



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

Charte d'engagement

Je, **soussigné(e)** BOUZAHAF Fouzi,
Directeur de BURGER GREEN
située à (Ville) 120 rue du Général Leclerc 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 25/09/2019

Signature du chef d'entreprise

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 : **BURGER GREEN**

Nom, Prénom du chef d'entreprise : ADDI BOUMALINE Smail

Adresse : 120 rue du Général Leclerc

CP : 76000 Ville : ROUEN

Tél. : 06.13.47.21.78

Mail : burgergreencontact@gmail.com

N° SIRET : 831.638.911.00014

Activité : Restauration rapide et à emporter

Date de dépôt du dossier : 06/09/2019

Conseiller CMA76 accompagnant l'entreprise Bruno Lemièrre

Avis du comité de labellisation (réservé au comité)

Avis positif Avis positif avec réserve Avis négatif

Observations éventuelles :

Fait à Rouen....., le 24/10/2019

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	Utilisation des épluchures de légumes pour la fabrication de chips, de bouillons,		
PRE3	Stop au gaspillage	Dons solidaires aux plus défavorisés		
PRE4	Réduction de la nocivité	1) Les emballages sont compactables et bio-dégradables 2) Contenants zéro plastique (verre) à disposition des clients		
PRE5	Emballages clients		Mise en place d'un système de consignes (pour amplifier le retour des contenants).	
		Gestion des déchets		
DEC2	Déchets dangereux	Collecte sélective des huiles de fritures.		
		Energie		
ENE2	Eclairage	Eclairage 100% led		
ENE5	Vitrine et enseigne extérieures	Enseigne extérieure 100%led et fermée la nuit		
		Eau		
		Déplacement - Transport		
TRA1	Approvisionnement	Achat de pommes de terre localement (Bacqueville-en-Caux)		
TRA2	Livraison	Livraison en bicyclette (via Uber)		
TRA3	Déplacement	Les salariés empruntent les transports en commun ou se déplacent à pied		
		Démarche et consommation responsable		
RES1	Produits labellisés	1) Utilise que des produits de saison (légumes, fruits) 2) Utilise des produits d'origine bio		
RES5	Certification	Entreprise certifiée AB (fabrication pain bio maison)		
RES6	Pédagogie – Exemplarité RSE	1) Mise à disposition d'un "frigo" solidaire 2) Cartes de fidélité permettant la remise de menus solidaires aux sans-abris (distribués par les clients ou par l'entreprise) 3) Organisation de goûters fraternels (réfugiés, sans-abris) et de réveillons solidaires		