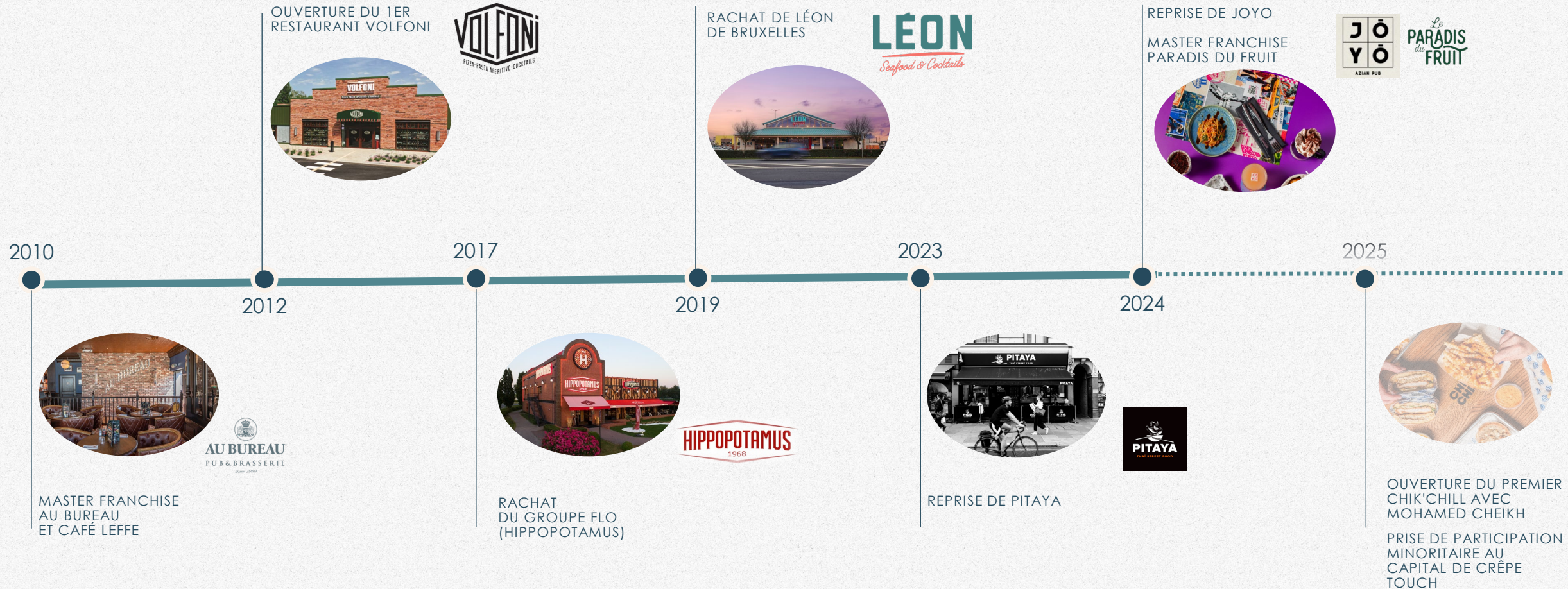




RAPPORT RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES 2024

BERTRAND CASUAL FOOD

NOS ENSEIGNES EMBLÉMATIQUES



CE RAPPORT SE CONCENTRE SUR LES ENSEIGNES FAISANT PARTIE DU GROUPE AU 31/12/2024 :
AU BUREAU, HIPPOPOTAMUS, VOLFONI, LEON, PITAYA, JOYO, PARADIS DU FRUIT ET HANOI CA PHÊ

BERTRAND CASUAL FOOD EN FRANCE EN 2024

534 restaurants

7 155 emplois directs (Equivalent Temps Plein)

26 500 emplois soutenus par l'activité de Au Bureau, Léon, Hippopotamus, Volfoni, et Pitaya en 2024 en équivalent temps plein.

Un **coefficient multiplicateur de x 2,7** : pour un 1 emploi direct créé, 1,7 emplois supplémentaires sont soutenus en France.

1,420 M€ de contribution au PIB en France en 2024.

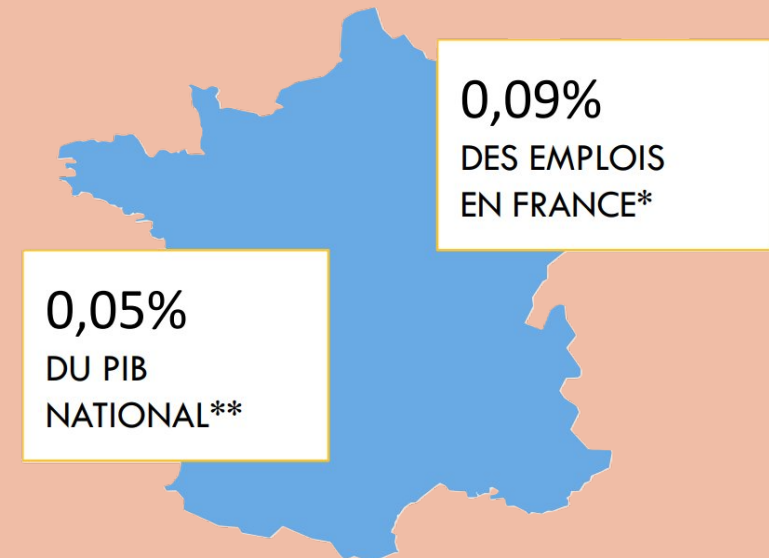
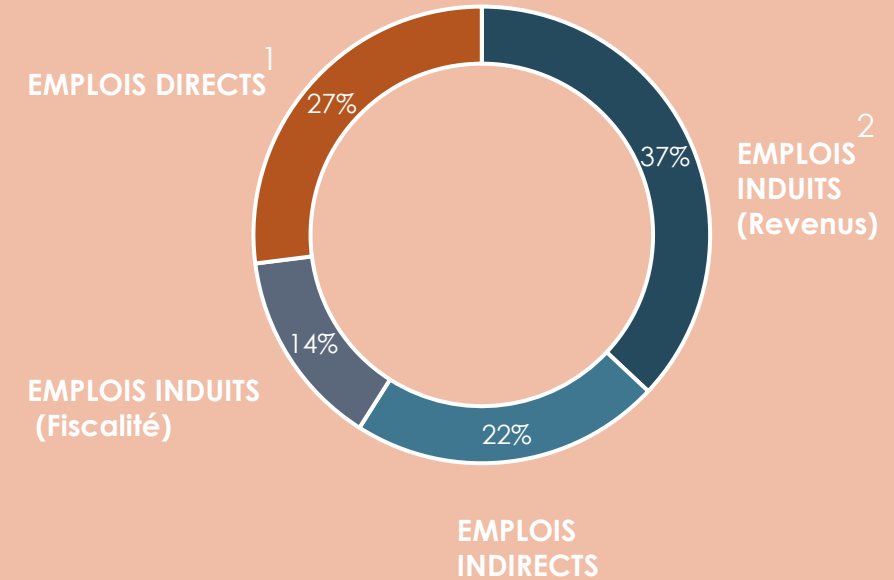
553 M€ d'achats réalisés en 2024.

