



CHARTRE RSE

Responsabilité Sociétale des Entreprises
Paris & Region Parisienne | 14 collaborateurs | 2026

Qui sommes-nous ?

Paris Cocktail est un traiteur événementiel parisien spécialisé dans le catering pour des événements professionnels et culturels d'envergure. En 15 ans, nous avons bâti une solide réputation en alliant exigence culinaire, réactivité opérationnelle et proximité humaine.

Nos prestations :

- Catering événementiel pour vos événements (concerts, galas, séminaires, tournages)
- Tables régie, table régie permanente, table régie de nuit
- Espaces VIP / loges pour artistes et équipes de production
- Livraison de box repas, paniers sandwiches
- Formule café et petits-déjeuners

Nos chiffres 2025 :

120 000
Repas servis et livrés

350
Événements réalisés

+ 45
Partenaires exclusifs

✉ Le mot de la Direction

Depuis 15 ans, Paris Cocktail est présente sur les plus grands événements parisiens : Notre métier, c'est de nourrir des gens exigeants, dans des contextes intenses, avec le sourire et la précision d'une brigade soudée.

Mais nourrir les gens, aujourd'hui, c'est aussi se soucier de comment et de d'où vient ce qu'on cuisine. C'est pourquoi nous avons initié une démarche RSE concrète, progressive et sans greenwashing. Pas de grands discours : des actes.

Nous réduisons le plastique, nous compostons nos biodéchets avec Moulinot, nous privilégions les producteurs locaux, et nous prenons soin de chaque membre de notre équipe.

Cette charte formalise nos engagements. Elle sera mise à jour chaque année et partagée avec nos clients, fournisseurs et partenaires.

Nos 4 Piliers RSE

Notre démarche RSE s'articule autour des 4 piliers de la norme ISO 20121, adaptés aux spécificités de notre métier : le catering événementiel parisien, avec ses contraintes de volume, de mobilité et de gestion des déchets alimentaires.

ENVIRONNEMENT	SOCIAL & RH	GOUVERNANCE	ANCRAGE LOCAL
Réduire notre empreinte carbone, agir sur les déchets, les emballages et les approvisionnements.	Valoriser nos 14 collaborateurs, garantir des conditions de travail dignes et favoriser l'épanouissement.	Conduire notre activité avec transparence, intégrité et éthique vis-a-vis de tous nos partenaires.	Favoriser les producteurs et artisans franciliens, contribuer au tissu économique parisien.

Axe 1. Engagement Environnemental

L'événementiel génère des volumes importants de déchets et de consommations. Chaque prestation qu'il s'agisse d'un catering pour 500 personnes, d'une loge VIP ou d'une livraison de box repas, est une occasion d'agir.

Partenariat Moulinot - Zéro déchet alimentaire

- Paris Cocktail est partenaire de Moulinot, spécialiste de la collecte et valorisation des biodéchets
- Tous nos biodéchets de cuisine sont collectés, puis transformés en compost ou en énergie via la méthanisation
- Ce compost est réinjecté dans l'agriculture locale, fermant la boucle du circuit court alimentaire
- Objectif : 100% des biodéchets valorisés d'ici fin 2025

Vaisselle réutilisable & réduction du plastique

- Nous utilisons de la vaisselle réutilisable sur l'ensemble de nos prestations catering et loges
- Élimination progressive des contenants plastiques jetables dans nos livraisons box repas et sandwiches
- Sélection de conditionnements éco-conçus (kraft, carton recyclé, bio-sourcés) pour nos paniers livrés
- Objectif : réduction de 80% des plastiques à usage unique d'ici fin 2026

Approvisionnement responsable & circuits courts

- Priorité aux produits français et aux producteurs et artisans de la région Ile-de-France
- Critères RSE intégrés à la sélection de nos 45 partenaires fournisseurs exclusifs
- Favoriser la saisonnalité dans la conception de nos menus (catering, box repas, petits-déjeuners)
- Réduction des transports : optimisation des tournées de livraison en Ile-de-France
- Objectif : 60% d'ingrédients en circuits courts et/ou produits français d'ici 2026

