

BERTRAND
— HOSPITALITY —

CULTIVER

L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

DURABLEMENT

LES ENGAGEMENTS RSE

2026





À PROPOS

LE MOT DU PRÉSIDENT

“

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



01.

BERTRAND HOSPITALITY	4
Le Groupe Bertrand : son histoire et ses métiers	5
Nos enjeux RSE	6
Bertrand Hospitality : quelques chiffres, sa mission et ses activités	7
Modèle d'affaires, chaîne de valeur et parties prenantes	12
Notre matrice de double matérialité	13
La gouvernance RSE	14
Une gouvernance responsable	16

02.

PROPOSER UNE CUISINE ET DES EXPÉRIENCES RESPONSABLES	18
Achats et filières durables	20
Alimentation sûre et responsable	25
Soutien au monde agricole	26

03.

AGIR COLLECTIVEMENT POUR PRÉSERVER NOS ÉCOSYSTÈMES	28
Économie circulaire	29
Lutte contre le changement climatique	33
Gestion de l'eau	38
Biodiversité & écosystèmes	40

04.

ENGAGER NOS ÉQUIPES ET NOS PARTIES PRENANTES	43
Sécurité et bien-être au travail	45
Egalité des chances	47
Engagement des parties prenantes	49
Agir pour les communautés locales	51

01.

BERTRAND HOSPITALITY

SON HISTOIRE ET SES MÉTIERS

Créé en 1997 par Olivier Bertrand, le Groupe Bertrand est aujourd'hui le **1^{er} groupe indépendant de restauration en France** autour de trois activités : Bertrand Hospitality, Bertrand Franchise et une foncière.



LE GROUPE BERTRAND : SON HISTOIRE ET SES MÉTIERS

Les 3 métiers du Groupe Bertrand :

1

BERTRAND
Franchise

1 200

RESTAURANTS

45 000

COLLABORATEURS

+3 MRDS €

DE CA HT SOUS ENSEIGNE

2

BERTRAND
— HOSPITALITY —

80

ÉTABLISSEMENTS

2 600

COLLABORATEURS

350 M €

DE CA HT SOUS ENSEIGNE

3

FONCIÈRE BERTRAND

80 000 m²

EN GESTION

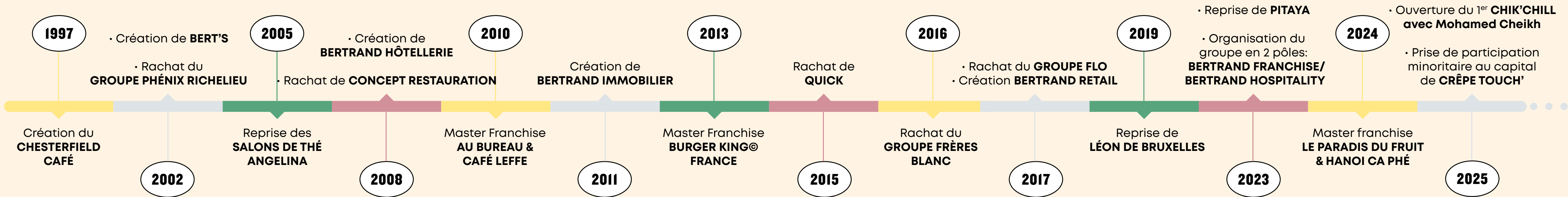
50

COLLABORATEURS

140

ACTIFS GÉRÉS

LE GROUPE BERTRAND : SON HISTOIRE ET SES MÉTIERS



BERTRAND HOSPITALITY

Bertrand Hospitality, référence de l’art de vivre et de l’hospitalité à la française, regroupe 80 lieux d’exception :
des brasseries parisiennes à des hôtels de luxe en passant par des restaurants dont certains en concession, des salons de thé ou des boutiques.

NOTRE
MISSION



Chez Bertrand Hospitality, chaque lieu raconte une histoire, chaque saveur révèle un savoir-faire. Nous puisons dans l’intemporalité de l’excellence à la française pour créer des expériences uniques.

Du choix responsable des produits, guidé par le respect des terroirs, à l’inventivité de nos chefs, nous célébrons la générosité du partage.

Nos équipes, animées par le sens du service et la passion du métier, transforment chaque rencontre en un moment privilégié.

Plus qu’un modèle, c’est une promesse : transmettre, innover et engager, pour cultiver durablement l’art de vivre à la française.



BERTRAND
— HOSPITALITY —

350 M €

DE CHIFFRE D’AFFAIRES



39 ANS

DE MOYENNE D’ÂGE

7 M

CLIENTS PAR AN



91/100*

INDEX DE L’ÉGALITÉ
PROFESSIONNELLE

* pour la société OBHOLDING

2 600

COLLABORATEURS



78

NATIONALITÉS

80

ÉTABLISSEMENTS



97.5%

DE CDI

NOS ENJEUX RSE



PROPOSER UNE CUISINE
ET DES EXPÉRIENCES
RESPONSABLES

- Achats et filières durables
- Alimentation sûre et responsable
- Soutien au monde agricole



AGIR COLLECTIVEMENT
POUR PRÉSERVER
NOS ÉCOSYSTÈMES

- Économie circulaire
- Changement climatique
- Gestion de l'eau
- Biodiversité & écosystèmes



ENGAGER NOS ÉQUIPES
ET PARTENAIRES

- Sécurité & bien-être au travail
- Égalité des chances
- Engagement des collaborateurs
- Agir pour les communautés locales

NOTRE MODÈLE D’AFFAIRES

RESSOURCES

PROPOSER UNE CUISINE
& DES EXPÉRIENCES RESPONSABLES

350 M€

de chiffre d'affaires

10 878

références

AGIR COLLECTIVEMENT POUR
PRÉSERVER NOS ÉCOSYSTÈMES

53 900 T

de CO2 émis en 2025

442 T

de biodéchets valorisés

86,4 T

d'huiles usagées
transformées en biogaz

ENGAGER NOS ÉQUIPES
ET PARTENAIRES

2600

collaborateurs
(effectif moyen)

6%

en temps partiel

94%

en temps plein

7 437

heures de formation

- Existence d'un service formation certifié Qualiopi
- Partenariats avec de nombreuses écoles d'hôtellerie-restauration



ACTIVITÉS / TRANSFORMATION DE VALEURS

VISION DU GROUPE

Valoriser l'art de vivre et l'hospitalité à la française et promouvoir des expériences durables.

VALEURS DU GROUPE

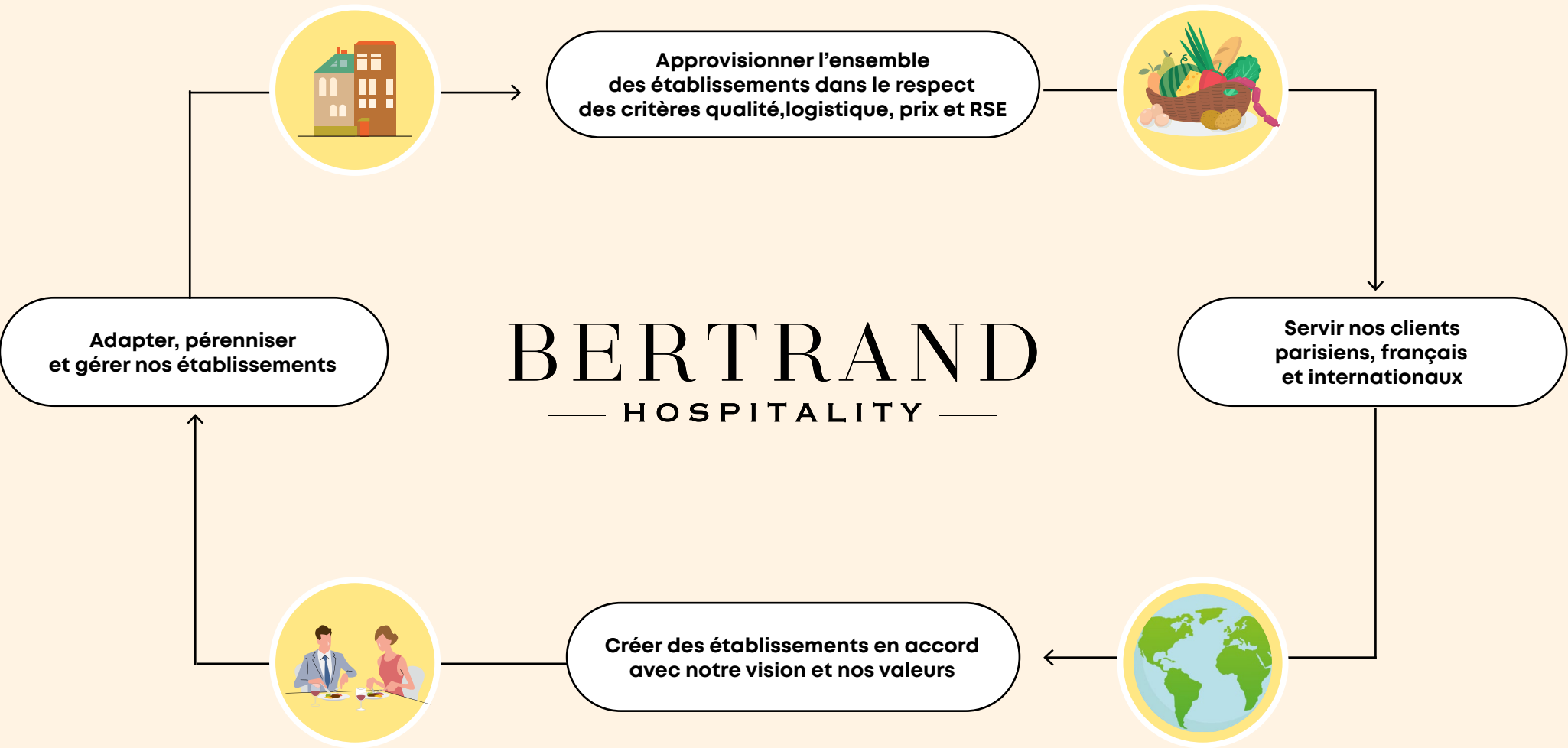
PASSION

SENS DU SERVICE

ESPRIT ENTREPREUNARIAL

ENGAGEMENT

FOURNISSEURS | COLLABORATEURS | CONCÉDANTS & FRANCHISÉS | BANQUES & ASSURANCES



CLIENTS

ORGANISMES DE FORMATION

SYNDICATS PROFESSIONNELS

ÉCOLES

CRÉATION DE VALEURS

PROPOSER UNE CUISINE
& DES EXPÉRIENCES RESPONSABLES

99,9%

d'œufs issus de poules
élevées hors cage

93,2%

d'analyses externes
satisfaisantes
(au-dessus de 80 sur 100)

