



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



2500
COLLABORATEURS



80
ÉTABLISSEMENTS



39 ans
DE MOYENNE D'ÂGE



91/100*
INDEX DE L'ÉGALITÉ
PROFESSIONNELLE



78
NATIONALITÉS



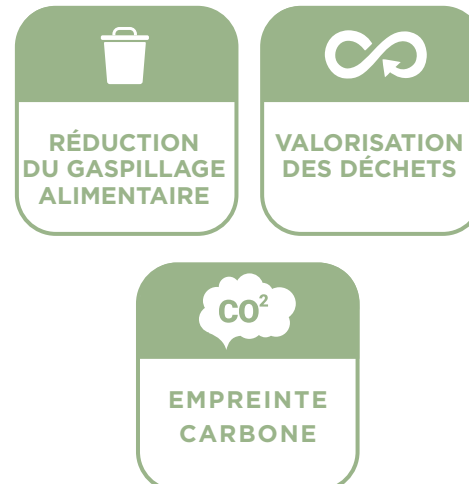
97,3%
DE CDI

*POUR LA SOCIÉTÉ OBHOLDING EN 2024



OBJECTIF 2030

**AUGMENTER LA PART
DES REVENUS DURABLES**



OBJECTIF 2030

**REDUIRE L'EMPREINTE CARBONE
PAR RAPPORT À 2023**



OBJECTIF 2030

**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



Lilian Combourieu
Directeur Général Restaurants,
Brasseries Parisiennes & Concessions

Depuis 2020, nous intégrons chaque année de nouvelles formations RSE dans notre catalogue de formations.

Qu'elle soient en e-learning ou en présentiel, pour l'ensemble des collaborateurs ou pour certains métiers, l'objectif est d'accompagner nos 2 500 collaborateurs à comprendre ces enjeux et à agir dans son quotidien.

Nous sommes fiers de contribuer à l'amélioration du Groupe sur ces enjeux RSE.



Cinthia Lamarre
Directrice Formation

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.



PROPOSER

UNE CUISINE RESPONSABLE



UNE ÉQUIPE DE
8
PERSONNES

300
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 ce fameux 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 avec un partenariat avec «C'est qui le Patron»
- Une charte bien-être animal établie avec CIWF et signée par nos fournisseurs
- En 2024, 99,7% de nos achats d'œufs étaient issus de poules élevées en plein air
- Un engagement sur le respect du Better Chicken Commitment pour le poulet frais et surgelé
- Des suprêmes de poulet français issus de poules élevées en plein air
- Le lait est certifié Max Havelaar afin de garantir une meilleure rémunération des éleveurs
- 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
- 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 suprêmes de poulet sont 100% français. 60% de nos légumes frais sont français
- Dans nos hôtels, les produits de nos mini bars et les produits de beauté sont 100% français et sans plastique.



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
- Lier davantage le milieu agricole à notre métier de restaurateur
- Accompagner la valorisation du terroir Ile-de-France



Tous nos hôtels proposent le miel de Nonville dans leurs petit-déjeuners. 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. Le vin est proposé sur les cartes de nos brasseries parisiennes.


saint james
PARIS

LA LORRAINE
1919





NOUS SOUTENONS
DES PROJETS INNOVANTS
POUR UNE AGRICULTURE PLUS DURABLE.

SOUTIEN À LA TRANSITION
AGROÉCOLOGIQUE
DU DOMAINE VITICOLE OÉ



NOUS PROPOSONS LES VINS BIO OÉ
À LA CARTE DE NOS ÉTABLISSEMENTS
DEPUIS 2022. EN 2024, AVEC AGOTERRA,
NOUS ALLONS PLUS LOIN EN FINANÇANT
PENDANT 3 ANS LA TRANSITION
AGROÉCOLOGIQUE D'1HA
DE LEUR DOMAINE VITICOLE.

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 établissements 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 2025** : Des directeurs objectivés sur les résultats des audits externes.



UNE ÉQUIPE DE

3

PERSONNES

DÉDIÉE À LA QUALITÉ ET À
LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

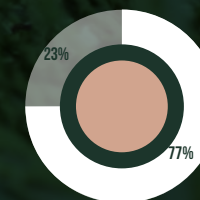
472 COLLABORATEURS

FORMÉS À L'HYGIÈNE ET
AU PLAN DE MAÎTRISE
SANITAIRE EN 2024



829

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 2025 : continuer à former nos chefs à la cuisine végétale et avoir 15% d'offres végétariennes sur nos cartes





