

NOS ENGAGEMENTS RSE





66

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







900 M€
DE CHIFFRE SOUS ENSEIGNE

10 000 COLLABORATEURS















ENJEUX CLÉS













OBJECTIF 2025

AUGMENTER LA PART
DES REVENUS DURABLES









REDUIRE L'EMPREINTE CARBONE PAR RAPPORT À 2019











RENFORCER LA PLACE DES JEUNES, DES MINORITÉS ET DES FEMMES

ILS EN PARLENT!

En tant que Chef, vous ne pouvez plus ignorer les changements climatiques qui nous entourent.

Nous avons un rôle à jouer sur le choix des ingrédients et des fournisseurs, sur la création des recettes, sur l'engagement des équipes en cuisine.

Depuis plusieurs années d'ailleurs, je cuisine de plus en plus de recettes végétariennes avec des légumes frais, bruts et de saison.



Erwann Le Guerroue Chef exécutif Angelina







55 Je travaille chez Hippopotamus depuis 2016, j'ai pu évoluer au sein de cette enseigne en commençant en tant que responsable adjoint, et depuis 2020, je suis directeur d'exploitation.

Je manage une équipe de 24 personnes. Face aux transformations environnementales, j'essaie tous les jours dans mon restaurant de sensibiliser aux écogestes et à la qualité de vie au travail : économies d'énergies, tri des déchets, réduction du gaspillage, récupération de bouchons pour une association, partenariat avec une salle de sport voisine pour mes équipes...





Chez Léon, nous avons comme mission de rendre la mer accessible à tous! Parce que la mer est le cœur de Léon, on développe et on diversifie nos engagements RSE, vers des achats plus durables, vers plus de pédagogie, et plus de soutien aux associations qui s'engagent. Nous avons encore beaucoup d'actions à mener pour être un acteur du mieux manger, être d'avantage au service des océans en engageant nos équipes et nos clients.





Fabrice Gaudriot, Directeur Marketing Léon



Nos 170 restaurants Au Bureau ont un impact direct sur l'environnement. C'est pour cela que nous avons décidé d'agir sur plusieurs enjeux :

- Proposer une cuisine et des produits plus responsables
- Déployer le tri des déchets dans toutes nos cuisines
- · Limiter nos consommations énergétiques
- Investir dans la transition agroécologique en compensant nos émissions résiduelles de CO2 auprès d'agriculteurs français
- Sensibiliser nos équipes et nos partenaires franchisés sur ce sujet.





Vincent Grellier, Directeur Général Adjoint Au Bureau







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*
- Signature du Better Chicken Commitment 2026 avec l'ONG CIWF pour l'amélioration du bien-être animal des poulets

^{*} hors grippe aviaire

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 plus de produits labellisés (AOP, AOC, IGP, MSC, bio...)
- Des propositions végétariennes sur toutes nos cartes

ZOOM SUR LE 100% FRANCAIS







- 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.







DES ACHATS DURABLES





La brasserie La Lorraine (Paris 17) et le PVH (Paris 16) achètent une partie de leurs légumes au Clos de Nonville et à un maraîcher bio voisin.

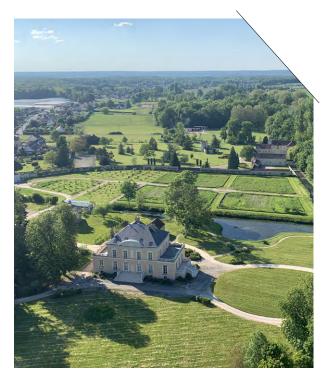
LA LORRAINE



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
- Lier d'avantage le milieu agricole à notre métier de restaurateur
- Accompagner la valorisation du terroir lle-de-France



SOUTIEN AU MONDE AGRICOLE FRANÇAIS



NOUS SOUTENONS DES PROJETS INNOVANTS
POUR UNE AGRICULTURE PLUS DURABLE.

7 AGRICULTEURS
SOUTENUS EN 3 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
AGRICOLES AFIN D'Y DÉVELOPPER
DES USAGES SOLIDAIRES
RESPECTUEUX DES PERSONNES
ET DE L'ENVIRONNEMENT.