5,3%

de produits labellisés

62%

de volume alimentaire
d'origine ou de production
française

AGIR COLLECTIVEMENT POUR
PRÉSERVER NOS ÉCOSYSTÈMES

85 GR/CLIENTS

de biodéchets

25 197

paniers sauvés sur
Too Good To Go

610

kwh/m2

ENGAGER NOS ÉQUIPES
ET PARTENAIRES

44%

de turnover
(hors cessions)

5,56%

de collaborateurs
en situation de handicap

2,8

heures de formation
en moyenne
par collaborateur

140

apprentis

NOTRE CHAÎNE DE VALEURS

FOURNISSEURS ET PARTENAIRES



CHOIX DES EMPLACEMENTS ET DES PARTENAIRES

- Études d'opportunités et de développement
- Appels d'offres publics ou privés
- Sélection de franchisés internationaux (Pays & acteurs - Angelina)







PRODUCTION ET EXTRACTION

Matières premières alimentaires

- Élevage
- Pêche et aquaculture
- Culture, maraîchage et vigne



Matières premières consommables

- Extraction

Matières premières construction et aménagement

- Extraction matières naturelles (bois, métal, roche...)



TRANSFORMATION ET MISE EN MARCHÉ

- Industrie agro-alimentaire
- Industrie emballages



Transformation matériaux et choix prestataires

- Transformation des matériaux
- Sourcing des fournisseurs (Architecte, designer, artisans, fournisseurs de petits et gros équipements...)



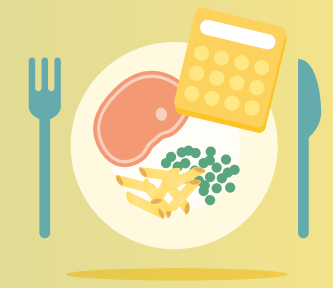
STOCKAGE ET LIVRAISON

- Conditionnement
- Sous-traitance en entrepôts
- Sous-traitance des transports





ACTIVITÉS PROPRES



OFFRES ET ACHATS

Concept, design, équipement, tenue et arts de la table

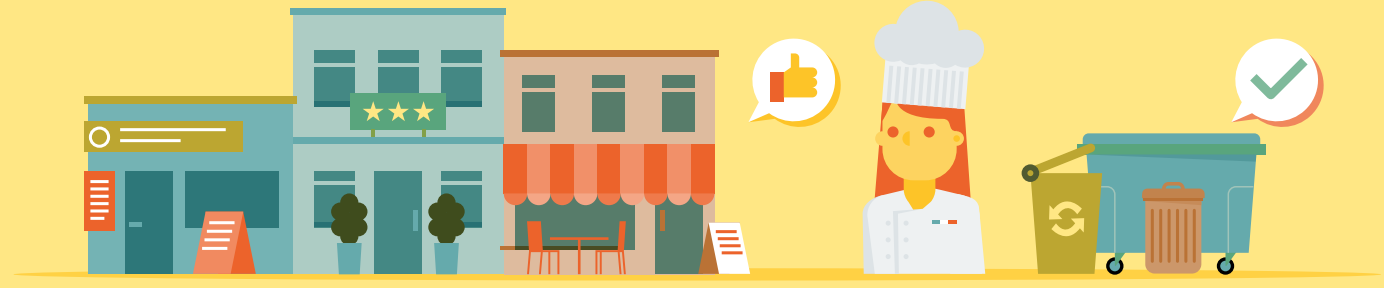
- Sélection des produits et des fournisseurs
- Achats indirects

Conception de l'offre, pricing, recettes

- Sélection des chefs « Signature »
- Achats directs

Commercialisation et affiliation

- Marketing et communication
- Sélection des agents
- Partenaires OTA
- Commercialisation BtoB
- Participation à des salons
- Affiliation réseaux



GESTION DES OPÉRATIONS ET EXPLOITATION

Exploitation des établissements (restaurants, hôtels, boutiques, laboratoire)

- Maintenance des infrastructures et équipements, gestion eau et énergie
- Sécurité et qualité dans les établissements (ex : audits, contrôles réglementaires, sanitaire, nettoyage...)
- Gestion des marchandises alimentaires dont stockage
- Activités de cuisine, hôtelière, para-hôtelière et retail
- Certifications des établissements
- Gestion des prestataires de service
- Gestion des marchandises non-alimentaires
- Suivi de l'application des Cahiers des charges Franchisés
- Relation client
- Flux vente BtoB (laboratoire)

Relations avec l'écosystème local

- Interactions avec les parties prenantes locales
- Activités commerciales et administratives
- Contrôles externes

Fin de vie

- Tri, collecte et gestion des déchets
- Dons et redistributions

SAV expérience

- Gestion de la réputation

Gestion des collaborateurs

- Recrutement, staffing, inclusion, promotion (mobilité interne), rémunération, juridique, RH, formation et sensibilisation

Fonctions supports

- Juridique, DSI, finance, achats, qualité, travaux, R&D, RSE, marketing/communication et commercial

NOS PARTIES PRENANTES

Légende ● Parties prenantes internes ● Parties prenantes externes

FOURNISSEURS ET PARTENAIRES

CHOIX DES EMPLACEMENTS ET DES PARTENAIRES

- Direction générale, direction développement France et international, direction des travaux et direction finance
- Foncière
- Autorités locales
- Concédants
- Investisseurs, banques et financiers

PRODUCTION ET EXTRACTION

Matières premières alimentaires

- Agriculteurs, éleveurs individuels et coopératives

Matières premières consommables

- Industrie (plasturgie, papeterie, chimie, textile, engrais, machines agricoles...)

Matières premières construction et aménagement

- Exploitations forestières, minerais et fossiles
- Industrie chimique et bâtiment

TRANSFORMATION ET MISE EN MARCHÉ

- Coopératives et industries agro-alimentaires
- Abatteurs
- Fournisseurs de consommables, tenues, emballages et produits d'entretien

Transformation mise en matériaux

- Fournisseurs de mobiliers, équipements et matériaux

STOCKAGE ET LIVRAISON

- Prestataires logistiques
- Grossistes

ACTIVITÉS PROPRES

OFFRES ET ACHATS

Concept, design, équipement et arts de la table

- Achats
- DAF
- Direction R&D
- Chef consultant

Conception de l'offre, pricing, recettes

- Direction générale
- Marketing
- Direction travaux
- Concédants

Commercialisation et affiliation

- Médias et agences RP
- TO
- Influenceurs
- Commercial
- Marketing

GESTION DES OPÉRATIONS ET EXPLOITATION

Exploitation des établissements (restaurants, hôtels, boutiques, laboratoire)

- Sous-traitance (fournisseurs et prestataires de services)
- Écoles et organismes de formation
- Hygiène et qualité
- Clients BtoB
- Concédants
- Clients BtoC
- Direction travaux
- Équipes opérationnelles

Relations avec l'écosystème local

- Associations de consommateurs, associations locales
- Contrôleurs externes
- Bailleurs
- Riverains

Fin de vie

- Prestataires de déchets
- Collectivités et associations

SAV expérience

- Médias
- Collaborateurs
- Influenceurs

● Salariés et représentants du personnel ● Dirigeants et salariés des franchisés

● Planète – Générations futures – Société civile(ONG/OSC, experts, médias, réseaux sociaux, concurrents) ● Experts externes (Universitaires, bureaux d'étude, cabinets de conseil et d'audit, agences, etc.)
● Partenaires d'affaire et fournisseurs – Autorités publiques (Europe, pays, régions/états) – Instances sectorielles ● Experts internes (BH, BF et Groupe)

MATRICE DE DOUBLE MATÉRIALITÉ

TYPES D'ENJEUX

SOCIAUX

- 1 Santé et sécurité des consommateurs
- 2 Droits économiques, sociaux et culturels des communautés affectées
- 3 Conditions de travail (nos effectifs)
- 4 Égalité de traitement
- 5 Conditions de travail (travailleurs de la chaîne de valeur)
- 6 Information des consommateurs

