



DOSSIER DE PRESSE

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE

“Nous avons fondé Assiettes Végétales car nous avons toujours manqué d’une option végétale lorsque nous étions sur les bancs de la fac et les étudiant-e-s que nous rencontrions nous faisaient également part de ce besoin. Depuis 2018, nous travaillons pour végétaliser les menus des resto’U, cela nous tient à coeur, mais il y a tellement d’autres restaurants collectifs qui mériteraient de voir leur offre élargie à un mode d’alimentation sain et écoresponsable ! Nous avons sauté le pas et en sommes fier-e-s car cet enjeu concerne tout le monde, tous âges et milieux confondus. Écoles, universités, entreprises et administrations... C’est l’ensemble du paysage de la restauration collective que nous interpellons. Nous ne demandons pas la Lune, seulement l’introduction d’une option végétale quotidienne, et ça, on y travaille”.

Kirsty HENDERSON,
Présidente et cofondatrice
d’Assiettes Végétales



ENJEUX

Le contexte actuel appelle à prendre des mesures concrètes afin de lutter contre les désastres écologiques et pandémiques présents et à venir. **Une alimentation d'origine végétale produit 60% de gaz à effet de serre en moins qu'une alimentation riche en viande.** Les modes de consommation alternatifs sont en outre de plus en plus revendiqués par la population, tandis que la communauté scientifique n'en démord pas : l'élevage industriel est bel et bien un fléau écologique. C'est pourquoi notre campagne est notamment soutenue par la climatologue Valérie Masson-Delmotte, co-présidente du GIEC.

Les directives nationales vont aussi toutes dans le même sens : il faut promouvoir les protéines végétales dans les repas, notamment ceux proposés par la restauration collective. Le Plan National Nutrition Santé recommande le recours aux légumineuses, céréales complètes, fruits et légumes ainsi que huiles riches en acide alpha-linolénique, pour améliorer l'équilibre alimentaire de chacun·e. L'action 24 du Programme National pour l'Alimentation implique quant à elle "dès 2019, [de] promouvoir les protéines végétales en restauration collective", en s'appuyant notamment sur la loi Egalim du 30 octobre 2018.

La restauration collective, qui représente plusieurs milliards de repas servis chaque année, est essentielle car elle concerne des publics très divers tout en reposant sur le principe d'égalité d'accès aux prestations. Ces dernières se doivent d'être plus saines, qualitatives et respectueuses de la planète, ce à quoi répond une option végétale.



NOTRE MISSION

Depuis 2018, notre association à but non lucratif oeuvre pour la généralisation de l'accès à une option végétale quotidienne dans les menus de la restauration collective française. Pour cela, nous rencontrons les responsables des administrations et restaurants collectifs afin de leur proposer de les accompagner dans la mise en œuvre d'une offre éco-responsable, attrayante et bonne pour la santé de toutes et tous. Et ça marche ! Le restaurant universitaire Paul Appell, à Strasbourg, en est la preuve.

#01 Plaider pour l'égal accès à l'alimentation végétale

Nous mobilisons les collectivités territoriales, comme ici à Strasbourg, mais également l'échelon national afin de changer les pratiques et adapter le cadre légal à la nécessaire végétalisation de l'offre alimentaire.

#02 La Semaine Verte dans les Assiettes

Pour mieux introduire les restaurants collectifs à une offre alternative et en démontrer les atouts, nous proposons le programme de Semaine Verte dans les Assiettes. Pendant une semaine, un restaurant collectif propose quotidiennement un plat d'origine végétale à ses convives !

#03 Former les professionnel·le·s

Les chef·fe·s, responsables de l'élaboration et de la confection de l'offre alimentaire, doivent être impliqué·e·s dans la démarche de végétalisation de l'offre en restauration collective. Or, en France, les études de cuisine intègrent encore rarement un volet "cuisine végétale". C'est pourquoi nous proposons aux professionnel·le·s des restaurants partenaires de bénéficier de formations à la cuisine végétale et à la diététique végétale, assurant la qualité gustative et nutritive des plats.

#04 Informer et éduquer les publics

Assiettes Végétales fournit gratuitement des supports de communication et d'information aux établissements partenaires. Ceux-ci font découvrir les impacts des modes d'alimentation sur les émissions de gaz à effet de serre, les liens entre alimentation végétale et économie d'eau et autres ressources telles que les terres agricoles, ainsi que les principes pour une assiette végétale équilibrée.

#05 Volet "écoles" : aller au-delà de la loi Egalim

La loi Egalim a représenté un tournant pour les cantines scolaires en institutionnalisant l'accès à un plat végétarien hebdomadaire. Toutefois, celle-ci peine encore à être appliquée et demeure insuffisante au vu des enjeux sanitaires et écologiques contemporains, la loi indiquant bien que cette option doit être au moins hebdomadaire.



The logo for 'ASSIETTES VÉGÉTALES' is centered. It features the text 'ASSIETTES VÉGÉTALES' in a bold, teal, sans-serif font. The text is enclosed within a teal circular frame that is open at the top and bottom. A teal fork icon is on the left and a teal knife icon is on the right, both pointing towards the center.

<https://assiettesvegetales.org/>
contact@assiettesvegetales.org
<https://www.facebook.com/assiettesvegetales>

Contact presse

Morgane Paris, chargée de campagne et de financement
m.paris@assiettesvegetales.org
06 44 95 54 05