



NOS ENGAGEMENTS RSE

BERTRAND
— HOSPITALITY —

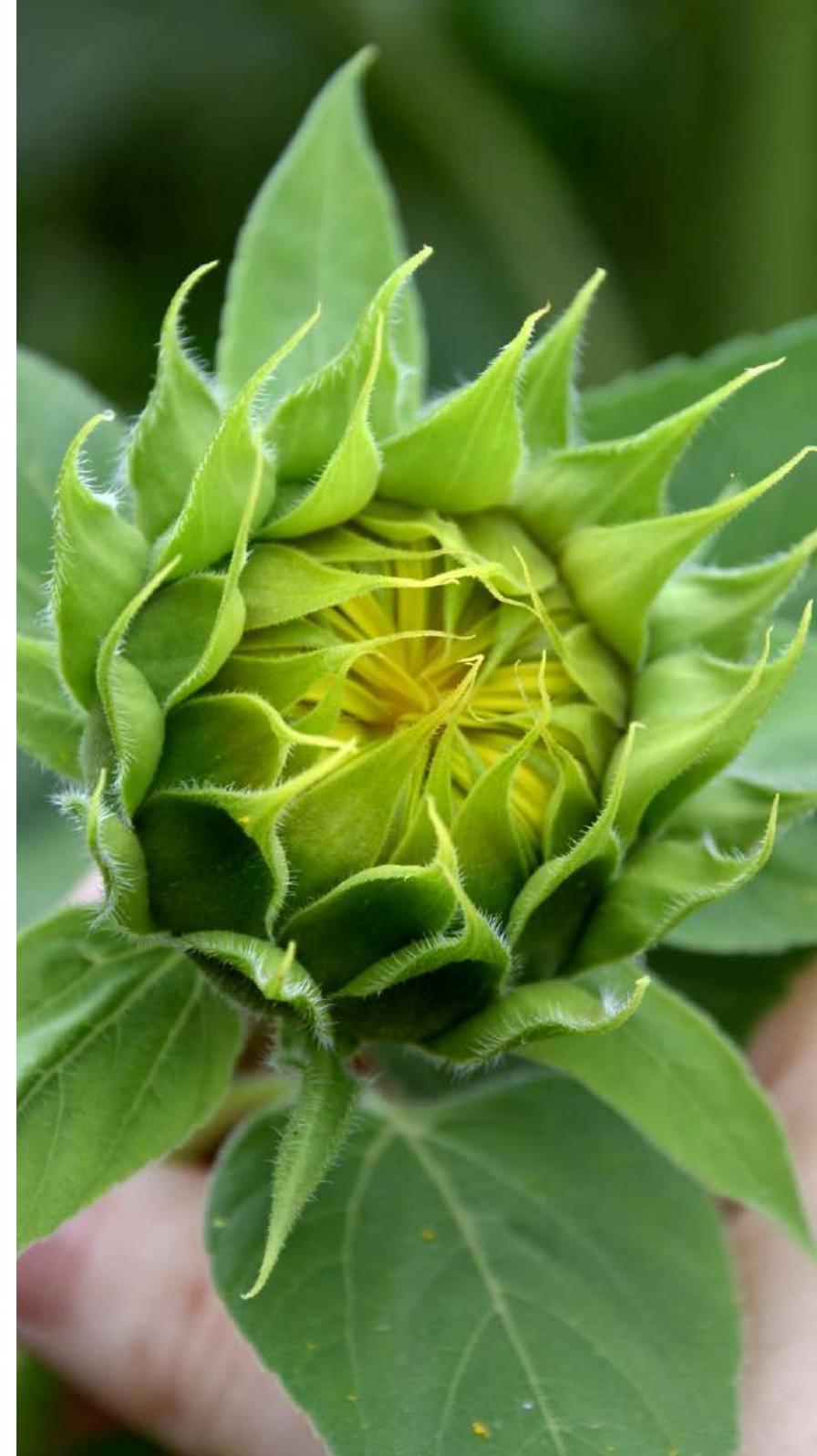


“

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
Égalité des chances & diversité
Engager nos collaborateurs