GOUVERNANCE

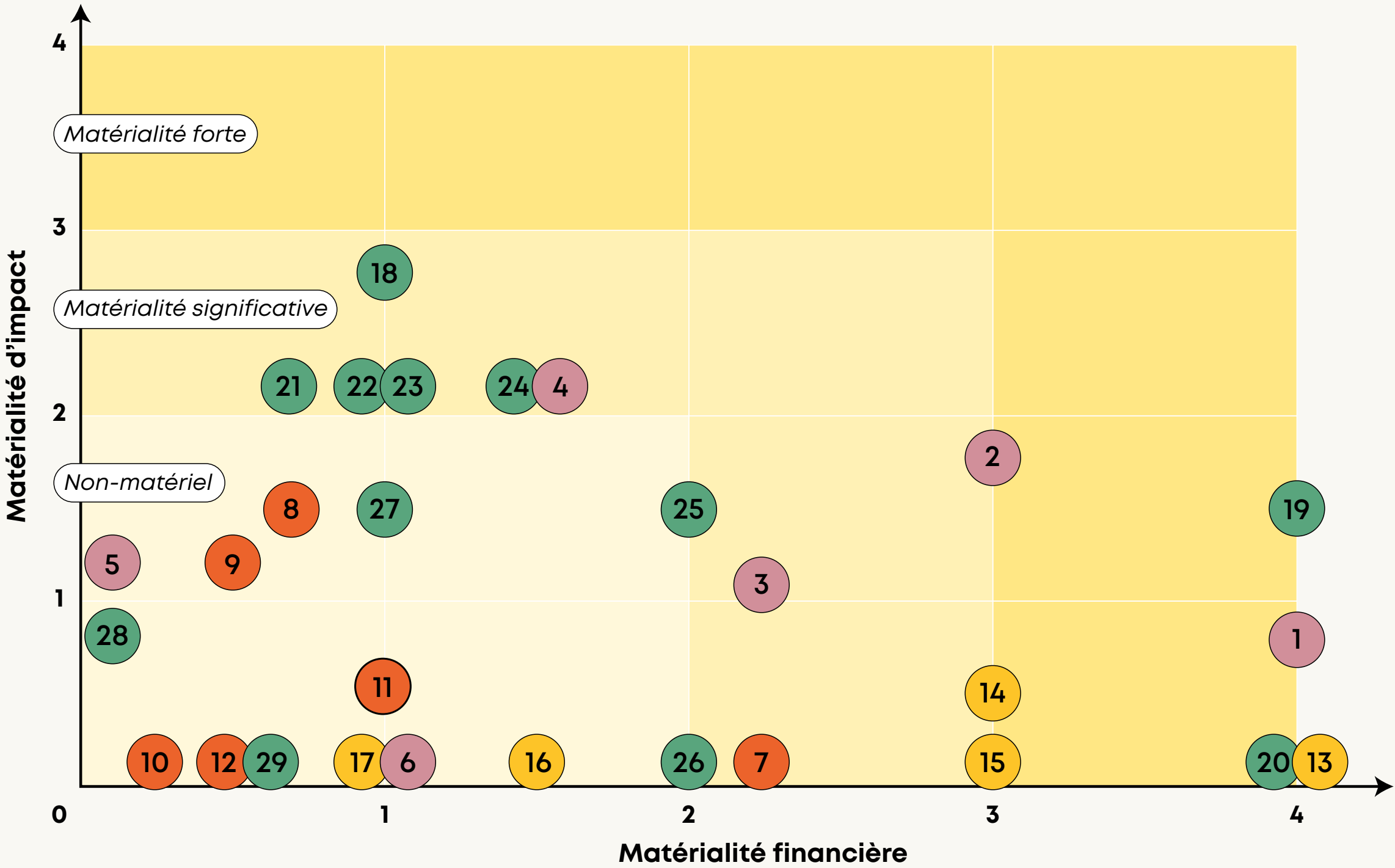
- 7 Culture d'entreprise
- 8 Bien-être animal
- 9 Engagement politique
- 10 Protection des lanceurs d'alerte
- 11 Relations fournisseurs
- 12 Corruption

SECTORIELS ET SPÉCIFIQUES

- 13 Instabilité géopolitique
- 14 Digital et innovation
- 15 Attractivité des métiers
- 16 Nouvelles offres
- 17 Approvisionnements locaux

ENVIRONNEMENTAUX

- 18 Atténuation du changement climatique
- 19 Adaptation au changement climatique
- 20 Services écosystémiques (migration)
- 21 Ressources entrantes
- 22 Eau
- 23 Pollutions
- 24 Perte de biodiversité
- 25 Déchets
- 26 Énergie
- 27 Ressources marines
- 28 Microplastiques
- 29 Ressources sortantes



MÉTHODOLOGIE

Des enjeux sectoriels ont été identifiés à l'aide de différents outils :
- Un benchmark sectoriel
- Le Sustainability Accounting Standards Board (SASB) établissant des normes de divulgation spécifiques à l'industrie sur les sujets ESG qui facilitent la communication entre entreprises et investisseurs sur les informations financièrement importantes et utiles à la décision.
- Les normes GRI (Global Reporting Initiative) regroupant les bonnes pratiques mondiales de reporting public portant sur un éventail d'impacts économiques, sociaux et environnementaux.
- Un ensemble d'articles de presse

Les enjeux spécifiques ont été identifiés via l'analyse de documents fournis par Bertrand Hospitality et des entretiens de cadrage réalisés en début de mission avec le Copil.

Au total, ce sont 5 enjeux spécifiques qui ont été ajoutés à la liste des ESRS :
- 13, Instabilité géopolitique
- 14, Attractivités des métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- 15, Bonne gestion du digital et innovation, IA
- 16, Nouvelles offres et adaptations aux nouvelles tendances de consommation et d'hébergement
- 17, Approvisionnement local et saisonnalité des produits

Au total, 15 enjeux ESG (dont 5 enjeux spécifiques) et 30 sous-enjeux sont identifiés comme pertinents au regard des activités de Bertrand Hospitality. Ils forment le socle de référence pour la qualification des impacts, risques et opportunités. L'identification des enjeux est faite à partir de la grille des ESRS à laquelle des ajustements ont été réalisés pour correspondre au mieux aux activités de Bertrand Hospitality.

87 impacts, risques et opportunités (IRO) ont été identifiés dont 14 impacts négatifs, 12 impacts positifs, 42 risques et 19 opportunités.

Afin de préciser les IROS, nous avons réalisé une préqualification de ces IROS. Cette préqualification a été complétée grâce à la conduite d'entretiens de cadrage avec le Copil et avec un partenaire financier du Groupe. Cette consultation a ensuite été complétée par une revue critique via 6 entretiens « d'experts » externes (fournisseurs, investisseurs). A partir de cette cotation, la méthode de calcul suivante a été utilisée pour la réalisation de la matérialité d'impact et la matérialité financière :

Matérialité d'impact = ampleur (et irréremédiabilité si négatif) × étendue × probabilité
Matérialité financière = ampleur × probabilité

LA GOUVERNANCE RSE



DIRECTRICE GÉNÉRALE
CHRISTELLE GRISONI



DIRECTRICE RSE
CARINE LEGOUX



COORDINATRICE RSE
CÉLIA SCHERMESSER

COMITÉ DE DIRECTION (CODIR)

Valide mensuellement les orientations stratégiques et veille à ce que les enjeux de développement durable soient intégrés dans les feuilles de route métiers.

COMITÉ D'EXPLOITATION (CODEX)

Partage mensuellement aux directeurs d'établissement un bilan chiffré ainsi que les actualités métiers. La direction RSE y est présente chaque semestre.

COPIL CLIMAT

Partage chaque semestre les avancées sur les actions liées à une réduction des émissions GES du Groupe.

COMITÉ SOCIAL ET ÉCONOMIQUE (CSE)

La direction RSE présente une fois par an les dernières actualités et les prochains enjeux aux élus du personnel.

**ECHANGES MENSUELS AVEC LA DIRECTION RSE DE BERTRAND FRANCHISE
& COMITÉ DE PILOTAGE RSE GROUPE BERTRAND : FRÉQUENCE SEMESTRIELLE**

LA GOUVERNANCE RSE

SUIVI DES PERFORMANCES RSE

- Collecte annuelle centralisée grâce à la plateforme *Toovalu* :
100 indicateurs suivis
 - Audit volontaire externe de certains indicateurs
- Echanges réguliers avec nos partenaires financiers sur nos engagements RSE



DES RÉMUNÉRATIONS VARIABLES

- Tous nos directeurs et chefs ont 10% de leur prime annuelle liée à des objectifs RSE : consommations énergétiques et part de collaborateurs en situation de handicap
- Les managers des services supports dont l'activité permet d'améliorer la performance RSE ont des objectifs qualitatifs en lien avec notre stratégie

UNE GOUVERNANCE RESPONSABLE



Anticiper et prévenir les risques de corruption

Pour limiter les risques liés à la corruption, nous respectons les réglementations en vigueur, notamment la loi Sapin II. Nous avons mis en place une politique de prévention et d'atténuation, fondée sur un code de conduite qui définit des règles précises concernant :

- les marques d'hospitalité (cadeaux et invitations),
- les frais professionnels (déplacements et notes de frais),
- les processus d'achats et de sélection des fournisseurs.

Formation et sensibilisation

Tous les collaborateurs exposés à des risques sont formés à la lutte contre la corruption et, plus largement, à la conformité réglementaire. Par ailleurs, l'ensemble des collaborateurs bénéficie d'une sensibilisation au respect du code de conduite via un e-learning.

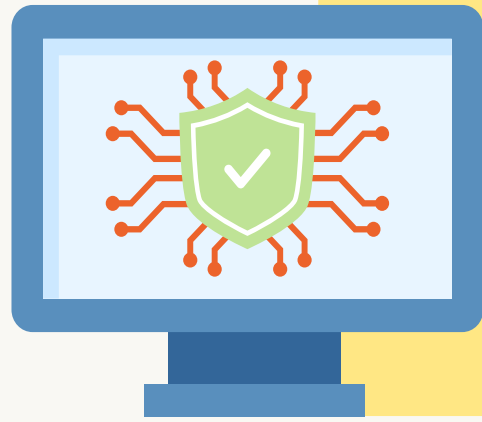
Mécanismes d'alerte

Un dispositif de signalement via une plateforme sécurisée a été déployé conformément à la réglementation européenne. Accessible à tous les collaborateurs et fournisseurs, il permet de signaler :

- tout crime ou délit,
- tout comportement contraire à la loi ou à nos règles internes,
- toute atteinte aux droits humains, à la santé, à la sécurité ou à l'environnement.

Ce dispositif garantit :

- la confidentialité,
- un traitement juste et équitable,
- l'interdiction de toute forme de représailles.



EN 2025, 55%
DES COLLABORATEURS
OBT ÉTÉ SENSIBILISÉS
À LA CYBERSÉCURITÉ



Respect des droits humains

Nous veillons en permanence au respect des droits humains à chaque étape de notre chaîne de valeur. Parce que l'intégrité est une responsabilité partagée, nous demandons à nos partenaires fournisseurs d'adhérer à nos principes éthiques via notre Charte Achats Responsables.

