

# GUIDE CRITÈRES DÉCHETS

pour l'obtention du label Clef Verte



Découvrez des conseils et des bonnes pratiques déchets !



**Take a waste**

En collaboration avec :



**Clef Verte**

## Le label Clef Verte

La Clef Verte est le premier label de tourisme durable pour les hébergements touristiques et les restaurants en France. À la fois opérationnel et accessible, ce label est mis en place de manière volontaire par les établissements.

En tant qu'acteur du tourisme durable, l'objectif de la Clef Verte est de sensibiliser et d'accompagner les professionnels dans une logique de progrès continu, autour de sept thématiques.



Politique environnementale et formation du personnel



Sensibilisation de la clientèle



Économies d'énergie



Préservation de l'eau



Diminution et recyclage des déchets



Achats responsables



Cadre de vie

## Take a waste

Créée fin 2018, Take a waste est un service clé-en-main de gestion des déchets pour les professionnels. L'entreprise intervient auprès de plus de 1 500 établissements dans toute la France, dont 500 hôtels et restaurants, avec pour objectif de réduire leurs déchets.

Du diagnostic à une gestion durable assurée par des experts, en passant par des formations d'équipe, un reporting des déchets automatisé et un pilotage des prestations de collecte, Take a waste accompagne ses clients de A à Z dans leur gestion des déchets.

## Pourquoi ce guide ?

Aujourd'hui, les hébergements touristiques font face à des enjeux croissants en matière de développement durable et de gestion des déchets. Réduire, trier et valoriser ne sont plus de simples obligations, mais de véritables leviers pour maîtriser leurs coûts, répondre aux attentes des clients et renforcer leur image.

Parce qu'optimiser la gestion des déchets peut parfois s'avérer complexe et chronophage, Take a waste, en collaboration avec la Clef Verte, vous propose un guide pratique pour vous accompagner étape par étape sur les critères déchets Clef Verte et structurer votre démarche.

<b>1</b>	<b>La gestion des déchets.....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Les critères déchets du label Clef Verte.....</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>La réglementation des déchets.....</b>	<b>7</b>
<b>4</b>	<b>Mettre en place le tri des déchets.....</b>	<b>9</b>
<b>5</b>	<b>Gérer mes déchets dangereux.....</b>	<b>12</b>
<b>6</b>	<b>Mettre en place les biodéchets.....</b>	<b>13</b>
<b>7</b>	<b>Estimer ma production de déchets.....</b>	<b>14</b>
<b>8</b>	<b>Réduire mes déchets à la source.....</b>	<b>15</b>

## Comment fonctionne ce guide ?

Ce guide vous accompagne pas à pas sur les différents critères déchets du label Clef Verte.

Il aborde à la fois les bonnes pratiques de tri et les actions pour réduire les déchets à la source. Vous y trouverez des conseils concrets, un rappel des obligations réglementaires, ainsi que des ressources à télécharger.

# La gestion des déchets

## Pourquoi trier et réduire ses déchets ?

Selon notre [Baromètre déchets 2024](#), les hôtels génèrent en moyenne 92 tonnes de déchets par an avec **un taux de recyclage moyen de 28 %**. Il est donc essentiel pour les établissements d'adopter les bons gestes pour répondre à **4 enjeux** :

### Préserver l'environnement et limiter l'empreinte du secteur

Mal encadrée, l'activité touristique peut rapidement peser sur les écosystèmes locaux. Réduction des volumes, tri à la source, valorisation organique ou énergétique : chaque geste compte pour réduire l'impact environnemental et inscrire son établissement dans une logique de durabilité par des actions concrètes.

### Respecter une réglementation en constante évolution

Du tri des biodéchets à l'interdiction des plastiques à usage unique, la réglementation se durcit. Anticiper, structurer et tracer sa gestion des déchets permet de garantir la conformité de l'établissement.

### Répondre aux attentes d'une clientèle de plus en plus exigeante

De plus en plus de clients attendent des preuves d'engagement. Une gestion des déchets structurée, visible et cohérente peut s'avérer un atout différenciant. À l'heure où le tri fait partie des habitudes du quotidien, les clients s'attendent à pouvoir adopter les mêmes gestes autant en séjour qu'à la maison.

