ou au chauffage et à la production d'eau chaude sanitaire : un COP machine égal ou supérieur à 1,74 en mode chauffage (mesuré dans les conditions d'essais de la norme européenne EN 12309 en régimes de température d'entrée et de sortie de 0 °C / - 3 °C et 30 °C / 35 °C).
- pour les PAC « électriques » destinées à la production de froid : un EER machine égal ou supérieur à 3,6 (mesuré dans les conditions d'essais de la norme européenne EN 14511 en régimes de températures 12 °C / 7 °C à l'évaporateur et 30 °C / 35 °C au condenseur) et un SEER global annuel estimé minimum de 3,3.

Pour les installations de PAC sur eaux usées et eau de mer :


- pour les PAC « électriques » destinées au chauffage ou au chauffage et à la production d'eau chaude sanitaire : un COP machine égal ou supérieur à 4,5 en mode chaud (mesuré dans les conditions d'essais de la norme européenne EN 14511 en régimes de températures 10 °C / 7 °C et 30 °C / 35 °C) et un SCOP global annuel minimum de 3 ;
- pour les PAC « Gaz à absorption » destinées au chauffage ou au chauffage et à la production d'eau chaude sanitaire : un COP machine égal ou supérieur à 1,96 en mode chauffage (mesuré dans les conditions d'essais de la norme européenne EN 12309 en régimes de température d'entrée et de sortie de 10 °C / 7 °C et 30 °C / 35 °C) et un SCOP global annuel minimum de 3 ;
- pour les PAC « électriques » destinées à la production de froid : un EER machine égal ou supérieur à 3,6 (mesuré dans les conditions d'essais de la norme européenne EN 14511 en régimes de températures 12 °C / 7 °C à l'évaporateur et 30 °C / 35 °C au condenseur) et un SEER global annuel estimé minimum de 3,3.

Pour les opérations de thermofrigopompes (TFP) géothermiques :

- Le coefficient de performance en production simultanée doit être supérieur à 7.

Preuves à apporter :

- ♦ Documentation de l'équipement indiquant la classe énergétique




7.7 Performance des menuiseries extérieures

Un inventaire des fenêtres à simple vitrage est réalisé et donne lieu à la mise en place et au suivi d'un plan de renouvellement.

Preuves à apporter :

- ♦ Copie de l'inventaire et du plan de renouvellement



7.8 Gestion de l'éclairage

Les sanitaires


Les sanitaires communs sont équipés d'un système d'extinction automatique de l'éclairage. Dans le cas contraire, une sensibilisation à l'extinction de l'éclairage (par tout moyen : affichage, etc.) est au minimum requis.

Éclairage extérieur et/ou visible de l'extérieur (hors parking)¹⁷⁾

- Pour les patrimoines, les parcs et les jardins :
 - allumage : au plus tôt au coucher du soleil ;
 - extinction : au plus tard à 1 h du matin ou 1 h après leur fermeture.
- Pour les bâtiments non résidentiels :
 - allumage : au plus tôt au coucher du soleil ;
 - extinction : au plus tard à 1 h du matin.
- Pour les vitrines de prestataires de services :
 - allumage : à 7 h du matin au plus tôt ou 1 h avant le début de l'activité si celle-ci s'exerce plus tôt ;
 - extinction : à 1 h du matin au plus tard ou 1 h après la cessation de l'activité si elle est plus tardive.

Preuves à apporter :

- ◆ Explication détaillée de la manière dont le site est conforme à ce critère
- ◆ Copie du support d'information et sensibilisation à l'attention des parties prenantes internes



Éclairage à faible consommation d'énergie

50 % des points lumineux au minimum de l'ensemble de l'éclairage de l'établissement, quelle que soit sa durée d'allumage, doivent appartenir au moins à la classe A (ou D pour la nouvelle étiquette énergétique).

Le plan d'action prévoit que 100 % de points lumineux de l'établissement, quelle que soit sa durée d'allumage, soient au moins de la classe A (ou D pour la nouvelle étiquette énergétique), sous deux ans.

➡ *Remarque : Les valeurs ci-dessus ne s'appliquent pas aux luminaires dont les caractéristiques physiques ne permettent pas le recours à des techniques d'éclairage économiques.*

¹⁷⁾ Selon l'arrêté du 27 décembre 2018 relatif à la prévention, à la réduction et à la limitation des nuisances lumineuses.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Inventaire à jour de l'éclairage de l'établissement puis calcul du pourcentage d'éclairage renouvelé en basse consommation



7.9 Appareils de chauffage extérieurs

Tout équipement de chauffage extérieur est absent du site.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Attestation sur l'honneur, incluant le cas échéant les mesures prises pour supprimer cette pratique



7.10 Sobriété numérique

L'établissement a mis en place des pratiques pour tendre vers la sobriété numérique, par exemple :

- gestion des e-mails (suppression régulière, envoi de pièces jointes par des liens ou réduction de leur taille si envoi indispensable, etc.) ;
- stocker les données en local, nettoyer régulièrement les espaces de stockage ;
- optimiser les requêtes sur le web ;
- utiliser la veille de l'ordinateur si absence < 1 h ou l'éteindre ;
- activer la fonction économie d'énergie du smartphone et désactiver Bluetooth ou Wifi ;
- limiter l'usage de la caméra lors des visioconférences ;
- gérer de façon économe les outils types bornes numériques, tablettes, etc.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère (exemple : supports d'information, sensibilisation, charte numérique, etc.)




7.11 Critères optionnels

7.11.1 Suivi des consommations énergétiques

L'établissement assure un suivi a minima annuel de sa consommation des principaux équipements spécifiques consommateurs d'énergie.

Preuves à apporter :

- ♦ Tableau de suivi des consommations de ces équipements spécifiques




7.11.2 Produit à haut rendement énergétique

Pour tout nouveau dispositif de production centralisée de chaleur nouvellement installé, le coefficient de performance saisonnier pour le chauffage (SCOP) doit être $\geq 4,6$.

