



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

Charte d'engagement

Je, soussigné **MR ALAYOUT M'BAREK**.
Dirigeant de **la Boulangerie de la Préfecture**.
Située **51 RUE DU PRÉ de la BATAILLE 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,

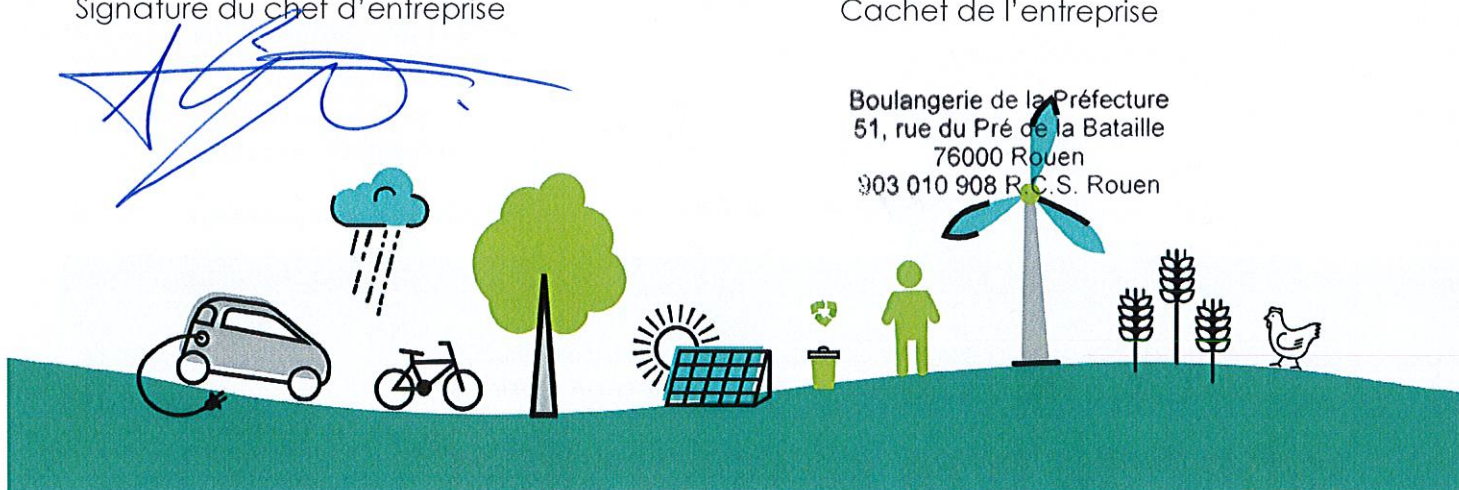
Je reconnais avoir pris connaissance qu'un manquement à ces engagements pourrait conduire au retrait des droits d'usage du label.

Fait à **ROUEN**, le **06/08/2023**.

Signature du chef d'entreprise

Cachet de l'entreprise

Boulangerie de la Préfecture
51, rue du Pré de la Bataille
76000 Rouen
903 010 908 R.C.S. Rouen



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

Dossier de labellisation

Identification de l'entreprise

Nom de l'entreprise : Boulangerie de la Préfecture

Nom, Prénom du chef d'entreprise : ALAYOUT M'barek

Adresse : 51 rue du pré de la bataille

CP : 76000

Ville : Rouen

Tél. : 02 35 71 08 11

Mail : mbarek.alayout@sfr.fr

N° SIRET : 903.010.908.00015

Activité : Boulangerie/Pâtisserie

Date de dépôt du dossier : 13/01/2023

Conseiller CMA76 accompagnant l'entreprise Théo DUVAL

Avis du comité de labellisation (réservé au comité)

Avis positif Avis positif avec réserve Avis négatif

Observations éventuelles :

.....

.....

Fait à **rouen**, le **22/01/2023**

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
RES2	Démarche et pédagogie RSE	Mr ALAYOUT réalise une pédagogie interne auprès de ses salariés et de son apprenti sur les éco-gestes au travail		
RESS	Produits labellisés et circuits courts	La farine utilisée dans la boulangerie vient du Moulin Bourgeois en région parisienne (77). Pour le reste des ingrédients, Mr ALAYOUT se rend lui-même au magasin METRO		
RES6	Numerique responsable	Les équipements numériques (portable et pc) seront remplacés par des équipements reconditionnés lorsque ceux-ci seront hors d'usage		
RES7	Produits d'entretien	Du vinaigre blanc sera maintenant utilisé pour le nettoyage de certaines surfaces		
ENE4	Eclairage	L'ensemble des éclairages (vitrines et boutique) sont éteints le soir	Un passage aux LED se fera progressivement (chaque ampoule HS sera remplacée par une ampoule LED)	
ENES	Equipements sobres en consommation d'énergie	Les fours utilisés sont relativement récents (2017) et performants énergétiquement (A minimum) ils sont maintenant débranchés (et non plus laissés en veille) lorsqu'ils ne sont pas utilisés		
ENE6	Pratiques vertueuses	Le suivi de la consommation électrique est réalisé		
Eau	Eau			
EAU1	Consommation	Un suivi de la consommation d'eau est réalisé	Des mousseurs vont être installés sur les robinets	
EAU2	Rejets d'effluents		Les eaux de nettoyage du sol seront désormais jetées dans le réseau d'assainissement collectif	
Gaz à effet de serre - Air - Bruit				
Prévention des déchets				
PRE1	Stop au gaspillage	M ALAYOUT travaille avec too good to go pour les invendus Certains invendus sont aussi donnés le vendredi à une association		
PRE4	Réemploi et réutilisation	Les sacs à farine sont réutilisés pour les livraisons ou en sacs poubelles		
PRE6	Emballages clients	Les autres emballages clients sont des sacs en papiers Les contenants propres des clients sont acceptés	Affiche pour communiquer sur le fait que la boulangerie accepte que les clients viennent avec leurs propres contenants	
Gestion des déchets				
DEC1	Tri des déchets	Le tri sélectif est réalisé par apport volontaire aux points de collecte		
Déplacement - Transport				
TRA2	Déplacement domicile-travail	M ALAYOUT habite sur place, 2 salariés viennent en transport en commun, 2 autres à pied et 1 en voiture		
TRA4	Livraison	Les livraisons sont toutes effectuées à pied		