1 Emplois directs : Les salariés de l'entreprise et ceux des collaborateurs franchisés

2 Emplois induits : Les emplois externes créés par notre activité (fournisseurs, dépenses publiques...)

Empreinte socio-économique BCF 2024

REPARTITION DES EMPLOIS SOUTENUS



*INSEE : ETP salariés et non-salariés France 2023 : 29 144 800 ETP

**INSEE : PIB France métropolitaine et DOM 2023 : 2 822.5 Mds€



PROPOSER

UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE.....page 7

Achats durables
Soutien au monde agricole
Sécurité des aliments
Alimentation responsable



PRÉSERVER

LES RESSOURCES NATURELLES.....page 14

Nos ambitions climat
La valorisation des déchets
La réduction du gaspillage alimentaire



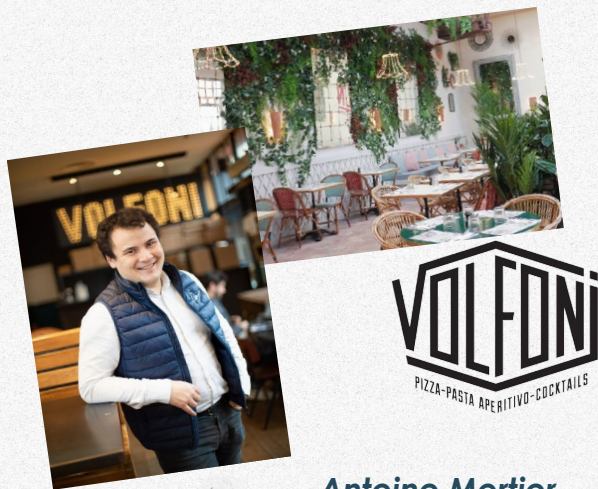
PLACER

L'HUMAIN AU CŒUR DES PRIORITES.....page 21

Garantir la sécurité et le bien-être au travail
L'égalité des chances et la diversité
Engager nos collaborateurs



ILS EN PARLENT



Antoine Mortier
Directeur Général
Volfoni

Cela fait plus de 10 ans que je travaille dans le groupe, j'ai évolué comme Directeur Général Volfoni. L'offre est au cœur de la démarche RSE, ainsi nous proposons des recettes traditionnelles de saison autour de fromages et charcuteries labélisés (IGP, AOP) et tranchés sur place, avec une offre végétarienne à 40%. Nos collaborateurs sont au cœur de nos priorités. A titre d'exemple, nous avons mis en place la digitalisation de l'acompte sur salaire avec Rosaly. En 2024, il y avait 35% des équipes inscrites pour un acompte moyen de 140€. Cette solution contribue au bien-être financier permettant d'éviter aux découverts bancaires et aux prêts à la consommation.



Emel Erdem
Superviseur
Hippopotamus

Je travaille pour Hippopotamus depuis 25 ans, j'ai pu évoluer au sein de cette enseigne jusqu'au poste de Superviseur et Directrice d'exploitation. Aujourd'hui, je manage une équipe de 44 personnes en tant que directrice du restaurant Hippopotamus Les 4 Temps et accompagne les directeurs de ma région Paris-Nord sur 22 sites.

Au quotidien, je sensibilise mes équipes aux petits gestes : usage des appareils électriques, tri des déchets, réduction du gaspillage alimentaire... La sensibilisation est au cœur de la transformation pour accompagner le changement ainsi j'ai organisé un atelier de sensibilisation pour l'ensemble de mes équipes autour du réchauffement climatique et des changements d'habitude.



Fabrice Gaudriot
Directeur Marketing Léon

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.



PROPOSER

UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE





DES ACHATS DURABLES



NOTRE DÉMARCHE :

- Une charte d'achats responsables signée par nos fournisseurs alimentaires.
- Une charte de respect du bien-être animal signée par nos principaux fournisseurs de viande et ovoproduits des annexes spécifiques pour le poulet et les œufs.
- Des guides de produits de saison pour les fruits et légumes frais et produits exotiques.



NOS AMBITIONS :

- Respect de la saisonnalité.
- S'approvisionner en œufs plein air pour les œufs coquilles et ovoproduits.
- Signature du Better Chicken Commitment avec l'ONG CIWF pour l'amélioration du bien-être animal des poulets.
- 0 huile de palme dans nos huiles de friture et dans les nouveaux référencements.

