



# BERTRAND

*Casual food*



RAPPORT DE DURABILITÉ 2025



# NOS MARQUES ICONIQUES



Ce rapport se concentre sur les enseignes faisant partie du groupe au 31/12/2025 : Au Bureau, Hippopotamus, Volfoni, Léon, Pitaya, Jōyō, Paradis du Fruit, Chik'Chill et MeatPack

# BERTRAND CASUAL FOOD EN FRANCE EN 2025



+ DE **550**  
RESTAURANTS



**949 M€**  
VENTES  
AUX ENSEIGNES  
RÉALISÉES



**26 420**  
EMPLOIS SOUTENUS PAR L'ACTIVITÉ  
DE AU BUREAU, LÉON, HIPPOPOTAMUS,  
VOLFONI ET PITAYA EN 2025  
EN ÉQUIVALENT TEMPS PLEIN.

Un coefficient multiplicateur de 2,6 :  
pour un 1 emploi direct créé,  
1,6 emplois supplémentaires  
sont soutenus en France.



**54 M**  
DE REPAS  
SERVIS



**10 212**  
EMPLOIS DIRECTS  
(ÉQUIVALENT  
TEMPS PLEIN)



CONTRIBUTION  
AU PIB  
**1533 M€**



ACHATS  
RÉALISÉS  
**504 M€**

## RÉPARTITION DES EMPLOIS SOUTENUS

EMPLOIS  
DIRECTS<sup>(1)</sup>

**39 %**

**26 %**

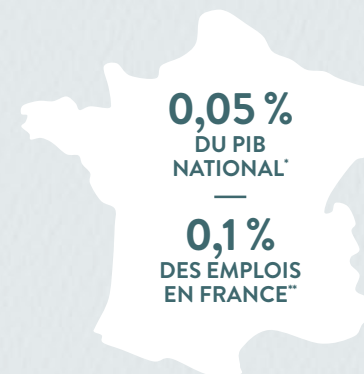
EMPLOIS  
INDUITS<sup>(3)</sup>  
(REVENUS)

EMPLOIS  
INDIRECTS<sup>(2)</sup>

**21 %**

**14 %**

EMPLOIS  
INDUITS  
(FISCALITÉ)



<sup>(1)</sup> Emplois directs : Les salariés de l'entreprise et ceux des franchisés.

<sup>(2)</sup> Emplois indirects : Les emplois mobilisés chez les fournisseurs, prestataires et sous-traitants qui contribuent à notre activité.

<sup>(3)</sup> Emplois induits : Les emplois générés dans l'économie par les dépenses de consommation des salariés des emplois directs et indirects.

\*INSEE : PIB France métropolitaine et DOM 2024 : 2 919,9 Mds€

\*\*INSEE : ETP salariés et non-salariés France 2024 : 30 454 700 ETP

# SOMMAIRE



1

PROPOSER  
UNE CUISINE  
RESPONSABLE

FAVORISER  
L'ACHAT  
FRANÇAIS

P. 7

SOUTENIR  
LE MONDE  
AGRICOLE

P. 8

PROPOSER  
DES ASSIETTES  
GOURMANDES ET  
RESPONSABLES

P. 9-10

GARANTIR  
LA SÉCURITÉ  
DES ALIMENTS

P. 11

ÉVOLUTION  
DES INDICATEURS

P. 12



2

PRÉSERVER  
LES RESSOURCES  
NATURELLES

ÊTRE AMBITIEUX  
DANS NOTRE  
TRAJECTOIRE  
CLIMAT

P. 14-15

CHOISIR  
DES INGRÉDIENTS  
MOINS  
ÉMETTEURS

P. 16

PILOTER LES  
CONSOMMATIONS  
ÉNERGÉTIQUES

P. 17

RÉDUIRE  
LE GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE  
ET LES DÉCHETS

P. 18

ÉVOLUTION  
DES INDICATEURS

P. 19



3

PLACER  
L'HUMAIN  
AU CŒUR  
DES PRIORITÉS

PROMOUVOIR  
L'ÉGALITÉ  
DES CHANCES  
ET LA DIVERSITÉ

P. 21

FORMER ET ACCOMPAGNER  
NOS COLLABORATEURS

P. 22-23

MOBILISER NOS  
COLLABORATEURS

P. 24

ÉVOLUTION  
DES INDICATEURS

P. 25

AU BUREAU  
PUB & BRASSERIE

P. 26

HIPPOPOTAMUS  
1968

P. 27

LÉON

P. 28

VOLFONI

P. 29

PITAYA  
THAI STREET FOOD

P. 30

Le  
PARADIS  
du  
FRUIT

P. 31

# ILS EN PARLENT !



« Cela fait plus de 10 ans que je travaille dans le groupe, j'ai évolué en tant que 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 salée à 40 %. Nos collaborateurs sont au cœur de nos priorités. À 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 les découverts bancaires et les prêts à la consommation. »



Antoine Mortier  
Directeur d'enseigne  
Volfoni



Fabrice Gaudriot  
Directeur Marketing  
Léon

## 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 et pour être davantage au service des océans en engageant nos équipes et nos clients. »



« 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 dit « Les 4 Temps » et j'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'habitudes. »



Emel Erdem  
Superviseur Hippopotamus



1

# PROPOSER

*une cuisine responsable*



# FAVORISER L'ACHAT FRANÇAIS

## *Notre ambition*

60% DE PRODUITS FRANÇAIS HORS BOISSON D'ICI À 2030



### DES PRODUITS FRANÇAIS

En 2025, plus de 40 % de nos achats alimentaires sont d'origine France (produits ou transformés en France).

