

maia

accompagner la transition alimentaire
agro-écologique



1

Enjeux de la loi Egalim

2

Présentation de maïa

3

Module *Grand Chef*



Enjeux de la loi Egalim

Contraintes externes



Réglementaire

Loi Egalim (dans 684j)

De ? % à **50 %** ppts durables
De **3,2% à 20 %** ppts BIO

En continuant à respecter les contraintes nutritionnelles et de coûts



Environnement

L'alimentation est responsable de **28 %** des émissions de CO2

Besoin urgent de varier la provenance des protéines



Populaire

Une demande des citoyens:
Greenpeace / Fondation Hulot / Les maires du siècle

1ère préoccupation des français en terme d'environnement

Enjeux de la loi Egalim

Contraintes internes



Enjeux de la loi Egalim

Promouvoir un changement de paradigme

AUJOURD'HUI

Demande → Offre

Achat des produits alimentaires en fonction d'une demande arbitraire



DEMAIN

Ressources → Besoins

Aligner les besoins alimentaires avec les ressources disponibles sur son territoire

1

Enjeux de la loi Egalim

2

Présentation de maïa

3

Module *Grand Chef*



Présentation de maïa

Notre démarche

Genèse

Maïa est issue d'une étude universitaire pluridisciplinaire (**Sciences Po / Télécom Paris / Strate**). Passionnés par le sujet de l'alimentation, nous nous sommes intéressés aux problématiques de la restauration collective dans le cadre de **la loi Egalim** et à travers son **impact social, économique, politique et environnemental considérable**.

Mission

Convaincu que la transition écologique commencera par l'alimentation, nous accompagnons désormais **chaque cantine** dans sa transformation pour atteindre et dépasser les objectifs Egalim. A travers maïa, nous favorisons un changement de paradigme : sortir de la dictature de la demande ordonnant à l'offre pour passer d'un **besoin qui s'adapte aux ressources disponibles sur le territoire**. Nous souhaitons ainsi faciliter la **transition alimentaire agro-écologique**.

Engagement

Maïa est une organisation labellisée **entreprise de l'économie sociale et solidaire** en voie d'obtention de **l'agrément Esus**.



Présentation de maïa

Notre équipe

Notre équipe se structure autour de 2 associés complémentaires - Louis & Arthur, une équipe de développeurs, deux expertes design UX et UI et un pôle de rédacteurs de bonnes pratiques.



Louis



Arthur

Rôle

Partenariats &
Développement

Développement
informatique

Education

Sciences-Po Paris /
Ecole de commerce

Télécom Paris /
Sciences-Po Paris

Expériences

Plus de 2 ans dans l'écosystème
entrepreneurial tech

Chanel



Présentation de maïa

Nos partenaires

Accompagnement technique et opérationnel

Nous sommes accompagnés sur la partie opérationnel par l'incubateur de **makesense**, spécialiste de l'accompagnement de projets à impact social positif et par l'incubateur de **Sciences Po**. Nous sommes également aidé par le leader mondial du logiciel, **SAP**, pour la partie technique.

Accompagnement métier

Nous nous sommes entourés de plusieurs acteurs, des experts métiers sur les aspects **nutritionnels** avec notamment l'AFDN, sur la **restauration collective** avec Agores et sur le **gaspillage alimentaire**; des **associations** promulguant une restauration collective plus durable et de nombreux autres **acteurs métiers**.



Présentation de maïa

Outil : Petit Chef - *disponible*

Outil de gestion gratuit et libre d'accès pour permettre à *chaque* cantine de réaliser simplement un menu qui respecte les exigences nutritionnelles.



Présentation de maïa

Outil : Grand Chef - *disponible*

Outil de gestion associé d'une application mobile/web qui accompagne la restauration collective à atteindre les objectifs Egalim : plan de gaspillage, communication aux convives et suivi des ratios Egalim.



Présentation de maïa

Outil : *Master Chef - Début 2021*

A travers son espace achat complet, Grand Chef permet de simplifier la prise de commande, des stocks et le suivi du budget en temps réel.



