



Lequilibre

Manuel d'utilisation — le coût de vos recettes, au gramme près

Version 4.5 · 2026-10-27

app.lequilibre.fr · app@lequilibre.fr

Édité par AGATHE 2184

Sommaire

1. Installer l'application
2. Se connecter
3. Créer ou rejoindre un établissement
4. Scanner sa carte
5. Lire le tableau de bord
6. Ajouter ou mettre à jour un produit
7. Importer une facture
8. Comparer un devis
9. Créer une recette
- .0. Préparations (sous-recettes)
 - .1. Lire une fiche recette
 - .2. Boissons et formats de vente
 - .3. Archiver ou supprimer
 - .4. Inviter son équipe
 - .5. Réglages
 - .6. Sauvegarder et restaurer ses données
 - .7. Abonnement et paiement
 - .8. Supprimer un établissement ou son compte
 - .9. Bonnes pratiques
 - !0. Questions fréquentes

1 Installer l'application

Lequilibre s'installe sur l'écran d'accueil comme une application, sans passer par l'App Store.

1. Sur iPhone, ouvrez app.lequilibre.fr dans Safari.
2. Touchez le bouton Partager (le carré avec une flèche vers le haut).
3. Choisissez « Sur l'écran d'accueil », puis « Ajouter ».
4. Sur Android, ouvrez l'adresse dans Chrome, menu : puis « Ajouter à l'écran d'accueil ».
5. Sur ordinateur, utilisez simplement l'adresse dans votre navigateur.

Les mises à jour arrivent toutes seules. Si une nouveauté n'apparaît pas, fermez complètement l'application puis rouvrez-la.

2 Se connecter

Chaque personne a son propre compte, avec son e-mail et son mot de passe.

1. Première fois : touchez « Créer un compte », saisissez votre e-mail et un mot de passe d'au moins 8 caractères.
2. Ouvrez l'e-mail de confirmation reçu et cliquez sur le lien.
3. Revenez dans l'application et connectez-vous.
4. Mot de passe oublié : touchez « Mot de passe oublié ? », saisissez votre e-mail et suivez le lien reçu.

Pensez à regarder dans les courriers indésirables si l'e-mail n'arrive pas.

3 Créer ou rejoindre un établissement

À la première connexion, l'application vous demande si vous rejoignez un restaurant existant ou si vous créez le vôtre.

1. Rejoindre : demandez le code d'invitation au responsable (il le trouve dans Réglages > Équipe), saisissez-le, puis attendez qu'il accepte votre demande.
2. Créer : indiquez le nom de l'établissement (et son SIREN si vous le souhaitez), puis choisissez votre formule d'abonnement (voir « Abonnement et paiement »). Les catégories de plats, les rangements, les groupes de boissons et les réglages de TVA sont préparés pour vous.
3. Un établissement neuf affiche un guide « Pour bien démarrer » : 1. importer vos factures, 2. scanner votre carte, 3. saisir vos grammages, 4. inviter votre équipe. Vous pouvez aussi tout saisir à la main.

Un même compte peut appartenir à plusieurs établissements : changez d'établissement depuis le haut du tableau de bord.

4 Scanner sa carte

Le moyen le plus rapide de démarrer, puis de tenir sa carte à jour : Lequilibre lit votre carte, crée vos plats et vos boissons, puis, aux scans suivants, vous propose les nouveautés, les prix changés et les plats qui ne sont plus à la carte. Aucune quantité n'est inventée.

