

Les critères du référentiel restaurant durable

1. Les critères du référentiel restaurant durable - restaurant

Le référentiel comprend deux types de critères :

- des **critères essentiels** auxquels le restaurant doit obligatoirement être conforme pour bénéficier du label, avec une démarche de progression pendant les trois premières années suivant le début de la mise en oeuvre du référentiel ;
- des **critères pour mention** qui permettent au restaurant de cumuler des points ainsi qu'un nombre de points acquis grâce aux critères facultatifs lui permettant de recevoir une mention (Bronze, Argent ou Or).

1) Acquisition du niveau de base à partir des critères essentiels :

Pendant les trois premières années, le restaurant doit travailler sur l'ensemble des critères essentiels ; il n'a pas obligation à être conforme à tous ces critères mais doit acquérir un nombre minimum de points selon un barème joint :

- Année 1 : 250 points minimum
- Année 2 : 350 points minimum
- Année 3 : 500 points minimum

Le barème détaillé des critères essentiels est joint en annexe du référentiel. Un calculateur est fourni sous forme de fichier Excel ; il permet de réaliser le calcul du nombre de points acquis.

Dès que le nombre minimum de 500 points est atteint, que ce soit au bout des trois ans ou même lors de la première ou la deuxième année, le restaurant a acquis le niveau de base et peut prétendre à une mention (voir ci-dessous).

2) Acquisition d'une mention à partir des critères pour mention :

Une fois atteint le niveau de base, le campus peut prétendre acquérir une mention pour son restaurant à condition d'obtenir des points à partir des critères pour mention.

Pour l'attribution de la mention bronze, argent ou or, le barème de points est le suivant :

- **moins de 200 points** : le restaurant est conforme aux critères essentiels du référentiel *Restaurant durable* mais n'a pas de mention.
- **de 200 points à moins de 300 points** : le restaurant est conforme aux critères essentiels et également à un certain nombre de critères pour mention du référentiel *Restaurant durable*, ce qui lui permet de se voir attribuer la **mention Bronze**.

- **de 300 points à moins de 400 points** : le restaurant est conforme aux critères essentiels et à un certain nombre de critères pour mention du référentiel *Restaurant durable*, ce qui lui permet de se voir attribuer la **mention Argent**.
- **400 points et plus** : le restaurant est conforme aux critères essentiels et également à un certain nombre de critères pour mention du référentiel *Restaurant durable*, ce qui lui permet de se voir attribuer la **mention Or**.

Le barème détaillé des critères pour mention est joint en annexe du référentiel. Un calculateur est fourni sous forme de fichier Excel ; il permet de réaliser le calcul du nombre de points acquis.

CRITERES ESSENTIELS POUR LES RESTAURANTS

CRITERES ESSENTIELS : 1. SECTION PRODUITS

Critère essentiel n°1	Origine des fruits et légumes – fourniture de produits biologiques locaux
Critère essentiel n°2	Fraicheur des fruits et légumes : ni appertisés, ni surgelés ou ionisés
Critère essentiel n°3	Saisonnalité des fruits et légumes frais
Critère essentiel n°4	Conditions de production des fruits et légumes tropicaux : issus du commerce équitable
Critère essentiel n°5	Conditions de production des céréales et produits à base de céréales et graines apparentées (quinoa, amarante, sarrasin...) : farine, pâtes, semoule, riz... : issus de l'agriculture biologique
Critère essentiel n°6	Laits et produits laitiers issus de l'agriculture biologique
Critère essentiel n°7	Oeufs et ovoproduits issus d'un élevage au sol, en plein air ou selon les règles de l'agriculture biologique
Critère essentiel n°8	Viande rouge issue d'un mode de production labellisé : Label rouge, Bleu blanc cœur ou Agriculture biologique
Critère essentiel n°9	Viande blanche - porc issue d'un mode de production labellisé : Label rouge, Bleu blanc cœur ou Agriculture biologique
Critère essentiel n°10	Viande blanche - volaille issue d'un mode de production labellisé : Label rouge, Bleu blanc cœur ou Agriculture biologique
Critère essentiel n°11	Charcuterie et saucissonnerie issue d'un mode de production labellisé : Label rouge, Bleu blanc cœur ou Agriculture biologique
Critère essentiel n°12	Poisson sauvage et produits de la mer n'appartenant pas à des stocks menacés
Critère essentiel n°13	Poisson d'élevage non carnivore ou issu d'élevage respectueux de l'environnement
Critère essentiel n°14	Produits cuisinés limités
Critère essentiel n°15	Boissons - thé, café, chocolat issus du commerce équitable
Critère essentiel n°16	Boissons - soda équitable ou local
Critère essentiel n°17	Boissons - jus de fruits à forte teneur en fruits et issus

