

UNE  
INITIATIVE

L214.com



# Le guide des ambassadeurs



VegOresto



**Le principe général des défis VegOresto est celui du carrot mob :**

accompagner la modification des pratiques des professionnels par une incitation financière positive (principe inverse du boycott). L'expérience montre que ces défis constituent un excellent moyen d'éveiller l'intérêt d'un restaurateur sur la possibilité de proposer une offre sans produit d'origine animale, autant sur le plan commercial (nouvelle clientèle) que sur le plan professionnel (challenge personnel).

La stratégie est donc d'organiser des soirées conviviales véganes dans des restaurants « classiques ». Ces soirées invitent les restaurateurs à s'essayer à la cuisine végétale avec une tablee garantie. Il s'agit d'un défi exigeant pour le restaurateur : nous lui demandons la mise en place d'une offre spécifique qui sort de son domaine habituel et de réserver tout ou partie de son restaurant lors de cette soirée.

Une fois la première soirée réussie, il sera plus facile de lui exposer l'initiative VegOresto, et de l'encourager à inscrire son menu 100 % végétal à la carte, de façon permanente.

Ces défis exigent donc de notre part un engagement sérieux : nous construisons peu à peu notre crédibilité et tissons une relation de confiance avec les restaurateurs.

De plus, ils sont en contact les uns avec les autres, l'enjeu est donc important à chaque soirée de découverte.



- 4 · L'ambassadeur VegOresto  
Son profil, ses missions
- 5 · Ses outils
- 7 · Lancer son défi
- 11 · Gérer sa soirée
- 12 · L'après soirée
- 13 · Le rendez-vous avec le restaurateur
- 14 · Le suivi des restaurants
- 15 · Partenariats
- 16 · Communiquer avec les médias et pour trouver des néo-convivés
- 17 · Ressources
- 19 · Questions fréquentes
- 21 · Infos +



# L'ambassadeur VegOresto



## Son profil

**L'ambassadeur VegOresto ou l'ensemble de son équipe doit/doivent réunir l'ensemble de ces compétences :**

- Être à l'aise en communication
- Avoir un tempérament sociable et aimer sortir
- Avoir des qualités de négociation
- Maîtriser l'outil informatique
- Être rigoureux et avoir le sens de l'organisation
- souhaite investir de son temps bénévolement et régulièrement pour développer activement l'offre végane dans sa région et s'engage au moins pour un an

## Ses missions

- Coordonner un réseau local
- Repérer des établissements de restauration
- Lancer des défis aux chefs
- Gérer les réservations pour le repas de découverte
- Animer des soirées de découverte
- Référencer des restaurants
- Trouver des partenaires pour les soirées de découverte
- Réaliser un suivi des restaurants chartés
- Répondre aux médias

Mais aussi... gérer des mails, participer aux réunions, commander le matériel, animer une page Facebook, réaliser une interview !

## Ses outils

L'ambassadeur utilisera l'ensemble des outils mis à sa disposition afin de remplir ses missions avec succès. Il sera en relation avec les personnes de la coordination pour être conseillé, aidé et pour ce qui a trait à la communication.

### ■ Liste Google groups

Permet d'échanger avec l'ensemble des ambassadeurs VegOresto et la coordination.

-> L'inscription se fait par la coordination.

-> Lorsque vous créez une nouvelle conversation, pensez à mettre dans l'objet «[RESEAU] Objet de votre mail.»

### ■ L'adresse ambassadeurs@L214.com

Pour tous les échanges concernant votre équipe vous devez écrire et répondre à ambassadeurs@l214.com (attention de ne pas mettre nos adresses perso en réponse, nous sommes déjà inscrites à la liste) avec votre boîte mail VegOresto (vegoresto-ville@L214.com) pour le lancement de vos défis, vos compte-rendus, vos référencements, les questions concernant votre équipe, les recrutements dans votre équipe... (en commençant l'objet de vos mails par votre [VILLE]).

### ■ Groupe secret Facebook Réseau VegOresto

Permet d'échanger avec l'ensemble des ambassadeurs et de la coordination de façon plus informelle.

-> Communiquez-nous votre pseudo Facebook, si vous n'en avez pas personnellement, vous pouvez vous créer un profil uniquement pour VegOresto.

### ■ L'adresse mail

vegoresto-ville@L214.com  
ou ville@vegoresto.fr qui est créée par



la coordination. Le mot de passe vous est envoyé par SMS. L'unique adresse que vous communiquez au public (convives, partenaires, restaurateurs) est celle en L214.com : [vegoresto-ville@L214.com](mailto:vegoresto-ville@L214.com)

### ■ Kit du référent (Google Drive)

Il contient le tableau de bord avec son fichier de réservations, l'enquête-bilan du défi, la trame du compte-rendu, des modèles de mails à envoyer aux convives, etc.