1. Le bon ordre : importez d'abord les factures de vos 2 ou 3 principaux fournisseurs. Vos produits auront leur vrai nom, leur unité (la salade à la pièce, la viande au kilo) et leur prix, et le scan y rattachera les ingrédients de la carte.
2. Recettes > « Scanner une carte » (ou, quand vous avez déjà des plats, le lien en bas de la liste des recettes et sur l'écran « Nouvelle recette ») : prenez chaque page de la carte en photo, à la suite (8 au maximum), ou choisissez son PDF.
3. Si un plat ressemble à une recette existante (« Le Croque du Comptoir » et « Croque-monsieur, frites »), dites si c'est le même : le nom de la carte est alors retenu, et le plat sera reconnu directement la prochaine fois.
4. Nouveaux plats : décochez ce qui ne doit pas entrer, touchez un plat pour corriger son nom, son prix, sa catégorie ou ses ingrédients.
5. Boissons servies telles quelles (bière, vin, soda) : chaque boisson lue est créée avec ses formats et leurs prix de vente (25 cl, 50 cl, verre, pichet...), et rattachée au produit acheté de vos factures quand il existe (sinon un nouveau produit, sans prix). Les formats sans volume (« Au verre », « Tasse ») seront à compléter.
6. Prix changés et plats archivés revenus à la carte : rien ne change sans que vous cochiez « Mettre à jour » ou « Réactiver ».
7. Si vous avez scanné toute la carte, cochez « Cette carte est complète » : les plats de l'application qui n'y figurent plus s'affichent, et vous choisissez ceux à archiver.
8. Validez : un récapitulatif s'affiche. Les nouveaux plats sont « À compléter » ; la page « Mise en route » vous guide pour les portions habituelles, les grammages plat par plat et les produits sans prix.
9. Pendant la saisie des grammages, touchez le nom d'un ingrédient pour le renommer (« Jambon cru » → « Jambon cru sec »), changer son unité (la salade à la pièce : 0,3 pour un tiers) ou le remplacer par un produit existant. « + Ingrédient » ajoute un produit oublié, existant ou nouveau, sans quitter l'écran.
0. Dans la saisie plat par plat, indiquez d'abord combien de portions fait la recette (10 pour une marmite de 10 parts) :



les portions habituelles sont alors multipliées. Touchez le nom d'un ingrédient pour en faire une préparation maison (la sauce BBQ faite sur place) : tous les plats qui l'utilisent suivent, et ses ingrédients s'ajoutent à la mise en route.

1. Boissons préparées (café, chocolat chaud, thé, cocktails) : elles sont créées comme des recettes, rangées dans l'onglet Boissons, avec leurs ingrédients à doser (grains de café, sucre, spéculoos...). TVA de l'alcool pour les cocktails.
2. Quand tous les grammages d'un plat sont saisis, confirmez qu'il ne manque rien avec « C'est complet » : son coût matière s'affiche alors.

Un import peut être annulé d'un bloc par le propriétaire (écran de fin d'import ou page « Mise en route ») tant qu'aucun grammage n'a été saisi sur les plats créés : plats et nouveaux produits supprimés, anciens prix et plats archivés rétablis.

Tant qu'un plat est à compléter, il ne compte pas dans le coût matière moyen : vous voyez seulement son « coût connu ».

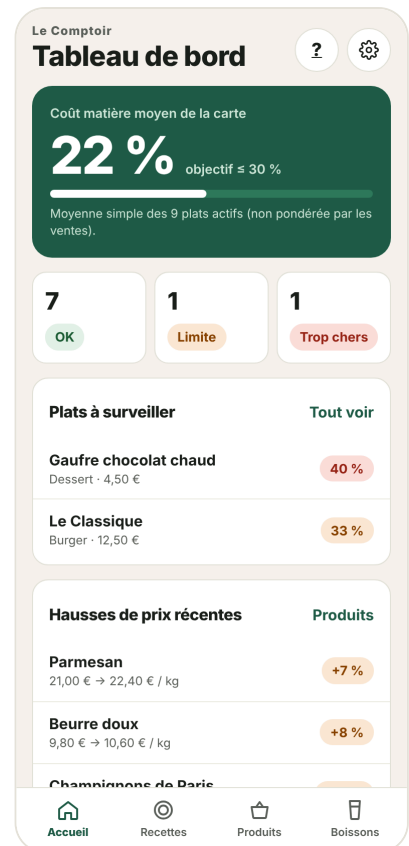
La lecture utilise le même quota mensuel que les factures, et la carte n'est pas conservée.

5 Lire le tableau de bord

L'accueil résume la santé de votre carte en un coup d'œil.