### NOS FILIÈRES

79 % DU BŒUF EST FRANÇAIS

86 % DU POULET DE CHAIR EST FRANÇAIS

71 % DU PAIN EST FRANÇAIS

100 % DU LAIT EST FRANÇAIS



### SOUTIEN À UNE FILIÈRE ENGAGÉE

En 2025, 75 % de nos achats de poulet de chair sont issus de la filière engagée Nature d'Éleveurs. Un poulet français dont le cahier des charges favorise le respect du bien-être animal, de l'environnement et valorise le métier d'éleveur en France.



### TRAVAILLER AVEC DES PME

Au moins 150 PME parmi nos fournisseurs alimentaires en 2025.

### LES PRINCIPAUX BASSINS DE PRODUCTION FRANÇAIS



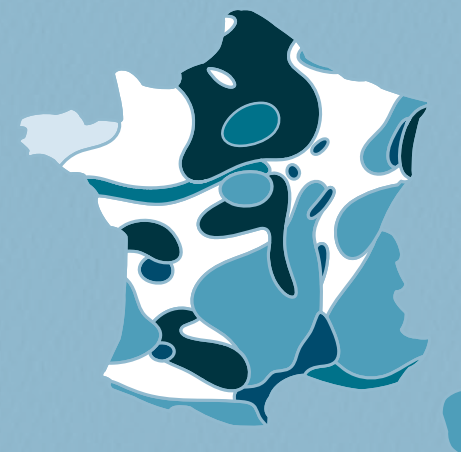
La Réunion



Martinique



Guadeloupe



- Polyculture et élevage
- Sylviculture dominante et un peu d'élevage extensif
- Grandes cultures (blé, maïs, betterave, pomme de terre)
- Principaux vignobles
- Agriculture périurbaine, vergers et maraîchage
- Cultures tropicales (cane à sucre, banane)

# SOUTENIR LE MONDE AGRICOLE

## *Notre ambition*

### SOUTENIR LES AGRICULTEURS ET ÉLEVEURS FRANÇAIS



#### PAR LES EMPLOIS

Soutien de 1251 emplois en 2025 dans l'industrie agroalimentaire, l'agriculture et l'élevage en France

COMMERCE DE GROS

CULTURE DE CÉRÉALES

ABATTAGE ET ÉLABORATION DE PRODUITS À BASE DE VIANDE (HORS VOLAILLE)

FABRICATION DE PAIN, PÂTISSERIE ET PRODUITS DE BOULANGERIE

ÉLEVAGES PORCINS, OVINS, CHEVALINS ET AQUACULTURE

ÉLEVAGE DU BÉTAIL, Y COMPRIS PARCS D'ENGRAISSEMENT

FABRICATION DE FROMAGE

COMMERCE SPÉCIALISÉS D'ALIMENTS ET DE BOISSONS

ACTIVITÉS DE SOUTIEN À L'AGRICULTURE

CULTURE D'AUTRES PLANTES (CANNE À SUCRE, ÉPICES, AROMATIQUES, ETC.)



#### PAR DES PROJETS SUR LE TERRITOIRE

Soutien à des projets innovants agricoles par l'intermédiaire de notre partenaire Agoterra



**1325**  
HECTARES  
RÉGÉNÉRÉS\*

**17**  
PROJETS  
FINANCÉS

**4907** tCO<sub>2</sub>e  
ÉVITÉES OU  
SÉQUESTRÉES\*\*

\*Régénérés : a pour but de récupérer, stimuler et préserver la fertilité et biodiversité des terres agricoles et de protéger l'environnement. \*\*Séquestrées : le fait de capturer le dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) 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.