Protection de la vie privée et des données personnelles

Chaque jour, nous traitons des données personnelles issues des réservations, de la gestion RH ou de nos relations fournisseurs.

Conscients de notre responsabilité, nous les protégeons grâce à :

- une politique dédiée,
- des outils conformes au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD).

Lors de la collecte, nous informons systématiquement les personnes concernées des finalités du traitement et garantissons l'exercice de leurs droits :

- accès, rectification, suppression,
- retrait du consentement, limitation,
- opposition au traitement.

Pour renforcer la culture de la sécurité, nous organisons des sessions de sensibilisation.

PORTRAIT DE COLLABORATEURS

ÉGALITÉ DES CHANCES

AU CŒUR DES DÉCISIONS

RÉDUIRE NOS IMPACTS



“

Depuis 2019, la RSE est au cœur des décisions de Bertrand Hospitality. Notre activité repose sur l’Humain, avec une attention portée au respect, à l’égalité des chances et au développement de chacun.

Engagés pour un modèle durable, nous adaptons nos pratiques, améliorons nos approvisionnements et réduisons nos impacts, notamment via une gestion responsable des ressources et la lutte contre le gaspillage.

Notre ambition : allier plaisir du client, excellence opérationnelle et responsabilité, grâce à l’implication quotidienne de nos équipes et à une gouvernance engagée.

”

Carine Legoux

Directrice RSE et communication interne



PRISE DE CONSCIENCE

RÉNOVATION ÉNERGÉTIQUE

CHOIX DES PRODUITS

“

Depuis une vingtaine d’années dans le Groupe, j’ai évolué sur plusieurs postes opérationnels avant de diriger une trentaine de restaurants. En parallèle, j’ai vu le monde changer et pris conscience de nos impacts.

Nos métiers influencent directement nos choix de produits, nos rénovations énergétiques ou encore nos politiques RH.

Désormais, chaque décision intègre systématiquement un angle RSE, en plus des enjeux business et sociaux.

”

Lilian Combourieu

Directeur Général Restaurants & Concessions

02.

PROPOSER UNE CUISINE ET DES EXPÉRIENCES RESPONSABLES

Acheter et cuisiner des produits qui valorisent l'agriculture, 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 et chaque expérience sont pensées pour être unique et propre à chacun de nos établissements.



ESRS* E1, E2, E3, S2

*NORMES EUROPÉENNES D'INFORMATION EN MATIÈRES DE DURABILITÉ (ESRS)

PORTRAIT DE COLLABORATEURS

TRAÇABILITÉ

QUALITÉ

OPTIMISATION



“

En tant que Directrice Achats & Qualité, je vois la RSE comme un levier essentiel pour allier performance, qualité et impact positif.

Chaque jour, nous renforçons la traçabilité et la responsabilité de nos achats en privilégiant des partenaires engagés et des produits maîtrisés, grâce à un suivi rigoureux et à l’optimisation de nos pratiques.

Contribuer à cette dynamique aux côtés des équipes RSE est une vraie source de motivation : nous avons l’opportunité de transformer nos approvisionnements pour une restauration plus respectueuse et transparente.

”

Jessica Thibaudier

Directrice Achats & Qualité



“

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 Guerroué

Chef Exécutif Angelina

ACHATS ET FILIÈRES DURABLES

8

PERSONNES

280

FOURNISSEURS ALIMENTAIRES

NOTRE
DÉMARCHE

- Privilégier l’agriculture française en favorisant l’achat de produits d’origine et/ou de fabrication française
- Contribuer à une meilleure rémunération des agriculteurs français
- Augmenter la part de produits durables dans nos approvisionnements
- Améliorer le bien-être animal
- Aller vers une pêche plus durable

NOS ACTIONS

- Une charte **Achats Responsables** signée par l’ensemble de nos fournisseurs alimentaires, boissons et non-alimentaires
- Le respect de la **saisonnalité** des fruits & légumes
- **Zéro huile de palme** dans nos achats ou, à défaut une huile de palme strictement certifiée *RSPO*
- Des œufs coquille qui rémunèrent au juste prix les éleveurs français grâce au partenariat avec **«C’est qui le Patron ?!»**
- Une charte Bien-être animal co-écrite avec **CIWF**, et signée par nos fournisseurs
- **En 2025, 99,9% de nos achats d’œufs** étaient issus de poules élevées hors cage
- Un engagement sur le respect du *Better Chicken Commitment* pour le poulet brut d’ici à 2028
- **100% des suprêmes de poulet sont français** et issus de poules élevées en plein champ
- **Un lait certifié** *Max Havelaar* pour garantir une juste rémunération des éleveurs français
- Une liste d’espèces de poissons proscrits de nos achats et établie avec l’**ONG Ethic Ocean**



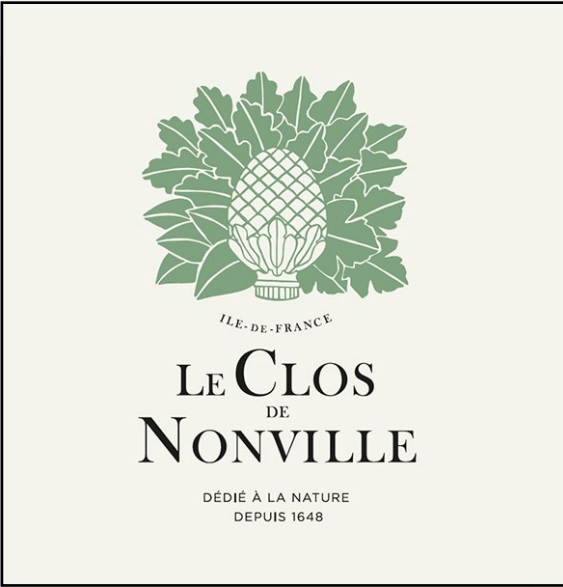
ACHATS ET FILIÈRES DURABLES

ZOOM SUR LE BIEN-ÊTRE ANIMAL
POUR LES POULETS DE CHAIR

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	JANV/OCT 2025
Réglementation de l'UE en matière de BEA	100%	100%
La mise en oeuvre d'une densité maximale de 30kg/m2 en limitant à un enlèvement par lot	14,1%	30,1%
En utilisant des souches à croissance lente répondant aux critères du protocole d'évaluation du bien-être des poules de la RSPCA	14,1%	30,1%
Lumière naturelle complétée si nécessaire pour atteindre au moins 50 lux d'intensité lumineuse	34,7%	83,1%
Milieu de vie enrichi de manière adaptée à l'espèce avec des perchoirs et des éléments à picorer : avec un minimum 2 mètres de linéaires pour 1000 poulets de perchoirs et 2 de substrats à picorer pour 1000 poulets	34,7%	83,1%
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%	100%
A adopté l'étourdissement par atmosphère contrôlée ou une technique d'électronarcose efficace n'impliquant pas un accrochage des poulets vivants	14,1%	30,1%



ACHATS ET FILIÈRES DURABLES



DE LA TERRE À L'ASSIETTE



Domaine repris par le Groupe 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 petits-déjeuners. La Brasserie La Lorraine (Paris 17) et le restaurant Les Belle-Feuilles de l'hôtel Saint-James (Paris 16) achètent une partie de leurs légumes au Clos de Nonville et à un maître maraîcher bio voisin. Le vin est proposé sur les cartes de nos Brasseries Parisiennes.

MARAÎCHAGE

EN AGRO-ÉCOLOGIE

VIGNES

IGP

CHÊNES

TRUFFIERS

RÛCHES

MIEL LOCAL

ACHATS ET FILIÈRES DURABLES

PORTRAIT DE PRODUCTEURS PARTENAIRES



Depuis quatre générations, la maison **Angsthelm & Fils** cultive et transforme le chou en choucroute sur ses terres alsaciennes. Cette histoire familiale débute en 1945, portée par la passion du terroir et le respect des traditions. Les choux blancs pommés sont cultivés localement selon les principes de l'agriculture raisonnée, sur des sols soigneusement sélectionnés pour préserver la typicité du terroir. Ils bénéficient de la certification IGP. La fermentation naturelle, réalisée avec du gros sel, dure entre 2 semaines et 2 mois. Dans nos brasseries parisiennes, nos Chefs subliment cette choucroute pour vous proposer les meilleures recettes



Mise en lumière d'un éleveur de volaille des **Fermiers de Loué** avec qui nous travaillons via notre partenaire LDC Groupe. Sylvain n'est pas issu d'une famille d'agriculteurs, mais ses voisins l'étaient. Il allait souvent jouer chez eux et rentrait dans le poulailler. Depuis cette période, il a toujours su qu'il voulait faire ce métier, travailler avec des volailles, mais des volailles qui vont dehors ! Aujourd'hui, cela fait 11 ans qu'il est installé en Sarthe. Avec sa femme, ils ont 4 poulaillers de volailles Plein Champ. Nous achetons et cuisinons ces produits de qualité qui garantissent le bien-être animal et le bien-être des éleveurs. Retrouvez les volailles de Sylvain et d'autres éleveurs sarthois dans tous nos établissements.

ACHATS ET FILIÈRES DURABLES

PORTRAIT DE PRODUCTEURS PARTENAIRES



Nous collaborons avec **Vignobles Gabriel & Co**, un collectif de vignerons partenaires engagés. Depuis 2020, ce collectif est labellisé *Fair for Life*, un label qui garantit l'équité, la juste rémunération des viticulteurs et des pratiques agricoles durables.

Aujourd'hui, 64 % des vignerons partenaires de ce collectif sont en agriculture bio, biodynamique ou en conversion bio. Une dynamique forte que nous soutenons notamment à travers une revalorisation du prix d'achat. Ce partenariat reflète notre volonté de promouvoir un modèle plus vertueux dans toute la chaîne, du vignoble jusqu'à votre verre. Retrouvez les vins des Vignobles Gabriel & Co dans nos brasseries et restaurants parisiens.

ALIMENTATION SÛRE ET RESPONSABLE

NOTRE DÉMARCHE

Garantir une alimentation sûre et responsable constitue un engagement clé du Groupe.