-> Vous y avez accès à partir de votre boîte mail officielle VegOresto et à partir de votre boîte mail 'perso' VegOresto avec laquelle vous êtes inscrit à la liste Google Groups.

### ■ Les cartes 'Merci'

Les cartes 'merci' sont déposées par les clients (et par vous aussi !)

dans les établissements de restauration qui ne sont pas encore chartés VegOresto et qui proposent des alternatives véganes à la carte ou sur demande.

-> Elles sont à commander gratuitement sur [boutique.l214.com](http://boutique.l214.com) (indiquez 'envoi gratuit - ambassadeur VegOresto' dans la zone commentaires puis choisissez le mode de paiement par chèque). Ces cartes sont à mettre à disposition des convives lors des soirées. Pensez à regrouper vos commandes (cartes merci, cartes double-volets et L214Mags) afin de limiter les frais de port pour l'association.

### ■ Les cartes double-volets

Les cartes 'double-volets' ont pour but de faire connaître VegOresto dans les restaurants ayant signé la charte. Elles sont à déposer par paquet de 25 ou de 50 par l'ambassadeur dans les établissements chartés de sa ville. Ces cartes sont aussi à mettre à disposition des convives lors des soirées.

-> Elles sont à commander gratuitement sur [boutique.l214.com/](http://boutique.l214.com/) (indiquez 'envoi gratuit - ambassadeur VegOresto' dans la zone commentaires puis choisissez le mode de paiement par chèque). Pensez à regrouper vos commandes (cartes merci, cartes double-volets et L214Mags) afin de limiter les frais de ports pour l'association.

### ■ Le dossier de référencement

C'est le dossier à laisser au restaurateur au moment de la signature de la charte. Un exemplaire de celle-ci se trouve à l'intérieur et est à parapher et à signer par les deux parties.

-> Il est à commander via ce document : <https://lc.cx/4Sna>

### ■ Le guide destiné aux chefs intéressés par un défi

C'est un guide pratique que vous laissez au chef qui est intéressé ou qui accepte

le défi que vous lui lancez.

-> Il est à commander via ce document : <https://lc.cx/4Sna>

-> Le consulter : <http://visuels.l214.com/sites/vegoresto.fr/soirees-mensuelles/guide-soirees/dossier-vegoresto-guide-soirees-planches.pdf>

### ■ Les macarons et les stickers V

À remettre au restaurateur au moment de la signature de la charte. Le macaron est une des obligations de la charte, il est à apposer sur la devanture de l'établissement.

Quant aux petits V, ils ne sont pas obligatoires mais vivement conseillés pour identifier l'offre végane sur la carte, mais parfois le restaurateur préfère faire sa propre signalétique.

-> Ils sont à commander via ce doc : <https://lc.cx/4Sna>

### ■ Les cartes de visites

Vous pouvez les demander à la coordination à partir de 3 défis lancés.

### ■ La page fan Facebook locale

Pour ceux qui le souhaitent, il est possible d'ouvrir une page Facebook VegOresto locale. Vous demanderez la création de cette page, nous nous occuperons de la mise en service de cette page. Vous publierez des informations sur vos repas, des infos sur des restos de votre ville, vos nouveaux référencements, des recettes de cuisine et autres infos autour du véganisme. La page ne sera pas une page militante si vous organisez des actions L214 ou autres (cela dit ponctuellement vous pouvez partager un article de presse ou une grosse action). Vous vous engagez à publier au moins 3 posts par semaine (voir la fiche de gestion d'une page Facebook locale).

# Lancer un défi VegOresto



Lancer l'événement se fait en plusieurs étapes, il ne faut négliger aucune d'elles.

La réussite de votre soirée dépend en partie du travail réalisé en amont !

## 1

### Repérer un restaurant

- > Critères : fait-maison, bon emplacement, lieu stratégique, endroit agréable, restaurant sans menu vegan
- > Consulter la carte de l'établissement et les avis sur Tripadvisor

## 2

### Rencontrer le restaurateur

- > Demandez à parler à un responsable (s'y rendre sans RDV après le service du midi ou avant le service du soir, tout en évitant les heures de rush - 11h30-14h et après 18h30 - sauf bien entendu si les portes du restaurant sont fermées en dehors de ces heures)
- > Présentez-vous au responsable (exemple : 'Bonjour, je suis ambassadeur VegOresto, une initiative de l'association L214. Nous lançons des défis

aux chefs et organisons des repas de groupe dans les restaurants traditionnels. La spécificité ? C'est que le menu doit être 100% végétal ! Depuis janvier 2015, nous avons organisé plus de 250 soirées à travers la France. Vous gérez le repas, et nous la communication et les réservations