Preuves à apporter :

- ♦ Fournir la fiche technique de la pompe à chaleur



7.11.3 Électricité d'origine renouvelable

Au moins 50 % de l'électricité utilisée provient de sources d'énergies renouvelables :

- soit produite par l'établissement sur place ;
- soit via un contrat d'électricité renouvelable individuel ;
- soit via l'achat séparé de certificats garantie d'origine.

Dans le cas de l'autoconsommation partielle ou de la vente totale de la production, les quantités injectées au réseau peuvent être intégrées dans les volumes d'électricité verte utilisée.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Explication détaillée de la manière dont le site est conforme à ce critère
- ♦ Copie du contrat d'électricité d'origine renouvelable et des garanties d'origine indiquant la nature de la ou des sources d'énergie renouvelable et le pourcentage d'électricité fournie produite à partir de sources renouvelables



7.11.4 Production sur site d'électricité à partir de sources d'énergie renouvelable

L'établissement produit de l'énergie renouvelable.

EXEMPLES :

- panneaux solaires photovoltaïques ;
- système hydroélectrique local ;
- système de production d'électricité de type éolienne ou à partir de biomasse ;
- autres.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Explication détaillée de la manière dont le site est conforme à ce critère (notamment données relatives au rendement potentiel et au rendement réel et calcul du pourcentage obtenu)
- ♦ Documentation relative au système de production d'énergie renouvelable de l'établissement
- ♦ Documentation relative aux flux électriques à partir du réseau et vers celui-ci démontrant une contribution nette en électricité produite à partir de sources d'énergie renouvelable à destination du réseau



7.11.5 Production sur site de chaleur à partir de sources d'énergie renouvelable


Au moins 50 % de l'énergie totale consommée pour chauffer ou refroidir l'établissement et/ou pour chauffer l'eau sanitaire provient d'une installation sur site d'un système utilisant de l'énergie renouvelable.

EXEMPLES :

- système solaire thermique ;
- chaudière à bois ;
- géothermie ;
- hydraulique ;
- biomasse ;
- etc.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Données sur l'énergie consommée pour chauffer l'établissement et/ou l'eau sanitaire
- ♦ Documentation relative au système de production d'énergie renouvelable



7.11.6 Récupération de chaleur


L'établissement est équipé d'au moins un système de récupération de chaleur.

EXEMPLES D'APPLICATIONS :

- systèmes de réfrigération ;
- système de ventilation ;
- machines à laver ;
- tunnel de lavage pour la vaisselle ;
- eaux usées des sanitaires ;
- etc.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Documentation sur les systèmes de récupération de chaleur




7.11.7 Régulation thermique

La température peut être réglée par zone individuellement, par l'établissement, en fonction de l'utilisation (locaux techniques, administratifs ou recevant du public).

Preuves à apporter :

- ♦ Explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère
- ♦ Documentation sur les systèmes de régulation thermique
- ♦ Information du personnel sur les exigences à respecter




7.11.8 Diagnostic sur la performance énergétique des bâtiments

L'établissement a fait réaliser un audit par un prestataire spécialisé. Si celui-ci a été réalisé après 2015, ce prestataire doit être titulaire d'un signe de qualité répondant à la norme NF EN 16247-1. Un programme d'actions d'amélioration est rédigé et suivi, a minima annuellement.

Preuves à apporter :

- ♦ Rapport de l'audit énergétique et preuve de qualité indiquant le cas échéant la compétence de l'auditeur énergétique selon la norme NF EN 16247-1 « Audits énergétiques - Partie 1 : Exigences générales »
- ♦ Programme d'actions associé et explication détaillée des actions déjà mises en œuvre ou à venir si nécessaire




7.11.9 Isolation à partir d'écomatériaux

Les travaux d'isolation sont réalisés partiellement ou totalement à l'aide d'écomatériaux :

- soit biosourcés : laine de bois, lin, chanvre, laine de mouton, liège, etc. ;
- soit recyclés : cellulose, tissus, etc.


Preuves à apporter :

- ♦ Document attestant la conformité au critère, exemples : facture ou attestation de l'entreprise ayant réalisé les travaux, copie de certificat des matériaux d'isolation, photos, etc.)



7.11.10 Asservissement du chauffage et de la climatisation à l'ouverture des portes et des fenêtres

L'établissement a mis en place un système d'arrêt automatique de la climatisation et du chauffage des pièces à l'ouverture des fenêtres.

Preuves à apporter :	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Explication concernant le système mis en place (description du fonctionnement du système automatique, copie de l'information mise en place, etc.) 	
-----------------------------	---	---

7.11.11 Sobriété de l'éclairage

Gradation lumineuse


L'établissement a mis en place une gradation lumineuse dans les zones impactées par des apports lumineux naturels.

Extinction nocturne

L'établissement a mis en place un plan de sobriété incluant des mesures sur l'éclairage allant au-delà de la réglementation (cf. chapitre 7.9).

Détection de présence

Les parties dédiées aux bureaux et les zones de circulation sont munies d'un système permettant l'allumage et l'extinction automatique des luminaires.

Preuves à apporter :	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Plan de sobriété ♦ Description du système de gradation et de détection 	
-----------------------------	---	---

7.11.11 Amélioration du confort thermique

Lorsque cela est possible techniquement et financièrement, l'établissement intègre des matériaux conformes à la réglementation énergétique et environnementale, **RE 2020**, lors des rénovations et des constructions.

Ces matériaux doivent permettre d'avoir un niveau d'inconfort perçu pendant la saison estivale compris entre $350 < \text{Degré-Heure DH} < 1\,250$ avec $\text{DH } 350^\circ\text{C.heure}$, soit une semaine d'inconfort par an, et $\text{DH } 1\,250^\circ\text{C.heure}$, soit 25 jours d'inconfort par an.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Fiche technique des matériaux



8 Gestion de l'eau

Un plan de purge est indispensable pour la prévention de la contamination de réseaux d'eau, notamment contre les légionelles et *Pseudomonas aeruginosa*.