Présentation de maïa

Outil : *Résilience* - 2021/2022

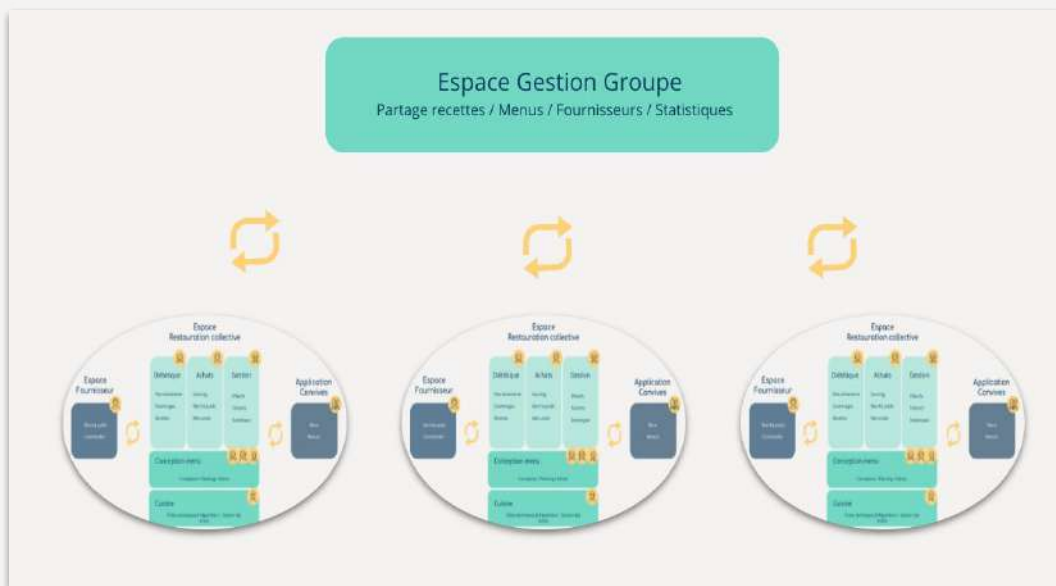
A travers son espace fournisseur en plus, *Résilience* permet d'être un acteur majeur de la résilience alimentaire de son territoire. Il intègre la gestion des marchés publics, la prise de commande en s'assurant des disponibilités et tarifs en temps réels.



Présentation de maïa

Outil : Compte admin – *disponible dès Grand Chef*

A travers l'espace admin il est possible de partager des recettes, menus et les détails fournisseurs à ces différentes cuisines. Il intègre également la remontée de l'ensemble des statistiques, stocks et suivi des commandes.