1. Le grand chiffre vert est le coût matière moyen de vos plats : la part du prix de vente HT qui part dans les ingrédients.
2. Les trois compteurs classent les plats : OK ($\leq 30\%$), Limite (30 à 35 %), Trop chers (au-delà de 35 %). Ces seuils se règlent dans Réglages.
3. « Plats à surveiller » liste les plats les plus coûteux à revoir en priorité.
4. « Hausses de prix récentes » montre les produits dont le prix d'achat a augmenté à la dernière mise à jour.

La moyenne n'est pas pondérée par les ventes : un plat peu vendu compte autant qu'un best-seller.



6 Ajouter ou mettre à jour un produit

Un produit est un ingrédient ou une boisson que vous achetez. Son prix sert à toutes les recettes qui l'utilisent.

1. Onglet Produits, bouton « + Produit » (ou touchez un produit existant pour le modifier).
2. Donnez un nom, une famille (aliment, boisson, emballage) et cochez « Contient de l'alcool » si besoin.
3. Choisissez l'unité d'utilisation : au kilo, au litre ou à la pièce.
4. Recopiez la ligne de la facture : « J'achète 1,5 kg pour 23,25 € », en précisant si le prix est HT ou TTC et le taux de TVA.
5. Vérifiez le grand chiffre vert : c'est le prix HT au kilo (ou au litre, à la pièce). Il doit correspondre à la facture.
6. Rendement : si une partie est perdue (épluchage, parage, cuisson), indiquez ce qui reste, par exemple 85 %.
7. Touchez « Enregistrer ».

Mettez le prix à jour à chaque facture : l'historique se garde tout seul et les hausses apparaissent sur l'accueil.

Erreur la plus fréquente : saisir le prix au kilo avec la quantité du carton. Fiez-vous au prix au kilo affiché avant d'enregistrer.

Un produit peut avoir plusieurs fournisseurs : la section « Fournisseurs » de sa fiche montre le dernier prix de chacun, et « Choisir » désigne celui qui sert aux recettes.

The screenshot shows the 'Ajouter ou mettre à jour un produit' form. At the top, there's a header 'Je l'utilise au...' with three tabs: 'kilo' (selected), 'litre', and 'pièce'. Below this is a section 'Sur la facture' with a 'Fournisseur' dropdown menu showing 'Boucherie Marcel'. The 'J'achète' field has a value of '1' and the unit 'kg pour'. The price field shows '15,5' with a Euro symbol. There are two buttons: 'Prix HT' (selected) and 'Prix TTC'. Below that is a 'TVA d'achat' dropdown menu showing '5,5 %'. A large green box displays 'Prix retenu pour les recettes' as '15,50 € HT / kilo' with a note 'Vérifiez : c'est bien le prix au kilo de la facture ?'. Below this is a 'Rendement (%)' field with a value of '100' and a note 'si tout est utilisé.'. A large green 'Enregistrer' button is at the bottom. The bottom navigation bar has four icons: 'Accueil', 'Recettes', 'Produits' (selected), and 'Boissons'.

7 Importer une facture

Lequilibre lit vos factures fournisseurs (photo ou PDF) et met les prix à jour, après votre vérification.

1. Onglet Produits, touchez « Importer une facture ».
2. Choisissez le PDF reçu du fournisseur, ou prenez chaque page de la facture en photo, à la suite (8 au maximum, bien à plat et lisible) : « + Prendre la page suivante » ajoute une page.
3. Touchez « Lire la facture » : la lecture prend de 20 secondes à une minute.
4. Vérifiez l'écran proposé : « Reconnus » (articles déjà connus), « À vérifier » (produit proposé par l'IA), « Nouveaux articles », « Ignorés » (frais, non-alimentaire).
5. Touchez une ligne pour la corriger : choisir un autre produit, créer un nouveau produit, l'ignorer ou la passer cette fois. Indiquez ce que contient une unité facturée (seau de 5 kg → 5 ; colis de 60 croissants → 60).
6. Comparez le prix retenu avec le prix actuel : un écart important signale souvent une erreur de contenu.
7. Touchez « Valider » : les prix sont mis à jour avec la date de la facture, l'historique et les alertes de hausse suivent.

Vos choix sont retenus pour chaque fournisseur : dès la deuxième facture, presque toutes les lignes sont reconnues toutes seules.

