

# Charte d'engagement

Je, soussigné **Miguel Da Costa**

Président de La Petite Bouffe

Située 1 rue des Boucheries Saint-Ouen – 76000 ROUEN

■ **autorise les institutions partenaires** (Chambre de Métiers et de l'Artisanat 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,

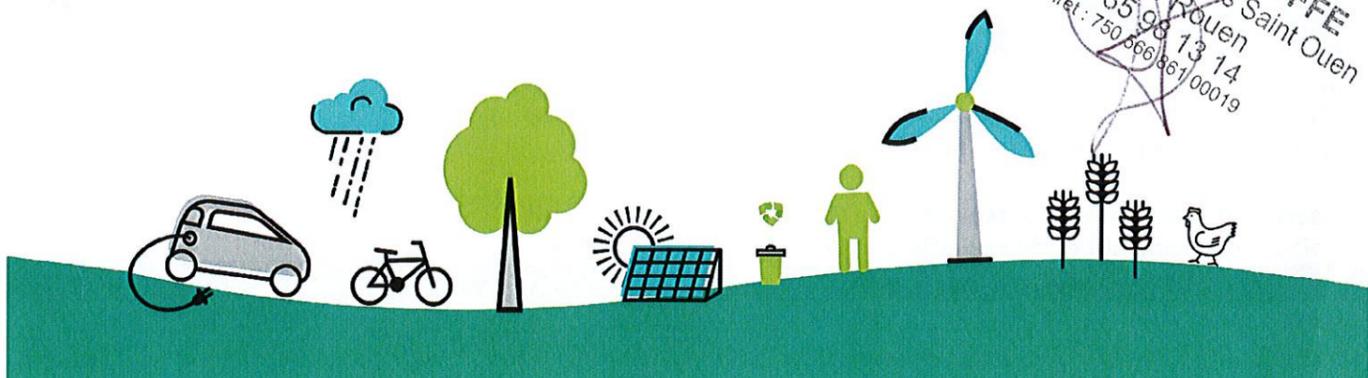
Je reconnais avoir pris connaissance qu'un manquement à ces engagements pourrait conduire au retrait des droits d'usage du label.

Fait à Rouen, le 5/07/2021

Signature du chef d'entreprise

Cachet de l'entreprise

LA PETITE BOUFFE  
1 rue des Boucheries Saint Ouen  
76000 Rouen  
02 35 98 13 14  
Siret : 750 566 861 00019



# Dossier de labellisation

## Identification de l'entreprise

Nom de l'entreprise : **La Petite Bouffe**

Nom, Prénom du chef d'entreprise : Miguel DA COSTA

Adresse : 1 rue des Boucheries Saint-Ouen

CP : 76000

Ville : ROUEN

Tél. : 06.81.39.66.74

Mail : lapetitebouffe1@gmail.com

N° SIRET : 750.566.861.00019

Activité : Restauration

Date de dépôt du dossier : 07/06/2021

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 : .....