Anti-gaspillage alimentaire

- Calibration précise des quantités produites par type de prestation pour éviter les surplus
- Donation des invendus en bon état à des associations caritatives partenaires d'Ile-de-France si cela est possible
- distribution des restes en interne à nos équipes
- Formation de l'équipe aux pratiques de cuisine zéro-déchet (fanés, épiluchures, restes)

Axe 2. Engagement Social & Ressources Humaines

Nos 14 collaborateurs, brigades en cuisine, équipes de service, logistique et administration, sont le moteur de Paris Cocktail. Leurs conditions de travail, leur sécurité et leur évolution sont au cœur de nos priorités.

Conditions de travail & sécurité

- Application stricte de la convention collective nationale de la restauration rapide et traiteur
- Respect des repos obligatoires, planning transparent et anticipe (minimum 2 semaines)
- Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels (DUERP) mis à jour annuellement
- Prévention des TMS (Troubles Musculo-Squelettiques) liés au port de charges lourdes et aux stations debout prolongées
- Equipements de protection individuelle (EPI) fournis et adaptés à chaque poste

Formation & montée en compétences

- 2 jours minimum de formation par collaborateur par an (HACCP, service, développement durable)
- Formation de toute l'équipe aux gestes éco-responsables et aux engagements de cette charte
- Programme de tutorat pour l'intégration des nouveaux collaborateurs, apprentis et stagiaires
- Favoriser les promotions internes avant tout recrutement externe

Diversité, inclusion & dialogue social

- Recrutement non discriminatoire : postes ouverts sans distinction d'origine, de genre ou d'âge
- Egalité de rémunération homme/femme pour des postes équivalents
- Réunion d'équipe mensuelle pour partager les enjeux, les succès et les difficultés

Axe 3. Gouvernance & Ethique des Affaires

La qualité de notre gouvernance est le socle de la confiance que nous accordent nos clients.

Hygiène alimentaire & traçabilité (HACCP)

- Laboratoire de production aux normes HACCP, audité régulièrement par un organisme indépendant
- Tracabilité complète de chaque ingrédient, de l'achat à l'assiette
- Zéro compromis sur la chaîne du froid et les procédures de décontamination
- Plan de nettoyage et de désinfection journalière documentée et contrôlée

Relations équitables avec nos partenaires

- Paiement des fournisseurs dans les délais contractuels, sans abus de position
- Contrats clients clairs et transparents : pas de surcoût caché ni de clause abusive
- Refus de toute pratique de greenwashing : nos engagements RSE sont vérifiables et mesurables

Notre Tableau de Bord RSE - Objectifs 2026-2027

Ces indicateurs sont suivis par la direction et partagés avec l'équipe chaque semestre. Ils constituent la mesure concrète de nos progrès.

Pilier	Engagement	Indicateur / Cible	Echéance
Env.	Valorisation 100% biodéchets (Moulinot)	100% collecte et compostage	2026
Env.	Elimination plastique jetable	-80% plastique à usage unique	2027
Env.	Approvisionnement circuits courts	60% ingrédients locaux/FR	2027
Env.	Anti-gaspi alimentaire	Taux de pertes < 5% / prestation	2026
Env.	Bilan carbone simplifié	1er bilan publié	2026
Social.	Formation des collaborateurs	Min. 2 jours/salarié/an	2026
Social.	Satisfaction collaborateurs	2 enquêtes anonymes/an	2026
Social.	Sécurité au travail	0 accident grave - DUERP a jour	Continu
Gouv.	Rapport RSE public	1 rapport annuel publié	2027
Gouv.	Fournisseurs évalués RSE	100% partenaires évalués	2026
Local.	Dons alimentaires	Partenariat association active	2026

Engagement collectif Paris Cocktail

Cette charte a été construite collectivement avec nos 14 collaborateurs.

Elle est révisée chaque année et diffusée à nos clients, fournisseurs et partenaires.

On cuisine, on livre, on s'occupe de tout et surtout de vous.

Adoptée en 2026 | Revision annuelle | www.paris-cocktail.com