

# Charte d'engagement

Je, soussigné GRANDSERRE François,  
Co-Gérant de la Sarl L'Assiette du Boulanger  
Située 26 Mail Andrée Putman – 76000 ROUEN

- 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 Rouen, le 13/12/19

Signature du chef d'entreprise

Cachet de l'entreprise



# Dossier de labellisation

## Identification de l'entreprise

Nom de l'entreprise : L'Assiette du Boulanger

Nom, Prénom du chef d'entreprise : GRANDSERRE François

Adresse : 26 Mail Andrée Putman

CP : 76000 Ville : ROUEN

Tél. : 02.35.08.48.78

Mail : grandserre.francois@orange.fr

N° SIRET : 823.554.720.00016

Activité : Boulangerie – Pâtisserie - Restauration

Date de dépôt du dossier : 19/11/2019

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 : Proposer systématiquement de ne pas fournir les couvert plastique. Demander si autorisation déversement. Précision du tri?

Fait à Rouen, le 17/12/2019

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>		
PRE1	Réparation - Réemploi	Réutilisation des sacs à farine pour triés les plastiques générés par l'activité Réalisation des recettes avec de nombreux invendus		
PRE4	Réduction	Utilisation de sets de table réutilisables Absence de cartes de menus : utilisation d'un affichage sur ardoise Publication du menu du jour le matin sur réseaux sociaux		
PRE5	Emballages clients	Utilisation d'un jeu de 6 à 7 caquettes plastiques pour la livraison des clients professionnels Utilisation de sacs en papier kraft et incitation à limiter les sacs via un paiement de 0,05€/sac	Mise en place d'un affichage sur la possibilité de servir les clients avec leurs propres contenants propres	
		<b>Gestion des déchets</b>		
DEC1	Collecte sélective	Le tri sélectif des cartons, plastiques, boîtes de conserve, verre est réalisé		
		<b>Energie</b>		
ENE1	Isolation thermique	Local orienté Sud/Sud-Est Conception selon la RT 2012 Présence de double-vitrage		
ENE2	Eclairage	L'intégralité des luminaires est en led		
ENE4	Equipements	Les équipements de cuisson et réfrigérants sont entièrement récents		
ENE5	Vitrine et enseigne extérieures	L'éclairage extérieur fonctionne avec une minuterie et est arrêté en périodes nocturnes		
		<b>Eau</b>		
EAU1	Consommation d'eau	Le site est équipé d'installations et d'équipement permettant la maîtrise de la consommation d'eau : lave-vaisselle avec recyclage des eaux de lavage, robinets avec commande non manuelle et mitigeur, WC avec double réservoir		
EAU2	Rejets d'effluents	Rejets des eaux de lavage des sols au sein de grilles siphonnées et vers le réseau d'eaux usées		
		<b>Déplacement - Transport</b>		
TRA1	Approvisionnement	Est approvisionné en Farine de nos régions via Moulin Soufflet Les viandes proviennent de l'abattoir du Trait (Le Marchand) Les fruits et primeurs proviennent du MIN		
TRA2	Livraison	Les livraisons sont effectués à pied		
		<b>Démarche et consommation responsable</b>		