



TRAIT'TENDANCE
LES ARCHITECTES DE L'ÉVÉNEMENT

NOTRE CHARTE RSE

Trait'Tendance, traiteur engagé, a fait le choix d'une activité événementielle qualitative et responsable, tant dans le domaine social qu'environnemental. Chaque jour, notre engagement devient plus évident, et essentiel pour nos équipes, nos clients et nos fournisseurs.

NOS MISSIONS : Révolutionner le secteur événementiel grâce au numérique pour créer des expériences client qualitatives, personnalisées et responsables.

Trait'Tendance a été créé en 2003 en combinant les activités de traiteur de luxe et d'agence événementielle. Nos locaux sont situés à Issy-les-Moulineaux (92) et nos équipes se déplacent à Paris et dans toute l'Ile de France pour veiller au bon déroulement de nos événements.

Dans une recherche permanente de qualité, d'excellence et de conception d'événements sur-mesure, nous avons développé LetMeDo un logiciel qui met à la disposition de nos clients plus de 350 fournisseurs, experts dans leurs domaines d'activité et plus de 2000 lieux événementiels à Paris et en Ile de France.

Dans une démarche d'amélioration continue, nous poursuivons notre objectif d'unir la technologie et le savoir-faire culinaire pour produire des événements d'exception tout en respectant nos valeurs et nos engagements envers nos parties prenantes et notre environnement.

Notre mission s'articule autour de trois axes :

- L'intégration des outils numériques à l'activité événementielle
- Le regroupement des meilleurs fournisseurs et spécialistes dans leur domaine
- La transmission d'un savoir-faire culinaire et d'un art de recevoir à la française.

NOS VALEURS ET NOTRE DEMARCHE

Depuis notre création, nous avons à cœur de travailler dans le respect des individus et de notre environnement.

Notre niveau d'exigence, notre goût de l'innovation, notre dynamisme et notre esprit d'équipe font de Trait'Tendance une entreprise aux valeurs humaines fortes et aux bases économiques solides.

C'est dans cette logique que nous avons décidé de mettre en place une stratégie de développement durable au sein de notre entreprise, guidée par de grands enjeux économiques, sociaux et environnementaux.

NOS ENJEUX PRIORITAIRES :

- ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX :

- **Lutter contre le gaspillage alimentaire**

- Intégration de nos clients à notre démarche et responsabilisation par le biais de notre pack RSE
- Pilotage des stocks en temps réel grâce à LetMeDo limitant les achats non pertinents et favorisant la vente de produits à échéances plus courtes.
- Commandes millimétrées grâce aux fiches recettes LetMeDo pour éviter le gaspillage en production
- Redistribution des surplus alimentaires

- **Trier et limiter l'usage des matières plastiques**

- Dans nos locaux et sur événements, remplacement des contenants plastique par des matières pérennes et/ ou recyclées et recyclables
- Mise en place d'un tri différencié des déchets

- **Soutenir la production locale et de saison**

- Choix de produits frais et de saison, issus de fournisseurs français, locaux et de proximité quand cela est possible. Nous privilégions les produits issus de l'Agriculture Biologique ou, a minima, de l'agriculture raisonnée.
- Adhésion au programme Mr Goodfish pour la sauvegarde de nos ressources halieutiques.
- Mise en place d'une charte fournisseurs – code de bonnes conduites sociétales et environnementales.

- **Réduire l'utilisation de nos ressources naturelles**

- Flotte de véhicules commerciaux 100% électrique
- Suppression des impressions papier
- Eclairage basse consommation, chauffage régulé
- Valorisation de nos déchets organiques, et notamment de notre consommation de café grâce à notre fournisseur "Chacun son café" (Grand Prix de la Good Economie 2021) : soutien au projet d'accompagnement de la coopérative Terra Noon implantée au Cameroun.

- **ENJEUX SOCIAUX :**

- **Favoriser le bien-être au travail et sur nos événements :**

- Locaux et laboratoire de production rénovés, en 2019, selon les normes de Haute Qualité Environnementale (HQE) les plus strictes et suivant les recommandations de la CRAMIF (machines à glaçons ergonomiques et automatiques, sol anti dérapant, plaques de cuisson, fours et sauteuses dernière génération)
- Strict respect des protocoles d'hygiène et de sécurité
- Bureaux éclairés à la lumière du jour, espace de repos aménagé et temps festifs
- Sur événements : préconisation de lieux avec accès PMR et porteurs de projets.

- **Mettre l'humain au cœur de notre métier :**

- Employer et soutenir les travailleurs de l'événementiel au statut professionnel précaire (intermittents, extras, vacataires)
- Promouvoir l'égalité des chances des salariés en encourageant la formation et la promotion en interne
- Encourager la parité et soutenir l'égalité salariale hommes/femmes
- Veiller au strict respect des contrats et du code du travail.

