



1 UNE STRATÉGIE RSE VOLONTARISTE

- Des investissements et achats toujours soucieux de minimiser les déchets, l'empreinte carbone (fabrication, livraison...), et un lieu optimisé QVT (audit Kandu et travaux d'isolation phonique en coton bio recyclé et thermique avec une nouvelle devanture vitrée)
- Des partenaires engagés en faveur de l'environnement et aussi sélectionnés avec soucis de mixité et d'inclusion (y compris handicap)
- Un engagement solidaire avec la mise à disposition pro bono du lieu adhoc et 10% de réduction systématique aux ONG et associations sur les activités de teambuilding en présentiel
- Un engagement en cours de certification [BCorp](#) en cours

2 UN LIEU ÉCO-CONÇU, RÉSISTANT ET DURABLE

- Aménagement menuiserie avec batipin et placards en bouteilles recyclés, plaques acoustiques en textile recyclé, du papier peint aussi certifié, du mobilier français Fermob, électroménager DeDietrich A+++
- Suivi des consommations eau et électrique, énergie 100% verte via PlanetOui 100%, robinet à eau filtrée, robinet à détection de mouvement, livraison traiteur par triporteur électrique
- Recours à l'économie circulaire : machines à café et robots de cuisine ayant servi sur salons, porcelaine Pillivuyt avec micro-défauts...
- Lieu central à Paris et ultra accessible via les transports en commun ou à pied

3 UNE ORGANISATION ÉCO-RESPONSABLE

- Des ingrédients de saison, frais, locaux et bio dès que pertinent via AuBoutDuChamp, et des produits d'entretiens ecocert.
- Pas d'impression inutiles, d'emballages, de plastique, une gestion des emails dans PJ, des impressions optimisées Print Friendly & PDF, avec compensation carbone pour les impressions affiches, cartes de visites recyclées, tablier en coton bio...
- Pas de toques jetables ou gants vinyles, des gadgets inutiles polluants
- Un écran 4K pour digitaliser les réunions et favoriser échanges et participation sans déchet, 2 grands tableaux vélédas à disposition

4 UNE PALETTE D'ACTIVITÉS ECO-FRIENDLY

- Un encadrement des participants aux ateliers culinaires avec tri et recyclage des déchets : compost. résidus d'ateliers culinaires réutilisés (noyaux d'abricots, bouillons...), Un affichage des éco-gestes pratiqués dans nos locaux.
- Des activités conçues pour apprendre à concevoir des menus gourmands anti-gaspi (topchef, zéro déchet...), des compositions florales durables pour végétaliser les espaces de travail (terrarium, kokedama...), rallyes RSE Green