



Calixir Traiteur
21/05/2024

Rapport d'évaluation

Scores

N°	Score	Note
1	RSE Global	67
2	Social et Gouvernance	69
3	Environnement	65

1 - PILIER Social et Gouvernance

1.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Hygiène, Santé et sécurité des employés	72
2	Qualité de vie des employés	70
3	Santé, sécurité et confidentialité des clients	67
4	Respect des Droits de l'Homme	67
5	Lutte contre la corruption	50
6	Accessibilité des offres et relation clients	75
7	Relations éthiques et équitables avec les prestataires	75
8	Diversité et inclusion	67
9	Développement socio-économique des territoires	67
10	Préservation, développement et valorisation du Savoir-faire et du patrimoine	59
11	Accompagnement au changement	63

1.2 - NOTES DES QUESTIONS ET BONNES PRATIQUES

1.2.1 - Hygiène, Santé et sécurité des employés

Question	Note	Bonne pratique
----------	------	----------------

Prenez-vous des mesures pour garantir l'hygiène de vos espaces de travail ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous formez 100% de vos salariés aux règles de santé/sécurité. Vous organisez des journées de prévention. Vous pratiquez le management par objectif. Vous mettez en place des indicateurs de suivi (nombre d'accidents, taux de gravité, satisfaction des salariés en termes de bien-être, etc).
Prenez-vous des mesures pour garantir la sécurité de vos employés ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous formez 100% de vos salariés aux règles de santé/sécurité. Vous organisez des journées de prévention. Vous pratiquez le management par objectif. Vous mettez en place des indicateurs de suivi (nombre d'accidents, taux de gravité, satisfaction des salariés en termes de bien-être, etc).
Prenez-vous des mesures pour garantir la santé de vos employés ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous formez 100% de vos salariés aux règles de santé/sécurité. Vous organisez des journées de prévention. Vous pratiquez le management par objectif. Vous mettez en place des indicateurs de suivi (nombre d'accidents, taux de gravité, satisfaction des salariés en termes de bien-être, etc).
Proposez-vous des mesures favorisant la protection sociale de vos salariés ?	50	Vous proposez plusieurs actions allant au-delà des mesures réglementaires.

1.2.2 - Qualité de vie des employés

Question	Note	Bonne pratique
Proposez-vous des solutions pour faciliter l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous avez une stratégie, un plan d'actions et vous mesurez les impacts (indicateurs) de vos actions.
Mettez-vous en place des actions qui favorisent la motivation et la reconnaissance de vos employés ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous développez la motivation et la reconnaissance de vos employés, via des actions de communications, matérielles, indirectes et managériales auprès de 100% de vos salariés. Vous avez obtenu le label « Great place to work » ou autre reconnaissance de ce type.

Question	Note	Bonne pratique
Mettez-vous en place des actions qui favorisent la collaboration et l'esprit d'équipe ?	75	
Mettez-vous en place un management par objectif ?	75	Vous gérez votre entreprise et l'ensemble de vos événements avec le système de management par objectif. Vous favorisez la confiance et l'autonomie pour l'atteinte de vos objectifs communs.
Mettez-vous en place un système de promotion en interne ?	50	Vous avez un système d'évaluation annuelle avec chacun de vos employés qui vous permet d'identifier leurs attentes et de les mettre en perspective avec les besoins de l'entreprise.

1.2.3 - Santé, sécurité et confidentialité des clients

Question	Note	Bonne pratique
Prenez-vous des mesures pour garantir la santé et la sécurité de vos clients ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous avez défini un plan d'actions garantissant la santé et la sécurité de vos clients / participants sur l'ensemble de vos événements. Vous mesurez son efficacité grâce à différents indicateurs.
Entrenez-vous des actions pour gérer les risques cyber sécurité sur votre base clients ?	50	
Prenez-vous des mesures pour garantir la qualité et la conformité des produits utilisés et/ou distribués ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous utilisez uniquement des produits traçables et conformes et communiquez sur les bienfaits de la traçabilité des produits à vos clients / participants.
Informez-vous vos clients sur la qualité sanitaire de vos produits et/ou services ?	75	C'est intégré à vos pratiques, vous le faites sur l'ensemble de vos événements.
Comment estimez-vous le niveau d'accessibilité de vos installations pour les personnes présentant un handicap ?	50	Vous proposez systématiquement des conditions d'accès spécifiques pour les personnes en situation de handicap.

