

Le lexique du restaurant

Aboyeur : C'est l'intermédiaire entre la cuisine et la salle. Son rôle est de se tenir au passe durant le service. Il reçoit les bons de commande, le contrôle, les annonces, le fait marcher, réclame les plats et contrôle leur exécution. C'est bien souvent le second de cuisine ou le chef qui tient ce poste.

AE : Auto entreprise

Allergènes : C'est une substance qui déclenche une allergie (ensemble de réactions du système immunitaire) chez une personne plus sensible que la moyenne pour cette substance précise. Cette allergie peut être caractéristique lorsque l'allergène est inhalé, ingéré ou par simple contact.

Annoncer un plat : Informer la cuisine du ou des plats qui ont été commandés par le client, pour une même table.

AOC : Appellation Origine Contrôlée

AOP : Appellation Origine protégée

APE « code APE » : Activité principale créée. Ce code est attribué, par l'INSEE, à toutes les entreprises (société ou indépendante). Il sert à identifier l'activité de votre entreprise. Il est composé de 4 chiffres et une lettre, et il a pour mais les statistiques.

Bail commercial : C'est un contrat de location d'un local qui lie un propriétaire et un locataire, dans le cadre d'une activité commerciale, artisanale ou industrielle.

Barman : C'est un expert de l'art culinaire des liquides dans un bar ou dans un restaurant.

Il est l'âme du lieu, et de son professionnalisme découlent l'ambiance du bar. Ce n'est pas qu'un serveur qui sert des boissons. Il accueille les clients, prépare les cocktails, les boissons chaudes et froides, les apéritifs et les digestifs. Il entretient son bar, le prépare avant l'arrivée des clients, prépare sa carte de bar, prépare et invente ses cocktails propres, gère ses commandes et ses stocks. Selon la taille de l'établissement, il peut être chef barman et encadrer une équipe de barmans et de commis de bar.

Le féminin de barman est barmaid ou barwoman.

Selon son niveau de professionnalisme, et la complicité qu'il a créé avec certains clients habitués, il est une personne importante et un confident.

Bilan : Document financier et comptable qui « photographie » le patrimoine et les ressources de l'entreprise à un instant T. Il récapitule la situation économique de l'entreprise grâce à son actif et son passif.

BIO : Un produit biologique est issu de l'agriculture ou de l'élevage BIO. Plus précisément ces produits sont augmentés naturellement, sans pesticides, sans engrais, sans produit chimique, sans OGM. Pour soigner les animaux, la médecine douce sera une priorité.

BFR : Besoin en fonds de roulement

Borne de commande : Borne qui sert de support d'information, de prise de commande et de règlement. Elle améliore la productivité, le temps d'attente client et l'organisation du service. Elle est principalement utilisée dans les restaurants rapides.

Brigade : C'est l'ensemble du personnel constituant une équipe dans un même service. Par exemple la brigade de cuisine, de salle...

Business plan : C'est un document qui regroupe différents éléments, et qui vous aide à promouvoir et à convaincre votre ou vos futur(s) associé(s), ainsi que la banque, d'investir dans votre projet

Brunch : Contraction de 2 mots « breakfast » petit déjeuner et de « lunch » déjeuner. C'est un petit déjeuner – repas qui se prend souvent entre 10h et 14 heures.

Café gourmand : Café accompagné de petits desserts sucrés. Ce concept s'applique également au thé. On parle alors de Thé gourmand

Claustra : Paroi mobile ou non, ajouré ou non qui permet de séparer des espaces. Ce claustra peut être de différentes matières (béton, pierre, métal, bois, terre cuite)

Carcasse : c'est un ensemble de mobilier (tables et chaises) qui constitue la ou les salles de restaurant. On dit fréquemment « faire la carcasse » ou « préparer la carcasse ». Ce qui signifie que l'on va installer les tables et les chaises selon la demande du client ou selon les réservations.

Cardex : C'est un fichier client, la plupart du temps informatique, qui stocke les coordonnées du client, ses demandes particulières et ses habitudes.

Chafing dish : Le chauffe-plat est un ustensile de table (électrique ou à pâte) sur lequel on pose une préparation culinaire afin qu'elle reste chaude. On le trouve très souvent sur les buffets.

CFE : Centre de formalités des entreprises

Chef de cuisine : Il est responsable de toute l'organisation, la gestion, la production et le management au sein de la cuisine. C'est le chef d'orchestre de la cuisine.