### Réduire durablement les coûts de gestion

Dans un contexte d'augmentation des coûts de collecte et de traitement (TGAP, retrait du service public de collecte pour de nombreux professionnels, etc.), une gestion optimisée des déchets devient un vecteur d'économies. Réduction à la source, mutualisation ou négociation des contrats de collecte : chaque levier permet de mieux maîtriser ses coûts.



# Les critères Clef Verte en matière de réduction des déchets



## Tri des déchets

- 1 Vous appliquez le tri sélectif pour toutes ces catégories de déchets : verre, plastique, métal, papier / carton, bois et textile.
- 2 Les déchets dangereux sont gérés de façon appropriée et sécurisée (tri, stockage, transport et élimination).
- 3 Si les autorités locales collectent vos déchets séparés : la fréquence de collecte et le nombre des conteneurs sont suffisants pour collecter tout le volume de déchets triés.
- 4 Si les autorités locales ne collectent pas vos déchets ou que la fréquence n'est pas suffisante : vous avez mis en place des solutions pour que la collecte de vos déchets triés soit assurée correctement (prestataire privé, apport volontaire).
- 5 Les déchets organiques sont compostés sur place ou collectés pour être valorisés.
- 6 Vous mesurez ou estimez le poids ou le volume de vos déchets.
- 7 Les clients ont la possibilité de trier leurs déchets à l'intérieur de leur chambre/locatif et à minima au sein de l'établissement pour les hôtels et les auberges de jeunesse.
- 8 Les lieux et consignes de tri des déchets sont affichés de manière visible et compréhensible pour les clients.

**Critères  
impératifs**

# Les critères Clef Verte en matière de réduction des déchets



## Réduction des déchets

- 9 Dans chacun de vos points de restauration, cinq catégories de produits alimentaires au maximum sont conditionnées en emballage individuel.
- 10 Vous avez supprimé la vaisselle jetable, sauf cas particuliers.
- 11 Vous limitez au maximum l'utilisation du papier d'impression et de brochure.
- 12 Vous mettez en place des initiatives pour limiter le gaspillage alimentaire constaté au sein de votre établissement.
- 13 Lorsque la qualité de l'eau le permet, vous proposez de l'eau en carafe à vos clients.
- 14 Vous avez supprimé vos produits d'accueil en conditionnement individuel (hygiène et alimentaire) ou vous proposez des produits sous emballages papier, carton ou kraft recyclés ou recyclables.
- 15 Vous mettez à disposition des clients des produits d'accueil uniquement s'ils vous en font la demande.
- 16 Votre établissement a défini une politique d'achat qui vise à réduire le volume de déchet et l'usage du plastique (grands conditionnement, reprise d'emballage, etc).

