



N O S E N G A G E M E N T S R S E



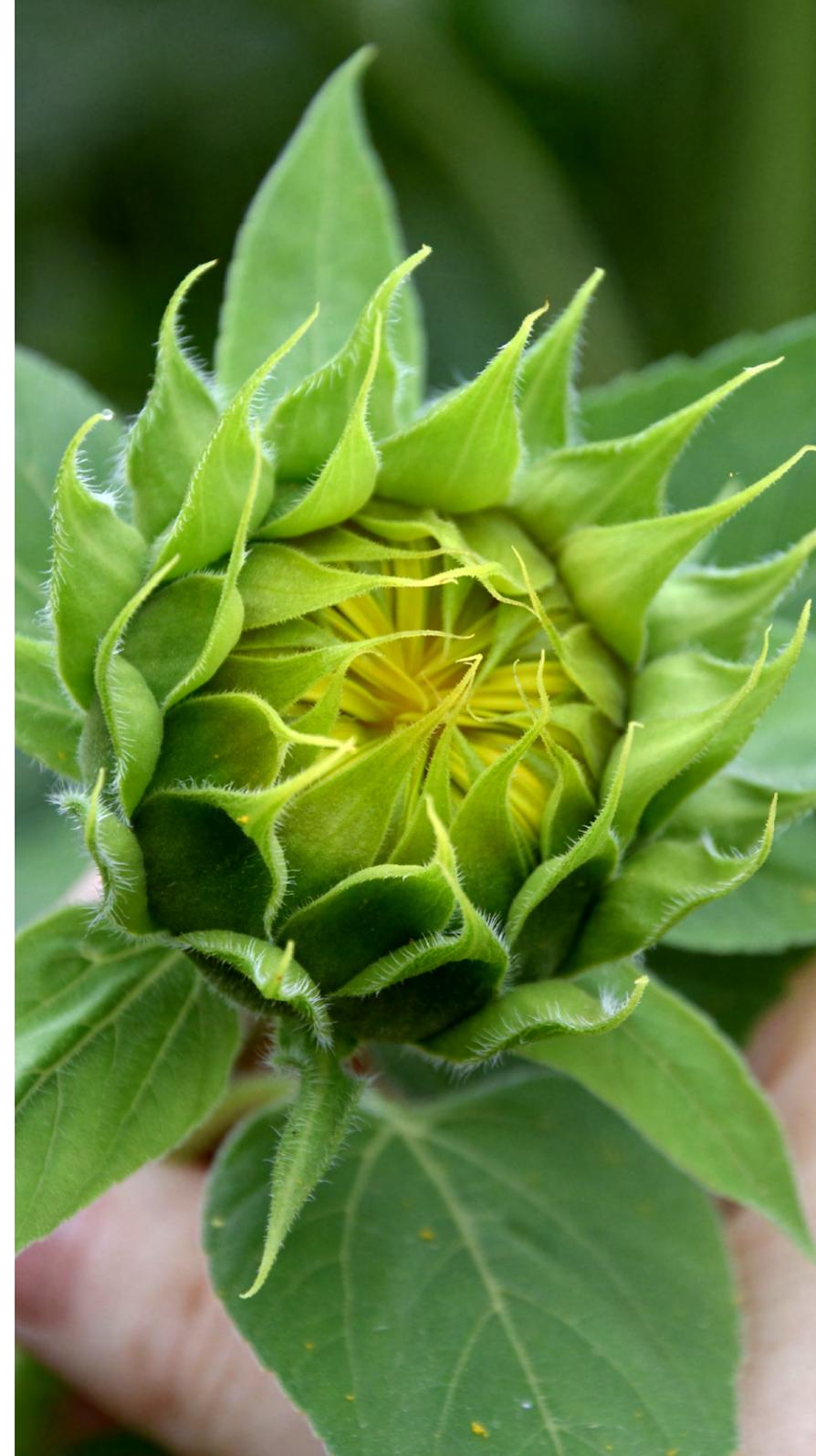


“

Face à l'évolution de l'état de notre planète, l'alimentation, la restauration et son écosystème sont une des clés pour une transition agricole, alimentaire, écologique et sociale. Notre groupe a des impacts directs sur l'environnement et la société qui l'entoure. Il est donc de notre responsabilité de réduire les impacts négatifs et de maximiser les impacts positifs. Nos lieux sont des lieux d'échanges, de savoir-faire, de transmission et d'intégration sociale, qui ont un rôle à jouer dans cette transition.

