

Le guide

DE LA

SEMAINE



verte

DANS LES



ASSIETTES





Qu'est-ce que c'est ?

La Semaine verte dans les assiettes est un évènement proposé par Assiettes Végétales aux établissements de restauration collective soucieux d'agir pour le climat et la préservation de l'environnement, mais aussi de prendre soin de la santé de leurs convives et de leur faire découvrir de nouvelles saveurs. Collèges, lycées, restaurants universitaires, restaurants d'entreprise ou administratifs sont concernés.

Pendant cette semaine, le restaurant collectif ou la cantine propose quotidiennement le choix d'un plat principal d'origine végétale, à côté du ou des plats normalement proposés. Voici quelques exemples de plats délicieux que le chef peut cuisiner pendant cette semaine : un curry de pois chiches au lait de coco, un dahl de lentilles ou un hachis parmentier au soja, un couscous végétal, un chili sin carne, un risotto vert, des spaghettis à la bolognese végétale.

Assiettes Végétales fournit gratuitement des supports de communication à l'établissement pour annoncer la Semaine verte dans les assiettes et informer les convives des bénéfices environnementaux et nutritionnels d'une alimentation végétale, ainsi que de la signalétique pour permettre aux convives d'identifier les plats en salle.



La Semaine verte dans les assiettes permet à un établissement de mettre en œuvre une politique efficace de développement durable, sans bousculer les habitudes alimentaires. Les convives découvrent sans contrainte une alimentation respectueuse de la planète et bénéficient d'une information scientifique vulgarisée. Un établissement peut choisir de lancer une opération Semaine verte dans les assiettes à la date de son choix.

Ce que propose Assiettes Végétales



- ➡ **14 fiches techniques** de plats principaux à base de protéines végétales (**gratuit**)
- ➡ La possibilité d'être conseillé sur l'équilibre alimentaire de votre offre végétale par les diététiciens et médecins nutritionnistes de notre réseau (**gratuit**)
- ➡ La possibilité de faire intervenir un conseiller en cuisine végétale dans vos cuisines, pour des ateliers pratiques et théoriques dans vos cuisines (durée et prix à déterminer selon votre cas)



- ➡ Des supports de communication numériques et imprimés, avec votre logo, pour annoncer la **Semaine verte dans les assiettes** en avance, sur votre site Internet, vos réseaux sociaux, votre lettre d'information, sur site, etc. (**gratuit**)
- ➡ Un modèle de communiqué de presse commun entre votre établissement et Assiettes Végétales (**gratuit**)
- ➡ Des panneaux d'information sur rouleaux 80 * 200 cm ou panneaux alvéolés A3, A2 ou A1 pour informer les convives et les encourager à choisir le plat végétal que vous allez proposer (**gratuit**)
- ➡ De la signalétique en salle pour permettre aux convives d'identifier la ou les propositions végétales du jour (**gratuit**)

Exemples de supports de communication



Pourquoi lancer une Semaine verte dans les assiettes chez vous ?

Nous pensons que ce sont par des initiatives concrètes comme la **Semaine verte dans les assiettes** que nous allons contribuer à amorcer la transition vers une alimentation végétale respectueuse de la planète et de ses habitants, ainsi que la communauté scientifique internationale le recommande. Nous sommes soutenus dans cette démarche par **Valérie Masson-Delmotte**, climatologue et co-présidente du GIEC (Groupe intergouvernemental d'experts sur le climat) :



Il est indispensable de tenir compte de l'impact de notre mode de vie sur l'environnement. Je soutiens le projet d'Assiettes Végétales et j'encourage les restaurateurs pour que les convives aient une offre végétale, équilibrée et gustative, chaque jour.

Cela donnera à chacun la possibilité d'agir au quotidien en choisissant une alimentation qui réduit les émissions de gaz à effet de serre et la pression sur l'utilisation des terres.

Valérie Masson-Delmotte

En donnant aux convives le choix d'une alimentation végétale accompagné d'une information accessible, vous améliorez considérablement le bilan écologique de dizaines voire de centaines de repas par jour et orientez positivement les habitudes alimentaires.

Comment lancer une *Semaine verte dans les assiettes* chez vous ?



C'est simple, contactez-nous à



contact@assiettesvegetales.org

en indiquant l'établissement que vous représentez.



Suivez vos progrès dans la mise en place d'un choix végétal et la qualité de vos achats grâce à Mon Restau Responsable



www.monrestauresponsable.org



Assiettes Végétales coopère avec l'association Bon pour le Climat pour la *Semaine verte dans les assiettes*, en utilisant son éco-calculateur d'émissions de gaz à effet de serre pour toutes les recettes proposées. Cela permettra aux convives de se rendre compte des économies de CO² qu'ils réalisent en prenant le plat végétal.



Le REFEDD (Réseau des Étudiants Français pour le Développement Durable) est partenaire de la *Semaine verte dans les assiettes* pour que chaque étudiant sur chaque campus français puisse avoir accès à des menus bons pour la planète.