1.2.4 - Respect des Droits de l'Homme

Question	Note	Bonne pratique
Prenez vous des mesures pour éviter les risques de non-respect des Droits de l'Homme sur l'ensemble de votre activité ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous avez une stratégie RSE et un plan d'actions comprenant un volet « respect des droits de l'homme » que vous appliquez aussi bien dans la gestion de votre entreprise que sur l'ensemble des événements que vous organisez.
Avez-vous mis en place des politiques correctives en cas d'atteinte constatée aux droits de l'Homme, tel que le déférencement ?	50	Vous identifiez systématiquement les problématiques lors des événements et mettez en place de actions correctives pour éviter que cela se reproduise.

1.2.5 - Lutte contre la corruption

Question	Note	Bonne pratique
Avez-vous mis en place des dispositifs de lutte contre la corruption ?	50	Sur la majorité de vos événements, vous évaluez l'ensemble des prestataires pour vérifier qu'il n'y a pas de problématique en termes de lutte contre la corruption (conflit d'intérêt, abus d'influence, etc.)

1.2.6 - Accessibilité des offres et relation clients

Question	Note	Bonne pratique
Votre politique tarifaire est-elle équitable et transparente ?	75	Vous avez construit votre grille tarifaire en prenant en compte la capacité à payer de vos clients.
Proposez-vous des offres écoresponsables à un tarif abordable ?	75	Vous avez une ou plusieurs offres de produits/services écoresponsables et inclusives c'est-à-dire des offres accessibles au plus grand nombre qui apportent au moins une contribution positive aux différents acteurs impliqués dans leur élaboration (des fournisseurs aux consommateurs).

Question	Note	Bonne pratique
Optimisez-vous la qualité de vos relations avec vos clients ?	75	Vous avez déjà co-construit une ou plusieurs offres de produits ou services avec des clients et/ou partenaires.

1.2.7 - Relations éthiques et équitables avec les prestataires

Question	Note	Bonne pratique
Vos pratiques commerciales sont-elles responsables ?	75	Sur la majorité de vos événements et dans la gestion de votre entreprise, vous avez une stratégie qui assure que vos pratiques commerciales sont responsables et vous communiquez vos pratiques d'achats responsables à vos clients / fournisseurs / partenaires.
Prévenez-vous les risques de dépendance économique de vos fournisseurs ?	75	Vous avez créé une matrice des risques sur la dépendance économique de vos différents fournisseurs et/ou vous développez des outils pour et avec vos fournisseurs (diagnostic à l'entrée et système de revue de la pérennité financière, outil d'alerte du taux de dépendance, engagement de transparence, etc.).
Êtes-vous attentifs aux conditions de travail de vos fournisseurs et sous-traitants ?	75	Dans la gestion de votre entreprise et pour l'ensemble de vos événements, 100% de vos fournisseurs et sous-traitants signent votre code éthique. Vous avez établi un système d'évaluation de vos fournisseurs selon des critères RSE et/ou votre code de conduite est accrédité par Fair Labor Association (FLA) ou un organisme similaire.
L'engagement RSE des fournisseurs est-il pris en compte dans vos critères de sélection ?	75	Dans la gestion de votre entreprise et pour l'ensemble de vos événements, 100% de vos fournisseurs et sous-traitants sont choisis en fonction de leur degré d'engagement RSE. Vous avez créé des scorecards intégrant des critères environnementaux et/ou sociaux pour sélectionner vos différents prestataires.

