

Des cuisiniers de lycées d'Occitanie vont mettre avant une alimentation plus végétale

Du 10 au 14 octobre, pendant la semaine du goût, des milliers de lycéens d'Occitanie découvriront des saveurs végétariennes. 9 restaurants scolaires de la région Occitanie organisent une *Semaine verte dans les assiettes* et serviront tous les jours un choix de plat végétarien, bon au goût, bon pour la planète et bon pour la santé des convives.

Les assiettes végétales sont durables

L'un des objectifs de cette semaine événementielle proposée par l'association Assiettes Végétales est de répondre à la demande des lycéens, de plus en plus nombreux à souhaiter pouvoir accéder à une offre alternative ou de diversifier leur alimentation pour des raisons de goût, éthiques ou écologiques. L'évènement fait l'objet d'un affichage spécial à l'attention des lycéens, avec des panneaux explicatifs sur les avantages environnementaux d'assiettes plus végétales.

En effet, augmenter la part que représentent les protéines d'origine végétale dans les menus est une action efficace pour économiser l'eau utilisée dans l'agriculture, réduire les émissions de gaz à effet de serre, réduire notre dépendance aux engrais et alléger la pression sur les terres. Les lasagnes de pois cassés, la blanquette de mogettes, le pavé cévenol aux châtaignes ou encore le curry de choux-fleurs aux pois chiches sont pour les cuisiniers et les convives un moyen d'agir par l'assiette.

Les restaurants scolaires d'Occitanie en transition

En 2021, le lycée Victor Hugo de Lunel (34) était le premier en France à recevoir le label *Assiettes Vertes* de l'association Assiettes Végétales, qui récompense les restaurants scolaires proposant un choix de plat végétal quotidien.

Début 2022, une quinzaine de chefs volontaires d'Occitanie ont participé à la formation *Cuisiner végétal en restauration collective* de l'association et ont depuis développé ensemble un répertoire de recettes où le végétal est à l'honneur. Une autre formation est prévue début 2023, pour aider davantage de chefs à s'inscrire dans cette évolution des menus.

« Ces chefs de la région Occitanie se positionnent pour devenir des modèles de la transition vers les menus du 21^{ème} siècle, qui se doivent d'être à la fois savoureux et durables », commente Cyril Ernst, co-fondateur d'Assiettes Végétales.

Adresses des établissements participants

Les journalistes sont les bienvenus pour échanger avec les cuisiniers et venir goûter le plat végétarien du jour dans certains établissements qui participent à l'opération :

- Chef : Sébastien Carayon | Lycée Bagatelle, 114 Avenue François Mitterand, 31800 Saint-Gaudens | 06 37 14 40 61 [mercredi ou jeudi]
- Chef : Cyril Bourreau | EPLEFPA La Cazotte, Route de Bournac, 12400 Saint-Affrique | 05 65 98 10 20
- Chef : Loïc Jourdain | Lycée polyvalent Louis Rascol, 10 rue de la république, 81000 Albi | 05 63 48 25 00
- Chef : Jean-Philippe Bascoul | Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration, 30 rue Duguay Trouin, 81200 Mazamet | 07 50 56 18 02

Voici les autres établissements participants :

- Lycée Joffre
150 allée de la citadelle
34000 Montpellier

- Lycée Frédéric Mistra
457 ancienne route de Générac
30913 Nîmes
- Lycée Jules Michelet
22 Faubourg Lacapelle
82004 Montauban
- Lycée François Arago
22 avenue du Président Doumer
66000 Perpignan
- Lycée Polyvalent Germaine Tillion
1 avenue du campus Jean Durand
11400 Castelnaudary

À propos de l'association Assiettes Végétales

Depuis 2018, l'association à but non lucratif Assiettes Végétales œuvre avec la restauration collective pour effectuer la transition vers une alimentation plus végétale. Pour cela, elle accompagne 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).