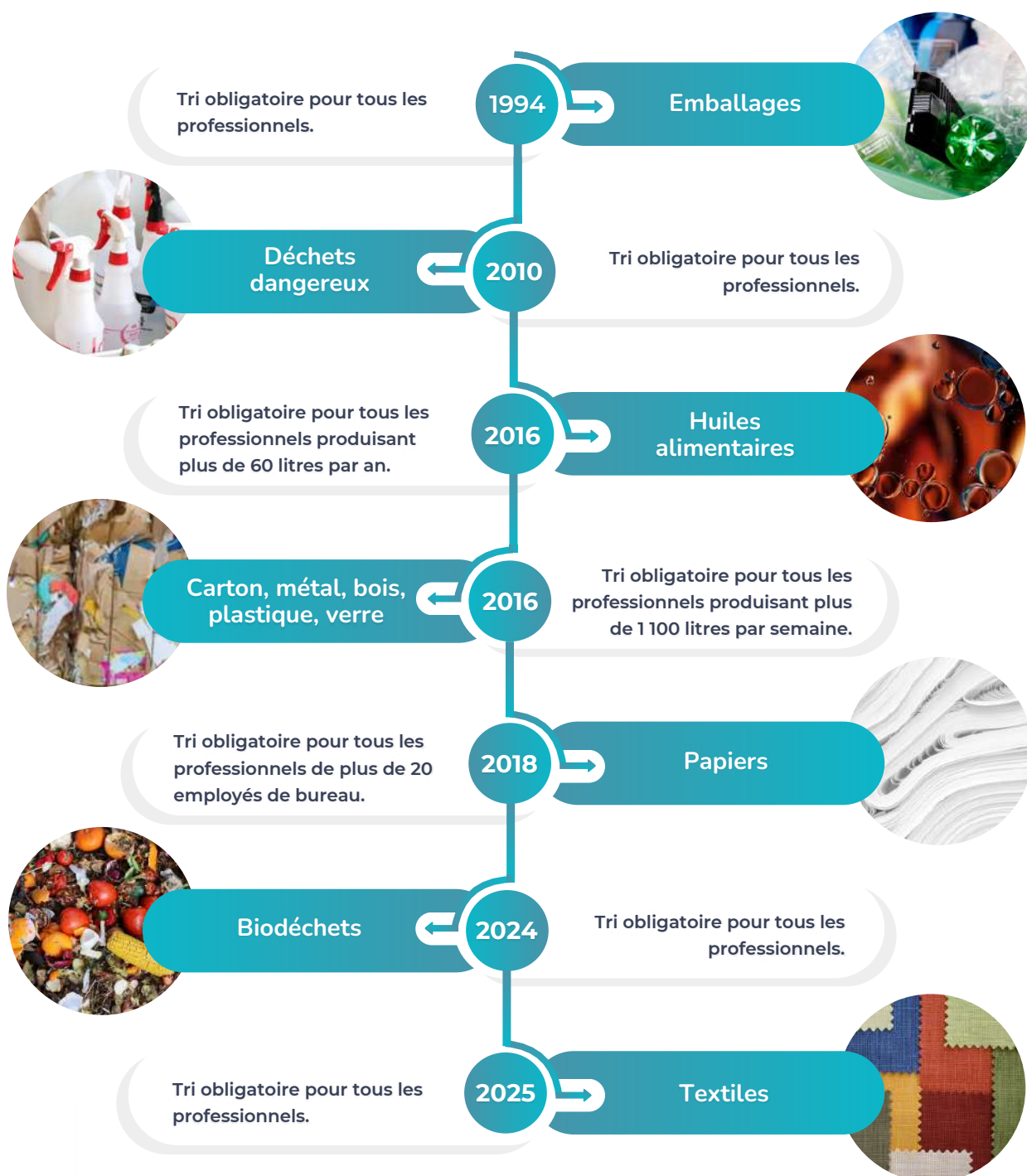
### Critères impératifs

### Critères conseillés

# La réglementation des déchets

## Tri des déchets

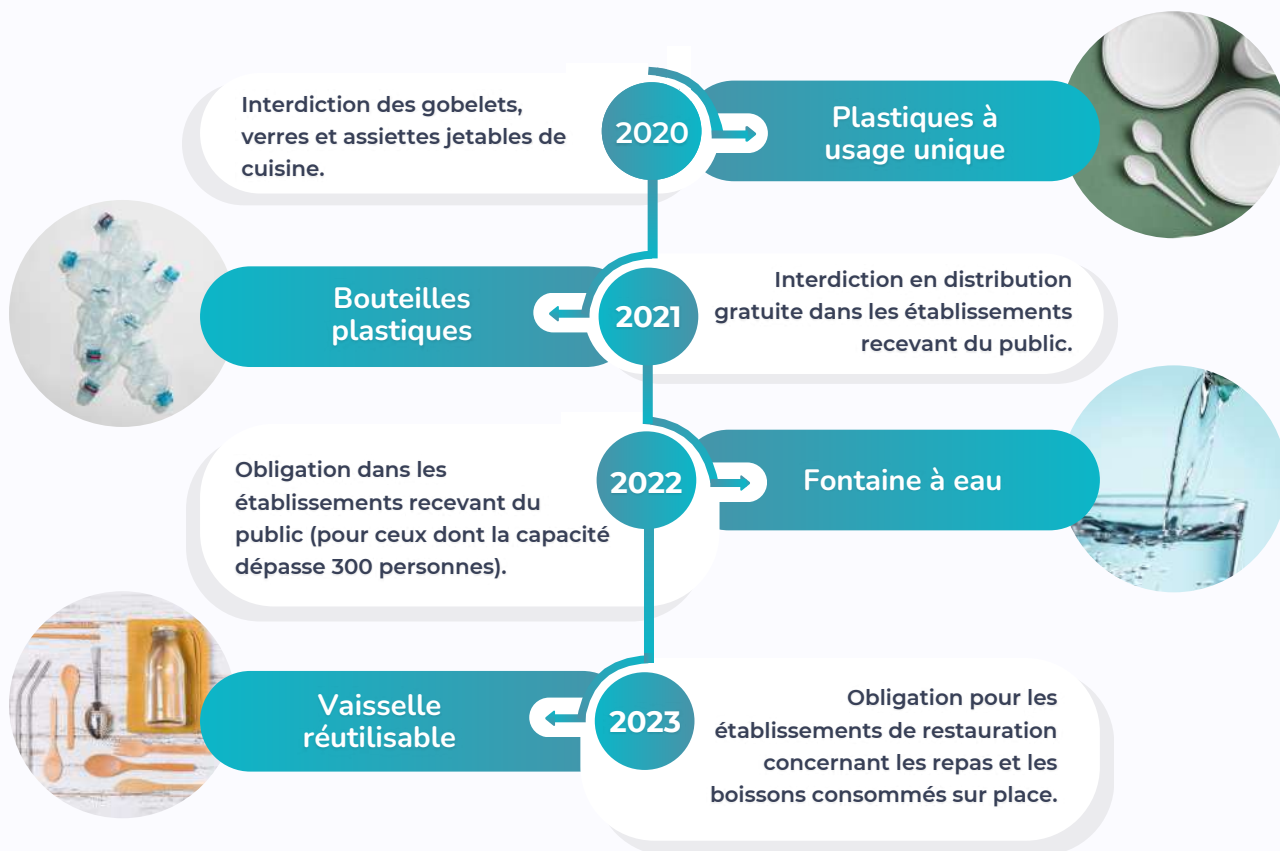
Chaque année, la législation en matière de gestion des déchets évolue pour **répondre aux enjeux environnementaux et accélérer la transition écologique**. Les établissements doivent sans cesse adapter leurs pratiques pour rester en conformité.



