

Charte d'engagement

Je, **soussigné** VILAIN Alexandre

Gérant de Maison VILAIN & Fils

Située 172 Route de Neufchâtel – 76420 BIHOREL

- 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 :

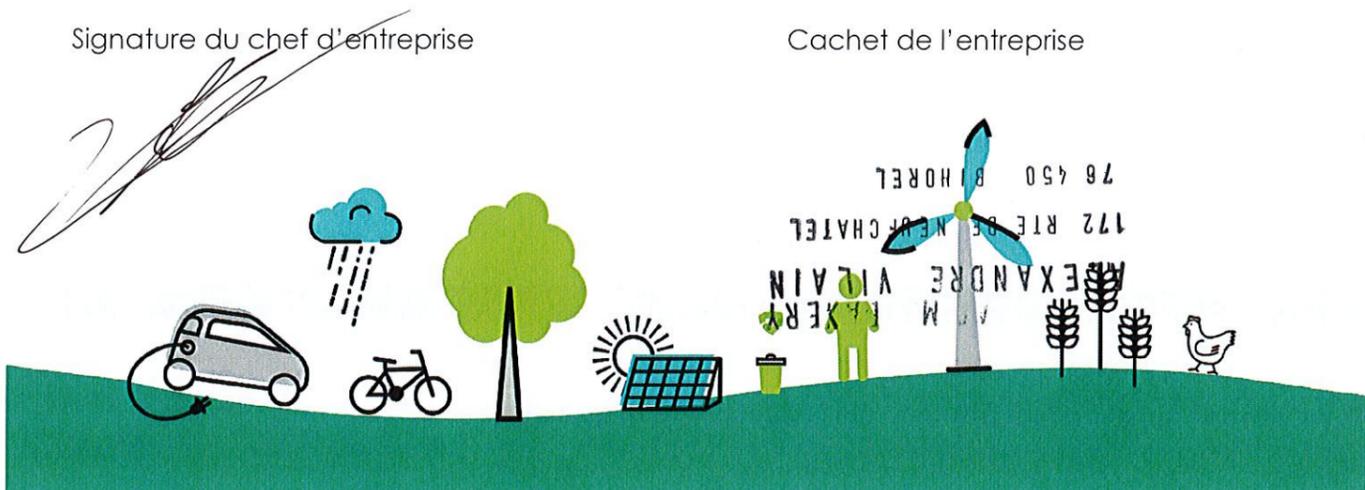
- maintenir les pratiques relatives aux défis que j'ai choisi de relever après l'obtention du label (labellisation valable 1 an),
- sensibiliser ma clientèle aux actions mises en place dans mon établissement, à communiquer sur l'opération éco-défis,

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

Fait à Bihoel....., le 06/07/21

Signature du chef d'entreprise

Cachet de l'entreprise



Dossier de labellisation

Identification de l'entreprise

Nom de l'entreprise : Maison VILAIN & Fils

Nom, Prénom du chef d'entreprise : VILAIN Alexandre

Adresse : 172 Route de Neufchâtel

CP : 76420

Ville : BIHOREL

Tél. : 02.35.59.04.40

Mail : boulangerie.vilain@gmail.com

N° SIRET : 834.494.247.00010

Activité : Boulangerie – Pâtisserie - Traiteur

Date de dépôt du dossier : 18/06/2021

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 : Félicitations du jury.

