

Charte d'engagement



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

Nous, soussignons DUPUIS Olivier et LE BRETON Stéphanie,

Co-Gérants de L'Amie Saint-Sever

située au 110 rue Saint-Sever – 76100 Rouen

■ **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),

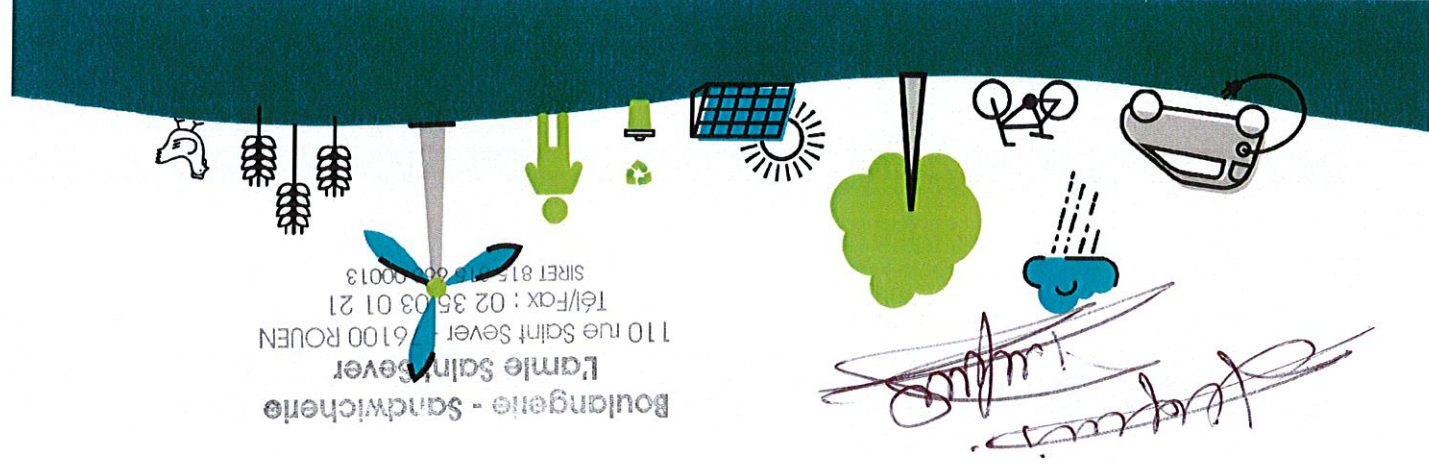
■ **sensibiliser ma clientèle** aux actions mises en place dans mon établissement, à communiquer sur l'opération éco-défis,

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

Fait à Rouen, le 11/04/2019

Signature du chef d'entreprise

Cachet de l'entreprise



Dossier de labellisation

Identification de l'entreprise

Nom de l'entreprise : L'Amie Saint-Sever

Nom, Prénom du chef d'entreprise : DUPUIS Olivier & LE BRETON Stéphanie

Adresse : 110 rue Saint-Sever

CP : 76100 Ville : ROUEN

Tél. : 02.35.03.01.21

Mail : lamie.saintsever@lequart.com

N° SIRET : 815.315.668.00013

Activité : Boulangerie-Pâtisserie-Sandwicherie-Vienniserie

Date de dépôt du dossier : 18/03/2019

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 : Penser à la farine Bio

Fait à Rouen, le 18/04/2019

Signature du Président du comité

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



Code	Nom du Défi	Actions déjà menées / impacts obtenus et justificatifs	Actions à engager / Objectifs / Impacts visés	Avis et commentaires du comité
PRE2	Emballages – Reprise fournisseur	Utilise des produits d'entretien concentrés et prêts à être dilués → réduction d'emballages	Prévention des déchets	
PRE3	Stop au gaspillage	Fait don de sandwiches invendus (6 à 7/semaine) à l'Association Saint-Vincent de Paul. Fait le don de pains invendus (4 kg/semaine) à un ami (pour animaux). Fait le choix d'être plutôt en rupture de pain que de surproduire et de jeter.		
PRE5	Emballages clients	Utilise de sac papier kraft réutilisable (pour emballage client quand c'est nécessaire). Clientèle fidèle utilise de plus en plus un sac à pain.	Gestion des déchets	Affiche de sensibilisation à poser afin de renforcer la réduction des emballages.
DEC1	Collecte sélective	Effectue le tri sélectif des cartons - Papier – Verre		
DEC2	Déchets dangereux	Fait récupérer les huiles de friture (10 l/mois) → revalorisation de 100 litres d'huiles/an		
DEC3	D3E	Port des piles, tubes éclairages usagés chez METRO.		
ENE4	Equipements	Utilise 3 soles (du four) au démarrage et n'utilise qu'une sole pour le reste de la journée à partir de 6h du matin. Coupe la ventilation du four dès arrêt de la cuisson du pain. Utilise une seule vitrine (sur les 2) l'après-midi. Nouveau tour à froid ventilé (2016). Nouvelle chambre froide à froid ventilé (depuis 2016). Chambre de pousse à viennoiserie stoppée en 2017 (désormais, pousse à l'ancienne). → réduction de consommation annuelle d'environ 2k€. A un contrat en ENR avec Engie.	Energie	
ENE8	ENR			
EAU1	Consommation d'eau	Utilise un tout petit ballon d'eau chaude (30 litres) ==> obligation de réduire la consommation d'eau (y compris d'énergie). Réduction de consommation d'eau pour fabriquer le pain (réduction de 2 à 3 litres/pétrissée). Présence de mitigeurs et de commandes non manuelles sur robinets.	Eau	
TRA1	Approvisionnement	Fournisseur local (Moulin d'Auguste des Andelys) de farine. Les œufs proviennent d'un éleveur de Mesnil-Esnard. 1 fois par semaine chez METRO (boissons, ingrédients sandwichs). Le café provient des cafés Jeanne d'Arc. Livraison via Patifrance (1 fois/semaine).	Déplacement - Transport	
RES1	Produits labellisés		Démarche et consommation responsable	Va s'approvisionner en glaces auprès du réseau des Glaces à la Ferme (provenance Bois-Himont, Bully) → 175 litres de glaces/an fabriquées localement