

# GUIDE DE FORMATION SUR LES OPTIONS D'ORIGINE VÉGÉTALE POUR LE PERSONNEL DE SALLE

## INTRODUCTION

Deux facteurs principaux contribueront à la bonne réception de vos nouveaux menus présentant davantage de plats d'origine végétale : d'abord, il faut que les plats proposés soient savoureux, équilibrés, pratiques et abordables; ensuite, qu'ils soient présentés de manière à paraître naturels et attrayants. Votre personnel de salle joue un rôle clé pour encourager vos clients à essayer ces nouvelles options.

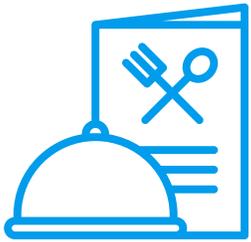
Nous avons conçu cette ressource pour motiver votre personnel de salle à présenter avec enthousiasme vos options d'origine végétale, afin que les clients ressentent cette énergie. Idéalement, vous pouvez intégrer ces informations dans vos séances d'orientation ou de formation existantes, en prévoyant de 45 minutes à 1 heure pour ce contenu. Vous pouvez également intégrer les principaux points dans vos guides de formation ou ressources à destination du personnel.

Pour toute question, n'hésitez pas à contacter notre équipe Forward Food à l'adresse [forwardfoodcanada@humaneworld.org](mailto:forwardfoodcanada@humaneworld.org).



# Partie 1 : Commencez par expliquer les raisons

TEMPS ESTIMÉ : 30 MINUTES



Pour que votre personnel adhère aux changements que vous apportez à votre établissement, il doit comprendre pourquoi ils ont lieu. Nous vous recommandons d'expliquer brièvement à vos employés [pourquoi la direction de votre établissement privilégie des menus comportant davantage d'options d'origine végétale](#), en adaptant cela à votre organisation et en montrant en quoi cela s'aligne avec vos valeurs et pratiques actuelles.



Nous vous encourageons ensuite à [partager notre vidéo, Construire un meilleur système alimentaire avec les plantes](#). Cette présentation donne un aperçu des nombreuses raisons pour lesquelles les régimes privilégiant, exclusivement ou non, les aliments d'origine végétale sont bénéfiques : pour l'environnement, notre santé, le bien-être animal, les économies et l'inclusivité. Elle est également disponible en anglais [ici](#). Votre personnel peut la visionner ensemble ou individuellement.



Enfin, encouragez vos employés à [goûter les options d'origine végétale](#) lorsqu'ils en ont la possibilité. Une fois qu'ils auront découvert à quel point elles sont savoureuses, ils seront plus motivés à les recommander à votre clientèle.



# Partie 2 : Partager les messages clés

## TEMPS ESTIMÉ : 5 MINUTES

Voici quelques messages clés que votre personnel devrait être encouragé à partager avec votre clientèle. N'hésitez pas à en ajouter ou à en créer!

### PARLER DES CHANGEMENTS :

- Si vous pensez que vos clients seront réceptifs, mentionnez que votre menu propose désormais plus de plats d'origine végétale, car ils sont excellents pour nous, la planète et les animaux. Encouragez-les à goûter quelque chose de nouveau, même en petite portion.

### MENTIONNER LE GOÛT :

- Puisque le goût est le facteur le plus important dans les choix alimentaires, encouragez les clients à opter pour des plats d'origine végétale en leur assurant qu'ils sont délicieux!
- Si vous y avez goûté, décrivez son goût. Par exemple, vous pourriez dire qu'il est « plein de saveurs », « vraiment crémeux » ou « bien relevé ». Vous pouvez faire preuve de créativité, par exemple : « C'est très réconfortant, parfait pour une journée fraîche d'automne comme aujourd'hui. »
- Si vous n'avez pas goûté le plat, précisez qu'il est approuvé par le chef!

### SOULIGNER LA SANTÉ :

- La plupart des gens se soucient de leur santé. Rappelez-leur que manger plus d'aliments d'origine végétale offre de nombreux bienfaits, comme réduire les risques de maladies cardiaques, de diabète de type 2, d'obésité et de certains cancers, en plus de favoriser une vie plus longue.

### SOULIGNER LES BIENFAITS POUR L'ENVIRONNEMENT :

- La viande, les œufs, les produits laitiers et l'aquaculture sont très exigeants en matière de ressources. Ils génèrent près de 60 % des émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation et occupent 83 % des terres agricoles, tout en fournissant seulement 18 % des calories globales et 37 % des protéines. Les plantes, quant à elles, génèrent deux fois moins d'émissions. Chacun de nous peut faire une différence pour la planète : remplacer un seul plat contenant de la viande par une option à base de plantes permet d'économiser autant d'émissions que l'énergie nécessaire pour recharger un téléphone cellulaire pendant deux ans.

### VALORISER LEUR EFFORT :

- Félicitez chaque client qui essaie un nouveau plat d'origine végétale pour son excellent choix! S'il n'a pas aimé, encouragez-le à garder l'esprit ouvert et à réessayer lors d'un prochain repas. Il existe de nombreuses options excellentes à base de plantes, s'il n'apprécie pas un plat aujourd'hui, cela ne veut pas dire qu'il n'aimera pas une autre option demain.

## Partie 3 : Activité interactive

TEMPS ESTIMÉ : 10 MINUTES

Si le temps le permet, terminez cette courte formation par une activité interactive.