Il fait sa carte, calcule ses coûts de revient, gère ses stocks, gère ses approvisionnements, gère ses fournisseurs, contrôle les commandes lors des livraisons, gère l'hygiène en cuisine, est responsable de la qualité des assiettes, gère son personnel, anime service de fils. Il collabore avec les autres services.

Chef de partie : C'est un cuisinier expérimenté qui s'est spécialisé dans une discipline précise au sein de la cuisine (garde-manger, poissonnier, saucier.). Il peut avoir, sous ses ordres, plusieurs cuisiniers et commis.

Chef de rang : Dans un restaurant, le chef de rang est responsable de son rang (groupe de tables). Le maître d'hôtel, après avoir pris la commande, « délègue » au chef de rang, suivi du service et son bon déroulement. Il est aidé par un ou des serveurs et commis de salle. Avant le service, il doit vérifier que son rang est prêt pour le service, que sa console est prête et qu'il est en mesure de répondre aux questions et aux exigences du client.

C'est un serveur expérimenté qui maîtrise des techniques, telles que les découpes, les flambages, les différents types de services. Il doit accompagner le client afin de lui faire vivre la meilleure expérience client possible, afin de le fidéliser.

Cocktail : C'est un mélange de boissons alcoolisées ou non. Souvent pris à l'apéritif, on peut y trouver également des fruits ou des épices. Ces cocktails sont réalisés par le barman.

Coefficient multiplicateur : C'est un outil mathématique qui permet à une entreprise commerciale de fixer le prix de vente d'un plat (hors taxes), par rapport à son prix de revient (hors taxes). Ce coefficient multiplicateur est défini par chaque entreprise. En restauration, ce dernier se situe très souvent entre 2.5 et 4.

Click & collect : C'est un service entre le commerce physique et le e-commerce. Il permet au client de commander en ligne et de récupérer son achat au restaurant.

Ce concept est également appelé cliqué-retiré, cliquer et ramasser, check and reserve, ramassage en magasin, ou drive piéton.

Commis de cuisine : C'est un futur cuisinier, avec peu ou pas d'expérience, qui débute dans la profession. Il réalise des tâches simples comme les légumes (éplucher, tailler, émincer), prépare les hors d'œuvres simples, garnit les fonds de tarte, prépare les ingrédients pour faire gagner du temps au cuisinier ou au chef, s'occupe du nettoyage de la cuisine. Grâce à ces tâches différentes, il apprend le métier de cuisinier.

Commis de salle : C'est une personne qui débute dans le métier du service en salle. Il réalise des tâches simples comme la "carcasse" du restaurant, la mise en place des tables, le nettoyage du restaurant, le rangement, prépare les consoles, effectue les travaux de préparation du service, fait les allers retours en cuisine, débarrasse les tables après le départ des clients, etc... La plupart du temps, il ne sert pas directement les clients, mais il aide les autres personnels de salle durant le service. Il est sous la responsabilité du maître d'hôtel, du chef de rang et du serveur. Il est également appelé commis de restaurant, Runner ou commis « tournant », car il aide selon les besoins.

Communard : C'est un cuisinier qui est responsable des repas du personnel. On le trouve principalement dans les gros établissements.

Console de restaurant : C'est un meuble (ou desserte) qui permet de stocker le matériel nécessaire durant le service. Cette console gagnera du temps au personnel de salle et facilitera la fluidité du service. On peut y stocker des assiettes, des verres, des couverts, des réchauds (si flambage), des plateaux, des planches et couteaux à découper (si découpe), des condiments, des huiles et vinaigres...

« Coup de feu » : On emploie cette expression pour signifiant le moment le plus actif durant un service. Le coup de feu en cuisine est le moment où l'on doit envoyer un maximum d'assiettes ou de plats. Cette expression est également utilisée pour la salle.

Compte de résultat : C'est un document comptable qui regroupe l'ensemble des charges et des produits d'un restaurant, durant une période donnée (un exercice). Si les produits sont supérieurs aux charges, un bénéfice est réalisé. Si les charges sont supérieures aux produits, on constate une perte.

Contrôle de gestion : C'est l'action de contrôler, de constater, de mesurer et d'analyser le chiffre d'affaires ainsi que les charges. Le but est de pouvoir identifier les écarts par rapport aux demandes et ainsi, d'apporter rapidement des actions correctives.