	de modes de production alternatifs (agriculture biologique locale, commerce équitable)
Critère essentiel n°18	Boissons - eaux minérales plates : préférence pour l'utilisation de fontaines à eau et carafes
Critère essentiel n°19	Graisses végétales hydrogénées - acides gras trans : aucun acide gras trans
Critère essentiel n°20	Graisses végétales - huile de palme : aucune huile de palme, ou certifiée RSPO à défaut
Critère essentiel n°21	Raffinage des céréales : produits complet ou semi-complet
Critère essentiel n°22	Légumineuses issues de l'agriculture biologique

CRITERES OBLIGATOIRES : 2. SECTION MENUS

Critère essentiel n°23	Politique nutritionnelle proposée et validée par un(e) nutritionniste ou un(e) diététicien(ne)
Critère essentiel n°24	Goût
Critère essentiel n°25	Variété
Critère essentiel n°26	Terroir & saveurs
Critère essentiel n°27	Consommation de viande et de poisson réduite
Critère essentiel n°28	Accès au sel disponible sur demande

CRITERES ESSENTIELS : 3. SECTION ACHATS GENERAUX

Critère essentiel n°29	Contenants alimentaires et emballages pour les produits à emporter : sans PVC ni polystyrène
Critère essentiel n°30	Tenues des employés en coton biologique et/ou équitable
Critère essentiel n°31	Produits d'entretien porteurs de l'éco-label européen ou équivalent
Critère essentiel n°32	Savons pour les mains porteurs d'un éco-label officiel ou d'un label de certification biologique pour les cosmétiques
Critère essentiel n°33	Produits à base de papier porteurs d'un ecolabel officiel, du label FSC ou équivalent
Critère essentiel n°34	Hypochlorite de soude utilisation limitée

CRITERES ESSENTIELS : 4. SECTION EAU ET ENERGIE

Critère essentiel n°35	Suivi des consommations d'électricité et d'eau globale et des appareils de production de froid et de cuisson
Critère essentiel n°36	Eco-gestes et économies d'énergie : sensibilisation des employés par le prestataire
Critère essentiel n°37	Source de l'énergie électrique renouvelable
Critère essentiel n°38	Ampoules d'éclairage à faible consommation d'énergie
Critère essentiel n°39	Robinets d'eau équipés de systèmes de maîtrise de la consommation
Critère essentiel n°40	Maintenance des installations de froid

CRITERES ESSENTIELS : 5. SECTION DECHETS

Critère essentiel n°41	Tri des déchets par les personnes fréquentant le restaurant
Critère essentiel n°42	Tri des déchets par les salariés du restaurant
Critère essentiel n°43	Récupération des huiles alimentaires usagées en vue de leur valorisation

CRITERES ESSENTIELS : 6. SECTION FORMATION ET SENSIBILISATION

Critère essentiel n°44	Actions de sensibilisation et d'éducation à destination des étudiants
Critère essentiel n°45	Prévention du gaspillage alimentaire
Critère essentiel n°46	Formation des salariés au référentiel
Critère essentiel n°47	Actions de sensibilisation et d'éducation à destination des salariés
Critère essentiel n°48	Actions de sensibilisation et d'éducation à destination des salariés du campus
Critère essentiel n°49	Politique sociale : emploi des jeunes, des séniors, de réinsertion

CRITERES POUR MENTION POUR LES RESTAURANTS

CRITERES POUR MENTION : 1. SECTION PRODUITS

Critère pour mention n°1	Origine des fruits et légumes – fourniture de produits biologiques locaux
Critère pour mention n°2	Fraicheur des fruits et légumes : ni appertisés, ni surgelés ou ionisés
Critère pour mention n°3	Saisonnalité des fruits et légumes frais
Critère pour mention n°4	Conditions de production des céréales et produits à base de céréales et graines apparentées (quinoa, amarante, sarrasin...) : farine, pâtes, semoule, riz... issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique
Critère pour mention n°5	Œufs et ovoproduits issus de l'agriculture biologique
Critère pour mention n°6	Viande rouge issue d'un mode de production labellisé : Label rouge, Bleu blanc cœur ou Agriculture biologique
Critère pour mention n°7	Viande blanche - porc issue d'un mode de production labellisé : Label rouge, Bleu blanc cœur ou Agriculture biologique
Critère pour mention n°8	Viande blanche - volaille issue d'un mode de production labellisé : Label rouge, Bleu blanc cœur ou Agriculture biologique
Critère pour mention n°9	Viande sans OGM
Critère pour mention n°10	Boissons, thé, café et chocolat issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique
Critère pour mention n°11	Boissons – eaux minérales gazeuses : préférence pour l'utilisation de fontaines à eau et carafes
Critère pour mention n°12	Sucres et édulcorants