Une facture plus ancienne que le prix déjà connu ne l'écrase pas, et une même facture ne peut pas être importée deux fois.

La facture n'est pas conservée : elle est lue puis oubliée.

La lecture automatique est incluse jusqu'à 150 pages par mois et par établissement (une photo = une page). Le compteur s'affiche sous le bouton. Au-delà, elle reprend le 1er du mois ; la saisie manuelle reste possible.

Les lignes à montant négatif (retours, avoirs) sont ignorées automatiquement : elles ne changent ni vos prix ni votre dictionnaire, et l'article reste reconnu normalement sur les factures suivantes.

< Produits

VÉRIFIER AVANT D'ENREGISTRER

Boucherie Marcel

Fournisseur

Boucherie Marcel

N° de facture

F-2026-114

Date

10/18/2026

6 lignes lues - total 182,40 € HT

À VÉRIFIER - 2

L'IA propose un produit : vérifiez-le et le contenu d'une unité.

Steak haché 150 g

STEAK HACHE 150G X10

1,95 € / pièce

+3 %

Cheddar en tranches

TRANCHETTE CHEDDAR 50X20G BQT=1KG

9,80 € / Kg

Indiquez le contenu d'une unité facturée.

NOUVEAUX ARTICLES - 1

Absents de vos produits : créez-les, rattachez-les ou ignorez-les.

Valider - 3 prix à mettre à jour

Accueil Recettes Produits Boissons

Une facture d'un autre fournisseur que celui d'un produit met à jour son prix à lui, gardé en secondaire : le prix de vos recettes ne change pas. Pour en faire le fournisseur principal, touchez la ligne et cochez « En faire le fournisseur principal ».

8 Comparer un devis

Un fournisseur vous propose ses prix ? Lequilibre compare son devis à vos prix actuels, produit par produit, et vous montre l'effet sur vos plats. Aucun prix ne change sans votre accord.

1. Produits > « Le comparer à vos prix » (sous « Importer une facture ») : photographiez le devis, page par page, ou choisissez son PDF.
2. Lequilibre reconnaît vos produits comme pour une facture. Pour chacun : votre prix actuel et chez qui, le prix du devis ramené au kilo (ou au litre, à la pièce), et l'écart en %.
3. En haut : combien de produits sont moins chers ou plus chers, et le coût matière moyen de votre carte avant et après. En dessous : les plats qui gagnent ou perdent le plus, en euros par portion.
4. Cochez les produits à prendre chez ce fournisseur (par défaut : ceux qui sont moins chers). Les lignes « Sans équivalent » peuvent être rattachées à l'un de vos produits ; « Absents du devis » liste ce qu'il faudra continuer à acheter ailleurs.
5. « Prendre ce fournisseur pour N produits » : il devient le fournisseur principal de ces produits, et vos plats se recalculent. « Garder seulement ses prix en mémoire » : rien ne change dans vos coûts, mais ses prix restent consultables.

The screenshot shows the 'Comparer un devis' (Compare invoice) screen in the Lequilibre app. At the top, it displays the invoice number 'D-12' and the date '10/24/2026'. Below this, it indicates '4 lignes lues' (4 lines read). A green summary box shows '1 moins cher' (1 cheaper) and '2 plus chers' (2 more expensive) on 3 products. It also states that with the selected product, the average material cost of the card will decrease by 22.7% from 22.7% to 22.2%. Below this, a section titled 'Effet sur vos plats' (Effect on your dishes) shows 'Le Comptoir burger' with a cost change from 27.3% to 25.8%, resulting in a saving of -0.23 € per portion. A section 'À VÉRIFIER' (To verify) asks to check products to be taken from the supplier, with a default of the cheapest ones. It lists two items: 'Steak haché' (12.40 €/kg) which is 11% cheaper at 13.90 €/kg, and 'Frites' (1.84 €/kg) which is 8% more expensive at 1.70 €/kg. At the bottom, there is a button 'Prendre ce fournisseur pour 1 produit' (Take this supplier for 1 product) and a navigation bar with icons for Accueil, Recettes, Produits, and Boissons.

Produit	Prix actuel	Prix devis	Écart
Steak haché	12,40 € / kg	13,90 € / kg	-11 %
Frites	1,84 € / kg	1,70 € / kg	+8 %

Dans les deux cas, ses prix apparaissent sur la fiche de chaque produit, dans « Fournisseurs », et ses futures factures seront reconnues directement.

Vous pouvez revenir à votre ancien fournisseur à tout moment : fiche produit > Fournisseurs > « Choisir ».

Si plusieurs lignes du devis correspondent au même produit (deux conditionnements d'huile, par exemple), une seule peut être prise : par défaut la moins chère.

9 Créer une recette

Une recette regroupe les ingrédients d'un plat avec leurs quantités ; le coût se calcule tout seul.

1. Onglet Recettes, bouton « + Recette ».
2. Saisissez le nom, la catégorie, le nombre de portions que donne la recette et le prix de vente TTC d'une portion.
3. Touchez « + Ajouter », cherchez un produit, puis indiquez la quantité pour toute la recette : en grammes pour un produit au kilo, en millilitres pour un produit au litre, en pièces sinon.
4. Répétez pour chaque ingrédient. Touchez une ligne pour corriger la quantité ou la retirer.

Pour un plat préparé en grande quantité (10 parts de lasagne), saisissez les quantités du plat entier et 10 portions : le coût est divisé automatiquement.

N'oubliez pas les petits ingrédients : huile de friture, sauce servie à part, beurre, assaisonnement.

Filtrez la liste par catégorie (Pâtes, Salades...) avec les étiquettes sous la recherche. Sur la fiche, chaque ingrédient affiche le coût de la quantité saisie, et le coût par portion en dessous.

The screenshot shows the 'Recettes' app interface. At the top, there's a back arrow and the title 'Recettes'. Below it, the recipe 'Burger du Comptoir' is displayed for 'BURGER · 1 PORTION'. A 'Modifier' button is in the top right. The main section shows the 'Coût matière' as 23%, with a 'Dans l'objectif' status. Below this, three boxes show: 'Prix carte' (16,50 € / 15,00 € HT), 'Coût portion' (3,41 € HT), and 'Gagné / portion' (11,70 € HT). A note states: 'Prix minimum pour rester à 30 % : 12,09 € TTC'. The 'Ingrédients · 11' section lists 'Porc effiloché · 90 g' (1,395 €) and 'Pain brioché · 1 pièce' (0,65 €), with a '+ Ajouter' button. A modal for 'Cheddar en tranches' is open, showing a 'Fermer' button, a field for 'Quantité pour toute la recette (pièce)' with the value '2', the 'Coût : 0,44 €', and buttons for '← Autre produit' and 'Ajouter'.

10 Préparations (sous-recettes)

Une sauce, une pâte, un fond ou une garniture faits maison se calculent une fois, puis s'utilisent comme un ingrédient dans tous les plats.

1. Onglet Recettes, bouton « + Recette », puis choisissez « Préparation » en haut du formulaire.
2. Donnez un nom, puis indiquez ce que donne la recette une fois terminée : par exemple 2 kilos, 1,5 litre ou 30 pièces. Pesez ou mesurez le résultat réel, après cuisson ou réduction.
3. Ajoutez les ingrédients comme pour un plat, en quantités pour toute la préparation. Une préparation peut elle-même contenir une autre préparation.
4. La fiche affiche le coût de revient au kilo, au litre ou à la pièce, et la liste des plats qui l'utilisent.
5. Dans un plat, touchez « + Ajouter » et cherchez la préparation : elle apparaît avec la mention « Préparation maison ». Indiquez la quantité utilisée (en grammes, millilitres ou pièces).

Quand un prix d'achat change, le coût de la préparation et celui de tous les plats qui l'utilisent se mettent à jour tout seuls.