En outre, le respect de la réglementation pour laquelle la traçabilité des actions réalisées, au travers du carnet sanitaire, est obligatoire et prévaut sur le présent document.

Les critères développés en chapitre 8.1 et en chapitre 8.2 sont obligatoires.

8.1 Robinetterie économe en eau

En fonction des points d'eau, le débit moyen ne doit pas dépasser :

- 5 L/min pour les robinets sanitaires,
- 10 L/min pour les douches, y compris les douches du personnel.

NOTE Les robinets en cuisine ne sont pas concernés, ainsi que les baignoires, les douches à jets de pluie et les douches de massage.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Inventaire des robinets et douches concernés
- ♦ Mesures des débits et calcul du débit moyen



NOTE Au-delà de 100 robinets et douches, des échantillonnages de mesures peuvent être réalisés par type de robinet/de douche et par étage ; le demandeur justifiera alors sa méthode d'échantillonnage.

8.2 Épuration des eaux usées

L'établissement s'assure que la gestion de ses eaux usées préserve l'environnement et la santé.


Les eaux usées bénéficient d'un traitement adapté :

- soit dans une station d'épuration collective ;
- soit sur le site en assainissement autonome.

Preuves à apporter :

Explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère en présentant notamment un des documents obligatoires suivants :

- ♦ soit une preuve de raccordement à une station d'épuration collective (plan du réseau, attestation du service assainissement, etc.)
- ♦ soit un document attestant de la conformité du dispositif d'assainissement de l'établissement :
 - contrôle par le Service Public d'Assainissement Non Collectif (SPANC)
 - ou récépissé de déclaration préfectoral



8.3 Critères optionnels


8.3.1 Récupération de l'eau pour l'arrosage extérieur

L'établissement met en place au moins un système de récupération¹⁸⁾ :

- d'eau de pluie, d'eau grise des lavabos et douches uniquement, et/ou eau des bassins ;
- d'eaux usées traitées sous condition d'avoir un arrêté préfectoral.

Preuves à apporter :

- ♦ Explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère
- ♦ Présentation de l'Arrêté préfectoral en cas de recyclage des eaux usées




¹⁸⁾ Selon le Décret n° 2024-796 du 12 juillet 2024 relatif à des utilisations d'eaux impropres à la consommation humaine.

8.3.2 Robinetterie sanitaire

Les robinets des sanitaires communs sont équipés d'un détecteur ou d'un bouton poussoir.

Preuves à apporter :

- ♦ Inventaire des robinets conformes




8.3.3 Réduction de l'arrosage des plantations intérieures et extérieures

L'établissement dispose d'une procédure documentée, permettant de réduire l'arrosage des zones et plantes intérieures et extérieures, qui inclut des détails sur la manière dont les heures d'arrosage ont été optimisées et la consommation d'eau réduite au minimum.

Cela peut inclure, par exemple, l'absence d'arrosage des zones extérieures, l'utilisation de plantes peu consommatrices d'eau, le paillage des massifs, le goutte-à-goutte, etc.

Preuves à apporter :

- ♦ Explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère
- ♦ Documentation appropriée sur le système d'arrosage, les plantes utilisées, les dispositifs contre l'évaporation mis en place
- ♦ Photos, etc.



9 Gestion et réduction des déchets

Les critères développés en chapitre 9.1 jusqu'au chapitre 9.4 sont obligatoires.

9.1 Gestion des déchets non alimentaires

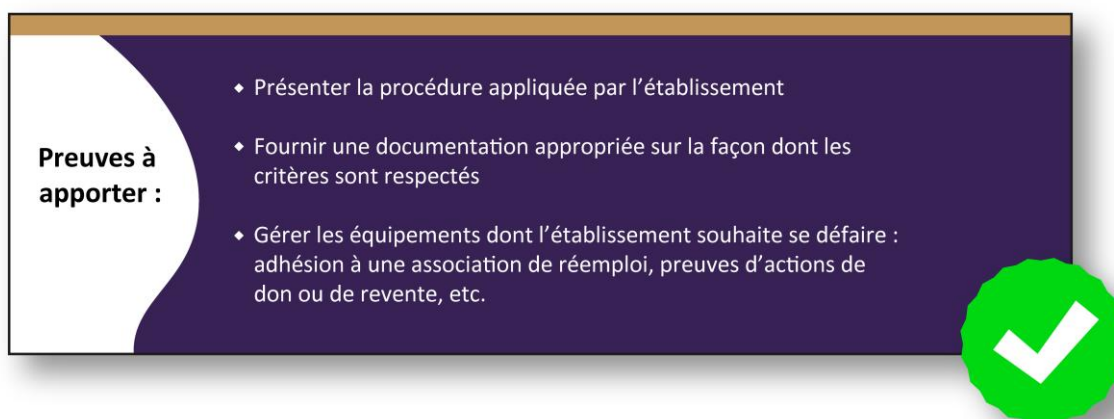
L'établissement a mis en place des mesures de gestion et de réduction des déchets (produits à usage unique, des emballages inutiles, équipements, etc.) dont le tri est réalisé par :

- les usagers ;
- les parties prenantes internes ;
- les parties prenantes externes.

Un emballage est dit « évitable » ou « inutile » lorsqu'il n'a pas de fonction technique clairement identifiée c'est-à-dire, une fonction de protection, sanitaire et d'intégrité des produits, de transport, ou de support d'information réglementaire.

Les mesures intègrent notamment les points suivants :

- a) utiliser des contenants réemployables ou recyclables dans le cadre de la restauration à emporter ;
- b) favoriser, dans la mesure du possible, des emballages consignés, à défaut recyclables ou valorisables ;
- c) mettre à disposition des fontaines à eau connectées sur le réseau d'eau public, pour réduire les déchets de bouteilles en plastique (hors eau en bouteille sur prescription médicale lors d'un traitement) ;
- d) organiser la réutilisation via le don, la revente, la reprise par les fournisseurs ou par un éco organisme des équipements encore utilisables dont l'établissement souhaite se défaire.



