

## Charte d'engagement

Je, soussigné BARBAY Anthony,  
Directeur Général de Les Bons Co'Pains  
Situé 7 rue du Général de Gaulle – 76240 Belbeuf

- 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 Belbeuf le 7/11/2019

Signature du chef d'entreprise

Cachet de l'entreprise



SAS Les Bons Co'Pains  
Boulangerie Pâtisserie  
7 rue du Général De Gaulle  
76240 BELBEUF  
Tél. : 02 35 80 26 67  
RCS Rouen 804 278 349



## Dossier de labellisation

### Identification de l'entreprise

Nom de l'entreprise : Les Bons Co'Pains

Nom, Prénom du chef d'entreprise : AUBERT Jackie

Adresse : 7 rue du Général de Gaulle

CP : 76240 Ville : BELBEUF

Tél. : Mail : anthony.barbay@gmail.com

N° SIRET : 804.278.349.00019

Activité : Boulangerie - Pâtisserie

Date de dépôt du dossier : 31/10/2019

Conseiller CMA76 accompagnant l'entreprise  Bruno Lemièrre

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

Avis positif  Avis positif avec réserve  Avis négatif

Observations éventuelles : Pour invendus :  
Too good to go

Fait à Rouen le 26/11/19

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	Réutilise les sacs à farine (4 sacs/jour) pour la livraison des écoles → 680 sacs réutilisés		
PRE3	Stop au gaspillage	Effectue des dons de pains invendus aux clients pour alimentation animale Fabrication à base d'invendus (croissants aux amandes, pudding, feuilletés, ...)		
PRE5	Emballages clients	Sacs à pain en tissu offert aux clients pour la nouvelle année	Accentuer l'affichage rappelant la limitation des emballages et la possibilité d'amener son contenant propre	
PRE6	Point de collecte	Présence d'un collecteur de bouchons liège au profit d'une association		
		<b>Gestion des déchets</b>		
DEC1	Collecte sélective		Amélioration du tri sélectif en triant les plastiques et boîtes métalliques → réduction des déchets assimilés ménagers	
DEC3	D3E	Piles et cartouches d'encre portées en point de collecte spécifique		
		<b>Energie</b>		
ENE2	Eclairage	La totalité de l'éclairage (magasin, laboratoire, fournil, arrières) est en led		
ENE5	Vitrines et enseignes extérieures		Substitution éclairage extérieur (halogène) par un éclairage led	
		<b>Eau</b>		
EAU1	Consommation d'eau	- Lavabos avec système de détection et chasses d'eau double commande - Lave-vaisselle en circuit fermé (recyclage de l'eau)		
EAU2	Rejets d'effluents	Rejets des eaux de lavage du sol du magasin et fournil dans le réseau d'eaux usées		
		<b>Déplacement - Transport</b>		
TRA1	Approvisionnement	Approvisionnement en farine auprès du Moulin de l'Andelle		
TRA3	Déplacement	Les 3 salariés de l'entreprise habitent sur place : aucun déplacement domicile-travail		
		<b>Démarche et consommation responsable</b>		
RES2	Produits d'entretien		Passage à des produits éco-labellisés pour la vaisselle et le nettoyage des vitres	