



Té Traiteur
11/07/2024

Rapport d'évaluation

Scores

N°	Score	Note
1	RSE Global	83
2	Social et Gouvernance	79
3	Environnement	87

1 - PILIER Social et Gouvernance

1.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Hygiène, Santé et sécurité des employés	86
2	Qualité de vie des employés	75
3	Santé, sécurité et confidentialité des clients	71
4	Respect des Droits de l'Homme	75
5	Lutte contre la corruption	50
6	Accessibilité des offres et relation clients	75
7	Relations éthiques et équitables avec les prestataires	88
8	Diversité et inclusion	84
9	Développement socio-économique des territoires	84
10	Préservation, développement et valorisation du Savoir-faire et du patrimoine	75
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	

Question	Note	Bonne pratique
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 ?	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 ?	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.
Mettez-vous en place des actions qui favorisent la collaboration et l'esprit d'équipe ?	75	

Question	Note	Bonne pratique
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 ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous avez un programme permettant de favoriser la mobilité interne depuis le développement des compétences de vos collaborateurs jusqu'à l'accompagnement dans la prise de nouvelles fonctions. Plusieurs de vos managers sont issus de la promotion interne.

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 ?	50	Lors de tous vos événements cette année vous avez mis en place plusieurs actions (respect des gestes barrières, règles d'hygiène, accessoires de protection, respect de la vie privée...) pour garantir la santé et/ou la sécurité de vos clients / participants.
Entrenez-vous des actions pour gérer les risques cyber sécurité sur votre base clients ?	75	
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 faites sur l'ensemble de vos événements.
Comment estimez-vous le niveau d'accessibilité de vos installations pour les personnes présentant un handicap ?	75	Vous avez une stratégie RSE et un plan d'actions intégrant l'accessibilité de vos locaux et de vos événements aux 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 déréferement ?	75	Vous avez une stratégie en place et organisez des audits et actions correctives (conseil, formation, outils) pour accompagner au changement. Vous déréférenciez un fournisseur qui a fait plus de 3 fois la même erreur.

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).
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 ?	100	
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 ?	100	
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.

Question	Note	Bonne pratique
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 ?	100	
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 ?	75	Vous avez une politique et un plan d'action qui contribuent au développement de l'égalité des chances (nombre d'apprentis par an, nombre de personnes en situation de réinsertion professionnelle, etc.)

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 ?	75	Vous avez une stratégie de développement durable et un plan d'action qui comprend un volet « création de valeur partagée ».

Question	Note	Bonne pratique
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 ?	75	Vous avez un plan de formation annuel pour vos employés incluant le suivi et la transmission des savoir-faire propres à votre activité
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 ?	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 ?	75	Vous avez identifié l'ensemble de vos parties prenantes (employés, clients, fournisseurs, partenaires, média, Etat, Environnement) et vous maintenez un dialogue adapté avec chacun (emails, rencontres, appels...). Ce qui vous permet de faire évoluer votre stratégie en fonction de leurs attentes.

Question	Note	Bonne pratique
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 ?	100	

2 - PILIER Environnement

2.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Achats responsables	96
2	Gestion des consommations d'énergie	75
3	Gestion des consommations d'eau	92
4	Gestion des déchets	95
5	Gestion du gaspillage alimentaire	100
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 ?	100	
Favorisez-vous les produits locaux ?	100	
Apportez-vous une attention à la traçabilité de vos produits ?	100	
Proposez-vous des denrées alimentaires et boissons labellisées (Agriculture Biologique, Label Rouge...) ?	100	

Question	Note	Bonne pratique
Tenez-vous compte de la biodiversité dans le choix de vos produits ?	100	
Vous souciez-vous des pratiques agricoles liées à la production de vos matières premières ?	100	
Votre matériel (fours, réfrigérateurs, plaques...) est-il éco responsable ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous avez l'habitude de choisir du matériel éco-responsable et vous avez réparer, réutiliser ou recycler ce matériel plutôt que de le jeter. Vous avez identifié voire communiqué les impacts positifs d'une telle démarche.
Faites-vous appel à des fournisseurs locaux pour votre matériel ?	100	
Mettez-vous en place des actions d'optimisation d'usage pour le matériel acheté (location, mutualisation) ?	75	Pour atteindre ce niveau, vous êtes moteur dans une ou plusieurs démarche de mutualisation ou de location avec d'autres partenaires.
Avez-vous une charte d'achats responsables que vous communiquez à vos fournisseurs et partenaires ?	100	

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...) ?	75	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.)

Question	Note	Bonne pratique
Mettez-vous en place des actions permettant de limiter votre consommation directe de carburant (livraison, transports, déplacements)	75	Pour atteindre ce niveau il vous travaillez avec plusieurs prestataires qui utilisent des véhicules électriques ou hybrides et vous encouragez vos salariés à utiliser des transports doux (mise à disposition de vélos...), des transports en commun (remboursement des abonnements) ou le covoiturage.

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 ?	100	
Optimisez-vous la consommation d'eau dans vos bureaux ou lieux d'activité ?	100	
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 ?	100	
Favorisez-vous l'optimisation des conditionnements et des emballages ?	100	
Favorisez vous la dématérialisation de vos outils de communication, de promotion ou autres ?	75	

Question	Note	Bonne pratique
Participez-vous, en temps normal (hors crise sanitaire) à la suppression du matériel à usage unique (bouteilles, vaisselles...) ?	100	

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 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 : 11/07/2024