DES ACHATS DURABLES



NOS AMBITIONS :

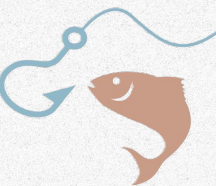
- Favoriser l'approvisionnement en produits d'origine et de fabrication française.
- Renforcer notre politique de pêche durable avec l'établissement d'une liste d'espèce interdites en 2023 (voir tableau à droite).
- Sélectionner plus de produits labellisés (AOP, AOC, IGP, MSC, bio....).
- Travailler avec des PME française : au moins 33 fournisseurs alimentaires en 2023

ESPÈCES	NOM SCIENTIFIQUE	COMMENTAIRES
ANGUILLE	ANGUILLA ANGUILLA	CELA CONCERNE L'ANGUILLE FRAÎCHE, FUMÉE OU CONGELÉE, TOUTES ZONES DE PÊCHE
BAUDROIE CHINOISE / LOTTE CHINOISE	LOPHIUS LITULON	
SAUMON SAUVAGE D'ATLANTIQUE	SALMO SALAR	PRENDRE DU SAUMON D'ÉLEVAGE. PRIVILÉGIER LE SAUMON D'ÉLEVAGE D'ÉCOSSE LABEL ROUGE
SOLE DU SÉNÉGAL	CYNOGLOSSUS SENEGALENSIS	PRENDRE DE LA SOLE DES ZONES : MER D'ISLANDE, MANCHE EST, MANCHE OUEST, MER CELTIQUE, OUEST DE LA MER BALTIQUE OU ÉLEVAGE CERTIFIÉ
MOULE SAUVAGE	MYTILUS EDULIS MYTILUS CHILENSIS MYTILUS GALLOPROVINCIALIS	PRENDRE DE LA MOULE D'ÉLEVAGE TOUTES ZONES
THON OBÈSE	THUNNUS OBESUS	PRENDRE DU THON ALBACORRE (HORS OCÉAN INDIEN), THON LISTAO, THON GERMON, THON ROUGE (HORS ATLANTIQUE OUEST, PACIFIQUE OU SUD)
OMBLE CHEVALIER	SALVELINUS ALPINUS	
REQUIN HÂ	GALEORHINUS GALEUS	PRENDRE DE LA ROUSSETTE DE NORMANDIE
REQUIN PEAU BLEUE	PRIONACE GLAUCA	PRENDRE DE LA ROUSSETTE DE NORMANDIE
EMPEREUR	HOPLOSTETHUS ATLANTICUS	
TRUITE SAUVAGE	SALMO TRUTTA SPP. ONCORHYNCHUS MYKISS	PRENDRE DE LA TRUITE D'ÉLEVAGE FRANÇAISE
HUÎTRE SAUVAGE	CRASSOSTREA GIGAS OSTREA EDULIS	PRENDRE DES HUITRES D'ÉLEVAGE FRANÇAIS
DORADE ROSE	PAGELLUS BOGARAVEO	PRENDRE DE LA DORADE GRISE OU DAURADE ROYALE
CREVETTES ROSES DU LARGE	PARAPENAEUS LONGIROSTRIS	PRENDRE LES CREVETTES ROSES D'ÉLEVAGE CERTIFIÉ



DES PRODUITS FRANÇAIS ET LABÉLISÉS

En 2024, plus de 50 % des boissons sont françaises, 20 % sont labélisés
Au moins 20 % de nos volumes d'achats alimentaires sont d'origine France (produits ou transformés en France).



DAVANTAGE DE PÊCHE DURABLE

En 2024, tous les poissons de nos fishs & chips sont issus de la pêche durable.



SOUTIEN À UNE FILIÈRE ENGAGÉE

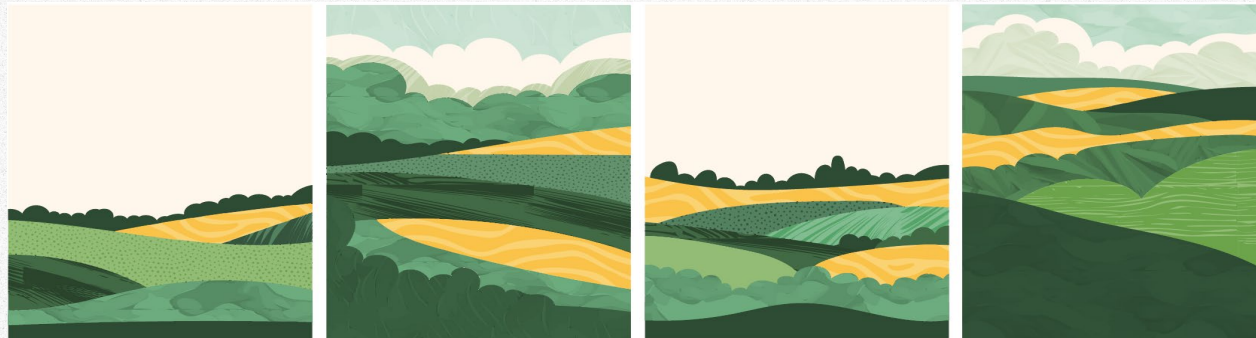
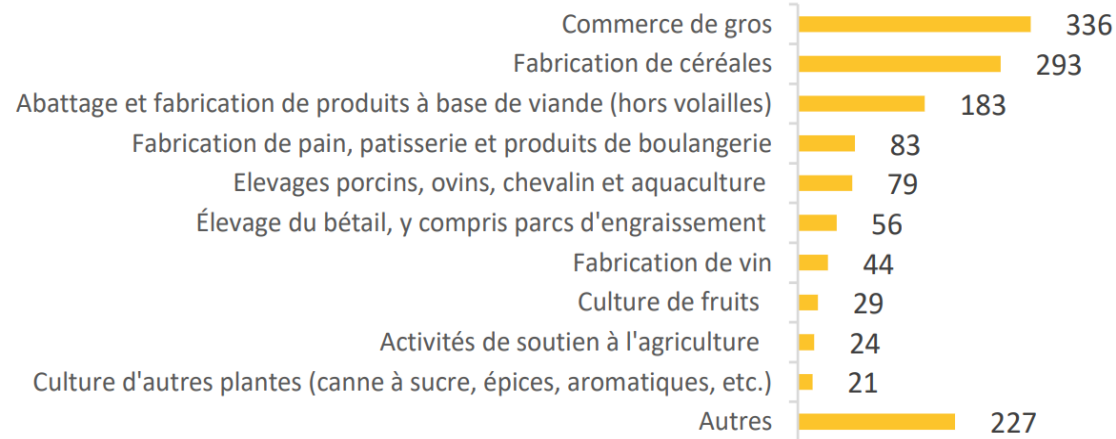
En 2024, plus de 60 % de nos achats de poulet de chair sont issus de la filière engagée Nature d'éleveurs. Un poulet français et un cahier des charges qui favorise le respect du bien-être animal, de l'environnement et valorise le métier d'éleveur.



