VegOresto, où manger végétalien en deux clics ?

Cet article a été écrit par Léa Esmery et initialement publié par kaizen-magazine.com.

« VegOresto, manger vegan au restaurant ». Les petits macarons comportant cette inscription fleurissent petit à petit sur les devantures des restaurants. Dans la France entière, les restaurateurs qui acceptent de végétaliser leur menu se font recenser gratuitement depuis un an par VegOresto. Le but, proposer aux internautes un panel de restaurants situés à deux pas de chez eux où ils peuvent bénéficier d'au moins un menu (entrée, plat, dessert) 100 % végétal.

Bérénice Riaux, en charge de la coordination nationale de VegOresto, nous parle de cette belle initiative.

Qu'est-ce que VegOresto ? Quel est le but recherché ?

Le but de VegOresto est de démocratiser la cuisine végétale dans la restauration française. De rendre visible les offres véganes qui sont proposées par ces restaurants. Et puis, indirectement, il s'agit de casser les idées reçues sur la cuisine sans viande, car il y a des gens qui ont encore une image faussée de la gastronomie végane. D'ailleurs, quand VegOresto démarche les chefs de cuisine, on leur dit que ça n'est pas les 3 ou 4 % de véganes ou de végétariens qui vont venir manger leur menu, mais bien leur clientèle omnivore et/ou flexitarienne.

Qu'est-ce qui vous a inspiré cette idée ?

On constatait que dans la restauration dite traditionnelle en

France, il y avait peu d'alternatives à la viande et au poisson. Alors qu'à l'étranger, c'est quelque chose qui est commun. C'est aussi lié aux activités d'origine de L214. C'est-à-dire révéler ce qu'il se passe dans les élevages et dans les abattoirs en France. On s'est rendu compte que les gens étaient choqués et avaient envie, pour la plupart, d'agir en consommant moins ou, pour d'autres, en arrêtant complètement de manger les animaux.

Mais lorsque l'on sort de chez soi, il n'y a pas d'alternatives. On se retrouve alors avec une population de plus en plus grande aujourd'hui qui se dit flexitarienne, sauf qu'en dehors de chez elle, elle n'a plus cette possibilité. VegOresto c'est donc aussi bien pour les végétariens et les véganes qui ont envie d'aller au restaurant comme tout le monde… Que pour tout ce pan de la population qui végétalise son assiette.

Comment cette initiative a-t-elle débuté ?

Au départ c'était des bénévoles, appelés ambassadeurs VegOresto, qui allaient sonner aux portes des restaurateurs pour leur lancer un défi : demander au chef des cuisines de servir pour une soirée seulement un repas 100 % végétal pour des convives venant de tous les horizons. À l'issue de la soirée de découverte, on envoie un questionnaire de satisfaction anonyme aux convives et on génère un compte rendu, ainsi qu'une prise de rendez-vous avec le chef pour lui proposer de rendre pérenne ce menu.

Ça a commencé aussi avec le référencement des restaurants véganes, et des restaurants végétariens avec une offre végane. Les restaurateurs viennent soit spontanément vers nous, soit grâce à des petites cartes que L214 diffuse via sa boutique en ligne avec écrit dessus : « Merci beaucoup de m'avoir servi un plat végane, faites-vous référencer gratuitement sur le site VegOresto.fr ». Et comme on a beaucoup de personnes qui suivent L214 sur les réseaux sociaux, ils commandent ces

petites cartes gratuites et ils les déposent, comme des graines, lorsqu'ils vont au restaurant et que le chef a fait l'effort de leur proposer un menu végane.

Et en chiffres, ça donne quoi ?

Depuis le 1er janvier 2015, les restaurateurs ont servi 6 500 repas véganes à travers les soirées de découverte dans le cadre des défis VegOresto lancés aux chefs. Nous avons, ainsi, organisé plus de 210 soirées de découverte depuis janvier 2015. 409 restaurants se sont engagés auprès de VegOresto sur toute la France, dont quatre chaînes : Cojean, EXKi, Pizza Papa dans le sud de la France et Pizza Pit. Sinon, il s'agit principalement de tables d'hôtes, de restaurants, des snacking, mais on a aussi quelques hôtels qui ont un room service.