- **Maîtrise des risques sanitaires** à chaque étape de la chaîne alimentaire, dans la :
 - Sélection des fournisseurs
 - Réception et stockage
 - Préparation / Service au client
- Mise en œuvre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) structuré, décrit dans un Manuel Hygiène et Qualité conforme aux réglementations :
 - Paquet Hygiène
 - Food Law
 - Règlement INCO
- Approche fondée sur la **méthode HACCP** :
 - Analyse des dangers
 - Définition et application de mesures de maîtrise adaptées
- Pilotage assuré par une **équipe Hygiène et Qualité dédiée**.
- Appui d'un **laboratoire indépendant** accrédité pour garantir la fiabilité des contrôles.
- Renforcement de la démarche grâce à la digitalisation des contrôles avec **EezyTrace**

NOS ACTIONS

- Les fournisseurs alimentaires viande et marée sont référencés et contrôlés à l'issue :
 - d'audits hygiène
 - de tests de traçabilité
- Les produits font ensuite l'objet d'analyses régulières.
- Dans les établissements, le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) se décline en procédures couvrant :
 - l'hygiène du personnel
 - la réception et le stockage des marchandises
 - la maîtrise des températures
 - la traçabilité / le nettoyage / la gestion des alertes sanitaires
- Les autocontrôles quotidiens sont réalisés via l'outil digital *Eezytrace*, permettant un suivi centralisé :
 - des températures
 - du nettoyage / de la friture / de la traçabilité
- Des audits hygiène et des analyses microbiologiques sont menés régulièrement par un laboratoire indépendant.
- Chaque non-conformité donne lieu à un plan d'actions suivi.
- La formation continue des collaborateurs à l'hygiène et au PMS contribue à ancrer durablement une culture de sécurité alimentaire au sein des équipes.

262

COLLABORATEURS FORMÉS À L'HYGIÈNE ET AU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

868

ANALYSES PRODUITS/AN

4 PERS

DÉDIÉES À LA QUALITÉ & À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

23%

77%

RÉSULTAT DES AUDITS EXTERNES
NOTE < 80 NOTE > 80

NOS OBJECTIFS

95% des analyses externes sont satisfaisantes (au-dessus de 80 sur 100)

SOUTIEN AU MONDE AGRICOLE FRANÇAIS

SOUTIEN DE PROJETS INNOVANTS POUR UNE AGRICULTURE PLUS DURABLE



Soutien financier 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 financier à la création de leur plateforme **«Objectif Terre»**

Mouvement citoyen d'utilité publique qui préserve les terres agricoles afin d'y développer des usages solidaires respectueux des personnes et de l'environnement.



Soutien financier à **Fermes d'avenir**

Accélérer la transition agricole en France, en faisant pousser des fermes agroécologiques sur tout le territoire.

TABLEAU DES OBJECTIFS



PROPOSER UNE CUISINE ET DES EXPÉRIENCES RESPONSABLES		2022*	2023	2024	2025	OBJECTIF 2030
ALIMENTATION SURE ET RESPONSABLE	Part des produits labéllisés	4,2%	-	8%	5,3%	10%
	Part d’œufs achetés hors cage	96,5%	99,7%	99,7%	99,9%	100%
	Part de fournisseurs signataires de la Charte Achats Responsables	67,7%	70%	55%	59%	100%
	Part de fournisseurs carnés signataires de la Charte BEA	-	-	-	67%	100%
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	Part des analyses externes satisfaisantes (au-dessus de 80 sur 100)	93,4%	94,7%	95,3%	93,2%	95%
SOUTIEN AU MONDE AGRICOLE	Montant des aides financières pour les agriculteurs	4 500€	6 000€	9 000€	8 000€	50 000€ depuis 2023

* Données correspondants à un ancien périmètre d’activité (Bertrand restauration & Groupe Flo)

03.

AGIR COLLECTIVEMENT

POUR PRÉSERVER NOS ÉCOSYSTÈMES

Préserver nos écosystèmes, c'est prendre soin de chaque lieu mais aussi de chaque ressource, encourager l'économie circulaire, lutter contre le changement climatique, protéger l'eau et la biodiversité.

Ensemble avec nos équipes, nous faisons de chaque établissement un espace attentif aux équilibres naturels.



ESRS* E1, E2, E3, E4, E5

*NORMES EUROPÉENNES D'INFORMATION EN MATIÈRES DE DURABILITÉ (ESRS)



ÉCONOMIE CIRCULAIRE

NOTRE
DÉMARCHE

Chez Bertrand Hospitality, nous croyons qu'accueillir, c'est aussi préserver.
Dans nos hôtels et restaurants, la circularité s'invite au cœur de l'expérience :
réduire les déchets, réinventer les usages, donner une seconde vie aux matières.

- Depuis 2019, nos établissements n'utilisent plus de sacs, contenants, touillettes et pailles en plastique
- 0 plastique à usage unique dans nos chambres d'hôtels ainsi que dans nos offres de vente à emporter
- Respect des fiches techniques en cuisine et suivi du taux de perte pour optimiser les préparations
- Diagnostics anti-gaspillage réalisés tous les ans dans certaines de nos cuisines, en partenariat avec 
- E-learning obligatoire pour toutes les équipes sur la prévention du gaspillage alimentaire

OBJECTIF 2030

-30% de biodéchets / client par rapport à 2019

NOS
ACTIONS

RÉDUIRE

RÉUTILISER

RECYCLER

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

- Mise à disposition de **doggy bag sur demande** du client
- Collaboration avec **Too Good To Go** pour certains de nos établissements avec plus de 100 000 paniers « sauvés » depuis 2018
- **Collaboration avec les *Banques Alimentaires*, *le Chainon Manquant* et les *Restos du Cœur*** sur des dons alimentaires ponctuels



- **Priorité à la seconde main**
Chaque fois que le matériel existe, nous privilégions la réutilisation pour réduire l'impact environnemental via une collaboration avec des acteurs engagés comme Vesto pour l'achat ou le reconditionnement d'équipements de cuisine professionnels ou Alpagga pour l'achat d'équipements de cuisine professionnels

→ 90% de notre téléphonie mobile est issue d'achats de seconde main



OBJECTIF 2030

50% d'équipements issus de la seconde main

NOS ACTIONS

RÉDUIRE

RÉUTILISER

RECYCLER

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

CATÉGORIE	POIDS MOYEN DES DÉCHETS / CLIENT
DIB	553 g / client
VERRE	274 g / client
CARTONS/EMBALLAGES	48 g / client
BIODÉCHETS	86 g / client
HUILES USAGÉES	22 g / client
GASPILLAGE ALIMENTAIRE	93 g / client



OBJECTIF 2030

100% des établissements font le tri
sur tous les flux de déchets

NOS ACTIONS

RÉDUIRE

RÉUTILISER

RECYCLER

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

PORTRAIT D'UN DE NOS PARTENAIRES BIODÉCHETS



Les Alchimistes est une entreprise française spécialisée dans la collecte et le compostage des déchets alimentaires en circuit court. Leur mission est de transformer les biodéchets en compost local, contribuant ainsi à la réduction des déchets et à l'économie circulaire.

LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

NOTRE DÉMARCHE

Bertrand Hospitality mesure l’empreinte carbone de son activité depuis 2023.

En 2025, Bertrand Hospitality a suivi le programme ACT Pas-à-Pas de l’ADEME afin de structurer son plan de transition climatique, dont les principaux axes de travail sont :

1. Des établissements et des opérations sobres et exemplaires
2. Des approvisionnements issus de filières durables et résilientes
3. Une offre « fait maison » et des expériences qui allient tradition et durabilité
4. Des établissements et des expériences ancrées dans les territoires
5. Une gouvernance centralisée qui embarque l’ensemble des parties prenantes



RÉPARTITION DES ÉMISSIONS
PAR SCOPE DU GHG PROTOCOL



● Scope 1 5%
● Scope 2 1%
● Scope 3 94%

NOS ENGAGEMENTS
CLIMAT ENTRE
2023 ET 2030

Réduire de
25%

les émissions moyennes
totales par établissement
sur l'ensemble des scopes

Réduire de
30%

les émissions
des scopes 1 et 2

BILAN CARBONE 2025

TOTAL **53 890** t CO₂e



Production des ingrédients
Agriculture, élevage,
transformation

61%
32 760 t CO₂e



Traitement des déchets

4%
2 030 t CO₂e



Transport
Camion, depuis
les fournisseurs
vers les restaurants

3%
1 700 t CO₂e



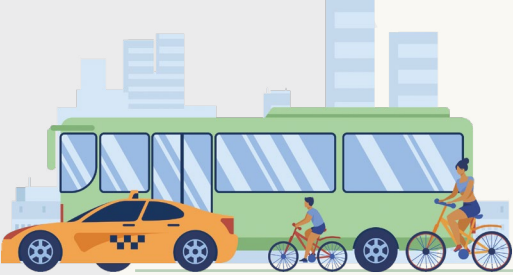
Consommations
d'énergie et de froid
des établissements

7%
4 110 t CO₂e



Aménagement et entretien
des établissements,
blanchisserie, achat
de services

18%
9 630 t CO₂e



Déplacements
des collaborateurs
Pour se rendre dans
nos établissements

4%
2 150 t CO₂e

Déplacements
des clients
Pour se rendre dans
nos établissements

3%
1 510 t CO₂e

LES AXES DE TRAVAIL
DE NOTRE PLAN DE TRANSITION

Bertrand Hospitality repense
la tradition et adapte ses
concepts authentiques
au nouveau paradigme
environnemental.



1 Des établissements
et des opérations sobres
et exemplaires



2 Des approvisionnements
issus de filières durables
et résilientes



3 Une offre « fait maison »
et des expériences qui allient
tradition et durabilité



4 Des établissements
et des expériences ancrées
dans les territoires



5 Une gouvernance centralisée
qui embarque l'ensemble des
parties prenantes

LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

NOS ACTIONS

DES ÉTABLISSEMENTS ET DES OPÉRATIONS SOBRES ET EXEMPLAIRES

Pilotage des consommations énergétiques

Nous suivons depuis 2019 nos consommations d'énergie via la plateforme *Citron* qui nous permet un pilotage en temps réel. Nous réalisons régulièrement des audits énergétiques sur certains de nos établissements.

