

# Le label du végétarisme pour les entreprises de restauration

À l'heure actuelle, les produits végétariens (par ex., les escalopes Seitan panées) ne peuvent plus guère être discernés de ceux à base de viande. En règle générale, les uns et les autres étant produits par le même fabricant, il devient de plus en plus difficile, pour le consommateur, de les différencier clairement. Au magasin, la déclaration d'emballage peut encore les aider, ce qui n'est pas le cas au restaurant. À ceci s'ajoute un autre fait: le «facteur d'insécurité» constitué, dans les plats préparés, par la sauce. Le client doit donc se fier aveuglément aux indications du personnel de service. Comme la cuisine suisse se distingue plus par sa bonne nature bourgeoise que par ses plats végétariens innovateurs, il voit les difficultés s'accumuler, et nous entendons régulièrement des personnes ayant reçu des menus soi-disant végétariens qui contenaient du poisson, du lard, de la gélatine et autres produits similaires. Le label international du végétarisme offre ici une solution, car grâce à lui les clients savent que le restaurant concerné ne met sur la table que des produits végétariens méritant effectivement cette qualification (ce qui n'est malheureusement pas toujours évident).



## Pourquoi cette étiquette?

Bien des raisons militent en faveur de l'emploi d'un label végétarien officiel:

- il s'agit d'un label amplement diffusé et accepté pour l'alimentation végétarienne;
- il est désormais connu dans divers pays également pour la déclaration de produit;
- l'ASV fournit des conseils compétents pour tout ce qui concerne l'alimentation végétarienne, donc aussi p. ex. la composition de plats végétariens et la recherche de produits de remplacement non animaux;
- les contrôles extérieurs et indépendants effectués sur les entreprises accroissent la confiance des consommateurs dans les entreprises de restauration portant ce label;
- la collaboration avec l'ASV renforce, chez les consommateurs critiques (en particulier les végétariens) la confiance envers les restaurateurs, chose importante aussi pour ceux qui proposent aussi des mets à base de viande.

## Avantages pour les clients

- Le label garantit des normes de base en matière de compétence technique du personnel et d'honnêteté de l'énoncé du menu.
- Dès l'entrée le label révèle que le restaurant offre également des mets appropriés pour végétariens et végétaliens.
- Les restaurants titulaires du label font l'objet de listes spécifiques et sont recommandés, sur demande, aux hôtes végétariens. Ceux-ci étant présents dans de très nombreux groupes, l'existence de plats qui leur sont destinés peut constituer un important critère de décision dans le choix du restaurant. Une liste des établissements titulaires du label V aidera donc énormément ces groupes.
- Les contrôles sans préavis, par échantillons, effectués par l'ASV dans les établissements assurent aux hôtes un maximum de sécurité en matière de respect constant des conditions.
- L'ASV complète optimalement, par ses connaissances spécifiques, la formation des cuisiniers, le plus souvent très axés sur la viande, et empêche ainsi des malentendus entre client et cuisinier.
- L'analyse minutieuse de la composition des plats et les pertes de temps consacrées aux questions, désagréables pour les deux parties, sont ainsi évitées.
- Les sujets allergiques ne doivent plus redouter les ingrédients animaux cachés (les allergies aux composants des oeufs et du lait comptent parmi celles alimentaires les plus fréquentes), car le personnel a été dûment instruit par l'ASV également à ce propos. Ceci peut éviter le mécontentement chez les clients.
- Grâce aux conseils fournis par l'ASV, les erreurs d'énoncé des menus dues à l'ignorance appartiennent désormais au passé.

## Exigences pour le label

1. L'entreprise de restauration sollicitant le label doit proposer à tout moment au moins un menu végétarien complet changeant au moins aussi souvent que les menus normaux.
2. Outre les mets végétariens figurant sur le menu régulier (hors-d'oeuvre, accompagnements, salades, etc.), le restaurant doit offrir au moins deux plats (principaux, et non forcément des menus complets) convenant aux végétariens.
3. Il convient que le personnel de service et de cuisine connaisse les différences entre mets végétariens, végétaliens et crus, et soit à même de classer correctement toutes les boissons et denrées. En aucun cas on ne doit admettre une affirmation erronée (par ex., qualifier de végétarien un menu contenant du lard ou du poisson).
4. L'entreprise accepte les contrôles sans préavis effectués par l'ASV sur échantillons, avec droit d'accès à la cuisine. L'ASV ne procédera que dans des cas exceptionnels à plus de deux contrôles sans préavis sur échantillons par an.

## Ce que reçoivent les entreprises titulaires:

1. Le droit d'afficher le label international du végétarisme. En particulier, vous recevrez à cet effet des étiquettes autocollantes pour votre porte et des maquettes pour vos menus et autres imprimés. Tous les plats végétariens pourront être signalés comme tels par ce label sur le menu.
2. Les entreprises titulaires du label V sont présentées dans le périodique Vegi-Info de l'ASV, et ainsi signalées directement à la clientèle potentielle.
3. L'ASV tient une liste de toutes les entreprises ayant reçu ce label, et les recommande en cas de demandes.
4. En collaboration avec l'Union végétarienne européenne (EVU), l'entreprise sera signalée sur Internet dans une liste de toutes les maisons européennes ayant reçu ce label. Ainsi les touristes végétariens découvriront-ils très vite, eux aussi, quels hôtels et restaurants leur conviennent dans leurs lieux de séjour.
5. L'ASV aide les entreprises au moyen de ses informations lors de leur initiative en faveur des végétariens (par ex., quels produits sont effectivement végétariens), et offre également par la suite des renseignements sur la cuisine végétarienne (par ex., où obtient-on tel ou tel produit végétarien).



- Le secrétariat se tient à disposition pour toutes demandes en cas de doute (quant à la nature végétarienne de tel ou tel produit), et se renseigne le cas échéant en la matière.
6. En tant qu'intermédiaire entre restaurateurs et hôtes végétariens, l'ASV fournit des indications quant à la manière de traiter ces derniers de manière optimale, par ex. en leur recommandant de préférer, pour les ingrédients d'origine animale, ceux provenant d'élevages en plein air.

## Prix

Afin de financer tous les services offerts, tels que par ex. les contrôles et l'impression de matériel publicitaire, nous demandons aux entreprises la participation suivante:

- entreprises ayant moins de 30 places assises: Fr. 240,- par an
- entreprises ayant au moins 30 places assises: Fr. 390,- par an.

Dans des cas déterminés (par ex., entreprises exclusivement végétariennes/végétaliennes) et exigeant moins de contrôles, on pourra aussi déterminer ces prix individuellement.

## Adresse de contact:

Association suisse pour le végétarisme (ASV)  
Case postale 2071  
CH-1002 Lausanne  
Tél./Fax: 022 / 792 06 63 et 021 / 312 63 82  
asv@vegetarisme.ch  
www.vegetarisme.ch