

# Charte d'engagement

Je, **soussigné** HEUDE Michaël,  
Dirigeant de Aux Caprices d'Eloïse  
Située au 50 rue d'Etancourt – 76420 Bihorel

■ **autorise les institutions partenaires** (Chambres de Métiers et de l'Artisanat de Normandie, Métropole Rouen Normandie), à **communiquer** sur les engagements de mon entreprise et/ou de mes établissements dans le cadre des éco-défis,

et m'engage à :

- **maintenir les pratiques** relatives aux défis que j'ai choisi de relever après l'obtention du label (labellisation valable 1 an),
- **sensibiliser ma clientèle** aux actions mises en place dans mon établissement, à communiquer sur l'opération éco-défis,

Je reconnais avoir pris connaissance qu'un manquement à ces engagements pourrait conduire au retrait des droits d'usage du label.

Fait à Bihorel....., le 23/06/2020

Signature du chef d'entreprise

Cachet de l'entreprise



# Dossier de labellisation

## Identification de l'entreprise

Nom de l'entreprise : Aux Caprices d'Eloïse

Nom, Prénom du chef d'entreprise : HEUDE Michaël

Adresse : 50 rue d'Etancourt

CP : 76420 Ville : BIHOREL

Tél. : 02.35.60.17.13

Mail : heudemichael@gmail.com

N° SIRET : 444.885.297.00028

Activité : Boulangerie-Pâtisserie

Date de dépôt du dossier : 09/06/2020

Conseiller CMA76 accompagnant l'entreprise  Bruno Lemière

## Avis du comité de labellisation (réservé au comité)

Avis positif  Avis positif avec réserve  Avis négatif

Observations éventuelles : BRAVO !

Fait à Rouen....., le 9/07/2020

Signature du Président du comité



# Défis relevés et à engager

**Rappel : vous devez relever à minima 3 défis** devant appartenir à au moins 2 familles de défis distinctes. L'entreprise peut choisir 2 défis déjà relevés durant les 2 dernières années et s'engage à réaliser un défi supplémentaire au minimum.

Code	Nom du Défi	Actions déjà menées / Impacts obtenus et justificatifs	Actions à engager / Objectifs / Impacts visés	Avis et commentaires du comité
		<b>Prévention des déchets</b>		
PRE3	Stop au gaspillage	Fabrication de produits dérivés d'invendus (viennoiserie, pâtisserie) → 0 perte en pâtisserie		
PRE4	Réduction de la nocivité	Utilisation d'une centrale de lavage des sols (maîtrise des consommations de produits lessiviels) → réduction des rejets chargés en produits lessiviels et réduction de la production d'emballages plastiques (moins de bidons de produits lessiviels)		
PRE5	Emballages clients	Absence de sacs en plastique : utilisation quand cela est nécessaire de sacs en papier kraft. 2 x 300 sacs-cabats en tissus ont été donnés aux clients La boulangerie accepte les emballages des clients		
		<b>Gestion des déchets</b>		
DEC1	Collecte sélective	Tri cartons et papier avec le tri sélectif Tri et port du verre en point de collecte publique → le volume des déchets remis aux ordures ménagères à baisser de 2/3		
DEC2	Déchets dangereux		Les cartouches des imprimantes seront déposées dorénavant en point de collecte spécifique (déchetterie, magasin)	
DEC4	Bio-déchets	Les pains invendus sont donnés aux clients pour la consommation animale		
		<b>Energie</b>		
ENE2	Eclairage	Eclairage interne 100% led		
ENE4	Equipements	Présence d'un adoucisseur Four à 4 soles (consommation optimisée sur la journée) Parc du matériel entretenu et remplacé régulièrement	Investissement dans un nouveau congélateur (remplacement de l'ancien qui a 12 ans) doté d'un surgélateur indépendant (avec contrôle de la surgélation des produits à cœur) Remplacement d'un vieux batteur en pâtisserie	
ENE5	Vitrine et enseigne extérieures	Eclairage extérieur 100% led (2017) Absence d'éclairage nocturne		
ENE7	Suivi des consommations	Contrat abonnement en électricité de 60 kVa avec relevé et suivi des consommations d'énergie mensuels	Mise en place d'un tableau de suivi des consommations d'électricité	
		<b>Eau</b>		
EAU1	Consommation d'eau	Utilisation de 2 lave-vaisselles (cycle de lavage de 3 minutes) avec recyclage Utilisation d'une centrale de lavage des sols (maîtrise des consommations) Maîtrise des consommations d'eau (156 m <sup>3</sup> en 2019 contre 175 m <sup>3</sup> en 2018 alors que augmentation du CA de 10%)		
EAU2	Rejets d'effluents	Avant lavage des sols, utilisation de 2 aspirateurs (farine, eau+ farine) → réduction des rejets de lavage chargés en particules au sein du réseau des eaux usées		
		<b>Déplacement - Transport</b>		
TRA1	Approvisionnement	Achat des fruits et légumes de saison sur le marché de Bihorel (mercredis et samedis) Achat des pommes chez un producteur de Jumièges		
		<b>Démarche et consommation responsable</b>		
RES1	Produits labellisés	Utilisation exclusive d'une farine Bio Utilisation d'un beurre AOP pour les viennoiseries		
RES2	Produits d'entretien	Utilisation d'un produit Eco-Cert pour le nettoyage des vitrines et vitres du magasin		
RES5	Certification	Est détenteur de la certification AB		
RES6	Pédagogie RSE	Actif sur réseaux sociaux (page Facebook) "Bio à la une"		