9.2 Tri des déchets

Déchets liés à l'activité

L'établissement a mis en place au minimum le « tri 5 flux » pour les déchets produits par son activité (papier/carton, métal, plastique, verre ménager et bois) et il prévoit, si pertinent, le tri des textiles, à partir de 2025. Les éventuels déchets dangereux (hors DASRI) sont identifiés et suivent une filière spécifique.

Déchets des usagers et des parties prenantes

L'établissement organise le tri des déchets dans les zones surveillées et met à disposition des dispositifs de collecte séparée des déchets recyclables (emballages, imprimés papier, biodéchets si pertinent), conformément à la réglementation. Une signalétique claire informe sur les consignes de tri.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Registre des déchets triés sur place
- ♦ Nom du prestataire d'enlèvement et de l'unité de traitement / valorisation
- ♦ Explicatif du tri de ces déchets sur place + photos des contenants de tri et de collecte



NOTE Pour les sites produisant > 1 100 litres/semaine de déchets, le registre déchets à jour sera vérifié sur place lors de l'audit.

Exemple d'outils de communication/campagne de sensibilisation :

- campagne « Établissements sans tabac » ou tri des mégots ;
- explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère, comprenant notamment :
 - la description des poubelles mises à la disposition des usagers, des parties prenantes internes et externes ;
 - la description ou copie du moyen d'information.


9.3 Gestion et réduction des déchets alimentaires

L'établissement a mis en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'issue d'un diagnostic préalable, conformément à la [loi EGalim](#).

Si l'établissement prépare plus de 3 000 repas/jour, celui-ci a mis en place le don alimentaire avec une association habilitée et il rend public chaque année ses engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire¹⁹⁾.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Diagnostic préalable, en référence au critère 5.4 : Mesure et suivi des indicateurs
- ♦ Déclaration avec ses engagements et la copie de la convention de don alimentaire



¹⁹⁾ Au sens de l'article L. 541-15-6-1 du code de l'environnement.


9.4 Réduction et valorisation des déchets organiques

- a) Les biodéchets font l'objet d'une valorisation soit :
- sur place ;
 - via une collecte spécifique par la collectivité ;
 - via un prestataire.
- b) Les huiles de fritures sont collectées et reprises par un prestataire pour valorisation dans une filière énergétique officiellement autorisée.
- c) Les déchets d'égavage, de taille et autres déchets verts font l'objet d'une valorisation soit :
- sur place (compostage, broyage et paillage, bois de chauffage, etc.) ;
 - via une collecte spécifique par la collectivité (déchetterie) ;
 - via un prestataire (compostage, broyage, méthanisation).

NOTE Le brûlage des déchets verts est interdit.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Fournir une documentation appropriée sur la façon dont les critères sont respectés
- ♦ En cas d'impossibilité de valoriser les déchets organiques, une justification est à produire



9.5 Critères optionnels


9.5.1 Contenants pour boissons

La vente de boissons à emporter, au sein de l'établissement (distributeurs automatiques, cafétéria, etc.) propose une réduction pour le client qui amène son contenant comme une tasse et/ou un gobelet.

De plus, l'établissement propose des boissons chaudes, froides, fermées, ouvertes, etc. en contenants consignés ou réemployables.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ L'affichage de la tarification
- ♦ Explication détaillée de la manière dont le site est conforme à ce critère



9.5.2 Vaisselle, couverts, ustensiles, matériels professionnels

L'établissement utilise uniquement de la vaisselle non plastique et réemployable, y compris pour l'ensemble des boissons (fontaines à eau ou encore machines à café) et propose une solution alternative aux gobelets.

Si des gobelets, assiettes, couverts et autres récipients à usage unique sont proposés, la norme NF T 51-800 « Plastiques - Spécifications pour les plastiques aptes au compostage domestique » spécifie les procédures et exigences relatives aux produits en plastiques aptes au compostage domestique.

Preuves à apporter :

- ◆ Explicatif détaillé des contenants et des couverts utilisés sur le site
- ◆ Pour la vaisselle à usage unique : documentation appropriée mentionnant la conformité à la norme NF T 51-800
- ◆ Traçabilité de la reprise des matériels professionnels
- ◆ Présentation de la déclaration de conformité à la réglementation relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires




9.5.3 Utilisation de produits rechargeables

L'établissement utilise uniquement :

- des piles rechargeables pour les télécommandes, micros, etc. ;
- et/ou des cartouches et des toners rechargeables pour les imprimantes et les photocopieuses.

Preuves à apporter :

- ◆ Documentation appropriée délivrée par les fournisseurs de piles et/ou les organismes qui rechargent les cartouches de toner
- ◆ Explication détaillée de la manière dont l'établissement satisfait à ce critère




9.5.4 Revente et/ou don

Le mobilier, les équipements divers (tout matériel technique, de production sauf équipement soumis à réglementation), mais qui sont encore utilisables, sont proposés à la vente ou donner aux parties prenantes internes et externes.

Preuves à apporter :

- Explication détaillée de la manière dont l'établissement satisfait à ce critère




9.5.5 Compostage et valorisation sur place

L'établissement s'est équipé d'une zone de valorisation et/ou de compostage et utilise le substrat obtenu en fonction de la réglementation en vigueur.

Preuves à apporter :

- Explication détaillée de la manière dont l'établissement satisfait à ce critère




9.5.6 Autres filières

L'établissement a mis en place la collecte des masques, des piles, des néons, des cartouches d'imprimantes, des contenants des produits lessiviels, des bouchons en plastique ou en liège, des instruments d'écriture, etc.

