



Charte du 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.

Il se décline en deux cas : choix multiple ou menu unique, comprenant chacun deux niveaux d'engagement : 1 étoile et 2 étoiles.

Pourquoi ?



Le label Assiettes Vertes permet au signataire de valoriser son engagement en faveur du développement durable et de la santé de ses convives en attestant qu'il propose une offre diversifiée où le végétal a toute sa place.

Être labellisé Assiettes Vertes le signale en tant qu'acteur exemplaire de la transition alimentaire dans la restauration collective en France.

Ses convives sont informés qu'ils ont accès à une alimentation alternative dans son établissement ou service de restauration collective. En affichant le label dans ses communications, le signataire permet également au grand public d'identifier son engagement.



Comment l'obtenir ?

Préalablement à l'engagement, le signataire fournit au moins 20 recettes de plat principal correspondant aux critères du cas et du niveau retenus.

Le signataire s'engage à la diversité des plats principaux proposés et à leur équilibre nutritionnel. Ce sont des plats à part entière, ce qui exclut par exemple l'assemblage de différents accompagnements.

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

> 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, en signant la présente charte, le signataire qui souhaite recevoir le label Assiettes Vertes s'engage à l'un des niveaux suivants.

>> **Au niveau 1 étoile**, il propose à chaque service au moins un plat principal végétarien équilibré, où les protéines sont principalement d'origine végétale.

>> **Au niveau 2 étoiles**, il propose à chaque service au moins un plat principal équilibré, entièrement à base d'ingrédients d'origine végétale, et / ou il propose à chaque service au moins deux plats principaux végétariens équilibrés, où les protéines sont principalement d'origine végétale.

Que ce soit au niveau 1 étoile ou 2 étoiles, le plat principal tel que défini par l'engagement 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.

> 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 la présente charte, le signataire qui souhaite recevoir le label Assiettes Vertes s'engage à l'un des niveaux suivants.

>> **Au niveau 1 étoile**, il propose deux fois par semaine un menu unique végétarien.

>> **Au niveau 2 étoiles**, il propose au moins deux fois par semaine un menu unique végétarien dont le plat principal est au moins une fois sur deux un plat entièrement à base d'ingrédients d'origine végétale.

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. Vous devez utiliser le logo correspondant au niveau d'engagement retenu (1 étoile ou 2 étoiles).

Exemples :

- ✓ Un visuel qui indique la composition du plat ou du menu tels que définis par votre engagement
- ✓ Un visuel qui indique le stand où est servi le plat tel que défini par votre engagement

- ✓ Un e-mail ou de l'affichage qui informent de l'existence d'un choix tel que défini par votre engagement
- ✓ Un menu de la semaine où figurent le plat ou le menu tels que définis par votre engagement
- ✓ Un visuel Assiettes Vertes sur la porte d'un établissement engagé
- ✓ Un communiqué de presse où l'institution ou l'établissement labellisés sont mis en avant
- ✗ Un visuel se rapportant uniquement à un plat ou à un menu carné
- ✗ Un e-mail se rapportant à une offre où le plat ou le menu tels que définis par votre engagement ne sont pas indiqués, ou se rapportant à une autre partie de l'offre
- ✗ Toute communication qui ne concerne pas le plat ou le menu tels que définis par votre engagement ou l'ensemble de l'offre de l'établissement labellisé (plats ou menus tels que définis par votre engagement compris)
- ✗ Un visuel se rapportant à un autre niveau d'engagement que le vôtre



Critères d'exclusion

Si un signataire 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 du signataire, et donne la priorité à la rectification des pratiques.

Voici des exemples de critères d'exclusion :

- ✗ L'établissement cesse de servir un plat végétarien ou végétal (cas 1)
- ✗ L'établissement cesse de servir un menu végétarien (cas 2)
- ✗ Le plat végétarien ou végétal est régulièrement déséquilibré d'un point de vue nutritionnel

- ✘ Le plat végétal contient régulièrement des produits d'origine animale
- ✘ Le plat végétal ou végétarien consiste en un assemblage d'accompagnements, non en un plat principal
- ✘ Le plat végétarien ou végétal n'est pas proposé à la fréquence souhaitée (cas 1)
- ✘ 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 deux 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 deux ans.

Deux ans après son engagement, le signataire 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 **plat ou menu végétarien** ne contient pas de viande, de poisson ni de fruits de mer.

Par **menu**, on entend la totalité du repas : entrée, plat, dessert, et tout autre élément.



Établissement ou service de restauration collective :

Cas (n°1 ou n°2) :

Niveau d'engagement (1 étoile ou 2 étoiles) :

Date de la signature :

> 1er signataire

Prénom :

Nom :

Poste :

> 2ème signataire (optionnel)

Prénom :

Nom :

Poste :

> Association Assiettes Végétales

Prénom :

Nom :

Poste :