# PROPOSER DES ASSIETTES GOURMANDES ET RESPONSABLES

## *Notre ambition*

1

**SATISFAIRE TOUS NOS CLIENTS**  
QUEL QUE SOIT LEUR RÉGIME ALIMENTAIRE

2

**PROPOSER DES ALTERNATIVES GOURMANDES**  
**AUX ASSIETTES LES PLUS ÉMETTRICES**

3

**BANNIR L'HUILE DE PALME**  
DANS NOS HUILES DE FRITURE ET  
DANS LES NOUVEAUX RÉFÉRENCEMENTS

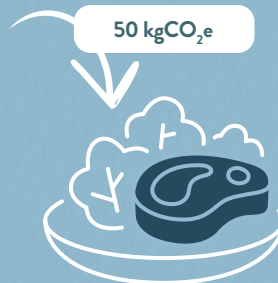
4

**RESPECTER LA SAISONNALITÉ**



## POUR 100 G DE PROTÉINES

50 kgCO<sub>2</sub>e



6 kgCO<sub>2</sub>e



EN MOYENNE UNE ASSIETTE DE BŒUF ÉMET ENVIRON 8 À 50 FOIS PLUS  
DE CO<sub>2</sub> QU'UN REPAS À BASE DE VOLAILLE, POISSON, ŒUFS, FROMAGE...

6 kgCO<sub>2</sub>e



1 kgCO<sub>2</sub>e



EN 2025, 25% DE NOTRE OFFRE SALÉE EST VÉGÉTARIENNE

## Notre ambition

### 100 % DE NOS FOURNISSEURS AURONT SIGNÉ LA CHARTE D'ACHATS RESPONSABLES D'ICI 2030

Cette charte, signée par nos fournisseurs alimentaires, les engage à respecter des critères stricts de qualité, d'éthique et de respect de l'environnement pour garantir des produits plus sûrs et plus responsables.



#### GARANTIR UN ÉLEVAGE RESPECTUEUX

En 2025, 93 % de nos œufs coquilles et ovoproduits sont issus de poules élevées en plein air.



#### CHARTE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Une charte bien-être animal établissant des critères définis est annexée à nos contrats d'achats de viande et ovoproduits.



#### PRIVILÉGIER UNE PÊCHE RESPONSABLE

En 2025, tous les poissons sauvages de nos fishs & chips sont issus de la pêche durable.

### RÉDACTION D'UNE LISTE D'ESPÈCES INTERDITES

| ESPÈCES                            | NOM SCIENTIFIQUE                                                                     | COMMENTAIRES                                                                                                                       |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anguille                           | <i>Anguilla anguilla</i>                                                             | Cela concerne l'anguille fraîche, fumée ou congelée, toutes zones de pêche                                                         |
| Baudroie chinoise / Lotte chinoise | <i>Lophius litulon</i>                                                               |                                                                                                                                    |
| Saumon sauvage d'Atlantique        | <i>Salmo salar</i>                                                                   | Prendre du saumon d'élevage, privilégier le saumon d'élevage d'Écosse label rouge                                                  |
| Sole du Sénégal                    | <i>Cynoglossus senegalensis</i>                                                      | 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                      | <i>Mytilus edulis</i><br><i>Mytilus chlensis</i><br><i>Mytilus Galloprovincialis</i> | Prendre de la moule d'élevage toutes zones                                                                                         |
| Thon obèse                         | <i>Thunnus obesus</i>                                                                | Prendre du thon albacore (hors Océan Indien), thon listao, thon germon, thon rouge (hors Atlantique Ouest, Pacifique Sud)          |
| Omble chevalier                    | <i>Salvenus alpinus</i>                                                              |                                                                                                                                    |
| Requin Hâ                          | <i>Galeorhinus galeus</i>                                                            | Prendre de la roussette de Normandie                                                                                               |
| Requin peau bleue                  | <i>Prionace glauca</i>                                                               | Prendre de la roussette de Normandie                                                                                               |
| Empereur                           | <i>Hoplostethus atlanticus</i>                                                       |                                                                                                                                    |
| Truite sauvage                     | <i>Salmo trutta SPP.</i><br><i>Oncorhynchus mykiss</i>                               | Prendre de la truite d'élevage française                                                                                           |
| Huître sauvage                     | <i>Crassostrea gigas</i><br><i>Ostrea edulis</i>                                     | Prendre des huîtres d'élevage français                                                                                             |
| Daurade rose                       | <i>Pagellus bogaraveo</i>                                                            | Prendre de la daurade grise ou daurade royale                                                                                      |
| Crevettes roses du large           | <i>Parapenaeus</i>                                                                   | Prendre des crevettes roses d'élevage certifié                                                                                     |

# GARANTIR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

## *Notre ambition*

**ATTEINDRE UNE NOTE MOYENNE D'AUDITS GUIDANCE HYGIÈNE SUPÉRIEURE À 84/100 SUR L'ENSEMBLE DES RESTAURANTS ET UN TAUX DE CONFORMITÉ DE 100 % POUR LES ANALYSES SUR LES MATIÈRES PREMIÈRES**



## *Notre démarche*

### ■ AUDITS DE SÉCURITÉ SANITAIRE

En 2025, près de 2500 audits indépendants de sécurité sanitaire ont été réalisés dans les restaurants des 10 enseignes de Bertrand Casual Food.

### ■ PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Le PMS couvre notamment les procédures d'hygiène et la sécurité des aliments, l'entretien et la conformité des sites, la gestion des matières premières ainsi que la traçabilité, la réception...

