



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

Charte d'engagement

Je, soussignée Marie-Hélène BOUDARD

Dirigeante de Le P'tit Bec

Situé 182 rue Eau de Robec – 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,

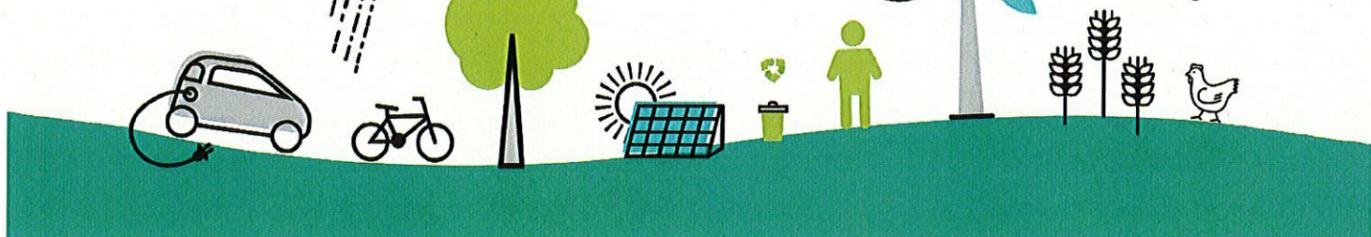
Je reconnais avoir pris connaissance qu'un manquement à ces engagements pourrait conduire au retrait des droits d'usage du label.

Fait à Rouen....., le 16.02.22

Signature du chef d'entreprise

Cachet de l'entreprise

Restaurant "Le P'tit Bec"
182, rue Eau de Robec
76000 ROUEN
Tél. : 02 35 07 63 33
SIRET : 453 599 383 00016
TVA : FR 02 453 599 383



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

Dossier de labellisation

Identification de l'entreprise

Nom de l'entreprise : Le P'tit Bec

Nom, Prénom du chef d'entreprise : BOUDARD Marie-Hélène

Adresse : 182 rue Eau de Robec

CP : 76000

Ville : ROUEN

Tél. : 02.35.07.63.33

Mail : boudard.marie-helene@wanadoo.fr

N° SIRET : 453.599.383.00016

Activité : Restauration traditionnelle

Date de dépôt du dossier : 07/02/2022

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 16.02.2022

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		Démarche et consommation Eco-Responsable		
RES5	Produits labellisés et circuits courts	Cuisine et plat maison (ex. yaourt maison) Produits de saison (fruits) Produits en circuit courts (PDT/5T/an - Foie gras - Bière Bio)		
RES6	Numérique responsable		Installation et utilisation d'un moteur de recherche éco-responsable (LILO) Sensibilisation de l'équipe à ce nouveau geste éco-responsable	
RES7	Produits d'entretien	Entretien des surfaces vitrées avec de l'eau et du savon noir		
Energie		Energie		
ENE4	Eclairage intérieur et extérieur	Eclairage intérieur et extérieur led Absence d'éclairage nocturne		
ENE5	Equipements sobres en consommation énergie	Appareils frigorifiques neufs (2 ans) Chauffage sur programmation Radiateurs thermostatiques Adoucisseur d'eau		
Eau		Eau		
EAU1	Consommation d'eau	Mitigeurs - Douchettes - Commandes non manuelle dans cuisine - WC double commande - Lave vaisselle avec recyclage - Rappels sur l'usage de l'eau	Défi collectif de réduction des consommations d'eau (actuellement 1000 L/jour) - Mise en place d'un tableau de suivi des consommations	
EAU2	Rejets d'effluents	Les eaux de lavage des sols du restaurant sont rejetées au réseau d'assainissement collectif		
Gaz à effet de serre - Air - Bruit		Gaz à effet de serre - Air - Bruit		
Prévention des déchets		Prévention des déchets		
PRE1	Stop au gaspillage et réduction des déchets	Aucun produit alimentaire n'est jeté (réemploi, dons au personnel)		
PRE4	Réemploi et réutilisation	Les matériels sont réparés autant que possible Les éléments de décoration sont issus soit de dons de clients ou de récupération Les chaises de la salle de restaurant ont été relookées		
PRE5	Emballages fournisseurs	Les fruits et légumes sont livrés en caquettes reprises par le fournisseur		
Gestion des déchets		Gestion des déchets		
DEC1	Tri des déchets et réduction des déchets ménagers et assimilés	Tri du verre, des cartons	1) Participe à la collecte des cartons en porte à porte proposé par la MRN 2) Mise en place du tri des matières recyclables (plastiques) et port en collecteur public (place du Lieutenant Aubert)	
DEC3	DEEE	Tri et port des piles et lampes en point de collecte		
DEC4	Déchets organiques	Les déchets organiques (épluchures) sont repris par le cuisinier pour être valorisés en compost		
DEC5	Point de collecte	Présence d'un collecteur de bouchons (plastique, liège)	S'inscrit dans la démarche "Mon Propre Quartier" de la MRN : mise en place de cendriers et de collecteurs de mégots de cigarette	
Déplacement - Transport		Déplacement - Transport		
TRA3	Approvisionnement	Les fruits et légumes sont livrés à pied (fournisseur de la rue A. Carrel)		