Cout du personnel : C'est l'ensemble des charges du personnel comprenant les salaires, les charges sociales et fiscales.

Cout matière : C'est l'ensemble des coûts consommables les ingrédients, le grammage et le tarif qui composent une assiette. Aussi appelé cout matière par plat. L'addition des matières par plats vous donne le cout matière de votre carte de restaurant.

Crowdfunding (aussi appelé financement participatif) : C'est une plateforme participative qui met en relation des investisseurs et des entrepreneurs. Cela permet de vous aider à financer une partie ou la totalité de votre projet. Ce financement peut être sous forme de prêt, de dons, sans intérêts, avec intérêts ou avec investissement en capital.

DDPP : Direction Départementale de la Protection des Populations

Doggy bag : C'est un emballage, principalement un sac, qui est utilisé lorsque le client n'a pas consommé tout son repas et qu'il souhaite emporter chez lui ses restes.

DLC : Date limite de consommation

DLUO : Date limite d'utilisation optimale

DRAAF : Direction régionale de l'agriculture et de la forêt

Entremétier : Cuisinier qui est responsable des potages, de la cuisson des légumes, de certaines entrées chaudes et des œufs (cocotte, durs, pochés, brouillés, omelette, coque...)

Etude de marche : C'est une collecte d'informations marketing (statistiques, sondages) qui a pour but d'analyser un marché (l'offre et la demande) sur un secteur défini. Cette étude permet de mesurer, et d'identifier les besoins du marché.

EI : Entreprise individuelle

EIRL : Entreprise individuelle à responsabilité limitée

ERP : Etablissements recevant du public

EURL : Entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée

Expérience client : C'est un ensemble de sensations, d'intuitions, d'émotions et de faits que le client ressent durant son repas dans votre restaurant. Cela est une multitude de détails comme l'assiette, le personnel, l'ambiance, la décoration, les petites attentions etc.. On parle aussi de parcours client

Extra (aussi appelé contrat d'extra) : Le contrat d'extra est un contrat à durée déterminée qui permet à un employeur, d'embaucher un employé pour l'exécution d'une tâche spécifique et temporaire (de quelques heures à quelques jours). Ce contrat ne peut être utilisé que pour répondre aux besoins spécifiques et immédiats du restaurateur.

Faire marcher (un plat) : La salle informe la cuisine que le plat, qui a été annoncée suite à la commande, peut être préparé et dressé.

Fait maison : Un plat (entrée, plat ou dessert) fait maison, est un plat cuisiné ou transformé dans le restaurant ou il sera servi ou vendu (à emporter). Il n'y a pas de contrôle préalable (examen, certification ou labélisation) pour cette appellation.

Restauration rapide : Restaurant qui propose des plats que le client peut manger sur place, ou à emporter. Ces plats sont rapides, peu chers et faciles à préparer.
Ce concept a été créé afin de répondre à 3 critères que le client attend : le gain de temps, le prix et la facilité

Fast casual : Restauration rapide haut de gamme

Fiche technique : C'est une fiche qui permet de lister les ingrédients d'un plat, de calculer son coût de revient, ainsi que sa rentabilité. C'est un outil de gestion indispensable pour tous les chefs de cuisine et les restaurateurs. C'est la base de la gestion en cuisine.

Flexitarien : C'est une personne qui limite sa consommation de viande sans devenir totalement végétarien.

Flambage : C'est une technique de salle qui consiste à ajouter un alcool, dans une poêle chaude, afin que ce dernier flambe. Très prisé des clients dans les restaurants haut de gamme.
On peut flamber une viande un poisson ou un dessert. Une des recettes les plus connues sont les crêpes flambées.
Cette technique de flambage, peut également être utilisée en cuisine

Fonds de commerce : C'est un ensemble d'éléments mobiliers, corporels et incorporels, qui permet une exploitation industrielle ou

commerciale. L'enseigne, les stocks de marchandises, la clientèle, le matériel, le droit au bail, le mobilier sont des éléments qui font partis du fonds de commerce.

Food truck : Ce terme désigne un camion – restaurant qui contient une cuisine mobile et qui vend ses produits dans la rue. Il conjugue la qualité, la rapidité de préparation et la proximité de la clientèle. Ce dernier est ouvert sur un des côtés. Le food truck peut proposer différents types de cuisine, selon son concept (pizzas, baraque à frites, sandwich, snacks, cuisine étrangère...) Il est également appelé restaurant ambulante, ou camion cantine.

