

# Trefle



Un point de restauration saint et inclusif au sein de votre entreprise

**Site Web**

[www.trefle-restauration.fr](http://www.trefle-restauration.fr)

# Table des matières



Qui sommes nous?

Genèse du projet

Valeurs fondatrices

R&D

Offre & savoir-faire

Rayonnement

L'équipe

Outils & Innovation

# Qui sommes nous?



Trèfle Restauration est né début 2024 de la vision de Ghyslain Morvan, entrepreneur dans le secteur de la food depuis 20 ans (CA 12 M€). Il a voulu allier son expertise gastronomique à un projet social ambitieux.

Après une épreuve personnelle et fort de son engagement dans l'inclusion (commission handicap, actions solidaires), il décide de « changer de paradigme » et de placer une mission sociétale au cœur du modèle d'entreprise.

Un modèle dans lequel l'impact sociétal n'est pas dépendant de charité, mais bien compétitif, durable et rentable.

## Constat initial

Les personnes en situation de handicap (public RQTH) sont frappées par un taux de chômage deux fois supérieur à la moyenne. Source CAF.

Parallèlement, la restauration d'entreprise traditionnelle est bousculée par la foodtech et le télétravail (40% de fréquentation en moins post-Covid chez les grands acteurs).

## Mission

Trèfle se positionne à contre-courant de ces tendances en remettant :

« **L'humain au cœur des entreprises** »..

## Notre ambition

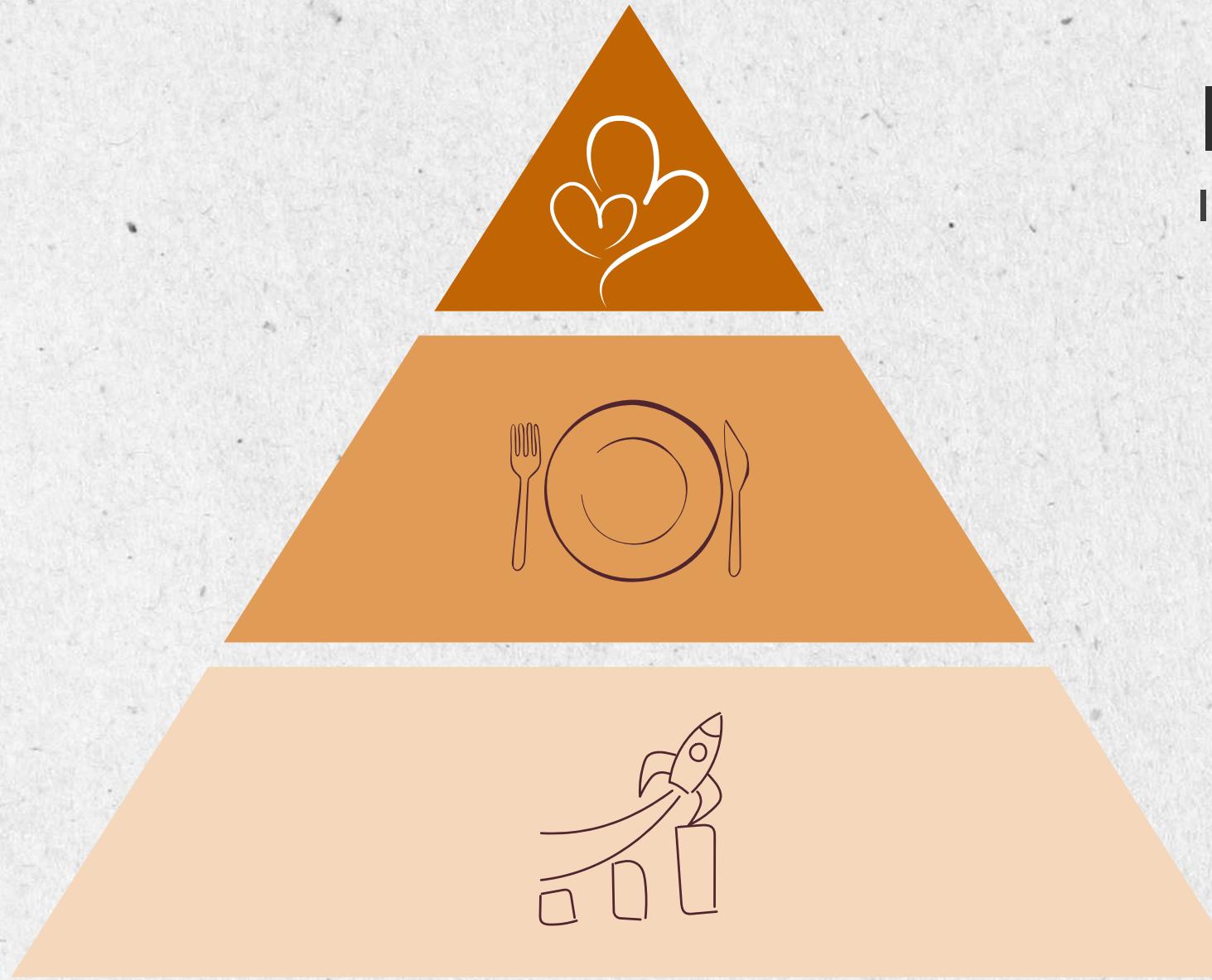
Installer des frigos connectés, directement dans les locaux des entreprises, gérés par des employés en situation de handicap, servant des plats frais, faits maison, équilibrés et étiquetés.



