

**Le restaurant Sodexo LONZA - Capsugel à Colmar récompensé pour son choix végétarien ! Le restaurant d'entreprise recevra le label *Assiettes Vertes* le 19 janvier 2023 à 11h lors d'une cérémonie de remise. Avec leur proposition végétarienne quotidienne, le chef et son équipe incitent les convives à la découverte de nouvelles saveurs et agissent pour préserver l'environnement.**

La cuisine végétarienne est en plein essor, y compris dans les restaurants d'entreprise ! Un nombre croissant de convives préfèrent choisir un menu végétarien, de temps en temps voire tous les jours. 73% des convives de la restauration collective (hors scolaire) ont envie de découvrir plus de plats à base de protéines végétales dans leurs restaurants collectifs. Pour répondre à cette demande, le responsable du site Thanh Dao propose depuis quatre ans un plat principal végétarien riches en protéines végétales parmi ses trois choix quotidiens. Soucieux de proposer une alternative végétarienne de qualité, les produits bruts sont mis à l'honneur et les assiettes végétariennes sont dressées comme dans un restaurant gastronomique. C'est une réussite puisque 50% des convives en moyenne choisissent quotidiennement cette option.

Pour célébrer l'événement et donner un coup de projecteur à la cuisine végétale, deux recettes travaillées tout particulièrement pour l'occasion seront proposées le 19 janvier :

- Escalope de céleri, crèmeux de champignons, duo de trévisse et pomme granny
- Dahl de lentilles corail, pois chiche au lait de coco curry, légumes rôtis et duo de chips

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 ou encore le GIEC indiquent qu'une transition vers une alimentation comprenant une plus grande part de protéines végétales est nécessaire pour contrer le changement climatique et la crise écologique en cours.

*« Avec leur offre végétarienne, le chef Thanh Dao et son équipe agissent efficacement à la fois pour notre planète et la santé de leurs convives »* indique Cyril Ernst, co-fondateur de l'association Assiettes Végétales.  
*« Nous sommes ravis de décerner le label Assiettes Vertes à cet établissement exemplaire ».*

#### **Invitation à couvrir l'évènement sur place :**

Les journalistes sont invités à venir sur place **jeudi 19 janvier à partir de 11h** pour assister à la remise de la plaque du label, déguster l'un des plats végétariens du jour et échanger avec les responsables. Merci de prévenir à l'avance de votre venue.

#### **Adresse :**

Restaurant d'entreprise LONZA – Capsugel  
10 rue de Timken  
68000 Colmar



### **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).