*Olivier Bertrand
Président - Fondateur*

”



LE GROUPE EN CHIFFRES

820 M€
DE CHIFFRE
D'AFFAIRES
SOUS ENSEIGNE



400
ÉTABLISSEMENTS



35 M
CLIENTS PAR AN



41
ENSEIGNES



5000
COLLABORATEURS
HORS FRANCHISÉS



93 %
DE CDI



34
ANS



101
NATIONALITÉS



34 %
FEMMES



ENJEUX CLÉS RSE



PROPOSER
UNE CUISINE
RESPONSABLE

OBJECTIF 2025

AUGMENTER
LA PART DES
REVENUS
DURABLES

40%
DES REVENUS
SONT ISSUS
DE PRATIQUES
« DURABLES »



PRÉSERVER
LES RESSOURCES
NATURELLES

OBJECTIF 2025

CONTINUER
DE RÉDUIRE
L'EMPREINTE
ÉNERGÉTIQUE

15%
D'ÉMISSIONS
CO2 EN MOINS



PLACER
L'HUMAIN AU COEUR
DES PRIORITÉS

OBJECTIFS 2025

RENFORCER
LA PLACE DES
FEMMES

&
10%
DE TURNOVER
EN MOINS



PROPOSER UNE CUISINE
RESPONSABLE

UNE ÉQUIPE DE
15
PERSONNES



600
FOURNISSEURS
ALIMENTAIRES



DES ACHATS DURABLES

NOTRE DÉMARCHE :

- Des guides de produits de saison pour les fruits & légumes frais et les produits de la mer
- Une charte d'achats responsables signée par nos fournisseurs alimentaires
- Une charte de respect du bien-être animal avec nos principaux fournisseurs de viande



NOS ENGAGEMENTS ACTUELS :

- Respect de la saisonnalité
- 100% d'œufs plein air
- 0 huile de palme dans les huiles de friture et dans les nouveaux référencements produits
- Signature du Better Chicken Commitment 2026 avec l'ONG CIWF pour l'amélioration du bien-être animal des poulets

DES ACHATS DURABLES



NOS OBJECTIFS :

- Favoriser l'approvisionnement en produits d'origine et de fabrication française
- Aller vers une pêche plus durable en collaboration avec l'ONG Ethic Ocean
- Sélectionner et mettre en avant plus de produits labellisés (AOP, AOC, IGP, MSC, bio...)
- Des propositions végétariennes sur toutes nos cartes

ZOOM SUR LE 100% FRANÇAIS



- Chez Au Bureau, les frites, steaks hachés, carpaccio, tartares, blancs de volaille, buns burger et glaces sont 100% français.
- Chez Léon, le fish&frites, les steaks hachés, l'entrecôte le suprême de poulet et les glaces sont 100% français.
- Chez Hippopotamus, 75% de la viande bovine est française et/ou de race.
- Pour Angelina ainsi que les brasseries et restaurants parisiens, le pain est fabriqué par un boulanger parisien, la plupart de nos fruits & légumes en saison (hors fruits exotiques), nos tartares, steaks hachés et volailles sont 100% français.



PLUS DE
PRODUITS
FRANÇAIS



PLUS DE
PÊCHE
DURABLE

PLUS DE
PRODUITS
LABELLISÉS





**MARAICHAGE
EN AGRO-
ÉCOLOGIE**



VIGNES IGP



**CHÊNES
TRUFFIERS**



RUCHES



DES ACHATS DURABLES



DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Domaine repris pendant l'été 2021, à 1h de Paris, le Clos de Nonville a plusieurs vocations :

- Incarner nos engagements RSE
- Affirmer notre approche environnementale en nous engageant dans un système d'approvisionnement en circuit court / local grâce à notre production et celle d'agriculteurs locaux partenaires
- Lier d'avantage le milieu agricole à notre métier de restaurateur
- Accompagner la valorisation du terroir Ile-de-France

CE LIEU DE 40 HA A PLUSIEURS FONCTIONS :

- du maraichage en agroécologie
- des vignes IGP Ile-de-France en agriculture biologique
- une forêt qui respecte la biodiversité
- des ruches
- des chênes truffiers
- des bâtis pour accueillir des séminaires, des mariages et bientôt des séjours au vert dans des éco-lodges, un restaurant, etc...



SOUTIEN AU MONDE AGRICOLE FRANÇAIS



NOUS SOUTENONS DES PROJETS INNOVANTS
POUR UNE AGRICULTURE PLUS DURABLE.