SOUTIEN AU MONDE AGRICOLE FRANÇAIS



Notre activité a permis de soutenir **1 380 emplois (équivalent temps plein)** en 2024 dans l'industrie agroalimentaire, l'agriculture et l'élevage en France.



Nous soutenons des projets innovants et agricoles par l'intermédiaire **d'Agoterra** qui œuvre pour mettre en relation des **agriculteurs** dans leur démarche de **transition agroécologique** avec des **entreprises engagées** :

- **1 325 hectares** régénérés*
- **16 projets** financés
- **4 907 tCO₂e** évitées ou séquestrées*



*Régénérés : a pour but de récupérer, stimuler et préserver la fertilité et biodiversité des terres agricoles et de protéger l'environnement.

*Séquestrés : Le fait de capturer le dioxyde de carbone (CO₂) et de le stocker durablement en dehors de l'atmosphère, par exemple dans les sols ou la biomasse. Cela peut être réalisé en plantant des espèces végétales qui favorisent le stockage du carbone dans le sol, comme certaines légumineuses.

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

NOTRE POLITIQUE QUALITÉ

La sécurité sanitaire des aliments est essentielle et prioritaire tout au long de la chaîne de valeur de chacun de nos ingrédients : du champ à la fourchette du client. En cela, nous poussons le contrôle sanitaire au-delà des obligations réglementaires pour s'assurer de la qualité, traçabilité et sécurité des aliments que vous nous offrons en restaurant.

Le premier ingrédient dans notre démarche qualité commence par le référencement de nos fournisseurs au travers d'un audit réalisé par un laboratoire externe et sur la connaissance précise de chaque ingrédient. Nos fournisseurs sont suivis annuellement au travers d'audits réalisés par un laboratoire externe indépendant et des échanges réguliers.

Pour compléter nos actions de maîtrise sanitaire, des laboratoires indépendants de renom nous accompagnent dans la réalisation d'audits hygiène sur l'ensemble de nos restaurants selon un référentiel interne basé sur la réglementation en vigueur complétée des exigences du groupe ; et sur des analyses régulières de nos produits finis et matières premières. De nombreuses visites internes complètent ces audits afin de nous assurer de l'application au quotidien des bonnes pratiques d'hygiène.

Nos cuisiniers, en plus de vous préparer les meilleures recettes, réalisent quotidiennement des contrôles quotidiens avec un suivi centralisé au siège via l'utilisation d'une solution dédiée à cet usage.



LA QUALITÉ EN QUELQUES CHIFFRES 2024 :

- Plus de 10 000 analyses (produits, surfaces) annuelles réalisées par des laboratoires indépendants
- Plus de 100 points de contrôles observés pendant les audits



UNE SÉCURITÉ RENFORCÉE SUR LA FILIÈRE MOULES

- Un cahier des charges exigeant avec des producteurs référencés et un distributeur spécifique.
- Une filière moules certifiée en amont sur la base d'un référentiel propre à l'enseigne Léon fondé sur :
 - Des audits annuels des producteurs et du distributeur par un laboratoire indépendant
 - Un suivi permanent de la qualité des produits
 - Une sélection hebdomadaire de chaque lot
 - Une validation de chaque arrivage par des tests spécifiques
 - Un suivi de la traçabilité en restaurant



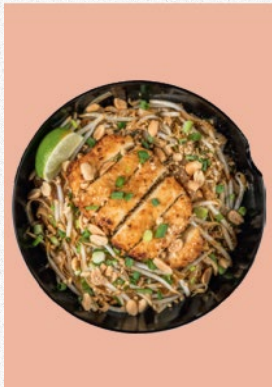
ALIMENTATION RESPONSABLE



NOS AMBITIONS :

- Satisfaire tous nos clients quel que soit leur régime alimentaire
- Décarboner nos assiettes
- Travailler des propositions végétariennes innovantes

NOS PARTENARIATS 2024 :



Nos directeurs techniques culinaires ont été formés à la cuisine végétale pendant 2 journées à La Source où ils ont pu tester de nouvelles recettes pour continuer de travailler des assiettes végétariennes et gourmandes proche de l'identité de chaque enseigne.

LA SOURCE
FOODSCHOOL



La Source est une école nouvelle génération qui vise à développer la créativité des restaurateurs dans leur perspective d'adapter leur cuisine aux enjeux de demain.



