PLANTMADE READY?
CHECK-LIST DE LA CARTE :

CONSEIL N° 1
Pas besoin de cacher tes offres végétales !

Sur ta carte, ne cantonne pas tes plats végétaliens à une section à part. Ce sera une bonne surprise pour toute ta clientèle. Et n'oublie pas de mettre à jour ton offre sur ton site Internet et les réseaux sociaux pour que tout le monde sache à l'avance ce qui l'attend une fois à table.

☐ **Ça, c'est fait!**

☐ **Sur ce point, j'ai encore à faire:**

CONSEIL N° 2
C'est le nom qui compte, pas la catégorie !

Rends le nom de tes plats appétissant, évite de leur donner un nom «végétalien» et fais de même dans la description. Après tout, 89% des plats sans viande sont consommés par des personnes n'étant pas végétariennes.*

☐ **Ça, c'est fait!**

☐ **Sur ce point, j'ai encore à faire:**

CONSEIL N° 3
Chaque plat raconte une histoire, une histoire qui ouvre l'appétit !

Pour donner envie de commander, il faut que les plats semblent délicieux. Décris-les de manière créative, parle de leur saveur ou de leur texture ou change leurs noms habituels: par exemple, le filet Wellington peut devenir un filet Veggington !

☐ **Ça, c'est fait!**

☐ **Sur ce point, j'ai encore à faire:**

CONSEIL N° 4
Indique les ingrédients et leur provenance !

Joue la carte de la transparence quant à la composition et à l'origine des plats. Ne laisse pas ta clientèle chercher longtemps. Ajoute un label sur la carte pour rendre les plats végétaux bien visibles, par exemple une feuille verte.

☐ **Ça, c'est fait!**

☐ **Sur ce point, j'ai encore à faire:**

**Source : Kantar Worldpanel Division / Meat free & plant based occasions / 52, February 2019.*