



2023

RAPPORT D'ACTIVITÉ



LES TEMPS FORTS DE 2023

Journée d'échange à
l'Assemblée nationale
avec Greenpeace

Sodexo : début de partenariat
& 1ère labellisation à Colmar



JANVIER

MARS



Remise du label au Crous
Rennes-Bretagne (50% de
repas végés quotidiens)

1er webinaire diététique avec
l'ONAV

Proposition de loi Pasquini pour
les menus végés dans la
restauration scolaire

3 présentations sur les menus
végés en collectivités



AVRIL

MAI



Annnonce du Crous de Nantes :
2 journées / semaine avec
double options végés

Concertation PLOA au
Ministère de l'Agriculture

Annnonce Seine-St-Denis pour
l'option végé quotidienne
(collèges)

Annnonce Cnous : 30% d'options
végés d'ici 2025, 50% d'ici 2030



SEPTEMBRE

OCTOBRE



Semaine Tour du Monde
nationale dans 216 cantines

1ère collectivité labellisée

La cuisine végé intègre le CAP
cuisine

Montpellier labellisée (primaires)

Annnonce Crous Strasbourg :
50% d'options végés d'ici à 2028

Mobilisation historique des
donateurs-rices : 44.363 € récoltés



DÉCEMBRE



NOS PRINCIPALES VICTOIRES VÉGÈS DE L'ANNÉE

GO VÉGÉ À L'UNIVERSITÉ !

LES CROUS CONVERTIS AU VÉGÉ...

Le Crous annonça en septembre pratiquer dans chacun des Resos' U de France l'**option végétarienne quotidienne** (2,7 millions de convives / jour).

... ET CERTAINS DEVENUS EXEMPLAIRES

Au Crous Rennes-Bretagne (3 millions de repas / an), **50%** de l'offre quotidienne est passée en végé cette année (voir [notre article](#)). Particulièrement exemplaire, le Crous reçut le label Assiettes Vertes 2 * d'Assiettes Végétales le 1er mars 2023.

Au Crous de Strasbourg (1,4 millions de repas / an), **30 à 40%** de l'offre quotidienne est végétarienne depuis septembre 2023 (voir [notre article](#)).

Au Crous de Bourgogne-Franche-Comté (2 millions de repas / an), l'option végé quotidienne atteint parfois les 30%, avec un taux de prise moyen de **22%**.

Au Crous de Nantes (2 millions de repas / an), **2 options végés** sont maintenant proposées les mardi et jeudi au lieu d'une. Le taux de prise est passé de 15 à 21%.



Service végé au Crous de Rennes - 01/03/23

OBJECTIFS AMBITIEUX POUR LE CNOUS

Le 27/09/23, le Crous annonça un **tournant végé** pour les **69 millions de repas annuels** dans les Restos' U de France :

- Taux de prise de **30%** pour l'option végé d'ici à 2025.
- Taux de prise de **50%** pour l'option végé d'ici 2030.

Nous sommes particulièrement fiers et fières des progrès du végé à l'université cette année.



Keyvan (AV) remet le label Assiettes Vertes 2 étoiles au directeur du Crous Rennes-Bretagne - 01/03/23



NOS PRINCIPALES VICTOIRES VÉGÉS DE L'ANNÉE

DU VÉGÉ POUR LES ÉCOLIERS·ÈRES !

SEINE-SAINT-DENIS : UN PARTENARIAT EFFICACE

Après à peine un an d'accompagnement du département de la Seine-St-Denis par notre association, celui-ci annonça en septembre 2023 le passage à l'**option végé quotidienne** pour les 75 collèges desservis par ses cantines centrales, soit 15.000 repas / jour.



"les enfants n'hésitent pas à choisir l'option végé"

Samira, collègue Pierre Curie, Bondy, 93

LES PREMIÈRES COLLECTIVITÉS LABELLISÉES

On ne présente plus le [label Assiettes Vertes](#).

Il récompense les structures de la restauration collective qui proposent une offre végéta*ienne quotidienne de qualité, dont les sources de protéines sont majoritairement 100% végétales, ou qui pratiquent le menu végé pour tou·tes deux fois par semaine.

Diffuser le label Assiettes Vertes, c'est visibiliser les pratiques les plus vertueuses pour l'environnement, les animaux et la santé des convives.

En 2023, le label a pour la 1ère fois récompensé non plus seulement des cantines, mais des collectivités territoriales en charge des menus des écoles :

Le 11ème arrondissement parisien (2.950 couverts / jour en maternelle, primaire et collège).

St-Rémy de Provence et ses 66.500 repas / an.

Montpellier et ses 15.000 repas / jour en primaire.

