NOS ENGAGEMENTS RSE

BERTRAND
HOSPITALITY

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

PROPOSER
UNE CUISINE RESPONSABLE
7

Achats durables

Soutien au monde agricole

Sécurité alimentaire

Alimentation responsable

PRÉSERVER
LES RESSOURCES NATURELLES
14

Réduction du gaspillage alimentaire

Tri et valorisation des déchets

Diminution de notre empreinte environnementale

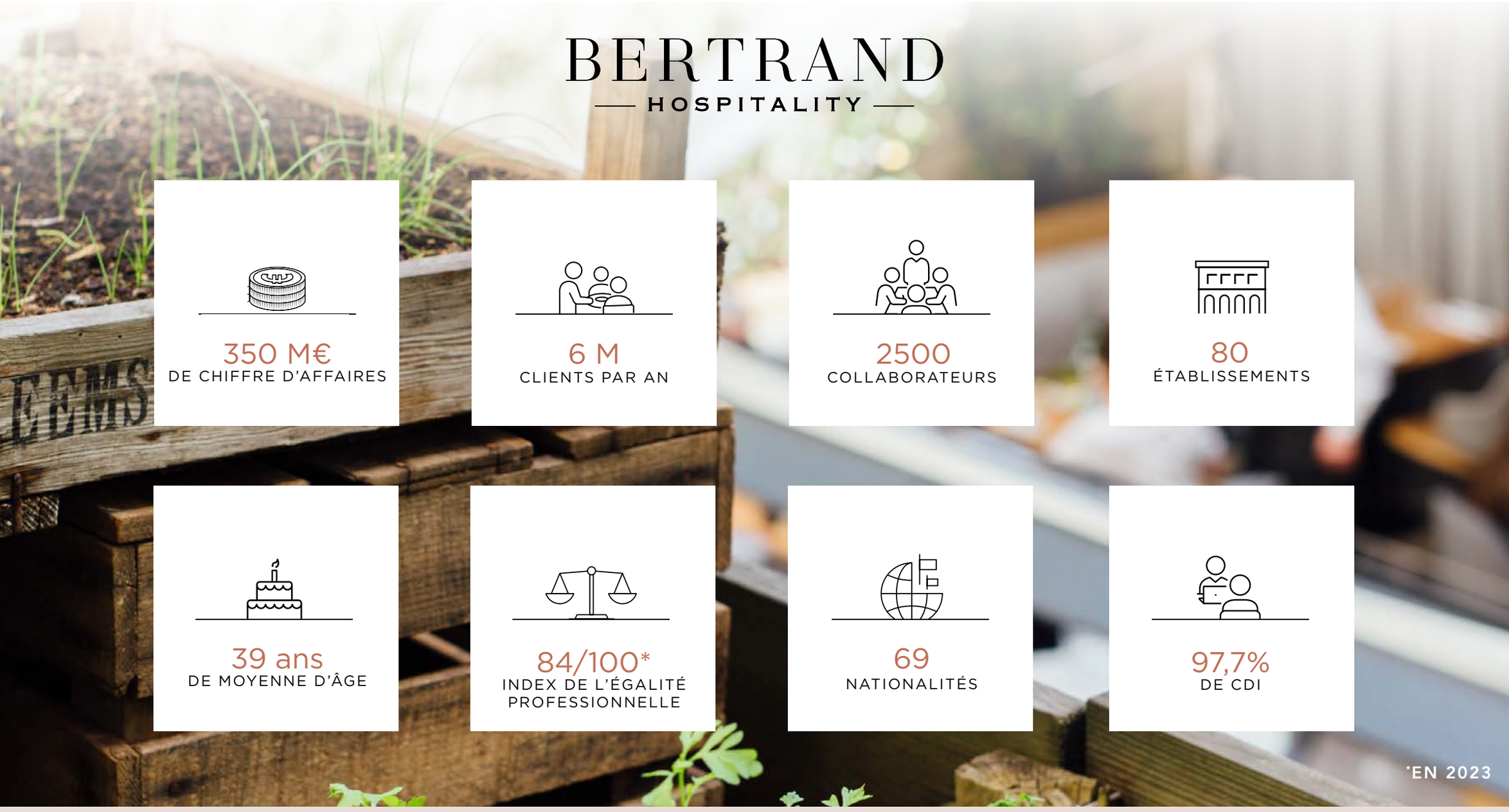
PLACER
L'HUMAIN AU CŒUR DES PRIORITÉS
19

