

Une ambiance particulière ?

- | | | |
|---|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Au bord de leau | <input type="checkbox"/> Branché | <input type="checkbox"/> Jardin |
| <input type="checkbox"/> Romantique | <input type="checkbox"/> Spectacle | <input type="checkbox"/> Cosy |
| <input type="checkbox"/> Bistrot de caractère | <input type="checkbox"/> Dansant | <input type="checkbox"/> Patrimoine |
| <input type="checkbox"/> Vintage | <input type="checkbox"/> Table d'hôte | |

Prix moyen par couvert

- | | | |
|---|--|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> inférieur à 8€ | <input type="checkbox"/> inférieur à 15€ | <input type="checkbox"/> 15-30€ |
| <input type="checkbox"/> 30-60€ | <input type="checkbox"/> plus de 60€ | |

Horaires

Lundi : Mardi : Mercredi :
Jeudi : Vendredi : Samedi :
Dimanche : Jour(s) de fermeture :
Remarques :

Services

Moyens de paiement

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Carte bancaire | <input type="checkbox"/> Espèces | <input type="checkbox"/> Ticket resto |
| <input type="checkbox"/> Chèque | <input type="checkbox"/> American Express | <input type="checkbox"/> Chèque vacances |

Langues parlées

- | | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Anglais | <input type="checkbox"/> Espagnol | <input type="checkbox"/> Allemand |
| <input type="checkbox"/> Italien | | |

Y-a-t'il une terrasse ou un jardin ?

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Non |
|------------------------------|------------------------------|

Les animaux sont-ils acceptés ?

- | | | |
|------------------------------|------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non | <input type="checkbox"/> sous certaines conditions |
|------------------------------|------------------------------|--|

Ce restaurant propose-t-il un accès wifi ?

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
|------------------------------|------------------------------|

Vente à emporter ?

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> oui | <input type="checkbox"/> non |
|------------------------------|------------------------------|

Quels sont nos engagements réciproques ?

De notre côté...

Nous offrons une visibilité auprès de la clientèle potentiellement intéressée : sur le site VegOresto.fr, par un relais sur les réseaux sociaux, par un relais sur nos lettres d'information électroniques.

Nous communiquerons à la presse régulièrement en diverses occasions.

Nous pouvons également apporter des conseils pour la mise en place de cette offre, répondre aux questions et à celles des équipes de restauration afin de mieux répondre aux demandes de leur clientèle.

Notre réseau d'ambassadeurs bénévoles locaux permet, dans un certain nombre de villes, d'avoir un contact direct.

Notre coordination nationale est également disponible pour toute question.

De votre côté...

Vous avez essentiellement à faire parler votre créativité afin de proposer :

- **dans la restauration assise :** au minimum un repas complet (entrée, plat et dessert) sans produit animal sous forme de menu ou à la carte.
- **pour la vente à emporter :** au moins un plat sans produit animal dans chacune des catégories suivantes (si elles existent parmi votre offre) : tartes, burgers et sandwiches ; plats chauds ; salades et autres plats froids ; beignets, gâteaux et autres produits sucrés.

Coordnatrice VegOresto :
Bérénice Riaux
06 37 12 61 16

Une bonne visibilité de l'offre

VegOresto c'est :

Un macaron à apposer sur votre devanture

Des pastilles à placer sur votre carte

Le site VegOresto.fr

L'application sur Android

Des publications sur les réseaux sociaux



Ce qui n'est pas compris dans un menu 100% végétal

- Viandes
- Poissons
- Fromages
- Beurre
- Lait
- Crème
- Insectes
- Œufs
- Gélatine
- Bouillon de bœuf
- Bouillon de volaille
- Produits de la ruche
- Crustacés
- Mollusques

Tendance 100% végétale

46%

des Français souhaiteraient que les restaurants "classiques" proposent des plats vegans.