Preuves à apporter :

- Explication détaillée de la manière dont l'établissement satisfait à ce critère



10 Blanchisserie écoresponsable

Les critères développés en chapitre 10.1 jusqu'au chapitre 10.3 sont obligatoires.

10.1 Produits lessiviels

Les produits lessiviels utilisés dans le traitement du linge excluent toutes substances cancérogènes, mutagènes et toxiques pour la reproduction (CMR).

Un système de dosage automatique avec une optimisation des programmes de lavage est mis en place afin de rationaliser les consommations d'eau, d'énergie et des produits lessiviels utilisés. La consommation d'eau moyenne des systèmes de lavage est inférieure ou égale à 7 litres par kilo de linge lavé.

Preuves à apporter :

- ♦ Cartographie du système
- ♦ Fiches de données de sécurité des produits lessiviels utilisés



10.2 Bon usage du linge

Le personnel est formé aux bonnes pratiques de l'utilisation du linge, comme pour le changement du linge de lit non obligatoire quotidiennement dont la fréquence doit être adaptée au besoin.

Preuves à apporter :

- ♦ Feuille d'émargement des formations « bon usage du linge »
- ♦ Affichage de la procédure de bon usage du linge dans toutes les lingerie
- ♦ Livret d'accueil de l'utilisateur




10.3 Circuit du linge

Afin d'optimiser chaque kilomètre parcouru, le taux moyen de remplissage des camions est d'au moins 90 %.

Preuves à apporter :

- ♦ Traçabilité des bons de transport




10.4 Critères optionnels

10.4.1 Choix des produits lessiviels

Au moins 50 % en volume des produits utilisés ont un label écologique. Il n'y a plus d'utilisation d'adoucissant dans les démarches industrielles de lavage.

Preuves à apporter :

- ♦ Cartographie, factures annuelles et répertoire des fiches techniques et des fiches de données de sécurité des produits lessiviels utilisés



10.4.2 Textiles


L'utilisation du textile réemployable est à privilégier.

La composition du linge utilisé, dans l'établissement, est exempte de substances nocives dans les traitements du tissu et limite ainsi la pollution de l'air et de l'eau.

50 % du linge utilisé dans l'établissement respecte ce critère.


Preuves à apporter :

- ♦ Fiche technique des articles textiles
- ♦ Indicateurs achats linge textile et linge usage unique




10.4.3 Consommation d'eau

La moyenne des systèmes de lavage est inférieure à 5 litres par kilo de linge lavé.

Preuves à apporter :	<ul style="list-style-type: none">♦ Relevé automate♦ Factures annuelles si sous compteur	
-----------------------------	---	---

10.4.4 Températures de lavage

L'établissement a mis en place un procédé de lavage à basse température afin de réduire les consommations d'énergie et préserver les couleurs et textures des textiles, permettant de limiter l'usure du linge.

Preuves à apporter :	<ul style="list-style-type: none">♦ Process de lavage et suivi de conformité des programmes de lavage	
-----------------------------	---	---

10.4.5 Emballage et conditionnement des textiles

L'établissement a supprimé les emballages en plastique du linge.

Preuves à apporter :	<ul style="list-style-type: none">♦ Procédure de préparation et d'expédition du linge	
-----------------------------	---	---

11 Produits et méthodes de nettoyage


Les critères développés en chapitre 11.1 jusqu'au chapitre 11.4 sont obligatoires.

11.1 Dosage des produits de nettoyage

Le personnel en charge des tâches de nettoyage intérieur doit avoir accès à des appareils de dosage et de dilution adaptés aux produits de nettoyage utilisés (notamment des distributeurs automatiques, des gobelets ou des bouchons doseurs, des pompes manuelles et des pulvérisateurs). Il doit par ailleurs avoir accès aux instructions relatives aux bons dosages et taux de dilution.

Preuves à apporter :

- ◆ Déclaration détaillée expliquant la manière dont l'établissement est conforme à ce critère
- ◆ Formation interne aux professionnels du nettoyage




11.2 Gestion du stockage des produits

L'établissement a mis en place une gestion appropriée des produits de nettoyage en termes de locaux et de regroupement des produits.

Un affichage explicatif est visible pour informer des risques liés à l'utilisation et stockage des produits.

Preuves à apporter :

- ◆ Affichage mis en place



11.3 Méthode de nettoyage à faible incidence environnementale

L'établissement favorise deux méthodes de nettoyage :

- **Une méthode intégrant une approche chimique** - Utilisation de produits de nettoyage à faible incidence environnementale,

Et/ou

- **Une méthode intégrant une approche alternative à la chimie.**

11.3.1 Méthode intégrant une approche chimique - Utilisation de produits de nettoyage à faible incidence environnementale

Ce critère couvre exclusivement les produits directement utilisés dans le cadre des services de nettoyage intérieur (hors cuisine).

i) Produits porteurs du label écologique de l'Union européenne et d'autres labels ISO de type I

Au moins 50 % du volume d'achat de tous les produits de nettoyage utilisés par an, à l'exception des lingettes humides, des autres produits préimprégnés et des produits utilisés pour l'imprégnation et la conservation des supports de lavage (au cours du processus de lavage), doivent avoir obtenu le label écologique de l'Union européenne attribué aux produits de nettoyage pour surfaces dures, conformément à la décision (UE) 2017/1217 (2) de la Commission, ou un autre label écologique de type I.

ii) Substances dangereuses

Tous les produits de nettoyage pour surfaces dures qui ne sont pas conformes au point i) ainsi que les lingettes humides et les autres produits préimprégnés ne doivent être ni classés ni étiquetés en tant que produits très toxiques, toxiques pour certains organes cibles, sensibilisants respiratoires ou cutanés, cancérogènes, mutagènes, toxiques pour la reproduction ou dangereux pour l'environnement, conformément au règlement (CE) n° 1272/2008 du Parlement européen et du Conseil, ni en tant que produits répertoriés dans les mentions de danger énumérées dans la liste ci-dessous :