Commencez par poser les bases : expliquez à votre personnel que les gens sont plus susceptibles de choisir des aliments d'origine végétale s'ils sont présentés comme attrayants et accessibles à tous, pas seulement aux personnes végétariennes ou végétaliennes.

### Question 1 : Que ne devriez-vous pas dire à votre clientèle à propos des nouvelles options à base de plantes ?

Exemples :

- « Ce plat est fait avec du tofu, et personnellement, je n'aime pas ça. »
- « Oui, vous pourriez prendre le burrito aux haricots, mais la plupart des gens préfèrent celui au bœuf. »
- « Oh, vous voulez le plat végétalien? D'accord, si vous êtes sûr de vous. »
- « Nous n'avons plus de curry au poulet pour l'instant, mais si vous attendez un peu nous en aurons bientôt à nouveau, au lieu de prendre le curry aux pois chiches. »

### Question 2 : Que pourriez-vous dire à la place pour encourager un client à essayer les nouvelles options principalement ou intégralement d'origine végétale ?

Exemples :

- « Ce plat est fait avec du tofu, qui a généralement mauvaise réputation, mais il est vraiment délicieux ici. Voulez-vous goûter pour voir? »
- « Oui, vous pouvez prendre le burrito aux haricots, c'est une nouveauté et c'est super bon. C'est aussi riche en nutriments essentiels, avec des protéines et des fibres, tout en ayant une faible empreinte carbone. »
- « Oh, vous voulez essayer le plat végétalien? Super, il est délicieux, j'espère que vous aimerez! »
- « Nous n'avons plus de curry au poulet pour l'instant, mais je vous recommande le curry aux pois chiches, c'est une spécialité du chef et les épices sont parfaitement dosées. »

## Partie 3 : Activité interactive

Voici quelques autres astuces pour assurer le succès de vos options d'origine végétale :

### Créer des plats irrésistibles

Plutôt que de chercher uniquement à satisfaire vos clients végétariens, végétaliens ou flexitariens, offrez des plats qui séduiront tout le monde. Ajoutez beaucoup de saveurs, faites tester vos recettes par des omnivores et peaufinez-les jusqu'à ce qu'elles soient appréciées de tous.



Osso buco  
carottes et  
polenta



Tacos aux  
champignons  
et crème à la  
coriandre

### Choisissez des noms alléchants

Les recherches montrent que les plats avec des noms qui mettent en valeur leur goût, leur texture ou leur origine sont bien plus souvent commandés. Par exemple, au lieu de « burrito végétalien », utilisez plutôt « burrito fumé aux haricots noirs et patates douces » ou « burrito épicé à sept couches ». Utilisez un symbole « V » ou « VG » pour indiquer que ces plats sont végétaliens, pour les clients qui en ont besoin.

### Placez les plats en évidence

Mettez les options d'origine végétale en avant en les plaçant en haut du menu, à l'avant du buffet ou en première position dans la liste des plats du jour. Vous pouvez aussi en faire l'option par défaut, en utilisant par exemple du lait d'avoine dans le café sauf si le client demande du lait de vache.



Nachos  
tricolores  
au  
fromage



Crabcakes  
sans crabe  
à la  
rémoulade

### Intégrez, ne séparez pas

Les mangeurs de viande sont 56 % moins enclins à commander un plat riche en aliments d'origine végétale s'il est relégué dans une section « végétarienne » du menu. Intégrez les plats végétariens et végétaliens au menu principal plutôt que de les séparer, afin d'éviter de les présenter comme réservés à une clientèle spécifique.

### Suscitez l'engouement des clients et du personnel

Provoquez un enthousiasme pour vos plats à base de plantes ou riches en aliments d'origine végétale en les promouvant sur vos réseaux sociaux, en proposant de goûter en magasin et en informant votre personnel de leurs nombreux avantages. Vous pouvez aussi offrir une petite motivation, comme des rabais ou des récompenses, aux clients curieux de découvrir vos nouveautés!

## Partie 4 : Conclusion

TEMPS ESTIMÉ : 10 MINUTES

Terminez l'activité et la formation en répondant aux questions du personnel. Rappelez-leur que l'objectif principal est de motiver les gens à manger plus d'aliments d'origine végétale, pour le bien de notre planète et de tous ses habitants. Chaque membre de l'équipe joue un rôle clé dans l'accompagnement des clients vers des choix plus durables!

Des questions? Contactez-nous à l'adresse [forwardfoodcanada@humaneworld.org](mailto:forwardfoodcanada@humaneworld.org).



# Ressources supplémentaires

Souhaitez-vous bénéficier d'un soutien **gratuit et personnalisé** pour proposer des offres plus riches en aliments d'origine végétale dans votre établissement?

**SIGNEZ L'ENGAGEMENT FORWARD FOOD**



En signant l'engagement Forward Food, vous prenez un engagement significatif et réalisable pour augmenter d'au moins **20 % la part de plats d'origine végétale** dans vos offres alimentaires ou votre approvisionnement.

En signant, vous obtenez un accès **gratuit à nos ressources et à du soutien**, comme des formations culinaires, de l'aide pour développer des recettes et des menus, des conseils en marketing et en communication, des séances éducatives et des évaluations de l'impact sur les gaz à effet de serre.

© Humane World for Animals Canada  
2025



Photo : CHat Photography