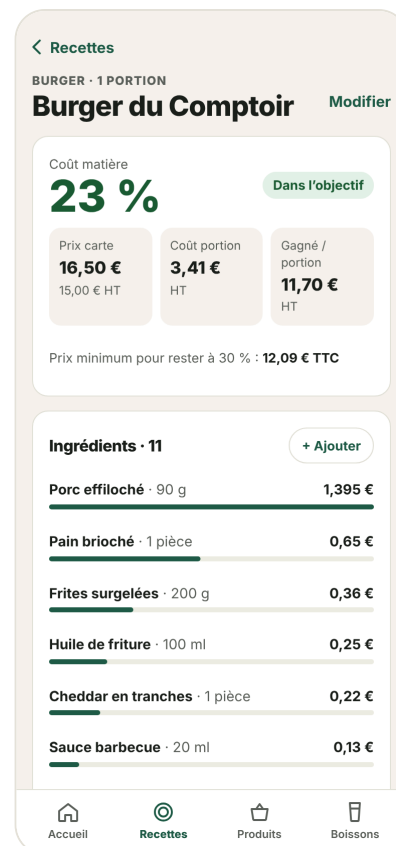
Une préparation utilisée dans des plats ne peut pas être supprimée : retirez-la d'abord de ces plats, ou archivez-la.

The screenshot shows the 'Recettes' app interface. At the top, there's a back arrow and the title 'Recettes'. Below it, the text 'PRÉPARATION · DONNE 0,5 L' is displayed. The main title is 'Sauce burger maison' with a 'Modifier' button next to it. A section titled 'Coût de revient' shows '5,60 € / L HT' with a 'Préparation' button. Below this, three boxes show 'Donne 0,5 L', 'Coût total 2,80 € HT', and 'Utilisée dans 1 recette'. A note states: 'Si un prix d'achat change, le coût de cette préparation et de tous les plats qui l'utilisent se met à jour.' Below this is a section 'Ingrédients · 4' with a '+ Ajouter' button. It lists four ingredients: 'Crème liquide 35 % · 300 ml' (1,38 €), 'Cornichons · 100 g' (0,60 €), 'Œufs · 2 pièces' (0,50 €), and 'Moutarde · 100 g' (0,32 €). At the bottom, it says 'Quantités pour toute la préparation (0,5 L)'. The bottom navigation bar has four icons: 'Accueil', 'Recettes' (active), 'Produits', and 'Boissons'.

11 Lire une fiche recette

La fiche montre ce que coûte et ce que rapporte chaque portion.

1. Coût matière : coût d'une portion divisé par le prix de vente HT. La pastille indique OK, Limite ou Trop cher.
2. Coût portion : le prix des ingrédients d'une portion, HT.
3. Gagné / portion : prix de vente HT moins coût portion.
4. Prix minimum : le prix TTC à partir duquel le plat atteint votre objectif de coût matière.
5. Les ingrédients sont classés du plus cher au moins cher : agissez d'abord sur le haut de la liste.



12 Boissons et formats de vente

Pour chaque boisson, l'application calcule le coût de chaque format vendu.

1. Créez d'abord la boisson achetée dans Produits (famille Boisson), au litre, avec son prix d'achat.
2. Onglet Boissons, bouton « + Boisson » : nom, groupe (bière, vin...), produit acheté.
3. Ajoutez les formats : boc 15 cl, demi 25 cl, pinte 50 cl, verre 12 cl... ou « vendu à l'unité » pour une bouteille ou une canette.
4. Pour la pression, indiquez une perte (mousse, purge des lignes), par exemple 5 %.

La TVA de vente est de 20 % sur l'alcool et de 10 % sur les softs : l'application l'applique selon la case « Contient de l'alcool » du produit.

Café, chocolat chaud ou cocktail : créez une « Boisson préparée » (bouton en bas de l'onglet Boissons) et dosez ses ingrédients comme une recette.

< Boissons

Blonde du Coin Modifier

Produit acheté **Blonde du Coin (fût) >**

Prix d'achat **4,10 € HT / L**

Perte (fût, mousse) **0,0 %**

Formats de vente + Format

Format	Prix TTC	Coût HT	Coût
Boc 15 cl	3,00 €	0,61 €	25 %
Demi 25 cl	4,50 €	1,03 €	27 %
Pinte 50 cl	8,50 €	2,05 €	29 %

Accueil Recettes Produits **Boissons**

13 Archiver ou supprimer

Archiver retire de la liste sans rien perdre ; supprimer efface définitivement.