- Toxicité aiguë : H300, H301, H310, H311, H330, H331, H304, EUH070
- Toxicité spécifique pour certains organes cibles : H370 à H374
- Sensibilité respiratoire et cutanée : H317, H334
- Cancérogène, mutagène ou toxique pour la reproduction : H340, H341, H350, H350I, H351, H360F H361f, H360D, H361d, H360FD, H361fd, H360Fd, H362
- Dangereux pour le milieu aquatique : H400, H410 à H413
- Dangereux pour la couche d'ozone : H420

Pour les produits porteurs de l'Écolabel européen, l'établissement devra fournir :

- une copie de la fiche technique et une photo de l'étiquette figurant sur l'emballage attestant que le label a été attribué conformément à la décision (UE) 2017/1217 ;
- une déclaration de conformité, étayée par des fiches de données de sécurité pour tous les produits qui n'ont pas obtenu l'Écolabel européen ou un autre label ISO de type I ou Ecocert.

11.3.2 Méthode intégrant une approche procédés alternatifs à la chimie

L'établissement a mis en place au moins une méthode de nettoyage alternatif à la chimie :

- Lavage des sols à l'eau et/ou des surfaces hautes (mobilier dans l'environnement de l'utilisateur) ;
- Bionettoyage ;
- Machine à brosse rotative.

L'établissement a mis en place des procédures d'utilisation des techniques alternatives et des formations pour les professionnels.

L'établissement a mis en place une démarche de réemploi des microfibres.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Le demandeur fournit des données annuelles (nature et quantité des produits) et des documents (notamment les factures pertinentes) indiquant les accessoires de nettoyage en matières textiles utilisés et précisant quels accessoires de nettoyage en matières textiles sont constitués de microfibres



11.4 Produits d'hygiène corporelle - savons liquides

Sauf contre-indications pour la personne accompagnée, l'établissement met à disposition du savon liquide ayant un label écologique de l'Union européenne (« Écolabel ») ou un autre label de type I.

Seront également acceptés, les produits conformes au label de la charte Cosmebio ainsi que les produits cités dans la liste de l'ADEME. Cette liste est disponible dans la bibliographie.

NOTE Dans ce document AFNOR SPEC, seuls les produits issus de la liste ADEME, ayant une haute performance environnementale, seront pris en compte.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ La liste des références des produits d'hygiène corporelle - savons écolabellisés ou labellisés exemple : « Cosmos »



11.5 Critères optionnels

11.5.1 Produits d'entretien

Au minimum 2/3 des références des produits utilisés, citées en dessous, dans l'établissement doivent avoir obtenu le label écologique de l'UE, ou un autre label de type I, ou le label Ecocert, ou autres labels bio :

- détergents pour vaisselle à la main ;
- détergents pour lave-vaisselle ;
- détergents textiles ;
- produits de nettoyage pour surfaces dures : nettoyeurs universels, nettoyeurs pour cuisine, nettoyeurs pour vitres et nettoyeurs pour sanitaires.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ La liste des références des produits d'entretien écolabellisés
- ♦ Les modalités de calcul des pourcentages obtenus



11.5.2 Nettoyage écologique

L'établissement établit des modes opératoires afin que tout ou partie des opérations de nettoyage soient réalisées avec des méthodes et produits plus écoresponsables.

EXEMPLES :

- emploi de produits à base de microfibres ;
- utilisation de vapeur ;
- vinaigre ;
- bicarbonate ;
- etc.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Explication détaillée expliquant la manière dont l'établissement est conforme à ce critère
- ♦ Documentation appropriée



11.5.3 Distributeur de savon liquide à remplissage direct

Pour une meilleure gestion des déchets, l'établissement met à disposition du savon liquide dans des distributeurs rechargeables. Ces distributeurs doivent être remplis par du savon liquide en vrac, sans changement du contenant.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Facture d'achat du savon
- ♦ Photo des distributeurs



12 Restauration, approvisionnement durable et Agriculture biologique

Le critère développé en chapitre 12.1 est obligatoire.

12.1 Restauration durable

- a) L'établissement renseigne (inscription, télédéclaration annuelle, publication) le site ma-cantine, la mesure « Qualité des produits » ;
- b) L'établissement réalise un plan d'action pour une restauration plus durable, qui comprend :
 - Qualité des produits
 - Lutte contre le gaspillage
 - Diversification des sources de protéines et menus végétariens
 - Interdiction du plastique
 - Information des convives
 - Formation des professionnels de restauration

Preuves à apporter :

- ♦ Preuves de l'inscription de l'établissement et de la déclaration annuelle
- ♦ Plan d'action pour une restauration durable de l'établissement



12.2 Critères optionnels

12.2.1 Évènements ponctuels

L'établissement a mis en place un des points suivants :

- des évènementiels ponctuels autour de produits locaux ;
- des échanges de bonnes pratiques entre pairs, etc. ;
- un dispositif d'impact carbone par exemple « Mon Restau Responsable » de la Fondation pour la Nature et l'Homme, l'ASEM, Ecocert, etc. Cet impact est calculé selon la méthode pour la réalisation des bilans des émissions de gaz à effet de serre » Version 5 de juillet 2022 conformément au décret n° 2022-982 du 1^{er} juillet 2022 relatif aux bilans d'émissions de gaz à effet de serre.

NOTE L'établissement ne doit pas réaliser de publicité spécifique pour des producteurs locaux en particulier, pour respecter les règles de la concurrence et de la commande publique.

**Preuves à
apporter :**

- ♦ Documents et calendrier des événements organisés
- ♦ Critères enregistrés dans le site du gouvernement : « ma cantine »



13 Transports et mobilité

Les critères développés en chapitre 13.1 et chapitre 13.2 sont obligatoires.

13.1 Déplacements alternatifs à la voiture

L'établissement :

- communique sur son site internet sur l'accessibilité du lieu en transports en commun, à pied, à vélo, en covoiturage ;
- propose un parking vélo aux visiteurs et au personnel.

