Fantaisy Traiteur

24/09/2024

Rapport d'évaluation

Scores

N°	Score	Note
1	RSE Global	**76**
2	Social et Gouvernance	**80**
3	Environnement	**71**

1 - PILIER Social et Gouvernance

1.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Hygiène, Santé et sécurité des employés	**90**
2	Qualité de vie des employés	**94**
3	Santé, sécurité et confidentialité des clients	**67**
4	Respect des Droits de l'Homme	**67**
5	Lutte contre la corruption	**75**
6	Accessibilité des offres et relation clients	**84**
7	Relations éthiques et équitables avec les prestataires	**67**
8	Diversité et inclusion	**71**
9	Développement socio-économique des territoires	**67**
10	Préservation, développement et valorisation du Savoir-faire et du patrimoine	**75**
11	Accompagnement au changement	**75**

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 ?	**100**	
Prenez-vous des mesures pour garantir la santé de vos employés ?	**100**	
Proposez-vous des mesures favorisant la protection sociale de vos salariés ?	**75**	Vous proposez de nombreuses 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 ?	**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 ?	**75**	
Mettez-vous en place un management par objectif ?	N/A	
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 ?	**75**	Pour atteindre ce niveau, vous avec 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.
Entreprenez-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 faite sur l'ensemble de vos évènements.
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 ?	**75**	Dans votre stratégie d'entreprise et sur l'ensemble de vos événements, vous avez défini une politique et un plan d'action pour lutter activement contre la corruption (cartographies des risques, chartes, formations, contrôles, etc.)

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 ?	**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 ?	**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 ?	**50**	Vous avez identifié les fournisseurs à risque grâce à un questionnaire recensant les éléments de dépendance économique et/ou vous avez sensibilisé une majorité de vos fournisseurs à la nécessité de vigilance d'une relation de dépendance.

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 créez 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 ?	**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 ?	**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 séniors 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 entres 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).

Question	Note	Bonne pratique
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 ?	**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 ?	**50**	Vous avez au moins un collaborateur qui habite à moins de 30 kms de votre entreprise et/ ou vous formez régulièrement vos collaborateurs.
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 ».
Contribuez-vous, par vos actions et investissements, au développement de la société ?	**75**	Vous avez investit dans un projet social ou environnemental qui a des répercutions 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 ?	N/A	
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 ?	**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 ?	**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.
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 ?	**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 sociétale.

2 - PILIER Environnement

2.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Achats responsables	**75**
2	Gestion des consommations d'énergie	**75**
3	Gestion des consommations d'eau	**50**
4	Gestion des déchets	**85**
5	Gestion du gaspillage alimentaire	**88**
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 ?	**100**	
Proposez-vous des denrées alimentaires et boissons labellisées (Agriculture Biologique, Label Rouge…) ?	**100**	
Tenez-vous compte de la biodiversité dans le choix de vos produits ?	**100**	

Question	Note	Bonne pratique
Vous souciez-vous des pratiques agricoles liées à la production de vos matières premières ?	**75**	
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 ?	**75**	Pour atteindre ce niveau, vous utilisez 100% de fournisseurs locaux pour répondre à vos besoins et vous communiquez sur les impacts positifs de cette démarche à vos collaborateurs mais également à vos clients.
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 ?	**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…) ?	**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 ?	**50**	Vous avez mis en place différents systèmes comme une isolation du chauffe-eau et des tuyaux pour accélérer l'arrivée de l'eau chaude. Vous avez également identifié les différents postes de consommation d'eau lors de la phase de préparation des menus et mis en place des actions pour réduire votre consommation.
Optimisez-vous la consommation d'eau dans vos bureaux ou lieux d'activité ?	**50**	
Avez-vous identifié et réduit les consommations d'eau des postes qui consomment le plus (nettoyages, plonge...) ?	N/A	

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.

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 ?	**100**	
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 : 24/09/2024