Quand on est restaurateur, que faut-il faire pour être recensé sur le site ?

On a décidé de faire signer une charte aux restaurateurs qui constitue un engagement de leur part. Cette charte ils la signe soit sur papier, comme un contrat classique, soit en ligne. Là où il y a des équipes d'ambassadeurs, ils sont démarchés physiquement. Ensuite, on les rend visible sur nos différents réseaux : site Internet, page Facebook, version mobile du site Internet et bientôt une application. Ils s'engagent pour une durée d'un an en tacite reconduction et doivent dès lors proposer de manière quotidienne, comme leurs autres offres non véganes, un menu totalement végétal.

En général ils nous contactent par mail ou par téléphone. Et ils nous demandent « comment je fais ? », « qu'est-ce que vous demandez exactement ? », « est-ce qu'il faut que ce soit aussi l'entrée et le dessert ? », « est-ce que c'est payant ? ». Et puis parfois, « est-ce que vous avez des idées ? ». C'est pour ça qu'on a aussi sur le site des astuces pour savoir comment cuisiner sans œufs et sans produits laitiers. Du coup, on a

beaucoup de chefs qui s’amusent avec cette offre-là. Et l’un d’entre eux me disait dernièrement que c’était là-dessus qu’il avait le plus de propositions de la part de son staff de cuisine. Donc c’est très drôle !

Comment les restaurateurs ont-ils accueilli cette initiative ?

On a généralement un accueil très positif, on a deux restaurateurs sur trois qui signent la charte VegOresto à l’issue d’une soirée de découverte. Et quand on a affaire à des chefs qui font du « fait maison », qui changent régulièrement de menu, qui ont une vraie réflexion par rapport à ce qu’ils servent et bien là on sent qu’ils s’éclatent. Parce que jusqu’ici ils avaient des demandes, mais ils ne connaissaient pas d’organisme qui puisse valoriser cette offre-là.

Et donc le fait de mettre le macaron sur la devanture, puisque chaque restaurant charté se voit offert la possibilité d’apposer un petit macaron « VegOresto, manger vegan au restaurant », et d’être visible sur un site Internet ça leur permet de se sentir soutenu. Sachant que l’on a entre 18 000 et 20 000 utilisateurs par mois, et que dans les villes moyennes il y a beaucoup de bouche-à-oreille.

Quels sont les moyens de contrôle mis en place ?

On a deux moyens de contrôle principaux. Là où il y a des ambassadeurs bénévoles, les restaurants sont contrôlés de façon trimestrielle. Certains y vont tous les quatre, cinq mois, d’autres plus fréquemment. Sur le site Internet, il y a une partie commentaires : sur chaque fiche de restaurant, chacun peut laisser un avis sans avoir besoin de créer un compte. Cela nous permet d’identifier les problèmes, et de les régler puisque ces commentaires sont soumis à modération et à traitement.

Comment fonctionne VégOresto ?

Il y a un réseau d’ambassadeurs bénévoles VegOresto réparti sur trente villes en France : des petites, des moyennes et des grandes villes. On a pu constater une progression constante au niveau du nombre d’équipes. Nous en compterons, ainsi, trois de plus d’ici la rentrée. Ces équipes d’ambassadeurs sont constituées de deux, trois ou quatre personnes qui vont démarcher les restaurateurs qu’ils connaissent, et qui ne proposent pas d’offre végane, pour leur lancer un défi VegOresto. Référencer l’établissement des chefs qui le souhaitent, et faire le suivi bien évidemment.

En tout on a quatre-vingt personnes sur toute la France, que des bénévoles. Beaucoup sont militants pour L214, mais pas que. Il y a aussi des gens qui ne militaient pas avant et pour qui la campagne VegOresto a permis de s’engager de façon moins frontale, disons. Au niveau national, pour tout ce qui est du suivi, de la coordination avec ces équipes d’ambassadeurs, la modération des commentaires, l’animation des réseaux, répondre aux restaurants qui nous appellent et qui nous écrivent, démarcher les restaurants qui nous ont été signalés par les internautes : on est deux personnes.

Pour aller plus loin

www.vegoresto.fr