- > Il vous demandera peut-être le nombre de personnes : se baser sur l'expérience des dernières soirées, si pas d'expérience locale tablez sur 20-25 personnes. Mieux vaut se tromper par défaut que d'annoncer trop de convives. Précisez-lui que vous ferez deux points avec lui à J-7 et J-3. Indiquez-lui que la clôture définitive des réservations se fera à J-3 (en général les restaurateurs proposent J-7, mais on peut facilement se garder une marge et négocier J-3, en mettant en avant que beaucoup de gens planifient leurs soirées quelques jours avant)
- > Soumettez-lui une fourchette de prix (vous l'aurez préalablement définie en fonction de la gamme du restaurant et de ses tarifs habituels), fixez une date avec lui (souvent le vendredi soir mais ça peut être à un autre moment), demandez-lui d'envoyer par mail un menu-devis

vegoresto-VILLE@L214.com

- > Remettez-lui le livret destiné aux chefs et prévenez-le que les salades de fruits ne sont pas acceptées car trop banales et que l'apéritif avec et sans alcool doit être inclus. Avant de terminer, fixez avec lui une dead line d'envoi du menu-devis
- > Si besoin, relancez-le (son absence de réponse ne démontre pas forcément un désintéret de sa part : ils sont souvent débordés)
- > Si besoin, négociez le menu-devis reçu
- > Validez le menu

.....

**Pense bête : demandez-lui un grignotage vegan à l'apéro (en l'absence, les convives le soulignent sur l'enquête-bilan du défi) / dans la mesure du possible le restaurateur doit aménager sa salle par table de 4 à 8 personnes maxi / proposez-lui en amont de présenter son menu au moment de l'apéritif, n'insistez pas s'il ne le souhaite pas. Favorisez une tenue vestimentaire neutre (éviter les messages militants).**

.....

# 3

## Lancement de l'évènement

- > Si vous avez une question sur le menu envoyez un mail à [ambassadeurs@L214.com](mailto:ambassadeurs@L214.com) (objet : «[VILLE] Défi au nom du restaurant - date») sinon demandez directement la mise en ligne de l'évènement grâce au formulaire <https://lc.cx/JH9g>
- > publiez le menu mis en forme (et envoyé par mail) sur l'évènement Facebook créé par la coordination

# 4

## Répondre aux convives

- > Sur Facebook, des questions peuvent être posées, n'oubliez pas de suivre l'évènement et de répondre aux questions !

# 5

## Enregistrement des réservations

Les réservations doivent être enregistrées sous 72h. Elles arrivent par téléphone si vous avez demandé l'affichage de votre numéro de portable sur le menu et/ou sur votre boîte mail officielle VegOresto, dans ce dernier cas, un mail de confirmation est envoyé à chaque convive (voir 'mails type' dans votre kit de référent).

- > Chacune de ces "réservations" doit être saisie dans le document Tableau de bord' dans l'onglet prévu à cet effet. Vous y enregistrerez les nom et prénom de la personne qui a réservé / son adresse mail / son téléphone / le nombre de couverts

- > Vous avez atteint le nombre de convives ? Ouvrez une liste d'attente !

À la suite dans le tableau enregistrez les nouvelles réservations en sélectionnant «liste d'attente» dans l'onglet «nombre de réservations», leur proposer au moment où vous répondez à leur réservation (exemple de mail dans le Kit du référent disponible dans votre Google Drive).

# 6

## Faire un point avec le restaurateur

À J-7, faites un mail au restaurateur pour l'informer du nombre de réservations. Dans tous les cas, lui communiquer le nombre définitif de convives à J-3.





## Gérer sa soirée

# J-1

Vous imprimerez la liste des convives et leurs invités (ou vous noterez sur un papier les noms/prénoms/numéro de téléphone/ nombre de personnes par réservation). Vous établirez un plan de table si vous avez coché la case «proposer table commune ou table tranquille au moment de la réservation» quand vous avez rempli le formulaire de lancement d'un défi. Sinon veillez à garder une place pour les groupes de plus de 3 personnes.



# J-5

# JOUR J

**Vous vous présenterez au restaurant 20 min avant le repas pour saluer l'équipe, vérifier les tables et déposer à côté de chaque couvert des cartes VegOresto (double volets et merci). Vous déposerez quelques L214Mags au centre des tables.**

**Vous accueillerez chaque convive en prenant soin de le 'pointer' sur votre feuille. L'apéritif est généralement lancé 10-15 min après l'heure de rendez-vous.**

**Ce sera le moment pour faire un court discours du type : - présentation L214 - présentation VegOresto (l'origine, le nombre d'établissements chartés, le nombre d'ambassadeurs) - VegOresto dans la ville en question - Le prochain repas si vous l'avez fixé - Présentation des cartes Merci - Un grand merci à tous).**

**Durant la soirée, gardez un oeil sur le bon déroulement du repas. Prenez des photos des plats servis et de la salle (n'embêtez pas les convives en les prenant en photo).**

**Au moment de prendre congé auprès du restaurateur, vous lui rappellerez l'envoi sous une dizaine de jours du compte-rendu de questionnaire bilan du défi. Ne pas prendre de rendez-vous à ce stade. Vous partirez donc en dernier !**

# J-5-4-3-2-1

Vous gèrerez les désistements éventuels que vous remplacerez par des personnes inscrites en liste d'attente (si vous en avez une). Le cas échéant vous préviendrez le restaurateur des annulations pour qu'il soit au courant le plus tôt possible.