Sensibilisation et formation des équipes

E-learning obligatoire, pour toutes nos équipes, dédié à la réduction des consommations énergétiques afin d'adopter les bons gestes au quotidien.

Procédures opérationnelles

Création d'une charte d'allumage spécifique pour les équipes en cuisine, garantissant une utilisation raisonnée des équipements.

Investissements responsables et décarbonés

Renouvellement de certains équipements de cuisine par du matériel moins énergivore, contribuant à la réduction durable des consommations, mais aussi par du matériel moins carboné en remplaçant, quand c'est possible, le gaz par l'électricité.

Engagement managérial

Intégration d'un objectif énergétique dans la rémunération variable de nos directeurs et chefs.

Privilégier l'achat d'énergie verte

Nous avons pour objectif de tendre vers 100% d'achat d'énergies renouvelables d'ici 2028.

OBJECTIF 2030

-15% de consommation énergétique
entre 2023 et 2030

LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

NOS ACTIONS

Végétaliser nos assiettes

Nous faisons évoluer nos cartes pour proposer des offres moins carbonées, sans jamais renoncer au plaisir et aux attentes de nos clients.

Dans chacun de nos établissements, une option végétarienne comprenant au moins une entrée et un plat est disponible.

Nos Chefs ont tous suivi deux jours de formation à la cuisine végétale en 2024 et 2025 avec *La Source Foodschool*.
Une démarche qui allie créativité, gourmandise et responsabilité.

OBJECTIF 2030

25% d'offres végétariennes sur nos cartes

UNE OFFRE « FAIT MAISON » ET DES EXPÉRIENCES QUI ALLIENT TRADITION ET DURABILITÉ



LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

NOS ACTIONS

Livraison décarbonée

Nous incitons nos fournisseurs à développer des livraisons via une flotte logistique moins carbonée.

Forfait Mobilité Durable

Pour une mobilité plus responsable, Bertrand Hospitality déploie progressivement le forfait mobilité durable auprès de ses collaborateurs dans l'ensemble de ses établissements. Cette initiative s'inscrit dans notre ambition de décarboner les déplacements.

Flotte de véhicule moins impactante

En parallèle, nous poursuivons la transition de notre flotte automobile vers des véhicules hybrides ou électriques, et privilégions le train pour les voyages professionnels dès que cela est possible.

OBJECTIF 2030

100% des établissements proposent le Forfait Mobilité Durable à leurs équipes

DES ÉTABLISSEMENTS ET DES EXPÉRIENCES ANCRÉES DANS LE TERRITOIRE



GESTION DE L'EAU

NOTRE DÉMARCHE

Bertrand Hospitality s'est jusqu'ici concentré sur la **réduction des consommations d'eau** des usages quotidiens de ses établissements, notamment en cuisine, et les services de blanchisserie, qui représentent la majorité de ses consommations directes.

Bertrand Hospitality a mis en place des actions concrètes pour réduire significativement l'usage de l'eau, tout en garantissant une expérience client optimale.

Conscients qu'une grande partie de ses impacts sur la ressource en eau se situe en amont de la chaîne de valeur, pour la production des ingrédients utilisés par les établissements, Bertrand Hospitality prévoit de renforcer sa compréhension de ce sujet et ses actions en 2026.



GESTION DE L'EAU

NOS ACTIONS

S'équiper pour consommer moins

Nous avons généralisé l'installation de dispositifs économes, tels que des mousseurs et des chasses d'eau double-flux. Un suivi renforcé est assuré grâce à quelques compteurs connectés et des contrôles réguliers par nos équipes techniques, permettant de détecter rapidement toute fuite ou surconsommation.

Évaluer notre exposition et anticiper les risques

Dès 2026, nous mènerons une étude complète d'impact et de dépendance de nos activités sur l'eau qui intégrera l'amont de notre chaîne de valeur notamment la production des ingrédients.

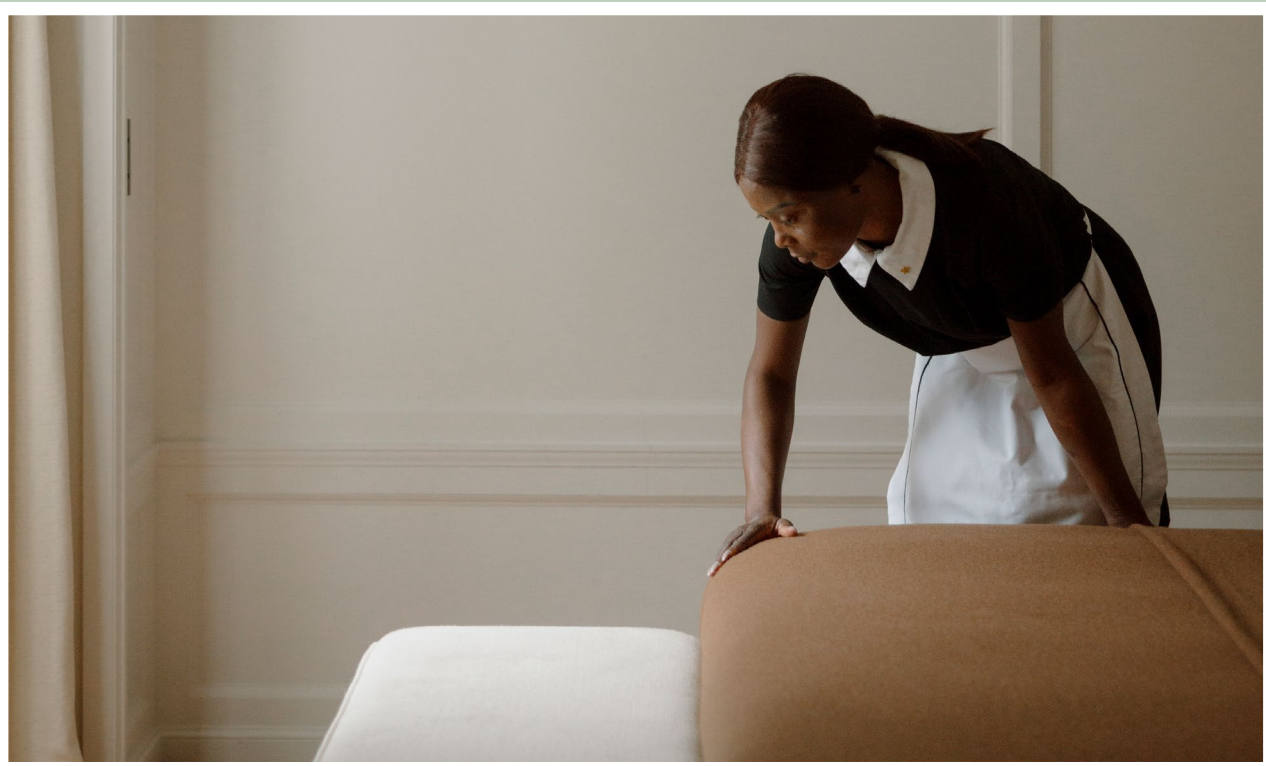
Impliquer nos parties prenantes

Dans nos hôtels, nous sensibilisons nos clients aux écogestes. Pour les séjours de plus d'une nuit, nous leur proposons de renoncer au nettoyage quotidien de leur chambre. Ils peuvent également limiter le renouvellement de leur linge de toilette. Enfin, nous collaborons étroitement avec nos prestataires de blanchisserie pour réduire l'impact de notre activité sur la consommation d'eau.

Un e-learning de sensibilisation sur l'eau créé par *Axa Climate School* est également disponible pour l'ensemble de nos équipes.

OBJECTIF 2030

-15% de consommation d'eau
entre 2023 et 2030



BIODIVERSITÉ & ÉCOSYSTÈMES

NOTRE
DÉMARCHE

Ces actions s’inscrivent dans une démarche globale de transformation du modèle d’affaires, en lien avec les attentes réglementaires et les enjeux de résilience de la chaîne d’approvisionnement.

Elles permettent de répondre aux risques identifiés (rupture d’approvisionnement, traçabilité, coût carbone, etc.) et de saisir les opportunités (offre locale, relation fournisseurs, innovation culinaire, etc.).



BIODIVERSITÉ & ÉCOSYSTÈMES

NOS ACTIONS

Stratégie biodiversité et reporting

- Analyse des risques et opportunité biodiversité réalisée en 2023 avec l'aide du *cabinet Utopies*. Celle-ci sera mise à jour en 2026 afin de structurer des feuilles de route d'amélioration climat-biodiversité.
- Amélioration d'ici 2030 des outils internes de suivi sur la provenance des ingrédients et la traçabilité, au-delà du rang 1 des fournisseurs.