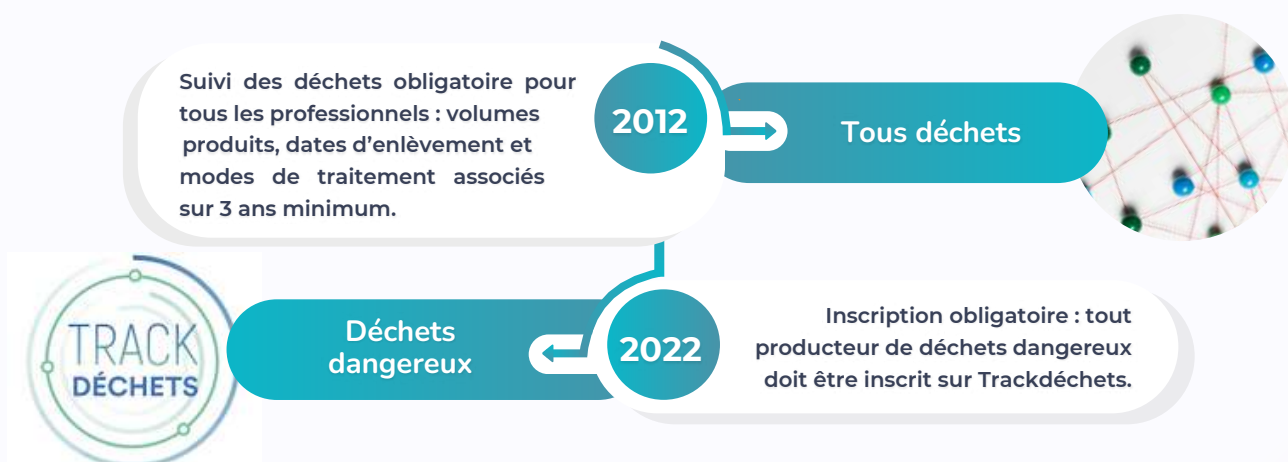
# La réglementation des déchets

## Réduction des déchets

Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas. Dans cette logique, la lutte contre le gaspillage, la réduction à la source et le réemploi sont des **leviers essentiels** pour limiter l'impact environnemental.



## Traçabilité des déchets





# Mettre en place le tri des déchets

Mettre en place le tri de chaque flux implique de s'appuyer sur un réseau de prestataires publics ou privés pour assurer la collecte et le traitement des déchets.

## La collectivité peut-elle me collecter ?

Les collectivités ne sont pas tenues de collecter les déchets des professionnels.. Depuis quelques années, **elles se retirent progressivement de la collecte des déchets** issus des entreprises, afin de réduire leurs coûts.

### La Taxe d'Enlèvement des Ordures Ménagères (TEOM)

Cet impôt local **intégré à la taxe foncière** n'est pas lié à un service rendu. La collectivité est donc en droit de refuser d'exonérer la TEOM.

**S'exonérer de la TEOM** 


### La redevance spéciale

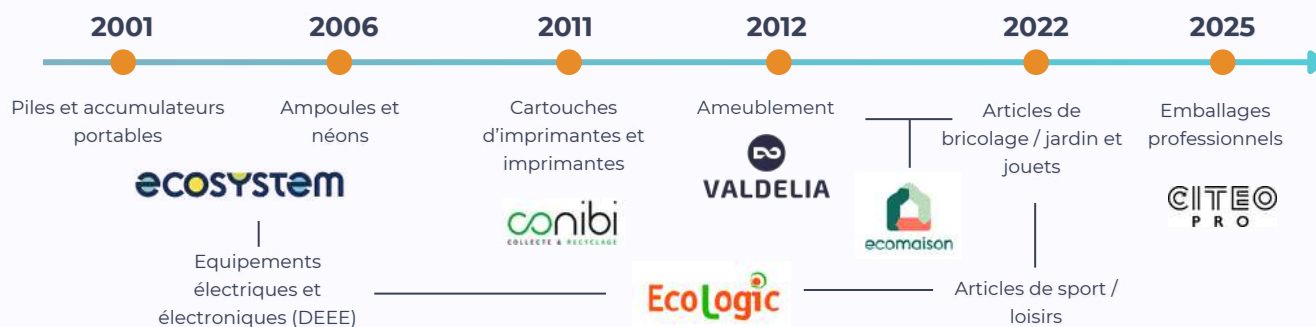
Cette contribution supplémentaire à la TEOM est facturée séparément de la taxe foncière. Elle est spécifique aux entreprises **utilisant le service public**.

Diminuer sa redevance spéciale nécessite de **réduire sa production de déchets**.

## Ce déchet relève-t-il d'une filière de REP ?

*(Responsabilité Élargie du Producteur)*

Les producteurs sont tenus de gérer la fin de vie de leurs produits. Pour cela, ils financent des **éco-organismes**, qui peuvent organiser gratuitement la collecte de déchets diffus. Pour être collecté, créez un compte et consultez les modalités (volumes, contenants, fréquences). Pour de faibles volumes, privilégiez les **points d'apport volontaire**. 



Cliquez sur les logos pour accéder aux différents éco-organismes. 


# Mettre en place le tri des déchets

En cas de ramassage partiel ou inexistant par la collectivité, vous pouvez vous tourner vers des prestataires privés pour assurer la collecte.

