



Hôtel l'Elysée Val d'Europe
24/05/2024

Rapport d'évaluation

Scores

N°	Score	Note
1	RSE Global	96
2	Social et Gouvernance	97
3	Environnement	96

1 - PILIER Social et Gouvernance

1.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Hygiène, Santé et sécurité des employés	100
2	Qualité de vie des employés	95
3	Santé, sécurité et confidentialité des clients	96
4	Respect des Droits de l'Homme	100
5	Lutte contre la corruption	100
6	Accessibilité des offres et relation clients	100
7	Relations éthiques et équitables avec les prestataires	92
8	Diversité et inclusion	96
9	Développement socio-économique des territoires	100
10	Préservation, développement et valorisation du Savoir-faire et du patrimoine	84
11	Accompagnement au changement	94

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 ?	100	
Prenez-vous des mesures pour garantir la sécurité de vos employés ?	100	

Question	Note	Bonne pratique
Prenez-vous des mesures pour garantir la santé de vos employés ?	100	
Proposez-vous des mesures favorisant la protection sociale de vos salariés ?	100	

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 ?	100	
Mettez-vous en place des actions qui favorisent la collaboration et l'esprit d'équipe ?	100	
Mettez-vous en place un management par objectif ?	100	
Mettez-vous en place un système de promotion en interne ?	100	

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 ?	100	
Entrenez-vous des actions pour gérer les risques cyber sécurité sur votre base clients ?	100	
Prenez-vous des mesures pour garantir la qualité et la conformité des produits utilisés et/ou distribués ?	100	
Informez-vous vos clients sur la qualité sanitaire de vos produits et/ou services ?	75	C'est intégré à vos pratiques, vous le faite sur l'ensemble de vos évènements.

Question	Note	Bonne pratique
Comment estimez-vous le niveau d'accessibilité de vos installations pour les personnes présentant un handicap ?	100	

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 ?	100	
Avez-vous mis en place des politiques correctives en cas d'atteinte constatée aux droits de l'Homme, tel que le déferencement ?	100	

1.2.5 - Lutte contre la corruption

Question	Note	Bonne pratique
Avez-vous mis en place des dispositifs de lutte contre la corruption ?	100	

1.2.6 - Accessibilité des offres et relation clients

Question	Note	Bonne pratique
Votre politique tarifaire est-elle équitable et transparente ?	100	
Proposez-vous des offres écoresponsables à un tarif abordable ?	100	
Optimisez-vous la qualité de vos relations avec vos clients ?	100	

1.2.7 - Relations éthiques et équitables avec les prestataires

Question	Note	Bonne pratique
Vos pratiques commerciales sont-elles responsables ?	100	
Prévenez-vous les risques de dépendance économique de vos fournisseurs ?	100	

Question	Note	Bonne pratique
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.
Avez-vous des actions de sensibilisation pour intégrer la RSE dans leurs politiques internes et externes ?	100	

1.2.8 - Diversité et inclusion

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez-vous l'employabilité des seniors et des jeunes ?	100	
Favorisez-vous l'équité hommes-femmes ?	100	
Favorisez-vous l'employabilité de personnes de culture différente ?	100	

Question	Note	Bonne pratique
Votre organisation a-t-elle une politique relative au handicap ?	75	Pour atteindre ce niveau, dans la gestion de votre entreprise et sur l'ensemble des événements que vous organisez, vous avez une politique relative au handicap et vous mobilisez vos partenaires / clients pour apporter ensemble une contribution positive à la question du handicap. Un ou plusieurs de vos employés sont des personnes en situation de handicap.
Favorisez-vous l'inclusion ?	100	
Favorisez-vous l'égalité des chances ?	100	

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 ?	100	
Contribuez-vous au développement économique des territoires ?	100	
Contribuez-vous, par vos actions et investissements, au développement de la société ?	100	

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 ?	100	
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.

Question	Note	Bonne pratique
Participez-vous à la valorisation du patrimoine local ?	75	Vous communiquez sur les lieux emblématiques de votre région ou des régions où vous organiser des événements pour inciter le public à découvrir le patrimoine local.