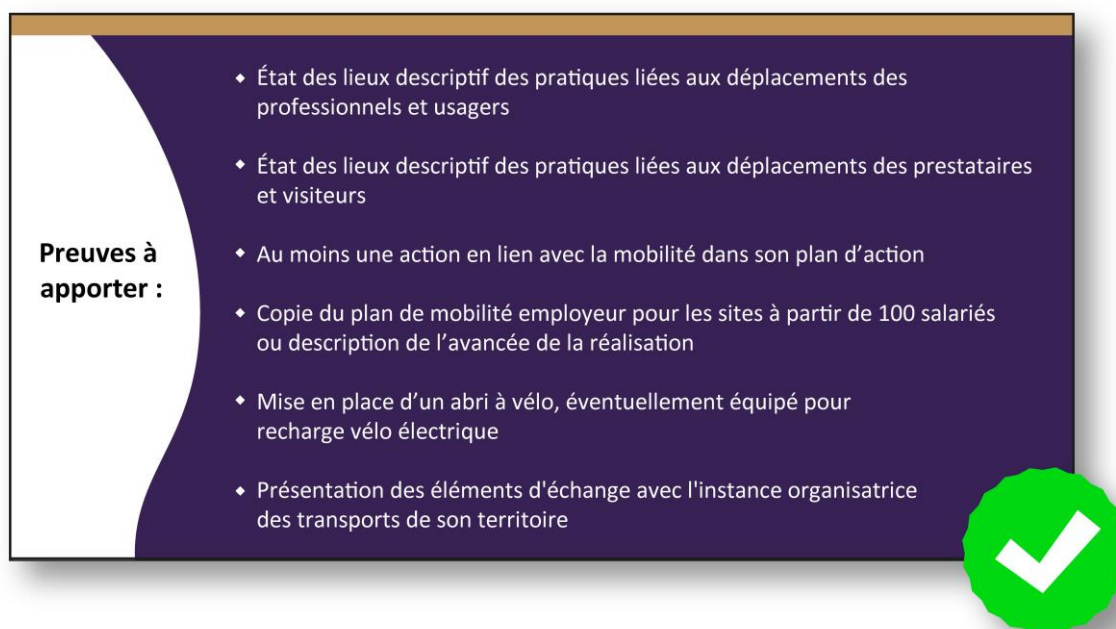
**Preuves à
apporter :**

- ♦ Explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère
- ♦ Capture d'écran ou lien vers la rubrique « accès au site » sur le site internet
- ♦ Photo du parking à vélos



13.2 Plan de mobilité établissement

- a) L'établissement a évalué l'offre de transport existante et a recensé les déplacements des salariés (trajet domicile/travail), des prestataires et des visiteurs, afin de se fixer au moins une action à intégrer dans son plan d'action, dans l'objectif de réduire l'impact environnemental lié aux déplacements ;
- b) pour les établissements employant 50 personnes et plus sur un même site, ceux-ci ont mis en place une alternative au déplacement en voiture seul et/ou le forfait mobilités durables et/ou le télétravail. Si ce n'est pas le cas, le plan de mobilité employeur doit être réalisé à court terme ;
- c) dans les établissements employant 100 salariés et plus sur un même site, un plan de mobilité employeur a été réalisé ou est en cours²⁰⁾ ;
- d) l'établissement collabore avec l'autorité organisatrice des transports de son territoire, en vue de développer les offres alternatives à la voiture.



13.3 Critères optionnels

13.3.1 Déplacements respectueux de l'environnement

L'établissement a mis en place **au moins une des mesures suivantes** :


- les déplacements internes, services de navette ou transports des visiteurs sont réalisés par des moyens de transport respectueux de l'environnement tels que des véhicules électriques, des vélos, des vélos cargo, etc. ;
- mise à disposition de son personnel d'un ou de plusieurs véhicules électriques et/ou bicyclettes, pour un usage professionnel et/ou personnel ;
- des challenges mobilité, comme « Mai à vélo », etc. ;

²⁰⁾ Selon l'article L1214-8-2 du Code des transports.

- des réflexions sur les déplacements des parties prenantes internes entre établissements ;
- le label Employeur Pro Vélo (EPV) ;
- Mobili Pro ;
- le forfait mobilités durables pour le personnel.

Preuves à apporter :

- ♦ Explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère
- ♦ Photos des moyens de transport utilisés
- ♦ Pour le point c : Preuve de la mise en place du forfait mobilités durables
- ♦ Participation au challenge mobilité




13.3.2 Parking disposant de bornes électriques

Avant le déplacement vers l'établissement (site internet, etc.), celui-ci communique sur la mise à disposition des bornes de recharge pour les véhicules électriques afin d'informer de l'existence de ces dispositifs.

Les bornes sont prévues sur le parking des visiteurs et/ou du personnel et/ou à proximité du site (espace public, parking privé).

Preuves à apporter :

- ♦ Explication détaillée de la manière dont l'établissement est conforme à ce critère
- ♦ Photographie(s) appropriée(s) des bornes





Annexe A — Liste des équipements spécifiques consommateurs d'énergie

Cette liste est indicative et non exhaustive.

Blanchisserie

- ❖ Procédé de lavage : laveuse, laveuse-essoreuse, lave-linge, tunnel de lavage
- ❖ Procédé de séchage : séchoir, séchoir rotatif, sècheuse repasseuse
- ❖ Procédé de repassage : table à repasser, presse
- ❖ Procédé de finition : cabine de finition, détachage

Cuisine/Restauration

- ❖ Chambres froides
- ❖ Armoires réfrigérées
- ❖ Cellules de refroidissement
- ❖ Équipements de cuisson (fours, etc.)
- ❖ Maintien en température (Chariots chauffe-plats, etc.)
- ❖ Hottes
- ❖ Plonge

Équipements bâtimentaires

- ❖ Groupe froid/climatiseurs
- ❖ Production de chaleur (chauffage, Eau Chaude Sanitaire)
- ❖ Centrale de Traitement d'Air
- ❖ Serveurs
- ❖ Compresseurs, surpresseurs, osmoseurs, etc.