## Comment choisir son prestataire privé de collecte ?

- 1** Quantifier ma production de déchets
- 2** Comparer au moins 3 prestataires par flux
- 3** Définir une collecte adaptée selon mes besoins  
Nombre de bacs et fréquence de collecte adaptés



[Calculer ma production de déchets](#) 

## Exemple de comparaison des prestataires pour les biodéchets

	Prestataire 1	Prestataire 2	Prestataire 3
<b>Tarif annuel*</b>	864 € /an 1 bac roulants 120 L Collecte 1 x / sem	1496 € /an 1 bac roulants 120 L Collecte 1 x / sem	1496 € /an 1 bac roulants 120 L Collecte 1 x / sem
<b>Mode de traitement</b>	Méthanisation	Compostage	Méthanisation
<b>Serviettes en papiers ?</b>	Oui	Non (sinon pénalité €)	Oui si -10 % du bac
<b>Distance au lieu de massification</b>	38 km	13 km	15 km
<b>Bacs échangés ?</b>	Non Nettoyé sur demande (109 €)	Oui	Sachets dans le bac remplacées à chaque collecte
<b>Prix à la tonne</b>	346 €	599 €	494 €

\*Estimations tarifaires indiquées pour un tonnage total de 2,5 tonnes de biodéchets par an.

# Mettre en place le tri des déchets

## Sensibiliser pour éviter les erreurs de tri

### Le matériel de pré-collecte

L'enjeu est d'avoir le **bon matériel au bon endroit**, dans les espaces publics et dans les chambres ! Pour ce faire, il faut identifier les différents points de production et analyser leur circuit de pré-collecte ou de collecte.

#### Exemple pour un hôtel



### La signalétique déchets

Elle doit être **visible, incitative** et **claire**. Pensez à intégrer des visuels explicites représentant les types de déchets pour la clientèle étrangère.



### La formation des équipes

Une équipe formée aux bons gestes de tri assure une **meilleure valorisation des déchets**.



# Gérer mes déchets dangereux

Les déchets diffus spécifiques, les DEEE, les cartouches d'impression, les piles, les accumulateurs, les gaz fluorés, les huiles minérales et synthétiques ou encore les bonbonnes de protoxyde d'azote appartiennent à la catégorie des **déchets dangereux**.



[En savoir plus](#) 


## Déchets dangereux : quelles règles spécifiques s'appliquent ?

Mal stockés, les déchets peuvent dégager des vapeurs ou être dangereux en cas d'incendie. Évacués dans les canalisations, ils polluent les eaux usagées.

- Les établissements ont pour obligation de trier à la source leurs déchets dangereux et de prévoir une **collecte adaptée**.
- Les déchets dangereux doivent faire l'objet d'un **conditionnement** et d'un **étiquetage spécifiques**, sauf dérogation (article L541-7-2 du Code de l'environnement).
- Le **mélange de déchets dangereux est interdit** (entre eux et avec des déchets non dangereux), sauf dérogation (article L541-7-2 du Code de l'environnement).
- Le producteur de déchets doit tenir à jour un **registre de suivi des déchets** et émettre un bordereau de suivi de déchets dangereux (BSDD). Le bordereau permet de tracer le déchet, de sa production à son élimination, et doit être conservé 5 ans.



Le suivi des déchets dangereux est assuré sur la **plateforme Trackdéchets** depuis 2022. Vous devez créer un compte et y émettre les BSDD pour assurer la traçabilité des déchets, du producteur au traitement final.

[Accéder à Trackdéchets](#) 

[Créer un compte](#) 

[Créer un BSDD](#) 



# Mettre en place le tri des biodéchets

Depuis le 1er janvier 2024, le tri des biodéchets (déchets alimentaires et déchets végétaux) est obligatoire pour l'ensemble des professionnels.

## Quelles sont les solutions de gestion des biodéchets ?

**L'alimentation animale est interdite** pour les biodéchets en raison des risques sanitaires et de la réglementation qui impose des filières de valorisation dédiées.

**Composteur sur site** : (producteurs de biodéchets de 5 tonnes maximum).



[En savoir plus sur la formation obligatoire](#) 

- **Filière d'utilisation du compost** : en espaces verts, pour des dons ou à la revente en circuit court.
- **Investissement à prévoir** : coût d'achat du composteur et temps dédié à son entretien.
- **Aide au financement** possible via la collectivité.
- **Organisation sur site** : désignation d'un référent formé, comme l'exige la réglementation.

