



“ LE LABEL ASSIETTES VERTES ”

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le label *Assiettes Vertes* est décerné par l'association Assiettes Végétales pour attester qu'un établissement ou un service de restauration collective **donne une place de choix aux protéines végétales dans son offre**. L'obtention du label est gratuite.

Le label *Assiettes Vertes* est attribué soit à un établissement en particulier – comme le restaurant scolaire d'un collège – soit à un service entier – par exemple à tous les restaurants universitaires d'un CROUS ou à tous les restaurants scolaires d'une région ou d'une commune.

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 offre diversifiée où le végétal a toute sa place. Être labellisé *Assiettes Vertes* vous signale en tant qu'acteur exemplaire de la transition alimentaire dans la restauration collective en France.

Vos convives sont informés qu'ils ont accès à une alimentation alternative dans votre établissement ou service de restauration collective. En affichant le label dans vos communications, vous permettez également au grand public d'identifier votre engagement.

COMMENT L'OBTENIR ?

› Pour les établissements où le menu est à choix multiple, en libre accès (cas 1)

Exemples : collèges, lycées, restaurants universitaires ou d'entreprise.

Dans ce cas, 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 :

- ➔ L'établissement 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.

À la demande de l'association Assiettes Végétales, l'établissement doit être en mesure de fournir toutes les informations qui permettront de s'assurer que les critères du label sont remplis.

> Pour les établissements à menu unique ou à menu à choix multiple sur inscription (cas 2)

Exemples : les restaurants scolaires d'une commune, une cuisine centrale, un centre médico-social.

Dans ce cas, en signant cette charte, l'établissement s'engage à proposer deux fois par semaine un menu unique végétarien dont le plat principal est au moins une fois sur deux un plat végétal.

De plus, il s'engage à la diversité du plat végétal proposé (au moins 10 recettes différentes consécutives) et à son équilibre nutritionnel (viser une moyenne d'environ $\frac{1}{4}$ de protéines végétales, $\frac{1}{4}$ de féculents et $\frac{1}{2}$ de légumes).

À la demande de l'association Assiettes Végétales, l'établissement doit être en mesure de fournir toutes les informations qui permettront de s'assurer que les critères du label sont remplis.

COMMENT L'UTILISER ?



Vous pouvez utiliser le nom et le visuel du label Assiettes Vertes dans toute communication se rapportant au plat principal, au menu, ou à l'établissement labellisés.

Exemples :

- ✔ Un visuel qui indique la composition du plat végétal (cas 1) ou du menu végétarien (cas 2) du jour
- ✔ Un visuel qui indique le stand où est servi le plat végétal
- ✔ Un e-mail ou de l'affichage qui informent de l'existence d'un choix végétal (cas 1) ou végétarien (cas 2)
- ✔ Un menu de la semaine où figurent le plat végétal (cas 1) ou le menu végétarien (cas 2)
- ✔ Un visuel Assiettes Vertes sur la porte d'un établissement
- ✔ Un communiqué de presse où l'établissement labellisé est mis en avant
- ✘ Un visuel se rapportant à un plat ou à un menu carné
- ✘ Un e-mail se rapportant à une offre où le plat végétal (cas 1) ou le menu végétarien (cas 2) ne sont pas indiqués ou se rapportant à une autre partie de l'offre
- ✘ Toute communication qui ne concerne pas le plat végétal (cas 1) ou le menu végétarien (cas 2) ou l'ensemble de l'offre de l'établissement labellisé (plat végétal et menu végétarien compris)



CRITÈRES D'EXCLUSION

Si un établissement ne répond plus aux critères établis par la présente charte sur la durée, Assiettes Végétales se réserve le droit de lui retirer le label temporairement ou définitivement.

Les critères de la charte ne constituent pas des règles strictes et s'appliquent en cas de fonctionnement normal de l'établissement. Ils peuvent être revus temporairement pour faire face à des conditions imprévisibles.

L'association apprécie chaque situation avec compréhension. Elle prend en compte les contraintes et les difficultés de votre établissement, et donne la priorité à la rectification des pratiques.

Voici des exemples de critères d'exclusion :

- ✘ L'établissement cesse de servir un choix de plat végétal
- ✘ L'établissement cesse de servir un menu végétarien (cas 2)
- ✘ Le plat végétal est régulièrement déséquilibré d'un point de vue nutritionnel
- ✘ Le plat végétal contient régulièrement des produits d'origine animale
- ✘ Le plat végétal consiste en un assemblage d'accompagnements, non en un plat principal
- ✘ Le plat végétal n'est pas proposé à la fréquence souhaitée
- ✘ Le menu végétarien n'est pas proposé à la fréquence souhaitée (cas 2)

RÉVISIONS



L'association Assiettes Végétales se réserve le droit d'actualiser la présente charte.

Sauf exclusion (voir "**Critères d'exclusion**"), toute obtention du label demeure valide trois ans à compter de l'engagement, sur la base de la version de la charte en vigueur au moment de l'engagement. Les critères d'obtention du label ne peuvent évoluer pendant ces trois ans.

Trois ans après son engagement, l'établissement labellisé est invité à le renouveler sur la base de la version de la charte en vigueur.



DÉFINITIONS

Un plat végétal est entièrement composé d'ingrédients d'origine végétale (légumineuses, céréales, graines, noix, légumes, fruits) et ne contient pas d'ingrédients d'origine animale (viande, poisson, produits laitiers (crème, fromage, lait) et œuf).

Un menu végétarien ne contient pas de viande, de poisson ni de fruits de mer.