6 AGRICULTEURS
SOUTENUS EN 2 ANS



LEADER DU FINANCEMENT
PARTICIPATIF AU SERVICE DE
L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION

SOUTIEN À LA CRÉATION
DE LEUR PLATEFORME
« OBJECTIF TERRE »



MOUVEMENT CITOYEN D'UTILITÉ
PUBLIQUE QUI PRÉSERVE LES TERRES
AGRICLES AFIN D'Y DÉVELOPPER
DES USAGES SOLIDAIRES
RESPECTUEUX DES PERSONNES
ET DE L'ENVIRONNEMENT

PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

NOTRE DÉMARCHE :

- 1- Contrôle et référencement de nos fournisseurs alimentaires après un audit hygiène et traçabilité
- 2- Contrôle et analyse des produits référencés
- 3- Référencement et informations sur les allergènes contenus dans les produits et recettes
- 4- Un plan de maîtrise sanitaire pour s'assurer de la bonne maîtrise et développer en continu nos bonnes pratiques hygiène et qualité
- 5- La maîtrise de ce plan est audité 4 fois par an par un laboratoire externe indépendant



DE NOUVEAUX OUTILS DIGITAUX :

- Des contrôles réalisés périodiquement dans nos cuisines avec un suivi centralisé sur le logiciel **EEZYTRACE** déployé via des tablettes dans nos restaurants
- Un suivi des DLC et de la chaîne du froid dans nos cuisines grâce au logiciel **SATO**, qui permet d'optimiser nos stocks alimentaires et de réduire le gaspillage alimentaire

OBJECTIF 2023 : Des directeurs objectivés sur les résultats des analyses externes (produits et surfaces)

UNE SÉCURITÉ RENFORCÉE SUR LA FILIÈRE MOULES



- Un cahier des charges produits exigeant avec les producteurs référencés et le distributeur
- Une filière moules certifiée en amont sur la base d'un référentiel propre à Léon basé sur le cahier des charges :
 - Audits annuels des producteurs et du distributeur par un organisme indépendant (Eurofins)
 - Suivi permanent de la qualité produits (sélection des lots en amont, test à chaque arrivage, échantillonnage de tous les lots, suivi de la traçabilité en restaurant)
- Un partenariat avec notre grossiste : traçabilité, visites fournisseurs, tests quotidiens
- Un partenariat avec un laboratoire indépendant : test moules sur chaque arrivage + échantillon de tous les lots
- Une sélection hebdomadaire des moules au siège
- Un système d'enregistrement permettant une traçabilité de chaque lot en restaurants



UNE ÉQUIPE DE



PERSONNES
DÉDIÉE À LA QUALITÉ ET À
LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

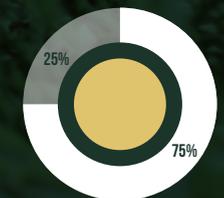
120 RESTAURANTS

ONT DÉPLOYÉ LES
AUTOCONTRÔLES
DÉMATÉRIALISÉS



1 600

AUDITS EXTERNES
PAR AN RÉALISÉS PAR
UN LABORATOIRE
INDÉPENDANT



RÉSULTATS DES AUDITS EXTERNES

NOTE > 80
NOTE < 80



PRÉSERVER LES RESSOURCES
NATURELLES

**13KG* NOURRITURE
JETÉE PAR JOUR
PAR RESTAURANT**



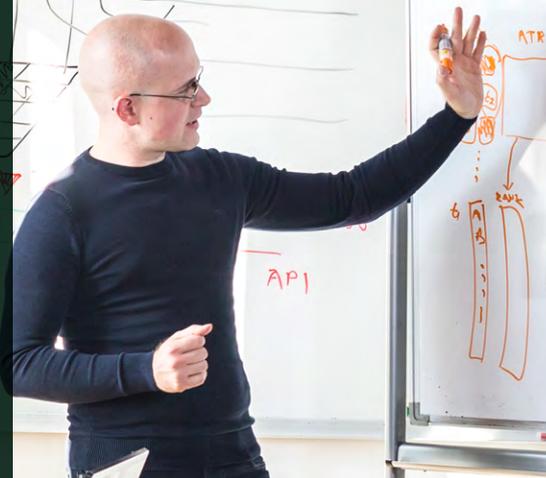
**D'OÙ VIENT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
DANS NOS RESTAURANTS ?**
CLIENT
CUISINE

**SENSIBILISATION
DU PERSONNEL**

**E - LEARNING
DISPONIBLE
POUR 100% DE NOS
COLLABORATEURS
ET FRANCHISÉS.**



**100% DE NOS
RESTAURANTS
PROPOSENT
LE DOGGY BAG
SUR DEMANDE**



RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

NOTRE DÉMARCHE :

