



Rapport RSE Châteauform' 2022.



Châteauform'
Révétons vos talents



FAITS MARQUANTS 2022 : L'ANNÉE 2022 CHEZ CHÂTEAUFORM', L'ANNÉE DE TOUS LES RECORDS !

Côté Talents, encore un record avec **700 recrutements** réalisés au cours de cette année. Et **l'indice de Bonheur de nos Talents à 92 % !**

Côté clients, en 2022, nous avons eu le plaisir d'accueillir **18 000 séminaires & 8 000 entreprises**, du jamais vu !

Cela s'est traduit par un CA au-delà de nos espérances : 243 millions de CA - hors IME & CERAN - tout en gardant **une satisfaction client au top à 96 % !** Un grand bravo à toutes les équipes Châteauform'.

La fin du Covid a engendré une **effervescence exceptionnelle**. Nos participants et nos clients aspirant tous à se retrouver en présentiel et à vivre pleinement ces moments de **retrouvailles**, de **rencontres**.

La Rencontre, c'est notre fil rouge, c'est le chemin qu'a suivi Châteauform' en 2022 en confortant toujours plus son engagement auprès de ses

clients et participants afin de leur faire vivre des moments forts lors de leur venue dans nos maisons, des moments créateurs de souvenirs et de liens souvent indéfectibles. Ces moments sont autant synonymes d'intelligence collective que d'intelligence émotionnelle !

Ainsi, la **chaleur ajoutée** de Châteauform', **notre ADN** depuis notre création en 1996, est plus légitime que jamais. C'est la raison pour laquelle nous avons décidé d'aller encore plus loin dans l'accompagnement de nos entreprises clientes. Nous avons décidé d'**ancrer officiellement notre chaleur ajoutée dans nos statuts en devenant Société à Mission** le 25 Décembre 2022.

Le chemin parcouru en 2022 a mis en exergue tous les bénéfices inhérents au management de Châteauform'. La symétrie des attentions : « **Pour avoir des clients heureux, il faut des collaborateurs heureux** » est une réalité vécue au quotidien par les équipes Châteauform'.

Et ce modèle de **management humaniste** intéresse de plus en plus d'entreprises. A l'heure, post-Covid, où il est difficile de faire revenir les collaborateurs au bureau, le bureau doit devenir une nouvelle destination !

Le bureau doit se transformer, devenir le lieu des moments de partage pour les équipes, les moments de célébration. Ainsi c'est au bureau que l'intelligence collective prend vie, c'est le lieu qui permet de **révéler les talents** de chacun. C'est pourquoi **Châteauform' Inside**, qui apporte la chaleur ajoutée de Châteauform' dans les bureaux et tiers-lieux, s'est développée.

En 2022, l'équipe Châteauform' Inside, qui travaille sur de nombreux projets, a ouvert le Campus SNCF de Saint-Priest avec 266 chambres, notre plus grand site ! D'autres chantiers emblématiques verront le jour dans l'année à venir.

05

MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL DE CHÂTEAUFORM', BENJAMIN ABITTAN

07

À PROPOS DE CHÂTEAUFORM'

08

CHIFFRES CLÉS 2022

09

CHÂTEAUFORM', SOCIÉTÉ À MISSION DEPUIS LE 25 DÉCEMBRE 2022

10

LA PHILOSOPHIE RESPECT AU SERVICE DE NOTRE MISSION

13

GOUVERNANCE ET PILOTAGE DE LA RSE

15

ÉVOLUTION DE LA PERFORMANCE ECOVADIS DEPUIS 2019

16

NOUS PRENONS SOIN DE NOS TALENTS

17

PERMETTRE À CHACUN D'ÊTRE SOI-MÊME POUR UN COLLECTIF RICHE DES DIFFÉRENCES

20

CULTIVER UN ENVIRONNEMENT FAVORABLE AU BIEN-ÊTRE ET À LA SÉCURITÉ DE NOS TALENTS

21

FAIRE GRANDIR NOS TALENTS GRÂCE À UNE CULTURE DE L'APPRENTISSAGE

24

NOUS PRENONS SOIN DE NOS CLIENTS

25

PROPOSER DES EXPÉRIENCES RÉVÉLATRICES DE TALENTS ET CRÉATRICES DE SOUVENIRS

27

ACCUEILLIR NOS PARTICIPANTS DANS DES LIEUX SÛRS ET ACCESSIBLES À TOUS

29

ENTREtenir DES RELATIONS TRANSPARENTES ET ÉTHIQUES AVEC NOS CLIENTS

30

NOUS PRENONS SOIN DE NOS TERRITOIRES

31

PROMOUVOIR LES ACHATS LOCAUX

33

FAVORISER LE RECRUTEMENT DE PROXIMITÉ ET PARTICIPER À LA VIE LOCALE

34

CHÂTEAUFORM' ENGAGÉ LOCALEMENT DANS LE VAL D'OISE

35

ENTREtenir, FAIRE VIVRE ET FAIRE DÉCOUVRIR LE PATRIMOINE

36

NOUS PRENONS SOIN DU VIVANT

38

ECO-CONCEVOIR NOS ÉVÉNEMENTS DANS DES LIEUX GÉRÉS DE MANIÈRE VERTUEUSE

43

PROPOSER UNE TABLE GÉNÉREUSE ET RESPONSABLE

46

ENGAGER ET ACCOMPAGNER NOS PARTIES PRENANTES POUR DES RENCONTRES RESPECTUEUSES DU VIVANT

47

MÉCÉNAT ET ENGAGEMENT SOCIÉTAL

48

PARTENARIAT AVEC UNISOAP

48

PARTENARIAT AVEC TEAM FOR THE PLANET

49

PARTENARIAT AVEC BIBLIOTHÈQUES SANS FRONTIÈRES

50

DU MÉCÉNAT LOCAL À L'INITIATIVE DES COUPLES D'HÔTES, À L'INSTAR DES MESNOGRAPHIES

51

LA RSE CHEZ CHÂTEAUFORM' : TÉMOIGNAGES DE MAISONS À L'INTERNATIONAL

52

LA RSE : PROJET DE LA MAISON 2022 À LA CASCINA ! (ITALIE)

54

MONTAGNE ALTERNATIVE, UNE EXPÉRIENCE À PART ENTIÈRE (SUISSE)

55

SCHLOSS ROTHENBUCH, ACTEUR DU TERRITOIRE, ENGAGÉ AU SEIN DE SON ÉCOSYSTÈME (ALLEMAGNE)

56

LE CAMPUS DE LA MOLA, VERS UNE CERTIFICATION BIOSPHÈRE... (ESPAGNE)

57

OBJECTIFS 2023

58

SYNTHÈSE

MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL DE CHÂTEAUFORM', BENJAMIN ABITTAN



Châteauform' a toujours été une entreprise engagée depuis sa création, cependant on observe une intensification de l'engagement social, sociétal et environnemental de l'Entreprise. A quoi cela est-il dû ?

En effet, cela fait 26 ans que Châteauform' promeut un modèle humaniste basé sur un management par les valeurs favorisant l'autonomie, la confiance et le développement des hommes et des femmes de l'Entreprise.

C'est notre foi en l'Humain et la croyance en sa capacité à exprimer le meilleur de lui-même, qui nous incite aujourd'hui à intensifier notre action dans un contexte et des enjeux auxquels nous (Humains) devons faire face.

On comprend aisément la relation entre humanisme et enjeux sociaux actuels, mais la crise environnementale est également, intrinsèquement liée à l'Humain tant par les causes (le GIEC confirme que le réchauffement climatique et le déclin de la biodiversité sont dus aux activités humaines) que par ses conséquences que nous commençons à ressentir partout dans le monde y compris ici en Europe.

Nous ne pouvons plus fermer les yeux et devons faire face à notre responsabilité en endossant notre rôle de transformateur, car comme le dit Emery Jacquillat, PDG de la CAMIF & Président de la Communauté des Entreprises à Mission : « *L'entreprise est sans doute le plus puissant levier de transformation de la société* ».

Aujourd'hui, la RSE ne peut plus être que l'affaire du Responsable RSE. Comment chez Châteauform' est-elle incarnée à tous les niveaux de l'Entreprise, en particulier au niveau de la Direction ?

Nous fonctionnons en Pyramide Inversée avec le client comme patron. Si les sujets de la RSE nous ont été apportés à l'origine par nos clients et ont « infusé » du haut (équipes des Maisons) vers le bas de la pyramide (les fonctions supports), j'observe aujourd'hui que le « flux RSE » circule également de bas en haut se traduisant notamment par une volonté d'engagement et d'actions à tous les étages de l'Entreprise.

Cela est dû à une meilleure compréhension des enjeux et du sujet par l'ensemble des équipes grâce à la formation en interne et à l'éveil global des consciences.

Depuis le début de notre démarche, le Comex a été sponsor, convaincu de la nécessité

de créer les conditions à l'engagement sincère de chacun afin de mettre en œuvre des actions concrètes.

En 2022, vous décidez de vous engager sur le chemin de la Société à Mission, pourquoi ?

Nous pensons que les talents de nos Talents peuvent se révéler au sein de l'Entreprise au bénéfice de celle-ci et du monde en général. Participer à un projet plus grand que soi est source d'épanouissement et permet de répondre à la quête de sens à laquelle les entreprises font face aujourd'hui.

Le statut de Société à Mission est apparu comme une évidence pour ancrer et valoriser notre engagement humaniste toujours très fort envers nos Talents tout comme auprès de nos parties prenantes externes. Changer de statuts n'est pas anodin pour une entreprise : pour nous, c'est une manière de graver nos engagements et de protéger nos valeurs, notre modèle et notre culture.

Toutes ces raisons nous ont incités à entreprendre le chemin menant à la Société à Mission au mois d'avril 2022 et nous sommes fiers d'annoncer que nous sommes devenus Société à Mission le 25 décembre 2022 !

« *Changer de statuts n'est pas anodin (...) c'est une manière de graver nos engagements et de protéger nos valeurs, notre modèle et notre culture* »



NOTE MÉTHODOLOGIQUE

• Références réglementaires

Aucune société du groupe Châteauform' n'est actuellement soumise au Décret 2017-1265 en lien avec la déclaration de performance extra-financière en tant que SAS non-cotées. Toutefois, dans le cadre de la démarche RSE du Groupe et de sa certification ISO20121, Châteauform' a souhaité, depuis 4 ans, renforcer la visibilité de sa performance sociale, sociétale et environnementale.

Pour la 2ème année consécutive, Châteauform' publie un rapport RSE pour y présenter ses engagements RSE et les résultats de l'année 2022. À la fin du rapport,

une synthèse des indicateurs est exposée ainsi que la correspondance avec les 17 Objectifs du Développement Durable des Nations-Unies.

• Périmètre du reporting

Ce rapport porte sur l'ensemble des activités du groupe Châteauform' en France et à l'international hors IME et CERAN.

Pour le recueil des données, Châteauform' s'adosse à un outil interne de diagnostic RSE, à des outils de pilotage et de gestion internes et des témoignages des équipes Châteauform'.

Dans le cadre de son système de management de la RSE, Châteauform' a établi une « grille d'auto-évaluation RSE » regroupant 115 actions à mettre en place par les Maisons pour l'ensemble des enjeux du Développement Durable. Depuis 2021, cette grille est communiquée annuellement à chaque Maison afin de leur permettre de construire et de piloter leur plan d'action RSE.

Une fois par an, les Maisons sont invitées à communiquer leurs résultats à propos des actions mises en place. Grâce à l'analyse de ces données, les indicateurs figurant dans ce rapport ont pu être établis.

À PROPOS DE CHÂTEAUFORM'

Depuis 1996 le groupe Châteauform' crée et fait vivre des lieux entièrement dédiés aux séminaires, réunions et événements d'entreprise où travail et détente se mélangent harmonieusement et où on prend le temps de réfléchir. La « chaleur ajoutée » de Châteauform' enrichit la valeur ajoutée de ces événements. Avec près de 70 sites répartis dans 7 pays d'Europe, Châteauform' est en 2022 leader européen de l'accueil de séminaires, formations et événements.

De plus, avec Châteauform' Inside, en exportant son savoir-faire et son savoir-être directement chez des clients, Châteauform' devient un partenaire privilégié des entreprises et organisations pour le bien-être de leurs collaborateurs.

Par notre activité et le choix de nos sites, des châteaux, de belles demeures et autres

monuments historiques nous participons également à la conservation du patrimoine.

Le groupe Châteauform' est constitué d'une douzaine de sociétés opérationnelles (hors CERAN et IME), chacune d'elle exploitant un ou plusieurs sites. Ces sociétés opérationnelles, basées en France et dans les différents pays où le Groupe est présent, sont toutes contrôlées par la société tête de Groupe, Châteauform' Héritage SAS.

Châteauform' Héritage SAS est une société par actions simplifiée régie par le droit des sociétés français dont le siège est situé au 49/51 rue Saint-Dominique à Paris (7e). Elle est dirigée par un Président et dispose d'un Comité de Surveillance constitué de 7 membres représentant les principaux actionnaires. Ils ont pour mission d'approuver les comptes

annuels du Groupe et également d'autoriser préalablement les décisions affectant le Groupe de façon structurante, parmi lesquelles les décisions portant sur les dirigeants, l'approbation des budgets annuels, des investissements, des restructurations (ouvertures / fermetures de site), la mise en place de financements extérieurs et / ou de garanties, toutes les opérations ayant un impact sur le capital, etc.

Enfin, conformément à la législation s'appliquant aux sociétés commerciales, les actionnaires sont réunis en assemblée générale au moins une fois par an pour approuver les comptes. Ils sont également convoqués afin de statuer à propos de toutes les décisions importantes telles que décrites dans les statuts de Châteauform' Héritage.



CHIFFRES CLÉS 2022

18 000

Nombre de séminaires,
formations et événements

Nombre de participants
accueillis

617 800

243 M€

Chiffre d'affaires

Châteauform' met à
la disposition de ses
clients près de 70
maisons

PRÈS DE
70
MAISONS

7
PAYS

Dans 7 pays (France, Allemagne, Italie,
Espagne, Suisse, Belgique & Hollande)
entre différentes expériences : Les maisons
du séminaire, Les Campus, Les City, Le
Learning Lab, Les maisons Event, Inside &
Les maisons de Katy et Jacques.

Ce sont près de 2 000 Talents
(dont 700 recrutés en 2022) qui ont servi
et chouchouté nos clients cette année.

1 867
TALENTS

CHÂTEAUFORM', SOCIÉTÉ À MISSION DEPUIS LE 25 DÉCEMBRE 2022

En 2022, Châteauform' s'est engagée sur le chemin de la Société à Mission accompagnée par le cabinet NUOVA VISTA.

Cette démarche est la suite logique d'un engagement fort, celui d'être depuis 1996 une entreprise humaniste. Cette

démarche est également l'incarnation de la Philosophie ReSpEct à tous les niveaux de l'Entreprise depuis 2019 et de la promesse faite à nos clients de « Révéler leurs Talent ».

La conviction que « seule l'entreprise qui met l'humain au cœur

de ses préoccupations, qui respecte le vivant et les territoires, a la pouvoir de transformer durablement et harmonieusement notre monde » mène Châteauform' en décembre 2022 à adopter officiellement le statut de Société à Mission.

Grâce à ce nouveau statut, Châteauform' affirme sa raison d'être :
« Les équipes Châteauform' insufflent leur chaleur ajoutée à chaque rencontre pour inspirer les entreprises et leur permettre de révéler leurs talents. »



Pour cela, Châteauform' s'est fixé 3 objectifs de « bienformance » :

#1 Cultiver notre modèle humaniste

Pour des Talents épanouis qui grandissent, se révèlent et incarnent notre modèle.

#2 Inspirer nos clients autant qu'ils nous inspirent

Pour leur partager notre modèle humaniste et enrichir notre mission par nos échanges.

#3 Créer des rencontres respectueuses des Hommes, des Territoires et du Vivant.

Pour valoriser le patrimoine historique et naturel, dynamiser les liens avec les territoires et avoir un impact positif sur l'environnement.



LA PHILOSOPHIE RESPECT AU SERVICE DE NOTRE MISSION

Alors que Châteauform' s'apprêtait à devenir Société à Mission, la Philosophie ReSpEct (notre Politique RSE) formalisée pour la première fois en 2019 était remise à jour.

Historiquement structurée autour de 3 piliers : Respect des Clients, Respect des Talents, Respect de l'Environnement, la nouvelle analyse de matérialité réalisée début

2022 a mené à une révision complète de notre Philosophie.



