



Charte Environnementale

Moov&Cook met en place des solutions durables pour permettre de cuisiner partout, pour tous. Son ambition est claire : être la référence des solutions de cuisines temporaires pour les collectivités, les entreprises et les événements. Les équipes poursuivent cette mission avec une volonté constante d'innover pour un avenir plus respectueux de l'environnement, d'où découle cette charte environnementale.

Chez Moov&Cook, chaque projet de cuisine temporaire s'inscrit dans une démarche responsable et durable, portée par nos équipes et en cohérence avec les valeurs du groupe Enygea.

Pour y parvenir, nous nous engageons sur les dispositions suivantes :

- 1. Favoriser la location** plutôt que la vente : nous inscrivons notre activité dans une logique **d'économie circulaire**, chaque équipement bénéficie d'une seconde vie, d'un entretien optimisé et d'une réutilisation continue. Cette approche permet de réduire les déchets, de maximiser la valorisation des ressources et d'éviter la surproduction ainsi que l'obsolescence prématurée. Nos modules sont reconfigurés et réparés en interne pour prolonger leur durée de vie, réduisant ainsi le gaspillage. Nos solutions modulables permettent de préserver la biodiversité et de limiter l'emprise au sol.
- 2. Sélectionner des produits et des fournisseurs écoresponsables** : en privilégiant les matériaux certifiés et labellisés écologiques. Nous encourageons la réduction des plastiques non-recyclables et favorisons les emballages respectueux de l'environnement. Nos équipements, fabriqués en France et au Portugal, garantissent qualité et respect des normes environnementales, affirmant ainsi notre engagement en faveur d'une transition écologique durable.
- 3. Renforcer notre impact positif sur la société et l'environnement** vers une restauration plus durable : nos équipements sont conçus pour limiter l'usage de plastique, économiser l'eau et répondre aux nouvelles attentes du secteur. Dans le cadre de la loi AGEC qui interdit l'utilisation des emballages plastiques à usage unique, nous accompagnons les acteurs de l'événementiel en proposant des solutions alternatives durables pour leurs événements. Pour cela, nous mettons à leur disposition des équipements tels que des lave-vaisselles et des tunnels de lavage, permettant de réduire l'utilisation de la vaisselle jetable et ainsi de limiter l'impact environnemental
- 4. Occuper des infrastructures** respectueuses de l'environnement : respectant les normes RT 2012 (normes thermiques) et équipées de pompes à chaleur pour garantir une meilleure performance énergétique. Grâce à nos deux agences situées dans le Nord et le Sud, nous réduisons **l'empreinte carbone** de nos déplacements, aussi grâce à l'investissement dans des bornes et véhicules électriques. Cela permet de couvrir l'ensemble du territoire français, en termes de livraison de modules et de matériels de cuisine. Pour nos activités, nous avons mis en place un système de tri et de recyclage optimisé, avec des bennes différenciées selon les types de déchets (carton, bois, inox, cuivre) en partenariat avec le groupe RDS.

Par cette charte, je souhaite aussi réaffirmer l'engagement profond et volontaire de la société Moov&Cook au travers du groupe Enygea en faveur du développement durable et de l'application des dix principes fondamentaux du pacte mondial des Nations Unies (Global Compact), auquel nous adhérons depuis 7 ans.

A Villefontaine, le 03/07/2025,
Thierry BART, Directeur Général Moov&Cook

MOOV & COOK

SAS au capital de 153 000€

SIRET 414 310 359 00057 - RCS VIENNE

302 Rue Denis Papin

38090 VILLEFONTAINE

Tel : 04 74 82 62 70

www.moovandcook.com

302 Rue Denis Papin 38090 VILLEFONTAINE | Tél : 04 74 82 62 70 | Fax : 04 74 82 79 05 | Siret 41431035900057 |

TVA FR55 414310359 | www.moovandcook.com | Capital Social 153 000,00€

