



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

Charte d'engagement

Je, **soussigné(e)** JOUEN Pascal
Dirigeant de Boulangerie JOUEN
situé 663 Rue de l'Eglise – 76230 ISNEAUVILLE

■ **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,

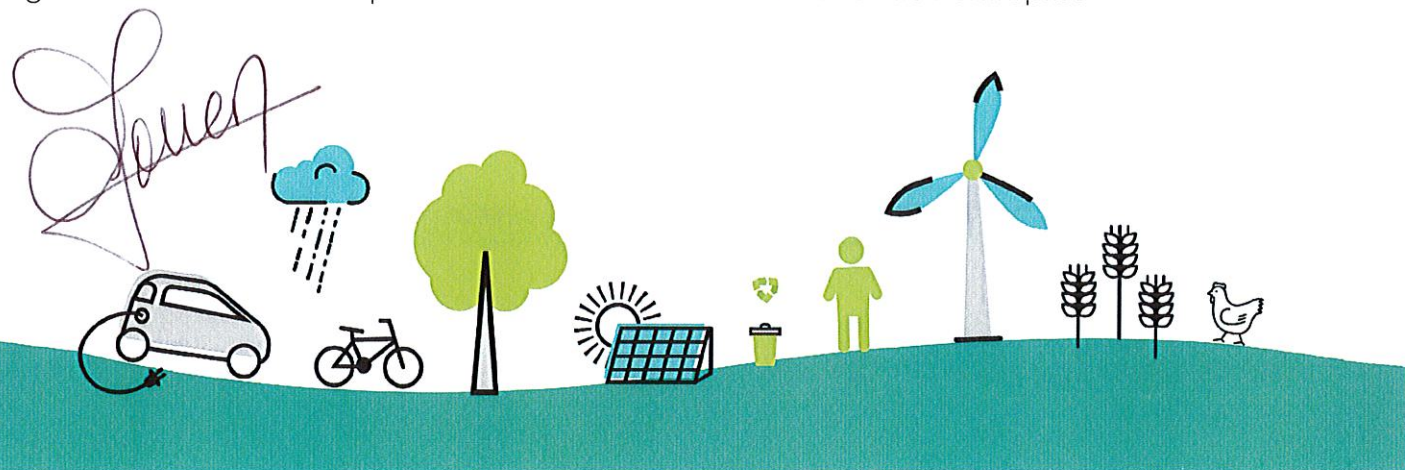
Je reconnais avoir pris connaissance qu'un manquement à ces engagements pourrait conduire au retrait des droits d'usage du label.

Fait à isneauville le 13/12/19



Signature du chef d'entreprise

Cachet de l'entreprise



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

Dossier de labellisation

Identification de l'entreprise

Nom de l'entreprise : Boulangerie JOUEN

Nom, Prénom du chef d'entreprise : JOUEN Pascal

Adresse : 663 Rue de l'Eglise

CP : 76230 Ville : ISNEAUVILLE

Tél. : 02 35 60 08 98

Mail : pascal.jouen0456@orange.fr

N° SIRET : 398 178 350 00029

Activité : Boulangerie Pâtisserie glaces

Date de dépôt du dossier : 13/12/2019

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 : demandes autorisation d'éversements

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
		Prévention des déchets		
PRE1	Prolonger la durée de vie	Matériel réparé si possible, et reprise fournisseur systématique		
PRE2	Favoriser l'approvisionnement en vrac	Farine approvisionnée en vrac, sauf pour les pains spéciaux nécessitant une farine spéciale		
PRE3	Optimiser la gestion de l'activité	Prévisions de fabrication notées et reprises d'une année sur l'autre - fruits sur les gâteaux récupérés pour faire des coulis - sacs de pains donnés pour les animaux (voudrait donner aux associations mais aucune ne veut se déplacer sur Isneauville)		
PRE5	Réduction des emballages	Début de réduction des emballages sur les éclairs, plus de boîtes, juste dans un papier - Certains clients viennent avec un sac en tissu pour les viennoiseries ou des contenants pour les pains spéciaux	Veut encore développer cet aspect en mettant un affichage pour réduire les emballages	
		Gestion des déchets		
DEC1	Améliorer les performances de tri	Affichage dans le laboratoire - Salariés sensibilisés au tri sélectif - la majorité des cartons réemployés pour garder différentes choses		
DEC2	Faire reprendre les DD par le fournisseur	Ampoules déposées en points de collecte - prestations d'un frigoriste qui gère les fluides frigorigènes quand c'est nécessaire et le matériel frigorifique HS (tout le matériel frigorifique est récent, et c'est toujours le même frigoriste qui intervient)		
DEC3	Collecte des D3E	Ampoules déposées en point de collecte spécifique		
DEC4	Valoriser les déchets organiques	Pas de pertes au niveau du magasin : fruits récupérés, viennoiseries passent en croissants aux amandes, et partage avec les vendeuses en fin de journée		
		Energie		
ENE1	Réduire les déperditions	Porte automatique à l'entrée du magasin		
ENE2	Eclairage	Tous les éclairages sont en LED dans le magasin, néons dans le labo		
ENE3	Optimiser l'utilisation d'équipements	Equipements de froid récents, climatisation réversible dans le magasin, utilisée au juste nécessaire (réglé à 17°C lors de la visite)		
ENE4	Optimiser les équipements électriques	Four à sole changé en août 2016, fonctionne à l'électricité et gaz, beaucoup moins de consommation	Installation de minuteurs dans des zones du laboratoire pour éviter les lumières allumées	
ENE4			Négociation en cours de contrats de gaz et électricité	
ENE5	Vitrines et enseignes extérieures	Façade équipée de lampes économiques (LED), allumage manuel uniquement si nécessaire éteint en dehors des horaires d'ouverture		
		Eau		
EAU1	Réduire la consommation d'eau	Equipés d'un lave vaisselle permettant des économies d'eau pour le lavage de la vaisselle		
		Déplacement - Transport		
TRA1	Optimiser l'approvisionnement	Fournisseurs locaux tous situés en Normandie (Farine de Gournay, pour le reste Rouen Yvetot Danville, Isneauville Quincampoix, Darnétal)		
TRA3	Déplacement	1 Chef d'entreprise habitant à proximité et venant travailler à pied. Pas de possibilité pour les salariés		
		Démarche et consommation responsable		
RES1	Produits locaux	Vente de produits locaux (Cidre Ponpon, miel de Quincampoix et Isneauville...)		
RES3	Etre un acteur engagé	Dons à des associations pour enfants malades et handicapés		
RES6	Etre acteur en matière de pédagogie RSE	Accueil des écoles au moins une fois par an, sous forme d'ateliers pour les enfants		