1

Enjeux de la loi Egalim

2

Présentation de maïa

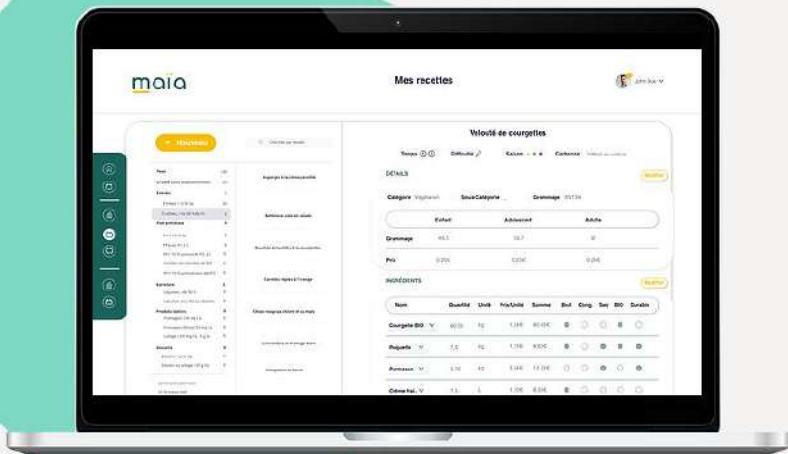
3

Module *Grand Chef*



Module Grand Chef

Espace diététique



Ajoutez et modifiez simplement vos recettes, menus et grammages

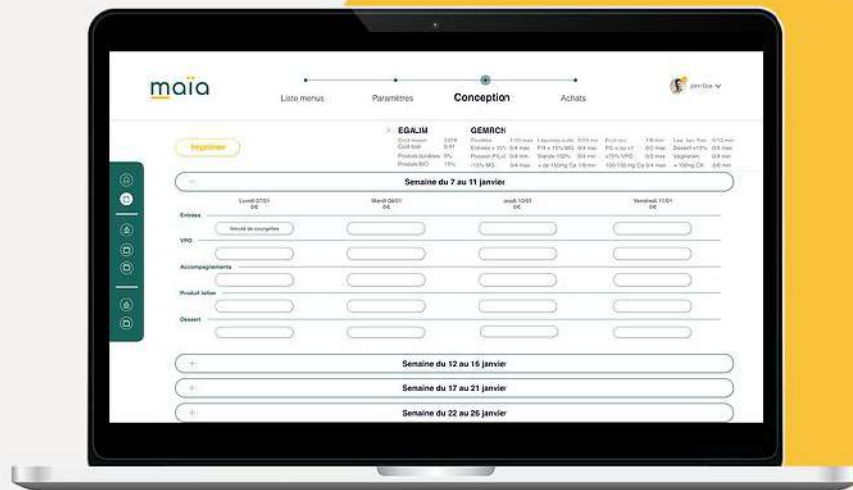
- **Ajoutez et modifiez vos recettes** facilement pour satisfaire au mieux les papilles de vos convives.
- **Adaptez simplement les grammages** de vos recettes selon vos publics et nombre de composants pour réduire le gaspillage alimentaire.

Module Grand Chef

Conception Menu

Composez vos menus en quelques clics

- **Sélectionner rapidement** les recettes à l'aide de filtre selon le type de plats, la saison, les fréquences GEMRCN
- **Spécifiez** les labels et origine des produits
- **Surveillez** les fréquences GEMRCN et les ratios Egalim

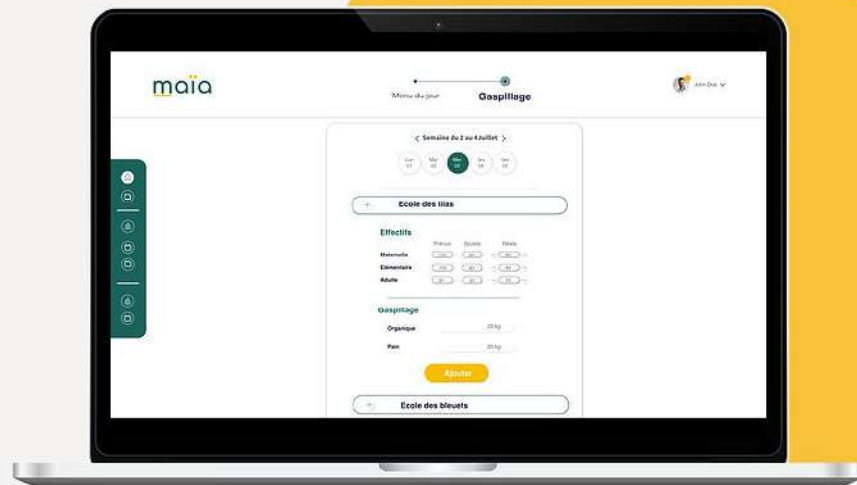


Module Grand Chef

Gaspillage alimentaire

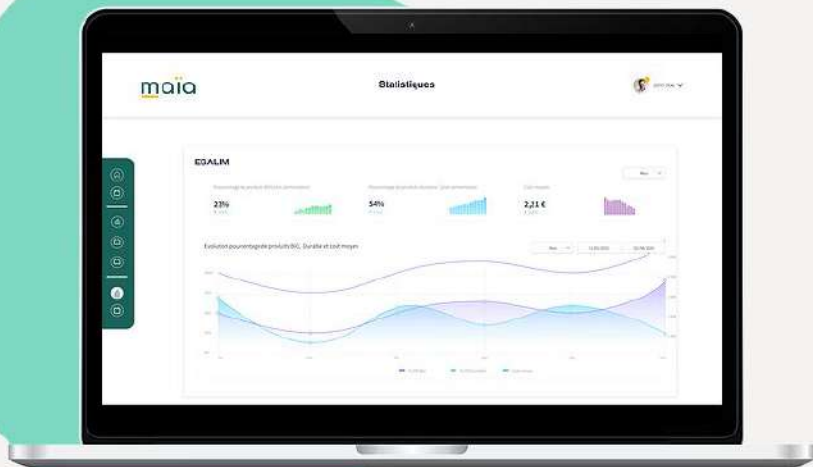
Mesurez le gaspillage alimentaire et les effectifs
établissement par établissement !