BERTRAND

— HOSPITALITY —



350 M€
DE CHIFFRE D'AFFAIRES



6 M
CLIENTS PAR AN



2200
COLLABORATEURS



80
ÉTABLISSEMENTS



34 ans
DE MOYENNE D'ÂGE



84/100*
INDEX DE L'ÉGALITÉ
PROFESSIONNELLE

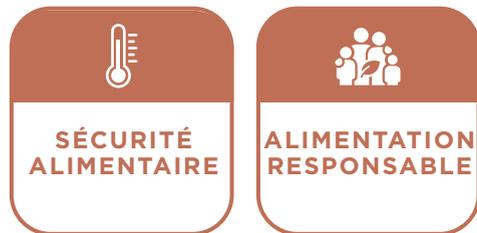


69
NATIONALITÉS



97,7%
DE CDI

ENJEUX CLÉS



OBJECTIF 2025

OBJECTIF 2025

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**

NORMAN
hôtel

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

Lilian Combourieu
Directeur Général Restaurants,
Brasseries Parisiennes & Concessions



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, rationaliser nos packagings c'est tout autant de challenges qui nous attendent !

Je suis fier 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

Erwann Le Guerroue
Chef exécutif Angelina

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.



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.



PROPOSER

UNE CUISINE RESPONSABLE





DES ACHATS DURABLES

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 ce fameux art de vivre à la française, chaque carte est pensée pour être unique et propre à chacun de nos établissements.



UNE ÉQUIPE DE

8



PERSONNES

400

FOURNISSEURS
ALIMENTAIRES



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 avec 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 pour nos achats de poulet
- Du lait et du beurre 100% français
- Une liste d'espèces de poissons proscrits de nos achats produits de la mer 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% FRANÇAIS

- Pour nos brasseries & restaurants parisiens, nos tartares, steaks hachés et poulets à cuire sont 100% françaises. 70% 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.



PLUS DE
PRODUITS
FRANCAIS



PLUS DE
PÊCHE
DURABLE

PLUS DE
PRODUITS
LABELLISÉS





**MARAICHAGE
EN AGRO-
ÉCOLOGIE**



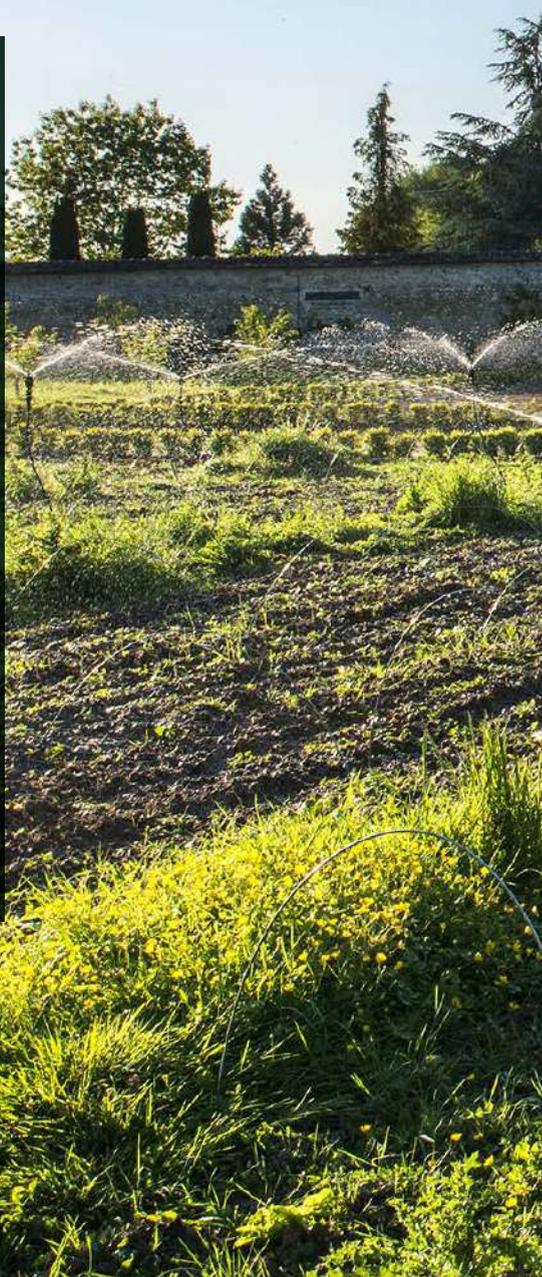
VIGNES IGP



**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
- 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



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
AGRICOLLES AFIN D'Y DÉVELOPPER
DES USAGES SOLIDAIRES
RESPECTUEUX DES PERSONNES
ET DE L'ENVIRONNEMENT.

