



Opération Eco-défis des artisans-commerçants de la Métropole Rouen Normandie

Charte d'engagement

Je, soussigné(e) FRESNAY Yohan
Dirigeant de la Boucherie Fresnay
située au 81 Route de Paris – 76240 LE MESNIL-ESNARD

- **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 :

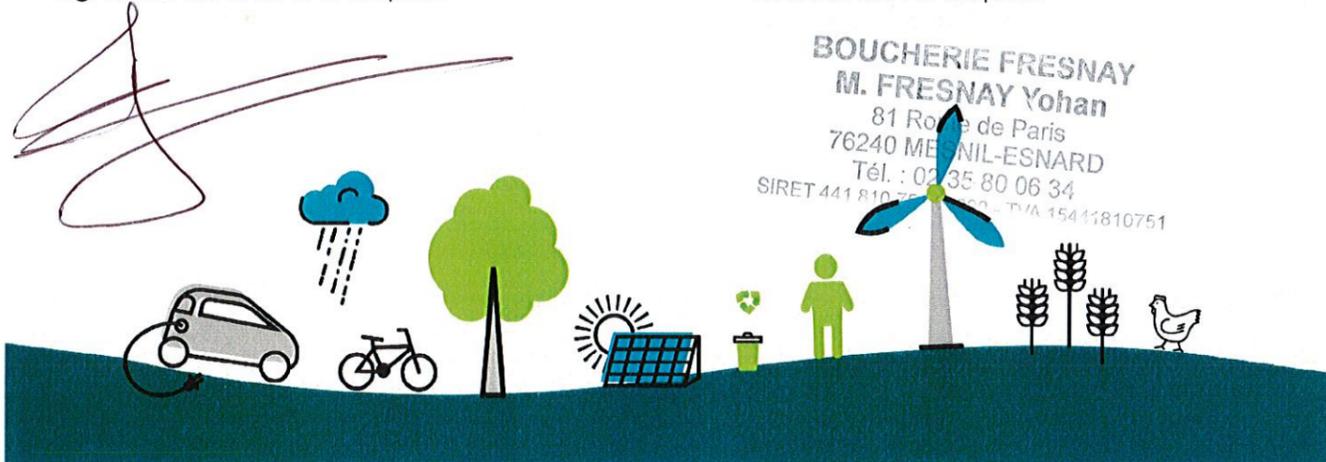
- **maintenir les pratiques** relatives aux défis que j'ai choisi de relever après l'obtention du label (labellisation valable 1 an),
- **sensibiliser ma clientèle** aux actions mises en place dans mon établissement, à communiquer sur l'opération éco-défis,

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

Fait à Le Mesnil-Esnard..... le 11/04/19

Signature du chef d'entreprise

Cachet de l'entreprise



BOUCHERIE FRESNAY
M. FRESNAY Yohan
81 Route de Paris
76240 LE MESNIL-ESNARD
Tél. : 02 35 80 06 34
SIRET 441 810 751 00020 - TVA 15411810751



Opération Eco-défis des artisans-commerçants de la Métropole Rouen Normandie

Dossier de labellisation

Identification de l'entreprise

Nom de l'entreprise : Boucherie FRESNAY

Nom, Prénom du chef d'entreprise : FRESNAY Yohan

Adresse : 81 Route de Paris

CP : 76240 Ville : LE MESNIL-ESNARD

Tél. : 02.35.80.06.34 Mail : boucheriefresnay@gmail.com

N° SIRET : 441.810.751.00020

Activité : Boucherie – Charcuterie - Traiteur

Date de dépôt du dossier : 28/03/2019

Conseiller CMA76 accompagnant l'entreprise Valérie DUVAL

Avis du comité de labellisation (réservé au comité)

Avis positif Avis positif avec réserve Avis négatif

Observations éventuelles :

Fait à Rouen..... le 18/04/2019

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
		Prévention des déchets		
PRE3	Stop au gaspillage	Aucune perte de produits grâce à la mise sous vide, en fonction de l'activité.		
PRE5	Emballages clients	Plus de sacs, vente de sacs krafts, distribution de sacs cabas réutilisables à Noël ou Pâques aux clients.		
		Gestion des déchets		
DEC1	Collecte sélective	Tri sélectif avec ramassage 2 fois par semaine		
DEC2	Déchets dangereux	Filière agréée pour les MRS (Matériels à Risque Spécifique), passage une fois par mois pour optimiser les collectes, os et déchets congelés en attendant la collecte. Collecte des os également par un prestataire agréé		
DEC3	D3E	Reprise systématique par le fournisseur, spécifié sur la facture		
DEC4	Bio-déchets	Tous les déchets organiques sont triés et récupérés par le chef d'entreprise qui dispose d'un composteur à son domicile		
		Energie		
ENE2	Eclairage	Tous les éclairages du magasin et de la façade sont en LED		
ENE4	Equipements		Projet de remplacement du four actuel qui consomme beaucoup d'énergie, par deux petits fours neufs (baisse de consommation et volume optimisé)	
ENE5	Vitrine et enseigne extérieures	L'enseigne lumineuse extérieure dispose d'un programmeur réglé par le chef d'entreprise au fur et à mesure de la saison, n'est allumée que le matin et le soir quand il fait nuit. Les vitrines sont éteintes chaque soir.		
		Eau		
EAU2	Rejets d'effluents	Lavage des véhicules en station de lavage (sauf caisse intérieure véhicule frigorifique)	Lavage en station de lavage spécialisée pour le véhicule frigorifique (en utilisant des cales surélevant le véhicule sur l'avant)	
		Déplacement - Transport		
		Démarche et consommation responsable		
RES1	Produits labellisés	Vente de Porc Lin, volaille Label Rouge Normandie et œufs plein air de Normandie		