



CARAÏBOS

**VOS PETITS MOMENTS
DE PARADIS MÉRITENT
NOS PLUS GRANDS ENGAGEMENTS**

L'histoire de Caraïbos commence en 1976... Fruit de l'imagination d'un épicier antillais habitant à Paris, la marque est alors pionnière dans l'importation des jus de fruits exotiques.

Caraïbos s'est construit au fil des années autour d'une mission simple : offrir aux professionnels et aux particuliers des jus savoureux idéals pour les cocktails.

Notre secret ? Des jus avec une forte intensité aromatique et une texture onctueuse pour une richesse gustative préservée en cocktails. Pour un goût vraiment inimitable !

CARAÏBOS EN CHIFFRES

37 

PARFUMS DANS LA GAMME



6 MILLIONS DE LITRES VENDUS PAR AN

SOIT



4 MILLIONS DE LITRES DANS LES BARS & RESTAURANTS

+



2 MILLIONS DE LITRES EN GRANDES ET MOYENNES SURFACES





CARAÏBOS

Chez Caraïbos, nous pensons que les fruits exotiques ont un pouvoir particulier. Celui d'offrir des jus savoureux pour sublimer vos cocktails. Celui de donner un goût inimitable à vos moments de paradis - ceux entre amis, ceux qu'on n'oublie jamais - et vous permettre de les revivre. Où que vous soyez.

Mais encore faut-il les préserver ! Voilà pourquoi Caraïbos s'engage durablement pour la préservation des filières d'approvisionnement en fruits, la naturalité de ses jus et la protection de son environnement. Parce que pour nous, produire des jus n'a de sens que si l'on pense à demain. Chez Caraïbos, nous en sommes convaincus :

**VOS PETITS MOMENTS DE PARADIS MÉRITENT
NOS PLUS GRANDS ENGAGEMENTS**



PRÉSERVER NOS FILIÈRES DE FRUITS & CEUX QUI LES CULTIVENT

01

Derrière chacun de nos jus, il y a un fruit savoureux et des hommes et femmes qui le cultivent. Notre mission chez Caraïbos est de préserver durablement l'un et l'autre. Voilà pourquoi aujourd'hui, nous nous engageons dans une démarche volontaire, avec nos fournisseurs, pour améliorer nos pratiques de production en phase avec notre charte d'approvisionnement responsable en fruits.

Depuis 2025, 100 % de nos fournisseurs sont engagés, à travers la signature de la charte d'approvisionnement responsable de Caraïbos ou via une démarche propre poursuivant les mêmes objectifs.

GARANTIR UN APPROVISIONNEMENT ÉCO-RESPONSABLE

N° 1 SOUTENIR DES MODÈLES AGRICOLES RESPECTUEUX



Nous savons aujourd'hui que l'abus de produits phytosanitaires représente un danger pour la santé des sols et de la biodiversité que nous souhaitons préserver. C'est pourquoi notre charte prévoit de :

LIMITER, VOIRE SUPPRIMER LES PESTICIDES ET TRAVAILLER SUR DES SOLUTIONS ALTERNATIVES AUX SUBSTANCES CHIMIQUES

ACTIONS CONCRÈTES

- **INTERDIRE** les herbicides non-sélectifs.
- **EXPÉRIMENTER DES MÉTHODES** de biocontrôle qui protègent les végétaux en déclenchant leur mécanisme de défense naturelle.

METTRE EN PLACE DES ACTIONS DE PROTECTION DE LA FAUNE ET DE LA FLORE

ACTIONS CONCRÈTES

- **CRÉER DES COULOIRS BIOLOGIQUES** entre les cultures pour favoriser le passage des animaux.
- **FORMER LES PRODUCTEURS** sur les enjeux spécifiques à la préservation de la biodiversité.

N° 2 OPTIMISER L'UTILISATION DES RESSOURCES EN EAU ET ÉLECTRICITÉ



L'agriculture et la transformation de nos fruits nécessitent des ressources en eau et en énergie. Face aux enjeux climatique, il est nécessaire de suivre et d'optimiser nos consommations à travers diverses actions :

ACTIONS CONCRÈTES

- **DÉVELOPPER DES SOURCES D'ÉNERGIE ALTERNATIVES OU RENEUVELABLES** comme le photovoltaïque ou l'énergie verte issue des coproduits (biomasse ou biogaz).

- **METTRE EN PLACE UN MONITORING DE LA CONSOMMATION EN EAU** via l'installation de compteurs intelligents qui alertent sur les failles ou les excès.

N° 3 ASSURER LA BONNE GESTION DES DÉCHETS ET DES EMBALLAGES



L'agriculture et la transformation des fruits produisent des déchets trop souvent perdus et détruits, qui mériteraient d'être réemployés.