NOUVELLE VERSION DE LA PHILOSOPHIE RESPECT DE CHÂTEAUFORM'

Nous prenons soin de nos Talents

En nous engageant à :

- Permettre à chacun d'être soi-même, pour un collectif riche des différences
- Cultiver un environnement favorable au bien-être et à la sécurité de nos Talents
- Faire grandir nos Talents à travers notre culture de l'apprentissage

Nous prenons soin de nos Clients

En nous engageant à :

- Proposer des expériences révélatrices de talents et créatrices de souvenirs
- Accueillir nos participants dans des lieux sûrs et accessibles à tous
- Entretenir des relations transparentes et éthiques avec nos clients

Nous prenons soin de nos Territoires

En nous engageant à :

- Promouvoir les achats locaux
- Favoriser le recrutement de proximité et participer à la vie locale
- Entretenir, faire vivre et faire découvrir le patrimoine

Nous prenons soin du Vivant

En nous engageant à :

- Eco-concevoir nos événements dans des lieux gérés de manière vertueuse
- Proposer une Table généreuse et responsable
- Engager et accompagner nos parties prenantes pour des rencontres respectueuses du vivant

MISE À JOUR DE LA MATRICE DE MATÉRIALITÉ

Afin d'identifier les enjeux prioritaires pour le Groupe, Châteauform' a mené une nouvelle analyse de matérialité. Celle-ci s'est déroulée en 3 étapes :

Écoute des parties prenantes

L'écoute des parties prenantes a été réalisée en plusieurs phases. D'abord auprès des Leaders de l'Entreprise (80% de Leaders du terrain) puis auprès de clients via des interviews et l'analyse des verbatims des « Billets doux ou acidulés à vos hôtes » (nos questionnaires de satisfaction participants).

Lors de cette première étape, ont également été prises en compte les exigences ESG des différents

partenaires financiers et bailleurs de Châteauform'.

Analyse de l'écoute par le Comité RSE

Une fois la liste d'enjeux établie et ceux-ci classés par niveau de priorité, elle fut reconsidérée par le Comité RSE afin d'attribuer une note sur 10 à chacun des enjeux.

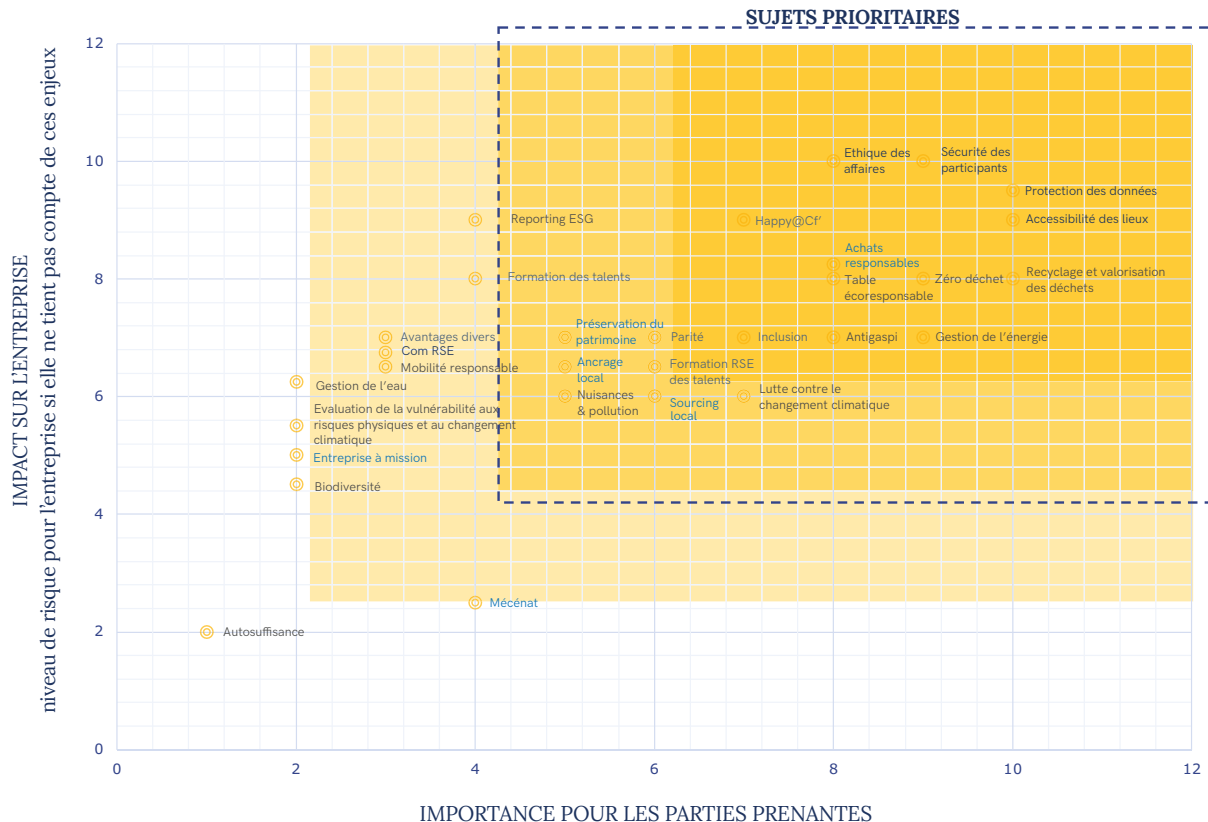
Ont également été ajoutées des thématiques qui n'avaient pas été identifiées par nos parties prenantes et qui pourtant

représentent une exigence pour l'Entreprise au vu des normes ISO20121 ou ISO26000.

Évaluation de l'importance des enjeux pour l'entreprise par le Comex RSE

Enfin, l'ensemble des enjeux ont été évalués par le Comex RSE (représentants du Comex de Châteauform' et sponsors de la démarche RSE) sous le prisme de « l'impact pour l'Entreprise si elle ne tenait pas compte de cet enjeu ? »

De ce travail découle donc la nouvelle matrice de matérialité (2022) :





UNE CERTIFICATION ISO20121 CONSERVÉE

Depuis 2019 Châteauform' est certifié ISO20121 pour son système de management de la RSE. Cette certification s'appliquait dans un premier temps uniquement aux activités en France. Début 2022, le périmètre de certification a été élargi à l'ensemble des activités France et International (hors IME et CERAN).

La certification a été attribuée en 2019 par le leader de la certification, le Groupe SGS. Les audits de suivi ainsi qu'en 2023 les audits de renouvellement ont également été réalisés par SGS.

La norme ISO20121 est une norme internationale de management responsable dédiée à l'activité événementielle. Elle fournit un cadre et des lignes directrices pour permettre aux structures d'intégrer le développement durable dans leur stratégie et leurs activités. Comme toute norme de management (telles que l'ISO9001 ou l'ISO14001 etc.), elle repose sur un principe clé : l'amélioration continue.

Ainsi la norme n'attend pas d'une structure engagée qu'elle atteigne des résultats précis, mais qu'elle mette en place les outils nécessaires pour initier une démarche d'amélioration progressive et améliorer ses performances (économiques, sociales et environnementales).



GOVERNANCE ET PILOTAGE DE LA RSE

À l'image de la gouvernance du Groupe, le management de la RSE fonctionne en « Pyramide Inversée ».

En effet, la RSE est l'affaire de tous et se vit, avant tout, dans nos maisons Châteauform', en étant incarnée par des Leaders formés et des équipes mobilisées.

Depuis 2021, pour faciliter l'appropriation de ce sujet par les équipes terrain, chaque Maison est invitée à réaliser annuellement une auto-évaluation RSE répertoriant 115 actions à mettre en place pour une Maison et une équipe vraiment responsables.

Ces actions, classées par enjeu et priorisées selon leur caractère

- obligatoire, recommandé, optionnel - permettent aux équipes terrain de construire leur plan d'action de manière autonome en choisissant les partenaires pour le mettre en œuvre.

En 2022, on observe une accélération de la démarche RSE dans toutes les Maisons grâce à la formation massive des équipes.

Nombre de Talents formés à la RSE sur l'année

2020 : 39

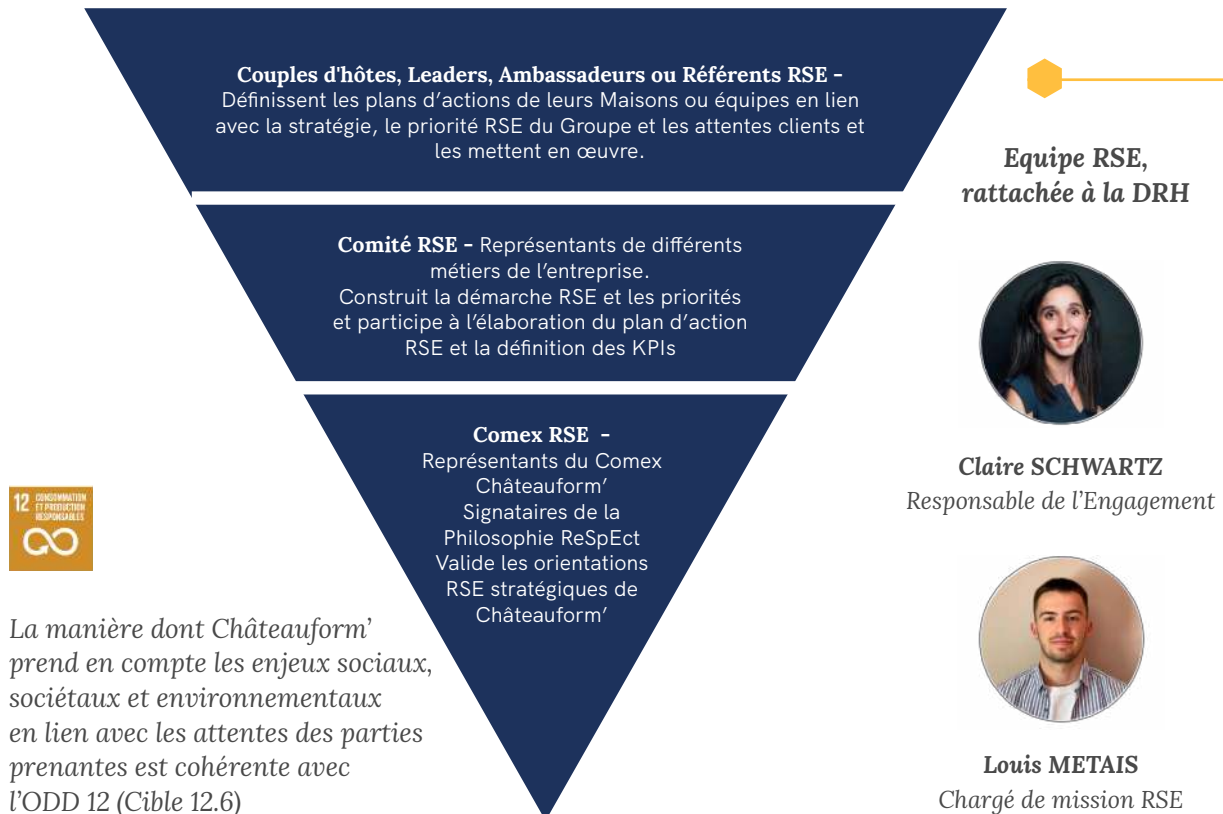
(dont une majorité de Talents de Maisons non-leaders)

2021 : 35

(dont une majorité de Talents de Maisons non-leaders)

2022 : 139

(dont une majorité de Talents fonctions support ou Leaders terrain)



La manière dont Châteauform' prend en compte les enjeux sociaux, sociétaux et environnementaux en lien avec les attentes des parties prenantes est cohérente avec l'ODD 12 (Cible 12.6)



Une grille d'auto-évaluation RSE pour accompagner les Maisons dans la définition de leur plan d'actions RSE. Depuis 2021, les Maisons disposent d'une grille d'auto-évaluation composée de 115 actions RSE à mettre en place. Ces actions sont organisées par piliers de la Philosophie ReSpEct et classées par niveau de priorité (Obligatoire / Recommandé / Fait la différence). Cela permet de guider les équipes dans la construction de leur projet RSE tout en les laissant autonomes sur la manière de faire. Une fois par an, les maisons sont invitées à remplir la grille et la communiquer à l'équipe RSE qui en fait une synthèse et évalue l'amélioration globale.

Expériences / Pays	Taux de retour	Moyenne 2021	Moyenne 2022	Meilleur score de l'expérience / pays 2022
Maisons de Séminaire et Campus (France)	100%	61,25%	68%	Les Mesnuls - 88% & Rosay - 88%
City (France)	100%	60,43%	71,88%	Les Jardins de Saint Dominique - 78%
Event (France)	100%	63,6%	73%	Le Palais des Congrès Paris Saclay - 90%
Inside (France)	100%	75%	73,67%	Les Dunes - 84%
Allemagne	100%	72%	66%	Rothenbuch 80%
Espagne	75%	53%	65,67%	La Mola 73%
Italie	100%	65,3%	66,67%	La Cascina - 80%
Suisse	100%	67%	74%	Montagne Alternative - 82%
Belgique	100%	60%	77,50%	Château du Haut-Neubois - 82%
Pays Bas	100%	0%	68%	Marienheuvell 68%
Global	98%	64,4%	67%	Le Palais des Congrès Paris Saclay - 90%



ZOOM SUR LES MESNULS

En 2022, c'est le Château des Mesnuls dans les Yvelines qui réalise la plus belle progression passant de 57% à 88% d'actions mises en place, menant ainsi la maison en tête du classement des Maisons au Vert.

La RSE a été un projet central pour l'équipe des Mesnuls en 2022. Formés à la RSE, le couple d'hôtes (Emmanuelle et Sébastien), le Chef (Yoann) et l'Ambassadeur RSE de la maison (Jérôme) ont pris le sujet à bras le corps et ont déployé une série d'actions en faveur de l'environnement, du bien-être des Talents et du développement de l'ancrage local de la maison.

Ainsi en 2022, la maison a, notamment, fait installer des bornes de recharge pour les véhicules électriques de ses participants ; noué un partenariat pour la collecte des savons (avec Unisoap) et la valorisation organique des biodéchets (avec ReFood) ; entamé des travaux de la chaufferie pour améliorer la pilotage des consommations et l'efficacité énergétique de la maison ; accueilli le festival local Les Mesnographies ; et mis en œuvre tous les rites favorisant le bien-être de son équipe.

L'entrée au palmarès des maisons les plus engagées est une fierté pour l'équipe et un modèle pour les autres maisons du groupe.

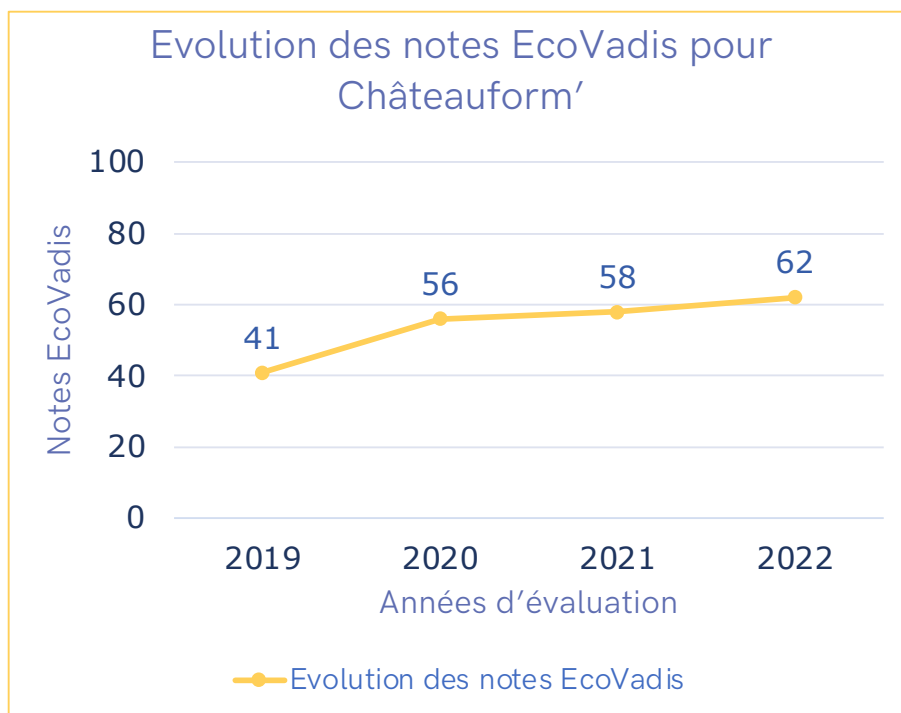
ÉVOLUTION DE LA PERFORMANCE ECOVADIS DEPUIS 2019

Châteaufarm' a obtenu la note de 62/100 pour 2022, une note supérieure à 84% des entreprises du secteur selon EcoVadis.

La note obtenue se décompose selon les piliers suivants :



Grâce au plan d'actions RSE de Châteaufarm', la progression devrait se poursuivre en 2023, avec l'objectif de dépasser 65/100.





Nous prenons
soin de nos Talents

PERMETTRE À CHACUN D'ÊTRE SOI-MÊME POUR UN COLLECTIF RICHE DES DIFFÉRENCES

Insertion et égalité des chances

Châteauform' est une entreprise engagée et responsable par son implication dans l'inclusion de Talents en situation de handicap, de jeunes en contrat d'alternance, de jeunes de moins de 26 ans et de personnes demeurant dans un quartier prioritaire de la politique de la ville (QPV).

Nous avons conscience des difficultés que rencontrent les personnes en situation de handicap. Nous mettons un point d'honneur quant à l'inclusion du handicap chez Châteauform'. Nous affirmons notre volonté d'accompagner et d'embaucher des Talents pour leurs compétences et non pour leur handicap. Nous tenons à assurer une équité de traitement.