Annexe B — Extrait de l'arrêté du 15 septembre 2009 relatif à l'entretien annuel des chaudières dont la puissance nominale est comprise entre 4 et 400 kilowatts – TABLEAU 12

Détermination de la classe énergétique de la chaudière :

Energie	Classe de rendement	Date de fabrication	Classe énergétique
Chaudières Gaz avant 2015	Standard ou basse-température	Avant 2005	D
		Après 2005	C
	Condensation	Avant 2005	B
		Après 2005	A
Chaudières Fioul avant 2015	Standard ou basse-température	Avant 2000	D
		Après 2000	C
	Condensation	toutes	B

Bibliographie

Loi EGAlim : LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous :

🔗 <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000037547946>

Loi Climat : LOI n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets :

🔗 <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000043956924>

Décret audit énergétique obligatoire : Décret n° 2015-1823 du 30 décembre 2015 et futurs amendements :

🔗 <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000031738588>

Dispositif Eco-Energie Tertiaire :

Décret n° 2019-771 du 23 juillet 2019 relatif aux obligations d'actions de réduction de la consommation d'énergie finale dans des bâtiments à usage tertiaire :

🔗 <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000038812251>

Bilan de gaz à effet de serre : Décret n° 2022-982 du 01/07/22 relatif aux bilans d'émissions de gaz à effet de serre :

🔗 https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000006074220/LEGISCTA000024354902/

L'arrêté du 10 avril 2020 relatif aux obligations d'actions de réduction des consommations d'énergie finale dans des bâtiments à usage tertiaire précise les obligations du décret tertiaire de réduction des consommations des bâtiments tertiaires :

🔗 <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000041842389/>

L'arrêté du 24 novembre 2020 fixe les valeurs de consommation énergétique à respecter à horizon 2030 pour les bâtiments tertiaires de la catégorie bureaux-services publics, enseignement et logistique :

🔗 <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000042994780>

et autres Arrêtés d'application après le 5 février 2023

L'arrêté du 27 décembre 2018 relatif à la prévention, à la réduction et à la limitation des nuisances lumineuses :

🔗 <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000037864346>

Article 14-3 de l'arrêté du 4 mai 2017 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques :

🔗 <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000034603791/2022-06-21/>

Règlement délégué (UE) n° 626/2011 de la Commission :

🔗 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:32011R0626>

NF T 51-800:2015, Plastiques — Spécifications pour les plastiques aptes au compostage domestique

NF EN 12309-1:2023, Appareils à sorption fonctionnant au gaz pour le chauffage et/ou le refroidissement de débit calorifique sur PCI inférieur ou égal à 70 kW — Partie 1 : Termes et définitions

NF EN 14511-2:2022, Climatiseurs, groupes refroidisseurs de liquide et pompes à chaleur pour le chauffage et le refroidissement des locaux et refroidisseurs industriels avec compresseur entraîné par moteur électrique — Partie 2 : Conditions d'essai

NF EN 16247-1:2022, Audits énergétiques — Partie 1 : Exigences générales

NF EN ISO 14020:2023, Déclarations environnementales et programmes pour les produits — Principes et exigences générales

NF EN ISO 26000:2020, Lignes directrices relatives à la responsabilité sociétale

NF EN ISO 50001:2018, Système de management de l'énergie — Exigences et recommandations pour la mise en œuvre

NF ISO 20121:2024, Systèmes de management responsable appliqués à l'activité événementielle — Exigences et recommandations de mise en œuvre

ISO 14024:2018, Labels et déclarations environnementaux — Délivrance du label environnemental de type I — Principes et procédures

Guide des plantes non allergisantes : Les pollens — Le Réseau National de Surveillance Aérobiologique — RNSA :
<https://www.pollens.fr/le-reseau/les-pollens>

Guide ISadOrA :
<https://www.ehesp.fr/wp-content/uploads/2024/03/couverture-guide-isadora-EHESP.jpg>

Guide RE 2020 :
https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/documents/guide_re2020_version_janvier_2024.pdf

Liste des labels des savons de l'ADEME :
<https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/labels-environnementaux#labelsrow-3>

AFNOR SPEC 2204 Label national « anti-gaspillage alimentaire » Référentiel distribution - Critères de labellisation :
<https://www.boutique.afnor.org/fr-fr/norme/afnor-spec-2204/label-national-antigasillage-alimentaire-referentiel-distribution-criteres/fa202307/343222>

Normes et Référentiels pour la Maîtrise de l'Energie dont Norme EN 16247-1, Audits énergétiques — Partie 1 : Exigences générales :
<https://atee.fr/system/files/2021-03/20191211-MDE-%20Normes%20et%20R%C3%A9f%C3%A9rentiels.pdf>



Déclaration sur la plateforme ADEME de son bilan :

<https://bilans-ges.ademe.fr>

Diagnostic de Performance Énergétique : Arrêté du 7 décembre 2007 relatif à l'affichage du diagnostic de performance énergétique dans les bâtiments publics en France métropolitaine :

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000017720566>

Production de chaleur à haut rendement énergétique :

<https://agirpourlatransition.ademe.fr/particuliers/maison/travaux/installer-chaudiere-a-tres-haute-performance-energetique>

Principes préconisés par l'ANAP :

<https://www.anap.fr/s/publications-et-outils>

Plateforme de l'État « ma cantine » :

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>

Don alimentaire : Article L541-15-6 du code de l'environnement :

https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000041598864/

Tri des déchets : Article L541-21-2-2 du code de l'environnement :

https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000041599175/

Recommandations de l'OMS sur l'exposition au bruit dans l'environnement :

<https://www.who.int/tools/compendium-on-health-and-environment/environmental-noise/>

Plan de mobilité : Article L1214-8-2 du code des transports :

https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000039785105
