VegOresto, la charte

La Charte

La Charte VegOresto engage le restaurateur à proposer un repas 100% végétal et l'association L214 à communiquer sur cet engagement via sa campagne VegOresto.

100% végétal s'entend ici comme sans produit animal, c'est à dire ne contenant ni viande, ni poisson, ni crustacé (crevette, langouste, crabe, etc.), ni insecte, ni mollusque (poulpe, calmar, huître, moule, escargot, etc.), ni œuf, ni lait, ni produit laitier, ni miel, ni aucun autre produit d'origine animale.

Les exigences de la charte s'étendent aux ingrédients composant les plats et aux produits dans lesquels ils ont cuit : par exemple un plat comportant du beurre, du fromage, ou dont la sauce contient du lait ou des œufs, ou cuit dans un bouillon ou un jus de viande ou de poisson… (liste non limitative) ne peut prétendre faire partie de l'offre garantie par la charte.

Il est accepté que des ustensiles ayant servi à préparer des plats contenant des produits animaux soient utilisés pour préparer les plats végétaliens, à condition qu'ils soient lavés entre les deux utilisations.

Concernant les bains de fritures, il est préférable que les produits de l'offre VegOresto ne soient pas frits dans la même huile que les produits animaux, sauf si cela s'avère impossible compte tenu de l'équipement du lieu de restauration.

Le personnel de cuisine et de salle doit être informé de l'offre et des différences entre végétarisme et végétalisme, afin de répondre au mieux aux demandes de la clientèle intéressée. VegOresto peut répondre aux questions de votre personnel.

Domaine d'application

La qualité culinaire de l'offre sans produit animal doit être équivalente à celle des autres plats proposés par le lieu de restauration.

Les plats concernés sont clairement identifiés par le logo VegOresto.

Restauration traditionnelle assise : le restaurant propose au moins un repas complet sans produit animal, à savoir au minimum une entrée, un plat et un dessert, disponibles suivant l'habitude du restaurant au menu et/ou à la carte.

Restauration rapide, boulangeries, pâtisseries, traiteurs et autres lieux de vente hors restauration assise : le lieu de restauration propose pour chacune des cinq catégories suivantes (et à condition que cette catégorie existe dans son offre) au moins un plat sans produit animal :

- ✓ toasts, burgers et sandwichs ;
- ✓ plats chauds ;
- ✓ salades et autres plats froids ;
- ✓ beignets, desserts, gâteaux et autres produits sucrés.

Communication attachée à la charte et à la signalétique associée

Le logo VegOresto et la phrase « Je vous régale aussi de 100 % végétal » identifient l'offre sans produit animal d'un restaurateur participant à VegOresto. Une déclinaison spécifique est disponible pour les restaurants végétaliens.

La signalétique VegOresto est visible à l'entrée du restaurant.

L'offre sans produit animal est présente sur les supports du restaurant (menu, carte, site, éventuellement fiches sur guides gastronomiques).

VegOresto fournit au restaurateur le matériel de communication nécessaire :

- ✓ visuel devanture ;
- ✓ visuels menus ;
- ✓ cartes de présentation de VegOresto.

VegOresto référence cette offre sur son site, avec une mise en valeur spéciale pour les restaurants proposant formules ou menus et communique avec les moyens dont il dispose : site VegOresto.fr, réseaux sociaux, communiqués et contacts presse, le cas échéant notifications auprès des guides gastronomiques, contacts auprès des tour operators, etc.

Règlement des difficultés d'application de la charte

En cas de non respect par l'une des deux parties de ses obligations, l'autre partie demande une réunion de conciliation destinée à identifier les difficultés d'application de la charte et à dégager des solutions communes.
La rupture du présent engagement est possible à tout moment, avec préavis d'un mois. De la part du gestionnaire de la charte, elle interviendra après communication au restaurateur d'un rapport listant les difficultés persistantes dans l'application de la charte.

Renouvellement et révision de la charte

Le renouvellement de la présente charte se fera à date anniversaire par tacite reconduction.
L'adhésion à la charte VegOresto est gratuite.
Afin de s'adapter notamment à l'évolution de la réglementation, ou pour mieux adapter le contenu de la charte à ses objectifs, une procédure de révision pourra être lancée à chaque début d'année civile. L'ensemble des restaurateurs partenaires en seront informés à l'avance, et pourront émettre à ce sujet des observations auprès du gestionnaire de la charte. En cas de désaccord sur la charte révisée, le restaurateur pourra rompre l'engagement sans préavis.

Gestionnaire de VegOresto

VegOresto est administré par l'association L214, responsable de son application.
SIREN 50396064300024
Adresse : L214 – c/o Locaux Motiv' – 10 bis rue Jangot – 69007 Lyon
La prestation offerte par l'association L214, gestionnaire de VegOresto, est décrite par le texte de la charte ci-dessus. La signature de la charte est subordonnée à l'acceptation par les deux parties de leurs engagements réciproques, au terme d'un accord quant à l'offre proposée par le lieu de restauration dans le cadre de VegOresto.

Fait à ....., le .....

Le représentant de VegOresto
(prénom, nom et fonction)

Le représentant légal du lieu de restauration
(prénom, nom et fonction)

Une initiative de

éthique & animaux
L214