### ■ DISPOSITIFS DE CONTRÔLE ET D'ÉVALUATION

Déclinés en 3 volets : fournisseurs (audits réalisés par des laboratoires indépendants), restaurants (conformité PMS et audits réalisés par des laboratoires indépendants) et produits (cuisson, qualité et sécurité des aliments).

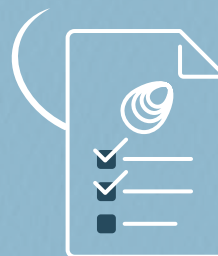
### ■ SYSTÈME DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE TRAÇABILITÉ

Application des principes HACCP\* sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement et déploiement d'un plan de maîtrise des matières premières à risque.

### ■ DISPOSITIFS DE CONTRÔLE QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ

Audits des industriels, producteurs et distributeurs, suivi continu de la qualité des produits et traçabilité assurée jusqu'en restaurant.

## UNE SÉCURITÉ RENFORCÉE SUR LA FILIÈRE MOULES



### CONTRÔLE QUALITÉ QUOTIDIEN DES MOULES

Chaque jour, des tests qualité sont effectués dans tous les restaurants Léon.



### CAHIER DES CHARGES

Un cahier des charges exigeant avec des producteurs référencés et un distributeur spécifique.

\*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point (Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise)

# ÉVOLUTION DES INDICATEURS

## PROPOSER UNE CUISINE RESPONSABLE

| ENJEUX                                                                                                                                        | INDICATEURS                              | INDICATEURS DE PROGRÈS SÉLECTIONNÉS EN 2019 À SUIVRE JUSQU'EN 2025                                                     | 2023     | 2024      | 2025      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|
| <br><b>PROPOSER DES ASSIETTES GOURMANDES ET RESPONSABLES</b> | Part de l'offre salée végétarienne       | 15 % des offres sur cartes salées sont végétariennes                                                                   | 23 %     | 25 %      | 25 %      |
|                                                                                                                                               | Part de produits labélisés en volumes    | 10 % de produits labélisés en volumes                                                                                  | 4 %      | 4 %       | 7%        |
|                                                                                                                                               | Part d'œufs plein air                    | 100 % d'œufs plein air                                                                                                 | 86 %     | 98 %      | 93 %      |
| <br><b>SOUTENIR LE MONDE AGRICOLE FRANÇAIS</b>               | Montant en euros versé à des partenaires | Verser au moins 15 000 € tous les ans à des partenaires qui soutiennent des agriculteurs (Terre de liens, Agoterra...) | 14 200 € | 267 000 € | 287 000 € |

Rappel du périmètre 2025 : Au Bureau, Hippopotamus, Volfoni, Léon, Pitaya, Paradis du Fruit, Chik'Chill, Meatpack et Jōyō





2

# PRÉSERVER

*les ressources naturelles*



# ÊTRE AMBITIEUX DANS NOTRE TRAJECTOIRE CLIMAT

## *Notre ambition*

Préserver les ressources dont nous avons besoin pour pouvoir continuer de servir nos clients demain passe par :

1

**DES CONSTRUCTIONS ET OPÉRATIONS  
SOBRES ET EXEMPLAIRES**

2

**DES APPROVISIONNEMENTS ISSUS  
DE FILIÈRES DURABLES ET RÉSILIENTES**

3

**UNE OFFRE DE PLATS PRÉPARÉS SUR PLACE  
QUI ALLIENT TRADITION ET DURABILITÉ**



### SCOPE 1

Les émissions directes de GES\* produits par l'entreprise



Siège et restaurants succursales

### SCOPE 2

Les émissions indirectes liées à la consommation d'énergie



Siège et restaurants succursales

### SCOPE 3

Les émissions indirectes qui ne sont pas sous le contrôle de l'entreprise mais liées à l'amont et à l'activité des restaurants franchisés et succursales (production des ingrédients, déchets, fret...)



\*GES : Gaz à Effet de Serre

TOTAL EN 2025  
263 800 tCO<sub>2</sub>e



- Fret
- Achats de services
- Uniformes et petit matériel
- Achats alimentaires
- Déplacements collaborateurs
- Déplacements clients