Châteauform' affirme que le handicap n'est pas un frein dans le monde du travail. Les compétences sont le moteur de l'embauche.

La Référente handicap en relais des Leaders, accompagne les Talents rencontrant des soucis de santé et est présente pour eux en les assistant dans leur démarches administratives et l'aménagement de leur poste de travail afin de les maintenir à leur poste.

Ci-après, nos actions pour sécuriser le parcours de nos Talents.

Notre prise en compte du handicap :

- Une vidéo de sensibilisation mise en ligne sur la Serre E Culture (notre plateforme interne)

- Des réunions d'information et de sensibilisation pour les Maisons auprès des Talents

- Des formations destinées aux Leaders

- Des aménagements de poste réalisés pour nos Talents RQTH

- Des accompagnements pour nos Talents auprès de la MDPH pour l'obtention d'une reconnaissance

- La signature de partenariats avec LADAPT pour Châteauform' France et pour Nomad avec l'ESAT Noël Le Gaud - Traiteur Les Tokés à Puteaux

- Des versements de subventions annuelles à la Fédération des Aveugles, à l'AIMETH (Association pour Insertion et le Maintien dans l'Emploi des Travailleurs Handicapés) et à la Fédération des Aveugles et des Amblyopes de France afin de les soutenir dans leur organisation générale et le développement de leurs projets. Châteauform' fait ainsi partie de leurs partenaires privilégiés en matière de recrutement par le biais de forum emploi, de diffusion d'annonces de recrutement ou encore de l'aide à l'insertion dans le monde du travail

- Le reversement d'une partie de notre obligation 0.09% de la taxe apprentissage aux ESAT et associations

- La prestation de service auprès des ESAT (blanchisserie, entretien des parcs...)

- Notre présence au Duoday et notre Semaine Handicap en novembre : en 2022 Châteauform' a accueilli 11 personnes dans le cadre de cette journée aussi bien au sein de ses Maisons que de la maison de Famille

- L'embauche de Talents en situation de handicap se fait en stage, en CDI, ou en contrat d'apprentissage

- Nous accompagnons nos Talents ayant déjà des démarches administratives en cours auprès de la MDPH en vue de l'obtention d'une RQTH dès lors qu'un souci de santé impacte leur travail. Nous souhaitons les assister afin qu'ils ne gèrent pas seuls leur souci de santé

- Nous aménageons les postes de travail de nos Talents afin de les maintenir à leur poste dès qu'un souci de santé impacte leur travail.

Nous allons plus loin dans notre engagement et notre accompagnement car le problème de santé de notre Talent ne s'évanouit pas en quittant Châteauform'. À la maison, notre Talent a peut-être besoin d'aide pour un aménagement de son domicile. Lorsqu'un Talent en situation de handicap fait du télétravail, nous l'aidons à aménager son domicile afin qu'il travaille sereinement.

Grâce à CAP EMPLOI, nous pouvons recruter nos pépites. Grâce au portail CVthèque AGEFIPH, nous recherchons nos pépites.

Châteaufarm' France a également accueilli au cours de l'année 2022 6 stagiaires en situation de handicap aussi bien pour des métiers opérationnels que pour des métiers supports ainsi que 3 stagiaires dans le cadre d'une immersion professionnelle de réorientation.

Au sein de la maison de Famille, nous avons fait appel à la société ACCEDONS pour la mise en place d'un remonte siège afin de permettre à nos Talents en situation de handicap ou ayant tout simplement des difficultés de déplacement de pouvoir se rendre à l'étage supérieur.

Châteaufarm s'est engagé à la rentrée de septembre 2022 pour l'inclusion de jeunes en alternance en signant : 21 contrats

d'apprentissage pour Châteaufarm' France • 3 contrats pour Châteaufarm' Paris • 3 contrats pour Nomad • 2 contrats pour Châteaufarm' Groupe • 1 contrat pour le Château de Mery et 1 contrat pour le Château de Saint Just. L'avenir des entreprises passe aussi par l'emploi de jeunes en apprentissage. Ces jeunes pépites seront notre relève.

AU 31 DECEMBRE 2022

	Nombre de Talents en situation de handicap	Nombre de Talents accompagnés pour des soucis de santé affectant leur travail	Nombre d'aménagements de postes de travail afin de maintenir l'emploi du Talent
Châteaufarm' France	30	31	12
Châteaufarm' Paris	1	1	/
Château de Mery	3	5	/
Groupe Châteaufarm'	1	1	/
Nomad	3	/	/



Châteaufarm' à la volonté de réduire les inégalités concernant l'accès à l'emploi et contribuer ainsi à l'ODD 4 (cible 4.5).

La parité homme / femme

Depuis la loi pour la Liberté de choisir son avenir professionnel du 5 septembre 2018, les entreprises sont tenues de publier un index permettant de mesurer les efforts des sociétés françaises en matière d'égalité salariale entre les femmes et les hommes.

Cet index de 100 points est calculé à partir de cinq critères objectifs :

- Ecart de rémunération entre les femmes et les hommes, à poste et âge comparables

- Ecart en matière d'augmentations individuelles
- Ecart en matière de promotions entre les femmes et les hommes
- Augmentation de salaire au retour de congé de maternité
- Répartition sexuée des 10 salariés ayant les plus hautes rémunérations

Châteaufarm' France obtient une note de 79/100 pour l'année 2022 et une note de 85/100 pour Châteaufarm' Paris. Si la note globale de l'index est inférieure à 85 points, l'entreprise fixe des objectifs de progression

pour chaque indicateur pour lequel la note maximale n'a pas été atteinte.

Concernant Châteaufarm' France qui a un indicateur en dessous de 85 points, 3 indicateurs n'ont pas obtenu l'intégralité des points, les autres indicateurs sont 100 % atteints et démontrent l'attachement de Châteaufarm' quant à l'égalité de traitement de ses Talents.

Le principal écart par rapport à la note maximale est dû à l'indicateur d'augmentation au retour de congé maternité. Cet indicateur



permet de mesurer si la totalité des femmes, en retour de congé maternité sur la période de référence, a bénéficié des mêmes augmentations de salaire que la moyenne de celles intervenues en leur absence auprès des salariés appartenant à la même catégorie. Cet indicateur n'est pas composé de palier, il ne peut déclencher que 0 ou 15 points. Ainsi, si et seulement si 100 % des femmes en retour de congé maternité en ont bénéficié, alors 15 points sont attribués.

Notre philosophie prône une équité des rémunérations qui se traduit par des augmentations gérées de façon individuelle et non via des augmentations collectives. Afin d'atteindre l'objectif de 100 % de cet indicateur, nous veillons à sensibiliser les Leaders à une répartition équitable des augmentations de leurs équipes, tenant compte des femmes en retour de congé maternité. Et cela notamment au moyen de nos formations « Savoir parler de nos principes de rémunération » ainsi que lors de l'édition des enveloppes d'augmentation.

Le second indicateur détenant une marge de progression de 5 points est l'indicateur relatif à l'écart du taux de promotion. Ce dernier vérifie qu'autant d'hommes que de femmes soient promus durant la période de référence, en se basant sur un changement de coefficient. En 2022, 98 hommes (sur 397) et 128 femmes (sur 397) ont obtenu une promotion au sens de cet indicateur. Cependant, l'indicateur mesurant l'écart de taux d'augmentation individuel, basé sur les augmentations de salaire, le % d'hommes et femmes par rapport à l'effectif ayant eu une augmentation démontre une parfaite égalité de traitement puisqu'il est de 24%.

Afin que l'indicateur du taux de promotion basé sur les coefficients soit aussi positif que celui basé sur les salaires, nous allons veiller à ce que les coefficients attribués tiennent systématiquement compte des augmentations de salaire, dans le respect des catégories définies par la convention collective.

Le dernier indicateur détenant une marge de progression est l'indicateur relatif à l'écart de rémunération. Cette marge de progression est relativement faible dans la mesure où il ne manque qu'un point pour être au maximum. Cet indicateur a pour but de contrôler que les hommes et les femmes aient une rémunération équivalente à partir d'une moyenne, par tranche d'âge et par catégorie.

Afin que cet indicateur soit au maximum, nous allons porter une attention particulière à ce que l'écart de la rémunération moyenne entre hommes et femmes pour les CSP Cadres et Agents de maîtrise diminue.

Châteaufort' réaffirme son attachement aux valeurs de diversité et de mixité. Ainsi l'Entreprise s'inscrit dans une dynamique d'ouverture et de recherche d'égalité. Elle démontre sa volonté de respecter le principe d'égalité de traitement entre les femmes et les hommes et compte plus de 57% de femmes au sein de ses effectifs.



Les actions de Châteaufort' en faveur de l'égalité des chances démontrent la contribution du Groupe à l'ODD 5 (cible 5.5), l'ODD 8

CULTIVER UN ENVIRONNEMENT FAVORABLE AU BIEN-ÊTRE ET À LA SÉCURITÉ DE NOS TALENTS

Dialogue social

La co-construction de notre philosophie sociale est possible grâce à nos différents moments de travail et de partage.

L'Entreprise dispose d'un Observatoire de la rémunération composé de Talents de divers métiers, permettant une approche collaborative des sujets liés à la rémunération de nos Talents. Des ateliers sont menés par thème afin d'être force de proposition d'amélioration. Une formation « Savoir parler de nos rémunérations » est dispensée aux Leaders lors de leur intégration afin qu'ils puissent mieux communiquer avec leurs Tes talents.

Châteaufarm' France et Châteaufarm' Paris sont dotées de CSE, organes au sein desquels les Talents élus traitent des préoccupations sociales de l'Entreprise. 12 réunions pour Châteaufarm' France et 6 pour Châteaufarm' Paris ont été tenues en 2022.

Le Talent peut se faire entendre auprès de son Leader par différents moyens. Grâce à notre management de proximité, à notre management par les valeurs, et également via notre enquête visant à mesurer le bien-être au travail, enquête réalisée chaque année (Enquête Happy@ Châteaufarm').

D'autres moments d'échange privilégiés entre les Talents et leurs Leaders se déroulent régulièrement. En effet, au sein de nos Maisons et maisons de Famille, des réunions hebdomadaires permettent le partage d'informations opérationnelles et générales.

Au sein des maisons de Famille, chaque équipe participe à des Coworking réguliers permettant de traiter de sujets en lien avec leur activité. D'autres moments de partage d'information ont lieu dans les maisons de Famille lors de petits-déjeuners organisés tous les 2 mois avec un membre de notre Comité Exécutif, le G10

Les Responsables de site de nos Maisons (nos Couples d'Hôtes) travaillent entre pairs durant des Coworking organisés également tous les 2 mois par région et discutent de leurs sujets quotidiens, de l'organisation de leur Maison et du management de leur équipe. Un week-end spécifiquement dédié aux Couples d'Hôtes a lieu chaque année afin de leur permettre d'approfondir des thématiques communes aux Maisons.

Enfin, tout Talent de l'entreprise bénéficie d'un moment d'échange privilégié avec son Leader lors de son Entretien Annuel d'Evolution qui a lieu tous les ans. Ce rendez-vous est l'occasion de partager les succès et les apprentissages du Talent, de parler de ses ambitions à venir et de son besoin éventuel d'accompagnement.



Par ces actions en faveur de la sécurité de ses Talents, Châteaufarm' contribue à l'ODD 8 (cible 8.8)



FAIRE GRANDIR NOS TALENTS GRÂCE À UNE CULTURE DE L'APPRENTISSAGE

Grandir et faire grandir est l'une des 6 valeurs de Châteauform'. Chez Châteauform' nous avons à cœur de voir évoluer, grandir et s'épanouir nos Talents. Pour cela une attention toute particulière est portée à la formation des équipes, à la transmission et aux échanges. Tous les moyens sont mis à leur disposition pour que chacun puisse se révéler, au sein de l'entreprise.

Ainsi Châteauform' a créé : La Pépinière des Talents, notre Université d'Entreprise.

Un des partis pris forts est de faire que cette Université bénéficie à TOUS les Talents. En 2022, elle s'adresse donc aux 1 900 Talents de Châteauform' et permet à chacun de progresser et de grandir au sein du Groupe. Qu'il s'agisse d'évoluer dans son métier ou de se réinventer en changeant de métier. Tout est possible !

La Pépinière des Talents permet d'accompagner la croissance du Groupe, de transmettre sa culture et de renforcer ses savoir-faire & savoir-être.

Les formations dispensées sont en lien avec les thèmes suivants des thèmes suivants :

- L'intégration des nouveaux Talents, appelée « Bienvenue dans la famille ».
- Les formations Métiers : elles permettent de faire vivre et de former les communautés de

métiers telles que les régisseurs, jardiniers, hôtes/hôtesse, maîtresses de maison.

- Les formations à la Relation Clients pour toutes les populations commerciales.
- Les formations Leadership et Accompagnement pour tous les leaders d'équipe.

Châteauform' a notamment développé un programme nommé les « Happyculteurs » pour l'identification et le suivi de Talents à haut potentiel. Grâce à cette démarche, chaque « Happyculteur » bénéficie d'un plan de développement personnalisé qui met en exergue ses points forts et ses points d'amélioration, les actions à mener et les moyens nécessaires pour réussir son développement.

- Enfin, Châteauform' propose aussi à ses Talents une plateforme digitale qui leur permet de compléter le dispositif de formations en présentiel.

Une soixantaine de modules est proposée en présentiel. La Pépinière des Talents est évolutive et de nouvelles formations voient le jour régulièrement. 80 % des formations sont dispensées par des formateurs internes grâce à l'expertise de certains de nos leaders. Lorsque l'expertise nous manque, nous faisons appel à des formateurs externes.

L'Université Châteauform' est « nomade » grâce aux 70 maisons Châteauform' à disposition pour les sessions ! La Pépinière des Talents a identifié et créé des parcours de formation pour chaque métier, ainsi que des passerelles inter-métiers et tous les Talents en bénéficient.

En parallèle du parcours proposé et suggéré par la Pépinière des Talents, chaque leader construit un plan de développement individuel pour ses Talents.

C'est ainsi qu'en France, en 2022, 120 Talents ont changé de poste au sein de Châteauform' dont 2 Talents de cuisine qui ont pu évoluer vers un poste de chef.

L'accent est mis sur une proposition de formations toujours plus utiles et pertinentes qui répondent à un besoin réel grâce à l'identification des besoins lors de l'entretien d'évolution.

Au-delà des formations proposées par la Pépinière des Talents, toutes les formes d'apprentissage sont favorisées et des rites ont été mis en place pour toujours apprendre et évoluer : la meilleure formation c'est l'apprentissage sur le terrain au quotidien, l'expérience professionnelle, les missions et challenge, l'entourage professionnel, les échanges avec les autres, le réseautage :

- Le « Vis ma vie » ou prendre la place d'un autre Talent.
- « Le Retour aux sources » : une fois par an les Talents des maisons de famille (le siège) viennent travailler 2 à 3 jours sur site.
- « La Semaine autrement » : une fois par an « la Semaine autrement » est l'occasion d'offrir aux équipes des Maisons de vivre une « semaine autrement » en réalisant des choses qu'elles n'ont pas l'occasion de faire le reste de l'année. Aller découvrir d'autres Maisons et expériences ; échanger avec d'autres Talents ; faire des « Vis ma vie » de leur métier ou d'un autre ; se former (via la Pépinière des Talents, par les leaders ou en externe) ; travailler sur un projet d'équipe ; faire du

teambuilding ; aller aider une Maison en ouverture ; venir à la Maison de famille ; embellir la Maison, etc.

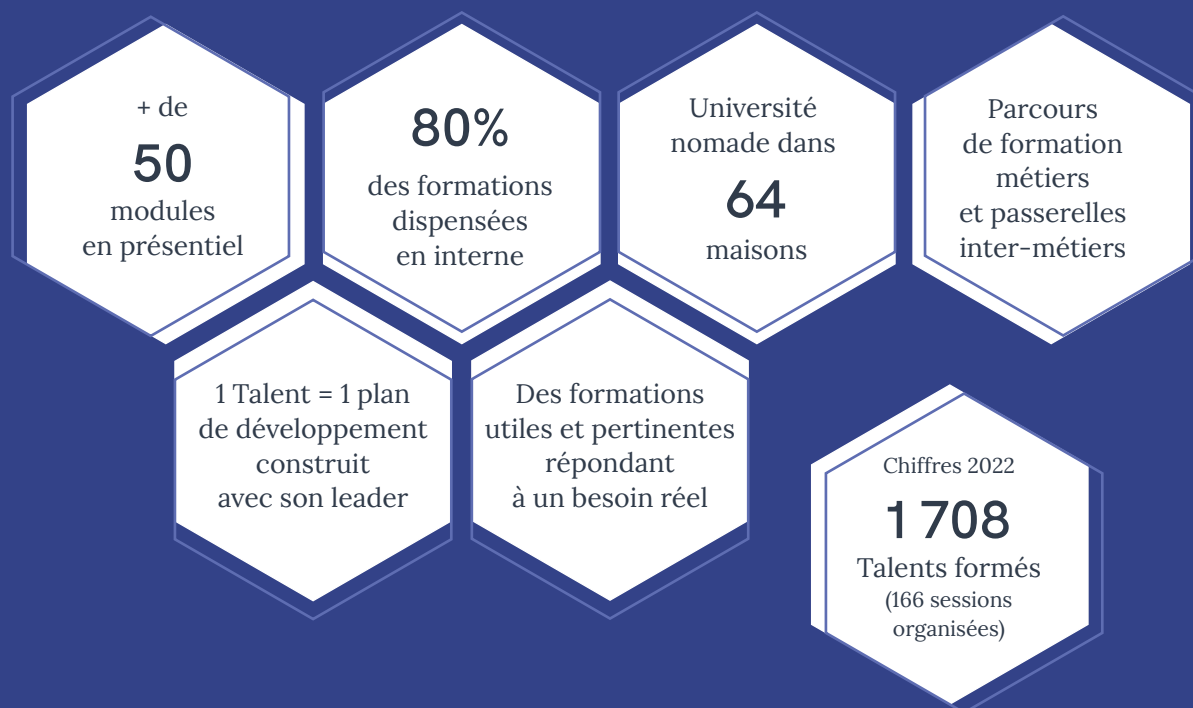
- Le tutorat via des « Talents formateurs » et nos « parrains et marraines ».