PROPOSER UNE CUISINE RESPONSABLE

ENJEUX	INDICATEURS	2019	2020	2021	2022	2023	2024	OBJECTIF À 2030
ALIMENTATION RESPONSABLE	Part de l'offre végétarienne	–	7%	10%	13%	14%	23%	15% des offres sur carte sont végétariennes
ACHATS DURABLES	Part des références de produits labellisés (bio, biodynamie, label rouge, AOP, AOC, commerce équitable, MSC...)	–	–	10,3%*	4,2%*	-	8%	10% de produits labellisés
	Part de fournisseurs signataires de la Charte Bien-être animal	–	12,5%*	67,7%*	67,7%*	70%	55%	100% 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%	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%	95,3%	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€	7000€	30000€ versés à des agriculteurs depuis 2020

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



PROPOSER UNE CUISINE RESPONSABLE

REPORTING ANNUEL SUR LE RESPECT DES CRITÈRES DU BETTER CHICKEN COMMITMENT SUR LE POULET DE CHAIR BRUT QUE NOUS VENDONS DANS NOS ÉTABLISSEMENTS EN FRANCE

	2024
Règlementation de l'UE en matière de BEA	100%
La mise en œuvre d'une densité d'élevage maximale de 30kg/m2 en limitant à un enlèvement intermédiaire par lot	14,1%
En utilisant des souches à croissance lente répondant aux critères du protocole d'évaluation du bien-être des poulets de la RSPCA.	14,1%
Lumière naturelle complétée si nécessaire pour atteindre au moins 50 lux d'intensité lumineuse	34,7%
Milieu de vie enrichi de manière adaptée à l'espèce avec des perchoirs et des éléments à picorer : avec au minimum 2 mètres linéaires pour 1000 poulets de perchoirs et 2 substrats à picorer pour 1000 poulets	34,7%
Qualité de l'air aux normes maximales définies à l'Annexe 2.3 de la directive européenne portant sur les poulets de chair, indépendamment de la densité d'élevage	58,9%
A adopté l'étourdissement par atmosphère contrôlée ou une technique d'électronarcose efficace n'impliquant pas un accrochage des poulets vivants	14,1%



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 :



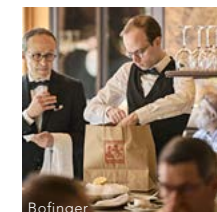
APPLICATION QUI PERMET
AUX CITOYENS DE RÉCUPÉRER
LES INVENDUS ALIMENTAIRES
DE LEUR QUARTIER



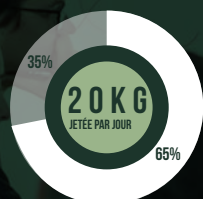
SOLUTION POUR QUE
LES INVENDUS ALIMENTAIRES
NE DEVIENNENT JAMAIS
DES DÉCHETS

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
- 70% de nos établissements font le tri des déchets organiques

OBJECTIF 2030 : - 30% de déchets alimentaires par convive par rapport à 2019

ZOOM SUR

Au Pied de Cochon **PUBLIC HOUSE** — **VAUDEVILLE** — **les Alchimistes**

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



100%



DES HUILES USAGÉES SONT
TRANSFORMÉES EN BIO-
GAZ ET BIOCARBURANTS

100%

DU PAPIER DU SIÈGE
SOCIAL EST RECYCLÉ





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 établissements
- 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 DE
15%
DE RÉDUCTION
DE NOS CONSOMMATIONS
ÉNERGÉTIQUES
ENTRE 2023 ET 2030



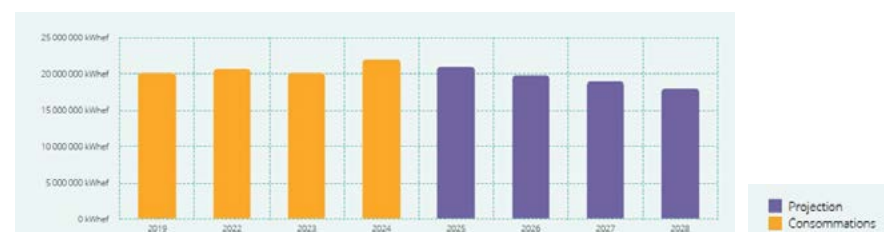
OBJECTIF 2030 : -15% de consommation d'eau et d'énergie par rapport à 2023

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 2020 et 2021 ne sont pas représentées car la crise COVID a fortement impacté l'exploitation des sites. Ces consommations concernent l'ensemble des sites du parc. L'augmentation de consommation entre 2019 et 2024 est en partie expliquée par l'augmentation du nombre de sites gérés. Les projections ici présentées admettent un objectif de réduction des consommations de 5% par an à conditions d'exploitation identiques.



DIMINUTION DE NOTRE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

LIMITER NOTRE IMPACT CARBONE

Bilan carbone 2023 = 49 200 tonnes de CO₂*
émises par nos succursales selon le GHG Protocol.

