



Le référencement des restaurants dans Etiquettable

Un restaurant référencé par Etiquettable peut l'être :

- sur le conseil d'un de nos utilisateurs, qui remonte le nom du restaurant.
- sur la suggestion du restaurant lui-même
- sur suggestion d'un de nos partenaires (Yes We Green pour les restaurants locavores, Place To Bio pour les restaurants bio, Too Good To Go pour les démarches anti-gaspi, Bon Pour Le Climat pour des restaurants proposant des menus de saison, bio et privilégiant le végétal)
- car l'équipe a découvert elle-même un lieu

Dans tous les cas, deux circuits sont possibles lorsque nous recevons une proposition de restaurant :

- nous vérifions son référencement chez nos partenaires, en fonction du profil du restaurant. Si le restaurant n'est pas référencé, nous leur suggérons de l'intégrer, et nos partenaires appliquent eux-mêmes leur propre charte avant de l'intégrer
- nous l'intégrons nous-mêmes en allant visiter le restaurant, via des recherches web ou en téléphonant au restaurant.

En ce qui concerne le référencement via Etiquettable, le restaurant doit faire partie d'au moins une de ces catégories.

Locavore	Bio	Végétarien/Vegan	Bon pour le climat
+50% de produits achetés localement (-250 km) + une volonté de mettre en avant les protéines végétales, les fruits et légumes de saison, un approvisionnement local/circuits courts.	+30% de produits bio sur l'ensemble des achats + une volonté de mettre en avant les protéines végétales, les fruits et légumes de saison et un approvisionnement local/circuits courts.	100% de l'offre de plats sans viande + une volonté de mettre en avant des produits frais, bios ou locaux/circuits courts, de saison.	Adhérent à l'association Bon Pour Le Climat + une démarche globale mettant en avant les protéines végétales, les fruits et légumes de saison et un approvisionnement local.

Le restaurant ne peut pas être référencé 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 propose des plats végétariens/vegan, mais n'a pas de démarche qualitative sur la provenance de ses produits et propose des produits hors saison, industriels, importés en majorité, sans recherche de qualité (fruits ou légumes bio, agriculture raisonnée...).
- il ne met pas en avant sa démarche, 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 utilisateurs pour valider ou critiquer leur référencement.

NOUS CONTACTER

bonjour@etiquetable.com
Shafik : 06.82.70.13.75

NOUS SUIVRE

Facebook : @EtiquetableFood
Instagram : etiquetable
www.etiquetable.com