# Genèse du Projet

Trèfle

# Valeurs fondatrices



**Impact social**  
Inclusion des personnes handicapées

**Qualité culinaire**  
Plats frais & faits maison

**Performance durable**  
Modèle économique & viable

Cette alternative humaine et engagée aux technologies de distribution permet aux entreprises d'offrir à leurs collaborateurs une pause déjeuner conviviale, solidaire et de qualité, tout en renforçant leur politique RSE.

« Tout le monde est ravi, l'entreprise a une solution qui a du sens, les salariés se régalaient, et des personnes éloignées de l'emploi retrouvent un rôle dans la société ».



**Trèfle**

# Recherche & développement

## **Base de recettes enrichies**

Fort de l'expérience du traiteur partenaire, Trèfle possède un fonds de 350+ recettes originales, adaptées à la restauration d'entreprise. Chaque recette est documentée avec : ingrédients précis, valeurs nutritionnelles, Nutriscore, empreinte carbone, coût matière, fiche technique de production.

Ce patrimoine culinaire a une grande valeur (estimée à 175k€). Il permet à Trèfle de créer facilement des menus équilibrés répondant aux attentes actuelles (ex : plats végétariens riches en protéines, recettes du monde, alternatives sans allergènes...).

La diversité de l'offre (plus de 300 plats rotation sur l'année) est un atout face aux concurrences aux assortiments plus restreints. Cette base de recettes est régulièrement enrichie par le chef R&D de Trèfle, notamment pour suivre les saisons et proposer des nouveautés.

L'accent est mis sur la qualité nutritionnelle (la majorité des plats sont Nutriscore A/B, ingrédients locaux et de saison privilégiés) et sur l'écoconception (ex : fiches recettes avec ratio protéines végétales élevé pour réduire l'empreinte carbone).



# Offre & savoir-faire



## Variété culinaire

Trèfle propose chaque jour entre 7 et 10 recettes différentes salées, plusieurs entrées et desserts (dont options végétariennes) préparées artisanalement à partir de produits frais de saison.

## Qualité nutritionnelle

75% des recettes obtiennent un Nutriscore A ou B, s'inscrivant dans la tendance du bien-manger en entreprise.

## Base de données de recettes

L'expertise tirée de 20 ans chez Traiteur GRAND, traiteur repute. Base de données de plus de 350 recettes testées, avec pour chacune un calcul précis des coûts, du Nutriscore, de l'empreinte carbone et des apports macronutritionnels.

## Portions généreuses

~350g par plat en moyenne, contre 280g pour les plats industriels, et une politique anti-gaspillage (menus calibrés, invendus redistribués).

# Serial Entrepreneur

Serial entrepreneur à succès, 43 ans, passionné par la création d'impact concret et durable.

À 23 ans, il fonde sa première entreprise.

20 ans plus tard, il en a créé 30, toutes rentables, revendues ou autonomes et 3 clôturées *in bonis*.

CA actuel : 10 M€

Ghyslain, a notamment hissé Traiteur Grand au sommet de la hiérarchie en Occitanie, en conjuguant excellence opérationnelle et volumes exceptionnels, sans jamais faire de compromis sur la qualité.

Aujourd'hui, il concentre toute son énergie sur TRÈFLE, une entreprise adaptée de restauration engagée, qui prouve chaque jour qu'on peut concilier impact social, ambition économique et excellence d'exécution.

Ultra focus sur la qualité de l'exécution du plan stratégique, 100% concentré sur le succès de trèfle.

Ghyslain Morvan ne court pas après la lumière.  
Il construit, il structure, il transmet.  
Et surtout, il agit.



# L'équipe



**Ghyslain**  
President



**Maëva**  
Assistante de  
direction



**Ronan**  
Directeur du  
Développement



**Marjorie**  
Directrice Clientèle



**Léa**  
Chargée de communication  
et marketing événementiel



**Lily Marie**  
Community  
Manager



**Thibault**  
Manager du dev  
commercial

# Innovation matérielle

## Frigo connecté

Côté équipements, Trèfle expérimente des solutions pour gagner en efficacité : par exemple un frigo connecté pour la température, et une solution de distribution complémentaire qui pourrait, à terme, être déployé sur certains sites en overnight (en dehors des heures de présence du personnel) afin de proposer des plats en libre-service 24/7.

L'idée est de marier la technologie avec l'intervention humaine quotidienne, pour avoir le meilleur des deux mondes.

## Emballages durables

En somme, Trèfle voit la R&D comme un levier pour servir sa mission : innover pour une restauration d'entreprise plus saine, plus durable et plus inclusive. La combinaison de son capital recettes exceptionnel et de ses efforts en digital/logistique l'aide à se différencier des acteurs traditionnels comme des startups purement technologiques.



# merci



Tnèfle