## Collectivité ou prestataire privé ?

Les collectivités n'étant pas tenues d'assurer la collecte des biodéchets des professionnels, les dispositifs existants – points d'apport volontaire ou collecte en porte-à-porte – restent encore très **limités**. Il est donc souvent nécessaire de faire appel à un **prestataire privé**. Le choix doit être guidé par vos besoins spécifiques et les modalités de collecte : prestataire local, fréquence de collecte, nettoyage des bacs, et prise en charge de certains types de biodéchets (ex. épluchures d'orange).

Deux **méthodes de traitement** sont utilisées pour valoriser les biodéchets :



**Compostage industriel**

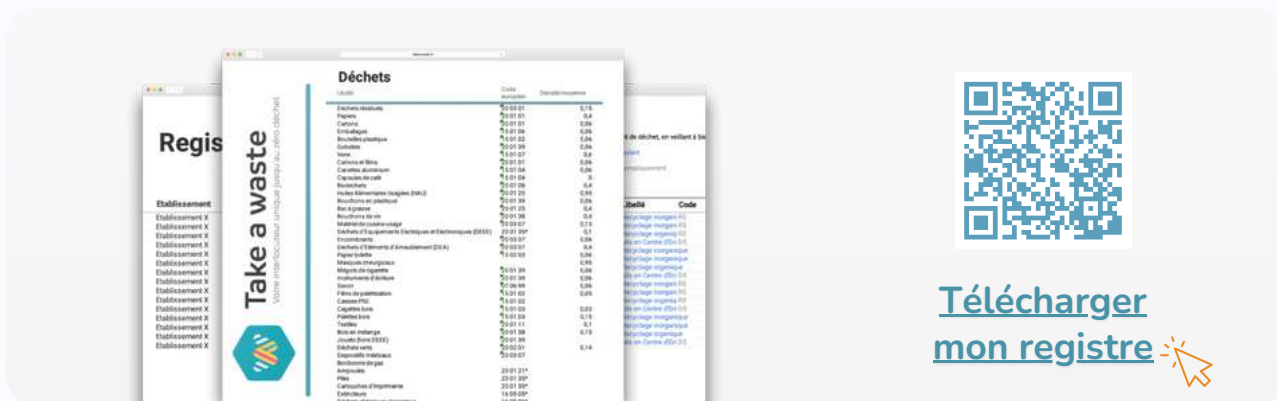


**Méthanisation**

# Estimer ma production de déchets

## Comment suivre ma production de déchet ?

Le **registre de suivi des déchets** est l'outil clé pour documenter la gestion quotidienne des déchets produits par l'entreprise. Ce document est **obligatoire** depuis 2005 pour les déchets dangereux et depuis 2012 pour tous les autres flux. Il recense la **nature du déchet** ainsi que sa **quantité**.



## Que faire si l'entreprise est collectée par la collectivité ?

Il est important de noter que **les collectivités ne sont pas tenues de fournir un registre de suivi des déchets**. Vous pouvez toutefois en faire la demande.

### Pour calculer votre production de déchets :

Nombre de contenants  $\times$  Litrage des contenants  $\times$  Densité du flux  $\times$  Nombre de collectes annuelles

Pour le traitement des déchets, il est recommandé d'utiliser **les données issues des rapports d'activité annuels des collectivités**, qui détaillent les types de traitement appliqués aux déchets collectés.

Vous pouvez également **mettre en place un support à proximité des bennes**, sur lequel vous noterez le taux de remplissage de la benne avant son évacuation.

Pour simplifier ce suivi, Take a waste propose une plateforme en ligne qui permet de calculer et centraliser automatiquement toutes vos données déchets.

# Réduire mes déchets à la source

La réduction et le réemploi restent les **meilleures options** pour réduire son impact environnemental et économique.