Critère pour mention n°13	Légumineuses issues de l'agriculture biologique
---------------------------	--

CRITERES POUR MENTION : 2. SECTION MENUS

Critère pour mention n°14	Consommation de viande et de poisson réduite
Critère pour mention n°15	Affichage nutritionnel
Critère pour mention n°16	Réduction du sel caché

CRITERES POUR MENTION : 3. SECTION ACHATS GENERAUX

Critère pour mention n°17	Ustensiles de cuisson non traités au PTFE
---------------------------	--

CRITERES POUR MENTION : 4. SECTION EAU ET ENERGIE

Critère pour mention n°18	Dispositifs d'économies d'énergie
Critère pour mention n°19	Production autonome d'énergie renouvelable

CRITERES POUR MENTION : 5. SECTION DECHETS

Critère pour mention n°20	Compostage des déchets alimentaires
---------------------------	--

CRITERES POUR MENTION : 6. SECTION FORMATION SENSIBILISATION

Critère pour mention n°21	Animations et services à destination des étudiants
Critère pour mention n°22	Formation des cuisiniers-chefs

2. Les critères cafétérias / restauration rapide

Il n'y a qu'un seul type de critère pour les distributeurs automatiques de confiseries et pas de mention possible.

Il n'y a pas obligation à être conforme à tous les critères mais nécessité d'acquérir un nombre minimum de points selon le barème suivant :

- Année 1 : 100 points minimum
- Année 2 : 300 points minimum
- Année 3 : 500 points minimum

Le calculateur est fourni sous forme de fichier Excel ; il permet de réaliser le calcul du nombre de points acquis pour chacun des critères suivants. Il est en accès réservé aux campus pilotes jusqu'en décembre 2013.

Critère n°1	Sandwichs : tout ou partie des composants issu de l'agriculture biologique
Critère n°2	Salades : tout ou partie des composants issu de l'agriculture locale et/ou biologique
Critère n°3	Soupes : tout ou partie des ingrédients de saison, issu de l'agriculture locale et/ou biologique
Critère n°4	Quiches et tartes salées : une ou plusieurs références avec ingrédients issus de l'agriculture et de l'élevage biologiques
Critère n°5	Pâtes complètes bio ou semi-complètes bio

Critère n°6	Yaourts, desserts laitiers, fromages frais et fromages issus d'un mode de production biologique
Critère n°7	Fruits et salades de fruits – produits tropicaux (bananes, ananas, mangue...) issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable
Critère n°8	Oeufs et ovoproduits issus d'un élevage au sol, en plein air, ou selon les règles de l'agriculture biologique
Critère n°9	Boissons – thé, café, chocolat issus du commerce équitable
Critère n°10	Boissons – soda équitable ou local
Critère n°11	Boissons – jus de fruits à forte teneur en fruits et issus de modes de production alternatifs : (agriculture biologique locale, commerce équitable)
Critère n°12	Boissons – eaux minérales plates : préférence pour l'utilisation de fontaines à eau et carafes
Critère n°13	Viennoiseries et pâtisseries : aucun acide gras trans
Critère n°14	Accès au sel disponible sur demande
Critère n°15	Contenants alimentaires et emballages pour les produits à emporter : sans PVC ni polystyrène
Critère n°16	Tenues des employés en coton bio et/ou équitable
Critère n°17	Produits d'entretien porteurs d'un éco-label officiel ou équivalent
Critère n°18	Produits à base de papier porteurs d'un écolabel officiel, du label FSC ou équivalent
Critère n°19	Hypochlorite de soude : utilisation limitée
Critère n°20	Suivi des consommations d'électricité et d'eau globale et des appareils de production de froid et de caisson
Critère n°21	Eco-gestes et économies d'énergie : sensibilisation des employés par le prestataire
Critère n°22	Ampoules d'éclairage à faible consommation d'énergie
Critère n°23	Maintenance des installations de froid
Critère n°24	Tri des déchets par les personnes fréquentant le restaurant
Critère n°25	Tri des déchets par les salariés du restaurant
Critère n°26	Actions de sensibilisation et d'éducation à destination des salariés
Critère n°27	Actions de sensibilisation et d'éducation à destination des étudiants
Critère n°28	Politique sociale : emploi des séniors, des jeunes, de réinsertion
Critère n°29	Formation des salariés au référentiel
Critère n°30	Ustensiles de cuisson non traités au PTFE

3. Les critères pour les distributeurs automatiques

1. CRITERES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES D'ALIMENTS - SNACKING

Il n'y a qu'un seul type de critère pour les distributeurs automatiques de confiseries et pas de mention possible.