Formation hygiène : L'Hygiène Alimentaire est un ensemble d'éléments et de conditions mis en place, afin de réduire les dangers (physiques, biologiques et chimiques), et maximiser la sécurité alimentaire et la salubrité des aliments. Quel que soit la phase de la chaîne alimentaire (de la réception à la distribution).

Franchise : C'est un contrat de collaboration commerciale et juridique signé entre un franchisé et un franchiseur

Franchiseur : Entreprise qui fournit à un franchisé sa marque, son savoir-faire, ses outils de gestion, son expertise, une assistance commerciale et technique, et qui commercialise la marque.

Franchisé : C'est une entreprise qui va apporter son capital afin de pouvoir exploiter la marque du franchiseur. Le franchisé devra payer un droit d'entrée ainsi qu'un pourcentage du chiffre d'affaires en contrepartie de la notoriété de la marque et de tous les avantages accordés par le franchiseur. Le franchisé devra également respecter toutes les règles et conditions que le franchiseur lui impose.

Garde-manger : Cuisinier qui reçoit les marchandises, le contrôle et les stocks. Il prépare les viandes avant la mise en cuisson (dénerve, désosse et pièce les viandes, découpe les poissons en filets, en darnes ou en tronçons, etc....).

Il prépare les préparations froides comme les hors-d'œuvre, le buffet froid, les gelées, les sauces froides. Il approvisionne les autres postes durant le service. Il gère le rangement et l'entretien des chambres froides.

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, en anglais : Point critique de maîtrise de l'analyse des dangers. C'est un système d'analyse des risques alimentaires et une méthode de gestion qui permet d'avoir une hygiène irréprochable et de protéger les consommateurs ; sur les points critiques et les dangers concernant les aliments.

Happy hour : durant laquelle les bars et restaurants proposent des boissons à des tarifs avantageux. On peut le traduire par heure de griserie, la bonne heure, l'heure de l'apéritif ou le cinq à sept. Ce Happy Hour est principalement proposé aux clients en début de soirée à la sortie des bureaux.

IGP : Indication Géographique Protégée.

INSEE : Institut national de la statistique et des études économiques

KBIS : (extrait BIS). C'est un document officiel qui atteste l'existence et l'immatriculation d'une entreprise, auprès du registre du commerce et des sociétés (RCS)

Licence : C'est une autorisation payante, qui permet de vendre des boissons alcoolisées dans un bar ou un restaurant.

Limonadier : C'est un tire-bouchon et décapsuleur (tout en un) utilisé par les serveurs et les barmans pour ouvrir une bouteille de vin, ou toute bouteille avec une capsule. C'est l'outil indispensable du personnel de salle.

Locavore : Qui consomme des produits locaux

Manager : Dans une entreprise, c'est une personne qui est responsable d'un service ou d'une société entière. Son travail est d'organiser, de diriger, de gérer, afin de prendre des décisions qui vont l'amener à l'atteinte de ses objectifs.

Marché de la restauration : C'est l'ensemble des restaurants et des clients situés dans une zone géographique définie. Ce marché regroupe les besoins des clients, les tendances, les différents types de restauration...

Maître d'hôtel : C'est la personne qui gère et coordonne l'ensemble du personnel de la salle, dans un restaurant (ou chez un particulier). Son rôle est d'accueillir le client, de l'installer à table, de lui proposer le menu et la carte des vins, d'assurer un service de qualité et de fidéliser le client. Il a sous ses ordres des chefs de rangs, des serveurs et des commis de salle. C'est le chef d'orchestre de la salle. Son poste est l'équivalent de celui du chef en cuisine.

Dans les gros restaurants, il peut être assisté par un ou plusieurs assistant(s) maître d'hôtel.

Maître restaurateur : C'est un titre attribué à un cuisinier, suite à un audit. Ce titre garantit une cuisine entièrement faite maison et de qualité. Ce titre a été

créé afin de reconnaître le professionnalisme et les compétences des restaurateurs qui travaillent des produits frais.

Mutation d'une licence : Changement du propriétaire ou de l'exploitant d'un débit de boissons

Passé (le) : C'est l'endroit (meuble) où les cuisiniers ont formé les plats terminés et où les serveurs viennent les chercher afin de les apporter aux clients. La cuisine « envoie » le plat sur le passé et les serveurs « enlèvent » le plat du passé.