1.2.11 - Accompagnement au changement

Question	Note	Bonne pratique
Sensibilisez-vous vos collaborateurs, prestataires, consommateurs, ou clients aux enjeux du Développement Durable ?	100	
Prenez-vous en compte les attentes de vos parties-prenantes dans les processus de décision de votre organisation ?	100	
Etes-vous engagés dans une démarche de Responsabilité Sociale de votre Entreprise (RSE) ?	100	
Communiquez-vous l'impact de vos actions et décisions à vos différents publics ?	75	Vous communiquez régulièrement sur vos actions et décisions en interne comme en externe. Vous avez un site ou une page dédiés au développement durable pour partager votre stratégie et votre contribution sociale.

2 - PILIER Environnement

2.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Achats responsables	95
2	Gestion des consommations d'énergie	92
3	Gestion des consommations d'eau	100
4	Gestion des déchets	95

N°	Enjeu	Note
5	Gestion du gaspillage alimentaire	100
6	Gestion des hébergements	100
7	Choix et accessibilité du site	100
8	Gestion des émissions de GES	88

2.2 - NOTES DES QUESTIONS ET BONNES PRATIQUES

2.2.1 - Achats responsables

Question	Note	Bonne pratique
Faites-vous appel à des fournisseurs locaux pour votre matériel ?	100	
Avez-vous une charte d'achats responsables que vous communiquez à vos fournisseurs et partenaires ?	100	
Les bâtiments recevant les participants sont-ils éco-responsables ?	50	Vous avez réalisé des travaux de rénovation dans la majorité de vos lieux afin d'améliorer vos performances énergétiques et vous possédez plusieurs lieux possédant des attribut environnementaux.
Le matériel (équipement office, technique, arts de la table, décoration, mobilier...) utilisé sur le lieu pour l'évènement est-il éco-responsable ?	100	
Mettez-vous en place des actions d'optimisation d'usage pour le matériel acheté (mutualisation, prêt entre les différents lieux, location) ?	100	
Favorisez-vous les produits de saison ?	100	
Favorisez-vous les produits locaux ?	100	
Tenez-vous compte de la biodiversité dans le choix de vos produits ?	100	
Apportez-vous une attention à la traçabilité de vos produits ?	100	

Question	Note	Bonne pratique
Proposez-vous des denrées alimentaires et boissons labellisées (Agriculture Biologique, Label Rouge...) ?	100	
Vous souciez-vous des pratiques agricoles liées à la production de vos matières premières ?	75	

2.2.2 - Gestion des consommations d'énergie

Question	Note	Bonne pratique
Mettez-vous en place des actions permettant d'optimiser votre consommation d'électricité (éclairage, réfrigération, climatisation, chauffage) ?	100	
Mettez-vous en place des actions permettant de limiter la consommation indirecte de carburant ?	75	Vous avez un plan d'actions qui vous permet d'optimiser les déplacements dans votre quotidien et lors de vos événements. Vous encouragez vos salariés à utiliser des transports doux(mise à disposition de vélos...), des transports en commun(remboursement des abonnements) ou le covoiturage pour se rendre sur le lieu de travail. Vous mettez en place des navettes, moyens de transports mutualisés sur l'ensemble de vos événements.

2.2.3 - Gestion des consommations d'eau

Question	Note	Bonne pratique
Optimisez-vous la gestion de l'eau pour l'utilisation et l'entretien du lieu ?	100	

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 ?	100	

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez-vous l'optimisation des conditionnements et des emballages ?	100	
Favorisez vous la dématérialisation de vos outils de communication, de promotion ou autres ?	100	
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 ?	100	
Menez-vous des actions pour la collecte, le don ou le réemploi des denrées alimentaires non consommées ?	100	

2.2.6 - Gestion des hébergements

Question	Note	Bonne pratique
Proposez-vous des solutions d'hébergements responsables ?	100	

2.2.7 - Choix et accessibilité du site

Question	Note	Bonne pratique
Le lieu est-il accessible en transports doux ?	100	
Proposez-vous l'utilisation de transports doux pour les transferts entre les lieux ?	100	

2.2.8 - Gestion des émissions de GES

Question	Note	Bonne pratique
Réalisez-vous la mesure de votre empreinte carbone ?	100	

Question	Note	Bonne pratique
Avez-vous mis en œuvre des actions pour réduire vos émissions de Gaz à effet de Serre (GES) ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous avez mesuré, réduit et compensé vos émissions de GES.

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

Date : 24/05/2024