Sécurité & bien-être au travail

Egalité des chances & diversité

Engager nos collaborateurs

BERTRAND
HOSPITALITY



350 M€
DE CHIFFRE D'AFFAIRES

6 M
CLIENTS PAR AN

2500
COLLABORATEURS

80
ÉTABLISSEMENTS

39 ans
DE MOYENNE D'ÂGE

84/100*
INDEX DE L'ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE

69
NATIONALITÉS

97,7%
DE CDI

*EN 2023

PROPOSER UNE CUISINE RESPONSABLE

- ACHATS DURABLES
- SOUTIEN AU MONDE AGRICOLE
- SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
- ALIMENTATION RESPONSABLE

OBJECTIF 2025

AUGMENTER LA PART DES REVENUS DURABLES

PRÉSERVER LES RESSOURCES NATURELLES

- RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE
- VALORISATION DES DÉCHETS
- EMPREINTE CARBONE

OBJECTIF 2025

REDUIRE L'EMPREINTE CARBONE PAR RAPPORT À 2019

PLACER L'HUMAIN AU COEUR DES PRIORITÉS

- ÉGALITÉ DES CHANCES
- BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL
- ENGAGER NOS COLLABORA-TEURS

OBJECTIF 2025

RENFORCER LA PLACE DES JEUNES, DES MINORITÉS ET DES FEMMES

NORMAN
hôtel

Dans l'hôtel, les enjeux RSE sont présents dans l'ensemble de nos démarches depuis l'ouverture en septembre 2023.

Nous avons pris le soin de sélectionner nos partenaires et fournisseurs en privilégiant les écolabels, le circuit-court, des matériaux responsables et des modes de fabrication locale.

Nous nous engageons également à offrir une meilleure qualité de vie au travail. En effet, certains métiers de l'hôtellerie comportent une part de pénibilité, c'est pourquoi nous avons équipé l'ensemble de nos chambres de lève-lits et Fixacouette afin de faciliter le travail des femmes de chambres.

Je constate que nos clients sont également de plus en plus sensibles à ces enjeux. C'est pourquoi la prochaine étape pour nous est de valoriser nos engagements auprès de nos clients et partenaires par l'obtention d'un éco-label !

Marie Bailliou
Directrice adjointe
Hôtel Norman

MAISON PLISSON
ALIMENTATION GÉNÉRALE

Si la Maison Plisson est un concept qui depuis près de 10 ans est précurseur sur l'importance du bien manger, du mieux consommer et de mettre en avant le savoir-faire d'artisans français et de qualité, on peut toujours s'améliorer.

Aller plus loin dans la cuisine végétarienne en proposant aussi des options sans gluten et vegan, mettre en place le tri des biodéchets, rationnaliser nos packagings c'est tout autant de challenges qui nous attendent !

Je suis fière d'évoluer dans un groupe où les enjeux RSE sont prioritaires et pas seulement « pour bien faire », mais pour faire mieux.

Eugénie Blanche
Responsable Marketing
Maison Plisson

ANGELINA
Paris depuis 1903

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

Cela fait une vingtaine d'années que je suis dans le Groupe, j'ai pu évoluer sur différents postes opérationnels avant de prendre la direction générale d'une trentaine de restaurants.

En parallèle, j'ai aussi vu le monde et la nature évoluer et avoir une véritable prise de conscience. Nos métiers ont des impacts directs dans le choix des produits que nous achetons et cuisinons, dans les rénovations énergétiques que nous faisons, dans les politiques RH que nous appliquons, etc…

Nos décisions sont dorénavant toujours prises en ayant un angle RSE en plus des angles business et social.

Lilian Combourieu
Directeur Général Restaurants,
Brasseries Parisiennes & Concessions

PROPOSER
UNE CUISINE RESPONSABLE

UNE ÉQUIPE DE

8

PERSONNES

400

FOURNISSEURS ALIMENTAIRES

NOTRE DÉMARCHE :

Acheter et cuisiner des produits qui nous rendent fiers et qui donnent envie à nos clients de revenir. Nos Chefs, accompagnés par nos acheteurs, imaginent des recettes qui font la part belle aux produits de saison, aux produits français et aux savoir-faire artisanaux. Dans le but de célébrer l'art de vivre à la française, chaque carte est pensée pour être unique et propre à chacun de nos établissements.