Pâtissier : Il est responsable des desserts, petits fours et autres gourmandises dans un restaurant. Mais également de différentes pâtes dont la cuisine peut avoir besoin (pâte à choux, pâte feuilletée...). Le pâtissier de restaurant est différent du pâtissier boulangerie. Il doit savoir faire des desserts individuels, des grosses pièces ainsi que des desserts à l'assiette.

Permis d'exploitation : C'est une attestation qui est délivrée au restaurateur, suite à une formation. Cette dernière a pour but de sensibiliser les restaurateurs sur les droits et obligations qui incombent à leur responsabilité, tout en les informant sur les dangers de l'alcool pour leurs clients.

Plan de trésorerie : C'est un tableau prévisionnel qui permet d'identifier les décaissements et les encaissements attendus d'un restaurant. Ces flux sont ventilés par mois, lors de sa première année d'année. C'est un outil indispensable pour la gestion et le pilotage d'un restaurant

PM couvert : Prix moyen couvert. C'est le Chiffre d'affaires TTC divisé par le nombre de repas servis. On peut calculer le PM couvert avec les boissons incluses.

Pm boisson : Prix moyens boissons. C'est le Chiffre d'affaires TTC divisé par le nombre de repas servis (pour un restaurant).

PMR : Personne à mobilité réduite

Poissonnier : On le trouve dans des grosses brigades ou des restaurants spécialisés dans les produits de la mer. Il traite les poissons, les crustacés et les mollusques. Il fait les sauces, les fumets, les veloutés et les soupes de poissons.

PUHT : Prix unitaire hors taxes

PTHT : Prix total hors taxes

Prêt brasseur : Contrat accordé par un brasseur à un restaurateur. Ce contrat peut être un prêt financier ou un prêt de matériel. En contrepartie, le restaurateur s'engage à rembourser, mais également à acheter des produits et des volumes en exclusivité chez ce brasseur.
Ce prêt est également appelé « contrat brasseur » ou « contrat de bière »

Coût principal : C'est la somme du coût du personnel et du coût matière (marchandises et boissons). Ces deux charges sont les plus importantes charges d'un restaurant.

Ratio : C'est un chiffre ou un pourcentage qui permet de calculer les données de gestion, pour deux charges précises. Par exemple, le ratio de marchandise permet de calculer si les achats alimentaires ne sont pas trop élevés par rapport au chiffre d'affaires.

Réclamer (un plat) : Le chef ou la salle demande à la cuisine d'envoyer le plat qui a été précédemment commandé

Réservation en ligne : C'est le fait de réserver son repas directement par internet. Cela peut se faire sur le site du restaurant ou par un site intermédiaire.

Restauration snack : C'est une abréviation de snack. C'est un restaurant qui sert des plats rapides et standardisés. Le client peut consommer au comptoir, en salle ou à emporter.

Restaurant bistronomique : Bistronomie est une contraction de deux mots : bistrot et gastronomique. Le but est d'avoir une cuisine raffinée, créative et de bien manger avec un prix abordable

Restaurant de chaîne : Restaurants qui partagent la même marque et qui sont (la plupart du temps) identiques dans la prestation proposée aux clients.

Restaurant indépendant : C'est un restaurant qui ne fait partie d'aucune chaîne.

RCS : Registre du commerce et des sociétés

Restauration commerciale : Restauration qui regroupe tous les types de restaurants et points de vente de nourriture. Ces clients consomment hors de leurs entreprises.

Restauration collective : Restauration servie hors domicile, principalement pour des repas en collectivités (cantines, self d'entreprises, prisons ...)

Restaurateur indépendant : Restaurateur qui ne fait partie d'aucune chaîne

RGPD : Règlement général de la protection des données

Rôtisseur : Cuisinier qui est responsable de tous les aliments rôtis, à la broche, au four, frits ou grillés. Que ce soit des légumes, de la viande, du gibier, des volailles ou des œufs.

SARL : Société à responsabilité limitée

SA : Société anonyme

SAS : Société par actions simplifiées

SASU : Société par actions simplifiées unipersonnelle

Saucier : C'est un chef de partie qui a la responsabilité des sauces, des fonds, des viandes en sauce, des poêlés, des braisés et des sautés. C'est un poste très important. Bien souvent ce chef de partie, grâce à cette étape, va progresser vers le poste de seconde de cuisine.