SOUTIEN
À FERMES D'AVENIR



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

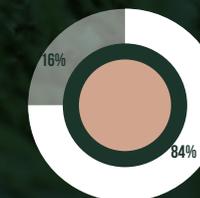
145 COLLABORATEURS

FORMÉS À L'HYGIÈNE ET AU PLAN DE MAÎTRISE 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
	Part des références de produits labellisés (bio, biodynamie, label rouge, AOP, AOC, commerce équitable, MSC...)	–	–	10,3%*	4,2%*	-	10% de produits labellisés
ACHATS DURABLES	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 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 :



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



20KG DE NOURRITURE
JETÉE PAR JOUR
PAR RESTAURANT*



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

SENSIBILISATION DU PERSONNEL

E-LEARNING
SUR LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE



*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

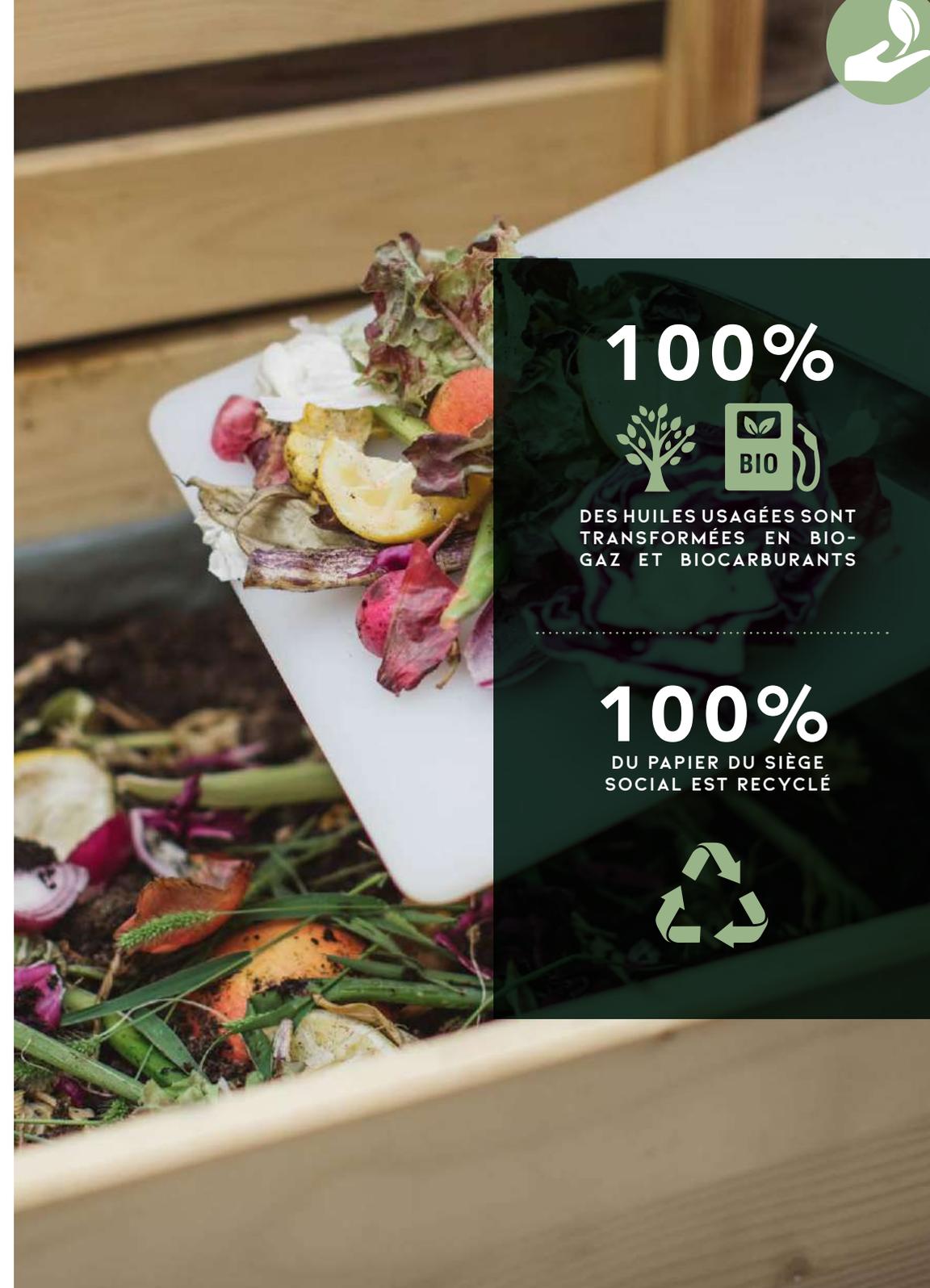
ZOOM SUR

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.





