



Charte du label “ ASSIETTES VERTES ”



Qu'est-ce que le label ?

Le label Assiettes Vertes est décerné par l'AVF (Association Végétarienne de France) 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 en accès libre ou menu unique / sur inscription, comprenant chacun deux niveaux d'engagement : 1 étoile et 2 étoiles.

Pourquoi l'obtenir ?



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 ?

> Les pièces à fournir

Préalablement à l'engagement, le signataire fournit son plan de menus pour le mois écoulé, ainsi que les recettes utilisées pendant cette période (uniquement celles qui correspondent à l'offre labellisée).

À la demande de l'AVF, le signataire doit être en mesure de fournir toutes les informations qui permettront de s'assurer que les critères du label sont remplis, et ce pendant toute la durée de l'engagement.

Lorsqu'un taux de production doit être atteint, son calcul se fait sur le mois précédant la demande de labellisation. L'appréciation du caractère majoritairement végétal des protéines se fait sur cette même période.

> Les conditions à respecter

Les plats principaux végétariens doivent avoir des sources de protéines majoritairement végétales dans 40 % des cas.



Exemple : sur le mois écoulé, le signataire a proposé 20 plats principaux végétariens, dont au moins 8 (40 %) où les protéines étaient majoritairement d'origine végétale.

Les œufs et ovoproduits ne doivent pas représenter la source principale de protéines de plus de 25 % des plats végétariens.

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

Le plat principal ou menu tel que défini par l'engagement doit être proposé ou servi dans des conditions aussi, voire plus attractives que la ou les autres propositions afin d'encourager les convives à le choisir.

Exemples : dans le cas 1, le convive ne doit pas avoir à demander le plat au personnel du restaurant alors que les autres plats sont servis par défaut.

Dans le cas 2, le formulaire d'inscription doit présenter le menu sur un pied d'égalité avec le(s) autre(s) choix, ou mieux, par défaut.

Les critères



> Pour les établissements où le menu est en accès libre (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. Ce plat représente au moins 20 % du nombre total de plats produits.

>> **Au niveau 2 étoiles**, le signataire a trois possibilités :

1. proposer à chaque service un plat principal entièrement à base d'ingrédients d'origine végétale (ce plat représente au moins 20 % du nombre total de plats produits) ;
2. proposer à chaque service au moins deux plats principaux végétariens (ces plats représentent au moins 30 % du nombre total de plats produits) ;
3. remplir les conditions du niveau 1 étoile tout en proposant une fois par semaine un menu unique végétarien.

> Pour les établissements à menu unique ou 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**, soit il propose deux fois par semaine un menu unique végétarien, soit il propose une fois par semaine un menu unique végétarien ainsi qu'un menu végétarien quotidien (ces menus représentent au moins 40 % du nombre total de menus produits).

>> **Au niveau 2 étoiles**, soit il propose deux fois par semaine un menu unique végétarien ainsi qu'un menu végétarien quotidien, soit il propose au moins trois fois par semaine un menu unique végétarien.



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 informe de l'existence d'un choix tel que défini par votre engagement
- ✓ Un menu de la semaine où figure 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 durablement plus aux critères établis par la présente charte, Assiettes Végétales se réserve le droit de lui retirer le label, temporairement ou définitivement.

Les critères de la charte 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)
- ✘ La proportion du plat ou menu végétarien ou végétal dans la production est régulièrement inférieure à celle définie dans les critères



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).

Les **sources de protéines végétales** correspondent aux légumineuses, noix, graines et céréales. Les œufs et les produits laitiers n'en font pas partie.

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.





Engagement

Établissement, collectivité 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 :

> AVF

(Association Végétarienne de France)

Prénom :

Nom :

Poste :

Charte du label d'Assiettes Végétales

Version n°6 - janvier 2024