1. Recette ou préparation : bouton « Modifier », puis « Archiver » (plat de saison) ou « Supprimer ». Supprimer une recette efface ses lignes, jamais les produits.
2. La suppression définitive est réservée au rôle Propriétaire ; l'équipe peut archiver.
3. Produit : en bas de sa fiche. Un produit utilisé dans une recette peut seulement être archivé ; un produit inutilisé peut être supprimé.
4. Boisson : bouton « Modifier », puis « Archiver cette boisson ».

Pour faire du tri en une fois : Produits > filtre « Inutilisés » > « Faire du tri... » (propriétaires). Cochez les produits, puis Archiver (réversible, restauration possible sur le même écran) ou Supprimer (il faut taper le nombre de produits pour confirmer). Les produits achetés il y a moins de 60 jours sont présentés à part.

14 Inviter son équipe

Le propriétaire décide qui a accès à l'établissement.

1. Réglages > Équipe : copiez le code d'invitation et donnez-le à la personne.
2. Elle crée son compte, choisit « Rejoindre un restaurant » et saisit le code.
3. Sa demande apparaît sur votre tableau de bord et dans Réglages > Équipe : choisissez son rôle puis « Accepter ».
4. Rôle Équipe : créer, modifier et archiver recettes, produits et boissons. Rôle Propriétaire : en plus, supprimer définitivement, modifier les réglages (seuils, TVA) et gérer l'équipe.
5. Pour retirer un accès : Réglages > Équipe, « Retirer ». Si le code a circulé, touchez « Nouveau code ».

15 Réglages

Les réglages s'appliquent à tout l'établissement (rôle Propriétaire).

1. Seuils de coût matière : vert jusqu'à 30 %, rouge au-delà de 35 % par défaut.
2. Taux de TVA de vente (nourriture, alcool) et d'achat (aliments, alcool et emballages).
3. Listes des fournisseurs et des catégories de plats : touchez un nom pour le renommer, ou ajoutez-en.
4. Abonnement (propriétaires) : formule, prochaine échéance et bouton « Gérer l'abonnement ».
5. En bas de page : « Supprimer mon compte » et « Supprimer l'établissement » (voir la section dédiée).

16 Sauvegarder et restaurer ses données

Vos données vous appartiennent. Le propriétaire peut, à tout moment, les sauvegarder dans un fichier Excel lisible par n'importe quel tableur, et les restaurer pour tout remettre comme à la date de la sauvegarde.

1. Réglages > Sauvegarde des données > « Sauvegarder les données » : un fichier Excel se télécharge (produits, prix et fournisseurs, recettes, grammages, boissons, dictionnaire des factures). Rangez-le en lieu sûr, par exemple dans votre messagerie ou un dossier partagé.
2. Pour restaurer : « Choisir un fichier de sauvegarde ». Lequilibre affiche ce que contient le fichier (établissement, date, nombre de produits et de recettes) avant toute action.
3. « Dans un nouvel établissement » : le plus sûr, pour vérifier avant de s'en servir (un nouvel établissement a son propre abonnement).
4. « À la place des données actuelles » : tout l'établissement revient à la date de la sauvegarde. Pour confirmer, tapez son nom. Ce qui a été saisi depuis est perdu ; l'équipe et l'abonnement ne changent pas.

Le tableau de bord vous rappelle de sauvegarder quand la dernière sauvegarde date de plus de 7 jours. Une sauvegarde par semaine est une bonne habitude.

Vous pouvez lire et réutiliser le fichier dans un tableur, mais ne le modifiez pas si vous comptez le restaurer : la restauration utilise les données enregistrées au moment de la sauvegarde, et un fichier modifié est signalé.

Même si l'abonnement n'est plus actif, la sauvegarde reste disponible depuis l'écran d'abonnement.

17 Abonnement et paiement

Chaque établissement a son propre abonnement, géré par ses propriétaires : 29 € HT par mois ou 290 € HT par an, sans engagement, au tarif garanti tant que l'abonnement n'est pas résilié.