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 régions d'eau à notre outil de pilotage de consommation énergétique

OBJECTIF 2024 :

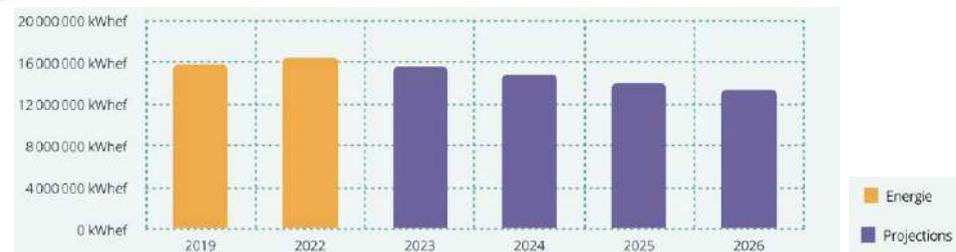
- Audit des équipements de cuisine les plus consommateurs

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.



ZOOM SUR

LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES



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

OBJECTIF DE

16%



DE RÉDUCTION
DE NOS CONSOMMATIONS
ÉNERGÉTIQUES
ENTRE 2019 ET 2026



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 tCO ₂ e	6 196* tCO ₂ e	–	3 983* tCO ₂ e	2 388** tCO ₂ e	1 968 tCO ₂ e	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)



DIMINUTION DE NOTRE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

LIMITER NOTRE IMPACT CARBONE

Bilan carbone 2023 = 46 300 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.



ClimateSeed

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



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

**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.



**FORMATION
« GESTES &
POSTURES »**



**-30% SUR
L'ADDITION**



**AVEC LA CARTE
COLLABORATEUR**



ÉGALITÉ DES CHANCES & DIVERSITÉ

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

ACCÈS À DES CQP ET FORMATIONS



INSERTION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

ÉGALITÉ HOMME FEMME





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 Cuisiniers Migrateurs

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



© Guillaume Czerw

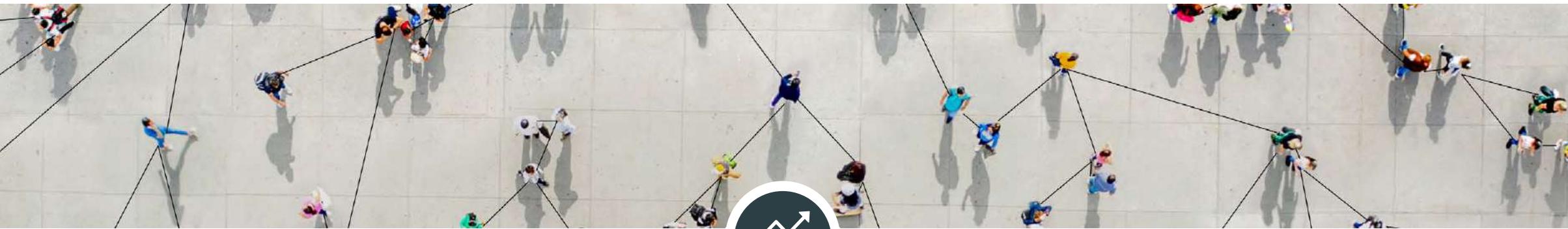
FOCUS SENSIBILISATION



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

- 10 e-learning 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





DONS ET PARTENARIATS

ANGELINA &
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 Tablee
des Chefs

PARTICIPATION
ANNUELLE À UNE
COURSE SOLIDAIRE



PETITS FRÈRES
DES PAUVRES



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



**MEMBRE
DEPUIS 2022**



**SIGNATAIRE DE LA
CHARTRE EN 2020**



ParisActionClimat

**MEMBRE DE
LA COMMUNAUTÉ BPI
DEPUIS 2023**



**MEMBRE DEPUIS
2022 DU C3D**





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)

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