- **Évaluez** l'évolution des effectifs prévus et réels
- **Mesurez** le gaspillage chaque jour, rubrique par rubrique



Module Grand Chef

Tableau de Bord



Obtenez enfin un vrai tableau de bord pour suivre votre activité

- **Analysez tout ce dont vous avez besoin en un seul endroit :** pourcentage de produits labellisés, pourcentage de produits BIO, coût moyen, budget annuel, évolution et comparaison des effectifs prévus et réels, gaspillage alimentaire, empreinte carbone ..

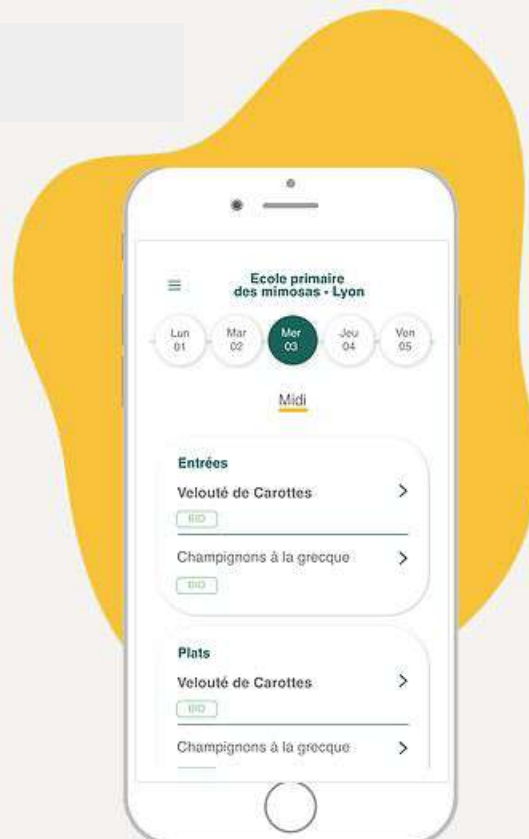


Module Grand Chef

Application mobile

Communiquez instantanément avec vos convives : menus, allergènes, origines, nutriments. Mettez votre cantine en avant !

- **Partagez vos menus instantanément** avec vos convives !
- **Affichez** les nutriments, allergènes, ratios Egalim, empreinte carbone, gaspillage alimentaire ...
- **Sensibilisez vos élèves** à travers nos sections éducatives partie pédagogique pour chaque indicateur mesuré et pour plus de 100 aliments

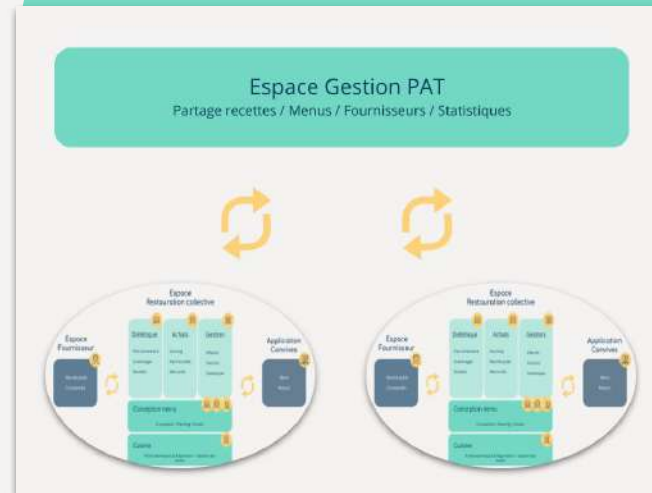


Module Grand Chef

Compte Administrateur

Partagez, collaborez et faites remonter les données des cuisines votre territoire

- **Partagez des plans de menus et recettes** directement utilisables par les chefs cuisiniers.
- **Regroupez et communiquez les données** de l'ensemble des cuisines de votre PAT : % produits BIO et Durable, gaspillage, origine des achats ...



Merci!



louis.sibille@sciencespo.fr
06.18.83.36.81
maia.bio

