

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

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

### CRITERES OBLIGATOIRES : 2. SECTION MENUS

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

### CRITERES ESSENTIELS : 3. SECTION ACHATS GENERAUX

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

### CRITERES ESSENTIELS : 4. SECTION EAU ET ENERGIE

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

### CRITERES ESSENTIELS : 5. SECTION DECHETS

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

### CRITERES ESSENTIELS : 6. SECTION FORMATION ET SENSIBILISATION

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

## CRITERES POUR MENTION POUR LES RESTAURANTS

### CRITERES POUR MENTION : 1. SECTION PRODUITS

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

Critère pour mention n°13	<b>Légumineuses</b> issues de l'agriculture biologique
---------------------------	--

### CRITERES POUR MENTION : 2. SECTION MENUS

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

### CRITERES POUR MENTION : 3. SECTION ACHATS GENERAUX

Critère pour mention n°17	<b>Ustensiles de cuisson</b> non traités au PTFE
---------------------------	--

### CRITERES POUR MENTION : 4. SECTION EAU ET ENERGIE

Critère pour mention n°18	<b>Dispositifs d'économies d'énergie</b>
Critère pour mention n°19	<b>Production autonome d'énergie renouvelable</b>

### CRITERES POUR MENTION : 5. SECTION DECHETS

Critère pour mention n°20	<b>Compostage des déchets alimentaires</b>
---------------------------	--

### CRITERES POUR MENTION : 6. SECTION FORMATION SENSIBILISATION

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

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

Critère n°6	<b>Yaourts, desserts laitiers, fromages frais et fromages</b> issus d'un mode de production biologique
Critère n°7	<b>Fruits et salades de fruits – produits tropicaux (bananes, ananas, mangue...)</b> issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable
Critère n°8	<b>Oeufs et ovoproduits</b> issus d'un élevage au sol, en plein air, ou selon les règles de l'agriculture biologique
Critère n°9	<b>Boissons – thé, café, chocolat</b> issus du commerce équitable
Critère n°10	<b>Boissons – soda</b> équitable ou local
Critère n°11	<b>Boissons – jus de fruits</b> à forte teneur en fruits et issus de modes de production alternatifs : (agriculture biologique locale, commerce équitable)
Critère n°12	<b>Boissons – eaux minérales plates</b> : préférence pour l'utilisation de fontaines à eau et carafes
Critère n°13	<b>Viennoiseries et pâtisseries</b> : aucun acide gras trans
Critère n°14	<b>Accès au sel</b> disponible sur demande
Critère n°15	<b>Contenants alimentaires et emballages pour les produits à emporter</b> : sans PVC ni polystyrène
Critère n°16	<b>Tenues des employés</b> en coton bio et/ou équitable
Critère n°17	<b>Produits d'entretien</b> porteurs d'un éco-label officiel ou équivalent
Critère n°18	<b>Produits à base de papier</b> porteurs d'un écolabel officiel, du label FSC ou équivalent
Critère n°19	<b>Hypochlorite de soude</b> : utilisation limitée
Critère n°20	<b>Suivi des consommations d'électricité et d'eau globale et des appareils de production de froid et de caisson</b>
Critère n°21	<b>Eco-gestes et économies d'énergie</b> : sensibilisation des employés par le prestataire
Critère n°22	<b>Ampoules d'éclairage</b> à faible consommation d'énergie
Critère n°23	<b>Maintenance des installations de froid</b>
Critère n°24	<b>Tri des déchets par les personnes fréquentant le restaurant</b>
Critère n°25	<b>Tri des déchets par les salariés du restaurant</b>
Critère n°26	<b>Actions de sensibilisation et d'éducation à destination des salariés</b>
Critère n°27	<b>Actions de sensibilisation et d'éducation à destination des étudiants</b>
Critère n°28	<b>Politique sociale</b> : emploi des séniors, des jeunes, de réinsertion
Critère n°29	<b>Formation des salariés au référentiel</b>
Critère n°30	<b>Ustensiles de cuisson</b> 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	<b>Boissons alternatives au soda de grandes marques</b> locales ou équitables
Critère n°2	<b>Jus de fruits</b> à forte teneur en fruit et issus de l'agriculture biologique
Critère n°3	<b>Eau</b> : préférence pour l'utilisation de fontaines à eau et carafes, réduction achat de bouteilles d'eau
Critère n°4	<b>Fruits frais</b> de saison et issus de l'agriculture biologique
Critère n°5	<b>Viennoiseries, gâteaux et biscuits</b> : sans huile de palme ni acides gras trans
Critère n°6	<b>Barres de céréales</b> : ingrédients bio
Critère n°7	<b>Barres chocolatées et autres produits à base de chocolat</b> : ingrédients issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique
Critère n°8	<b>Biscuits salés et chips</b> : 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	<b>Consommation d'énergie autre que système de froid</b> : ampoules LED et système de mise en veille
Critère n°10	<b>Information, communication</b> 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	<b>Café</b> issu du commerce équitable
Critère n°2	<b>Chocolat</b> issu du commerce équitable
Critère n°3	<b>Thé</b> issu du commerce équitable
Critère n°4	<b>Détecteur de gobelets</b>
Critère n°5	<b>Consommation d'énergie</b> : ampoules LED et système de mise en veille
Critère n°6	<b>Récupérateur de gobelets</b>
Critère n°7	<b>Information, communication</b> 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	<b>Boissons alternatives au soda de grandes marques</b> locales et/ou équitables
Critère n°2	<b>Jus de fruits</b> à forte teneur en fruit et issus de l'agriculture biologique
Critère n°3	<b>Thés glacés, cafés frappés</b> issus du commerce équitable
Critère n°4	<b>Eau</b> : préférence pour l'utilisation de fontaines à eau et carafes, réduction des bouteilles d'eau
Critère n°5	<b>Consommation d'énergie autre que système de réfrigération</b> : ampoules LED système de mise en veille
Critère n°6	<b>Récupération des cannettes en vue d'un recyclage par leur fournisseur de boissons</b>
Critère n°7	<b>Information, communication</b> sur les produits offrant un intérêt en matière de consommation responsable