Enfin **la mobilité** entre Maisons, pays et métiers est largement encouragée chez Châteauform'. La mobilité participe à la diffusion de notre culture dans les différents pays et les différentes expériences. A chaque mobilité interne, le Talent est accompagné

et le « Carnet de voyage » formalise toute l'aide que nous lui apportons par pays.

Chez Châteauform' nous sommes convaincus que des « Talents heureux font des clients heureux ». Des Talents heureux et épanouis sont des Talents reconnus notamment par les formations qui leur sont proposées. C'est ainsi qu'ils deviennent acteurs et contribuent au développement essentiel de l'entreprise.

« des Talents heureux
font des clients heureux »



Le développement des Talents et la formation tout au long du parcours professionnel chez Châteauform' démontre l'engagement du Groupe dans l'ODD 4 (cible 4.4)

ZOOM SUR LE PARTENARIAT DE CHÂTEAUFORM' AVEC L'ECOLE FERRANDI

Comme l'annonçait Daniel ABITTAN (Fondateur de Châteauform') au séminaire de la Nouvelle année (rassemblement des 260 Leaders de l'entreprise) en mars 2022, la Table est une des 7 obligations ardentes de l'année ! En effet les enjeux autour du végétal, du vegan, du bio, du recyclage, du local, tout comme les tendances et les aspirations de nos clients qui évoluent, Châteauform' doit sans cesse adapter son identité culinaire ! Ainsi, en 2022, un programme de formation culinaire sur mesure avec l'institut FERRANDI a été initié.

Pourquoi ce partenariat ?

L'école hôtelière FERRANDI Paris qui forme l'élite de la gastronomie et du management hôtelier en France et à l'international, et Châteauform' le Leader français du séminaire et de l'événementiel d'entreprise en Europe se sont tout naturellement rapprochés dans le cadre d'un partenariat

qui les lie pendant 5 ans, autour de valeurs communes telles que l'excellence, l'innovation et le partage.

Châteauform' et FERRANDI Paris : un partenariat gagnant-gagnant !

Parce que Châteauform' et FERRANDI Paris ont en commun l'amour de la cuisine et l'accueil, Châteauform' assistera aux différentes manifestations de l'école telles que les forums apprentissages, les job boards, les présentations aux étudiants et les conseils de perfectionnement de leur programme de formation... Les 70 Chefs de Châteauform' auront également le privilège de passer par les cuisines de l'école pour perfectionner leur savoir-faire.

Châteauform' crée un nouveau lien de convivialité sein de l'école FERRANDI Paris

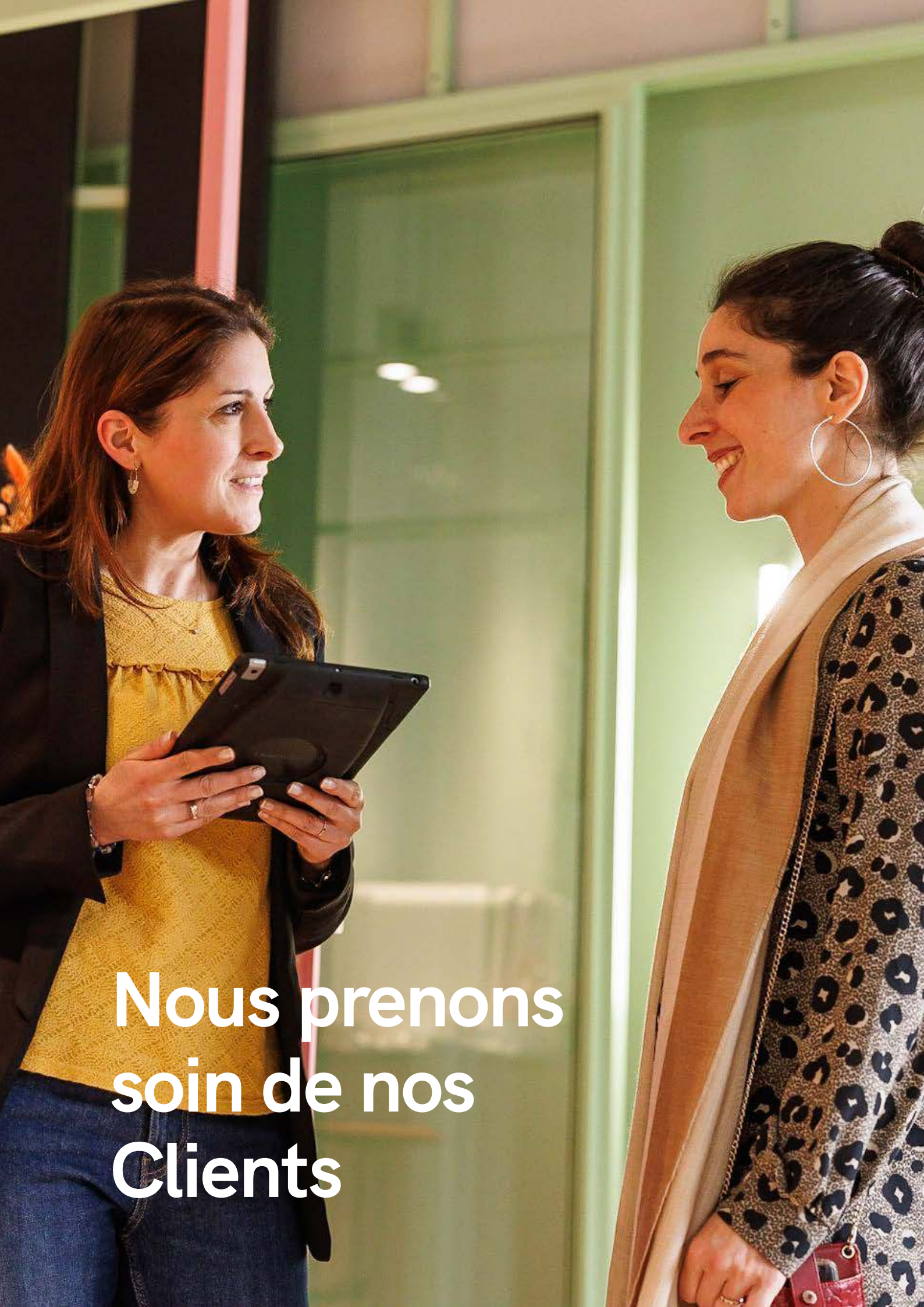
L'Entracte by Châteauform', un lieu destiné aux étudiants de

FERRANDI Paris.

C'est la première action qui scelle l'union entre Châteauform' et l'école FERRANDI. Le Campus FERRANDI Paris souhaitait renouveler et améliorer l'expérience de ses étudiants en transformant l'espace Etudiants-caféteria du campus de Paris. L'idée était de créer un lieu d'échange afin de rassembler tous les élèves de cultures différentes, de tous types de formation et de tous âges. L'école a alors confié tout naturellement à Châteauform' la mission de créer un espace décomplexé dans lequel les étudiants se sentent bien pour travailler, se rencontrer et déconnecter. L'espace désormais appelé L'Entracte by Châteauform', a ouvert ses portes aux étudiants en ce début d'année.

Grâce à ce partenariat, ce sont déjà 35 Chef.fe.s et 3 Seconds de cuisine qui ont été formé.e.s.





**Nous prenons
soin de nos
Clients**

PROPOSER DES EXPÉRIENCES RÉVÉLATRICES DE TALENTS ET CRÉATRICES DE SOUVENIRS

Depuis plus de 25 ans, Châteauform' contribue à révéler les talents de ses clients en plaçant l'humain et l'attention à l'autre au cœur de son essence.

La promesse du Groupe est d'enrichir la relation humaine par le partage et l'échange grâce à des expériences communes fortes, mémorables et apprenantes.

Une organisation tournée vers le client

Lorsqu'un client fait appel à Châteauform', il est accompagné par différents experts de la Relation Client tout au long de l'avancée de son projet. Un Conseiller Séminaire pour le choix de la Maison adaptée à ses critères, une Magic Planner pour l'organisation logistique puis un Couple d'Hôtes lors de son séjour à la Maison. Cette organisation permet au Couple d'Hôtes d'être entièrement dédié au bonheur des participants le Jour J afin et de leur faire vivre une expérience mémorable.

L'un des principes fondateurs de Châteauform' est la Symétrie des Attentions : des Talents heureux font des clients heureux.

Il s'agit d'une forme de management qui fait grandir les Talents en leur laissant toute autonomie pour s'exprimer et révéler leurs talents. Chaque Talent contribue, grâce à sa personnalité et à son savoir-faire, à faire vivre à nos participants une expérience inoubliable.

Des lieux inspirants chaleureux et conviviaux

Les maisons Châteauform' ont été pensées comme des lieux de vie propices aux échanges.

Quel que soit l'objectif du séminaire, les participants trouveront chez Châteauform' un environnement bienveillant, privilégié et chaleureux source d'épanouissement.

Sortir du cadre du bureau permet de se découvrir sous un autre jour, se rencontrer autrement et de faire éclore les potentiels de chacun.

L'évasion et la rupture avec le quotidien permettent de ressourcer et d'unir ses collaborateurs à condition d'être dans un environnement propice à la création de liens et de souvenirs partagés.

Le but d'un séminaire est de vivre ensemble des moments de qualité et de partage. Châteauform' a toujours porté une attention particulière à ses salons afin qu'ils soient chaleureux et conviviaux tandis qu'aucune télévision n'est présente dans les chambres. S'il y a un match de foot, vivez-le en équipe dans le salon !

Comme à la maison

Châteauform' a fait le choix de fonctionner différemment de l'hôtellerie traditionnelle.

Certaines « actions » vont être réalisées par le participant à la

condition que celle-ci lui fasse vivre une expérience :

- Lors du déjeuner, le participant va chercher son plat chaud en cuisine, c'est l'occasion de partager un moment avec le Chef et son équipe !
- Dans les salons, les bars sont ouverts et à disposition de tous. C'est ainsi qu'un participant va dévoiler ses talents et réaliser un Mojito fait maison à la plus grande surprise de ses collègues !
- Une envie de se dépenser ? La cabane des sports met à disposition tous les équipements nécessaires.
- Un souhait de balade en équipe ? Des parcours dans le parc sont également à disposition.
- En fin de soirée, le karaoké permettra de révéler les chanteurs nés !

La liberté de mouvement ainsi que l'ambiance familiale de nos Maisons permettent à chaque participant d'être soi-même pour mieux se révéler.

Écouter nos clients

Chez Châteauform' la mesure de la satisfaction client est un indicateur central de la performance. Dans une démarche d'amélioration continue, Châteauform' est à l'écoute de ses participants grâce aux « Billets doux ou acidulés à vos hôtes », questionnaire de satisfaction remis à chaque participant à l'issue de son séminaire et aux feedbacks organisateurs,

moment d'échange post-événement avec l'organisateur. Le taux de satisfaction des participants correspond au nombre de questionnaires complètement satisfaits et très satisfaits par rapport au nombre total de « Billets doux ou acidulés à vos hôtes » distribués. En 2022, la satisfaction des participants était de 96,8 % avec un taux de retour de 79 %.

Au-delà des chiffres, les feedbacks écrits des participants permettent aux équipes des Maisons d'identifier les points d'amélioration quand il y en a, tant au niveau des différents espaces de la Maison que des différentes prestations. C'est ce dispositif d'écoute clients qui a permis à Châteauform' de grandir et de s'améliorer chaque jour depuis plus de 25 ans.



QUI MIEUX QUE DES CLIENTS POUR PARLER DE CHÂTEAUFORM' ?

« Nous avons créés de superbes souvenirs grâce à Chateauform et son concept unique. »

« Du premier contact à l'organisation et jusqu'à la fin tout a été absolument parfait!! »

« Le château est en lui-même fantastique et permet de créer un effet WOW non seulement pour

les invités mais aussi pour nos équipes. »

« J'ai été particulièrement touchée par votre réactivité et votre soucis du détail, le sourire de vos employés et leur disponibilité, vous avez autour de vous une équipe formidable. »

« Nous avons été très bien accueillis, TOUT le personnel a été au petit soin et j'insiste bien sur TOUT le personnel ! »

« Ce séminaire d'entreprise a permis de préparer l'année à venir, de renforcer les liens entre les équipes mais aussi et surtout, de mieux se connaître. »

ACCUEILLIR NOS PARTICIPANTS DANS DES LIEUX SÛRS ET ACCESSIBLES À TOUS

Accueillir nos participants dans le respect des normes de sécurité, d'hygiène et dans le respect de notre environnement est un impératif pour toutes les Maisons du groupe Châteaufarm'.

Pour cela le Groupe a défini et travaille sur 4 enjeux clefs :

1. Accessibilité de nos Maisons
2. Respect des normes de sécurité
3. Enjeux sur la maintenance
4. Garantir la sécurité alimentaire

1. Accessibilité de nos Maisons

Chez Châteaufarm', nous souhaitons pouvoir accueillir tous les participants. Pour cela, nous travaillons à l'adaptation de notre patrimoine dans le respect de l'histoire et de l'architecture des Maisons, afin de garantir l'accessibilité de ces dernières à tous.

En France, en partenariat avec nos bailleurs, nous avons déposé des Ad'AP (Agenda d'accessibilité programmée) pour chaque Maison. L'objectif est de garantir l'accès de tous à 100% des Maisons et des espaces.

2. Respect des normes de sécurité

Chez Châteaufarm', nous garantissons la sécurité des participants grâce à un respect extrêmement rigoureux des normes de chaque pays. Nous travaillons avec tous les acteurs et organismes locaux afin de respecter les obligations légales de chacun des pays. Châteaufarm'

France travaille en partenariat avec SOCOTEC afin d'effectuer tous les contrôles périodiques réglementaires, en particulier ceux qui concernent les installations de sécurité, les installations électriques, gaz et liaisons mécaniques. Nous nous engageons à être en possession de toutes les autorisations administratives nécessaires à l'exploitation de nos Maisons, et tout particulièrement, des avis favorables à l'exploitation de nos Maisons par les différentes commissions de sécurité des établissements recevant du public.

3. Enjeux sur la maintenance

Chez Châteaufarm', la maintenance des installations techniques est un enjeu sécuritaire et environnemental important pour les Talents et les participants.

Nous travaillons sur 3 volets importants :

- Air : contrôle de la qualité de l'air intérieur (en particulier dans un contexte Covid)
- Eau : contrôle de la potabilité de l'eau et du risque lié aux légionnelles.
- Hygiène & environnement : contrôle des installations susceptibles d'avoir un impact sur l'environnement, la sécurité des personnes ou la pollution (installations de chauffage, frigorigène, cuisine, produits ménagers, espaces verts...)

4. Garantir la sécurité alimentaire

Chez Châteaufarm', la sécurité alimentaire de nos participants est un enjeu central. Le pilotage de la sécurité alimentaire est structuré autour de 3 axes :

1. La maîtrise des risques
2. Les contrôles
3. L'amélioration continue

Dans sa démarche de Sécurité alimentaire, Châteaufarm' est accompagnée par le Cabinet ADOCA et chaque Trio (Couple d'hôtes + Chef) est responsable du pilotage de son plan d'action au sein de sa Maison. Pour cela, chaque site dispose :

- D'un PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)
- D'outils HACCP
- De formations obligatoires à la méthode et aux outils

Le contrôle est assuré par le Cabinet ADOCA lors de 3 rendez-vous annuels dans chaque Maison pendant lesquels les auditeurs effectuent un « bilan hygiène - sécurité des aliments » et « une analyse prélèvement, un test de vieillissement et des prélèvements de surfaces ».

Ces audits donnent lieu à un rapport et à des recommandations, à un plan d'action à la suite duquel le Chef doit mettre en place ses propres plans d'action correctives qui seront vérifiés lors de l'audit suivant. Chaque contrôle permet d'attribuer une

note avec un objectif d'un minimum de 85/100. Le Trio est responsable de la rédaction et de la mise en œuvre du plan d'actions, de manière autonome.

