

Le restaurant universitaire Paul Appell récompensé pour son choix végétal savoureux et bas-carbone

Ce Resto U' précurseur strasbourgeois recevra le label « Assiettes Vertes » le 27 octobre à 11 h au cours d'une cérémonie de remise. Avec son offre végétale, il incite les étudiants à la découverte de nouvelles saveurs et agit pour préserver l'environnement.

Un nombre croissant d'étudiants préfèrent manger végétal ou végétarien de temps en temps, voire tous les jours. À tel point que [12 %](#) des 18-24 se déclarent végétariens. Cette demande, Julien Ledogar, le directeur du Resto U', Olivier Musard, le chef de cuisine et leur équipe ont voulu y répondre en adaptant leur offre.

Progressivement depuis 2018, le restaurant universitaire Paul Appell du Crous de Strasbourg a en effet développé un choix d'origine végétale, devenu quotidien en 2020. Le succès est au rendez-vous, puisque l'offre végétale représente environ 30 % des plats servis en moyenne !

Au menu du pôle végétal la semaine du 24 au 28 octobre, sont proposés par exemple des bouchées de blé à l'orientale avec carottes au jus et pommes rôties, une galette de sarrasin au poireau, brunoise de légumes et riz épicé ou un croustillant asiatique aux champignons noirs, sauce aigre douce et riz indonésien.

Parce qu'elle utilise moins d'eau, de terres agricoles et d'énergie, l'alimentation végétale est de loin la 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.

C'est cette démarche pionnière en France que vient récompenser le [label Assiettes Vertes](#) de l'association Assiettes Végétales, qui sera remis le jeudi 27 octobre à 11 h lors de la coupure de ruban.

« *La transition écologique se joue aussi dans l'assiette. Le Crous de Strasbourg, porté par des cuisiniers engagés et créatifs, n'a pas attendu pour s'engager dans cette voie.* » souligne Sophie Roussel, directrice générale de l'établissement.

« *Le restaurant du RU Paul Appell prouve par l'exemple que le plat végétal fait partie du menu français du 21^{ème} siècle.* » indique Cyril Ernst, co-fondateur de

l'association Assiettes Végétales. « *Nous sommes ravis de décerner le label Assiettes Vertes à cet établissement avant-gardiste* ».