Nomad Traiteur

07/01/2025

Rapport d'évaluation

Scores

N°	Score	Note
1	RSE Global	**85**
2	Social et Gouvernance	**94**
3	Environnement	**76**

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	**88**
4	Respect des Droits de l'Homme	**84**
5	Lutte contre la corruption	**100**
6	Accessibilité des offres et relation clients	**100**
7	Relations éthiques et équitables avec les prestataires	**88**
8	Diversité et inclusion	**100**
9	Développement socio-économique des territoires	**67**
10	Préservation, développement et valorisation du Savoir-faire et du patrimoine	**88**
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 ?	50	
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 ?	**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 ?	**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 ?	**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 ?	**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 ?	**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 ?	**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**	
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 ?	**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 ?	**50**	Vous participez au développement d'un ou plusieurs projets environnementaux et/ou sociaux grâce au mécénat, mécénat de compétences ou en partenariat avec d'autres organisations (entreprises, institutions, associations…).

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.
Participez-vous à la valorisation du patrimoine local ?	N/A	

1.2.11 - Accompagnement au changement

Question	Note	Bonne pratique
Sensibilisez-vous vos collaborateurs, prestataires, consommateurs, ou clients aux enjeux du Développement Durable ?	**100**	

Question	Note	Bonne pratique
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 ?	**100**	

2 - PILIER Environnement

2.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Achats responsables	**84**
2	Gestion des consommations d'énergie	**63**
3	Gestion des consommations d'eau	**50**
4	Gestion des déchets	**90**
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 ?	**75**	Pour atteindre ce niveau, la majorité de votre approvisionnement est composé de produits acheté à des producteurs locaux (par exemple dans un rayon de 50km autour du lieu de l'événement). Vous communiquer les impacts positifs de cette démarche sur vos événements. Vous êtes engagé dans un réseau de producteurs locaux pour favoriser son développement.

Question	Note	Bonne pratique
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…) ?	**100**	
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 ?	**75**	
Votre matériel (fours, réfrigérateurs, plaques…) est-il éco responsable ?	**50**	Pour atteindre ce niveau, vous avez privilégiez 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.
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.

Question	Note	Bonne pratique
Mettez-vous en place des actions d'optimisation d'usage pour le matériel acheté (location, mutualisation) ?	**100**	
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.)
Mettez-vous en place des actions permettant de limiter votre consommation directe de carburant (livraison, transports, déplacements)	**50**	Vous mutualisez les transports avec d'autres entreprises grâce à la gestion partagée des approvisionnements.

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.

Question	Note	Bonne pratique
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...) ?	**50**	Vous choisissez des produits éco-responsables voire de nettoyage à sec et vous avez installé une signalétique avec des messages incitant vos collaborateurs à réduire leur consommation d'eau.

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 ?	**75**	
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 : 07/01/2025