Résidence Premium L'Amara Pierre & Vacances

26/03/2024

Rapport d'évaluation

Scores

N°	Score	Note
1	RSE Global	**87**
2	Social et Gouvernance	**95**
3	Environnement	**78**

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	**100**
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	**75**
8	Diversité et inclusion	**100**
9	Développement socio-économique des territoires	**100**
10	Préservation, développement et valorisation du Savoir-faire et du patrimoine	**67**
11	Accompagnement au changement	**100**

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	Bonnepratique
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 ?	100	
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	
Entreprenez-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 ?	100	

Question	Note	Bonne pratique
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 ?	**100**	
Avez-vous mis en place des politiques correctives en cas d'atteinte constatée aux droits de l'Homme, tel que le déférencement ?	**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 ?	N/A	
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 ?	**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 ?	**100**	
L'engagement RSE des fournisseurs est-il pris en compte dans vos critères de sélection ?	N/A	
Avez-vous des actions de sensibilisation pour intégrer la RSE dans leurs politiques internes et externes ?	**50**	Vous sensibilisez à la RSE la majorité de vos prestataires de façon régulière.

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**	
Votre organisation a-t-elle une politique relative au handicap ?	**100**	
Favorisez-vous l'inclusion ?	**100**	

Question	Note	Bonne pratique
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 ?	0	Vous assurez la transmission des valeurs de l'entreprise à l'ensemble des salariés grâce à différents outils (événements, communication, …) et vous avez identifié les savoir-faire essentiels au maintien de votre activité.
Participez-vous à la valorisation du patrimoine local ?	100	

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	

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	**50**
2	Gestion des consommations d'énergie	**100**
3	Gestion des consommations d'eau	**100**
4	Gestion des déchets	**85**
5	Gestion du gaspillage alimentaire	**63**
6	Gestion des hébergements	**100**
7	Choix et accessibilité du site	**50**
8	Gestion des émissions de GES	**100**

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 ?	**50**	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.
Avez-vous une charte d'achats responsables que vous communiquez à vos fournisseurs et partenaires ?	**100**	

Question	Note	Bonne pratique
Les bâtiments recevant les participants sont-ils éco-responsables ?	**0**	Vous avez réalisé des travaux de rénovation sur au moins un de vos lieux afin d'améliorer vos performances énergétiques ou vous possédez un ou plusieurs lieux construit dans le respect d'une norme ou d'une méthode environnementale type Haute Qualité Environnementale (HQE), BREEAM etc.
Le matériel (équipement office, technique, arts de la table, décoration, mobilier...) utilisé sur le lieu pour l'évènement est-il éco-responsable ?	N/A	
Mettez-vous en place des actions d'optimisation d'usage pour le matériel acheté (mutualisation, prêt entre les différents lieux, location) ?	**50**	Pour atteindre ce niveau, vous choisissez la location ou la mutualisation pour une grande partie de vos équipements sur la majorité de vos événements.
Favorisez-vous les produits de saison ?	**50**	
Favorisez-vous les produits locaux ?	**50**	
Tenez-vous compte de la biodiversité dans le choix de vos produits ?	**50**	
Apportez-vous une attention à la traçabilité de vos produits ?	**50**	
Proposez-vous des denrées alimentaires et boissons labellisées (Agriculture Biologique, Label Rouge…) ?	**50**	
Vous souciez-vous des pratiques agricoles liées à la production de vos matières premières ?	**50**	

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 ?	**100**	

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**	
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.
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...) ?	**50**	Pour atteindre ce niveau, vous devez privilégier les options durables. Par exemple : offrir des bouteilles réutilisables à vos clients et vos employés ainsi qu'installer des fontaines à eau pour éviter les bouteilles individuelles à usage unique. Vous avez également installé un système de filtration de l'eau dans vos locaux et proposer des contenants réutilisables pour la consommer.

2.2.5 - Gestion du gaspillage alimentaire

Question	Note	Bonne pratique

Optimisez-vous la quantité de denrées alimentaires préparées ?	**50**	Pour atteindre ce niveau, vous avez optimisé la gestion des flux de denrées alimentaires lors de vos événements en veillant par exemple à ne pas mettre trop de nourriture sur les buffets. Vous avez également sensibilisé l'ensemble de vos équipes pour optimiser ses pratiques et assurer un résultat.
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 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 ?	**50**	Pour atteindre ce niveau, vos différents lieux doit être desservis par les transports en commun (bus ou train) ou accessible via un système de transport doux (navette, vélo,…). Vous devez également avoir élaboré un plan de mobilité pour vos équipes et vos clients. Vous devez aussi proposer des services adaptés à leurs demandes qui favorisent l'usage de transports alternatifs (navettes, véhicules collectifs et hybrides,…)
Proposez-vous l'utilisation de transports doux pour les transferts entre les lieux ?	N/A	

2.2.8 - Gestion des émissions de GES

Question	Note	Bonne pratique

Réalisez-vous la mesure de votre empreinte carbone ?	**100**	
Avez-vous mis en œuvre des actions pour réduire vos émissions de Gaz à effet de Serre (GES) ?	**100**	

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

Date : 26/03/2024