

# maïa

accompagner la transition  
alimentaire des cuisines



## Une pression citoyenne et réglementaire



### Social

**1ère préoccupation**  
des français en terme  
d'environnement



### Environnemental

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



### Réglementaire

gaspillage / végétarien /  
plastique / communication  
**ratios EGalim**



## Le constat par les acteurs métiers



### GASPILLAGE

**Aujourd'hui:**

$\frac{1}{3}$  des assiettes  
gaspillées



### BIO

**4% de bio** dans les  
assiettes



### DURABLES

**? % de durables**  
dans les assiettes

---

**Loi EGalim  
au 01/01/2022:**

Plan de réduction du  
gaspillage alimentaire

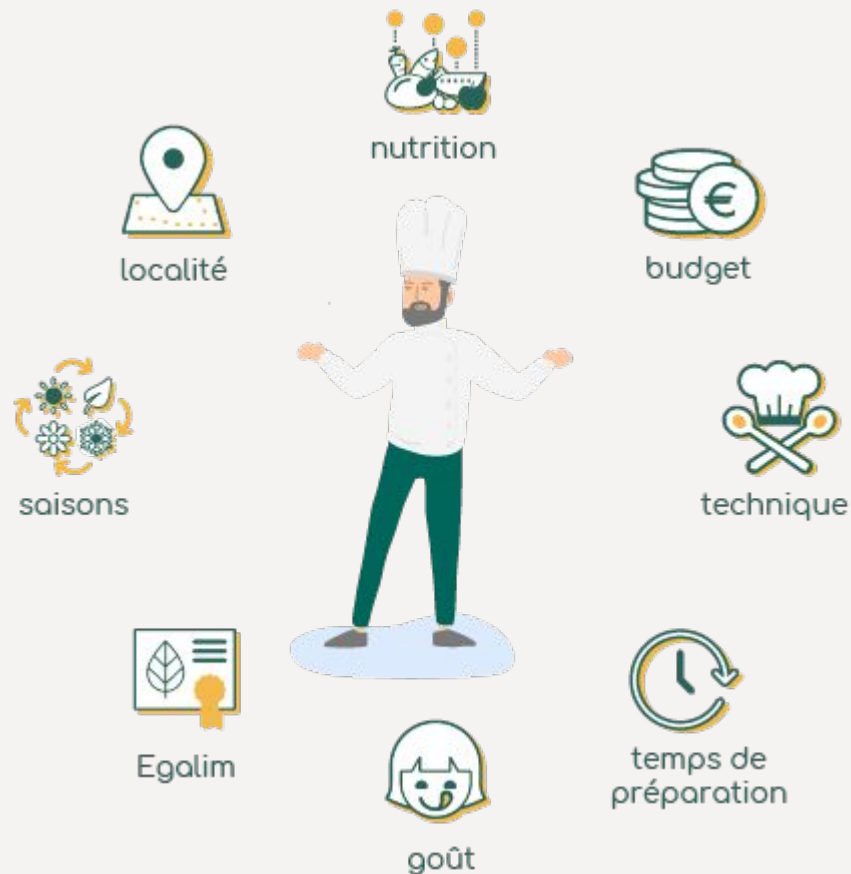
objectif à **20 % pdts  
BIO**

objectif à **50 %  
pdts durables**

---

## Des cuisiniers isolés et débordés

**Les cuisiniers n'ont pas les outils et le temps** pour intégrer les bonnes pratiques et synthétiser l'ensemble des informations



Un outil d'aide à la conception du menu, **co-conçu avec les acteurs métiers**, afin d'atteindre et **dépasser les objectifs EGalim** à travers 3 axes :



**Gain de temps**



**Gestion du budget**



**Simplification de la communication**

# Programme d'accompagnement

## Paramétrage

## Formation

## Accompagnement

### Planification Visio

planification du programme de formation

+ 4 Semaines

intégration des données fournisseurs par maïa

### Formation 1 Sur place

formation globale

semaine **avant** les vacances scolaires

### Formation 2 Visio

fonctionnalités avancées & questions

semaine **après** les vacances scolaires

### Suivi Visio

accompagnement personnalisé

6 semaines

### Application Visio

Mise en place et communication

lors d'une rentrée scolaire

Cuisinier(e) autonome

# Merci!



[louise.sk@maia.bio](mailto:louise.sk@maia.bio)  
0651093942

[www.maia.bio](http://www.maia.bio)