ACTION CONCRÈTE

- **REVALORISER LES DÉCHETS DES CHAMPS DE CULTURES** via d'autres filières : alimentation du bétail, compost ou encore biogaz.

Accompagner nos fournisseurs pour aller plus loin :

- ✓ **Aider à l'obtention de certifications reconnues** (Global.G.A.P., Rainforest Alliance), garantes de pratiques agricoles plus durables.
- ✓ **Déployer progressivement des pratiques d'agroforesterie**, adaptées aux spécificités de chaque territoire.
- ✓ **Faire progresser les pratiques de transport**, via la collaboration entre producteurs et le recours à des solutions plus vertueuses.

PRÉSERVER NOS FILIÈRES DE FRUITS
& CEUX QUI LES CULTIVENT

01

ASSURER LE RESPECT DES FEMMES ET DES HOMMES DE NOS FILIÈRES

N° 1 RESPECTER LES NORMES INTERNATIONALES

SMETA

100 % DES SIGNATAIRES DE NOTRE CHARTE devront effectuer des audits SMETA*, afin de contrôler les pratiques éthiques sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement et les conditions de travail sur place.

Ce qui les engage par exemple à :

- > **RESPECTER** le droit d'organisation et de négociation collective (ex : syndicat).
- > **ASSURER** des horaires de travail et des salaires décents.

*SMETA est une méthodologie d'audit permettant d'évaluer tous les aspects de la responsabilité éthique des fournisseurs tout au long de la chaîne de production.

N° 2 GARANTIR LE RESPECT DES DROITS DE L'HOMME



100% de nos fournisseurs partenaires s'engagent à sanctionner tout acte contraire aux Droits de l'Homme tel que le travail forcé ou le travail des enfants ainsi que toute forme de discrimination raciale, ethnique ou sexuelle.



N° 3 LUTTER CONTRE LA CORRUPTION

ACTION CONCRÈTE

- **FORMER LES SALARIÉS** à savoir identifier une situation de corruption et leur donner les outils pour pouvoir agir concrètement.



ET DEMAIN

- ☑ Former les agriculteurs à la manipulation des produits phytosanitaires indispensables.
- ☑ Former les travailleurs aux pratiques de production plus vertueuses telles que l'agroécologie et l'agroforesterie.

PRÉSERVER LE GOÛT ET LA QUALITÉ DES FRUITS

N° 1 SUBLIMER ET PRÉSERVER LA QUALITÉ DES FRUITS



Pour élaborer de bons jus, il faut avant tout de bons fruits. Nous mettons un point d'honneur à garantir la qualité des matières premières qui confèrent à nos jus leur goût inimitable.

ACTIONS CONCRÈTES

- **FAVORISER LA CUEILLETTE DES FRUITS AU BON DEGRÉ DE MATURITÉ** en indéxant, par exemple, la rémunération des agriculteurs sur le degré Brix (% de sucre) indiquant une bonne maturité.
- **TRANSFORMER LE PLUS RAPIDEMENT** possible les fruits afin de limiter leur temps passé dans les chambres froides.

ET DEMAIN



Privilégier les variétés de fruits les plus aromatiques (souvent peu répandues) pour limiter l'ajout de correcteurs (sucre, acidité) lors de l'élaboration des jus.

N° 2 GARANTIR DES PRODUITS SÛRS ET DE QUALITÉ

Pour nous assurer que l'élaboration de nos jus préserve tout le goût et la texture des fruits en excluant tout risque alimentaire, nous nous appuyons sur deux certifications essentielles :



Cette norme définit des exigences en termes de process et contrôle de la qualité sur les sites de production.



Cette certification permet de maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments, minimiser les risques et assurer une production alimentaire sûre.

UNE QUÊTE
DE GOÛT &
DE NATURALITÉ

02

Voici un secret qui doit rester entre nous : naturalité et goût sont inséparables pour celui qui veut créer un jus de qualité. Voilà des années que patiemment, nos experts débusquent les variétés de fruits les plus savoureuses, les assemblent en secret, et innovent pour façonner des jus toujours plus naturels.

Entre 2023 et 2025, 100 % des recettes de boissons et nectars ont été retravaillées par nos experts pour plus de naturalité et plus de goût !



AURÉLIE DEMAY
Responsable Recherche & Développement

N° 1 CULTIVER NOTRE SAVOIR-FAIRE POUR UN GOÛT INIMITABLE



Nous parcourons les 5 continents pour trouver les variétés les plus savoureuses tout en tenant compte de la saisonnalité de chaque fruit.

ACTION CONCRÈTE

> LA RECETTE DE NOTRE DÉLICIEUX JUS DE MANGUE ?

