



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

Charte d'engagement

Je, **soussigné(e)** Irwin LAFILE
Dirigeant de La Boucherie d'Alex
situé 65 Rue Sadi Carnot – 76160 DARNETAL

■ **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,

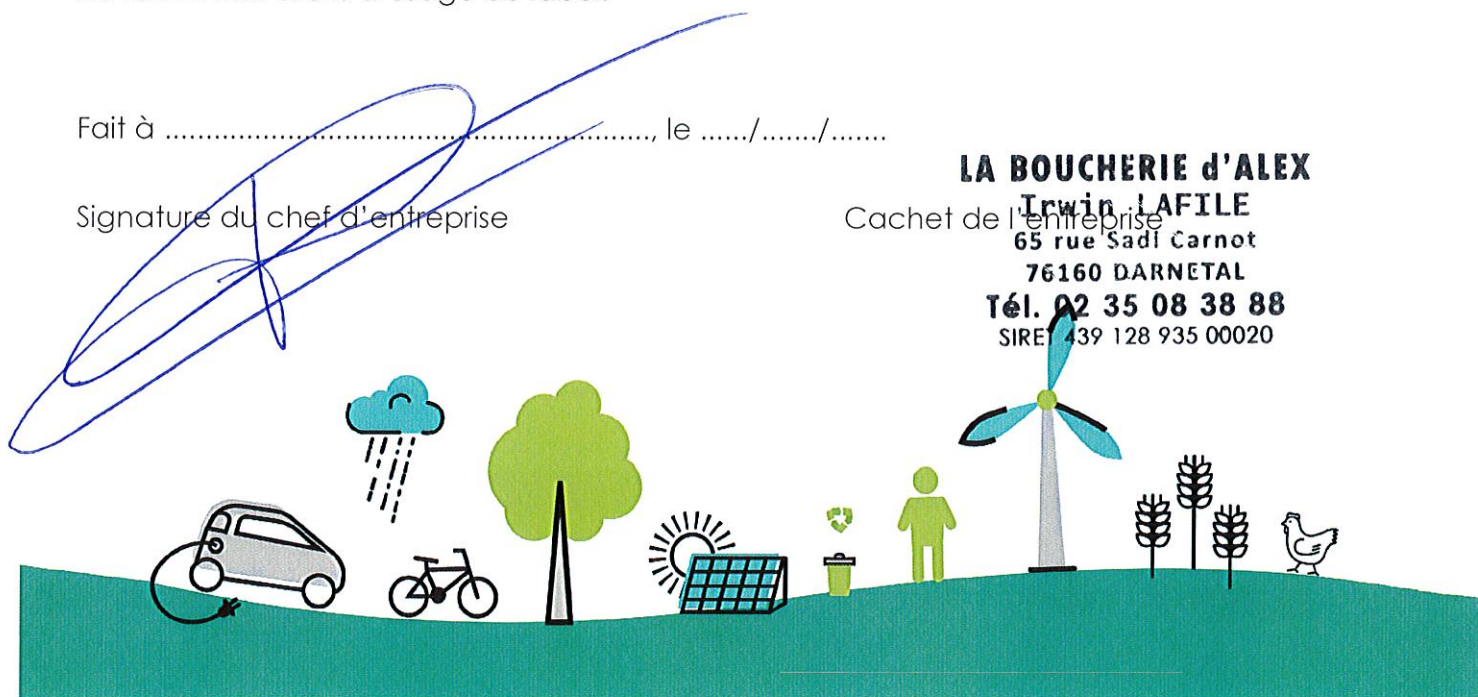
Je reconnais avoir pris connaissance qu'un manquement à ces engagements pourrait conduire au retrait des droits d'usage du label.

Fait à, le/...../.....

Signature du chef d'entreprise

Cachet de l'entreprise

LA BOUCHERIE d'ALEX
Irwin LAFILE
65 rue Sadi Carnot
76160 DARNETAL
Tél. 02 35 08 38 88
SIRET 439 128 935 00020



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

Dossier de labellisation

Identification de l'entreprise

Nom de l'entreprise : La Boucherie d'Alex

Nom, Prénom du chef d'entreprise : LAFILE Irwin

Adresse : 65 Rue Sadi Carnot

CP : 76160 Ville : DARNETAL

Tél. : 02 35 08 38 88 Mail : ilafile@hotmail.fr

N° SIREN : 439 128 935 00020

Activité : Boucherie Charcuterie Traiteur

Date de dépôt du dossier : 12/12/2019

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 :

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	Reprise du matériel HS par les fournisseurs, réparation quand c'est possible		
PRE3	Optimiser la gestion de l'activité		Changement des habitudes de fonctionnement de l'entreprise - Baisse de l'utilisation du sous-vide, juste emballé pour le week end	
PRE5	Réduction des emballages	Utilisation de sacs réutilisables conformes et de petits sacs biodégradables - certains clients viennent avec leurs contenants	Va donner des sacs cabats pour les fêtes, et prévoit de passer les sacs payants en 2020 (le temps de prévenir ses clients)	
		Gestion des déchets		
DEC2	Faire reprendre les DD par le fournisseur	Ramassage des os et suifs dans une filière agréée- A fait le choix de s'approvisionner en viande sans MRS		
		Energie		
ENE1	Réduire les déperditions énergétiques	Porte autoomatique		
ENE2	Eclairage	Eclairages LED dans le magasin	<i>Remplacement dans le laboratoire boucherie</i>	
ENE3	Favoriser les équipements de refroidissement propre	Diagnostic a été fait, fluides frigorigènes conformes, pas de R22 - contrat d'entretien avec un frigoriste (artisan local)		
ENE4	Optimiser les équipements électriques	Vitrine récente - Bouton de coupure générale du gaz et et de l'électricité dans le laboratoire de charcuterie, coupé en dehors des heures de travail	Marmite HS, va être remplacée par un four vapeur, moins énergivore et plus performant	
ENE5	Vitrines et enseignes extérieures	Eclairage extérieur presque jamais allumé car la rue est suffisamment éclairée		
ENE6	Conception des locaux	Réserve éclairée de manière naturelle, tôles transparentes sur le toit		
ENE7	Suivi des consommations	Suivi en détail de la consommation en gaz et électricité démarrage de l'activité). Baisse de la consommation électrique mais augmentation de la consommation en gaz(liée au développement du traiteur)		
		Eau		
EAU1	Réduire la consommation d'eau	Commandes genou sur les lave-mains, lave batterie pour la vaisselle, chauffe eau de petite capacité (d'où la nécessité de ne pas utiliser trop d'eau chaude dans la journée pour en avoir assez le soir pour le nettoyage)	Va changer ses sanitaires et prévoir un système d'économie d'eau	
EAU2	Réduire le rejet d'effluents chargés en pollution	Bac à graisse existant, vidé toutes les 2 semaines par le charcutier		
		Déplacement - Transport		
TRA2	Livraison	Peu de livraison, dont la majorité à proximité et à pied (5-6 clients livrés une fois par semaine)		
TRA3	Déplacement	Chef d'entreprise habite sur place, salariés obligés de venir en voiture, apprenti venant en bus		
		Démarche et consommation responsable		
RES1	Produits labellisés	Achats de viandes Label Rouge uniquement		
RES6	Etre acteur en matière de pédagogie RSE	Journée découverte des commerçants de la rue avec visite des locaux. Vente à bas prix de produits pour les kermesses de l'école		