



Qu'est-ce que c'est ?

La Semaine verte dans les assiettes (SVA) est un évènement proposé par Assiettes Végétales aux établissements de restauration collective qui souhaitent agir pour la planète, mais aussi prendre soin de la santé de leurs convives et leur faire découvrir de nouveaux saveurs sans bousculer les habitudes alimentaires. Elle peut être organisée dans des collèges, lycées, restaurants universitaires, restaurants d'entreprise ou administratifs, entre autres.

Pendant cette semaine, le restaurant participant propose quotidiennement le choix d'un plat principal d'origine végétale, à côté du ou des plats servis habituellement. Ainsi, les convives découvrent sans contrainte une alimentation respectueuse de la planète. Les visuels fournis permettent de les informer et de les sensibiliser aux bénéfices environnementaux et nutritionnels d'une alimentation plus végétale.

Un établissement peut choisir de lancer une SVA à la date de son choix. Voici quelques exemples de plats délicieux que le chef peut cuisiner : un curry de pois chiches au lait de coco, un bourguignon de champignons et fèves et à la purée onctueuse aux haricots blancs, un parmentier de butternut aux lentilles, un couscous aux pois chiches croquants, une blanquette de légumes aux haricots tarbais ou encore un chili mexicain aux épices et haricots rouges.

Ce que propose Assiettes Végétales



- Des fiches techniques de plats principaux à base de protéines végétales (gratuit)
- Des visuels sur panneaux alvéolés au format A2 ou A3 livrés sur site(s), pour informer les convives (gratuit)
- Un modèle de communiqué de presse commun entre votre établissement ou votre collectivité et Assiettes Végétales (gratuit)



Pourquoi lancer une Semaine verte dans les assiettes chez vous ?

Nous pensons que ce sont par des initiatives concrètes comme la SVA 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, vous améliorez considérablement le bilan écologique et nutritionnel de dizaines, centaines ou milliers de repas par jour et orientez positivement les habitudes alimentaires. La SVA permet aussi aux restaurants participants de tester puis d'intégrer de nouvelles recettes végétales dans leur répertoire.

Le convive est libre de choisir ou non la proposition culinaire végétale du jour et les panneaux informatifs lui apportent une information scientifique vulgarisée, nécessaire pour comprendre l'intérêt de manger plus végétal.

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 et le moment où vous souhaitez organiser cet évènement.