Fait à Rouen, le 09/07/2021

Signature du Président du comité



# Défis relevés et à engager

Rappel : vous devez relever à minima 3 défis dont un nouveau et devant appartenir à au moins 2 familles de défis distinctes. L'entreprise peut choisir 2 défis déjà relevés durant les 2 dernières années et mettre en oeuvre 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>Démarche et consommation Eco-Responsable</b>		<b>Démarche et consommation Eco-Responsable</b>		
RES2	Démarche et pédagogie RSE (interne et externe)	1) Politique d'insertion via l'apprentissage et l'accueil de 20 stagiaires/an dont de nombreux mineurs isolés 2) Messages de prévention/VIH et offre de préservatifs via ENIPSE 3) Achat de sacs poubelles et de papiers toilettes auprès d'un établissement de personnes handicapées	Mise en place de messages vertueux (sur le développement durable) sur les réseaux sociaux)	
RES3	Ecologie industrielle et territ.	A fait le choix et a proposé à ses voisins restaurateurs 2 fournisseurs (contrat suivi installations frigorifiques et curage/vidange bac à graisse) de façon à réaliser des économies d'échelle et une réduction des nuisances		
RES4	Bio-diversité		Action prévue de fleurissement des terrasses	
RES5	Produits labellisés et circuits courts	Approvisionnement local et de proximité : 5T/an de pommes de terre (ferme de Saint-Pierre-de-Varengeville) - canards et foie gras (producteur de Barneville) - farine 3,3T/an (moulin Capron Vallée de la Saane) pour faire le pain maison - viandes (boucherie rue A. Carrel) - thés (Couleurs Café)		
RES6	Numérique responsable	Possède un téléphone reconditionné Prise en charge l'abonnement et les factures des téléphones/salariés	Va installer l'accès à un moteur de recherche Eco-Responsable (LILO installé le 07/06/2021)	
RES7	Produits d'entretien	Utilisation de l'eau et du vinaigre blanc pour nettoyage des supports		
<b>Energie</b>		<b>Energie</b>		
ENE1	ENergies Renouvelables	Possède un approvisionnement en énergie ENR		
ENE3	Isolation thermique et refroidissement	1) A mis en place un contrat des appareils frigorifiques avec un prestataire 2) A rénové la façade et a posé une vitrine double vitrage (en 2019) → réduction par 2 de la consommation de chauffage		
ENE4	Eclairage intérieur et extérieur	100% led pour l'éclairage intérieur et extérieur Absence d'éclairage nocturne		
<b>Eau</b>		<b>Eau</b>		
EAU1	Consommation d'eau	La cuisine a été rénovée en 2014 avec des installations réduisant les consommations d'eau		
EAU2	Rejets d'effluents	Possède un bac à graisse (vidangé et entretenu 4 fois/an) Les eaux de lavage des sols du restaurant sont bien gérées		
<b>Gaz à effet de serre - Air - Bruit</b>		<b>Gaz à effet de serre - Air - Bruit</b>		
AIR1	Emission de GES	Contrat de surveillance des installations frigorifiques par un prestataire		
AIR3	Activités bruyantes	A fait installer un caisson pour insonoriser un groupe frigorifique extérieur		
<b>Prévention des déchets</b>		<b>Prévention des déchets</b>		
PRE1	Stop au gaspillage et réduction des déchets	1) Propose un doggy bag en carton 2) A supprimé les feuilles/menus en mettant en place le QR Code (suppression de 9000 feuilles papier/an)(2020)		
PRE4	Réemploi et réutilisation	1) Utilisation de contenants logotypés de sociétés en liquidation → 30 000 boîtes/an détournées des déchets 2) Les capsules de café sont biodégradables		
<b>Gestion des déchets</b>		<b>Gestion des déchets</b>		
DEC1	Tri des déchets et réduction des déchets ménagers et assimilés	Tri des cartons, plastiques et verres Balayage des terrasses pour récupérer les mégots de cigarette (mis aux ordures ménagères) Port des palettes bois en déchetterie	1) Désormais les pots en cartons (de pâtes) seront triés et remis dans la poubelle de tri sélectif (réduction des ordures ménagères) 2) S'inscrit dans la démarche de collecte quotidienne des cartons en porte-à-porte proposée par la MRN	
DEC3	DEEE	Tri et port des DEEE en déchetterie		
DEC5	Point de collecte		S'inscrit dans la démarche "Mon Propre Quartier" de la MRN : mise en place de cendriers et de collecteurs de mégots de cigarette	
<b>Déplacement - Transport</b>		<b>Déplacement - Transport</b>		
TRA2	Déplacement domicile-travail	M. DA COSTA se déplace en trottinette électrique ou à pied Hormis pour 2 salariés, l'ensemble des salariés se déplacent à pied et empruntent les transports en commun		
TRA3	Approvisionnement	Création d'un emploi spécifique pour réaliser la majorité des approvisionnements du restaurant réalisés via une camionnette essence		