Toutefois, afin que l'objectif : « 100 % des Maisons ont une note de 85/100 minimum » soit atteint :

- En cas de 2 notes consécutives inférieures à 80 %, ADOCA

intervient sur site pour accompagner le Trio dans la construction de son plan d'action.

- En cas de 3 notes consécutives inférieures à 85 %, ADOCA intervient sur site pour accompagner également le Trio dans la construction de son plan d'action. En 2022, 61 % des Maisons françaises ont obtenu une note de plus de 85/100 à leur dernier audit de l'année.

L'objectif étant d'atteindre 100 % de note au-dessus de 85/100, les Maisons n'ayant pas atteint cette performance ont mis en place des plans d'action opérationnels et structurels pour améliorer leur note.



Châteaufarm' s'engage à rendre les sites accessibles et sécurisés pour l'ensemble de ses participants, s'inscrivant dans l'ODD 3 : Bonne santé et bien-être. (Cible 3.9)

ENTREtenir DES RELATIONS TRANSPARENTES ET ÉTHIQUES AVEC NOS CLIENTS

En 2020, Châteauform' formalisait sa Charte Ethique conformément à la Loi Sapin II. Celle-ci est téléchargeable sur le site internet du Groupe. Cette charte rappelle les engagements de Châteauform' vis-à-vis de ses partenaires en matière de :

- Droits de l'homme, diversité et non-discrimination
- Harcèlement moral et sexuel .
- Santé, hygiène et sécurité
- Alcool et substances illicites
- Responsabilité environnementale
- Anticorruption et trafic d'influence

- Traitement équitable de nos partenaires et libre concurrence .
- Intégrité financière
- Lutte contre le blanchiment d'argent
- Communication avec les médias et utilisation des réseaux sociaux
- Activités politiques et associatives
- Conflit d'intérêts
- Abus de biens sociaux
- Utilisation des actifs
- Protection des données personnelles
- Propriété intellectuelle - Données confidentielles

Depuis la mise en œuvre du plan de lutte anti-corruption, plus de 200 Talents ont été formés. Des sessions de formation sont organisées tout au long de l'année tant pour les Talents français qu'internationaux.



Grâce à son plan anti-corruption, Châteauform' contribue à la réalisation de l'Objectif du Développement Durable 16 et plus particulièrement à la cible 16.5





**Nous prenons
soin de nos
Territoires**

PROMOUVOIR LES ACHATS LOCAUX

Philosophie & Fonctionnement des Achats chez Châteauform'

Du fait de son système de management en Pyramide Inversée et de l'autonomie accordée à chaque Maison et chaque équipe, tous les Talents de Châteauform' sont de potentiels acheteurs et sont responsables de leurs achats.

L'équipe Achats, au sein de la maison de Famille (notre siège), est au service des Maisons pour identifier les fournisseurs les plus pertinents pour chaque catégorie de produits.

Ces fournisseurs, une fois testés et approuvés par les Maisons pilotes, sont référencés et peuvent servir l'ensemble des Maisons qui le souhaitent. Les Maisons sont également invitées à maximiser leurs achats auprès des fournisseurs référencés.

Cette organisation permet de maintenir l'autonomie tout en mutualisant les fournisseurs identifiés comme les plus performants. Elle permet de veiller à la conformité légale, éthique et RSE de nos fournisseurs, et de faire des achats responsables, un levier de

performance et de différenciation sur le marché.

Toutefois, afin d'offrir une certaine souplesse aux Maisons et afin qu'elles puissent choisir quelques fournisseurs très spécifiques, elles sont libres de réaliser 20 à 30 % de leurs achats auprès de fournisseurs non-référencés, sous-réserve que ceux-ci soient conformes aux engagements RSE du Groupe.

Des Achats alimentaires locaux, issus de l'artisanat de nos terroirs privilégiés



Comme l'écrivait Daniel ABITTAN, Fondateur de Châteauform', dans le Rapport RSE 2021 : « Depuis le début de notre aventure, nous avons fait du local et donc réduit notre empreinte carbone sans le savoir. Très souvent dans les petits villages, le château constitue la principale source d'emploi, et pour nous intégrer complètement dans le milieu, nous avons fait appel au boulanger du coin, au boucher, au fromager, aux producteurs de légumes... parce que c'était du bon sens. »



A travers sa démarche d'Achats responsables, Châteauform' s'assure que ses partenaires garantissent un travail décent à leurs salariés et à leurs sous-traitants. De plus, en développant les achats auprès d'agriculteurs locaux, Châteauform' contribue à soutenir une agriculture résiliente et à développer la productivité des petits exploitants.

Ainsi, Châteauform' contribue aux ODD 8 (cibles 8.7 et 8.8) et 2 (cibles 2.3 et 2.4)

La liberté accordée aux Responsables de Site pour réaliser 20 à 30 % de leurs achats auprès de fournisseurs non-référencés a pour objectif de conserver ce « bon sens » si cher aux Leaders de l'Entreprise.

Dès que c'est possible, les Maisons sont invitées à choisir des produits issus du territoire où

elles sont implantées en tissant des partenariats avec des producteurs locaux ou artisans du territoire, en particulier pour :

- La boulangerie
- La bière, le miel, les confitures...
- Certains produits laitiers
- Certains fruits & légumes

PRODUCTION DE LÉGUMES HYPER LOCAL AU DOMAINE DE ROMAINVILLE, TÉMOIGNAGE D'ANNELISE HÔTE AU CHÂTEAUFORM' DE ROMAINVILLE (DANS LES YVELINES)

Annelise, peux-tu nous expliquer d'où est né ce projet et comment il s'est mis en place ?

Pendant le confinement nous avons, comme beaucoup, redécouvert les producteurs autour de chez nous et avons pris plaisir à cuisiner et déguster les fruits et légumes qui venaient des Yvelines et parfois d'un champs à quelques km de la Maison. Dans le même temps le propriétaire du Domaine et son équipe souhaitaient valoriser les terres agricoles autour de la Maison. C'est donc naturellement que l'idée est venue d'un côté comme de l'autre d'offrir à nos participants des produits de qualité en circuit ultra court.

Au démarrage, Nicolas (mon époux) et moi avons analysé l'ensemble de nos achats de fruits et légumes sur une année de référence (2019) : types de produits, quantités, périodes, prix moyen puis avons partagé cette analyse avec le régisseur du Domaine. De son côté il a regardé les produits qu'il pouvait nous proposer (que l'on peut faire pousser dans notre région, la rentabilité, la facilité de production, les quantités). Nous nous sommes ensuite mis d'accord sur une liste de produits que nous prendrions chez lui. L'idée est de permettre à notre équipe de cuisine de profiter de produits de qualité, récoltés à maturité, dans la quantité exacte, à un prix validé en amont et donc connu et fixé pour la saison.



Et maintenant, comment fonctionnez-vous ?

Le rythme est aujourd'hui inversé puisque c'est le maraîcher qui nous indique les fruits et légumes qui seront disponibles pour la semaine à venir et dans quelles quantités. Charge ensuite au Chef et son équipe d'élaborer les menus en fonction du nombre de participants que nous avons sur site. Les livraisons se font 2 fois par semaine minimum.

Concrètement, le maraîcher envoie un message dimanche soir sur un groupe WhatsApp créé spécialement pour nos échanges. Il indique les produits dispos et les quantités. Nous lui indiquons pas retour de quoi nous avons besoin pour la cuisine et nous lui faisons également un point sur les départs. En fonction de ce qui est à maturité il nous livre des « lots » qui sont offerts à nos participants au moment du départ (ex : noix, châtaignes, pommes, radis,...)

Vos participants sont-ils sensibles à cette démarche ? Leur en parlez-vous ?

Nous parlons du potager et de la démarche RSE de notre équipe de Cuisine et de la Maison dans le mot d'accueil et invitons les participants qui le souhaitent à aller jeter un œil. Nous valorisons également la provenance des produits sur les ardoises

des buffets et bien sûr au moment du passage au plat chaud. Le retour est excellent. Nos participants apprécient la démarche puis le goût des produits. Nous entendons souvent : « bon normalement je ne mange pas trop de légumes mais là s'ils sont du potager, alors difficile de dire non » ... Proposer des produits frais et ultra locaux, ou comment changer les habitudes alimentaires de nos participants !

Une autre initiative de ce type existe chez Châteauform', en quoi votre fonctionnement est-il différent ?

En effet, il existe déjà les Serres de Ronqueux, également dans le 78. Celles-ci sont gérées par l'équipe de Ronqueux et plus particulièrement Fanny, maraîchère et talent de Châteauform'. La production (4,6 Tonnes en 2022) appartient à Châteauform' et Ronqueux fait profiter les autres Maisons du 78 de ses légumes.

Le potager de Romainville est quant à lui géré par un régisseur qui n'est pas talent de Châteauform' et la production appartient au propriétaire du Domaine. Pour nos participants, cela ne change rien puisqu'ils peuvent aussi aller voir le potager (comme ils sont invités à voir les Serres à Ronqueux).

Pour ce qui nous concerne, le travail est probablement un peu simplifié puisque nous ne sommes pas producteurs mais acheteurs. Un acheteur toutefois très investi dans le projet pour lequel nous travaillons main dans la main avec le producteur et qui a vraiment intensifié et solidifié encore nos relations avec le propriétaire.

Avec ce nouveau partenariat de sourcing hyper local à Romainville, Châteauform' a désormais 2 Maisons pouvant s'approvisionner en légumes sur place. L'objectif est d'en avoir 2 de plus en 2024.

FAVORISER LE RECRUTEMENT DE PROXIMITÉ ET PARTICIPER À LA VIE LOCALE

Le recrutement de proximité

Le recrutement des sites Châteauform' passe par les prestataires locaux d'emploi. Ainsi, les Maisons postent leurs offres d'emploi via Pôle Emploi tout en étant également en contact avec les mairies, missions et associations locales afin d'attirer les Talents vivant à proximité. Par ailleurs, les Maisons sont en relation avec les commerces de proximité afin d'y diffuser leurs postes vacants.

Ainsi, en France en 2022, 61,8% des Talents vivent à moins de 20km de leur lieu de travail.

Ancrage local et participation à la vie de nos territoires

Depuis toujours, Châteauform' engage ses Maisons à enrichir leurs liens avec les acteurs du territoire. Par exemple, plusieurs Maisons ont mis en place des partenariats avec des écoles et des crèches afin de permettre aux enfants du village de venir

profiter du parc du Château. C'est une manière de faire découvrir le patrimoine local aux plus jeunes.

Cette implication dans le tissu local est particulièrement avérée dans l'Oise, territoire d'implantation historique de Châteauform', qui accueille plusieurs Maisons et en particulier la Maison de Famille (le siège) à Persan. De nombreuses actions et partenariats existent sur ce territoire.



CHÂTEAUFORM' ENGAGÉ LOCALEMENT DANS LE VAL D'OISE



L'ESAT de Persan entretient notre linge



Cèdre récolte nos papiers, cartons, piles, verre, matériel info, documents confidentiels



Amélie Feix
ostéopathe

Châteauform' fait travailler l'ostéopathe de Champagne sur Oise pour votre bien-être



Châteauform' signe des contrats d'apprentissage du Val d'Oise



Châteauform' fait partie des entreprises engagées dans le cadre de la dynamique « le Val d'Oise une chance, les entreprises s'engagent »



Châteauform' a été récompensé par le Préfet du Val d'Oise par la remise du Trophée pour l'égalité des Chances

Châteauform' signe une charte d'engagement le 18 mai 2021 auprès du Préfet du Val d'Oise pour notre responsabilité sociale, l'Égalité des chances et la croissance inclusive



Châteauform' a réalisé avec CAP EMPLOI du Val d'Oise un diagnostic-action qui a pour but l'analyse globale de la situation de Châteauform' au regard de notre obligation d'emploi de travailleurs handicapés aboutissant à la co-construction d'un plan d'action concret et personnalisé

Châteauform' travaille avec CAP EMPLOI du Val d'Oise sur les aménagements de postes de nos Talents en situation de handicap afin de les maintenir dans l'emploi.



Châteauform' a un appui avec AGE-FIPH pour la mise en œuvre du plan d'action



Châteauform' a signé un partenariat avec LADAPT et fait travailler des Talents à Nointel au jardinage



Châteauform' verse une partie des taxes d'apprentissage au Collège de Persan



La maison de famille de Persan organise des récoltes pour la Croix Rouge du Val d'Oise



Châteauform' signe des conventions de stage avec les collèges du Val d'Oise



Châteauform' participe aux forums organisés par la chambre de commerce du Val d'Oise



Châteauform' compte 164 Talents demeurant dans le val d'Oise :

- En 2022 nous avons embauché 20 Talents demeurant dans le Val d'Oise
- En 2021 nous avons embauché 27 talents demeurant dans le Val d'Oise



La maison de famille de Persan organise des vides greniers au profit de l'IME d'Andilly



Châteauform' se fournit auprès des partenaires locaux : le fleuriste de Persan, le fleuriste de Beaumont



Châteauform' achète le pain auprès de fournisseurs locaux pour Nointel, Persan et Royaumont

ENTREtenir, FAIRE VIVRE ET FAIRE DÉCOUVRIR LE PATRIMOINE

Depuis 1996, Châteauform' identifie des lieux uniques du patrimoine français et européen et leur donne une nouvelle vie.

Les châteaux et hôtels particuliers gérés par Châteauform' sont des lieux d'exception qui font partie de l'Histoire de France et de l'Europe. Certains bâtiments sont classés Monument Historique ou inscrits à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques.

Le Château de Guermantes, par exemple, est l'incarnation du charme authentique du XVIIème siècle ! Dans ce château classé Monument Historique, on peut découvrir la grande galerie conçue sur le modèle de celle du Château de Versailles, des tableaux et dorures extraordinaires. Son parc, son bassin, ses allées forestières et son jardin dessiné par Le Nôtre le rendent également absolument unique.

Une fois identifiés, les châteaux sont rénovés afin d'être parfaitement adaptés à notre activité. L'équipe Patrimoine & Technologie accompagne les bailleurs dans ces projets de rénovation, avec le soutien d'architectes et de paysagistes experts de bâtiments anciens ou historiques (Architectes des Bâtiments de France). Tout cela étant rendu possible grâce au financement des propriétaires de ces lieux.

Une fois installés, nos Couples d'Hôtes s'engagent quotidiennement à entretenir les lieux afin de ravir leurs participants et d'assurer la pérennité du lieu.

Nous donnons accès à des lieux historiques à des milliers de personnes chaque année

Riches d'histoires et d'anecdotes, nos Couples d'Hôtes sont les ambassadeurs de l'Histoire de leur maison.

Chaque Maison se caractérise par une Histoire unique et de nombreuses anecdotes !

Les Responsables de Site sont toujours ravis de partager leurs connaissances du passé de leur Maison avec leurs participants.

La présentation de la Maison est un incontournable pour tout participant d'un site Châteauform'. Cela fait partie de l'expérience et contribue à la rendre unique.

Comment ne pas apprécier de savoir que l'on dort dans la chambre d'une Comtesse, que l'on dîne dans la salle à manger d'un Duc ou que l'on se détend dans une ancienne Chapelle ?

Certaines Maisons ouvrent également leurs portes occasionnellement au grand public. Il en est ainsi du Château des Mesnuls qui accueille chaque année des milliers de visiteurs lors des Journées du Patrimoine.

La décoration, l'âme de chaque lieu

Chaque Maison a son histoire. Alors chez nous, aucun décor ne ressemble à un autre. C'est en s'inspirant du passé de nos sites, tout en se fiant à leur intuition et à leurs émotions, que travaillent nos équipes de Designers et Décorateurs.

Nous rachetons, dans la mesure du possible, les meubles des propriétés que nous restaurons. Ces meubles ont traversé l'histoire et en les customisant ou en les détournant de leur fonction première nous leur donnons de la personnalité et une nouvelle histoire. Ainsi grâce à l'Upcycling, nous diminuons notre impact sur l'environnement.

Nous associons ces meubles à des pièces uniques ou en série limitée façonnées par des artisans et des artistes. Dans une société très standardisée, ces derniers nous proposent des objets qui ont une forte valeur différenciante.

Notre patrimoine est également tourné vers l'avenir et le respect de l'environnement avec des sites ayant la Certification HQE Bâtiment Durable comme par exemple Le Metropolitan à Paris ou le Domaine de la Voisine - Pernod Ricard University dans les Yvelines.



A travers son engagement de préservation du patrimoine, Châteauform' contribue à l'ODD 11 (cible 11.4)



**Nous prenons
soin du Vivant**

Si depuis le début de notre démarche ReSpEct, les actions en faveur du respect du Vivant ont mises en place dans les Maisons Châteaufarm', ces dernières ont été renforcées en 2022 grâce à différents facteurs :

L'intensification de la formation des Leaders

voir page 13 sur la gouvernance

L'étoffement de l'équipe RSE

avec l'arrivée d'un nouveau Talent en décembre 2021 (Louis Métais) pour accompagner le déploiement de la Philosophie

ReSpEct et le recrutement d'un responsable Energie (Tarik Kenouche) en septembre 2022 pour la mise en conformité de Châteaufarm' avec le Décret Tertiaire et la mise en œuvre et le pilotage d'un plan de sobriété.

