



Les Foodelles
28/11/2023

Rapport d'évaluation

Scores

N°	Score	Note
1	RSE Global	88
2	Social et Gouvernance	88
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	95
3	Santé, sécurité et confidentialité des clients	84
4	Respect des Droits de l'Homme	N/A
5	Lutte contre la corruption	75
6	Accessibilité des offres et relation clients	100
7	Relations éthiques et équitables avec les prestataires	80
8	Diversité et inclusion	92
9	Développement socio-économique des territoires	92
10	Préservation, développement et valorisation du Savoir-faire et du patrimoine	84
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 ?	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 ?	100	
Proposez-vous des mesures favorisant la protection sociale de vos salariés ?	50	Vous proposez plusieurs 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 ?	100	
Mettez-vous en place un management par objectif ?	100	

Question	Note	Bonne pratique
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 ?	100	
Entrenez-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	
Comment estimez-vous le niveau d'accessibilité de vos installations pour les personnes présentant un handicap ?	0	Sur au moins un événement cette année vous avez mis en place 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 ?	N/A	
Avez-vous mis en place des politiques correctives en cas d'atteinte constatée aux droits de l'Homme, tel que le déférencement ?	N/A	

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 ?	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 ?	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.

Question	Note	Bonne pratique
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 créé 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 ?	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 ?	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 ?	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 ?	75	Vous favorisez l'emploi de personnes habitants sur les territoires sur lesquels vous opérez et vous avez une politique de développement des talents (plan de formation, mentoring, tutorat...).
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 ?	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 ?	100	
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 ?	50	Vous avez une politique RSE que vous avez communiqué, au moins à vos collaborateurs, au mieux à vos clients et prestataires.
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	90
2	Gestion des consommations d'énergie	100
3	Gestion des consommations d'eau	50
4	Gestion des déchets	100
5	Gestion du gaspillage alimentaire	100
6	Gestion des émissions de GES	75

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 ?	75	
Votre matériel (fours, réfrigérateurs, plaques...) est-il éco responsable ?	50	Pour atteindre ce niveau, vous avez privilégié 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 ?	100	
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 ?	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 votre consommation directe de carburant (livraison, transports, déplacements)	100	

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...) ?	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 ?	100	
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...) ?	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 ?	75	Pour atteindre ce niveau, il vous faut avoir réalisé la mesure de l'empreinte carbone de vos activités (entreprise et événements) et la piloter (objectifs de réduction, actions de compensation...).
Avez-vous mis en œuvre des actions pour réduire vos émissions de Gaz à effet de Serre (GES) ?	75	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 : 28/11/2023