- 1- Former les équipes au gaspillage alimentaire
- 2- Optimiser les préparations et les conditionnements en cuisine
- 3- Améliorer le calibrage des assiettes grâce à des audits réalisés dans certains restaurants



PARTENARIATS :

**11000 PANIERS
« SAUVÉS » EN 2021**



Too Good To Go

**APPLICATION QUI
PERMET AUX CITOYENS
DE RÉCUPÉRER
LES INVENDUS
ALIMENTAIRES
DE LEUR QUARTIER**

**DONS AUX ÉPICERIES
SOLIDAIRES ANDES &
À L'ARMÉE DU SALUT**



**PROPOSÉ SUR NOS
ÉVÈNEMENTS
COMMERCIAUX**



**SOLUTION POUR
QUE LES INVENDUS
ALIMENTAIRES NE
DEVIENNENT JAMAIS
DES DÉCHETS**

RETOUR SUR LA SOLIDARITÉ PENDANT LES CONFINEMENTS

- 20 000 produits d'hygiène (masques, gants, blouses...) donnés aux hôpitaux, mairies, EPHAD
- Plus de 15 T de nourriture donnée aux associations
- 25 000 repas préparés pour l'aide alimentaire en collaboration avec La Tablée des Chefs à La Lorraine et à la Brasserie Auteuil.
- 1 500 repas cuisinés pour les étudiants dans le besoin fin mars 2021

* Moyenne suite à une étude réalisée par le cabinet FRAMHEIM entre octobre 2018 et décembre 2019 (hors Léon)

VALORISATION DES DÉCHETS

NOS ACTIONS :

- 100% des huiles usagées sont transformées en biogaz
- 100% du papier des sièges sociaux est recyclé
- 70% des restaurants font le tri des déchets organiques

OBJECTIF 2023 : 100% des restaurants ont mis en place le tri sélectif

OBJECTIF 2025 : - 20% de déchets alimentaires par convive par rapport à 2019

ZOOM SUR

Au Pied de Cochon 

Nous essayons de soutenir des initiatives innovantes et locales. Au Pied de Cochon, la start-up Les Alchimistes récoltent nos déchets organiques et les transforment en Seine-Saint-Denis en compost pour l'agriculture.



100%



DES HUILES USAGÉES SONT
TRANSFORMÉES EN BIO-
GAZ ET BIOCARBURANTS

100%

DU PAPIER DES
SIÈGES SOCIAUX
EST RECYCLÉ



100%
D'ÉNERGIES
RENOUVELABLES



ClimateSeed

*Nous soutenons
un programme
international de
réduction d'émissions
via notre partenaire
ClimateSeed*

DIMINUTION DE NOTRE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

RÉDUIRE NOS CONSOMMATIONS EN EAU ET ENERGIE :

Pilotage en temps réel de nos consommations énergétiques grâce à l'outil Citron

OBJECTIFS 2022 :

- Déploiement de chartes d'allumage
- Incentive lié à la performance énergétique des restaurants
- E-learning sur les consommations énergétiques
- Déploiement de compteurs à eau connectés

LIMITER NOTRE IMPACT CARBONE :

Mesure de nos émissions de CO2 en 2019
via un bilan carbone (scope 1 et 2) :
6 415 T de CO2 émises

OBJECTIF 2025 :

- 15% d'émissions de CO2 en moins par rapport à 2019
- Mettre en place un plan d'action pour réduire les principaux postes d'émissions

LUTTER CONTRE LA POLLUTION DE L'AIR & L'EAU :

En 2020 : 100% des véhicules de notre flotte fonctionnent avec une motorisation essence ou hybride

OBJECTIF 2025 :

100% de produits vaisselle écolabellisés

LIMITER LES EMBALLAGES :

- Depuis septembre 2019 : 0 pailles en plastique
- 100% de papiers FSC ou PEFC
- Menus imprimés certifiés Imprim'vert
- 0 gobelets sur nos sièges
- 100% d'emballages carton, PLA ou RPET pour nos packagings

OBJECTIF 2025 :

-25% de consommations énergétiques par rapport à 2019



CONTRIBUTION CLIMAT :

100% des émissions de CO2 de nos déplacements professionnels et flotte de véhicules sont compensées à travers une contribution climat.



PLACER L'HUMAIN
AU COEUR DES PRIORITÉS

GARANTIR LA SÉCURITÉ & LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL



NOS COLLABORATEURS SONT NOS MEILLEURS AMBASSADEURS

-30% sur l'addition dans tous nos restaurants (hors franchisés) pour l'ensemble des collaborateurs en CDI et des apprentis avec plus de 4 mois d'ancienneté.