Serveur de restaurant : C'est un employé de salle, qui s'occupe du client de son arrivée jusqu'à son départ. Il est sous la responsabilité du maître d'hôtel et du chef de rang.

Ses tâches principales sont la mise en place du restaurant avant le service, l'entretien du restaurant, aller chercher les plats en cuisine, nettoyer les tables, servir les boissons, faire régler le client et s'assurer du bon déroulement du service. Son rôle peut être variable selon l'établissement de restauration et l'organisation interne.

Seuil de rentabilité : C'est le chiffre d'affaires minimum que le restaurant doit faire afin d'obtenir un résultat nul. On peut également définir comme le chiffre d'affaires (hors taxes) égal aux charges. Il n'y a alors ni bénéfice, ni perte. Ce seuil de rentabilité est également appelé « point mort »

SIREN : Système d'Identification du Répertoire des Entreprises. Il permet à toute association, entreprise ou organisme d'être identifié par un numéro à 9 chiffres. C'est un numéro unique qui représente une entité juridique.

SIRET : Système d'Identification du Répertoire des Établissements. Composé de 14 chiffres (dont les 9 premiers qui sont le numéro SIREN). Contrairement au SIREN, le SIRET représente un établissement

Sommelier de restaurant : C'est le responsable de la cave des vins, des liqueurs, des spiritueux et des boissons alcoolisées dans un restaurant. Son rôle est essentiel car il doit conseiller ; selon le goût du client, et selon son plat ou menu commandé, le meilleur accord rencontré – vin afin que le mariage des deux soit parfait.

Il a une connaissance approfondie du vin, des cépages, des différentes régions viticoles, des procédures de vinification, de la dégustation, de la conservation, de la gestion et de la cuisine.

Il gère son stock, se déplace sur le terrain afin de trouver des viticulteurs qui correspondent à ses attentes et à celles de ses clients, négocie les tarifs.

Le féminin de sommelier est sommelière.

Il travaille en collaboration entre le chef de cuisine et le maître d'hôtel.

Sous-chef ou Second de cuisine : Personne qui seconde le chef de cuisine dans toutes ses fonctions. Il le remplace durant ses absences. C'est un cuisinier qui a gravi les échelons au fur et à mesure et qui tend à devenir chef

Tableau de bord : C'est un outil de gestion d'entreprise composé de plusieurs indicateurs de performance et dont la vocation principale est d'anticiper les évolutions prévisibles et d'encourager le restaurateur à prendre les bonnes décisions. Le but final est de voir, en un coup d'œil, la gestion de l'entreprise et les points qui doivent être améliorés afin de maximiser la rentabilité.

Ticket moyen : C'est le chiffre d'affaires divisé par le nombre de couverts. Il permet de calculer la dépense moyenne par client.

Tournant (le) : C'est un cuisinier ou un chef de partie qui remplace ses collègues, à leur poste respectif, durant leurs repos.

Turn Over : Rotation du personnel dans une entreprise.

Transfert d'une licence : Déplacement d'une licence d'une commune vers une autre commune après autorisation préfectorale

Translation d'une licence : Déplacement d'une licence d'un local à un autre, dans la même commune

Végétarien : Personne qui ne consomme pas de chair animale (poisson, volaille, bovin, caprin, ovin). Exception faite des œufs et des dérivés du lait (laitage, fromage et beurre)

Parmi les régimes végétariens, il existe les régimes suivants :

- les ovo-lacto-végétariens qui ne mangent pas de viande mais consomment des œufs, du lait, des produits laitiers
- les ovo-végétariens qui mangent des œufs mais pas de produits laitiers,
- les lacto-végétariens qui consomment des produits laitiers mais pas d'œufs,
- les pesco-végétariens qui peuvent manger du poisson .

Végétalien : Personne qui exclut de son régime alimentaire, tous les produits d'origine animale (viande, poisson, produits laitiers, œufs, miel ...)

Végan : Personne qui exclut de son alimentation tous les produits d'origine animale, et qui refuse l'exploitation de ces derniers. Ce mode de vie est également appelé végétalisme.

Zone de chalandise : Zone géographique et commerciale d'où vient la majorité des clients. Également appelée zone d'influence.