(CHD Expert - 2016)

34%

des foyers comportent au minimum une personne qui tend à réduire ou limiter sa consommation de protéines animales, hors végétaliens/végétariens.

(Kantar World - 2016)

9

Les offres végétariennes et végétaliennes font parties des 9 tendances de l'année 2017 !

(Cabinet d'expertise Mintel et Baum & Whitman - 2017)

30%

de Français se disent flexitariens.

(Herta - 2016)



Le thème assiette du Bocuse 2017 était le végétal.

Alain Ducasse : « Je veux démontrer qu'il est possible de faire de la haute gastronomie sans viande. »

Alain Passard : « La cuisine de la viande est beaucoup plus fatigante parce qu'il y a le sang, qu'on est en relation avec un animal mort. »

VegOresto fournit au restaurateur le matériel de communication nécessaire : visuel devanture ; pastilles menus ; cartes de présentation de VegOresto. VegOresto référence cette offre sur son site, et communique avec les moyens dont il dispose : sites VegOresto.fr, m.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 50396064300032
Adresse : L214 – Association L214 CS 20317 Lyon 08 Cedex 69363

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

Le représentant de VegOresto
(prénom, nom et fonction)

VegOresto fournit au restaurateur le matériel de communication nécessaire : visuel devanture ; pastilles menus ; cartes de présentation de VegOresto. VegOresto référence cette offre sur son site, et communique avec les moyens dont il dispose : sites VegOresto.fr, m.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 50396064300032
Adresse : L214 – Association L214 CS 20317 Lyon 08 Cedex 69363

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

Le représentant de VegOresto
(prénom, nom et fonction)



Document à remplir

avant l'enregistrement
d'un restaurant sur VegOresto.fr

Nom du référent : Date :

Nom de l'interlocuteur :

Coordonnées

Nom de l'établissement :

Adresse :

Tél fixe : Tél portable :

Département :

Moyen d'accès (si spécificité) :

Courriel (préciser s'il ne doit pas être rendu public) :

Site internet : Page Facebook :

Offres

Quel Type ?

Restaurant Hôtel - Restaurant Table d'hôtes

Restauration rapide, à emporter, à domicile

Décrivez votre établissement en quelques mots :

Quelle(s) catégorie(s) culinaire(s) ?

- | | | |
|--|---|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Bar à vin | <input type="checkbox"/> Brunch | <input type="checkbox"/> Cru |
| <input type="checkbox"/> Pub | <input type="checkbox"/> Salade | <input type="checkbox"/> Bio |
| <input type="checkbox"/> Bar à jus | <input type="checkbox"/> Gastronomique | <input type="checkbox"/> Sans gluten |
| <input type="checkbox"/> 100% végétarien | <input type="checkbox"/> Bouchon lyonnais | <input type="checkbox"/> Crêperie |
| <input type="checkbox"/> 100% végétalien | <input type="checkbox"/> Local | <input type="checkbox"/> Tapas |
| <input type="checkbox"/> Brasserie | <input type="checkbox"/> Cuisine du monde | <input type="checkbox"/> Pizzeria |
| <input type="checkbox"/> Traditionnel, classique | <input type="checkbox"/> Tartes | |

Quelle(s) influence(s) gastronomique(s) ?

- | | | |
|--|---|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Chinois | <input type="checkbox"/> Gastronomique français | <input type="checkbox"/> Italien |
| <input type="checkbox"/> Thaïlandais | <input type="checkbox"/> Tunisien | <input type="checkbox"/> Coréen |
| <input type="checkbox"/> Créole | <input type="checkbox"/> Régional français | <input type="checkbox"/> Japonais |
| <input type="checkbox"/> Marocain | <input type="checkbox"/> Vietnamien | <input type="checkbox"/> Espagnol |
| <input type="checkbox"/> Indien | <input type="checkbox"/> Libanais | <input type="checkbox"/> Mexicain |
| <input type="checkbox"/> Autre : | | |