L'intensification des attentes des parties prenantes.

Ces différents facteurs ont favorisés la formalisation d'un plan d'action environnemental sur 3 ans :

2022

Global :

- Identification des chantiers prioritaires (en lien avec la mission, la philosophie ReSpEct et les attentes des PP)
- Etoffement du questionnaire d'autodiagnostic pour obtenir plus d'informations sur nos maisons
- Renouvellement ISO 20121
- Déploiement LEAD

Gestion des fluides :

- Analyse des consommations d'énergie dans le cadre du Décret Tertiaire
- Formalisation d'un plan de réduction
- Définition d'indicateurs

Climat :

- Identification d'un cabinet pour accompagnement dans la mesure de l'impact carbone et la stratégie de « décarbonation »

Economie circulaire :

- Préparation déploiement fontaines à eau dans les maisons du séminaires
- Amélioration du tri dans les maisons
- Démarrage partenariat avec Too Good to Go

2023

Global :

- Identification des exigences relatives à la DPEF / CSRD
- Poursuite ISO 20121
- Poursuite LEAD

Gestion des fluides :

- Mise en œuvre du plan de réduction des consommations d'énergie
- Identification de solutions de production d'énergie (ex : énergie renouvelable, pompe à chaleur...)
- Diagnostic consommation d'eau

Climat :

- Formalisation de la stratégie de décarbonation et mise en route

Economie circulaire :

- Déploiement fontaines à eau dans toutes les maisons
- Mise en place d'un reporting déchets

Biodiversité :

- Identification d'un partenaire pour accompagnement sur les enjeux de biodiversité

2024

Global :

- Préparation DPEF / CSRD
- Poursuite ISO 20121
- Poursuite LEAD

Gestion des fluides :

- Audit énergétique réglementaire
- Poursuite du plan de réduction des consommations d'énergie + énergies renouvelables
- Plan d'actions réductions des consommation d'eau

Climat :

- Mise en œuvre de la stratégie de décarbonation
- Contribution à la neutralité carbone

Economie circulaire :

- A définir

Biodiversité :

- Diagnostic et plan d'actions biodiversité

ECO-CONCEVOIR NOS ÉVÉNEMENTS DANS DES LIEUX GÉRÉS DE MANIÈRE VERTUEUSE

L'économie circulaire

L'événementiel est un secteur générant une grande quantité de déchets. Dans le cas de l'activité de Châteauform', il s'agit en particulier de : papier, carton, plastique, métal et de déchets alimentaires.

L'enjeu principal pour les Maisons Châteauform' est de réduire les déchets, le meilleur déchet étant celui que nous ne produisons pas ! C'est pourquoi, des réflexions ont été menées depuis plusieurs années sur :

- **La réduction des déchets** en plastique et en particulier, la suppression des bouteilles en PET 50 cl, jusque-là généreusement distribuées dans les sites Châteauform'. En 2021 déjà, les Couples d'Hôtes avaient massivement remplacé les bouteilles PET 50 cl par des bouteilles en verre consignées. Cette démarche s'est poursuivie en 2022. Pour aller plus loin dans la suppression

du plastique et l'amélioration de l'impact environnemental global de services proposés, Châteauform' a identifié 4 partenaires de fontaines à eau permettant de supprimer à 80% l'utilisation d'eau en bouteille. Ces partenaires sont Brita, Castalie, Aquachiarra pour les fontaines raccordées au réseau d'eau et Walter pour les fontaines autonomes. Le déploiement des fontaines à eau a démarré fin 2022 et se poursuit en 2023.

Le gaspillage alimentaire

- Chez Châteauform', on vient chercher une table délicieuse et généreuse. C'est la raison pour laquelle nos buffets sont toujours bien garnis afin de régaler les papilles de nos participants et de répondre aux attentes de chacun. Si la générosité a parfois rimé avec gaspillage, des plans d'action ont été mis en place pour le réduire. D'abord, les équipes de nos Maisons déjeunent après les

participants et peuvent profiter de tout ce qui n'a pas été consommé. De plus, nos Chefs retravaillent les produits pour que ceux-ci puissent être sublimes dans de nouvelles recettes dès que cela est possible. Enfin, en cas d'annulation, nous faisons appel à la société SavR pour la collecte des mets afin que ceux-ci puissent être donnés à des associations.

Les déchets organiques sont par ailleurs généralement collectés pour être valorisés par compostage ou méthanisation. Pour cela, Châteauform' a établi des partenariats avec des acteurs du recyclage, en privilégiant toujours la proximité.

En 2022, 46 Maisons en France et à l'international ont déclaré trier les biodéchets (déchets alimentaires) en vue de leur valorisation par compostage ou méthanisation.

Partenaire	Valoribio Compost	Refood	Moulinot	Semardel	TerraLeo	Love Yourwaste	Autres
Nombre de Maisons ayant un contrat de collecte (au 31.12.2022)	5 Maisons (Uniquement dans l'Oise et le Val d'Oise)	5 Maisons (en France et en Allemagne)	3 Maisons (en France)	3 Maisons (en France)	1 Maison (Rosay en Normandie)	Laboratoire Nomad	
Tonnages valorisés pour l'année 2022	58,7 tonnes	34 tonnes	10,4 tonnes	11,83 tonnes	0,809 tonnes	31 tonnes	Données non disponibles

Les cagettes de livraison

En bois, carton ou polystyrène, les cagettes utilisées pour les livraisons sont très rarement réutilisées et finissent la majorité du temps à la poubelle.

Afin de lutter contre ces déchets volumineux, Châteauform' incite ses fournisseurs à opter pour des cagettes consignées réutilisables. Celles-ci sont fournies par PANDOBAC et un certain nombre de fournisseurs du Groupe les ont déjà adoptées.

Cette démarche a vocation à être encore accentuée en 2023.

Les déchets non-évités

Si les équipes Châteauform' ont compris que « le meilleur déchet c'est celui que l'on ne produit pas », certains déchets restent difficilement inévitables. C'est pourquoi, les équipes sont sensibilisées au tri en vue de la valorisation ou du recyclage de ces déchets. Les papiers, cartons, canettes, bouteilles sont triés afin d'être recyclés (95 % des Maisons ont mis en place le tri de ces déchets).

Les Maisons ont, pour grande majorité, opté pour le café Malongo privilégiant ainsi les dosettes compostables ou le café

en grain. Pour les sites ayant des machines Nespresso, les capsules sont collectées grâce à un prestataire missionné par le fournisseur afin que le marc de café soit composté et l'aluminium recyclé (100 % des Maisons utilisant Nespresso font collecter leurs capsules).

Quant aux piles et ampoules, elles sont triées et apportées dans des points de collecte par les régisseurs des Maisons.

Sobriété énergétique

Fort de son patrimoine vertueux, le modèle Châteauform' se distingue déjà par son moindre impact environnemental : nos sites sont des lieux d'exception dont nombre d'entre eux sont classés au patrimoine français, sur des espaces en rénovation sans constructions nouvelles. Des chambres en France qui ne sont pas climatisées, sans mini-bar, ni télévision pouvant être très énergivores. Des façades respectueuses de leur environnement, sans enseigne lumineuse, un entretien et une gestion intelligente de nos espaces verts et de nos ressources en eau. Dans un monde en plein changement sous l'effet du réchauffement climatique il est primordial que Châteauform' sacralise son engagement environnemental

grâce à une politique de sobriété énergétique.

C'est dans ce contexte qu'un poste de Responsable énergie a été créé en septembre 2022 afin d'apporter une expertise et un soutien à tous les métiers pouvant avoir un impact sur nos consommations énergétiques.

Ainsi le Responsable Energie effectue une ronde énergie sur chacun de nos sites afin de mettre en avant auprès de tous nos Talents les bonnes pratiques énergétiques ou afin d'en trouver conjointement avec les Talents de nos Maisons.

Il est également important pour le groupe Châteauform' de se servir du contexte réglementaire comme un levier permettant la conduite du changement dans notre secteur.

En effet le Dispositif Eco Efficacité Tertiaire (DEET), mis en place dans le cadre de la loi ELAN, impose à tous les bâtiments à usage tertiaire de plus de 1 000 m² de réaliser des économies d'énergie. Le DEET impose de réduire les consommations d'énergie de :

- 40 % d'ici 2030
- 50 % d'ici 2040
- 60 % d'ici 2050



La première étape fut donc de mesurer nos consommations énergétiques et nous disposons aujourd'hui d'un taux de couverture de 80 % de ces consommations sur nos sites en France.

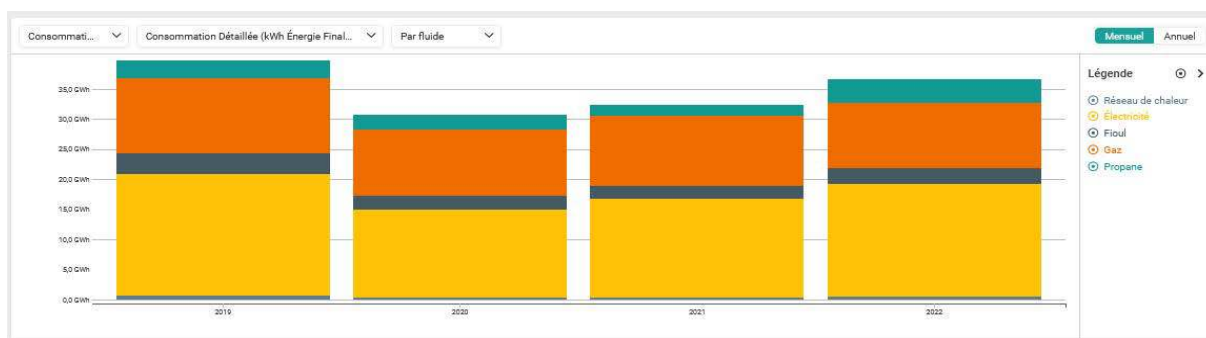
	Nombre de sites concernés	Nombre de sites couverts	Surface du périmètre couvert
Périmètre : France	50	40	175 009 m ²

2022 a permis à Châteauform' de lancer ce chantier de collecte et de compréhension de nos données de consommation en France. 2023 sera l'année de l'extension du périmètre couvert

à tous les pays où nous sommes présents en améliorant le taux de couverture des sites français.

Ainsi nous pouvons déjà constater une baisse de nos

consommations de 8 % en 2022 vs 2019 (année antérieure à la crise du Covid et comparable en termes d'activité).



Cette baisse de consommation est intervenue principalement grâce à la prise de conscience de l'ensemble des Talents du Groupe du rôle que chacun peut jouer.

Valeur absolue des consommations	2019	2020	2021	2022
Electricité (MWh)	20 353,2	14 658,6	16 100,0	18 904,4
Gaz (MWh PCS)	15 484,9	13 472,3	13 505,5	14 656,2
Fioul (MWh PCS)	3 337,9	2 252,1	2 185,5	2 673,3
RCU (MWh)	594	382	420	466
Intensité surfacique (kWh/m²)	232,7	180,9	184,1	209



Parallèlement à cela Châteauform' a lancé en novembre 2022 notre premier plan de sobriété énergétique avec des mesures concrètes et ayant un impact immédiat.

Mesures Globales	Chauffage	Éclairage	Mesures supplémentaires
<ul style="list-style-type: none"> Collecte et mesure des consommations d'énergie de nos sites. Alertes et reportings spécifiques à chaque maison. Plan d'action personnalisé en cas de surconsommation identifiée. Chaque maison sera alertée par le dispositif Eco-watt en cas de risque de coupure. 	<ul style="list-style-type: none"> Baisse à 17°C des dispositifs de chauffage le week-end ou en cas d'inactivité. Température adaptée des chambres aux besoins de chaque participant. Ouverture adaptée à la saisonnalité et sur des plages horaires dédiées de nos piscines, jacuzzi, hammam. Production d'eau chaude en dehors des pics de consommation. 	<ul style="list-style-type: none"> Allumage des éclairages en fonction de la luminosité extérieure et suivant les besoins de chaque salle. Extinction des éclairages de 00h à 06h. Systématisation des détecteurs de présence. Poursuite de nos relamping LED. 	<ul style="list-style-type: none"> Extinction de nos dispositifs audiovisuels dès leur fin d'utilisation. Utilisation efficace de nos dispositifs réfrigérés. Sensibilisation et création d'un guide de bonnes pratiques à destination de nos talents et des maisons. Sensibilisation de nos participants aux éco-gestes.

Ce plan s'inscrit dans une démarche globale de sobriété énergétique avec une réflexion à court, moyen et long-terme :

- Mesures d'efficacité énergétique opérationnelle (Talents ou mainteneurs) ;
- Petits travaux ou actions d'efficacité énergétiques subventionnés (calorifugeage des réseaux, remplacement de têtes thermostatiques, ...)
- Travaux nécessitant une prise en charge : relamping,

remplacement d'équipements vétustes et énergivores, mise en place de GTB...

- Refonte de nos contrats de maintenance
- Remplacement de nos installations CVC

Nous disposons d'un parc de sites ayant des particularités architecturales fortes et dont bon nombre sont classés Monuments Historiques ou inscrits à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques.

Enfin nous prenons les dispositions nécessaires afin de limiter la consommation en eau de nos Maisons en encourageant les initiatives en faveur de la réutilisation des eaux pluviales, l'installation de réducteurs de débit sur les robinetteries et nous nous engageons dans une démarche de surveillance des consommations pour détecter les fuites sur nos réseaux.

Nos sites sont situés dans des zones avec un stress hydrique considéré de faible à moyen (stress hydrique global : 27.6%).



Biodiversité

En exploitant des lieux déjà existants, nous évitons de nouvelles constructions qui dénaturent les paysages et détruisent la biodiversité. La cause principale du déclin de la biodiversité, c'est la destruction des habitats. Or, chez Châteauform', les lieux font déjà partie des paysages et nous évoluons dans le respect d'écosystèmes existants.

Sur l'ensemble des Maisons Châteauform', le Groupe dispose

d'immenses espaces verts. Des espaces sont habités par une faune très riche qui évolue aux côtés des participants. Considérés comme des colocataires, ces animaux évoluent en liberté et permettent une expérience de connexion au Vivant aux participants qui les croisent.

Par ailleurs, l'entretien des espaces verts, est fait dans le respect de la biodiversité en s'abstenant au maximum d'utiliser des produits chimiques.

D'autres initiatives sont également mises en place en faveur de la valorisation du Vivant :

- 56 % des Maisons au Vert (France et International) ont des ruches
- 46 % des Maisons au Vert (France et International) ont des hôtels à insectes
- 37 % des Maisons au Vert (France et International) ont des nichoirs à oiseaux ou abris à chauve-souris
- 28 % des Maisons au Vert (France et International) ont un potager régulièrement entretenu
- 60 % des Maisons au Vert (France et International) ont des arbres fruitiers



En favorisant l'éco-conception des événements dans des lieux gérés de manière vertueuse, Châteauform' contribue aux objectifs 6,7,12,13 et 15.

PROPOSER UNE TABLE GÉNÉREUSE ET RESPONSABLE

En 2022, Châteauform' a accueilli au sein de ses équipes, un nouveau Responsable de l'Identité Culinaire : Nicolas Garijo. Son rôle est d'animer la communauté des Chef.fe.s Châteauform' et de les accompagner dans la création culinaire pour une table généreuse et responsable.

Rapidement, Nicolas a intégré le Comité RSE, car les considérations éco-responsables en lien avec la réflexion qu'il mène sur la Table de Châteauform' lui sont chères. Conscient que le « changement vient en mangeant » (comme aime à le dire notre Conseiller Culinaire Jean-Pierre Dureuil), Nicolas accompagne les Chef.fe.s au sujet de différents enjeux d'une Table responsable :

Des Chef.fe.s formé.e.s

Si les Maisons Châteauform' ont généralement une « Green Team », équipe d'Ambassadeurs RSE, il était indispensable de former les Chef.fe.s aux enjeux du développement durable. C'est pourquoi, la formation RSE à destination des Leaders a été ouverte aux Chef.fe.s en 2022.

Ainsi, 12 Chef.f.es ont déjà pu suivre la formation au cours de l'année 2022.

Une Table plus végétale

L'écoute des parties prenantes et plus particulièrement l'analyse des « Billets doux ou aciculés à vos Hôtes » ainsi que les échanges quotidiens avec les participants démontrent une véritable attente en matière de recettes plus végétales.

Si la majorité des participants n'est pas végétarienne, beaucoup parmi eux ont opté pour des régimes flexitariens et plébiscitent la cuisine végétale.

De même, certains Chef.fe.s Châteauform' ont développé depuis quelques années, leurs propositions de recettes végétariennes. En 2022, l'éveil à la cuisine végétale s'est généralisé grâce à l'arrivée de Nicolas Garijo, Responsable de l'Identité Culinaire de Châteauform' et promoteur d'une cuisine à la fois gourmande et végétale.

Tout au long de l'année 2022, 35 Chef.fe.s et 3 Seconds de Cuisine de Châteauform' ont été formés à la cuisine végétale à l'École FERRANDI dans le cadre d'une formation aux « Indispensables de la cuisine saine et alternative. »

Une Table où générosité ne rime pas avec gaspillage

Chez Châteauform', on vient chercher une table délicieuse et généreuse. C'est la raison pour laquelle nos buffets sont toujours bien garnis afin de régaler les papilles de nos participants et de répondre aux attentes de chacun.