SÉCURITÉ AU TRAVAIL :

Actions préventives :

- Document unique d'évaluation des risques par restaurant
- 150 collaborateurs formés aux « Gestes & postures » en 2019 et 4 modules e-learning

BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL :

- 110 Heures dédiées à la Qualité de Vie au Travail pour les collaborateurs du siège en 2019
- Mise en place d'une charte de télétravail



FORMATION « GESTES & POSTURES »



-30% SUR L'ADDITION



AVEC LA CARTE COLLABORATEURS

ACCÈS À DES CQP ET FORMATIONS



ÉGALITÉ HOMME FEMME



INSERTION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



ÉGALITÉ DES CHANCES & DIVERSITÉS

DÉVELOPPER L'EMPLOYABILITÉ DE NOS COLLABORATEURS :

- Proposition de CQP (Certificat de Qualification professionnelle) à nos collaborateurs
- Ecoles de formation & modules en e-learning pour tous
- 20 collaborateurs sont devenus entrepreneurs franchisés d'une de nos enseignes
- Cours de français pour certains de nos collaborateurs

FAVORISER L'INSERTION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

- 3,5% de collaborateurs en situation de handicap
- Actions favorisant le recrutement de nouveaux collaborateurs (salons, partenariats ESAT...)
- Formation et sensibilisation des managers / collaborateurs
- Actions de maintien dans l'emploi (étude de poste, aménagement, achat matériel...)



GARANTIR L'ÉGALITÉ HOMMES - FEMMES

- 34% de femmes
- 30% de femmes cadres
- 40% de femmes au Comité de Direction
- Signature d'un accord égalité hommes-femmes en 2020

SIGNATAIRE
DE LA
CHARTRE
DE LA
DIVERSITÉ



FOCUS INCLUSION



LES JEUNES :

*Accueillir, éduquer, former
en collaboration avec Apprentis d'Auteuil*

- Mécénat de compétences
- Challenge connecté
« Je Marche pour Apprentis d'Auteuil »
- Coaching CV & entretien auprès
des jeunes
- Versement d'une partie de la taxe d'apprentissage
- Recrutement



*Lutter contre le décrochage scolaire
avec les Ecoles de la 2ème chance*

- Accueil de jeunes en stage
« découverte »
- Coaching auprès des jeunes
- Versement d'une partie de la taxe
d'apprentissage



LES RÉFUGIÉS

*Accélérer l'insertion professionnelles des
personnes réfugiées dans la restauration
avec le Refugee Food Festival*

- Participation au festival annuel
- Soutenir l'association et ses
actions
- Accueillir de stagiaires en
formation CQP cuisine dans nos
établissements
- Recrutement

Refugee*
FOOD
FESTIVAL





DES MARQUES ENGAGÉES



DONS ET PARTENARIATS

AU BUREAU &
1^{ER} DE CORDÉE



20 000€ REVERSÉS À
L'ASSOCIATION SUITE À
UNE OPÉRATION
DE NOËL EN 2019

ANGELINA &
OCTOBRE ROSE



HIPPOPOTAMUS
& LE RIRE MÉDECIN



15 000€ REVERSÉS
SUITE À UNE
OPÉRATION DE
NOËL EN 2021

LÉON & ACTION
ENFANCE



PARTENARIAT DEPUIS
10 ANS MÉCÉNAT
ACCUEIL DE JEUNE EN
RESTAURANTS

PARTICIPATION
ANNUELLE À UNE
COURSE SOLIDAIRE





UN GROUPE ENGAGÉ



MEMBRE
DEPUIS 2019



**GENERATION LE CLUB
RESPONSABLE**
RETAIL & DÉVELOPPEMENT DURABLE
ASSOCIATION LOI 1901

SIGNATAIRE DE LA
CHARTRE EN 2020



ParisActionClimat

CONTACT

DIRECTION RSE - CARINE LEGOUX

59 RUE DE TOCQUEVILLE - 75017 PARIS

C.LEGOUX@GROUPE-BERTRAND.COM

WWW.BERTRAND-RESTAURATION.COM

WWW.GROUPEFLO.COM

LES PHOTOS SONT ISSUES DE NOTRE BANQUE D'IMAGES ISTOCK SAUF P2 © F.JOUVAL - P5 © OSCAR HAUMANN - P3 © YANN DERET - P17 PHOTO ISSUE DU SITE REFUGEE FOOD