Nos experts goûtent différents échantillons de purée de mangue, parmi plus de 100 variétés, pour identifier les 3 qui, une fois réunies, donneront l'assemblage le plus savoureux.

La mangue Alfonso est la variété privilégiée dans notre jus de mangue. Originaire d'Inde de l'Ouest, à la fois fondante et parfumée, elle est réputée pour être l'une des meilleures au monde. La région côtière de Ratnagiri dont elle provient garantit une excellente qualité de fruits grâce à un fort taux d'humidité et un sol à la fois acide et très rocheux.



N° 2 INNOVER POUR DES RECETTES TOUJOURS PLUS NATURELLES



Simplifier nos recettes en supprimant les ingrédients « non indispensables », c'est la meilleure façon d'obtenir des boissons plus naturelles avec plus de goût !

EN 2025



Sur 3 recettes intégrant des colorants non naturels,

2 recettes

ont été retravaillées avec des colorants d'origine naturelle.

EN 2025



100%

des recettes intégrant des arômes sont formulées avec des arômes naturels.

ACTION CONCRÈTE

> Parmi les cinq recettes qui intégraient des additifs, trois sont désormais totalement sans additifs, tandis que les deux restantes ont fait l'objet d'une réduction significative.

N° 3 AMÉLIORER LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE NOS JUS

EN 2025

> RÉDUIRE PROGRESSIVEMENT LA TENEUR EN SUCRE sans compromis sur le goût !

-16%

de moyenne en réduction du sucre sur nos recettes depuis 2023.



> UTILISATION DE SUCRE NATUREL issu de canne ou de betterave par exemple.

ACTION CONCRÈTE



AUGMENTER LA TENEUR EN FRUIT SUR CERTAINES RECETTES POUR MAXIMISER LE GOÛT !

Sex on the Beach : passage de 16 à 25%
Yuzu : passage de 13 à 20%



**PRODUIRE
EN PENSANT
À DEMAIN**

03

Chez Caraïbos, nous nous engageons à réduire l'impact environnemental de nos opérations de mise en bouteille grâce à une meilleure gestion de nos ressources.

Mais ce n'est pas tout ! Nous étudions avec attention chacun des éléments de nos emballages et suremballages afin d'améliorer autant que possible leur composition et leur recyclabilité.

Premier poste d'émissions carbone des produits Caraïbos, la bouteille en verre fait l'objet d'une analyse afin d'identifier des pistes de réduction de son impact environnemental.

N° 1 PRIVILÉGIER DES MATÉRIAUX RESPONSABLES DANS NOS EMBALLAGES

NOTRE OBJECTIF ? Que nos emballages soient le plus recyclés et recyclables possible !

NOTRE EMBALLAGE

BOUTEILLE EN VERRE

100 % recyclable
composée à
35% de verre
recyclé

ET DEMAIN

Étudier l'augmentation
du taux de verre
recyclé dans nos
bouteilles



BOUCHON EN FER BLANC composé à

40% de fer blanc recyclé



40 % de fer recyclé,
c'est le seuil maximum
pour maintenir le
« clac » du bouchon à
l'ouverture, garantie de
la bonne pasteurisation
de la bouteille.

ET DEMAIN

Étudier les encres et
colles végétales pour
nos étiquettes

ÉTIQUETTE EN PAPIER

recyclable & certifié 

NOS SUREMBALLAGES

BARQUETTE EN CARTON

100 % recyclable
composée à
67% de carton
recyclé



ET DEMAIN

- ✓ Augmentation de la part de film recyclé pour nos fardeaux et nos palettes
- ✓ Appliquer la même philosophie recyclé / recyclable à nos PLVs, nos verres en bars et restaurants...
- ✓ Étudier la faisabilité du remplacement intégral du plastique par du carton pour nos emballages secondaires

N° 2 PRODUIRE PLUS DURABLEMENT SUR NOTRE SITE DE PRODUCTION

SUIVRE ET RÉDUIRE NOTRE CONSOMMATION

Mise en place d'un reporting environnemental sur les deux sites de production Caraïbos afin de suivre les consommations de ressources (eau, électricité, déchets) et de définir des objectifs de réduction réalistes et communs aux deux usines.

OPTIMISER LES RESSOURCES



ACTION CONCRÈTE

- Récupérer l'eau et la chaleur du système de refroidissement des bouteilles pour les réutiliser au sein de l'usine.

UN TRAJET LOGISTIQUE OPTIMISÉ !



Bertrams, notre partenaire allemand depuis plus de 30 ans, et dernièrement notre usine Slaur basée au Havre.