Si la générosité a parfois rimé avec gaspillage, des plans d'action ont été mis en place pour le réduire. D'abord, les équipes site déjeunent après les participants et peuvent profiter de tout ce qui n'a pas été consommé.

De plus, nos Chefs retravaillent les produits pour que ceux-ci puissent être sublimes dans de nouvelles recettes dès que cela est possible. Enfin, en cas d'annulation, nous faisons appel à la société SavR ou à d'autres organismes de redistribution pour la collecte des mets afin que ceux-ci puissent être donnés à des associations.

C'est avec l'idée de réduire le gaspillage que Châteauform' a démarré en 2022, un partenariat avec Too Good To Go à City Vélasquez à Paris. Cette initiative a été pilotée par Lena, Cheffe de cuisine de la Maison, soutenue par les hôtes de la Maisons James & Franck.



« Nous avons démarré le partenariat avec Too Good To Go en Mars 2022. Chaque jour, l'équipe prépare des paniers avec les restes de pauses et repas. Pour nous, c'est une satisfaction de ne pas jeter les produits que nous avons travaillés et pour nos participants, c'est rassurant de savoir que leur séminaire de génère pas tant de gaspillage que cela.

Nous proposons toutes sortes de paniers et pour nos clients Too good to go c'est sacrément avantageux. D'ailleurs, nous avons des clients réguliers. A peine mettons-nous les paniers à disposition que nos voisins rappliquent. Cela nous a permis de créer des liens avec les gens du quartier. Les bénéfices de l'opération sont utilisés pour l'organisation de temps de cohésion en équipe. C'est gagnant pour tout le monde ! Et quelle fierté pour nous de parler de ce partenariat ! »

Ces engagements en faveur d'une Table plus responsable se retrouvent partout dans le Groupe, avec Nomad, le traiteur de Châteauform', en tête. En 2022, Nomad a annoncé

sa nouvelle identité : Nomad la Table de passion sans concession. Avec cette nouvelle signature, Nomad affirme sa volonté d'être une Table responsable et même militante.



ZOOM SUR NOMAD, LA TABLE DE PASSION SANS CONCESSION

Chez Nomad, Table de passion sans concession nous sommes convaincus que le changement vient en mangeant !

Traiteur événementiel parisien, nous avons décidé de mettre en avant nos actions responsables mises en place depuis plusieurs années, de nous engager encore plus quitte à bousculer les codes du milieu et surtout à inspirer nos clients dans des événements éco-conçus.

Par le biais d' une carte revisitée et raccourcie afin que celle-ci soit simple sans être simpliste ; en élaborant nos recettes qui donnent au végétal une place cruciale; en utilisant uniquement des produits de saison ; nous assumons nos convictions et refusons de servir des fraises en décembre pour une question de bon sens !

« Taper du poing dans l'assiette » se traduit également en offrant l'opportunité à des Talents en situation de handicap de travailler dans notre atelier de production ou sur affaire. Ils vont vous régaler, nous en sommes certains.

Nous nous sommes retroussé les manches afin d'alimenter notre sélection de partenaires qui partagent nos convictions et notre envie de changer le monde et ainsi vous apporter toujours plus de bons produits bio, plus de solutions de recyclage ou de valorisation des déchets, plus de solutions anti-gaspillage alimentaire...

Parce que refaire le monde sur un coup de tête c'est bien, mais

changer le monde à plusieurs c'est mieux nous souhaitons inspirer nos clients et leur donner envie de s'engager avec nous pour des événements orientés vers demain grâce à une Table de passion sans concession.

Le changement vient en mangeant. Nous en sommes convaincus.

Refaire le monde sur un coup de tête c'est bien, mais changer le monde sur un coin de table c'est mieux.

Chez Nomad, nous nous sommes retroussé les manches. Les pieds dans le plat et la main à la pâte, nous avons tapé du poing dans l'assiette.

Parce que, pour nous, la transition alimentaire, ce n'est pas juste une obligation. C'est notre conviction.

Au menu de nos actions, des engagements : De bons repas plein de bons produits, Une cuisine de qualité et de simplicité, Des moments de convivialité et de générosité.

Chez Nomad, nous sommes des activistes du goût, de bons gourmands qui n'écoutent que leur bon sens.

Et parce que c'est avec les vieux potes, qu'on fait les meilleures soupes. C'est grâce au savoir-faire et à la détermination de tous nos Talents, que nous alimenterons le changement.

Nous avons repensé nos cartes pour qu'elles honorent nos régions. Pour privilégier les poireaux du



bout du champ aux poissons du bout du monde. Pour que ceux qui travaillent la terre ne soient pas mis sur la paille. De leurs tracteurs à votre fourchette, de notre labo à votre lieu de fête.

Parce que, pour Nomad, être un bon traiteur, c'est avoir conscience des responsabilités qui nous incombent. Cela signifie bien vous traiter, vous qui vous régalez mais aussi vous qui cuisinez et vous qui produisez.

Alors, si l'idée d'un monde meilleur et haut en saveurs vous fait frétil-ler d'envie et bouillonner d'idées, c'est à notre table qu'il faut venir savourer le plaisir de militer.

Entre caractère et émotions C'est pour vous tous que nous avons créé Nomad, une Table de passion, sans concession.



A travers sa table responsable, Châteaufarm' contribue aux objectifs 12 et 13

ENGAGER ET ACCOMPAGNER NOS PARTIES PRENANTES POUR DES RENCONTRES RESPECTUEUSES DU VIVANT

Organiser des séminaires et événements d'entreprise implique plusieurs parties prenantes qui oeuvrent ensemble directement ou non pour le succès de la rencontre : les clients (le client organisateur qui répond au client donneur d'ordre qui souhaite réunir les clients participants), les Talents du lieu, les fournisseurs, les prestataires...

Ainsi l'organisation d'une rencontre respectueuse du Vivant implique de mobiliser l'ensemble de ces acteurs autour d'actions concrètes pour un événement vraiment responsable. Pour cela, Châteauform' a souhaité depuis avril 2022 valoriser la label LEAD.

4 labellisations LEAD pour des événements « Zéro déchet, zéro net carbone, à impact social positif »

Début 2022, Châteauform' découvre le label LEAD créé par Green Événements et SGS. Ce label a vocation à reconnaître les événements répondant à 12 critères sur 3 objectifs : zéro déchet, zéro net carbone et à impact social positif.

D'abord poussée par ses clients, Châteauform' fait labelliser 3 premiers événements LEAD entre avril et septembre : le premier au Campus de Saint Just (60) pour son client SGS, le deuxième au 28 GeorgeV (75) pour les Masterclass de GBTA et le troisième qui a obtenu la

1ère médaille d'or jamais décernée par le label, au Château de Rosay pour Tenzing Conseil.

Forte de ces 3 expériences couronnées de succès, Châteauform' a obtenu une quatrième labellisation au Châteauform' Le Metropolitan au mois de novembre puis a décidé de se mettre en mouvement afin de pouvoir déployer ce label plus massivement en 2023.

Ce label pour lequel s'engage Châteauform' permet de mettre en lumière les engagements de Châteauform' en faveur de :

L'éco-conception des événements :

- Fin du jetable sur les tables
- Fin des bouteilles en plastique
- Mise à disposition de mobilier, vaisselle et décoration sur place
- Optimisation des déchets et bonne gestion de la fin de vie

La réduction de l'empreinte carbone des événements :

- Alimentation décarbonée (voir IV.2)
- Proposition de solutions de transport collectif pour les participants

L'impact social positif :

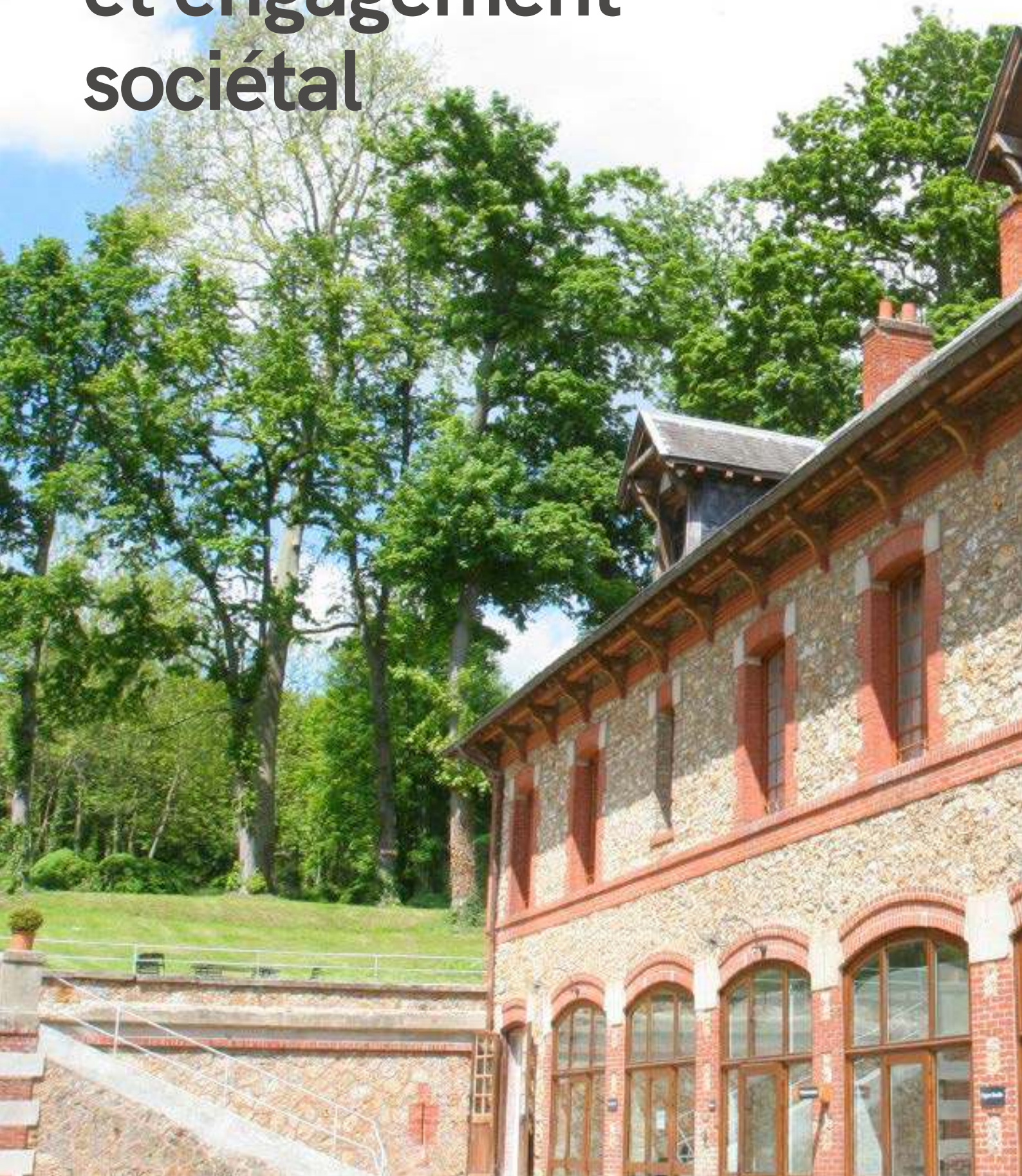
- Intégration de Talents en situation de handicap au sein des équipes
- Collaboration avec des entreprises du secteur adapté
- Promotion de la parité au sein des équipes
- Développement du sourcing local

Et le label permet également à Châteauform' de progresser sur :

- La mesure de l'empreinte carbone des événements
- La recherche de solutions pour la séquestration des émissions de CO2 des événements
- L'identification de partenaires ayant des démarches fortes en faveur de l'inclusion des personnes éloignées de l'emploi

Conquise pas ce label évaluant les événements d'après des démarches concrètes, Châteauform' a coécrit avec Green Événements un livre blanc sur la mise en œuvre du label. Ce livre blanc est disponible sur le site internet de Châteauform' et a vocation d'inspirer les entreprises et la profession en général dans l'organisation de rencontres respectueuses des Hommes, des Territoires et du Vivant.

Mécénat et engagement sociétal



PARTENARIAT AVEC UNISOAP

A propos d'UNISOAP :

A propos d'UNISOAP : À l'heure actuelle, 51 millions de savons sont jetés chaque année par les hôtels en France. Ce gâchis a un fort coût environnemental, l'enfouissement des savons jetés contamine notamment les sols. D'un autre côté, nous estimons que 3 millions de personnes n'ont pas les moyens de se procurer les produits d'hygiène de base.

La démarche UNISOAP a pour but de répondre à cette double problématique par une solution de recyclage des savons. Plutôt que d'être jetés et gaspillés,

les savons sont collectés puis envoyés dans un ESAT situé en région lyonnaise, afin d'être recyclés par des travailleurs en situation de handicap. Une fois recyclés, UNISOAP fait don des pains de savon à des associations caritatives partenaires qui assurent leur distribution auprès de personnes en situation de précarité n'ayant pas les moyens de se procurer des produits d'hygiène de base. Le type de public touché est ainsi très varié.

Au sujet du partenariat

En 2022, 7 Maisons sont partenaires (Château de Guermantes,

Les Mesnuls, Château de Rosay, Château de Ronqueux, Le Grand Mello, Château de Romainville et Château de Crécy-la-Chapelle.

Au sujet des collectes

24,10 kg de savons ont été collectés par Le Château de Crécy en 2022.

Pour l'instant, aucune collecte n'a été nécessaire pour les autres Maisons en raison d'un stock trop peu important du fait de la jeunesse du partenariat dans ces sites (moins d'un an).



TEAM FOR THE PLANET

A propos de Team for the Planet

Team for the Planet est une entreprise à but non lucratif qui a pour ambition de détecter et d'investir dans des projets innovants permettant de réduire les gaz à effet de serre. Elle réunit des investisseurs citoyens et entreprises qui souhaitent agir contre le réchauffement climatique via le financement d'entreprises développant et commercialisant ces Projets Innovants.

Châteauform' actionnaire et soutien de Team for the Planet

En 2021, Châteauform' suit le mouvement citoyen et en

devient actionnaire. Au-delà d'un soutien financier, Châteauform' a souhaité apporter son aide à Team for the Planet via la mise à disposition de ses lieux et la promotion de la démarche auprès de ses clients.

Ainsi, le Château de Crécy-la-Chapelle a accueilli les bénévoles actifs de Team for the Planet en novembre 2021. Et en avril 2022, le Château de Faverges-de-la-Tour a reçu le séminaire de l'équipe permanente de Team for the Planet durant un week-end.

Du 21 au 23 octobre 2022, le Château de Crécy-la-Chapelle ouvrait une nouvelle fois ses

portes au Comité Scientifique de Team for the Planet. Puis le 7 novembre, Châteauform' a accueilli la soirée organisée par Team for the Planet pour les plus grands investisseurs parisiens.

Le même mois, lors d'un événement organisé par Châteauform' pour ses clients, Team for the Planet avait été mis à l'honneur et des actions offertes aux invités de la soirée.



BIBLIOTHÈQUES SANS FRONTIÈRES

A propos de Bibliothèques Sans Frontière

Bibliothèques Sans Frontières est une ONG fondée en 2007 qui renforce le pouvoir d'agir des populations vulnérables en leur facilitant l'accès à la connaissance.

En France et dans plus de 30 pays, BSF déploie des outils, des contenus et des formations qui permettent aux personnes touchées par les crises et la précarité de s'instruire, de se

divertir, de créer du lien et de construire leur avenir.

A propos du partenariat

Depuis 2018, Châteauform' soutient Bibliothèques Sans Frontières. Jusqu'à présent la nature du partenariat est d'ordre de la prestation de service, consistant à accueillir les salariés de BSF lors d'un week-end dans une des Maisons Châteauform'.

En 2022, Châteauform' a

accueilli pendant 2 jours, 100 Talents de BSF au Domaine de Béhoust dans les Yvelines.

En contrepartie, BSF peut mettre à disposition de Châteauform' des livres pour alimenter les bibliothèques de ses Maisons.



DU MÉCÉNAT LOCAL À L'INITIATIVE DES COUPLES D'HÔTES, À L'INSTAR DES MESNOGRAPHIES (AUX MESNULS)

A propos des Mesnographies :

UN FESTIVAL INTERNATIONAL OUVERT À TOUS

« Les Mesnographies est le premier festival de photographie en plein air et gratuit des Yvelines.

Pour beaucoup d'entre nous, l'enchaînement des confinements a été l'occasion de redécouvrir ce territoire, d'appréhender parfois pour la première fois la signification de ce que c'est qu'une commune, un département.

Un kilomètre autour de chez soi, dix ou trente, redécouvrir le monde sans sortir de chez soi, le

réenchanter aussi, voici ce qui a nourri au fil des mois le désir de créer ce festival.

À travers Les Mesnographies, nous souhaitons apporter de la couleur et de la diversité à notre environnement. D'abord au sens propre du terme, par le biais d'une balade photographique ouverte à tous. Également en apportant de la réflexion et de la profondeur.