Il n'y a pas obligation à être conforme à tous les critères mais nécessité d'acquérir un nombre minimum de points selon le barème suivant :

- Année 1 : 80 points minimum
- Année 2 : 150 points minimum
- Année 3 : 250 points minimum

Le calculateur est fourni sous forme de fichier Excel ; il permet de réaliser le calcul du nombre de points acquis pour chacun des critères suivants. Il est en accès réservé aux campus pilotes jusqu'en décembre 2013.

Critère n°1	Boissons alternatives au soda de grandes marques locales ou équitables
Critère n°2	Jus de fruits à forte teneur en fruit et issus de l'agriculture biologique
Critère n°3	Eau : préférence pour l'utilisation de fontaines à eau et carafes, réduction achat de bouteilles d'eau
Critère n°4	Fruits frais de saison et issus de l'agriculture biologique
Critère n°5	Viennoiseries, gâteaux et biscuits : sans huile de palme ni acides gras trans
Critère n°6	Barres de céréales : ingrédients bio
Critère n°7	Barres chocolatées et autres produits à base de chocolat : ingrédients issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique
Critère n°8	Biscuits salés et chips : sans huile de palme, sans acides gras trans, avec une teneur en sel inférieure à la moyenne du marché et/ou issus de l'agriculture biologique
Critère n°9	Consommation d'énergie autre que système de froid : ampoules LED et système de mise en veille
Critère n°10	Information, communication sur les produits offrant un intérêt en matière de consommation responsable

2. CRITERES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE BOISSONS CHAUDES

Il n'y a qu'un seul type de critère pour les distributeurs automatiques de boissons chaudes et pas de mention possible.

Il n'y a pas obligation à être conforme à tous les critères mais nécessité d'acquérir un nombre minimum de points selon un calculateur joint :

- Année 1 : 50 points minimum
- Année 2 : 100 points minimum
- Année 3 : 150 points minimum

Le calculateur est fourni sous forme de fichier Excel ; il permet de réaliser le calcul du nombre de points acquis pour chacun des critères suivants. Il est en accès réservé aux campus pilotes jusqu'en décembre 2013.

Critère n°1	Café issu du commerce équitable
Critère n°2	Chocolat issu du commerce équitable
Critère n°3	Thé issu du commerce équitable
Critère n°4	Détecteur de gobelets
Critère n°5	Consommation d'énergie : ampoules LED et système de mise en veille
Critère n°6	Récupérateur de gobelets
Critère n°7	Information, communication sur les produits offrant un intérêt en matière de consommation responsable

3. CRITERES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE BOISSONS FRAICHES

Il n'y a qu'un seul type de critère pour les distributeurs automatiques de boissons chaudes et pas de mention possible.

Il n'y a pas obligation à être conforme à tous les critères mais nécessité d'acquérir un nombre minimum de points selon un calculateur joint :

- Année 1 : 50 points minimum
- Année 2 : 100 points minimum
- Année 3 : 150 points minimum

Le calculateur est fourni sous forme de fichier Excel ; il permet de réaliser le calcul du nombre de points acquis pour chacun des critères suivants. Il est en accès réservé aux campus pilotes jusqu'en décembre 2013.

Critère n°1	Boissons alternatives au soda de grandes marques locales et/ou équitables
Critère n°2	Jus de fruits à forte teneur en fruit et issus de l'agriculture biologique
Critère n°3	Thés glacés, cafés frappés issus du commerce équitable
Critère n°4	Eau : préférence pour l'utilisation de fontaines à eau et carafes, réduction des bouteilles d'eau
Critère n°5	Consommation d'énergie autre que système de réfrigération : ampoules LED système de mise en veille
Critère n°6	Récupération des cannettes en vue d'un recyclage par leur fournisseur de boissons
Critère n°7	Information, communication sur les produits offrant un intérêt en matière de consommation responsable