- **Être plus inclusif**

- Encourager la formation et l'embauche de personnes en situation de handicap
- Partenariat avec des écoles de cuisine (Ecole Ferrandi, Institut Paul Bocuse, Techoma) pour la formation et l'intégration des étudiants en alternance.
- Partenariat avec l'association Afuté offrant des formations aux métiers de la restauration pour les jeunes de 14 à 18 ans en situation de handicap, par le biais de stages dans nos services de production.
- Actions caritatives annuelles auprès des organisations et associations choisies pour nos collaborateurs (Hôpital Robert Debré, SOS Villages d'Enfants).

- ENJEUX ECONOMIQUES :

- Réinvestir et redistribuer

- Chaque année, Trait'Tendance continue d'investir dans le développement de son logiciel LetMeDo, premier outil pour un événementiel durable, et productif !
- Investissements réguliers dans les outils de travail et de production afin d'améliorer conditions de travail et productivité.
- Accord d'intéressement avec les salariés avec une redistribution annuelle des bénéfices.

- Encourager l'économie locale

- LetMeDo fait vivre un vaste réseau de fournisseurs experts dans leur domaine, dont les produits et le travail sont mis en valeur sur des événements hauts de gamme.
- Nous soutenons les producteurs indépendants et français, locaux quand cela est possible et tissons, avec eux, des relations durables.

- Répondre de manière rapide et personnalisé à nos clients et partenaires grâce à LetMeDo

- Traitement immédiat et personnalisé de toutes les demandes de devis
- Suivi individualisé de chaque projet et accompagnement sur mesure
- Outils d'échanges intégrés à LetMedo pour une communication simplifiée et transparente.

NOS ENGAGEMENTS :

- **Devoir d'inclusion** : nous nous engageons à identifier et intégrer nos parties prenantes, à dialoguer et échanger avec elles.
- **Devoir d'intégrité** : nous nous imposons d'appliquer durablement notre politique de développement durable.
- **Devoir de vigilance** : nous restons attentifs aux risques et impacts potentiels de notre activité, de savoir les prévenir et les corriger.
- **Devoir de transparence** : nous nous engageons à rendre publiques toutes les informations relatives à nos démarches.

NOTRE VISION :

En tant que traiteur événementiel, nous nous engageons à concevoir et réaliser chaque événement dans le respect des principes du développement durable, en favorisant **l'innovation responsable**, la **valorisation des savoir-faire locaux** et le **bien-être de toutes nos parties prenantes**, pour construire ensemble des expériences gastronomiques porteuses de sens et **d'impact positif**.

ZOOM SUR : LETMEDO, LE COEUR DE NOTRE POLITIQUE RSE

Pour répondre aux principaux enjeux de notre secteur, optimiser l'organisation d'événements clés en main et faciliter les échanges avec ses clients et partenaires, Trait'Tendance a développé un logiciel interne ultra performant : LetMeDo. LetMeDo permet de créer, en quelques clics, un événement qui répond aux enjeux RSE d'aujourd'hui :

- **Politique « zéro gaspi » :**
 - Fiches recettes optimisées pour des commandes millimétrées, calculées au gramme prêt.
 - Pilotage des stocks en temps réel limitant les achats non pertinents et favorisant la vente de produits à échéances plus courtes.
- **Le choix de fournisseurs locaux et engagés :**
 - LetMedo réunit plus de 350 fournisseurs alimentaires (représentant plus de 50 000 produits) implantés en France, localement quand cela est possible, et signataires d'une charte de bonne conduite sociétale et environnementale.
 - Le logiciel permet d'optimiser la logistique de nos livraisons et réduire notre empreinte carbone liée au transport des produits.
 - Traçabilité des matières premières pour assurer la sécurité de nos prestations et favoriser les fournisseurs locaux.
- **Ecologie numérique :**
 - « Zéro papier » : la numérisation des process de commandes via LetMeDo a permis à Trait'Tendance de réduire de 90% sa consommation de papier.
 - Contrôle de la pollution numérique en favorisant le stockage et le partage des documents sur la plateforme LetMeDo plutôt que par mail.
 - Optimisation mensuelle pour réduire ses impacts environnementaux

Grâce à Let Me Do, Trait'Tendance a réalisé, avec un impact environnemental minimisé, plus de 3 500 événements, représentant un chiffre d'affaires de plus de 30 millions d'euros, ainsi qu'une croissance à deux chiffres de 2010 à 2019.

Dans le cadre de ce système de management responsable, la direction s'engage à :

- **Agir** dans le respect des exigences de la NORME ISO 20121.
- **Satisfaire** aux exigences légales et réglementaires applicables à nos activités et à notre entreprise.
- **Appliquer cette démarche** dans un système d'amélioration continue.

Issy les Moulineaux, le 28 avril 2025

Laurien Delacour (Président Fondateur)