LE GOÛT DE LA
TRANSMISSION

04

Qu'y a-t-il de plus important que transmettre ?
Transmettre un savoir-faire, une expertise, des convictions.
Depuis plus de 10 ans, nous formons les barmen
en devenant sur les jus de fruits et à l'art du cocktail.
Depuis 2022, nous les sensibilisons aux enjeux
environnementaux pour les guider dans leurs choix
de produits, afin qu'ils continuent à faire vivre
tous vos précieux moments.

Et nous continuerons de réaliser ces formations
dans pas moins de 30 lycées hôteliers chaque année.





PIERRE BOUERI

Barman, mixologue et formateur Carabos depuis plus de 10 ans.

N° 1 FORMER LES JEUNES GÉNÉRATIONS DE BARMEN



38

C'est le nombre de lycées professionnels et autres établissements que nous avons accompagnés en 2025 pour former 500 barmen de demain. Une formation axée sur les enjeux du développement durable depuis 3 ans pour sensibiliser les étudiants et les imprégner de la marque au plus tôt dans leur carrière.

+DE 5000 ÉTUDIANTS FORMÉS SUR 13 ANS

PROGRAMME DE LA FORMATION

- ✓ Décryptage des étiquettes de jus
- ✓ Process d'élaboration des jus, nectars, boissons
- ✓ Savoir-faire cocktail : principes et ateliers pratiques
- ✓ Approvisionnement responsable
- ✓ Gestion du tri et des déchets

N° 2 VALORISER L'EXPERTISE COCKTAIL ET SENSIBILISER LA PROFESSION



THE BARTENDERS SOCIETY est un concours créé en 2016. C'est le 1^{er} concours international de cocktails dont la moitié des épreuves sont sans alcool pour promouvoir l'art du soft cocktail.

Nous avons à coeur d'intégrer au concours la problématique environnementale :



Cocktail Zéro déchet



Utilisation d'ingrédients naturels



Approvisionnement responsable



CARAÏBOS

VOS PETITS MOMENTS
DE PARADIS MÉRITENT
NOS PLUS GRANDS
ENGAGEMENTS



UNE CHARTE D'APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE POUR :



GARANTIR UN APPROVISIONNEMENT ÉCO-RESPONSABLE

- > Limiter l'usage des intrants et préserver la biodiversité.
- > Optimiser la gestion des ressources.



ASSURER LE RESPECT DES FEMMES & DES HOMMES DE NOS FILIÈRES

100% des signataires de la charte audités sur le respect des normes éthiques et sociales.



PRÉSERVER LA QUALITÉ & LE GOÛT DE NOS PRODUITS

Encourager la transformation rapide des fruits après cueillette pour sublimer leur qualité.

DÈS 2025

100%

de nos fournisseurs sont engagés, à travers la signature de la charte d'approvisionnement responsable de Caraïbos ou via une démarche propre poursuivant les mêmes objectifs.

01

PRÉSERVER NOS FILIÈRES DE FRUITS & CEUX QUI LES CULTIVENT

SMETA



UNE PART OPTIMALE DE MATIÈRES PREMIÈRES CERTIFIÉES, RECYCLÉES ET RECYCLABLES

BOUTEILLE EN VERRE

100 % recyclable
composée à
35% de verre
recyclé

BOUCHON EN FER BLANC

composé à
40% fer
recyclé



ÉTIQUETTE EN PAPIER
recyclable & certifié 

DÈS 2023

UN REPORTING ENVIRONNEMENTAL (eau, énergie, déchets) mis en place sur nos deux sites de production.



UN GOÛT INIMITABLE,
intense et une texture
onctueuse indissociable
de la naturalité de nos jus.

EN 2025



100%

des recettes intégrant des
arômes sont formulées avec
des arômes naturels.

-16%

**DE MOYENNE DE
RÉDUCTION DU SUCRE
SUR NOS RECETTES**
depuis 2023.



Sur 3 recettes intégrant
des colorants non naturels,

2

recettes ont été retravaillées
avec des colorants d'origine
naturelle.

02

**UN QUÊTE DE GOÛT
& DE NATURALITÉ**



+ DE 5000

ÉTUDIANTS FORMÉS à l'art de la mixologie sur 13 ans.

30

LYCÉES HÔTELIERS FORMÉS PAR AN
en moyenne sur les thématiques de l'art du cocktail,
l'élaboration des jus de fruits, l'approvisionnement
responsable et la gestion des déchets.

DES THÉMATIQUES ENVIRONNEMENTALES au cœur de
notre concours international **THE BARTENDERS SOCIETY.**



03

**PRODUIRE EN
PENSANT À DEMAIN**

04

**LE GOÛT DE LA
TRANSMISSION**

CARAÏBOS

Retrouvez-nous sur caraibos.com

Rejoignez notre communauté !