**ACHATS**  
60 % de nos émissions viennent des achats alimentaires

**DÉPLACEMENTS  
CLIENTS ET COLLABORATEURS**  
Près d'un tiers des émissions

**CONSTRUCTION,  
ÉNERGIE ET FLUIDES**  
Moins de 10 % des émissions

# CHOISIR DES INGRÉDIENTS MOINS ÉMETTEURS

*Notre ambition*

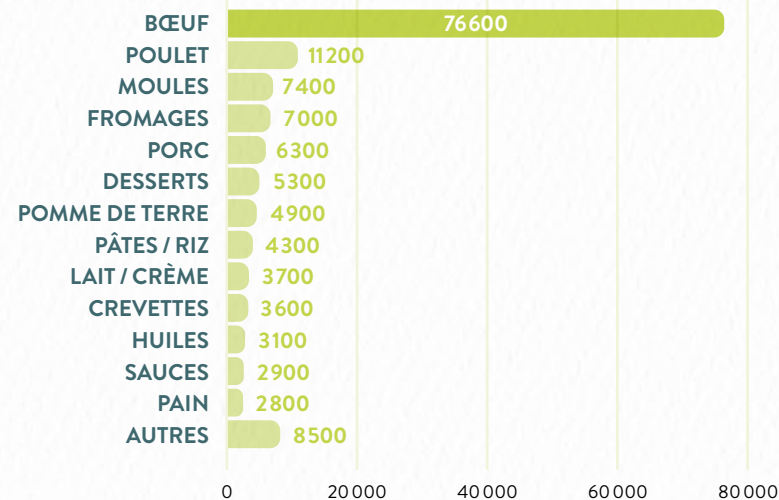
RÉDUIRE LA PART DES INGRÉDIENTS LES PLUS CARBONÉS DE NOTRE OFFRE

## FOCUS INGRÉDIENTS

Répartition des émissions et des volumes achetés

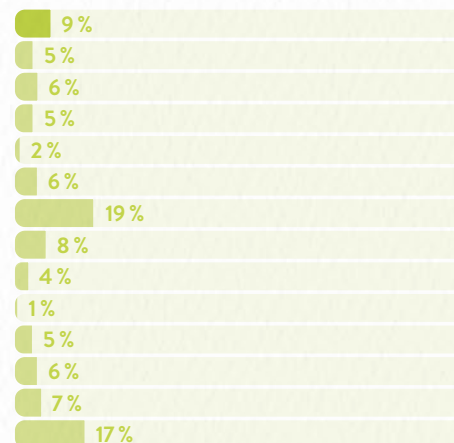
### ÉMISSIONS

tCO<sub>2</sub>e



### VOLUMES ACHETÉS

% des tonnes



En 2025, le bœuf concentre à lui seul 29 % des émissions carbone, alors qu'il ne représente qu'une part limitée des volumes achetés.

À l'inverse, les pommes de terre et la catégorie « Autres » représentent des volumes importants mais un impact carbone de moins de 9 %.

Les leviers de décarbonation les plus efficaces se situent donc principalement sur les protéines animales, en particulier le bœuf.

# PILOTER LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES

## *Notre ambition*

### **PILOTER NOS CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR L'ENSEMBLE DE NOS SUCCURSALES AVEC TOUJOURS PLUS DE PRÉCISION**

Les consommations énergétiques représentent 2 % des émissions de gaz à effet de serre du groupe en 2025.

## *Notre démarche*

- Optimisation des puissances souscrites
- Renfort de la charte d'allumage déployée au sein des restaurants
- Bilan annuel énergétique et communication interne
- Préparation d'un déploiement de gestion technique du bâtiment (GTB)
- Audit énergétique sur certains restaurants
- Recrutement d'une apprentie dédiée à la performance énergétique et à la fiabilisation des données via une plateforme de système de management de l'énergie, Citron

**EN 2025, LA CONSOMMATION MOYENNE DE NOS SUCCURSALES EST DE 3,06 KWH/COUVERT.**



# RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LES DÉCHETS

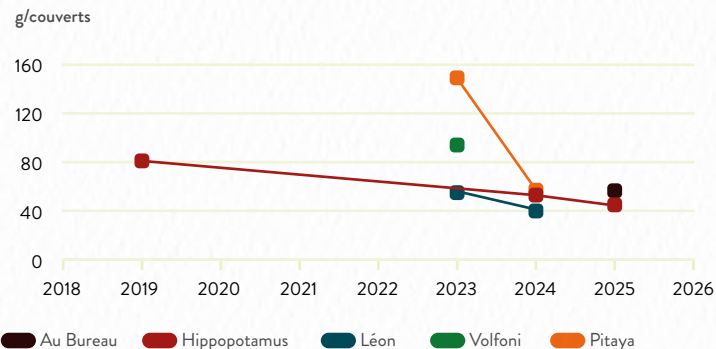
## *Notre ambition*

RÉDUIRE DE 30 % LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PAR RAPPORT À 2024 D'ICI 2030

## *Notre démarche*

### AUDITS SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURANT

Des audits ont été réalisés dans des restaurants Hippopotamus et Au Bureau en 2025. Ceux-ci permettent d'identifier les sources de gaspillage et de mettre en place des solutions adaptées.



### FORMATION DES ÉQUIPES

En 2025, 154 collaborateurs ont été formés à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants.

### PANIERIS ANTI-GASPI

En 2025, 679 paniers ont été sauvés avec Too Good To Go, soit 65,26 kg de gaspillage alimentaire évités !



