

Charte d'engagement

Je, **soussigné(e)** MADELPUECH Flore,
Président de la SAS La Table de Flore
située à (Ville) à 58 rue Cauchoise – 76000 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 :

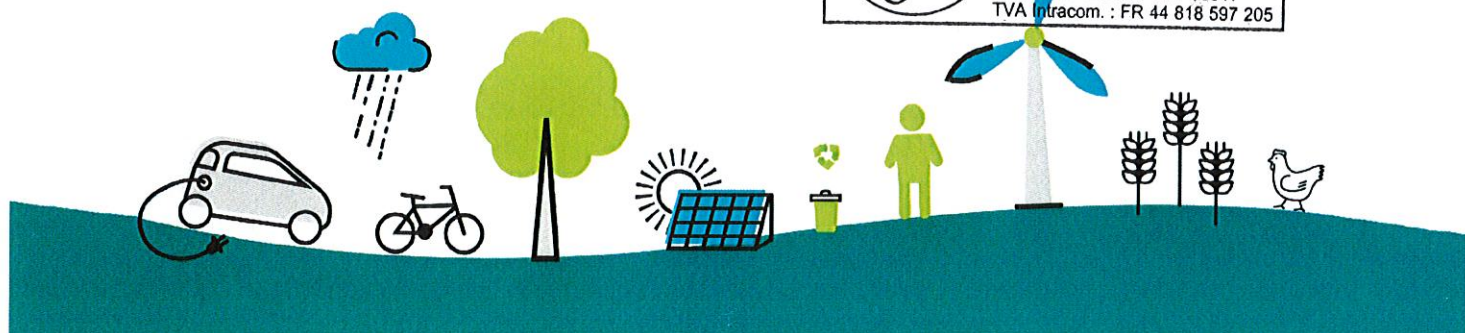
- **maintenir les pratiques** relatives aux défis que j'ai choisi de relever après l'obtention du label (labellisation valable 1 an),
- **sensibiliser ma clientèle** aux actions mises en place dans mon établissement, à communiquer sur l'opération éco-défis,

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 15/11/18

Signature du chef d'entreprise
la

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 : **La Table de Flore**

Nom, Prénom du chef d'entreprise : MADELPUECH Flore

Adresse : 58 rue Cauchoise

CP : 76000 Ville : ROUEN

Tél. : 06.76.30.20.79

Mail : contact@latabledeflore.com

N° SIRET : 818.597.205.00017

Activité : Restauration et vente à emporter

Date de dépôt du dossier : 12/11/2018

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 : Félicitations du Jury

Fait à Rouen le 21/11/2018

Signature du Président du comité

Bouriel Vinet

| Code | Nom du Défi | Actions déjà menées / Impacts obtenus et justificatifs | Actions à engager / Objectifs / Impacts visés | Avis et commentaires du comité |
|---|---------------------------------------|---|---|--------------------------------|
| PRE1 | Réemploi | Utilisation de lavettes et torchons d'essuyage en coton lavables et réutilisables. Mise en place d'une consigne (emballage verre) pour les soupes et jus à emporter. Utilisation de contenants en pulpe de coco (pour les menus à emporter). | Cherche un prestataire pour réemployer le marc de café. | |
| PRES | Emballage clients | | | |
| PRE7 | Vente sur mesure | Proposition d'une offre de restauration familiale et sur mesure (qualité et quantité). 0 déchet alimentaire → reste des repas remis aux clients. | | |
| Gestion des déchets | | | | |
| DEC1 | Collecte sélective | Tri sélectif pour le carton, verre, plastique, huile de cuisson (2l). Toute petite quantité de déchets ménagers (10 cl/service). | | |
| DEC4 | Bio-déchets | Valorise les biodéchets (sur site, composteur familial et poules des voisins). | | |
| Energie | | | | |
| ENE2 | Eclairage | Tout l'éclairage est en luminaires led. Absence d'éclairage nocturne. | | |
| ENE4 | Equipements | Cuissons à basse température. Matériels de cuisson à induction. | | |
| Eau | | | | |
| EAU1 | Consommation d'eau | Présence de mitigeurs et de chasse d'eau double commande. Projet d'installation un récupérateur d'eaux pluviales | | |
| Déplacement - Transport | | | | |
| TRA1 | Approvisionnement | Réalise une très grande part des achats de matières premières en local et privilégie les circuits-courts | | |
| TRA3 | Déplacement | Les salariés et le chef d'entreprise privilégient au maximum les transports en commun, le train et le co-voiturage. Projet d'acquisition d'un vélo-cargo pour les achats | | |
| Démarche et consommation responsable | | | | |
| RES1 | Produits labellisés | Travaille avec des produits issus de l'agriculture biologique (95%), locaux (85%) et de saison. Elaboration de plats et menus bas carbone. | | |
| RES2 | Produits d'entretien | Utilisation de la lessive biologique. Fabrication en interne du produit de nettoyage (vinaigre, huiles essentielles et bicarbonate). | | |
| RES4 | Ecologie industrielle et territoriale | A initié au sein de son quartier (Rue Cauchoise) une opération « Collecte de déchets » (30/06/2018). et recycler (classé Art) - Membre de l'Association « Slow Food Terre Normande ». Signataire de la Charte « Bon pour le climat ». Détentric de la mention « Fait Maison » via le titre Artisane Cuisinière | | |
| RES5 | Certification | Obtention en cours de la certification « Nature et Progrès ». | | |
| RES6 | Pédagogie RSE | Animation d'une classe de pratique artistique alimentaire (projet académique 2018/2019 avec CE2 Jean de la Fontaine). Animation atelier « approche sensorielle du repas (CAM Centre Beethoven) Atelier artistique « zéro déchet » (26/09/2018). FNH – Menu végétalien (200 personnes le 20/11/2018) → Protection grands singes en Ouganda | | |