AU BUREAU INVESTIT DANS LA TRANSITION AGRICOLE



AU BUREAU SOUTIENT 9 FERMES FRANÇAISES (SITUÉES À 23KM DE NOS RESTAURANTS) EN INVESTISSANT DANS DES PROJETS DE TRANSITION AGRICOLE, LES SOLS CAPTERONT DONC PLUS DE CARBONE (ENVIRON 2 255 TONNES).

PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

NOTRE DÉMARCHE:

- 1- Contrôle et référencement de nos fournisseurs alimentaires après un audit hygiène et test de traçabilité
- 2- Contrôle et analyse des produits référencés
- 3- Informations sur les allergènes contenus dans les produits et recettes
- **4-** Un plan de maîtrise sanitaire pour s'assurer de la bonne maitrise et développer en continu nos bonnes pratiques hygiène et qualité
- 5- Un plan de maitrise sanitaire pour maîtriser notre niveau de risque et garantir l'application des bonnes pratiques d'hygiène



DE NOUVEAUX OUTILS DIGITAUX :

- Des contrôles réalisés quotidiennement 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 chaine 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 SECURITÉ 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







RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

NOTRE DÉMARCHE:

- 1- Former les équipes au gaspillage alimentaire
- 2- Optimiser les préparations et les conditionnements en cuisine
- **3-** Donner les invendus alimentaires à des partenaires.



PARTENARIATS:



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



SOLUTION POUR QUE LES INVENDUS ALIMENTAIRES NE DEVIENNENT JAMAIS DES DÉCHETS

ZOOM SUR

Le Doggy bag est disponible sur demande depuis 2019 dans tous nos restaurants





VALORISATION DES DÉCHETS

NOS ACTIONS:

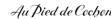
- 100% des huiles usagées sont transformées en biogaz
- 100% du papier des sièges sociaux est recyclé
- 50% des restaurants font le tri des déchets organiques

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







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







DIMINUTION DE NOTRE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

RÉDUIRE NOS CONSOMMATIONS EN EAU ET ENERGIE

OBJECTIFS 2022:

- Déploiement de chartes d'allumage
- · Prime liée à la performance énergétique des restaurants
- E-learning sur les consommations énergétiques
- Audit énergétique sur certains restaurants

OBJECTIFS 2023:

• Déploiement de compteurs à eau connectés

OBJECTIF 2025 : -25% DE CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES PAR RAPPORT À 2019

Nous travaillons avec la plateforme Citron® pour suivre les consommations énergétiques de l'ensemble de nos établissements. Cet outil nous permet un pilotage en temps réel.







DIMINUTION DE NOTRE Empreinte environnementale

LIMITER NOTRE IMPACT CARBONE

Bilan carbone (scope 1 et 2) 2019 = 6 196 T de CO2 émises par nos succursales

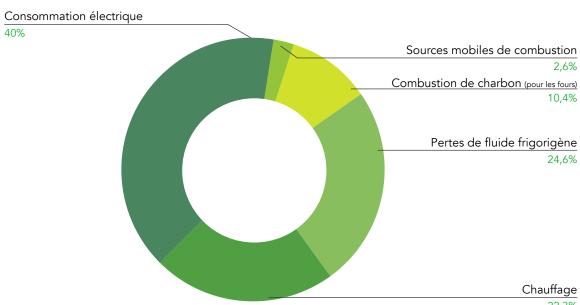
OBJECTIF 2025:

•15% d'émissions de CO2 en moins 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.

RÉPARTITION DES ÉMISSIONS





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.

DÉVELOPPER LE BIEN-ÊTRE FINANCIER AVEC ROSALY

Cette fintech à impact social nous permet de digitaliser l'acompte sur salaire via une application gratuite reliée à notre système de paie.

ACTIONS PRÉVENTIVES

- Document unique d'évaluation des risques par restaurant
- 150 collaborateurs formés aux « Gestes & postures » en 2019 et 4 modules e-learning
- Formations SST & incendie
- Tenues adaptées fournies pour le personnel en cuisine et en salle

BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

- Programmes FeelGood (sport, naturopathe, massage, yoga...) déployés sur nos sièges et dans quelques restaurants
- Mise en place d'une charte de télétravail
- Partenariat avec Gymlib: accès plus avantageux et sans engagement à plus de 4 000 salles de sport et bien-être, partout en France, toute l'année.







