



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

Charte d'engagement

Je, soussigné

Dirigeant de

Située

Mme Duchene Sophie
SAS LA REGALETTE
35 Rue de le Nostre
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 *06/02/2023*.

Signature du chef d'entreprise

Cachet de l'entreprise



LA REGALETTE
35 Rue le Nostre
76000 ROUEN
N° Siret 849 092 325 00018
Tél. 09 81 60 02 51



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

Dossier de labellisation

Identification de l'entreprise

Nom de l'entreprise : La Régalette

Nom, Prénom du chef d'entreprise : DUCHENE Sophie

Adresse : 35 rue de le Nostre

CP : 76000

Ville : ROUEN

Tél. : 06 20 86 91 72

Mail : duchene.david@orange.fr

N° SIRET : 849.092.325.00018

Activité : Restauration et Traiteur

Date de dépôt du dossier : 12/01/2023

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 : *Félicitations du comité*

Fait à *Rouen*, le *28/02/2023*

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
Démarche et consommation Eco-Responsable				
RES5	Produits labellisés et circuits courts	1) La plupart des produits sont d'origine locale (périmètre de 20 km maximum) 2) Les plats proposés toute l'année ne sont cuisinés qu'avec des aliments de saison	Les œufs seront bientôt aussi issus d'un producteur local	
RES6	Numérique responsable		1) L'ordinateur et les téléphones de M et Mme DUCHENE seront remplacés par du matériel reconditionné lorsqu'ils seront hors d'usage 2) Utilisation d'un moteur de recherche éco-responsable (Lilo ou Ecosia)	
RES7	Produits d'entretien	Utilisation de vinaigre blanc et de bicarbonate de soude pour le nettoyage de la plupart des surfaces		
Energie				
ENE3	Isolation et refroidissement	Des rideaux occultants ont été installés au niveau de toutes les vitres. Ils sont fermés lorsque le restaurant n'est pas ouvert pour conserver la chaleur		
ENE4	Eclairage	Les spots lumineux du restaurant ne sont pas tous allumés pour économiser de l'énergie et il ne reste aucun éclairage le soir	Les lumières du restaurant et de la cuisine vont être progressivement changées pour passer à un éclairage entièrement aux LED	
ENE5	Equipements sobres en consommation d'énergie	Le meuble vitrine intérieure est un équipement performant énergétiquement	Le meuble réfrigérant va être changé pour un performant énergétiquement (A minimum)	
ENE6	Pratiques vertueuses	Un suivi de la consommation électrique est réalisé		
Eau				
EAU1	Consommation	Une chasse d'eau double-commande est installée sur les WC du restaurant		
EAU2	Rejets d'effluents	1) Les eaux de lavage des sols sont rejetées au sein du réseau d'assainissement collectif 2) Le véhicule de Mme et M DUCHENE est lavé en station de lavage		
Gaz à effet de serre - Air - Bruit				
Prévention des déchets				
PRE1	Stop au gaspillage	1) Il n'y a pas de couverts jetables dans le restaurant Pour la vente à emporter, les sacs sont en papier, les couverts en bois et les contenants en carton 2) Pour éviter le gaspillage, ce qui reste est récupéré par Mme et M DUCHENE ou donné à des connaissances qui en ont besoin		
PRE6	Emballages clients	Les contenants propres des clients sont acceptés. Pour la vente de soupe des bocaux en verre sont donnés aux clients qui les ramènent par la suite		
Gestion des déchets				
DEC1	Tri des déchets	Le tri est réalisé correctement selon les consignes de la Métropole de Rouen par apport volontaire		
DEC2	Déchets dangereux	Les huiles de cuisson sont collectées spécifiquement par l'entreprise DIELIX		
DEC4	Bio-déchets	Un compost est réalisé au domicile de Mme et M DUCHENE pour récupérer tous les déchets organiques du restaurant		
Déplacement - Transport				
TRA2	Déplacement domicile-travail	M DUCHENE se déplace en transports en commun (Mme DUCHENE utilise sa voiture personnelle)		
TRA3	Approvisionnement	Mme DUCHENE va chercher elle-même la plupart des produits (dans un périmètre de moins de 20km)		