

**22 janvier 2024 - Le restaurant scolaire du lycée professionnel Jules Verne à Étapes va recevoir le label Assiettes Vertes 1\* pour son offre végétarienne. En proposant une alternative végétarienne quotidienne, le restaurant incite ses convives à la découverte de nouvelles saveurs et agit concrètement pour réduire son empreinte carbone.**

Ce label vient récompenser un partenariat initié il y a un an entre le chef de cuisine David Rose et Assiettes Végétales. En janvier 2023, le chef et son équipe ont d'abord suivi une formation à la cuisine végétarienne avec Assiettes Végétales et l'institut de formation Cap Veggie. Ensuite, en mai 2023, l'établissement a organisé une Semaine Tour du monde (proposée par Assiettes Végétales) pour faire découvrir aux lycéens et lycéennes des saveurs issues de diverses cultures culinaires à travers le monde. Le label Assiettes Vertes vient aujourd'hui récompenser une offre végétarienne variée, savoureuse et équilibrée proposée tous les jours aux 130 convives du restaurant. C'est un succès puisque 25 % d'entre eux en moyenne choisissent chaque jour le plat végétarien, et le chiffre est en constante augmentation.

Pour le chef David Rose : « La cuisine végétarienne est une invitation à explorer l'harmonie des ingrédients, où chaque plat est une ode à la nature. Cette cuisine permet une palette infinie de créativité culinaire, où l'imagination épice chaque bouchée. »

Pour donner un coup de projecteur sur la cuisine végétarienne, un menu spécial sera proposé le 25 janvier pour la remise du label :

- Entrées : Toast au houmous - Coleslaw tricolore - Wraps oeufs & tomates séchées
- Plats : Gratin aux patates douces - Croquignole Ketchup maison - Lasagnes gourmandes aux lentilles
- Accompagnements : Pommes duchesse - Haricots blancs à l'ail - Butternuts grillés - Jeunes carottes rôties au miel
- Desserts : Ile flottante - Coque surprise aux fruits rouges - Flan pâtissier au caramel

Parce qu'elle utilise moins d'eau, de terres agricoles et d'énergie, une alimentation plus végétale est bien plus respectueuse de l'environnement. De très nombreux scientifiques, l'ONU et le GIEC indiquent qu'une transition vers une alimentation comprenant une plus grande part de protéines végétales est nécessaire pour lutter contre le changement climatique et la crise écologique en cours.

*« Avec cette offre végétarienne de qualité, David Rose et son équipe agissent efficacement à la fois pour notre planète et la santé de leurs convives »* indique Marine Fahy, chargée de développement pour l'association Assiettes Végétales. *« Nous sommes ravis de décerner le label à ce restaurant exemplaire qui rejoint les rangs grandissants des établissements labellisés Assiettes Vertes. La cuisine végétarienne se démocratise à grands pas et a désormais toute sa place en restauration collective. »*



Le label Assiettes Vertes est décerné par l'association Assiettes Végétales pour attester qu'un service de restauration collective montre l'exemple d'une alimentation durable en mettant les aliments d'origine végétale au cœur de son menu. Le label 1\* récompense un service de restauration qui propose à chaque service au moins un plat principal végétarien, où les protéines sont principalement d'origine végétale. À ce jour, 13 restaurants, 2 Crous et 3 communes ont reçu le label.

**Invitation** : les journalistes sont invités à venir sur place **jeudi 25 janvier à partir de 11h30** pour assister à la remise du label, déguster le menu du jour et échanger avec le chef et la représentante d'Assiettes Végétales. Merci de prévenir à l'avance de votre venue.

**Adresse** : Lycée professionnel Jules Verne - 54 avenue du Mont Levin - 62630 Étaples

#### **À propos de l'association Assiettes Végétales**

Depuis 2018, l'association à but non lucratif Assiettes Végétales accompagne la restauration collective dans la transition vers une alimentation plus végétale. L'association travaille avec les professionnels dans la mise en œuvre d'un choix végétarien ou végétal, éco-responsable, attrayant et bon pour la santé de toutes et tous. L'association est soutenue par Valérie Masson Delmotte, climatologue et co-présidente au GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat).