

# Club Ardenne Ecotourism

## Restauration

Thématique	Critères
Encourager le tourisme pour tous	Proposer un service adapté aux personnes en situation de handicap, aux seniors, aux parents avec des poussettes
	Accepter des dispositifs de paiement & d'aide pour les familles & citoyens moins favorisés (Chèque vacances par exemple, etc.) et/ ou Offrir un tarif préférentiel pour les étudiants, chômeurs, familles nombreuses
	Savoir accueillir en langues étrangères (Anglais, Allemand, Néerlandais)
Gérer l'eau de façon responsable	Faire un relevé de sa consommation d'eau une fois par mois
	Equiper les robinets d'économiseurs d'eau et/ou de mousseurs*
	Equiper les sanitaires de chasse d'eau double flux ou toilettes sèches
	Faire un relevé de sa consommation d'électricité et de gaz 1 fois par mois
	Utiliser des ampoules à basse consommation (puis LED)*
Economiser les énergies	Etre équipé de matériel électrique à basse consommation (classement A+ au minimum) pour la majorité des équipements (+ de 50%)
	Le bâtiment est isolé de façon performante, les fenêtres sont en double vitrage
	Equiper les espaces communs de minuteurs ou de détecteurs de présence pour l'éclairage
	Utiliser un mode de chauffage à énergie renouvelable (bois, granules, solaire...)
	Utiliser une source d'énergie renouvelable qui couvre au moins 50% de ses besoins énergétiques (géothermie, éolien, solaire, hydrolique, méthanisation)
Limiter les déchets	Etre équipé de poubelles pour le tri (papier, plastiques, verre, compost...) avec un guide explicatif à l'usage du personnel et/ou des clients (pour les parties communes)*
	Utiliser des écorecharges (lessive, cosmétiques, liquide vaisselle, produits d'entretien, savon...)
	Etre équipé d'un bac à graisse contenant l'huile de friture utilisé en restauration en vue de son recyclage (obligatoire en France)
	Valorisation de l'huile usagée auprès d'un prestataire
	Proposer ouvertement au client la possibilité d'emporter le reste de son repas à l'aide d'un contenant adapté
	Pour les fruits, légumes, pâtes, riz, céréales, café, privilégier des produits en vrac
	Les couverts, assiettes, nappes, set de table ne sont pas jetables (tolérance pour le compostable si la présence d'un composteur est avérée)
	Les serviettes de table ne sont pas jetables (tolérance pour le compostable si la présence d'un composteur est avérée)
Consommer responsable	Le prestataire s'engage à se fournir à un minimum de 15% chez les agriculteurs et producteurs locaux. Les menus prendront en compte la saisonnalité des produits (Pas de tomates en hiver et à l'inverse, pas de carottes en été) (max 100 km)*
	Réduire le nombre de plats à la carte pour se concentrer sur des produits frais et de saison*
	Utiliser des produits d'entretien naturels (vinaigre blanc, bicarbonate, savon de Marseille...) ou écolabellisés
	Proposer au moins une entrée et un plat sans viande ni poisson
	Faire parfois son marché en forêt (champignons, ail des ours, myrtilles...) dans la limite des législations locales



# Club Ardenne Ecotourism

## Restauration

	En ce qui concerne les produits non cultivés sur le territoire (café, thé, chocolat, sucre...) privilégier les produits issus du commerce équitable
	Les produits proposés à table sont issus de l'agriculture biologique (fournisseur certifié AB, Ecolabel, Bio-Lëtzebuerg, Biogarantie, biolife, Nature et Progrès, Demeter, etc.) <b>15% minimum</b>
	Exploiter un potager et utiliser la production pour les clients
	Ne pas proposer de poissons en voie de disparition, de viandes issues de filières longues, de fruits exotiques, de sodas industriels...
	Proposer des produits ardennais, emblématiques du territoire : poissons d'eau douce, gibiers, viandes de races locales, fruits d'essences locales, etc.
	Proposer des plats économes en gaz à effet de serre en diminuant le grammage des produits dits nobles (viandes, poissons, laitages) et augmenter le grammage des protéines végétales
	Encourager le développement économique local en soutenant l'emploi local et en particulier l'emploi de personnes en situation particulières (1er emploi, handicap, insertion...)
	Le bâti est réalisé avec des matériaux respectueux du style architectural qui participent à la bonne intégration environnementale et paysagère du bâtiment
	Les locaux sont bâtis avec des matériaux naturels et produits localement et le propriétaire a fait appel à des artisans locaux (100km)
	Mettre en place des actions de préservation de la biodiversité dans les espaces extérieurs (pas de pesticide, nichoirs, hôtels à insectes, etc.)
	Posséder un label attestant d'actions favorables à la protection de la biodiversité : Réseau Nature, refuge LPO, etc.
	Contribuer à l'amélioration de son environnement naturel/culturel grâce à une participation de réductions des nuisances préjudiciables (sonores, visuelles ...) en organisant par exemple des opérations "Nettoyons la Nature"
Sensibiliser et informer ses clients et son personnel	Informers le client sur son implication, par exemple, en communiquant à propos de la proportion du gaspillage du pays en question, sur les circuits courts...
	Impliquer le personnel dans la démarche de progrès durable
	Mise en place de petits outils permettant aux consommateurs de connaître la provenance des produits (lorsque les produits sont locaux, indiquer l'origine : nom et commune du producteur – idéalement avec une carte)
Autres Initiatives Tourisme Durable	Toute initiative permettant de valoriser et développer le tourisme de l'Ardenne transfrontalière de façon durable, respectueuse de l'environnement pourra être étudiée