



Traiteur événementiel  
11/02/2025

# Rapport d'évaluation

# Scores

N°	Score	Note
1	RSE Global	80
2	Social et Gouvernance	79
3	Environnement	82

## 1 - PILIER Social et Gouvernance

### 1.1 - NOTES DES ENJEUX

N°	Enjeu	Note
1	Hygiène, Santé et sécurité des employés	75
2	Qualité de vie des employés	80
3	Santé, sécurité et confidentialité des clients	75
4	Respect des Droits de l'Homme	67
5	Lutte contre la corruption	50
6	Accessibilité des offres et relation clients	75
7	Relations éthiques et équitables avec les prestataires	100
8	Diversité et inclusion	80
9	Développement socio-économique des territoires	75
10	Préservation, développement et valorisation du Savoir-faire et du patrimoine	92
11	Accompagnement au changement	88

### 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 ?	<b>75</b>	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 ?	<b>75</b>	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 ?	<b>75</b>	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 ?	<b>75</b>	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 ?	<b>100</b>	
Mettez-vous en place des actions qui favorisent la motivation et la reconnaissance de vos employés ?	<b>75</b>	Pour atteindre ce niveau, vous développer 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 ?	<b>100</b>	

Question	Note	Bonne pratique
Mettez-vous en place un management par objectif ?	<b>75</b>	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 ?	<b>50</b>	Vous avez un système d'évaluation annuelle avec chacun de vos employés qui vous permet d'identifier leurs attentes et de les mettre en perspective avec les besoins de l'entreprise.

### 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 ?	<b>75</b>	Pour atteindre ce niveau, vous avez 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 ?	<b>50</b>	
Prenez-vous des mesures pour garantir la qualité et la conformité des produits utilisés et/ou distribués ?	<b>100</b>	
Informez-vous vos clients sur la qualité sanitaire de vos produits et/ou services ?	<b>75</b>	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 ?	<b>75</b>	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 ?	<b>100</b>	
Avez-vous mis en place des politiques correctives en cas d'atteinte constatée aux droits de l'Homme, tel que le déférencement ?	<b>0</b>	Si un problème est survenu sur un événement, vous avez apporté une action corrective.

### 1.2.5 - Lutte contre la corruption

Question	Note	Bonne pratique
Avez-vous mis en place des dispositifs de lutte contre la corruption ?	<b>50</b>	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 ?	<b>75</b>	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 ?	<b>100</b>	
Optimisez-vous la qualité de vos relations avec vos clients ?	<b>50</b>	Vous avez un suivi de la satisfaction client régulier et/ou un service après-vente permettant de gérer les plaintes et retours.

### 1.2.7 - Relations éthiques et équitables avec les prestataires

Question	Note	Bonne pratique
Vos pratiques commerciales sont-elles responsables ?	<b>100</b>	
Prévenez-vous les risques de dépendance économique de vos fournisseurs ?	N/A	

Question	Note	Bonne pratique
Êtes-vous attentifs aux conditions de travail de vos fournisseurs et sous-traitants ?	<b>100</b>	
L'engagement RSE des fournisseurs est-il pris en compte dans vos critères de sélection ?	<b>100</b>	
Avez-vous des actions de sensibilisation pour intégrer la RSE dans leurs politiques internes et externes ?	N/A	

### 1.2.8 - Diversité et inclusion

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez-vous l'employabilité des seniors et des jeunes ?	<b>75</b>	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.
Favorisez-vous l'équité hommes-femmes ?	<b>50</b>	Vous vous assurez d'une égalité salariale entre les hommes et les femmes à poste et compétences égales.
Favorisez-vous l'employabilité de personnes de culture différente ?	<b>100</b>	
Votre organisation a-t-elle une politique relative au handicap ?	<b>50</b>	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 ?	<b>100</b>	
Favorisez-vous l'égalité des chances ?	<b>100</b>	

### 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 ?	<b>100</b>	
Contribuez-vous au développement économique des territoires ?	<b>75</b>	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 ?	<b>50</b>	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 ?	<b>75</b>	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 ?	<b>100</b>	
Participez-vous à la valorisation du patrimoine local ?	<b>100</b>	