PROPOSER UNE CUISINE PLUS RESPONSABLE

TABLEAU DES AMBITIONS & ÉVOLUTIONS DES INDICATEURS

ENJEUX	INDICATEURS	AMBITIONS A ATTEINDRE EN 2019 POUR 2025	Référence 2019	2023	2024
ALIMENTATION RESPONSABLE	Part de l'offre végétarienne	15 % des offres sur cartes sont végétariennes	–	23 %	25 %
ACHATS DURABLES	Part de produits labélisés en volumes	10 % de produits labélisés en volumes	–	4 %	4 %
	Part d'œufs plein air	100 % d'œufs plein air	17 %	86 %	98 %
SOUTIEN AU MONDE AGRICOLE	Montant en euros	15 000 € versés à des agriculteurs depuis 2020 (via Miimosa, Terre de liens, Agoterra...)	–	14 200 €	267 000 €

RAPPEL DU PÉRIMÈTRE 2024 : AU BUREAU, HIPPOPOTAMUS, VOLFONI, LEON, PITAYA ET JOYO



PRÉSERVER

LES RESSOURCES NATURELLES



DES CONSTRUCTIONS EXEMPLAIRES



La construction représente 13 % des émissions de gaz à effet de serre du groupe en 2024.

NOTRE DÉMARCHE :

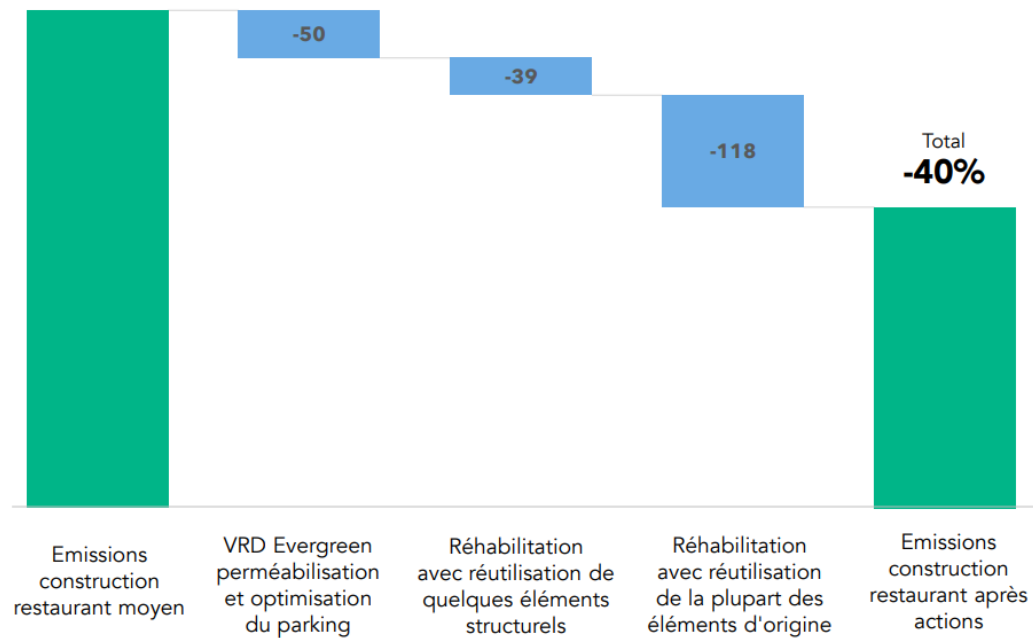
Nous travaillons à l'amélioration de son impact par l'identification de levier pour la réduction des émissions.

En 2024 nous avons travaillé à l'établissement de nouveaux documents de références :

- Charte chantiers propres
- Charte espaces verts
- Cahier des charges construction

En cours de finalisation :

Scénario de réduction de l'empreinte carbone de la construction d'un restaurant (tCO2e)



DES PRATIQUES EXEMPLAIRES EN RESTAURANTS



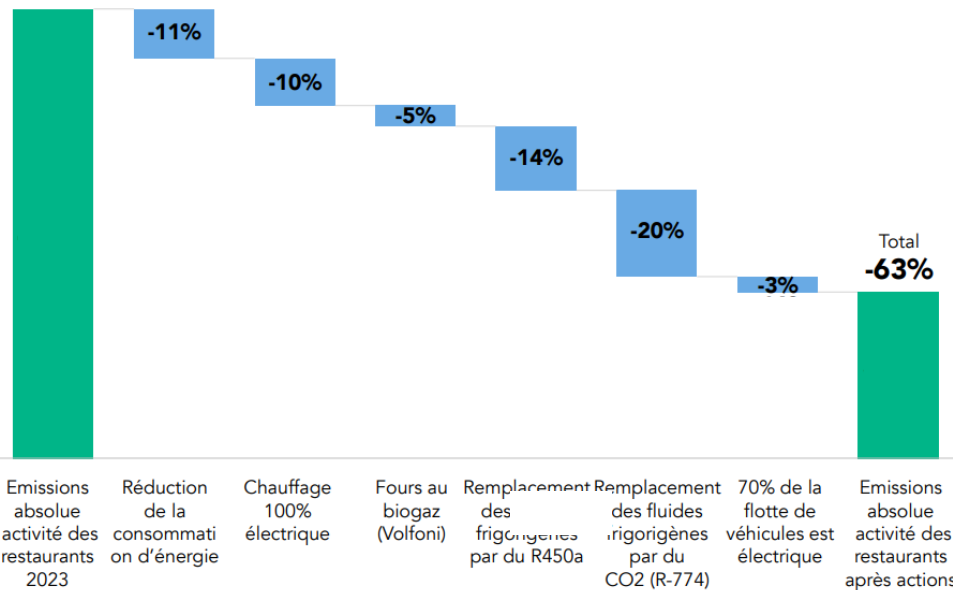
Les pratiques en restaurants représentent 6 % des émissions de gaz à effet de serre du groupe en 2024.