LE TAUX DE PRISE DU DÉCOLLE À L'ÉCOLE

Mettre du végé au menu, c'est très bien. S'assurer que le plus d'élèves possible choisissent l'option, c'est encore mieux !

En Seine-St-Denis, la taux de prise de l'option végé est passé **de 20% à 59%**.

Dans les collèges de Savoie, département également accompagné par AV, il est passé **de 10% à 50%**.



Labellisation de la ville de Montpellier - 01/12/23



PLAIDER POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'OFFRE VÉGÉ À L'ÉCHELLE NATIONALE

TISSER LA TOILE DU RÉSEAU PRO-VÉGÉ

Développer une relation avec les élu·es et associations pour porter efficacement nos revendications à l'échelle nationale : AV a assisté aux **rencontres associations / élu·es** organisées par ses partenaires (CAP, Greenpeace, RAC...).

Nous avons assisté et coordonné les revendications et actions de la **coalition interassociation** "cantines végés".

AV a **adhéré** à Convergence Animaux Politique et initié un travail collaboratif, en cours, sur le volet cantines végés.

En novembre, nous intégrons le **Conseil National de la Restauration Collective** pour mieux influencer sur ses positions.



Keyvan, chargé de plaidoyer AV, à la rencontre assos / élu·es organisée par CAP - 08/02/23

UNE PROPOSITION DE LOI PRO-VÉGÉ POUR LE SCOLAIRE



Assiettes Végétales a travaillé sur la **proposition de loi de la députée Francesca Pasquini**.

Bien que **rejetée en avril 2023** à l'Assemblée nationale (voir compte-rendu), elle a permis de proposer aux député·es l'option végé quotidienne (ou 2 jours 100% végés par semaine) dans les cantines scolaires et de préparer le terrain pour une prochaine proposition de loi.



Keyvan (AV) à la concertation sur le projet de loi agricole - 13/02/23

IMPLIQUER DÉPUTÉ·ES, SÉNATEURS·RICES ET MINISTÈRES

Notre audition à l'Assemblée nationale a permis d'aborder les enjeux climatiques liés à la végétalisation des menus à l'école.

Nous avons **organisé plusieurs rencontres avec les Ministères** de la Fonction publique, Agriculture, Santé et Transition écologique pour pousser l'application de la loi Climat et le développement de l'offre végéta*ienne.

Nous avons rappelé au **Ministère de l'Agriculture** que "La végétalisation des assiettes des Français.es est nécessaire et ne se fera pas toute seule" lors de la consultation PLOA de février.

AV a coordonné la rédaction de **4 questions écrites au gouvernement** pour l'appeler à préciser les lois et aller plus loin.

Nous avons **signé une tribune collective** parue en novembre pour une stratégie alimentaire nationale ambitieuse.



PROMOUVOIR LA VÉGÉTALISATION DES MENUS SUR LE TERRAIN

PROMOUVOIR LE VÉGÉ QUELQUES JOURS AVANT CHAQUE JOUR

Introduire les collectivités territoriales (cantines scolaires), Crous (resto' universitaire) et sociétés de restauration collective à l'option végéta*ienne quotidienne en organisant des semaines dédiées à une option 100% végétale.

En 2023, **310 cantines** ont proposé à leurs **215.000 convives** des plats d'origine végétale chaque jour pendant une semaine, sur la base des recettes fournies par Assiettes Végétales.



Marine (AV) au Crous de Lille - 10/10/23



INSTAURER UNE SEMAINE VÉGÉTALE ANNUELLE

Objectif : faire de la promotion d'une offre plus végétale un incontournable du calendrier des cantines françaises. En 2023, AV a instauré une semaine annuelle dédiée à une offre plus végétale issue de la cuisine du monde.

La première édition de la [Semaine Tour du Monde nationale](#) du 9 au 13 octobre a embarqué **216 cantines**, **9 régions**, **6 départements** et **6 Crous**.

SENSIBILISER ET IMPLIQUER LES DÉCIDEURS·EUSES

Les besoins des décideurs·euses peuvent varier selon le type de restauration collective ou les territoires.

En 2023, AV a organisé **une quinzaine de rencontres, webinaires ou présentations sur place** avec des collectivités territoriales, leurs personnels, l'administration hospitalière, le Crous ou encore des sociétés de restauration collective.



Matinée d'information pour les cuisine centrales de Seine-Saint-Denis - 05/07/23



DONNER LES CLÉS D'UNE OFFRE + VÉGÉTALE AUX PROFESSIONNEL·LES

FORMER LES CHEF·FES À LA CUISINE VÉGÉTALE

Sans connaissance des bases d'une cuisine végétale équilibrée et goûteuse, les options végétales ne peuvent trouver une place de choix durablement dans les cantines.