Achats responsables et traçabilité

- Favoriser l'approvisionnement local et de saison, en privilégiant les produits français.
- Développement des achats de produits issus de l'agriculture biologique (ex : vins bios) et de filières labellisées (RSPO pour l'huile de palme, *Max Havelaar* pour le lait, *AB* pour le café, *MSC/ASC* pour la pêche, etc.).
- Co-financement de projets d'amélioration des pratiques agricoles sur certaines filières prioritaires : financement de la transition agroécologique d'1 ha du vignoble Oé dans le Sud-Est de la France.
- Élaboration d'une offre végétale adaptée à l'identité de nos établissements, avec formation continue des chefs.
- Évaluation de la durabilité de chacune de nos cartes sur les produits de la mer avec la mise en place d'un eco-score interne

Lutter contre la déforestation et améliorer la traçabilité de nos ingrédients à risque

- Amélioration de la traçabilité de certains ingrédients (cacao, café, soja, bœuf) pour garantir l'absence de déforestation importée, en conformité avec la loi « zéro déforestation » et le règlement européen.
- Mise à jour annuelle d'un listing de produits de la pêche interdits à l'achat par nos équipes
- Des hôtels à insectes et des ruches sont installés sur les toits de nos hôtels parisiens pour favoriser la pollinisation et la biodiversité urbaine.
- Une vidéo de sensibilisation aux enjeux de biodiversité créée par *Axa Climate School* est disponible pour l'ensemble de nos collaborateurs

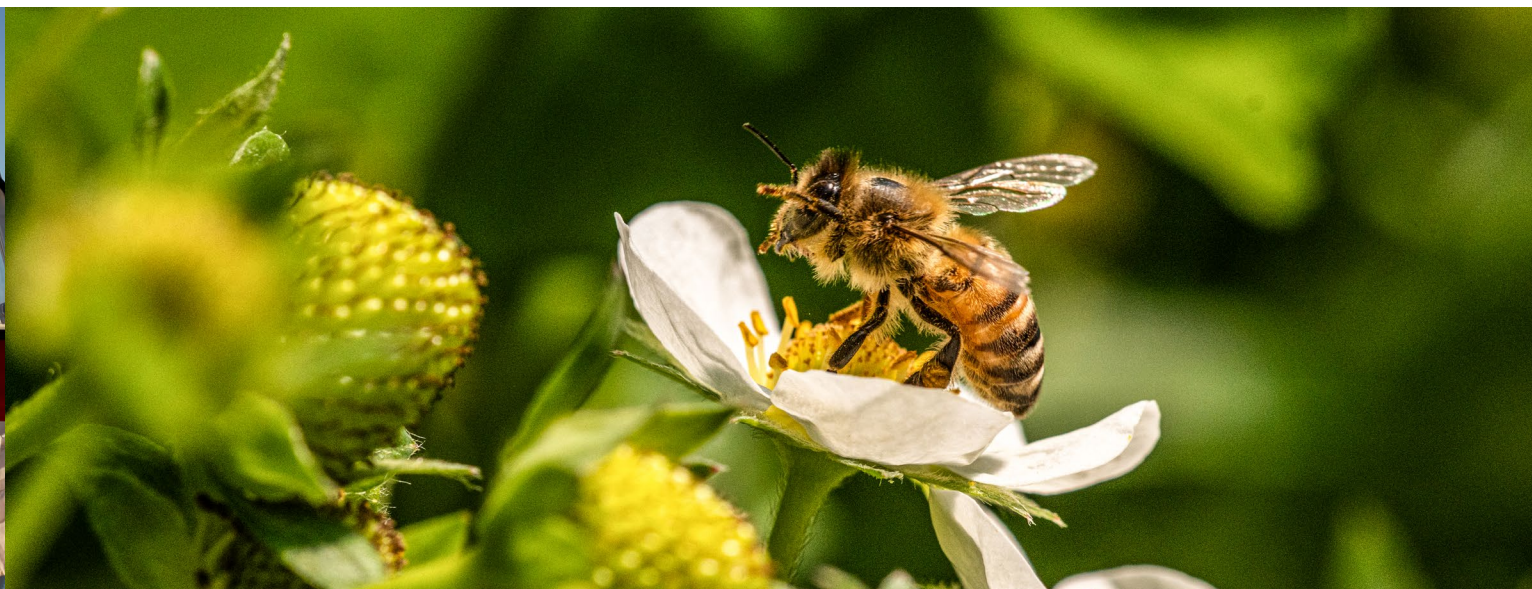


TABLEAU DES OBJECTIFS



AGIR COLLECTIVEMENT POUR PRÉSERVER NOS ÉCOSYSTÈMES		2022*	2023	2024	2025	OBJECTIF 2030
ECONOMIE CIRCULAIRE	Part des établissements qui font le tri des biodéchets	50%	68,6%	70%	74%	100%
	Quantité de biodéchets par couvert (gr/couvert)	129,4	106,2	88,3	85,7	-30% vs 2019 (128,8 gr/couvert)
	Part de collaborateurs ayant suivi l’e-learning sur le gaspillage alimentaire	-	-	-	37,6%	100%
EMPREINTE CARBONE	Part d’offres végétariennes sur nos cartes (en nombre de références)	13%	14%	23%	23%	25%
	Part de viande bovine dans les plats carnés (en nombre de références)	-	-	-	39%	35%
	Consommation d’énergie par m2 (kwh/m2)	-	-	-	610	-15% vs 2023
	Bilan carbone (scope 1/2 - GHG Protocol - tonnes de CO2)	-	3 043	3 251	3 395	-30% vs 2023
	Bilan carbone moyen par établissement (scope 1/2/3 - GHG Protocol - tonnes de CO2 par établissement)	-	1 028	1 072	1 064	-25% vs 2023
EAU	Consommation d’eau par couvert (m3/couvert)	-	-	30	35,2	-15% vs 2023
BIODIVERSITÉ	Part de références avec de l’huile de palme	-	-	-	0,1%	< à 1%
	Part de vins sans pesticides (en nombre de références)	-	-	-	27%	> à 40%

* Données correspondants à un ancien périmètre d’activité (Bertrand restauration & Groupe Flo)

04.

ENGAGER NOS ÉQUIPES ET PARTENAIRES

Susciter l'engagement de nos équipes, c'est faire confiance à chacun et lui donner les moyens d'agir : par un environnement de travail sûr et respectueux, par la formation, l'inclusion, la mobilité.

En renforçant la collaboration avec nos partenaires et nos communautés, nous contribuons à un impact social positif.



ESRS* S1, S2, S3, S4

*NORMES EUROPÉENNES D'INFORMATION EN MATIÈRES DE DURABILITÉ (ESRS)



Portrait de collaborateur

Formations RSE

Montée en compétences

Amélioration continue

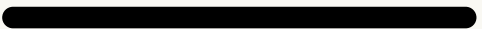


“ Depuis 2020, nous intégrons chaque année de nouvelles formations RSE dans notre catalogue de formations et notre plan de développement des compétences.

Qu’elles soient en e-learning ou en présentiel, pour l’ensemble des équipes ou pour certains métiers, l’objectif est d’accompagner tous nos collaborateurs à comprendre ces enjeux et à agir dans leur quotidien. Nous sommes fiers de contribuer à l’amélioration du Groupe sur ses enjeux RSE.



Cinthia Lamarre
Directrice formation



SÉCURITÉ & BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

NOTRE
DÉMARCHE

Parce que nos métiers peuvent exposer nos collaborateurs à certains risques, nous avons mis en place une politique de prévention en matière de santé et de sécurité au travail, à la fois exigeante et adaptée aux réalités opérationnelles.

Notre objectif est d'intervenir en amont pour garantir un environnement de travail sûr et sain pour toutes et tous.



SÉCURITÉ & BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

NOS
ACTIONS

Renforcement de la sécurité incendie et de la prévention des risques.

Nous avons déployé en 2025 un plan d'action structuré reposant sur cinq axes : un pilotage renforcé de la conformité réglementaire grâce à un suivi centralisé des contrôles et à l'appui de partenaires externes ; une vigilance accrue sur les installations électriques avec thermographie annuelle et interventions immédiates d'un électricien ; un nettoyage intensifié des conduits d'extraction via des cordistes spécialisés ; le déploiement progressif de nouveaux dispositifs de lutte incendie ; et enfin un renforcement des formations, incluant des sessions pratiques EPI et un module e-learning interne rappelant « les gestes et précautions nécessaires pour éviter les risques ».

Ce dispositif s'appuie sur une organisation maintenance centralisée et vise à améliorer durablement la sécurité de nos équipes et de nos sites.

Identifier et évaluer les risques pour mieux protéger nos équipes

Notre démarche de prévention repose sur une évaluation annuelle des risques professionnels, menée en tenant compte des spécificités de chaque catégorie de collaborateurs et des réglementations.

Cette analyse nous permet de repérer les principaux risques et de définir des plans d'action ciblés pour améliorer en continu les conditions de travail.

Le Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP) constitue la base de nos actions concrètes en faveur de la santé de nos équipes, ainsi que le Programme Annuel de Prévention des Risques et d'Amélioration des Conditions de Travail (PAPRIPACT).

SÉCURITÉ & BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

NOS ACTIONS

Créer un environnement de travail où l'on se sent bien

Les équipes au siège ont la possibilité d'avoir 2 jours de télétravail par semaine et un programme d'activités sportives est mis en place. Les collaborateurs du siège et encadrants opérationnels ont un accès à un réseau social interne afin d'être informés des dernières actualités du Groupe. Enfin, l'ensemble des collaborateurs bénéficient de 30% de réduction dans nos établissements.

Premiers pas vers le label Peace & Work

En 2025, nous avons lancé pour la première fois une enquête test sur le bien-être au travail, labellisée Peace & Work, auprès des collaborateurs d'une dizaine d'établissements. Cette initiative nous a permis d'évaluer la perception des équipes, d'identifier les points positifs ainsi que les axes d'amélioration. Les résultats guideront nos prochaines actions pour renforcer la qualité de vie au travail et favoriser un environnement professionnel épanouissant.

Sensibiliser, former et protéger l'ensemble des collaborateurs et partenaires

Tous les collaborateurs peuvent signaler une situation à risque via leur manager, leur référent RH ou l'outil interne d'alerte, accessible 24h/24 de manière confidentielle. Ils peuvent également bénéficier d'un suivi médical au travail (médecine du travail) assuré par des professionnels habilités, contribuant ainsi à une prévention durable de leur santé physique et mentale.

Des dispositifs renforcés pour garantir la sécurité de chacun

Nous fournissons à nos collaborateurs des équipements et tenues adaptés à leur métier et aux risques associés. Des formations en présentiel et en e-learning sont proposées sur les gestes et postures ainsi que sur les enjeux de santé et de sécurité. Par ailleurs, une formation spécifique est obligatoire sur la sécurité incendie.

ÉGALITÉ DES CHANCES

NOTRE DÉMARCHE

Nous nous engageons à offrir un environnement de travail inclusif, dans lequel chacun se sent respecté, valorisé et responsabilisé, quels que soient son origine, son genre, son orientation sexuelle, son âge, ses croyances, son handicap ou toute autre forme de diversité reconnue par la loi.