NOS ENGAGEMENTS ACTUELS :

- Une charte achats responsables signée progressivement par 100% de nos fournisseurs
- Le respect de la saisonnalité
- Tendre vers le 0 huile de palme
- Des œufs coquilles qui rémunèrent au juste prix les agriculteurs français grâce à un partenariat avec «C'est qui le Patron»
- Une charte bien-être animal établie avec CIWF et signée par nos fournisseurs
- En 2023, 99,7% de nos achats d'œufs étaient issus de poules élevées en plein air
- Du poulet français et un engagement sur le respect du Better Chicken Commitment 2026
- Du lait et du beurre 100% français
- Une liste d'espèces de poissons proscrits de nos achats établie avec l'ONG Ethic Ocean

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...)

ZOOM SUR LE 100% FRANCAIS

- Pour nos brasseries & restaurants parisiens, nos tartares, steaks hachés et poulets à cuire sont 100% françaises. 60% de nos légumes frais sont français
- Pour la Maison Plisson, 75% de fournisseurs sont français et artisanaux
- Dans nos hôtels, les produits de nos mini bars et les produits de beauté sont 100% français et sans plastique.

MARAICHAGE EN AGRO-ÉCOLOGIE

VIGNES IGP

CHÊNES TRUFFIERS

RUCHES

DE LA TERRE À L'ASSIETTE

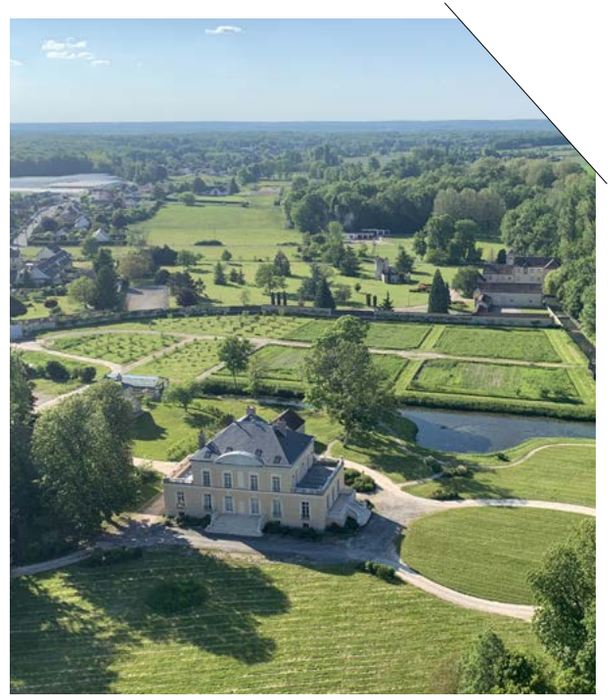
Domaine repris pendant l'été 2021, à 1h de Paris, le Clos de Nonville a plusieurs vocations :

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

La brasserie La Lorraine (Paris 17) et le restaurant Belles-Feuilles de l'hôtel Saint-James (Paris 16) achètent une partie de leurs légumes au Clos de Nonville et à un maraîcher bio voisin.

LA LORRAINE 1919

saint james PARIS



NOUS SOUTENONS DES PROJETS INNOVANTS POUR UNE AGRICULTURE PLUS DURABLE.

4 AGRICULTEURS SOUTENUS EN 4 ANS

MiiMOSA

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

SOUTIEN À LA CRÉATION DE LEUR PLATEFORME « OBJECTIF TERRE »

Terre de Liens

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

SOUTIEN À FERMES D'AVENIR

FERMES D'AVENIR
AGROECOLOGIE & PERMACULTURE

ACCÉLÉRER LA TRANSITION AGRICOLE EN FRANCE, EN FAISANT POUSSER DES FERMES AGROÉCOLOGIQUES SUR TOUT LE TERRITOIRE.

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 partenariat avec des laboratoires extérieurs qui mènent des audits d'hygiène sur l'ensemble des restaurants selon un référentiel basé sur la réglementation permettant d'assurer l'application au quotidien des bonnes pratiques d'hygiène.

DES OUTILS DIGITAUX :

- Des contrôles réalisés quotidiennement dans nos cuisines avec un suivi centralisé sur le logiciel **EEZYTRACE** déployé via des tablettes dans nos restaurants
- OBJECTIF 2024 : Des directeurs objectivés sur les résultats des audits externes.