## L'après soirée

# J+5

l'ensemble des réponses précédentes et donc en renommant le document. Envoyez aux convives (toujours en CCI) un mail avec le lien direct du questionnaire.

-> Un modèle de mail est disponible dans votre kit.



# J+1

Vous publierez quelques photos des plats et de la salle sur l'événement Facebook en remerciant les convives et le restaurateur.

-> C'est l'occasion de le taguer dans la publication si l'établissement a une page fan Facebook.

# J+8 à +12

Vous générerez un compte-rendu du questionnaire. Pour cela il faudra préalablement compléter l'ensemble des infos demandées dans le tableau de bord disponible dans le kit (cf. fiche «Mode opératoire CR»).

# J+1 ou +2

Vous enverrez le questionnaire bilan du défi aux convives présents lors de la soirée. Pour ce faire, vous modifierez le titre du document 'l'enquête-bilan du défi' dans votre Kit du référent accessible à partir du Drive de votre boîte mail VegOresto. Inutile de le dupliquer, vous utiliserez pour chaque repas le même document, en prenant soin de supprimer

# J+12

l'ensemble des réponses précédentes et donc en renommant le document. Envoyez aux convives (toujours en CCI) un mail avec le lien direct du questionnaire. -> Un modèle de mail est disponible dans votre kit. Vous relancerez les convives par mail pour inciter ceux qui n'ont pas encore répondu au questionnaire bilan du défi.



11

12





# Le rendez-vous avec le restaurateur



## ■ Préparez le Rendez-vous :

- > Listez les données actualisées pour alimenter votre argumentaire
  - nombre de restaurants référencés
  - chaînes signataires
  - restaurants référencés dans le département
  - nombre de visiteurs sur le site internet
  - nombre de followers sur Facebook - L214 et VegOresto
  - nombre de flexitariens : 30% des Français
  - nombre de végétariens/vegans : 9% des Français
  - les grands chefs se mettent au vert (Alain Passard, Joël Robuchon, Alain Ducasse)
- > Révissez le pourquoi (cf communiqué de presse par exemple) et le comment de VegOresto (un site internet + une carte interactive en ligne + Instagram + Facebook + App mobile)
- > Optez pour des vêtements neutres
- > Lisez la charte et préparez les documents : dossier de référencement, macaron, pastilles V

## ■ Rendez-vous à l'heure exacte fixée.

Le restaurateur vous accueillera et vous

démarrerez l'entretien en lui demandant s'il a eu le temps de lire le compte-rendu et son avis sur le défi. Vous lui présenterez l'initiative VegOresto et développerez votre argumentaire. Vous serez à l'écoute et répondrez à ses questions. Soyez clair et précis. Les chefs aiment la communication directe.

## ■ Dans le cas où il s'engage :

- > Faites signer les deux exemplaires de la charte et remplir la fiche de renseignement (cette dernière et la charte détachable étant pour nous, le livret pour le restaurateur)
- > Prenez ou demandez des photos de la façade et de l'intérieur du restaurant vide ; et des photos de l'offre végétale dans le cas d'un référencement direct sans défi.
- > Remettez lui 2 macarons spécial vitre et 1 macaron collage standard
- > Remettez lui des stickers V s'il le souhaite et proposez-lui de les lui envoyer en format numérique s'il préfère
- > Calez la date de mise en place de l'offre végétane

