



“ LE LABEL ASSIETTES VERTES ”

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le label Assiettes Vertes peut être décerné par l'association Assiettes Végétales pour attester qu'un établissement **sert à chaque service un plat principal équilibré, entièrement à base d'ingrédients d'origine végétale**. Le label est gratuit.

POURQUOI ?

Le label Assiettes Vertes vous permet de valoriser votre engagement en faveur du développement durable et de la santé de vos convives en attestant que vous proposez une alternative végétale quotidienne.

Vos convives sont informés de l'existence de cette offre et incités à la choisir. Cela satisfait toutes les personnes qui souhaitent avoir accès à un choix végétal dans votre établissement.

COMMENT L'OBTENIR ?

L'établissement qui souhaite recevoir le label Assiettes Vertes s'engage, en signant la présente charte, à proposer à chaque service un plat principal équilibré, entièrement à base d'ingrédients d'origine végétale.

De plus :

- ➔ Sur demande, il communique à l'association Assiettes Végétales son menu prévisionnel pour le plat végétal et autres informations utiles sur la mise en œuvre du label.
- ➔ Il s'engage à la diversité des plats d'origine végétale proposés (au moins 10 recettes différentes consécutives) et à leur équilibre nutritionnel (viser une moyenne d'environ $\frac{1}{4}$ de protéines végétales, $\frac{1}{4}$ de féculents et $\frac{1}{2}$ de légumes).
- ➔ Le plat végétal doit être servi dans des conditions aussi voire plus attractives que la ou les autres propositions de plats, afin d'encourager les convives à le choisir.

Par exemple, le convive ne doit pas avoir à le demander au personnel du restaurant alors que les autres plats sont proposés par défaut.

Ces lignes directrices ne constituent pas des règles strictes et s'appliquent en cas de fonctionnement normal de l'établissement. Elles peuvent être revues temporairement pour faire face à des conditions imprévisibles.

COMMENT L'UTILISER ?

Vous pouvez utiliser le nom et le visuel du label Assiettes Vertes dans toute communication se rapportant soit au plat principal végétal soit à l'établissement labellisé.

Exemples :

- ✔ Un visuel qui indique la composition du plat végétal du jour
- ✔ Un visuel qui indique le stand où est servi le plat végétal
- ✔ Un e-mail ou de l'affichage interne qui informe de l'existence d'un choix végétal à chaque service
- ✔ Un menu de la semaine où figure le plat végétal
- ✔ Un visuel Assiettes Vertes sur la porte de l'établissement
- ✔ Un communiqué de presse où l'établissement labellisé est mis en avant
- ✘ Un visuel se rapportant à un plat non-végétal
- ✘ Un e-mail se rapportant à une offre où le plat végétal n'est pas indiqué ou qui se rapporte à une autre partie de l'offre
- ✘ Toute communication qui ne concerne pas le plat végétal où l'ensemble de l'offre (plat végétal compris) de l'établissement labellisé

CRITÈRES D'EXCLUSION

Si un établissement ne répond plus à ces critères sur la durée, Assiettes Végétales se réserve le droit de retirer le label le temps que la situation se clarifie. L'association apprécie les faits avec compréhension. Elle prend en compte les contraintes et les difficultés de votre établissement, et donne la priorité à la rectification des pratiques.

Exemples de critères d'exclusion :

- ✘ L'établissement cesse de servir une option végétale quotidienne
- ✘ L'option végétale quotidienne est régulièrement déséquilibrée d'un point de vue nutritionnel
- ✘ L'option végétale quotidienne contient régulièrement des produits d'origine animale
- ✘ L'option végétale quotidienne consiste en un assemblage d'accompagnements, non un plat principal

DÉFINITION

Le plat est entièrement à base d'ingrédients d'origine végétale (légumineuses, céréales, graines, noix, légumes, fruits) et ne peut contenir d'ingrédients d'origine animale (viande, poisson, produits laitiers (crème, fromage, lait) et œuf).