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 :

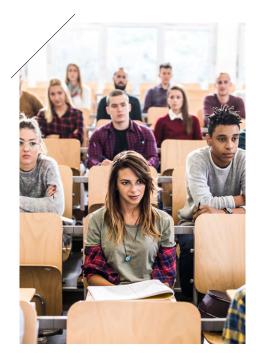
- Equipe dédiée à la Mission Handicap
- Actions favorisant le recrutement de nouveaux collaborateurs (salons, partenariats ESAT...)
- Formation et sensibilisation des managers / collaborateurs
- Actions de maintien dans l'emploi (étude de poste, aménagement, achat matériel...)

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
- E-learning sur la lutte contre le sexisme et le harcèlement



FOCUS INCLUSION





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



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



Offrir aux collégiens de quartiers défavorisés la passion de nos métiers

10 Interventions de collaborateurs dans des collèges de quartiers défavorisés pour présenter nos métiers et notre secteur et éveiller des vocations.







FOCUS INCLUSION





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



Favoriser l'insertion des réfugiés en formant et en employant des Chefs réfugiés avec la collaboration Les Cuistots Migrateurs

- Recrutement et formation de stagiaires
- Soutien à l'association





© Guillaume Czer



AU BUREAU & SPORT DANS LA VILLE



ANGELINA &
OCTOBRE ROSE





DONS ET PARTENARIATS

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





MEMBRE DEPUIS 2019



SIGNATAIRE DE LA CHARTE EN 2020



ParisActionClimat

MEMBRE DEPUIS 2022



TABLEAU DES OBJECTIFS



ENJEUX	INDICATEURS	2019	2020	2021	OBJECTIF À 2025
ALIMENTATION RESPONSABLE	Part de l'offre végétarienne	-	7%	10%	15% des offres sur carte sont végétariennes
ACHATS DURABLES	Part des références de produits labellisées (bio, biodynamie, label rouge, AOP, AOC, commerce équitable, MSC)	-	-	10,25%	10% de produits labellisés
	Part de fournisseurs signataires de la Charte Bien-être animal	-	12,5%	67,7%	90% des fournisseurs de viande signataires de la Charte Bien-être animal
	Part d'œufs plein air	17,2%	47,8%	99,4%	100% d'œufs plein air
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	Part des analyses externes satisfaisantes (au-dessus de 80 sur 100)	93%	99,2%	93,7%	90% des analyses (produits & surfaces) externes sont satisfaisantes
SOUTIEN AU MONDE AGRICOLE	Montant des aides financières à destination d'agriculteurs français	0€	3500€	6000€	15 000€ versés à des agriculteurs depuis depuis 2020

*L'ensemble de la donnée du rapport est collectée sur l'intégralité du Groupe hors Léon





ENJEUX	INDICATEURS	2019	2020	2021	OBJECTIF À 2025
ÉCONOMIE CIRCULAIRE	Part des restaurants du Groupe ayant mis en place le tri des déchets organiques	15%	41,6%	44,3%	Le tri des biodéchets déployé sur 100% de nos restaurants par rapport à 2020
EMPREINTE CARBONE	Consommation d'énergie par m²	687 kwh/m²	447 kwh/m²*	558 kwh/m²*	25% de consommations énergétiques en moins par rapport à 2020
	Emissions de gaz à effet de serre en tCO2	6 196 tCO2e**	-	En cours*	15% d'émissions de gaz à effet de serre en moins par rapport à 2019

^{*7} mois d'ouverture / ** scope 1&2

TABLEAU DES OBJECTIFS



ENJEUX	INDICATEURS	2019	2020	2021	OBJECTIF À 2025
ÉGALITÉ DES CHANCES	Part de collaborateurs en situation de handicap	4,14%	3,81%	4,02%	6% de collaborateurs en situation de handicap
	Index égalité hommes femmes	-	-	91	Index égalité hommes femmes supérieur à 80 pour toutes les entités
BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL	Turnover	67%	37%*	69%	Turnover réduit de 10% par rapport à 2019
	Taux de fréquence	40,9%	22,3%	23,3%	Réduction de 5% des taux de fréquence par rapport à 2019
ACTIFS SUR LES TERRITOIRES	Nombre d'emplois créés sur les territoires	387	301	531	Création de 3 000 emplois depuis 2019

^{*7} mois d'ouverture

CONTACT

DIRECTION RSE

59 RUE DE TOCQUEVILLE - 75017 PARIS C.LEGOUX@GROUPE-BERTRAND.COM WWW.BERTRAND-RESTAURATION.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