LES DÉCHETS REPRÉSENTENT  
2 % DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET  
DE SERRE DU GROUPE

96,11 g de biodéchets/couverts\*  
en 2025

\*dont les coquilles de moules

# ÉVOLUTION DES INDICATEURS

## PRÉSERVER LES RESSOURCES NATURELLES

| ENJEUX                                                                                                                          | INDICATEURS                                                                 | INDICATEURS DE PROGRÈS SÉLECTIONNÉS EN 2019 À SUIVRE JUSQU'EN 2025                         | 2023                       | 2024  | 2025     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------|----------|
| <br>NOS AMBITIONS CLIMAT                       | Émissions de gaz à effet de serre des scopes 1 & 2 en tCO <sub>2</sub> e    | 15 % d'émissions de gaz à effet de serre en moins par rapport à 2019                       | 6 000 tCO <sub>2</sub> e   | -60 % | -66 %    |
|                                                                                                                                 | Émissions de gaz à effet de serre des scopes 1, 2 & 3 en tCO <sub>2</sub> e | Réaliser un bilan carbone annuel et suivre une trajectoire de réduction par rapport à 2023 | 292 700 tCO <sub>2</sub> e | 0,3 % | -10 %    |
| <br>LE PILOTAGE DES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES | Consommation d'énergie par m <sup>2</sup>                                   | 16 % de consommations énergétiques en moins par rapport à 2019                             | 687 kWh/m <sup>2</sup>     | -35 % | -31,54 % |
| <br>RÉDUCTION DES DÉCHETS                      | Part des restaurants hors Léon ayant mis en place le tri des biodéchets     | 100 % des restaurants trient les biodéchets                                                | 15 %                       | 98 %  | 93 %     |

Rappel du périmètre 2025 : Au Bureau, Hippopotamus, Volfoni, Léon, Pitaya, Paradis du Fruit, Chik'Chill, Meatpack et Jōyō en succursale





3

# PLACER

*l'humain au cœur  
des priorités*



# PROMOUVOIR L'ÉGALITÉ DES CHANCES ET LA DIVERSITÉ

## *Notre ambition*

1

**ATTEINDRE ET MAINTENIR 6 % DE COLLABORATEURS  
EN SITUATION DE HANDICAP D'ICI 2030**

2

**ATTEINDRE 100 % DES COLLABORATEURS  
FORMÉS À LA LUTTE CONTRE LE SEXISME  
ET LE HARCÈLEMENT D'ICI 2030**

## **FAVORISER L'INSERTION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP**

En 2025, 5,6 % de nos collaborateurs  
sont 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 au DuoDay)
- Actions de maintien dans l'emploi  
(étude de poste, aménagement,  
achat matériel...)



**72  
DUOS FORMÉS  
EN 2025**



### **Participation annuelle au DuoDay :**

Cette action, menée par toutes nos  
enseignes, 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.

## **FAVORISER L'INCLUSION**

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

Chaque année, ce partenariat permet  
la création d'une classe dite « classe dédiée »  
d'environ 5 élèves en situation de handicap,  
qui se voient proposer un stage suivi d'une  
alternance au sein de nos succursales.

## **PROMOUVOIR L'ÉGALITÉ FEMMES-HOMMES**

La sensibilisation à la lutte contre le sexisme  
et le harcèlement constitue un levier  
essentiel pour instaurer un environnement  
de travail respectueux, inclusif et équitable.



## **FAVORISER L'ÉGALITÉ FEMMES - HOMMES**

**43 %  
DE FEMMES**

**27 %  
DE FEMMES AU COMITÉ  
DE DIRECTION**

**35 %  
DE NOS COLLABORATEURS  
ONT ÉTÉ FORMÉS À LA LUTTE  
CONTRE LE SEXISME  
ET LE HARCÈLEMENT**

# FORMER ET ACCOMPAGNER NOS COLLABORATEURS

## *Notre ambition*

**ATTEINDRE ET MAINTENIR 50 % DE PROMOTIONS INTERNES DANS LES POSTES À POURVOIR EN RESTAURANT D'ICI 2030**

En 2025, le taux de promotion interne s'élève à 46 % dans nos restaurants.

## *Notre démarche*

- Suivre le taux de promotion interne et de formation
- Création d'une école de formation « Bertrand Franchise »
- Mise à disposition de modules en e-learning accessibles à l'ensemble des équipes des restaurants succursales et de nos partenaires franchisés
- Rendre l'entrepreneuriat accessible en permettant à des collaborateurs de devenir partenaire franchisé en reprenant un établissement du réseau

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 deux ans, Laetitia a de nouveau évolué jusqu'au poste de Coordinatrice pour l'ensemble du réseau Au Bureau.



**Laetitia Varnier**  
Coordinatrice de  
Développement Au Bureau



**Adel Mati**  
Ancien collaborateur  
devenu Franchisé  
Hippopotamus

Après plusieurs expériences dans l'administratif et l'entrepreneuriat, Adel a rejoint le groupe en 2016 en tant que directeur adjoint de restaurant. En 2020, il devient directeur, puis il évolue en tant que Superviseur de 16 établissements en septembre 2022. Enfin, en 2024, il reprend comme franchisé un établissement Hippopotamus. Sa devise ? engagements et résultats, en mettant l'humain et la relation client au cœur de ses décisions.