Question	Note	Bonne pratique
Avez-vous des actions de sensibilisation pour intégrer la RSE dans leurs politiques internes et externes ?	75	Vous proposez des formations RSE à vos prestataires.

1.2.8 - Diversité et inclusion

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez-vous l'employabilité des seniors et des jeunes ?	75	Dans la gestion de votre entreprise et l'ensemble de vos événements, vous avez une stratégie de gestion des salariés et des compétences qui intègre l'employabilité des seniors et des jeunes. Vous mettez à disposition un plan cumul emploi/retraite. Vous avez embauché un ou plusieurs stagiaires / apprentis et les avez accompagné dans leur évolution au sein de l'entreprise.
Favorisez-vous l'équité hommes-femmes ?	75	Dans la gestion de votre entreprise, vous avez une politique d'égalité professionnelle et de lutte contre les discriminations. Vous cultivez une culture d'égalité des salaires, augmentations, promotions entre hommes et femmes. Vous avez obtenu une note supérieure à 75 à l'index égalité hommes-femmes (valable pour les entreprises de plus de 50 salariés).
Favorisez-vous l'employabilité de personnes de culture différente ?	75	
Votre organisation a-t-elle une politique relative au handicap ?	50	Dans votre entreprise et sur l'ensemble de vos événements, vous vous assurez que vos structures, installations et dispositifs sont adaptées aux personnes en situation de handicap.
Favorisez-vous l'inclusion ?	75	
Favorisez-vous l'égalité des chances ?	50	Vous employez régulièrement des apprentis et/ou du public fragilisé.

1.2.9 - Développement socio-économique des territoires

Question	Note	Bonne pratique
Participez-vous à la création d'emplois ou au développement des compétences sur les territoires où vous êtes implantés ?	75	Vous favorisez l'emploi de personnes habitants sur les territoires sur lesquels vous opérez et vous avez une politique de développement des talents (plan de formation, mentoring, tutorat...).
Contribuez-vous au développement économique des territoires ?	50	Vous avez une politique salariale équitable et un programme de redistribution des bénéfices.
Contribuez-vous, par vos actions et investissements, au développement de la société ?	75	Vous avez investi dans un projet social ou environnemental qui a des répercussions positives pour un public plus large (riverains, citoyens...) que celui de votre entreprise.

1.2.10 - Préservation, développement et valorisation du Savoir-faire et du patrimoine

Question	Note	Bonne pratique
Développez-vous votre capital humain en assurant le développement des compétences de chaque employé ?	50	Vous formez vos employés et assurez le développement de leurs compétences d'année en année.
Participez-vous au respect et au maintien des cultures et des savoir-faire ?	75	Vous avez reçu le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » et vous travaillez avec vos fournisseurs et/ou partenaires pour assurer le maintien et la transmission des cultures et savoir-faire essentiels à votre activité.
Participez-vous à la valorisation du patrimoine local ?	50	Vous avez l'habitude de faire découvrir le patrimoine local sur l'ensemble de vos événements.

1.2.11 - Accompagnement au changement

Question	Note	Bonne pratique
----------	------	----------------

Sensibilisez-vous vos collaborateurs, prestataires, consommateurs, ou clients aux enjeux du Développement Durable ?	75	Vous formez vos collaborateurs au développement durable, vous communiquez sur vos actions et engagement RSE lors de vos événements. Vous sensibilisez aussi vos clients et partenaires voire vous avez déjà co-construit une offre de produits / services avec eux.
Prenez-vous en compte les attentes de vos parties-prenantes dans les processus de décision de votre organisation ?	50	Vous avez identifié vos principales parties-prenantes (employés, clients, fournisseurs) et vous entretenez un dialogue régulier avec eux.
Etes-vous engagés dans une démarche de Responsabilité Sociale de votre Entreprise (RSE) ?	75	Vous avez une stratégie RSE et un plan d'actions associé que vous mettez à jour régulièrement.
Communiquez-vous l'impact de vos actions et décisions à vos différents publics ?	50	Vous communiquez régulièrement sur vos actions et décisions à vos équipes en interne et aussi à vos clients et partenaires.