NOTRE DÉMARCHE :

- 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
- Audit des équipements de cuisine les plus consommateurs

En cours de finalisation :

Scénario visant à réduire l'empreinte carbone absolue de l'activité des restaurants
(en tCO₂e)



LA VALORISATION DES DECHETS



Les déchets représentent 1 % des émissions de gaz à effet de serre du groupe.

« Le meilleur déchet c'est celui qu'on ne produit pas »

NOS ACTIONS :

- Analyse des dispositifs mis en place et suivi des volumes de déchets par flux
- 100 % des succursales font le tri des biodéchets
- 100 % des huiles usagées sont transformées en biogaz
- 100 % du papier au siège social est recyclé

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

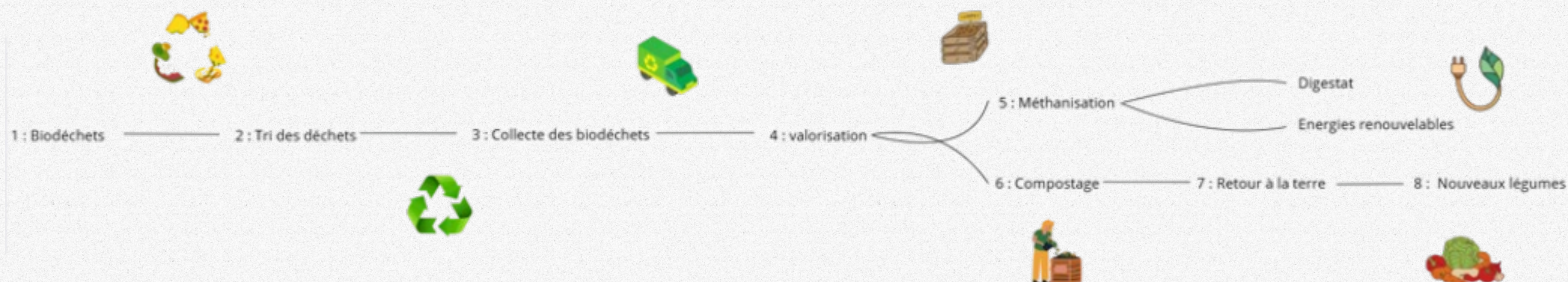
Pourquoi c'est important de trier ?

Pour **les biodéchets** cela permet d'enrichir la terre ou de produire de l'énergie

Trier les autres déchets c'est éviter qu'ils soient brûlés ou enfouis causant diverses pollutions et rejets de gaz à effet de serre.



Que deviennent les biodéchets ?



*Méthanisation : Procédé biologique de valorisation des matières organiques qui permet de produire de l'énergie.

*Digestat : À la suite du processus de méthanisation, de la production d'énergie, les déchets organiques sous format liquide sont utilisés comme un fertilisant naturel pour les sols.

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

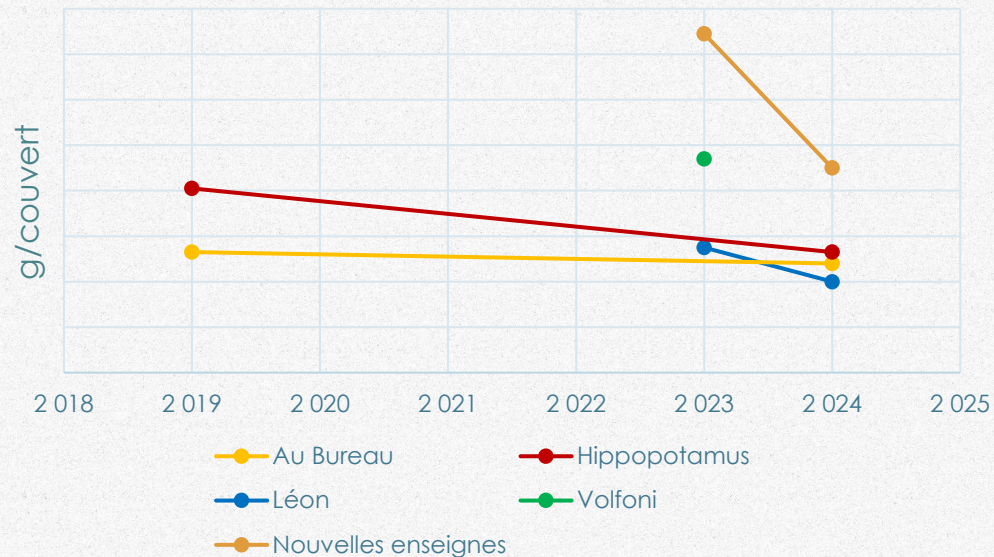


Un des leviers de réductions des déchets est la lutte contre le gaspillage alimentaire.

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

Evolution du g/couvert suite aux audits de gaspillage alimentaire



PARTENARIATS :

En 2024 nous avons sauvé 2 835 paniers avec Too Good To Go.



ZOOM SUR

Nous avons plaisir, dès lors que nos clients le demandent, de leur transmettre un Doggy Bag et ce depuis 2019.