UNE ÉQUIPE DE

3 PERSONNES

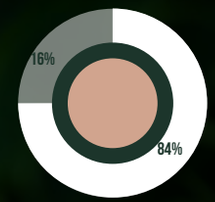
DÉDIÉE À LA QUALITÉ ET À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

145 COLLABORATEURS

FORMÉS À L'HYGIÈNE ET AU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE EN 2022

725

ANALYSES PRODUITS RÉALISÉES PAR AN PAR UN LABORATOIRE INDÉPENDANT



RÉSULTATS DES AUDITS EXTERNES

NOTE > 80

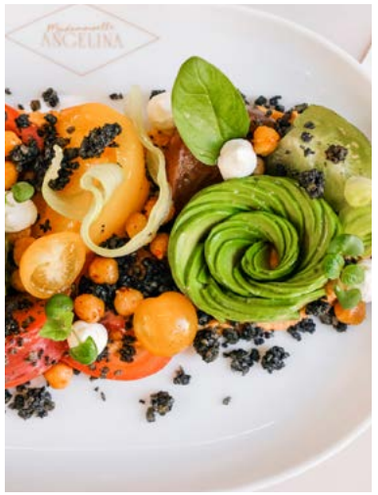
NOTE < 80

L'ALIMENTATION RESPONSABLE

VÉGÉTALISER NOS ASSIETTES :

Afin de satisfaire tous nos clients et de décarboner nos assiettes,
nos chefs travaillent sur des propositions gourmandes et végétariennes.

OBJECTIF 2024 : former nos chefs à la cuisine végétale
OBJECTIF 2025 : 15% des offres sur carte sont végétariennes



PROPOSER UNE CUISINE RESPONSABLE

ENJEUX	INDICATEURS	2019	2020	2021	2022	2023	OBJECTIF À 2025
ALIMENTATION RESPONSABLE	Part de l'offre végétarienne	–	7%	10%	13%	14%	15% des offres sur carte sont végétariennes
ACHATS DURABLES	Part des références de produits labellisées (bio, biodynamie, label rouge, AOP, AOC, commerce équitable, MSC…)	–	–	10,3%*	4,2%*	-	10% de produits labellisés
	Part de fournisseurs signataires de la Charte Bien-être animal	–	12,5%*	67,7%*	67,7%*	70%	90% des fournisseurs de viande signataires de la Charte Bien-être animal
	Part d'œufs plein air	17,2%*	47,8%*	99,4%*	96,45%*	99,7%	100% d'œufs plein air
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	Part des analyses externes satisfaisantes (au-dessus de 80 sur 100)	93%	99,2%	93,7%	93,36%	94,7%	90% des analyses (produits & surfaces) externes sont satisfaisantes
SOUTIEN AU MONDE AGRICOLE	Montant des aides financières à destination d'agriculteurs français	0€	1500€	3000€	4500€	6000€	7 500€ versés à des agriculteurs depuis depuis 2020

*Données correspondant à un ancien périmètre d'activité (Bertrand Restauration & Groupe Flo)

PRÉSERVER
LES RESSOURCES NATURELLES

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 :

61 200 PANIERS « SAUVÉS » DE LA POUBELLE DEPUIS 2018

Too Good To Go

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

PROPOSÉ SUR NOS ÉVÈNEMENTS COMMERCIAUX

savr

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

*Diagnostics réalisés sur certains établissements par la société Framheim en 2023.

VALORISATION DES DÉCHETS

NOS ACTIONS :

- 100% des huiles usagées sont transformées en biogaz
- 100% du papier du siège social est recyclé
- 90% de nos établissements font le tri des déchets organiques début 2024

OBJECTIF 2024 : 100% des restaurants ont mis en place le tri sélectif
OBJECTIF 2026 : - 20% de déchets alimentaires par convive par rapport à 2019

ZOOM SUR

Au Pied de Cochon — Public House British Brasserie — les Alchimistes

Nous travaillons avec des partenaires innovants au savoir-faire unique. Dans les restaurants Au Pied de Cochon et Public House, les Alchimistes récupèrent nos déchets organiques et les transforment en compost pour l'agriculture.

OBJECTIF DE
16%
DE RÉDUCTION
DE NOS CONSOMMATIONS
ÉNERGÉTIQUES
ENTRE 2019 ET 2026

DIMINUTION DE NOTRE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

RÉDUIRE NOS CONSOMMATIONS EN EAU ET ENERGIE

NOS ACTIONS À DATE :

- Déploiement de chartes d'allumage
- Prime annuelle sur objectifs liée à la performance énergétique des restaurants
- E-learning sur les consommations énergétiques
- Audit énergétique sur certains restaurants
- Connexion de certaines régies d'eau à notre outil de pilotage de consommation énergétique

OBJECTIF 2024 :