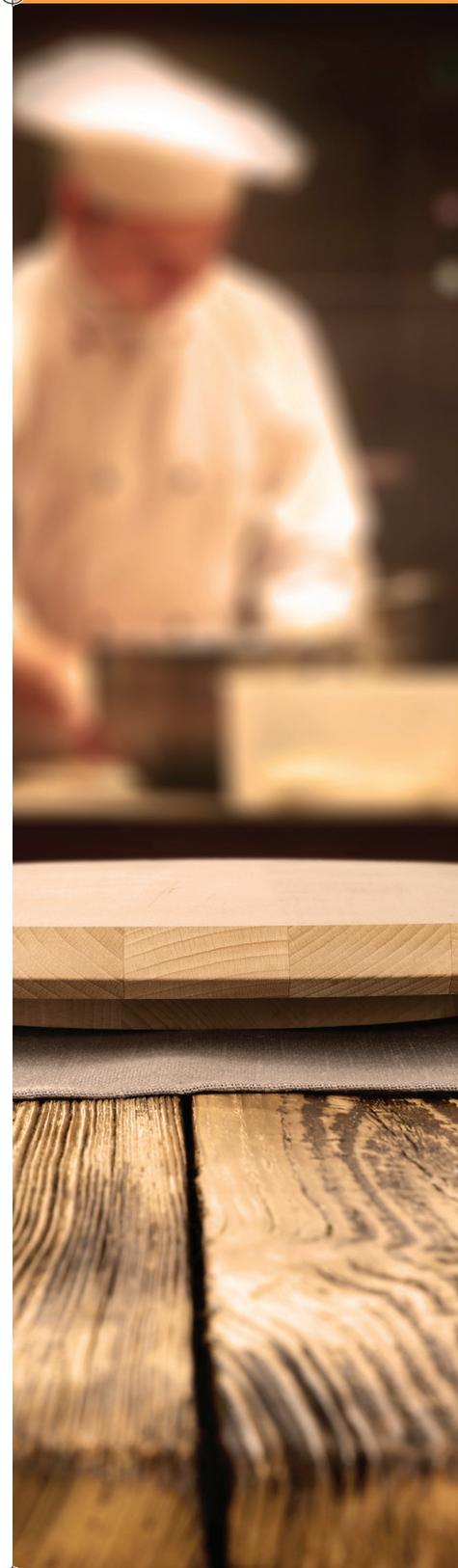


# Le suivi des restaurants



Il est indispensable de réaliser un suivi des restaurants référencés dans votre ville. Pour cela plusieurs possibilités s'offrent à vous :

- > Déposez-leur tous les trimestres des cartes double-volets (50 par passage) en vous assurant au préalable qu'ils sont d'accord pour les mettre à disposition de leur clientèle (ça serait dommage que ces cartes finissent à la poubelle). À cette occasion, vous vérifierez que le macaron est apposé sur la devanture et qu'il y a bien les offres véganes à la carte. Vous lui demanderez si tout se passe bien et tisserez du lien avec lui.
- > Soyez un de ses clients ! Il nous arrive aussi d'être des clients, c'est une façon très facile (mais qui peut revenir cher :-)) de vérifier que le restaurant respecte la charte VegOresto.
- > Envoyez des amis et demandez-leur un retour précis !
- > Gardez l'oeil sur les commentaires des clients sur la fiche du restaurant sur le site [www.vegoresto.fr](http://www.vegoresto.fr), c'est une mine d'informations !



# Partenariat



Plusieurs fois dans l'année, il est possible de mettre en place des partenariats avec des entreprises, artisans, maraîchers. C'est très apprécié par les convives et ça dynamise VegOresto.

De nombreuses villes ont déjà eu l'occasion de mettre en place différents types de partenariats : Vannes avec un chocolatier, Tours avec un savonnier, Rouen avec un maraîcher, Lille avec le magasin Lush, Avignon avec un caviste, etc.

Soit chaque convive se voit offrir un petit quelque chose soit vous faites gagner un lot par tirage au sort au cours de la soirée ou par un mini jeu concours. Attention : les produits doivent être vegans bien sûr !

Le partenaire sera alors visible sur l'événement Facebook (publication avec lien vers sa page Facebook par exemple) + présentation de ses produits en début de soirée de découverte + dans le mail d'envoi du questionnaire aux convives + dans le compte-rendu (lien vers son site + remerciement).

# Communiquer



## Avec les médias

**J-4 : VegOresto peut envoyer des communiqués de presse (CP) aux journalistes. Faites-en la demande à J-7 via la Google List. Nous n'envoyons pas de CP à chaque repas, choisissez donc la bonne soirée !**

- > **Réviser toujours avant une interview :**
  - données actualisées (nombre de soirées, nombre de restos chartés, etc)
  - parcourez la revue de presse : [vegoresto.fr/revue-de-presse](http://vegoresto.fr/revue-de-presse)
  - bien assimiler le CP qui vous a été envoyé en copie, exemple : [www.l214.com/communiqués/2016/06/24-vegoresto](http://www.l214.com/communiqués/2016/06/24-vegoresto)
- > **Parlez le plus explicitement possible** (facile à dire !) et pensez aux lecteurs/auditeurs qui ne connaissent pas du tout VegOresto, la base est de se faire comprendre et d'expliquer ses grands principes. Parfois on a l'impression de radoter mais le public ne vous entendra qu'une fois ! Ne prenez pas de risque et parlez en connaissances de cause.
- > **Laissez votre carte/vos coordonnées au journaliste**

- > **Demandez-lui la date de diffusion de l'interview**
- > **Publiez sur la Google List l'article/le passage radio/le passage TV**

## Pour trouver des néo-convives

**Il est possible de diffuser le menu de votre prochaine soirée dans votre ville :**

- > Imprimez le menu (demandez à la coordination de vous l'adresser en format PDF) et affichez-le dans les magasins bio, les médiathèques, l'office du tourisme... après avoir eu leur accord.
- > Si vous avez un compte sur On Va Sortir (OVS), publiez le menu !
- > La presse locale permet parfois la publication gratuite des événements organisés dans la ville, recherchez sur internet les possibilités de publication gratuite.
- > Une lettre d'info locale L214 peut être envoyée. Demandez-nous l'envoi !
- > Partagez/Publiez l'événement sur les groupes vegans/vegetariens locaux.