#### 1.2.11 - Accompagnement au changement

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

Question	Note	Bonne pratique
Prenez-vous en compte les attentes de vos parties-prenantes dans les processus de décision de votre organisation ?	<b>75</b>	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) ?	<b>100</b>	
Communiquez-vous l'impact de vos actions et décisions à vos différents publics ?	<b>75</b>	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	<b>84</b>
2	Gestion des consommations d'énergie	<b>100</b>
3	Gestion des consommations d'eau	<b>75</b>
4	Gestion des déchets	<b>95</b>
5	Gestion du gaspillage alimentaire	<b>63</b>
6	Gestion des émissions de GES	<b>63</b>

### 2.2 - NOTES DES QUESTIONS ET BONNES PRATIQUES

#### 2.2.1 - Achats responsables

Question	Note	Bonne pratique
Favorisez-vous les produits de saison ?	<b>100</b>	



Question	Note	Bonne pratique
Favorisez-vous les produits locaux ?	<b>100</b>	
Apportez-vous une attention à la traçabilité de vos produits ?	<b>100</b>	
Proposez-vous des denrées alimentaires et boissons labellisées (Agriculture Biologique, Label Rouge...) ?	<b>100</b>	
Tenez-vous compte de la biodiversité dans le choix de vos produits ?	<b>100</b>	
Vous souciez-vous des pratiques agricoles liées à la production de vos matières premières ?	<b>100</b>	
Votre matériel (fours, réfrigérateurs, plaques...) est-il éco responsable ?	<b>0</b>	Vous avez identifié le niveau de durabilité de vos équipements (étiquette énergie, réparabilité) et favorisé l'achat d'équipements non-polluants / durables pour certains de vos matériels.
Faites-vous appel à des fournisseurs locaux pour votre matériel ?	<b>50</b>	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.
Mettez-vous en place des actions d'optimisation d'usage pour le matériel acheté (location, mutualisation) ?	<b>50</b>	Pour atteindre ce niveau, vous choisissez la location ou a mutualisation pour un grande partie de vos équipements sur la majorité de vos événements.
Avez-vous une charte d'achats responsables que vous communiquez à vos fournisseurs et partenaires ?	<b>100</b>	

### 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...) ?	<b>100</b>	
Mettez-vous en place des actions permettant de limiter votre consommation directe de carburant (livraison, transports, déplacements)	<b>100</b>	

### 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 ?	<b>100</b>	
Optimisez-vous la consommation d'eau dans vos bureaux ou lieux d'activité ?	<b>75</b>	
Avez-vous identifié et réduit les consommations d'eau des postes qui consomment le plus (nettoyages, plonge...) ?	<b>50</b>	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 ?	<b>100</b>	
Favorisez-vous l'optimisation des conditionnements et des emballages ?	<b>100</b>	
Favorisez vous la dématérialisation de vos outils de communication, de promotion ou autres ?	<b>75</b>	
Participez-vous, en temps normal (hors crise sanitaire) à la suppression du matériel à usage unique (bouteilles, vaisselles...) ?	<b>100</b>	

### 2.2.5 - Gestion du gaspillage alimentaire

Question	Note	Bonne pratique
----------	------	----------------

Optimisez-vous la quantité de denrées alimentaires préparées ?	<b>75</b>	Vous avez repensé vos pratiques, innové et également sensibilisé vos clients pour vous améliorer ensemble.
Menez-vous des actions pour la collecte, le don ou le réemploi des denrées alimentaires non consommées ?	<b>50</b>	A chaque événement vous faites appel à une association qui proposent des services de récupération de denrées alimentaires non consommées (Phenix, Eqosphère, Banques alimentaires...).

## 2.2.6 - Gestion des émissions de GES

Question	Note	Bonne pratique
Réalisez-vous la mesure de votre empreinte carbone ?	<b>50</b>	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) ?	<b>75</b>	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 : 11/02/2025