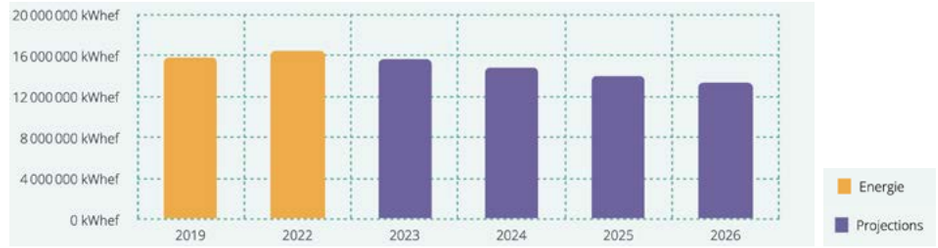
- Audit des équipements de cuisine les plus consommateurs

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

Citron

ZOOM SUR

LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES



Les années 2023-2026 sont des projections à condition d'exploitation identiques.

DIMINUTION DE NOTRE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

LIMITER NOTRE IMPACT CARBONE

Bilan carbone 2023 = 38 800 tonnes de CO2*
émises par nos succursales selon le GHG Protocol.

OBJECTIF 2024 :

Mise à jour du bilan carbone complet et détermination d'une stratégie de réduction 2030

OBJECTIF 2025 :

15% d'émissions de CO2 en moins par rapport à 2019 pour le scope 1&2.

CONTRIBUTION CLIMAT :

Nous avons fait une contribution carbone à hauteur de 555 tonnes pour l'année 2022.

PRÉSERVER LES RESSOURCES NATURELLES

ENJEUX	INDICATEURS	2019	2020	2021	2022	2023	OBJECTIF À 2025
ÉCONOMIE CIRCULAIRE	Part des restaurants ayant mis en place le tri des déchets organiques	22,2%	33.3%	40%	50%	68,6%	Le tri des biodéchets déployé sur 100% de nos restaurants
EMPREINTE CARBONE	Consommation d'énergie par m^2	812,3 kwh/m^2	470.2* kwh/m^{2**}	457.9* kwh/m^{2**}	663.5 kwh/m^2	574* kwh/m^2	16% de consommations énergétiques en moins par rapport à 2019
	Emissions de gaz à effet de serre en scope 1&2 en tCO2	6 196* tCO2e	–	3 983* tCO2e	2 388** tCO2e	1 908 tCO2e	15% d'émissions de gaz à effet de serre en moins par rapport à 2019

*7 mois d'ouverture. ** Hors hôtels et retail

*Données correspondant à un ancien périmètre d'activité (Bertrand Restauration & Groupe Flo)

PLACER
L'HUMAIN AU CŒUR DES PRIORITÉS

GARANTIR LA SÉCURITÉ ET LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

ACTIONS PRÉVENTIVES

- Document unique d'évaluation des risques par restaurant
- 4 modules en e-learning et 36 collaborateurs formés aux « Gestes et Postures » en 2023.
- 270 collaborateurs ont été formés autour des enjeux de sécurité au travail.
- Tenues adaptées fournies pour le personnel en cuisine et en salle

BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

- Programmes FeelGood (sport, naturopathe, massage, yoga...) déployés sur notre siège et dans un établissement.
- 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, pour une partie de nos collaborateurs

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 pour une partie de nos collaborateurs.

DÉVELOPPER L'EMPLOYABILITÉ DE NOS COLLABORATEURS :

- Proposition de CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) à nos collaborateurs
- Ecole de formation & modules en e-learning pour tous
- 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

- 27% de femmes
- 26% de femmes cadres
- 50% 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

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

Offrir aux collégiens de quartiers défavorisés la passion de nos métiers

Des 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 professionnelle des personnes réfugiées dans la restauration avec le Refugee Food Festival

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

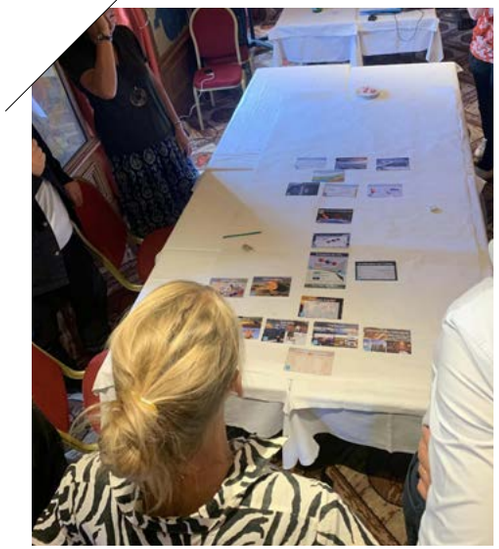
Refugee* FOOD FESTIVAL

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 Czerw

FOCUS SENSIBILISATION



LA SENSIBILISATION EST UN DES PRINCIPAUX LEVIERS POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION :

- 10 e-learnings sur des thématiques environnementales et sociales
- Intervention des équipes RSE aux CODIR, CSE, COMEX et autres réunions d'équipes.
- A date 96 collaborateurs ont participé à une Fresque du Climat.
- Des tests autour d'ateliers comme 2 Tonnes & La balance carbone sont en cours

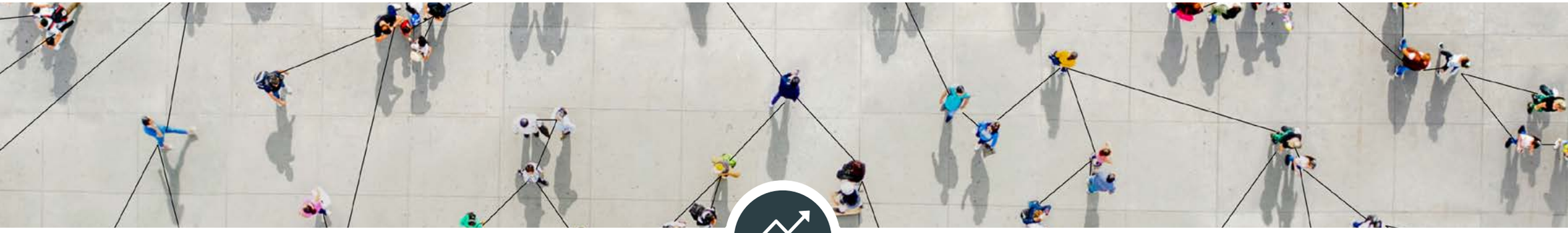
LA FRESQUE DU CL!MAT

PLACER L'HUMAIN AU CŒUR DES PRIORITÉS

ENJEUX	INDICATEURS	2019	2020	2021	2022	2023	OBJECTIF À 2025
ÉGALITÉ DES CHANCES	Part de collaborateurs en situation de handicap	4,77%	4,06%	4,40%	4,48%	4,40%	6% de collaborateurs en situation de handicap
	Index égalité hommes femmes	–	–	91*	89*	84	Index égalité hommes femmes supérieur à 80 pour toutes les entités
BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL	Turnover	67%	37%**	69%**	75,4%	51,8%	Turnover réduit de 10% par rapport à 2019
	Taux de fréquence	40,9%	22,3%	23,3%	41,9%	36%	Réduction de 5% des taux de fréquence par rapport à 2019
ENGAGER NOS COLLABORATEURS	Nombre de collaborateurs formés à la Fresque du Climat / Atelier 2 tonnes / Balance Carbone dans l'année	–	–	35	86	61	100% des collaborateurs ont suivi au moins une sensibilisation RSE (e-learning ou présentiel)

** 7 mois d'ouverture

*Données correspondant à un ancien périmètre d'activité (Bertrand Restauration & Groupe Flo)



DONS ET PARTENARIATS

ANGELINA & OCTOBRE ROSE

OCTOBRE ROSE

14 500€ REVERSÉS AU CENTRE DE RECHERCHE CONTRE LE CANCER DU SEIN GUSTAVE ROUSSY DEPUIS 2020

SOUTIEN À LA TABLÉE DES CHEFS

La Tablée des Chefs

PARTICIPATION ANNUELLE À UNE COURSE SOLIDAIRE

COURSE DES HEROS

PETITS FRÈRES DES PAUVRES

PETITS FRÈRES DES PAUVRES
Non à l'isolement de nos aînés

ACCUEIL DE 130 BÉNÉFICIAIRES DEPUIS 3 ANS LE SOIR DE NOËL DANS NOS BRASSERIES ET RESTAURANTS PARISIENS

MEMBRE
DEPUIS 2022

SIGNATAIRE DE LA
CHARTE EN 2020

ParisActionClimat

MEMBRE DE
LA COMMUNAUTÉ BPI
DEPUIS 2023

MEMBRE DEPUIS
2022 DU C3D

CONTACT

DIRECTION RSE

55 RUE DEGUINGAND - 92300 LEVALLOIS-PERRET

C.LEGOUX@GROUPE-BERTRAND.COM

WWW.BERTRAND-HOSPITALITY.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 festival