

Charte d'engagement

Je, **soigné(e)** DUFLOS Grégory,
Directeur Administratif et Financier de Le Chalet
située au Place de la Verrerie – CC 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 12/04/19

Signature du chef d'entreprise

P.O. Hartout Raphaëlle

Cachet de l'entreprise

SARL Le CHALET
C/C Saint Sever
76100 ROUEN
RCS ROUEN B 38 538 554



Dossier de labellisation

Identification de l'entreprise

Nom de l'entreprise : **Le CHALET**

Nom, Prénom du chef d'entreprise : HARTOUT Eric

Adresse : Place de la Verrerie – CC Saint-Sever

CP : 76100 Ville : ROUEN

Tél. : 06.38.36.62.71 Mail : erichartout@gmail.com

N° SIRET : 348.538.554.00018

Activité : Restaurant – Pizzeria – Vent à emporter

Date de dépôt du dossier : 11/04/2019

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 :

Fait à Rouen....., le 12/04/2019

Signature du Président du comité

[Signature]



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	Réparation - Réemploi	Livraison fruits et légumes 100% Palais du Fruit → 30 caquettes bois et plastiques/semaine repris par fournisseur		
PRE2	Emballages - Reprise fournisseur	Recours à un prestataire pour le lavage du linge (contrat mensuel de 350 serviettes noires et 50 serviettes blanches : 0 matériel d'essuyage jetable et 0 emballage jetable)		
PRE3	Stop au gaspillage	Adaptation du choix du plat du jour, choix menu du personnel (11 salariés/service) et transfert des produits entre les 2 sites en fonction des DLC. Proposition de doggy bag aux clients et possibilité d'emporter la bouteille de vin non terminée. Depuis octobre 2018, gestion informatisée (via tablettes dédiées) des approvisionnements, de la production et du suivi hygiène. Réduction de la taille des assiettes (2019) : diamètre réduit de 3 cm.	Appel à un prestataire pour développer une application informatisée des suivis de relevés de températures, de la qualité des huiles de fritures, des réceptions, de toutes les productions,	
PRE5	Emballages clients	Mise en place de 3 types (taille) de boîtes d'emballage. Pailles boissons en carton. Papier FSC. Serviettes 100% recyclables. Couverts (VAE) en bambou.		
PRE8	Réduction de la production de déchets	Réduction des consommations de papier et de papier imprimé (via usage des TIC, pratique du scan, de l'envoi électronique et de l'archivage numérique) : commandes, caisses, horaires, bulletins de salaires		
		Gestion des déchets		
DEC1	Collecte sélective		Mise en place du tri des déchets d'emballage et déchets alimentaires pour valorisation de ces déchets → valorisation de 300 litres/jour de bio-déchets.	
DEC2	Déchets dangereux	Collecte sélective des huiles alimentaires.		
DEC3	D3E	Gestion centralisée (sur All Sport Café) des DEEE (ampoules, piles, ...)		
		Energie		
ENE2	Eclairage		Substitution éclairage (spots plafonds halogènes) par des ampoules leds. Substitution par des leds au coup par coup des ampoules des lustres	
ENE7	Suivi des consommations	Tenue d'un tableau de bord de suivi des consommations énergétiques (100% électricité)		
		Eau		
EAU1	Consommation d'eau		Installation robinets avec poussoir et chasses d'eau double-réservoir dans sanitaires.	
EAU2	Rejets d'effluents	Etablissement relié à un bac à graisse qui est entretenu via Centre Commercial		
		Déplacement - Transport		
TRA1	Approvisionnement	Fruits et légumes (100%) : Palais du Fruit (Rouen). Fromages (100%) : Fromagerie OLIVIER (Rouen). Viandes : LEMARCHAND (Le Trait) Epicerie : DEROCHE (Boos)		
		Démarche et consommation responsable		
RES1	Produits labellisés	100% fruits et légumes de saison		