2 - PILIER Environnement

2.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Achats responsables	63
2	Gestion des consommations d'énergie	63
3	Gestion des consommations d'eau	75
4	Gestion des déchets	75
5	Gestion du gaspillage alimentaire	75
6	Gestion des émissions de GES	50

2.2 - NOTES DES QUESTIONS ET BONNES PRATIQUES

2.2.1 - Achats responsables

Question	Note	Bonne pratique
----------	------	----------------

Favorisez-vous les produits de saison ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous vous approvisionnez principalement en produits de saison tout au long de l'année et vous communiquez les bienfaits de l'utilisation de ces produits aux consommateurs / participants à vos événements.
Favorisez-vous les produits locaux ?	50	Pour atteindre ce niveau, vous utilisez un certain pourcentage de produits locaux sur chacun de vos événements. Vous communiquez sur la provenance des produits sur la carte des menus. Vous pouvez aussi faire partie d'un collectif de restaurateurs favorisant l'utilisation de produits locaux.
Apportez-vous une attention à la traçabilité de vos produits ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous utilisez uniquement des produits qui sont traçables et vous communiquez sur l'importance et les bienfaits de la traçabilité (santé, sécurité, responsabilité environnementale) auprès de vos clients, fournisseurs et partenaires.
Proposez-vous des denrées alimentaires et boissons labellisées (Agriculture Biologique, Label Rouge...) ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous utilisez majoritairement des produits qui détiennent les meilleures certifications et vous communiquez sur les impacts positifs de votre démarche à vos différents publics.
Tenez-vous compte de la biodiversité dans le choix de vos produits ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous utilisez majoritairement des protéines végétales dans vos menus et vous vous approvisionnez en produits issus de l'agriculture biodynamique voire régénérative. Vous supportez ou participez à des projets de préservation des semences libres. Vous faites la promotion des bienfaits de ce type d'agriculture auprès de vos clients et partenaires. Vous participez à des événements, formations pour vous tenir informer et anticiper les évolutions sur ce sujet.
Vous souciez-vous des pratiques agricoles liées à la production de vos matières premières ?	50	

<p>Votre matériel (fours, réfrigérateurs, plaques...) est-il éco responsable ?</p>	<p>50</p>	<p>Pour atteindre ce niveau, vous avez privilégié l'achat de matériel durable et respectueux de l'environnement pour une majorité de vos matériels. Vous avez identifié des fournisseurs d'équipements qui proposent des services de réparation des équipements, de seconde vie et/ou de recyclage et utilisez ces services à plusieurs reprises cette année.</p>
<p>Faites-vous appel à des fournisseurs locaux pour votre matériel ?</p>	<p>50</p>	<p>Pour atteindre ce niveau, vous avez élaboré une cartographie identifiant l'ensemble de vos fournisseurs répondant à tous vos besoins en termes de matériel, selon un nombre de kilomètre (du plus proche au plus éloigné). Vous travaillez avec plus de 50% de vos fournisseurs localement.</p>
<p>Mettez-vous en place des actions d'optimisation d'usage pour le matériel acheté (location, mutualisation) ?</p>	<p>50</p>	<p>Pour atteindre ce niveau, vous choisissez la location ou la mutualisation pour une grande partie de vos équipements sur la majorité de vos événements.</p>
<p>Avez-vous une charte d'achats responsables que vous communiquez à vos fournisseurs et partenaires ?</p>	<p>75</p>	