OBJECTIF 2025 :

Réalisation et audit du bilan carbone 2024.
Mise en place et suivi de la stratégie de réduction définie en 2024 pour 2030.

OBJECTIF 2030 :

50% d'émissions de CO₂ en moins
par rapport à 2023 pour le scope 1&2.

50% d'émissions de
CO₂ en moins en 2030
par rapport à 2023
pour le scope 1 et 2.

* hors activité retail et événementielle



PRÉSERVER LES RESSOURCES NATURELLES

ENJEUX	INDICATEURS	2019	2020	2021	2022	2023	2024	OBJECTIF À 2030
ÉCONOMIE CIRCULAIRE	Part des restaurants ayant mis en place le tri des déchets organiques	22,2%	33.3%	40%	50%	68,6%	70%	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**}	–	–	407 kwh/m ²	15% de consommations énergétiques en moins par rapport à 2023
	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	2 860 tCO ₂ e	50% d'émissions de gaz à effet de serre en moins par rapport à 2023

** 7 mois d'ouverture

*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 59 collaborateurs formés aux « Gestes et Postures » en 2024.
- 23 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 3 mois d'ancienneté.



FORMATION « GESTES & POSTURES »



-30% SUR L'ADDITION



AVEC LA CARTE COLLABORATEUR



ÉGALITÉ DES CHANCES & DIVERSITÉ

ACCÈS À DES CQP ET FORMATIONS



INSERTION
DES PERSONNES
EN SITUATION
DE HANDICAP

ÉGALITÉ
HOMME
FEMME



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
- 28% de femmes cadres
- 62% de femmes au Comité de Direction
- E-learning sur la lutte contre le sexisme et le harcèlement



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
LEVIERES 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 262 collaborateurs ont participé à une Fresque du Climat.
- Des tests autour d'ateliers comme 2 Tonnes & La balance carbone sont en cours



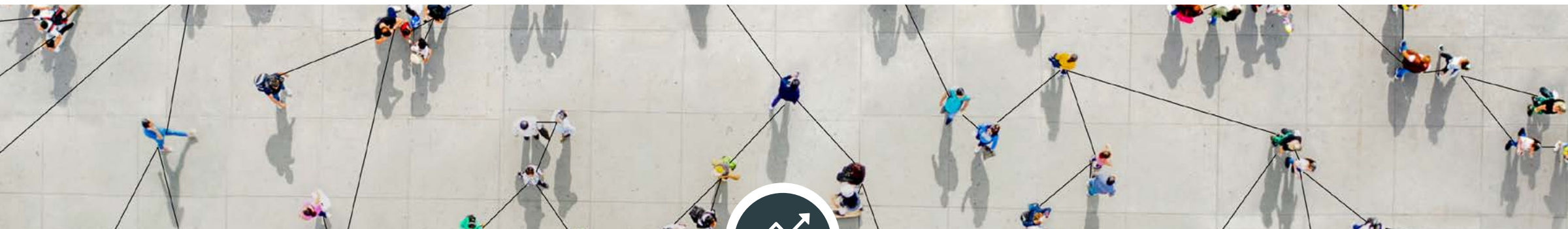


PLACER L'HUMAIN AU CŒUR DES PRIORITÉS

ENJEUX	INDICATEURS	2019	2020	2021	2022	2023	2024	OBJECTIF À 2030
ÉGALITÉ DES CHANCES	Part de collaborateurs en situation de handicap	4,77%	4,06%	4,40%	4,48%	4,40%	5,08%	6% de collaborateurs en situation de handicap
	Index égalité hommes femmes (pour la société OBHOLDING)	–	–	91*	89*	84	91	Index égalité hommes femmes supérieur à 80 pour toutes les entités
BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL	Turnover	67%*	37%**	69%**	75,4%*	51,3%	51,8%	Turnover réduit de 10% par rapport à 2019
	Taux de fréquence	40,9%	22,3%	23,3%	41,9%	36%	45%	Réduction de 5% des taux de fréquence par rapport à 2023
ENGAGER NOS COLLABORATEURS	Nombre de collaborateurs formés à la Fresque du Climat / Atelier 2 tonnes / Balance Carbone dans l'année	–	–	35	86	61	133	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



19 300€ 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

PETITS FRÈRES
DES PAUVRES



ACCUEIL DE 196
BÉNÉFICIAIRES DEPUIS
2021 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**



C O N T A C T

DIRECTION RSE

55 RUE DEGUINGAND - 92300 LEVALLOIS-PERRET

C.LEGOUX@GROUPE-BERTRAND.COM

WWW.BERTRAND-HOSPITALITY.COM