# Ressources

## Rappel

**VegOresto a été créé en janvier 2015 car force était de constater que la restauration en France ne proposait que peu ou prou d'offre végane en sus de ses offres carnées alors que dans certains pays étrangers les alternatives végétales sont monnaie courante.**

**En France, ce type de restauration n'était pas rendu visible et rien ne l'encadrait (charte, labels, etc).**

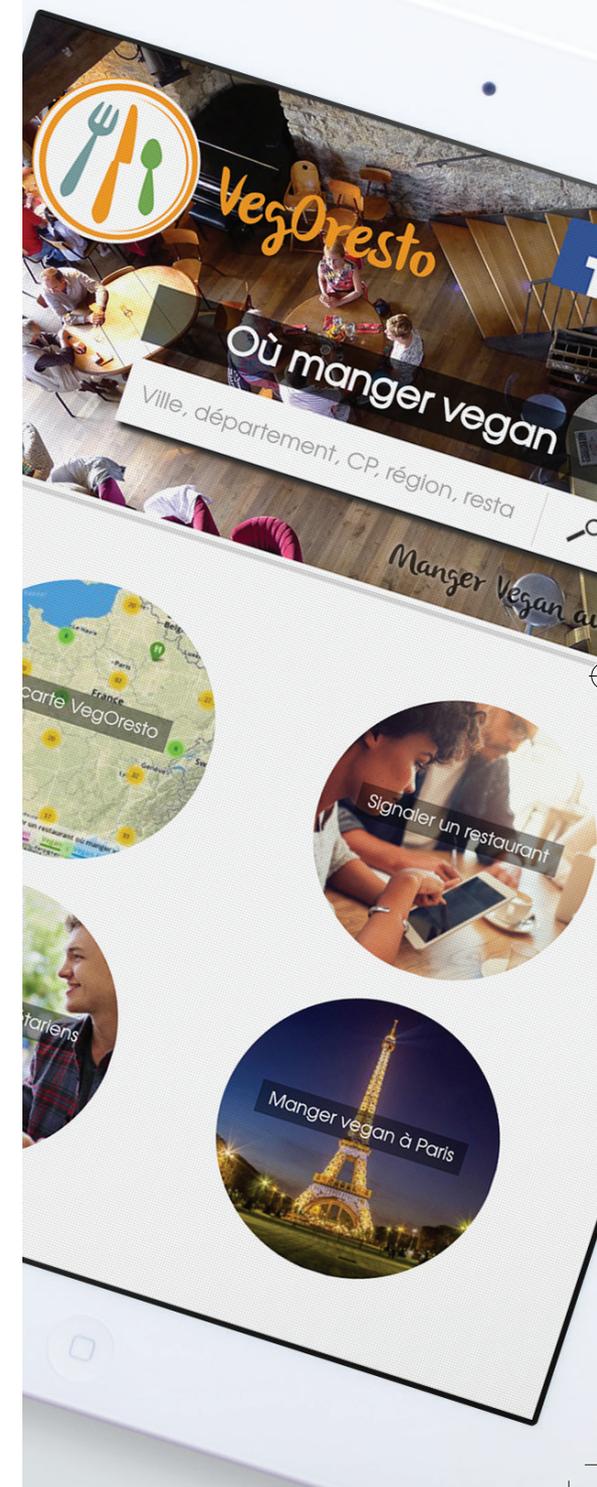
**Rendre visible les menus vegans proposés dans les établissements de restauration privés et motiver les chefs ne proposant pas encore ce type d'offre sont les principaux axes de la campagne.**

## Objectifs

- Référencer tous les lieux de restauration vegan et vegan-friendly
- Convaincre des chefs d'ajouter à leur carte des options végétales
- Rassembler des convives de divers horizons autour d'une thématique commune : la cuisine végane
- Végétaliser le paysage gastronomique français
- Diminuer le nombre d'animaux mangés
- Rendre accessible au public le véganisme
- Casser les idées reçues sur la cuisine végane