2.2.2 - Gestion des consommations d'énergie

Question	Note	Bonne pratique
<p>Mettez-vous en place des actions permettant d'optimiser votre consommation d'électricité (éclairage, réfrigération, climatisation, chauffage...) ?</p>	<p>75</p>	<p>Pour atteindre ce niveau, vous avez choisi un fournisseur d'énergie durable (ex: Enercoop, etc.) et vous sensibilisez vos différents publics à faire de même. Vous contribuez à la production de votre propre énergie (installation de panneaux solaires, éoliennes etc.)</p>
<p>Mettez-vous en place des actions permettant de limiter votre consommation directe de carburant (livraison, transports, déplacements)</p>	<p>50</p>	<p>Vous mutualisez les transports avec d'autres entreprises grâce à la gestion partagée des approvisionnements.</p>

2.2.3 - Gestion des consommations d'eau

Question	Note	Bonne pratique
Optimisez-vous la consommation d'eau lors de la phase de préparation des menus ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous avez calculé votre empreinte eau et mis en place un plan d'actions vous permettant de réduire à la fois votre consommation d'eau visible et invisible. L'eau invisible est celle que l'on ne voit pas mais qui est utilisée sur l'ensemble du cycle de vie des produits que nous consommons. Elle représente 95% de notre consommation d'eau quotidienne. Un français utilise environ 150 litres d'eau par jour pour sa consommation et environ 4000 litres d'eau non visible ou virtuelle utilisée pour produire les biens qu'il consomme. L'alimentation est notre impact le plus important sur l'eau.
Optimisez-vous la consommation d'eau dans vos bureaux ou lieux d'activité ?	75	
Avez-vous identifié et réduit les consommations d'eau des postes qui consomment le plus (nettoyages, plonge...) ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous avez choisi vos prestataires et votre matériel en fonction de leurs critères environnementaux (ex : étiquetage énergétique A+++, A++, A+) et vous avez investi dans un système de récupération des eaux de pluie. Vous avez une démarche d'amélioration continue qui vous permet de réduire le gaspillage alimentaire tout au long de l'année.

2.2.4 - Gestion des déchets

Question	Note	Bonne pratique
Avez-vous mis en place un système de tri, de collecte et de recyclage de vos déchets ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous devez mettre en place un système d'incitation sous la forme d'un jeu ou d'un sondage pour orienter les comportements vers de bonnes pratiques. Vous devez également optimiser la gestion de vos bio déchets.
Favorisez-vous l'optimisation des conditionnements et des emballages ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous devez choisir vos prestataires conditionnements et emballages selon des critères RSE et sensibiliser vos équipes et vos clients pour trouver de nouvelles solutions plus respectueuses de l'environnement.

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez vous la dématérialisation de vos outils de communication, de promotion ou autres ?	75	
Participez-vous, en temps normal (hors crise sanitaire) à la suppression du matériel à usage unique (bouteilles, vaisselles...) ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous devez choisir systématiquement du matériel durable et/ou réutilisable.

2.2.5 - Gestion du gaspillage alimentaire

Question	Note	Bonne pratique
Optimisez-vous la quantité de denrées alimentaires préparées ?	75	Vous avez repensé vos pratiques, innové et également sensibilisé vos clients pour vous améliorer ensemble.
Menez-vous des actions pour la collecte, le don ou le réemploi des denrées alimentaires non consommées ?	75	Pour atteindre ce niveau, il vous faut privilégier les associations (qui proposent des services de récupération de denrées alimentaires non consommées) ayant une implantation existante à proximité du lieu de l'évènement. Vous pouvez aussi intégrer ce service à toutes vos prestations et sensibiliser vos clients à la question.

2.2.6 - Gestion des émissions de GES

Question	Note	Bonne pratique
Réalisez-vous la mesure de votre empreinte carbone ?	50	Pour atteindre ce niveau, il vous faut réaliser régulièrement la mesure de l'empreinte carbone de vos événements.
Avez-vous mis en œuvre des actions pour réduire vos émissions de Gaz à effet de Serre (GES) ?	50	Pour atteindre ce niveau, vous avez mesuré vos émissions de GES et mis en œuvre un plan d'action (ex: éco-conception de sites).

Évaluation réalisée et attestée par **Beevent** sur la base de vos réponses.

Date : 21/05/2024