Cet engagement s’applique à l’ensemble de nos collaborateurs, mais également à nos partenaires tout au long de la chaîne de valeur.

OBJECTIFS 2030

- Plus de 30% de femmes dans nos effectifs
- 6% de collaborateurs en situation de handicap



ÉGALITÉ DES CHANCES

NOS ACTIONS

Inscrire la diversité, l'équité et l'inclusion au cœur de notre organisation

Des formations obligatoires sensibilisent nos collaborateurs aux comportements inclusifs, notamment en matière de lutte contre le sexisme et de prise en compte du handicap, lutte contre le sexisme et le harcèlement sexuel. Par ailleurs, un dispositif de signalement sécurisé et anonyme permet de déclarer à tout moment toute situation contraire à nos valeurs.

Promouvoir l'égalité femmes-hommes à chaque étape du parcours professionnel

Plusieurs accords relatifs à l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes et à la qualité de vie au travail (EPQVCT) encadrent nos engagements. Ils couvrent des thèmes essentiels tels que la rémunération, la parentalité, la formation, la promotion et la mobilité interne afin d'assurer des parcours équitables à chaque étape de la vie professionnelle. Nous publions chaque année nos Index égalité femmes-hommes, et les équipes RH assurent le suivi des plans d'action associés.

Renforcer l'inclusion des personnes en situation de handicap

Une équipe RH dédiée pilote la Mission Handicap, garantissant un accompagnement personnalisé et une coordination efficace des initiatives sur 3 axes : le développement du recrutement via des salons spécialisés ou des ESAT, la sensibilisation et formation interne (DuoDay, SEEPH...) et l'accompagnement tout au long du parcours professionnel en adaptant nos conditions de travail aux besoins spécifiques du collaborateur.

Stimuler la progression professionnelle grâce à la formation

Nous accompagnons chaque collaborateur dans son évolution professionnelle grâce à la formation. Nous mettons à leur disposition des dispositifs variés, conçus pour s'adapter et répondre aux besoins de chaque profil : formation en présentiel, formations réglementaires, Formations métiers, Plateforme d'e-learning.

Notre plateforme d'e-learning offre à chaque collaborateur un accès à plus de 30 cours. Elle couvre des thématiques essentielles :

- Compétences RH : intégration d'un nouveau collaborateur, management à distance
- Sujets transversaux : hygiène, diversité, RSE, gestes et postures

Des formations au français et des programmes sur mesure pour nos publics allophones (cuisine végétale, management intergénérationnel, ...) viennent compléter le catalogue pour s'adapter aux besoins spécifiques de chaque établissement et accompagner la montée en compétences.

ENGAGER LES COLLABORATEURS DANS NOTRE DÉMARCHE RSE

NOTRE DÉMARCHE

Engager l'ensemble des collaborateurs dans la démarche RSE est un levier essentiel pour ancrer durablement nos convictions et transformer nos pratiques au quotidien. Notre ambition : faire de chacun un acteur capable de contribuer concrètement à la transition environnementale, sociale et sociétale de l'entreprise.

Pour cela, nous proposons des parcours pédagogiques adaptés aux métiers, des formations immersives et des outils d'acculturation permettant de monter collectivement en compétence.

OBJECTIF 2030

50% des collaborateurs sensibilisés aux enjeux climatiques



ENGAGER LES COLLABORATEURS DANS NOTRE DÉMARCHE RSE

NOS ACTIONS

Sensibilisation via les Fresques et ateliers

- Fresque du Climat et Fresque de l'Équité : déployées auprès des collaborateurs des services support, et encadrants pour renforcer leur compréhension des enjeux climatiques et sociaux.
- Fresque de la Restauration : partenariat permettant aux équipes d'appréhender les impacts environnementaux du secteur et les leviers d'action.
- Balance Carbone : déployée auprès des collaborateurs en établissements, pour mieux comprendre et mesurer l'empreinte carbone de leur activité



Montée en compétence métier

- Formations des Chefs à la cuisine végétale : développer une offre plus durable, végétale avec *la Source Foodschool* et respectueuse des ressources.
- Formation achats responsables pour les équipes Achats avec *Ecolearn* : intégration des critères RSE dans les pratiques de sourcing et de contractualisation.



Parcours digital RSE

Neufs e-learning RSE disponibles sur notre plateforme e-learning, dont 4 obligatoires, permettent une acculturation progressive et accessible à tous :

• Obligatoires :

- Lutte contre le sexisme et le harcèlement sexuel
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Impact de la consommation énergétique sur le réchauffement climatique
- Formation au code d'éthique et de conduite professionnelle

• Optionnels :

- Pêche durable
- Tri des biodéchets
- Bien-être animal
- Code de conduite
- Dérèglement climatique, passer à l'action : biodiversité, eau, gaspillage alimentaire, empreinte numérique

AGIR POUR LES COMMUNAUTÉS LOCALES

NOTRE DEMARCHE

Nous croyons que notre rôle dépasse l’hospitalité.
Nous affirmons notre volonté de créer de la valeur partagée et de contribuer au dynamisme économique, social et culturel.

Cet engagement se traduit par des actions concrètes : partenariats avec des acteurs locaux, initiatives solidaires, soutien à l’emploi et à la transmission des savoir-faire.
Chaque établissement devient ainsi un relais de proximité, favorisant l’inclusion et renforçant les liens avec les communautés.



AGIR POUR LES COMMUNAUTÉS LOCALES

NOS ACTIONS



Angelina s’engage pour Octobre Rose

Chaque année, la Maison Angelina met son savoir-faire au service d’une cause : la lutte contre le cancer du sein. À l’occasion d’Octobre Rose, Angelina s’associe au Centre Gustave Roussy, premier centre de recherche contre le cancer en Europe, en créant des pâtisseries exclusives proposées en édition limitée tout au long du mois d’octobre. Pour chaque pâtisserie vendue, 1 € est reversé à Gustave Roussy, contribuant ainsi au financement des programmes de recherche et des traitements innovants.



Une alliance solidaire pour nourrir et éduquer

Depuis 2020, Bertrand Hospitality s’associe à *La Tablée des Chefs* pour lutter contre la précarité alimentaire et promouvoir l’éducation culinaire auprès des jeunes. Cette collaboration a débuté en pleine crise sanitaire, lorsque nos brasseries ont ouvert leurs cuisines pour préparer des milliers de repas destinés à l’aide alimentaire. Aujourd’hui, cet engagement se poursuit à travers des initiatives comme la Semaine Solidaire : pendant une semaine, nos brasseries emblématiques reversent 1€ à l’association pour chaque plat signature vendu. Les fonds récoltés financent des ateliers de cuisine dans les collèges, permettant à des jeunes de découvrir les bases d’une alimentation saine et équilibrée.



AGIR POUR LES COMMUNAUTÉS LOCALES

NOS ACTIONS



Un Noël solidaire

Chaque année, à l'occasion des fêtes, nous nous engageons aux côtés de l'association *Les Petits Frères des Pauvres* pour offrir un moment de partage à des personnes âgées isolées. Les 24 et 25 décembre, nos brasseries emblématiques ouvrent leurs portes pour accueillir des bénéficiaires et des bénévoles autour d'un repas festif. Ce geste simple mais essentiel permet de rompre la solitude et de recréer la magie de Noël pour ceux qui en ont le plus besoin. En quatre ans, ce sont près de 200 personnes qui ont été reçues dans nos établissements, grâce à la mobilisation de nos équipes.



Cuisine & solidarité : l'hospitalité comme levier d'intégration

Depuis 2019, Bertrand Hospitality s'engage aux côtés de *Refugee Food* pour faire de la cuisine un levier d'intégration. Au-delà de l'accueil de stagiaires, ce partenariat valorise des parcours et des talents unis par la passion de la gastronomie. Chaque année, nous formons et accompagnons des personnes réfugiées : plus de 30 ont été accueillies en stage et plus d'une dizaine recrutées en CDI. Notre collaboration s'exprime aussi à travers des événements comme le Refugee Food Festival, où nos chefs cuisinent à quatre mains avec des cuisiniers réfugiés. Nous soutenons également l'association par des contributions financières et la taxe d'apprentissage afin de renforcer ses actions de formation et d'insertion.



TABLEAUX DES OBJECTIFS



ENGAGER NOS ÉQUIPES ET PARTENAIRES		2022*	2023	2024	2025	OBJECTIF 2030
SÉCURITÉ & BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL	Turnover	75,4%	51,8%	51,8%	44%	Inférieur à 50%
	Taux de fréquence	41,9%	36%	36%	36%	-5% vs 2023
ÉGALITÉ DES CHANCES	Part de collaborateurs en situation de handicap	4,5%	4,4%	5,1%	5,6%	6%
	Part de femmes	-	-	-	27%	> à 30%
	Index Egalité Hommes Femmes (société OB Holding)	89	84	91	97	> à 85
	Part de collaborateurs ayant suivi au moins une formation	-	-	-	40,5%	> à 50%
	Part de collaborateurs issus de la promotion interne	-	-	-	7,2%	> à 10%
ENGAGEMENT DES PARTIES PRENANTES	Nombre de collaborateurs formés aux enjeux climatiques (Fresque du Climat, Balance carbone...)	86	61	133	89	50%
AGIR POUR LES COMMUNAUTÉS LOCALES	Montant des aides versées à des associations	-	-	-	16 700€	-

* Données correspondants à un ancien périmètre d'activité (Bertrand restauration & Groupe Flo)

UN GROUPE ENGAGÉ



MEMBRE

DES ENTREPRISES S'ENGAGENT
DEPUIS 2022



MEMBRE

DE LA COMMUNAUTÉ BPI
DEPUIS 2023



MEMBRE

DU C3D DEPUIS 2022



SIGNATAIRE

DE LA CHARTE EN 2020



BERTRAND
— HOSPITALITY —

↘ CONTACT

DIRECTION RSE
55 RUE DEGUINGAND
92300 LEVALLOIS-PERRET

2026