Solliciter le regard de photographes du monde entier, c'est mieux comprendre le monde qui nous entoure. Croiser leurs visions différentes, leurs approches singulières, c'est s'enrichir, c'est

apprendre. Et mieux se comprendre, c'est tolérer, l'autre, la différence. Chaque année différentes nationalités cohabiteront dans le parc des Mesnuls pendant 3 semaines, partageant avec nous leurs perspectives, leurs rêves, leurs espoirs tout en favorisant les échanges fertiles. »
(Source : <https://www.mesnographies.com/concept>)

Soutien de Châteauform' :

C'est au début de l'année qu'Emmanuelle & Sébastien, Couple d'Hôtes au Château des Mesnuls, découvrent les Mesnographies. Très vite conquis par le projet, qui met en valeur le territoire des Yvelines et qui invite à la rencontre autour de l'art, ils décident d'en être non seulement partenaires mais aussi de véritables promoteurs.

Le soutien de Châteauform' au projet s'est fait sous la forme d'un don financier de 1 200 € mais ce n'est pas tout puisque l'équipe des Mesnuls a également :

- Contribué à l'organisation et à l'accueil du vernissage Presse, Institutionnels et Professionnels
- Mis à disposition la prairie située en face du château dite la « Trouée de Villard »
- Fait la promotion de l'évènement en interne et en externe via les réseaux sociaux



La RSE chez Châteauform' : témoignages de Maisons à l'international



Le modèle de management du Groupe en Pyramide Inversée, laissant une grande autonomie aux Maisons, est la clé du succès du déploiement de la Philosophie

ReSpEct en France et à l'international. La liberté accordée aux Couples d'Hôtes dans la construction de leur projet RSE encourage l'audace et l'initiative

et génère la fierté des équipes, comme en témoignent ces Couples d'Hôtes à l'international ci-après.

LA RSE : PROJET DE LA MAISON 2022 À LA CASCINA ! (ITALIE)

Témoignage de Nathalie & Thomas, Couple d'Hôtes à la Cascina, chez Châteauform' depuis janvier 2020.



La RSE a toujours été au centre de nos préoccupations, dans la vie de tous les jours, dans nos jobs précédents, à la maison, dans l'éducation de notre fils... Arrivés à la Cascina en 2019 nous avons tout de suite constaté qu'il y avait de gros progrès à faire en la matière. Cependant, entre notre arrivée (nouveau pays, nouveau job, nouvelle langue, nouvelle

vie !), le confinement 2 mois après, la reprise en mode Covid et la guerre des Talents, nous avouons sincèrement et humblement que nos priorités étaient bien ailleurs.

Début 2021, Claire (Responsable de l'Engagement de Châteauform') est venue en Italie pour notre coworking (réunion bimensuelle des Couples d'Hôtes) et nous a présenté la stratégie RSE du Groupe, et là déclic ! Nous avons trouvé notre projet de la Maison pour de l'an prochain !

La stratégie mise au point, il nous restait à on-boarder nos 22 Talents et nous avons commencé par un moment clé pour l'équipe : la Semaine Autrement ! Nous voilà partis à la Borghesiana (en covoiturage, 3 vans de 8 places, parce que le voyage fait partie du Voyage) pour 3 jours à Rome mêlant formation, team-building, fous rire et prise de conscience.

Le module de formation RSE a été adapté et traduit par nos collègues Marine & Maria de Châteauform' La Borghesiana. Nous avons parlé de la RSE en général, puis avons réduit le prisme à la Cascina afin d'imaginer ce que nous pouvions faire sur site, concrètement. Oui, le tri sélectif fait partie de la RSE, cependant il y a de nombreux autres sujets qui nous concernent. Quelles sont les actions déjà mises en place ? Que pourrions-nous faire de plus ?

- *Sensibiliser les participants à boire l'eau du robinet et à éteindre la lumière en quittant leur chambre ? Oui, c'est RSE*
- *Accueillir Edoardo comme super stagiaire et lui donner envie de revenir pour la saison estivale, oui c'est RSE*
- *Refaire une terrasse qui s'écroule sous terre pour garantir la sécurité des Talents et des participants, oui c'est RSE*



La liste est longue...

Les idées s'enchaînaient. Certaines mises en place dès notre retour, d'autres qui sont encore un doux rêve, mais « qui ne rêve pas est déjà mort ».

Toutes les actions déjà mises en place sont communiquées à nos clients par nos équipes SRC (Service Relation Client) et à nos participants par l'équipe de la Maison.

En 2023 et les années suivantes, nous garderons la RSE en fil rouge et toutes nos actions auront

désormais toujours un lien avec notre stratégie RSE.

Notre ambition est de devenir la maison référente RSE en Italie ! Quand nous y serons parvenus, nous nous souviendrons que tout aura commencé en 2022... dans 3 vans sur la route ente la Cascina et Roma...

- Se chauffer à la biomasse, oui c'est RSE*
- Se réunir et constituer une équipe qui aime son travail et son lieu de travail, oui c'est RSE*

- Installer 21 ruches à la Cascina et utiliser/vendre notre miel maison, oui c'est RSE*
- Changer nos produits d'entretien pour des produits moins agressifs, oui c'est RSE*
- Former 100 % de l'équipe à l'anti-incendie, les normes HACCP et les Premiers Secours, oui c'est RSE*



MONTAGNE ALTERNATIVE, UNE EXPÉRIENCE À PART ENTIÈRE (SUISSE)

Témoignage de Lauriane & Vincent, Couple d'Hôtes de Montagne Alternative

Nichée à 1 450 m d'altitude dans le petit hameau montagnard de Commeire dans le Bas-Valais Suisse, Montagne Alternative est la plus petite et la plus haute Maison Châteauform'.

Cette demeure atypique composée de granges centenaires dispersées dans ce village de 22 habitants, a depuis sa création en 2001 eu l'ambition d'être respectueuse de l'Homme, de la Nature et de l'écosystème qui l'entoure. Aujourd'hui cette philosophie se retranscrit par de multiples actions au quotidien dont voici quelques exemples :

- Nous n'avons plus de bouteilles plastiques mais uniquement de

jolies carafes en verre. Elles se trouvent partout. Dans les chambres, les salles de réunion et dans les granges de l'eau de source qui se situe à 600 m est à disposition

- Nous avons embelli plusieurs espaces verts avec des parcelles de fleurs pour le plaisir des yeux et la biodiversité a adoré. Aux beaux jours les tables et les granges sont décorées de bouquets avec les fleurs des champs.
- En étroite collaboration avec Céline notre Magic Planner nous essayons d'inciter les organisateurs à privilégier au maximum les transports en

commun ou les navettes pour les grands groupes.

- En cuisine notre Chef Nicolas propose des mets et boissons sourcés pour 80 % à 200 km autour de la Maison. Les participants ont ainsi la chance de découvrir des produits du terroir et de qualité.
- Quand une équipe reste plus de 3 nuits nous leur proposons un souper végétarien afin de leur démontrer que l'on peut délicieusement manger sans forcément avoir de la viande à chaque repas.

La liste est encore longue si vous souhaitez en savoir plus n'hésitez pas à nous contacter !



SCHLOSS ROTHENBUCH, ACTEUR DU TERRITOIRE, ENGAGÉ AU SEIN DE SON ÉCOSYSTÈME (ALLEMAGNE)

Témoignage de Caroline & Vincent, Couple d'Hôtes au Château de Rothenbuch

Après plusieurs années d'abandon, Schloss Rothenbuch a rouvert ses portes en 2017, au cœur du village bavarois de 2000 habitants. Quelques semaines plus tard, il pouvait à nouveau accueillir une grande part du marché de Noël organisé par le village le 1er WE de l'Avent, un événement fédérateur qui réunit chaque année plus de 10 000 visiteurs. Un an plus tard, Rothenbuch fêtait ses 700 ans de sa fondation, le château en étant l'un des haut lieux. Le ton était donné !

L'accueil reçu était à la hauteur de notre volonté de nous intégrer dans l'éco système.

Au cœur du village et de son événement phare

Après deux années sans marché de Noël suite aux mesures liées au Covid, celui-ci a renoué avec son succès. L'occasion aussi de réunir à nouveau les talents des autres maisons allemandes de Châteauform' et de la Maison de Famille qui viennent avec enthousiasme prêter main forte et vivre la magie du temps de Noël, parfois en famille, pour faire vivre le stand gourmand que nous mettons en place dans la cour du château ouverte au public. Au total, le château, sa cour et son parking accueillent 30% des stands de ce marché de Noël authentique, artisanal et local.

Une équipe toujours plus locale

Aujourd'hui 14 talents du château vivent dans le village et peuvent donc venir travailler à pied (les 4 talents restant vivent entre 8 et 40 kilomètres) : idéal également pour permettre la flexibilité nécessaire aux jeunes mamans, en cas de maladie de leurs enfants, ou d'horaires de garde périscolaire un peu courts, le château accueillant alors les enfants pour 1 heure ou deux.

Rothenbuch comme beaucoup de villes et villages en Allemagne a accueilli l'an passé des familles ukrainiennes. Une famille d'accueil nous a alors contacté et nous avons été heureux d'accueillir dans l'équipe deux jeunes filles qui sont venues en renfort (dans le cadre des possibilités offertes et des contraintes administratives, tout en leur permettant de suivre leurs cours d'allemand).

Des producteurs locaux mis en avant

Dans le jardin du château jaillit la source d'une rivière, l'Hafenlohr. 8 kilomètres plus loin, n'ayant traversé que des champs et la forêt, cette rivière a vu se bâtir en 1563 une ferme piscicole, restée depuis lors dans la même famille, de génération en génération. Les truites sont ainsi proposées dans la plus extrême fraîcheur aux participants, la plupart du temps

dans le cadre d'un menu signature mettant en scène la pomme locale (forêt de Blanche Neige) et un dessert imaginé et réalisé par les équipes de cuisine, la Spessart Wald, pendant à la très connue Schwarzwald (Forêt Noire).

Tous les midis sur nos buffets, nous proposons une sélection de fromages de chèvre locaux et artisanaux provenant d'une exploitation artisanale à Schöllkrippen (à 25 km de Rothenbuch). Si les participants savourent toujours le soir venu la richesse des fromages français, ils sont enthousiastes de pouvoir découvrir ces petits trésors !

Pour les vins allemands, nous travaillons avec la vigneronne Ikonka Scheuring, proche de Würzburg, qui vient régulièrement animer des dégustations au château. Quant au petit verre de schnaps d'après-dîner, il vient également de la région autour de deux producteurs artisanaux ; l'eau provient d'une source locale, et les jus de fruits sont produits à Aschaffenburg



LE CAMPUS DE LA MOLA, VERS UNE CERTIFICATION BIOSPHERE... (ESPAGNE)

Témoignage Clément, Hôte au Campus de la Mola

Chez Châteauform', on cultive la différence en permettant à chacun de révéler ses talents et en osant faire preuve d'audace. En témoigne la présentation du Campus de la Mola que le couple a souhaité faire en format vidéo.

Dans cette vidéo, Clément nous parle du projet RSE de sa maison, de la démarche pour atteindre la certification Biosphère. Cette démarche a été entamée en 2022 avec le soutien de la Commune de Barcelone et l'engagement de toute une équipe.

Pour découvrir la démarche RSE de la Mola, flasher le QR code ou suivre le lien :

https://www.youtube.com/embed/hJv_71u3yPg



OBJECTIFS 2023

Poursuite
de l'ISO 20121

En 2023, Châteauforn' entamera son 2ème cycle de certification ISO20121. En renouvelant sa certification pour toutes ses activités en France et International (hors Ceran et IME), Châteauforn' réaffirme son engagement en faveur de l'amélioration continue de son système de management responsable.

Réalisation du
premier Bilan
Carbone scope
1, 2, 3

Accompagné de son partenaire AKTIO, Châteauforn' réalisera son premier Bilan Carbone scope 1,2,3 pour l'ensemble des activités en France (hors IME et Ceran).

Sur la base de ce premier bilan complet, Châteauforn' définira une trajectoire de décarbonation en lien avec les exigences de ses parties prenantes et en cohérence avec sa vision à 5 ans.

Déploiement du
label LEAD avec
une maison 100%
LEAD

Convaincu de la pertinence du Label LEAD, Châteauforn' souhaite promouvoir la démarche auprès de ses clients qui souhaitent valoriser leurs engagements RSE au travers de leurs événements.

Pour aller plus loin, Châteauforn' créera en 2023 un lieu événementiel 100% dédié aux événements LEAD : le Métropolitain, à Paris dans le 17ème arrondissement.

Déploiement de
la mission de
Châteauforn'

Récemment devenue Société à Mission, Châteauforn' définira en 2023 son modèle de mission (objectifs opérationnels, KPI) avec son comité de mission.

SYNTHÈSE

ODD	Pages	Indicateurs	Unité	2021	2022	Cible	Périmètre
Gouvernance et pilotage de la RSE							
ODD 12	14	Taux de retour à l'auto-évaluation	%	90,7	98	100%	France et international
ODD 12	14	Moyenne globale à l'auto-évaluation RSE	%	64,4	67	100%	France et international
ODD 12	15	Note Ecovadis	Points	58/100	62/100 (obj 2022 dépassé)	65	France et international
ODD 12	13	Nombre de talents ayant suivi une formation à la RSE au cours de l'année (1/2 journée ou 1 journée)	Nb de Talents	35	139	Non défini	France et international
Nous prenons soin de nos Talents							
ODD 4	22	Nombre de Talents formés (NB : si un talent a suivi 2 formations, il est compté ici 2 fois)	Nb de Talents	1600	1708	Non défini	France et international
ODD 4	18	Nombre de talents en situation de handicap	Valeur	31	38	120 pour le Groupe (6%)	France
ODD 4	18	Nombre de talents accompagnés pour des soucis de santé affectant leur travail	Valeur	29	38	Non défini	France
ODD 4	18	Nombre d'aménagements de poste de travail afin de maintenir l'emploi du Talent	Valeur	12	12	Non défini	France
ODD 4	18	Nombre de contrat d'apprentissage	Valeur	17	31	Non défini	France
ODD 8	18	% de talents déclarant qu'il fait bon travailler chez Châteauform'	%	87	92	100	France & international
ODD 4	18	Index de parité Femme / Homme	Note sur 100	80	79	100	Châteauform' France
ODD 4	18	Nombre de Talents ayant changé de poste au cours de l'année	Nb de Talents	83	120	Non défini	France & international
Nous prenons soin de nos Clients							
ODD 3	26	Taux de retour des « billets doux » participants (questionnaire de satisfaction)	%		80	Non défini	France & international
ODD 3	26	Taux de satisfaction global (0,6*taux de satisfaction participant + 0,4*taux de satisfaction organisateur)	%	94	95,6	96%	France & international
ODD 3	28	% de Maisons ayant atteint ou dépassé 85/100 à l'évaluation Adoca (hygiène)	%	67	61,70	100%	France

Nous prenons soin des Territoires							
ODD 2, 8, 13	31	% de maisons déclarant proposer au moins 30% de produits locaux dans leurs menus	%	51	56	100%	France & international
ODD 11	31	% de maisons ayant recours aux ESAT	%	58	50	Non défini	France & international
ODD 2,8, 13, 15		Volume de légumes achetés auprès de producteurs « hyper locaux » (Romainville)	Tonnes	2,5	3,2	Non défini	France
Nous prenons soin du Vivant							
ODD 5, 8, 12, 13,	46	Nombre d'événements LEAD réalisés sur l'année	Nb	0	4	Non défini	France & International
ODD 12	38	% de Maisons ayant supprimé les bouteilles en plastique	%	60	54	100	France & international
ODD 12	38	% de Maisons équipées de fontaines à eau	%		20	100	France & International
ODD 12	38	% de Maisons conformes au Décret 5 flux	%	46,5	70	100	France & International
ODD 12	38	Nb de Maisons déclarant valoriser leurs biodéchets	Nb de Maison	24	46	64	France & International
ODD 12	38	Volume de biodéchets valorisés par compostage ou méthanisation (par des prestataires extérieurs)	Tonnes	Non disponible	141	Non défini	France & International
ODD 15	32	Volume de légumes produits par Châteaufort' (Ronqueux)	Tonnes	4	4,6	Non défini	France
ODD 15	42	% de Maisons au Vert ayant un potager régulièrement entretenu	%	28	33	Non défini	Maisons au Vert France & International
ODD 15	42	% de Maisons au Vert ayant des arbres fruitiers	%	48	62	Non défini	Maisons au Vert France & International
ODD 15	42	% de Maisons au Vert équipées de ruches	%	56	56	Non défini	Maisons au Vert France & International
ODD 12	41	% de Maisons équipées d'au moins 80% d'éclairage LED	%	46,5	78	100%	France & International
ODD 12	41	% de Maisons équipées de détecteurs de présence dans les lieux de passage	%	69	73	100%	France & International
ODD 12		% de Maisons qui changent les serviettes de toilettes uniquement sur demande	%	71,6	66	100%	France & International
ODD 12		% de Maisons équipées en pommeaux de douche économes en eau et/ou aérateur d'eau sur les robinets	%	73,5	75	100%	France & International