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 œuvre 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
Démarche et consommation Eco-Responsable		Démarche et consommation Eco-Responsable		
RES1	Certification environnementale	Boulangerie certifiée AB depuis 26/03/2021 Label Boulanger de France (26/03/2021)		
RES2	Démarche et pédagogie RSE (interne et externe)	Politique de transmission du savoir-faire via l'alternance (11 apprentis depuis 5 ans) et via l'accueil de stagiaires (foyers jeunes migrants) et via l'insertion (12 CDDI)	1) Passage de la société en statut d'Entreprise Sociale et Solidaire (ESS) en décembre 2021 avec 3 salariés associés 2) Création d'une Ecole de Formation de Boulangerie à Bihorel (Fin 2021) en partenariat avec la Protection Judiciaire de la Jeunesse	
RES3	Ecologie industrielle et territoriale	1) Travaille collaboratif avec Léo à Table et Association Interm'Aide Insertion 2) S'approvisionne auprès de petits producteurs locaux émergents ou en difficulté de visibilité		
RES4	Bio-diversité	A déjà initié la culture de menthe et de fleurs sur site	Création d'un jardin à Darnétal (2400 m2) pour autoconsommation	
RES5	Produits labellisés et circuits courts	Approvisionnement en farine AB, Label Rouge - Produits laitiers ferme QUESNE - Légumes ferme DUMESNIL - Miel (apiculteur d'Isneauville) - Utilisation de fruits de saison -		
RES6	Numérique responsable		Va utiliser un moteur de recherche éco-responsable	
RES7	Produits d'entretien	Utilisation du vinaigre blanc pour le vitrage et les inox		
Energie		Energie		
ENE3	Isolation thermique et refroidissement		Projet de rénovation de 2 locaux d'entreprises (Ecole à Bihorel et délocalisation Boulangerie sur Bois-Guillaume)	
ENE4	Eclairage intérieur et extérieur	Nouvel éclairage led (intérieur et extérieur) du magasin (2019) Absence d'éclairage extérieur		
ENE5	Equipements sobres en consommation d'énergie	1) Nouveaux matériels de réfrigération et de production(2018) 2) Nouveau four (2019) et récupération d'eau chaude (émanant de la vapeur du four) → réduction de la production d'ECS		
ENE6	Pratiques vertueuses	Utilisation de 2 soles (sur 5) du four en continu		
Eau		Eau		
EAU1	Consommation d'eau		Mise en place d'installations favorisant la réduction de la consommation d'eau sur les nouveaux sites	
EAU2	Rejets d'effluents	Rejet des eaux de lavage des sols du magasin au sein du REU		
Gaz à effet de serre - Air - Bruit		Gaz à effet de serre - Air - Bruit		
AIR1	Emissions de gaz à effet de serre	Passage à l'énergie électrique en substitution de l'énergie fuel pour le four de boulangerie (2019)		
AIR2	Emission de particules	Suppression de la toiture amiantée en 2019		
AIR3	Activités bruyantes	Suppression sortie de l'extraction du four (nuisance pour le voisin (2019)		
Prévention des déchets		Prévention des déchets		
PRE1	Stop au gaspillage et réduction des déchets	1) Recours à l'application Too Good To Go 2) Dons de produits invendus aux Ecoles et aux hôpitaux et aux clients (pains pour animaux, viennoiserie invendue de la veille) 3) Utilisation de lavettes lavables et réutilisables 4) Suppression de couvercles sur pots, gobelets en carton		
PRE4	Réemploi et réutilisation	Réutilisation des sacs farine en papier pour livraison et en substitution de sacs plastiques de poubelle	Mise en place de contenants en verre consignés pour la pâtisserie (20 juin 2021)	
PRE5	Emballages fournisseurs	Livraison des primeurs-fromages-vins-miel en contenants carton/bois/plastiques repris par les fournisseurs		
PRE6	Emballages clients	Affichage incitant les clients à apporter leurs propres contenants		
Gestion des déchets		Gestion des déchets		
DEC1	Tri des déchets	Tri des cartons, plastiques, boîtes métalliques et verre		
DEC3	DEEE	Port des DEEE en déchetterie		
DEC4	Bio-déchets		Tri et valorisation des déchets organiques (épluchures, marc café)	
Déplacement - Transport		Déplacement - Transport		
TRA1	Déplacement professionnel	Acquisition d'un véhicule diesel AD Bue (Crit'Air 2) (en 2020)		
TRA2	Déplacement domicile-travail	Achat et dons de 7 trottinettes électriques pour 7 salariés (2018)		
TRA4	Livraison	Achat d'un vélo pour les livraisons (2020)		