## Supprimer les emballages à usage unique

- Procédez à **des achats en gros, en vrac, en formats familiaux ou consignés**.
- **Utilisez des machines vous permettant de vous passer de ces emballages**, comme une machine à café à grains, par exemple. Et c'est encore mieux si elles sont en seconde main !
- Impliquez **des producteurs locaux** afin de mettre en place un système limitant au maximum les suremballages.
- Proposez **des boissons à la tireuse** plutôt qu'en contenants individuels.
- Depuis 2023, la **vaisselle jetable est interdite** pour les repas consommés sur place dans les établissements accueillant au moins 20 convives (article 77 de la loi AGECE).



## Supprimer les bouteilles plastiques



Si la qualité de l'eau de votre réseau est bonne, **l'eau du robinet reste la meilleure solution**.



Dans le cas d'impératifs sanitaires ou esthétiques, la fontaine sur réseau est à privilégier. Elle offre un **impact environnemental et économique bien meilleur** que celui de la fontaine à bonbonnes.

[Découvrir le guide complet](#)



# Réduire mes déchets à la source

## Éviter le gaspillage alimentaire

Chaque année, près de 10 millions de tonnes de déchets alimentaires sont produites, dont près de la moitié encore comestibles. Il est donc primordial d'**intervenir en amont**, puis, dans un second temps, d'**envisager la revalorisation des aliments non consommés**.

### 1 Mettre en place des pesées

Le premier pas vers une réduction du gaspillage est de mesurer les pertes alimentaires pour identifier les sources de gaspillage et mettre en place des actions ciblées.

- Notez la nature des aliments jetés, et leur quantités.
- Analysez les données pour ajuster les achats et les portions.

### 2 Adapter son offre

Revoir son offre permet de mieux anticiper les besoins et de réduire le gaspillage dès la préparation.

- Supprimer les buffets à volonté qui génèrent beaucoup de restes.
- Réduire la taille de la carte pour mieux maîtriser les stocks.
- Proposer des plats anti-gaspillage.

[Découvrir des recettes anti-gaspi](#) 📌



### 3 Gérer ses invendus alimentaires

Si les produits n'ont pas été consommés et que la date limite de consommation n'est pas dépassée, ils peuvent être donnés ou revendus.

- Faire des dons alimentaires directement à des banques alimentaires ou à des associations via des plateformes (Phenix ou Linkee).
- Revendre à prix réduit via des applications comme Too Good To Go.



## Faire vivre la démarche au quotidien

Même avec du matériel adapté, une collecte bien organisée et un plan d'action structuré, une gestion des déchets optimisée repose avant tout sur l'humain. **La performance réelle dépend de la compréhension, de l'adhésion et de l'implication quotidienne des équipes.**

Pour ancrer durablement ces bonnes pratiques, il est donc indispensable de **sensibiliser régulièrement** le personnel et de mettre en place une **signalétique** claire et intuitive pour éviter les erreurs de tri.

Des rappels fréquents, un suivi opérationnel et une veille attentive de la réglementation déchets garantissent une gestion pleinement maîtrisée et conforme aux exigences Clef Verte.



# À PROPOS DE



## Take a waste

Créé fin 2018, Take a waste est **un service clé-en-main de gestion des déchets destiné aux professionnels.**

Nous intervenons dans toute la France avec pour objectif de réduire leurs déchets.

Du diagnostic à une gestion durable par des experts, en passant par des formations d'équipe, un reporting des déchets automatisé et un pilotage des prestations de collecte, **nous accompagnons les clients de A à Z dans leur gestion des déchets.**

### Votre accompagnement 360°



Diagnostic complet de la gestion des déchets, avec un plan d'actions priorisées.



Pilotage des prestations de collecte et mise en place de nouvelles filières de tri.



Renégociation des contrats et contrôle mensuel des factures et des évolutions tarifaires.

### Gérez l'ensemble de votre gestion des déchets dans une application unique !

La plateforme Take a waste centralise toutes vos prestations de gestion des déchets et **simplifie leur suivi au quotidien.**

Elle s'intègre facilement à d'autres plateformes de **traçabilité** et remplit automatiquement vos données, pour un suivi sans effort et une conformité garantie.



**Contactez-nous pour un état des lieux gratuit**



Take a waste est une entreprise reconnue d'utilité sociale et solidaire