

CHARTE

# Référencement des restaurants engagés



## Comment un restaurant peut-il être référencé sur Etiquetable ?

- par la suggestion d'un de nos utilisateurs
- par la suggestion du restaurant lui-même
- par le partage d'un de nos partenaires (*Yes We Green* pour les restaurants locavores, *VegoResto* pour les restaurants vege/vegan, *EcoTable* ou *Bon Pour Le Climat* pour des restaurants proposant des menus de saison, bio et privilégiant le végétal)
- par l'équipe qui a découvert elle-même un lieu

## Vérification

- Nous vérifions d'abord si le restaurant est référencé chez un de nos partenaires. S'il ne l'est pas, nous leur suggérons de l'intégrer, et nos partenaires appliquent eux-mêmes leur propre charte (cohérente avec la nôtre)
- Si le restaurant n'est pas référencé, nous vérifions nous-même le respect des critères de cette charte en allant le visiter, via des recherches internet, ou encore en contactant le restaurant

## Critères de référencement

Nous référençons les restaurants en deux catégories. Est considéré comme

- Végé / vegan : un restaurant qui propose 100% de l'offre de plats sans viande ni poisson et proposant des options vegan, ou 100% de l'offre vegan
- Engagé :
  - Un restaurant qui propose au minimum 25% de plats végétariens et/ou vegan à la carte (obligatoire)

Et qui remplit au moins une des conditions ci-dessous :

- Référencement par un de nos partenaires (*Pour Ecotable, 3 macarons uniquement*)
- S'approvisionne à + de 50% en local (-250 km)
- S'approvisionne à +de 50% de produits bio sur l'ensemble des achats
- une démarche durable innovante (zéro déchets, utilisation de protéines végétales, cuisine bas carbone...)

## Un restaurant peut se voir refuser son référencement si...

- il a une carte classique à dominante viande très importante (notamment viande rouge), ou à dominante hors saison (tomate, aubergines en hiver), sans aucun label de qualité.
- il ne met pas en avant sa démarche, ou ne cherche pas à sensibiliser le convive, sur place, ou dans sa communication externe.
- il communique fortement sur un des aspects de durabilité de sa démarche durable mais ses pratiques et sa carte sont incohérentes.

*Si Etiquetable peut interviewer les restaurants pour vérifier la véracité des propositions, peut les visiter, et chercher à croiser les informations qui lui sont transmises, l'équipe fait aussi confiance aux retours des utilisateur·ice·s pour confirmer ou infirmer leur référencement. Cette charte peut être revue tous les ans en fonction de l'évolution des habitudes alimentaires. Les restaurants intégrés avant septembre 2023 ont été référencés selon les critères d'une version antérieure de la charte.*

*Nous restons également ouverts à référencer les initiatives positives et les démarches exemplaires qui ne s'inscrivent pas dans ce cadre mais qui peuvent nous apporter la preuve de la qualité de leurs résultats en termes de réduction de gaz à effet de serre.*



**Contact**

[bonjour@etiquetable.com](mailto:bonjour@etiquetable.com)