

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE



**19 décembre 2023 - Les restaurants d'entreprises Covéa Tivoli à Paris et Covéa Levallois à Levallois-Perret , gérés par Sodexo, ont reçu le label Assiettes Vertes ! Le premier a reçu le label 1\* pour son offre végétarienne alors que le second a été récompensé par 2\* pour son offre végétale. En proposant ces alternatives végétariennes quotidiennes, les deux restaurants incitent leurs convives à la découverte de nouvelles saveurs et agissent concrètement pour réduire leur empreinte carbone.**

Pour répondre à une demande grandissante des convives et introduire une offre plus responsable, la société Covéa (groupe d'assurance mutualiste réunissant notamment MAAF, MMA et GMF) a installé il y a un an une échoppe bien-être dans ses dix restaurants en France. Ces échoppes proposent tous les jours une offre flexitarienne, végétarienne voire entièrement végétale, comme c'est le cas au restaurant de Levallois. C'est un succès puisque 32 % des convives parisiens et 30 % des convives levalloisiens choisissent chaque jour un plat végétarien.

*« Covéa est engagé dans une trajectoire de réduction de ses émissions carbone. Parmi les leviers identifiés, l'alimentation et la transition vers une alimentation plus végétale est un enjeu fort. Nous avons à cœur chez Covéa de développer, avec notre partenaire Sodexo, une offre de plats végétariens quotidienne qui donnent envie à tous ! Sans oublier que nous valorisons nos producteurs locaux et que nous favorisons les produits et légumes de saison ! Rappelons-nous que 1 repas avec du bœuf est 7 fois plus émetteur de CO2 qu'un repas végétarien (source ADEME) »* déclare l'entreprise.

Pour donner un coup de projecteur à la cuisine végétale, chacun des deux restaurants a proposé un menu spécial pour célébrer la remise du label. Le 6 novembre, les convives du restaurant parisien avaient le choix entre une assiette de panais rôtis au miel, purée, pleurotes, crème de Cantal et crackers noisette ou une boulette kasha (céréales au curry, crème de coco, cacahuètes). Le 23 novembre à Levallois, il fallait choisir entre un bourguignon carottes-champignons et polenta crémeuse ou un curry à l'épeautre, patate douce et lait de coco.

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, les équipes des restaurants Covéa agissent efficacement à la fois pour notre planète et la santé de leurs convives »* indique Marine Fahy, chargée de développement de l'association Assiettes Végétales. *« Nous sommes ravis de décerner le label à ces deux restaurants exemplaires qui rejoignent les rangs grandissants des établissements labellisés Assiettes Vertes. La cuisine végétarienne a désormais toute sa place en restauration collective, dans tous les secteurs : entreprise, administratif mais aussi scolaire et universitaire ».*



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. Le label 2\* récompense un service de restauration qui propose à chaque service un plat principal entièrement à base d'ingrédients d'origine végétale et/ou qui propose à chaque service au moins deux plats principaux végétariens, où les protéines sont principalement d'origine végétale. À ce jour, 12 restaurants 2 Crous et 3 communes ont reçu le label.

#### **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).