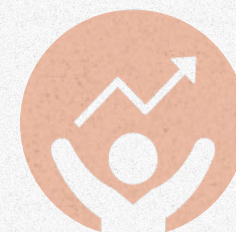




PRESERVER LES RESSOURCES NATURELLES

TABLEAU DES AMBITIONS & EVOLUTIONS DES INDICATEURS

ENJEUX	INDICATEURS	AMBITIONS À ATTEINDRE EN 2019 POUR 2025	Référence 2019	2023	2024
ECONOMIE CIRCULAIRE	Part des restaurants ayant mis en place le tri des biodéchets	Le tri des biodéchets déployé sur 100 % de nos restaurants.	15 %	72 %	98 %
EMPREINTE CARBONE	Consommation d'énergie par m2	16 % de consommations énergétiques en moins par rapport à 2019	687 kWh/m²	-27 %	-35 %
	Émissions de gaz à effet de serre en scope 1&2 en tCO²e	15 % d'émissions de gaz à effet de serre en moins par rapport à 2019	6000 tCO²e	-38 %	-60 %



PLACER

L'HUMAIN AU CŒUR DES PRIORITÉS





ÉGALITÉ DES CHANCES & DIVERSITÉ

DÉVELOPPER L'EMPLOYABILITÉ DE NOS COLLABORATEURS :

- Suivi du taux de promotion interne et de formation
- Arrivée d'un Directeur du Développement RH
- École de formation Bertrand Franchise & modules en e-learning pour tous accessible à l'ensemble des équipes des restaurants succursales et franchisés

FAVORISER L'INSERTION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Une équipe dédiée à la Mission Handicap :

- Actions favorisant le recrutement de nouveaux collaborateurs (salons, partenariats ESAT...)
- Formation et sensibilisation des managers / collaborateurs (participation aux DUODAY)
- Actions de maintien dans l'emploi (étude de poste, aménagement, achat matériel...)

GARANTIR L'ÉGALITÉ HOMMES – FEMMES

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



Après plusieurs expériences dans l'administratif et l'entrepreneuriat, Adel a rejoint le groupe en 2020 en tant que directeur de restaurant, il a ensuite évolué en tant que Superviseur de 15 établissements. Enfin, en 2024, il reprend comme franchisé un établissement Hippopotamus. Sa devise ? engagements et résultats, en mettant l'humain au cœur de ses actions et décisions.

Adel Mati, Ancien collaborateur devenu Franchisé Hippopotamus



Après plusieurs expériences dans des enseignes de restauration, Laetitia rejoint Au Bureau en 2014 en tant que Manager junior. Elle évolue au poste de Directrice de restaurant à Varennes-sur-Seine, puis à Bonneuil et fait l'ouverture de Claye Souilly en 2021. Depuis un an, Laetitia a de nouveau évolué comme Coordinatrice pour l'ensemble des 12 succursales Au Bureau.

Laetitia Varnier, Coordinateur(ice) réseau succursale Au Bureau



FOCUS INCLUSION

Favoriser l'insertion des personnes en situation de handicap

Chaque année, toutes nos enseignes participent au **challenge Duoday** qui a pour but de permettre à des personnes en situation de handicap de **passer une journée en milieu professionnel en duo** avec une personne volontaire, afin de lui présenter son métier et potentiellement déboucher sur une offre de stage ou d'emploi.

Par ailleurs, **Hippopotamus et Léon** ont signé avec **l'Ecole des métiers de la table de Paris** un **partenariat avec Thransition** qui soutient la trajectoire professionnelle des personnes en situation de handicap.

Ce partenariat permet la **création chaque année d'une classe dite "classe dédiée" d'environ 5 élèves**, ces élèves en situation de handicap se voient proposer un stage suivi d'une alternance au sein de nos succursales.



Favoriser l'insertion des jeunes

Accélérer l'insertion professionnelle des jeunes et l'accès à l'emploi avec **Apprentis d'Auteuil**

- Soutien par la **taxe d'apprentissage**
- Accueil d'un stagiaire en formation dans un établissement succursale
- Participation à l'action "Je marche pour Apprentis d'Auteuil" avec nos collaborateurs du siège



GARANTIR LA SÉCURITÉ ET LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL



L'ACOMPTÉ SUR SALAIRE POUR DEVELOPPER LE BIEN-ÊTRE FINANCIER

Rosaly, fintech à impact social nous permet de digitaliser l'acompte sur salaire via une application gratuite reliée à notre système de paie. Cette solution est en place pour les collaborateurs en succursale Au Bureau, Volfoni et au siège.



ACTIONS PRÉVENTIVES

- 2 modules en e-learning disponibles en plus des formations obligatoires : " Les bons gestes & les bonnes postures au travail " et "Sensibilisation à la sécurité au travail"
- En 2023, 270 collaborateurs ont été formés autour des enjeux de sécurité au travail.
- En 2023, 40 collaborateurs formés aux risques psycho-sociaux
- Tenues adaptées fournies pour le personnel en cuisine et en salle.

BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

- Programme de **formation et de développement des talents** pour travailler la reconnaissance, la motivation, le sentiment d'accomplissement et la sécurité professionnelle.
- 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 les collaborateurs du siège et les collaborateurs en succursales Hippopotamus.
- Programme **FeelGood** (sport, naturopathe, massage, yoga...) déployé sur notre siège.

NOS COLLABORATEURS SONT NOS MEILLEURS AMBASSADEURS

-30 % sur l'addition dans tous nos restaurants (hors franchisés) pour l'ensemble des collaborateurs en CDI, les apprentis avec plus de 3 mois d'ancienneté et les stagiaires dès leur arrivée.



ENGAGER NOS COLLABORATEURS

FOCUS SENSIBILISATION



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

Des e-learning sur des thématiques sociétales et environnementales disponibles à tous les collaborateurs dès leur arrivée :

- Lutte contre le sexisme et le harcèlement sexuel
- Changer le regard que l'on porte sur les personnes en situation de handicap
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Impact de la consommation énergétique sur le réchauffement climatique

Fin 2024 :

- plus de 270 collaborateurs avaient participé à une Fresque du Climat au siège
- plus de 50 collaborateurs dans nos restaurants ont participé à l'atelier Balance Carbone.