## Dispositif existant

- **Un site internet de référencement, de conseils, d'interviews :**  
[vegoresto.fr/](http://vegoresto.fr/)
- **Un réseau de plus de 40 équipes d'ambassadeurs à travers la France** (soit environ 120 personnes) qui lancent régulièrement des défis aux chefs près de chez eux. Ils organisent des soirées de découverte ouvertes à tous et à toutes
- **Une charte pour être référencé gratuitement sur le site :**  
[vegoresto.fr/la-charte-vegoresto/](http://vegoresto.fr/la-charte-vegoresto/)
- **Une carte en ligne pour naviguer facilement :**  
[m.vegoresto.fr/](http://m.vegoresto.fr/)
- **Une page Facebook :**  
[www.facebook.com/vegoresto/](http://www.facebook.com/vegoresto/)
- **Un compte Instagram :**  
[www.instagram.com/vegoresto/](http://www.instagram.com/vegoresto/)
- **Des cartes en libre service sur la boutique de L214 pour inciter les restaurateurs servant des plats vegans à se faire référencer :**  
[boutique.l214.com/outils-militants/tracts/239-carte-vegoresto-restaurant-sans-charte](http://boutique.l214.com/outils-militants/tracts/239-carte-vegoresto-restaurant-sans-charte)
- **Des cartes déposées dans les restos chartés VegOresto pour faire connaître le site aux clients habituels :**  
[boutique.l214.com/outils-militants/tracts/227-vegoresto](http://boutique.l214.com/outils-militants/tracts/227-vegoresto)
- **Des lettres d'infos envoyées aux restos chartés :**  
[www.l214.com/lettres-infos/2016/10/24-vegoresto-contact-restaurateurs/](http://www.l214.com/lettres-infos/2016/10/24-vegoresto-contact-restaurateurs/)
- **Des tracts à l'attention des professionnels ou du grand public**



# Questions fréquentes



## Si un restaurateur sert du foie gras dois-je lui parler du gavage des canards et des oies ?

Non. Sauf s'il vous demande des informations là-dessus bien sûr.

Parfois, les chefs vous diront 'mais je sers du foie gras par ailleurs !' répondez-lui que nous ne remettons pas en cause le reste de sa carte et rebondissez sur son intérêt à proposer aussi du végétal, justement !

## Doit-on proposer du vin vegan lors des soirées ?

Non. Même si dans un idéal on aimerait ! Demander au restaurateur un menu vegan c'est déjà beaucoup. Le but est d'amener les chefs à s'ouvrir au végétal et de faire découvrir aux consommateurs la gastronomie végane. Les sièges en cuir, les vins et jus de fruits filtrés, les produits d'entretien utilisés, le savon dans les toilettes, les aquariums peuvent hélas, faire partie de l'environnement des restaurants non

vegans. Mais c'est dans ce quotidien que nous militons, le monde n'est pas encore vegan, il en est même loin, il faut parfois savoir prendre sur soi pour être plus efficace. Par contre, rien ne vous empêchera de mettre un commentaire en tant que client sur certains de ces aspects sur la fiche du restaurateur charté ou sur Tripadvisor.

## Un journaliste veut venir à la soirée, il me demande si son repas est pris en charge, que dois-je lui répondre ?

L214 peut prendre en charge financièrement son menu. Dans ce cas, réglez son menu en fin de repas et faites-vous rembourser par l'association (n'oubliez surtout pas de demander un reçu au restaurateur)

## Que dois-je répondre aux personnes qui critiquent mes repas car soi-disant trop chers ?

Pour ce type de restauration et ce type de prestation (apéritif + entrée + plat + dessert),

le tarif proposé nous semble tout à fait raisonnable, d'autant plus pour de la cuisine faite maison.

Nous constatons que les prix habituels d'aujourd'hui oscillent entre 22€ et 30€. Sachez que les ambassadeurs se démènent pour organiser ces soirées. C'est une démarche nouvelle pour beaucoup d'entre nous, et nous sommes ravis de voir une effervescence autour de VegOresto. Pour rappel, ces soirées ont pour but de faire évoluer l'offre végane dans les restaurants, en pérennisant des plats "100% végétal" à la carte ou sous forme de menu.

Par ailleurs, VegOresto ne prend aucune marge sur le prix du repas.

## Un restaurateur souhaite signer la charte VegOresto mais ne propose qu'une salade de fruits comme dessert vegan, est-ce possible ?

Oui. Aussi bien nous sommes sur une offre qualitative pour les défis mais nous ne le sommes pas pour le référencement. Bien entendu, cela ne vous empêche pas de tenter de faire évoluer le dessert proposé ! De plus, lui rappeler qu'avec une unique salade de fruits en dessert il sera sujet à des critiques négatives sur sa page VegOresto.

## Un convive a réservé lors de 3 repas mais n'est jamais venu aux repas sans m'avertir, que dois-je faire ?

Dans le fichier tableau de bord, vous avez un onglet 'black list', notez son nom à cet endroit et s'il réserve lors d'une prochaine soirée, faites-lui savoir que ses absences aux précédents repas ne lui permettent plus de réserver sauf en envoyant un chèque d'arrhes (soit 50% du montant du repas à envoyer par chèque à votre adresse ou celle d'un de vos coéquipiers). Pour chaque absence, pensez à faire un mail le lendemain à la personne pour lui dire qu'elle a été attendue et que dans ces cas là il faut impérativement vous prévenir car d'autres personnes étaient intéressées par le repas mais la soirée affichait complet.