Avec son partenaire l'institut de formation [Cap Vегgie](#), Assiettes Végétales a **formé 346 cuisiniers et cuisinières** responsables de l'alimentation quotidienne de **225.000 de convives** à la cuisine végétale.

96% des chef·fes se disent satisfait·es de la formation.



346

CHEF·FES
FORMÉ·ES

Laure Mardoc, fondatrice de Cap Vегgie



Cuisinier collège Pierre Curie à Bondy - 16/10/23

VICTOIRE ! LA CUISINE VÉGÉ INTÉGRÉE AU CAP CUISINE

Depuis le 19 octobre 2023, **les nouvelles générations doivent désormais savoir cuisiner des plats végétariens complets pour obtenir le CAP cuisine**, selon ce [nouveau référentiel](#).

Notre travail de plaidoyer dans le cadre de la loi Climat de 2021 avait ouvert la voie en imposant la formation des futur·es cuisiniers·ères aux enjeux propres à la végétalisation de l'alimentation.

EN AVANT LA DIÉTÉTIQUE VÉGÉTALE

Les diététiciennes et diététiciens façonnent l'offre alimentaire au menu des cantines scolaires.

Afin de les embarquer dans la végétalisation des menus, Assiettes Végétales s'est associée à l'[ONAV](#) et ses diététiciennes pour concevoir une formation à la diététique végétale à destination de ces professionnel·les.

En 2023, 5 ateliers ont bénéficié à 100 diététicien·nes.



25

NOUVELLES
RECETTES

ET HOP !

25 nouvelles recettes végétales créées et diffusées aux pros de la restau' co.



QUESTIONNER, ÉVALUER, PLANIFIER NOS ACTIONS & RENDRE DES COMPTES

LA THÉORIE DU CHANGEMENT

Notre objectif : que 40 à 50% de l'offre quotidienne des restaurants collectifs français soit végéta*ienne.

Comment nous comptons y parvenir avec vous ? Nous vous l'avons expliqué dans **notre théorie du changement**, [dispo ici](#).



ÉVALUER L'IMPACT DE NOTRE MISSION ET NOS ACTIONS

Sommaire	
1 Si nous gagnons la campagne	IMPACT MESURÉ !
Impact de nos actions de terrain	
3 Impact de vos dons à AV	
4 Le changement culturel	

Si 50% de l'offre des cantines jeunesse était végé :

- 15 à 33 millions d'animaux d'élevage sauvés chaque année.
- 509.000 tonnes d'équivalent CO2 en moins chaque année.

Ça, c'est fait par Assiettes Végétales et ses soutiens :

- + 1,4 millions de repas végés par an.
- + 6,4 millions de repas végés par an si le Cnous et la Seine-Saint-Denis tiennent leurs engagements.

Votre impact avec Assiettes Végétales :

- 100 € sauvent 80 à 171 animaux.
- 100 € économisent 610 kg d'équivalent CO2.



Téléchargez directement le PDF en cliquant [ICI](#)

CONSOLIDER L'ESPRIT D'ÉQUIPE ET LA STRATÉGIE D'AV

Une association fonctionnelle est composée d'humain·es soudé·es, aligné·es sur des mission et stratégie claires et partagées.

Notre équipe de 4 s'est réunie à Strasbourg pour **consolider son esprit d'équipe**, discuter la **stratégie d'Assiettes Végétales**, nous permettant de préciser entre autres notre théorie du changement.



Séance de grimpe à Strasbourg - 22/09/23



TRANSPARENCE FINANCIÈRE - DÉPENSES 2023

ON FAIT LE POINT - DÉPENSES 2023

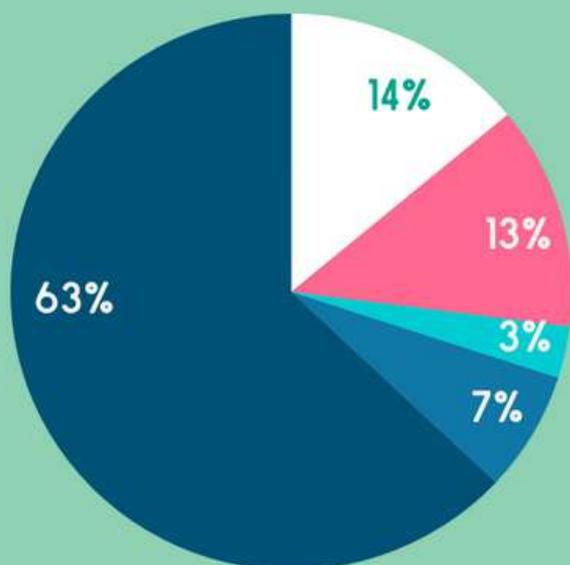
- 🎯 En 2023, nous avons tourné l'immense majorité de nos efforts - et donc dépenses - vers la **restauration jeunesse** (scolaire & universitaire).
- 🎯 Nous avons amorcé une **campagne de plaidoyer national** pour accompagner le changement des lois régissant la restauration collective, notamment scolaire, et réattribué l'équivalent d'un temps partiel sur cette campagne.
- 🎯 Nouvelles cordes à notre arc : la **semaine Tour du Monde** et la **formation des diététicien·nes** à la diététique végétale en partenariat avec l'ONAV.