**la balance
carbone**

**LA FRESQUE
DU CL!MAT**





PLACER L'HUMAIN AU CŒUR DES PRIORITÉS

TABLEAU DES AMBITIONS & EVOLUTIONS DES INDICATEURS

ENJEUX	INDICATEURS	AMBITIONS A ATTEINDRE EN 2019 POUR 2025	Référence 2019	2023	2024
ÉGALITE DES CHANCES	Part de collaborateurs en situation de handicap	6 % de collaborateurs en situation de handicap	4,14 %	5,02 %	5,66 %
	Index égalité femmes-hommes	Index égalité femmes-hommes supérieur à 80 pour toutes les entités	-	≥ 80	≥ 80
BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL	Part des promotions internes dans les postes à pourvoir à partir du niveau II	Atteindre 48 % de promotions internes dans les postes à pourvoir	-	-	46 %
ENGAGER NOS COLLABORATEURS	Nombre de collaborateurs formés dans l'année	100% des collaborateurs ont suivi au moins une sensibilisation RSE (e-learning ou présentiel)	-	6,7 %	22 %

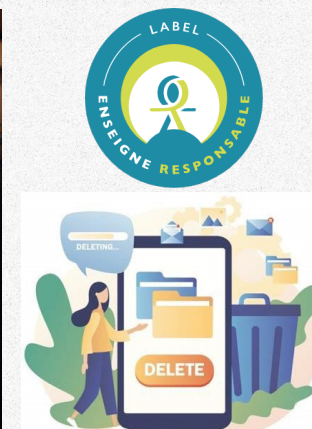
RAPPEL DU PÉRIMÈTRE 2024 : AU BUREAU, HIPPOPOTAMUS, VOLFONI, LEON, PITAYA ET JOYO EN SUCCURSALE

ZOOM SUR AU BUREAU EN 2024

« L'ESPRIT D'ÉQUIPE ENGAGÉ »

Une enseigne dynamique, conviviale et engagée:

-  Labellisée **Enseigne Responsable** fin 2022 (basé sur ISO26000) avec un score en progression constante atteignant **3,7/5 fin 2024**.
-  Toujours plus de **produits français** : 100 % de nos frites, steaks hachés, carpaccio, tartares, poulet de chair, buns burger et glaces.
-  Près de 200 franchisés sensibilisés avec la **Fresque du Climat**.
-  Organisation d'un **Cleanup Day Numérique** - Équivalent de 44 kilos de CO2 évités.
-  Partenariat avec **Sport dans la Ville**, qui permet à des jeunes de se professionnaliser par le sport.
-  Analyse Carbone des recettes proposées à la carte.



ZOOM SUR HIPPOPOTAMUS EN 2024

« POUR UNE AGRICULTURE FRANÇAISE & LES FAMILLES »

Une enseigne entre tradition et convivialité familiale qui travaille à plusieurs enjeux :

🇫🇷 Tous les « **incontournables** » viandes de bœuf sont d'origine française garantissant une maîtrise de la traçabilité.

🌳 Braise 100 % **française** labellisée PEFC.

🌱 Visite d'une exploitation agricole : 9 chefs de nos restaurants ont pu découvrir le partenariat avec Agoterra : **soutien à la filière agricole française** en accompagnant 9 éleveurs dans la recherche de rentabilité de l'exploitation tout en décarbonant.

❤️ Pour la 5e année consécutive, Hippopotamus renouvelle son soutien au **Rire médecin**. Grâce à l'opération solidaire, menée fin 2024, plus de 650 spectacles seront joués à l'hôpital et adaptés à la situation de chaque enfant.

♿ 6,58 % de collaborateurs en **situation de handicap**.

🎁 Jouets « utiles » 0 plastique – **fabrication France et UE**.



ZOOM SUR LEON EN 2024

« POUR LA PRÉSERVATION DES OCÉANS »

Une enseigne inspirée des bords de mer qui travaille à plusieurs enjeux :

-  L'églefin de nos Fish & Chips, les steaks hachés, l'entrecôte, le suprême de poulet, la crème et les glaces sont **100% français**.
-  2e année de **participation au World Cleanup Day 2024** : 150 collaborateurs ont participé au World Cleanup Day et **ramassé les déchets abandonnés**.
-  Deux ans de partenariat avec **Coral Guardian** pour la préservation des récifs coralliens.
-  Atelier autour de la **pêche responsable** avec nos franchisés en Convention Léon.



ZOOM SUR VOLFONI EN 2024

« LE MEILLEUR DE L'ITALIE »

Une enseigne authentique et de savoir-faire qui travaille à plusieurs enjeux :

 85% de nos produits sont **d'originares* d'Italie et de France.**

 Luana Belmondo, marraine de Volfoni, avait soutenu la **Fondation Arc, qui lutte contre le cancer du sein durant l'opération Octobre Rose.**

 Mise en place d'une **Pizz'Academia proposée aux collaborateurs de nos franchisés** garantissant ainsi la montée en expertise du réseau.



*Produits ou issus de l'industrie ago-alimentaire

JOYO, PITAYA, PARADIS DU FRUIT 2024

Zoom sur JOYO

 Des goodies et t-shirt **made in Europe**.



Zoom sur Pitaya

-  Du **bœuf** et du **poulet** français
-  Les **sauces signatures Pitaya** sont faites en France.
-  Les haricots mungo sont **cultivés en Europe**.



Zoom sur Paradis du Fruit

Le Paradis du Fruit a rejoint le groupe fin 2024. Aucune succursale n'était directement opérée par le groupe en 2024 mais nous souhaitons tout de même intégrer l'enseigne.

-  **27 % d'offre végétarienne** (en excluant les planches et assiettes à composer).
-  Des bières et des glaces françaises de La ferme de Marguerite.
-  Du **poisson labélisé** pêche durable.
-  Des fruits et des légumes **livrés frais chaque jour**.





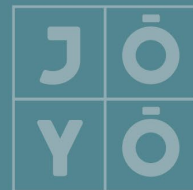
LÉON



CONTACT :
55 RUE DEGUINGAND
92300 LEVALLOIS-PERRET



**CHIK'
CHILL**



Le
PARADIS
du
FRUIT