## *Notre ambition*

### DÉVELOPPER DES COLLABORATEURS ENGAGÉS, FORMÉS ET ACTEURS DE LEUR BIEN-ÊTRE



#### RENDRE LA FORMATION ACCESSIBLE

Une plateforme d'e-learning pour former et sensibiliser les collaborateurs sur différents sujets liés à la sécurité, au gaspillage alimentaire, à la consommation énergétique dans les restaurants.

À fin 2025, 702 collaborateurs au siège et en restaurant ont réalisé au moins 1 formation en e-learning.



#### L'ACOMPTÉ SUR SALAIRE POUR DÉVELOPPER 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 succursales Au Bureau, Volfoni et au siège. Cet outil sera déployé pour l'ensemble des collaborateurs en 2026.



#### DÉVELOPPER L'ACCÈS AU SPORT

Depuis 2021, un partenariat existe avec Wellpass (ex 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. Cet outil sera déployé pour l'ensemble des collaborateurs en 2026.



#### NOS COLLABORATEURS SONT NOS MEILLEURS AMBASSADEURS

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

# MOBILISER NOS COLLABORATEURS

## *Notre ambition*

**DÉPLOYER LA FRESQUE  
DE LA RESTAURATION AUPRÈS DE TOUS  
NOS PARTENAIRES FRANCHISÉS ET TOUS  
LES COLLABORATEURS DU SIÈGE D'ICI 2028**



## LA FRESQUE DE LA RESTAURATION



La Fresque de la Restauration est un outil de sensibilisation qui permet de mieux comprendre les enjeux environnementaux et sociaux liés au secteur de la restauration. Cet atelier encourage le dialogue entre les participants afin d'imaginer ensemble des solutions concrètes. Dans cette dynamique, une Fresque de la Restauration co-développée par le groupe et adaptée à nos thématiques a été conçue en prévision d'un large déploiement en 2026.

## LA BALANCE CARBONE



Construire collectivement un avenir plus durable repose d'abord sur une meilleure compréhension de nos impacts. Cette prise de conscience constitue un point de départ essentiel pour engager des actions concrètes et durables. À fin 2025, 96 collaborateurs de nos restaurants succursales ont participé au jeu Balance Carbone.

## LA FRESQUE DU CLIMAT



La Fresque du Climat mobilise les collaborateurs autour des enjeux climatiques à travers un atelier participatif et impactant. Cette prise de conscience collective constitue un levier concret pour intégrer les problématiques environnementales dans la stratégie RSE. Dans cette démarche, et dans la continuité des actions de sensibilisation menées en 2024, 12 collaborateurs du siège ont été formés en 2025.

# ÉVOLUTION DES INDICATEURS

## PLACER L'HUMAIN AU CŒUR DES PRIORITÉS

| ENJEUX                                                                                                                                           | INDICATEURS                                                                   | INDICATEURS DE PROGRÈS SÉLECTIONNÉS<br>EN 2019 À SUIVRE JUSQU'EN 2025            | 2023  | 2024  | 2025  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|
| <br><b>PROMOUVOIR L'ÉGALITÉ<br/>DES CHANCES ET LA DIVERSITÉ</b> | Part de collaborateurs en situation de handicap                               | 6 % de collaborateurs en situation de handicap                                   | 4,1 % | 5,6 % | 5,6 % |
|                                                                                                                                                  | Index égalité femmes-hommes                                                   | Index égalité femmes-hommes supérieur à 80 pour toutes les entités               | -     | ≥ 80  | ≥ 80  |
| <br><b>FORMER ET ACCOMPAGNER<br/>NOS COLLABORATEURS</b>         | Part des promotions internes dans les postes à pourvoir à partir du niveau II | Atteindre 48 % de promotions internes dans les postes à pourvoir en restaurant   | -     | 47 %  | 46 %  |
| <br><b>MOBILISER<br/>NOS COLLABORATEURS</b>                     | Part de collaborateurs formés dans l'année                                    | 100 % des collaborateurs ont suivi au moins une sensibilisation RSE (e-learning) | -     | 6,7 % | 22 %  |

Rappel du périmètre 2025 : Au Bureau, Hippopotamus, Volfoni, Léon, Pitaya, Paradis du Fruit, Chik'Chill, Meatpack et Jōyō et au siège





Labelisée **Enseigne Responsable**  
fin 2022 (basé sur ISO 26000)  
avec un score en progression  
constante atteignant **3,8/5 fin 2025**