Merci à Norbert, notre cher Trésorier, pour son formidable travail réalisé bénévolement

RÉPARTITION DES DÉPENSES 2023

TOTAL : 210 000 €



ACCOMPAGNEMENT À LA VÉGÉTALISATION DES MENUS

Accompagner, sensibiliser, former et informer les acteurs et actrices en charge des menus sur le territoire

PLAIDOYER NATIONAL PRO-VÉGÉ

Plaider pour l'application des lois pro-végé à la cantine et en promouvoir de nouvelles pour systématiser l'accès à une offre végé de qualité sur tout le territoire

FRAIS DE DÉPLACEMENT

Se déplacer sur le terrain pour sensibiliser, informer, organiser, accompagner

FRAIS DE FONCTIONNEMENT

Assurer à l'association d'être en capacité organisationnelle et financière de faire du bon travail et bénéficier des outils logiciels nécessaires

PROVISIONS POUR ANNÉE 2024

Assurer à l'association de pouvoir se mettre au travail dès le début de la prochaine année



TRANSPARENCE FINANCIÈRE - RESSOURCES 2023

VOTRE GÉNÉROSITÉ EN 2023

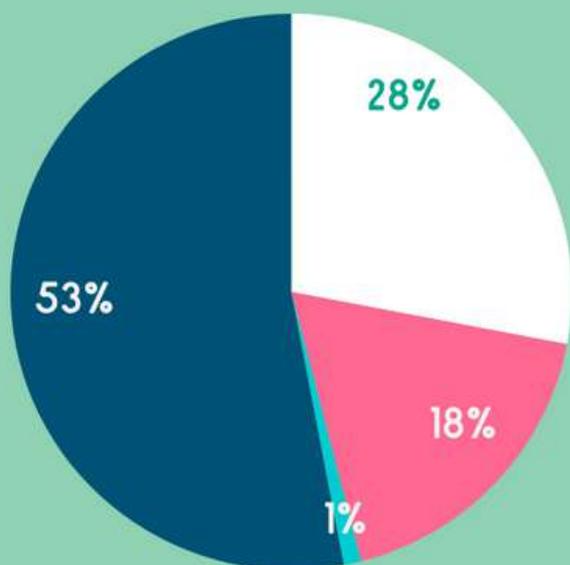
- ♥ Une mobilisation historique des donateurs et donatrices en 2023 : **vous avez donné 2,5 fois + qu'en 2022**. Nous ferons tout pour mériter encore une fois votre implication en 2024.
- 💡 AV a rejoint en 2023 les **associations recommandées par [Altruisme Efficace France](#)** pour la protection des animaux et de l'environnement.
- ♥ **Nos principaux mécènes en 2023** : Fondation Lemarchand, Fondation Carrefour, Thrive Philanthropy, Banque de France, Dr Bronner's, Anima International, Vegfund, 1% Pour la Planète, mécènes des RPP, Captain Cause, Catalyons, Nutrition & Santé.



Melvin Josse (Convergence Animaux Politique) & Morgane Paris (Assiettes Végétales) aux Rencontres Pour la Planète 2023 - 11/11/23

RÉPARTITION DES RESSOURCES 2023

TOTAL : 267 689 €



SUBVENTIONS & MÉCÉNAT

Subventions liées à des appels à projet ou pour financement libre et mécénat

DONS INDIVIDUELS

Dons effectués par nos héros et héroïnes donnant ponctuellement ou chaque mois

PARTICIPATION AUX FRAIS DE FORMATIONS CULINAIRES

Remboursement des frais avancés par AV en 2023 pour former les cuisiniers-ères de la restauration collective

PRODUITS FINANCIERS

Placements

MERCI À TOUTES CELLES ET TOUS CEUX
SANS QUI CES AVANCEES SERAIENT TOUT
BONNEMENT IMPOSSIBLES.

CETTE ANNÉE ENCORE, ALLONS DÉCROCHER
QUELQUES ÉTOILES ENSEMBLE.

L'équipe d'Assiettes Végétales



CONTACT

Morgane PARIS - chargée de financement - Assiettes Végétales
m.paris@assiettesvegetales.org
06 44 95 54 05