## Le restaurateur ne respecte pas la charte, que dois-je faire ?

Passé le voir après le service du midi et demandez-lui ce qu'il se passe. Ne le blâmez

pas mais essayez de comprendre pourquoi (souvent c'est un problème de personnel en salle et/ou en cuisine, parfois le menu n'est pas assez attractif, ou trop cher par rapport aux autres plats, l'appellation peut être facteur d'échec aussi : proscrire le mot végétalien qui est connoté et sous-entend "menu pour les végétaliens", préférez les termes 100% végétal ou vegan ou végane ou green).

## L214 rembourse-t-elle les frais engagés pour l'organisation de mes repas ?

Oui. L214 rembourse 2 repas par équipe d'ambassadeurs. Demandez un reçu au restaurateur, scannez-le ou photographiez-le puis envoyez-le à [gestion@L214.com](mailto:gestion@L214.com) accompagné de votre RIB (pour le premier versement) et pensez à conserver les originaux.

L214 rembourse également les impressions des menus lorsque vous décidez de faire de l'affichage. Pensez à demander une facture !

## J'ai repéré un restaurant avec une offre végétale dans une autre ville, à qui dois-je en faire part ?

Vous pouvez le signaler via ce lien : [vegoresto.fr/signalement-restaurant-eligible-vegoresto](http://vegoresto.fr/signalement-restaurant-eligible-vegoresto)

Indiquez que vous êtes ambassadeur sur telle ville !

## Où dois-je envoyer la charte signée et sa fiche de renseignement ?

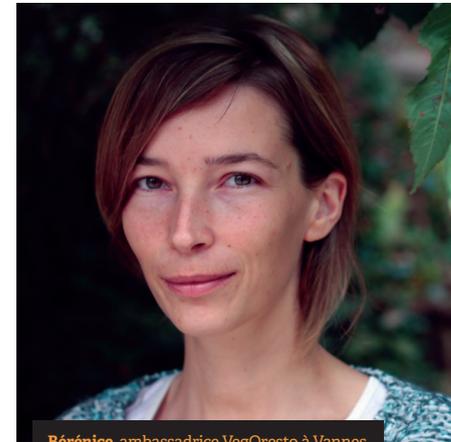
Scannez ces deux documents et envoyez-les à [ambassadeurs@L214.com](mailto:ambassadeurs@L214.com) à la suite des mails du défi le cas échéant, en joignant les photos en pièces jointes.

## J'ai des idées concernant VegOresto en général, auprès de qui puis-je les soumettre ?

Écrivez-nous via la Google List Coordination [coordination-resto@googlegroups.com](mailto:coordination-resto@googlegroups.com) en mettant bien dans l'objet : [RÉSEAU] + titre de votre mail.



# Infos +



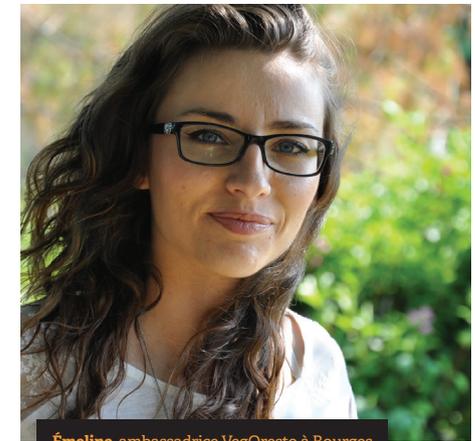
Bérénice, ambassadrice VegOresto à Vannes



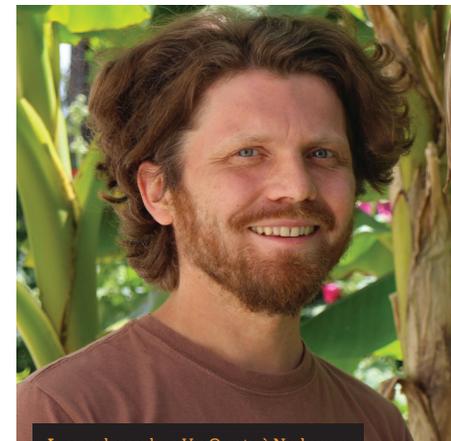
Olivier, ambassadeur VegOresto à Vannes



Priscillia, ambassadrice VegOresto à Lille



Émeline, ambassadrice VegOresto à Bourges



Luc, ambassadeur VegOresto à Narbonne



Samia, ambassadrice VegOresto à Marseille



**Tous les 2 mois, vous êtes  
conviés à une réunion  
à distance avec  
la coordination.**

**Un moment pour échanger,  
faire des retours,  
donner son ressenti  
et poser des questions !**

La réunion dure 1h  
et se déroule via Hangouts,  
un lien pour s'y connecter  
vous est envoyé avant  
le début de la réunion.  
C'est l'occasion aussi  
de mieux se connaître !