**100 %**  
DE NOS STEAKS HACHÉS, TARTARES,  
ET GLACES SONT FRANÇAIS

**97 %**  
DE NOS POULETS DE CHAIR  
SONT FRANÇAIS

**96 %**  
DE NOS CANARDS SONT FRANÇAIS



Depuis 4 ans, un **comité RSE** dédié  
à l'enseigne Au Bureau collabore  
de près avec les franchisés

**AU BUREAU®**  
PUB & BRASSERIE



Partenariat avec **Sport dans la Ville**,  
qui permet à des jeunes de  
se professionnaliser par le sport

*Faire vivre l'ambiance des pubs  
à travers le sport et une restauration  
authentique et responsable*



Chez Au Bureau, nous faisons  
attention à la **saisonnalité**  
**des produits** et garantissons  
des produits **sans huile de palme**

  
**100 %**  
DE LA BRAISE LABELISÉE  
PEFC EST FRANÇAISE

*Soutenir les éleveurs bovins  
français à travers une cuisine  
traditionnelle et familiale*

  
**7,70 %**  
DE COLLABORATEURS  
EN SITUATION DE HANDICAP



**HIPPOPOTAMUS**  
1968

  
Soutien au **Rire Médecin**  
pour la 6<sup>e</sup> année consécutive

**+ DE 670**  
SPECTACLES JOUÉS À L'HÔPITAL  
ET ADAPTÉS À LA SITUATION  
DE CHAQUE ENFANT

  
**90 %**  
DES VIANDES DE BŒUF  
SONT FRANÇAISES



  
Jouets « utiles » **0 plastique**  
fabriqués en France et en UE



**100 %**  
DE NOS ÉGLEFINS SONT  
PAVILLON FRANCE

**100 %**  
DE NOS HUÎTRES,  
NOIX DE SAINT-JACQUES,  
SUPRÊMES DE POULET  
ET GLACES SONT FRANÇAIS



**3 ANS**  
DE PARTENARIAT AVEC CORAL  
GUARDIAN POUR LA PRÉSERVATION  
DES RÉCIFS CORALIENS



# LEON



3<sup>e</sup> année de participation  
au World Cleanup Day

+ DE **200**  
COLLABORATEURS ONT PARTICIPÉ  
ET RAMASSÉ 350 KG  
DE DÉCHETS ABANDONNÉS



Développement d'un outil  
de **pêche responsable** permettant  
d'attribuer une **note climat et**  
**biodiversité** aux espèces achetées.

Celui-ci a mis en évidence l'impact  
des **crevettes fraîches**, désormais  
certifiées **ASC** depuis juin 2025

*Proposer une cuisine de la mer  
responsable et engagée pour  
la préservation de la biodiversité*





**40 %**  
DES PLATS VENDUS  
SONT VÉGÉTARIENS EN 2025

*Promouvoir une cuisine italienne  
conviviale et végétarienne tout en  
soutenant la création d'emplois locaux*



PRÈS DE **100 %**  
DES PÂTONS DE PIZZA  
SONT FRANÇAIS



La saisonnalité est respectée  
lors d'éditions limitées,  
en complément de la carte fixe



**7**  
NOUVEAUX RESTAURANTS  
ONT OUVERT À TRAVERS TOUTE  
LA FRANCE, SOUTENANT ENVIRON

**340**  
EMPLOIS EN 2025



PRÈS DE **80 %**  
DE NOS COLLABORATEURS  
ONT ENTRE 18 ET 35 ANS



**100 %**  
DES ŒUFS SONT FRANÇAIS  
**100 %**  
DE NOS POULETS DE CHAIR  
SONT FRANÇAIS



+ DE **80 %**  
DE NOS CAROTTES, OIGNONS  
ET HARICOTS MUNGOS SONT  
FRANÇAIS ET ARRIVENT FRAIS  
CHÈZ NOUS POUR ÊTRE  
ENSUITE DÉCOUPÉS



*Faire vivre l'expérience  
de la street food thaïlandaise*



PARMI NOTRE OFFRE SALÉE,  
**46 %**  
DES OPTIONS SONT À BASE  
DE POULET  
**21 %**  
SONT VÉGÉTARIENNES



**30 %**  
D'OFFRE VÉGÉTARIENNE  
À LA CARTE SALÉE

*Façonner des recettes colorées  
aux saveurs fraîches et gourmandes*



Le  
**PARADIS**  
du  
**FRUIT**



LE LAIT DES GLACES PROVIENT  
DE LA FERME MARG'AUDE,  
UNE FERME FRANÇAISE



À l'occasion d'**Octobre Rose**,  
un cocktail Panthère Rose a été  
imaginé et pour chaque commande  
**1 € a été reversé à l'Institut Curie**



TOUS LES POISSONS SONT  
ISSUS DE LA PÊCHE DURABLE

## *Notre contact*

### **DIRECTION RSE**

55 rue Deguingand - 92300 Levallois-Perret

[rse.bcf@bertrand-franchise.com](mailto:rse.bcf@bertrand-franchise.com)

[www.bertrand-franchise.com](http://www.bertrand-franchise.com)