1. Après la création de l'établissement, choisissez la formule mensuelle (29 € HT, soit 34,80 € TTC) ou annuelle (290 € HT, soit 348 € TTC, deux mois offerts).
2. Touchez « Payer par carte » : la page sécurisée de Stripe s'ouvre dans une nouvelle fenêtre. Cochez l'acceptation des conditions générales de vente, puis payez. Lequilibre ne voit jamais votre carte.
3. Revenez dans l'application : l'abonnement s'active en quelques secondes et tout l'établissement s'ouvre.
4. Ensuite, Réglages > Abonnement > « Gérer l'abonnement » permet de changer de carte, de télécharger vos factures, de passer en annuel (ou en mensuel) et de résilier.
5. Avant chaque renouvellement, un rappel arrive par e-mail : 30 et 15 jours avant pour la formule annuelle, puis chaque jour pendant les 5 derniers jours pour les deux formules.

Paiement refusé : l'accès est suspendu aussitôt, un e-mail vous prévient, et l'écran « Régler maintenant » permet de payer avec une autre carte. L'accès revient dès le paiement accepté ; vos données sont conservées.

Résiliation : elle prend effet à la fin de la période payée, sans remboursement de la période en cours. Vous pouvez la reprendre d'ici là.

Un établissement sans abonnement actif depuis 6 mois est effacé, après trois e-mails de prévenance.

Seuls les propriétaires voient et gèrent l'abonnement. Si l'abonnement n'est pas à jour, l'équipe voit « Accès suspendu » et doit s'adresser à un propriétaire.

Pour une facture au nom de votre société, cochez « J'achète en tant qu'entreprise » sur la page de paiement Stripe et indiquez la raison sociale et le numéro de TVA.

18 Supprimer un établissement ou son compte

Deux suppressions définitives, depuis Réglages (ou depuis l'écran d'abonnement si l'accès est suspendu).

1. Supprimer l'établissement (propriétaires) : tout est effacé (recettes, produits, boissons, prix), l'équipe perd l'accès et l'abonnement s'arrête immédiatement, sans remboursement de la période restante. Retapez le nom de l'établissement pour confirmer.
2. Supprimer mon compte : l'écran indique d'abord les établissements qui seront effacés (ceux où vous êtes seul) et ceux que vous quitterez simplement. Tapez SUPPRIMER pour confirmer.
3. Si vous êtes le seul propriétaire d'un établissement qui a d'autres membres, nommez d'abord un autre propriétaire dans Réglages > Équipe, ou supprimez l'établissement.

Vos factures restent disponibles dans les e-mails reçus de Stripe : la loi impose de les conserver 10 ans.

19 Bonnes pratiques

Quelques habitudes suffisent pour que les chiffres restent justes.

1. Mettre à jour les prix à réception de chaque facture.
2. Peser une fois les vraies portions servies et corriger les recettes.
3. Ajouter les ingrédients « invisibles » : huile, sauces, pain, beurre.
4. Revoir chaque mois les plats orange et rouges : portion, ingrédient ou prix de vente.

20 Questions fréquentes

Un plat affiche 0 % ou un coût très bas ?

Un ingrédient n'a pas de prix, ou la quantité d'achat est mal saisie. Ouvrez les produits de la recette et vérifiez le prix au kilo.

J'ai importé une facture de vins : pourquoi ne sont-ils pas dans Boissons ?

Les factures créent des produits achetés (rubrique Produits, famille boisson). L'écran Boissons contient ce que vous vendez, avec ses formats et ses prix de vente : créez-y la boisson en choisissant le produit acheté.

Je ne vois pas une nouveauté annoncée ?

Fermez complètement l'application et rouvrez-la, éventuellement deux fois.

Mes données sont-elles en sécurité ?

Elles sont stockées en Europe, la connexion est chiffrée et chaque compte ne voit que ses établissements. Détails dans la page Confidentialité.

Comment supprimer mon compte ?

Réglages > Compte > « Supprimer mon compte ». Voir la section « Supprimer un établissement ou son compte ».

Où trouver mes factures ?

Elles arrivent par e-mail à chaque paiement, et restent consultables dans Réglages > Abonnement > « Gérer l'abonnement ».

Où lire les conditions générales de vente ?

En bas de chaque page de l'application (lien « CGV »), ou à l'adresse app.lequilibre.fr/#/cgv.

Une question, une idée ?

app@lequilibre.fr