

Agir Local

POUR CONTRER À SON NIVEAU LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

PROJET / Décrivez votre projet en quelques lignes

Notre association influence et accompagne la restauration collective pour qu'elle augmente la part des protéines végétales dans ses menus. Nous avons également une activité de plaidoyer législatif.

L'accompagnement des professionnels se fait par la formation des chefs à la cuisine végétarienne (130 chefs formés en 2022), l'organisation de semaines événementielles médiatisées autour de la cuisine végétarienne, l'animation et le suivi d'un réseau de cuisiniers et de responsables, la création et la diffusion de recettes adaptées et la labellisation des établissements exemplaires.

TERRITOIRE / Sur quel territoire se déploie votre projet et quel périmètre de rayonnement ? (commune, groupe de communes)

Notre action s'étend à toute la France.

LES ACTEURS DU PROJET / Quels sont les acteurs impliqués dans le projet et leur rôle (porteurs, relais, contributeurs, financeurs, etc.) Qui sont les bénéficiaires ?

Nous sommes une équipe de 4 prestataires rémunérés ainsi que de quelques bénévoles pour une aide ponctuelle. Nous collaborons étroitement avec un institut de formation à la cuisine végétarienne. Nos financements proviennent de dons de particuliers, d'appels à projet privés et publics, et de l'activité de formation.

Les bénéficiaires sont les cuisiniers de la restauration collective, les collectivités territoriales, entreprises ou entités publiques ou privées qui ont en charge un service de restauration collective.

FACILITÉ DE RÉPLICABILITÉ DU PROJET / Sur une échelle de 1 à 3, comment évalueriez-vous la capacité du projet à être répliqué sur un autre territoire (1 = difficilement répliquable ; 3 = facilement répliquable) ?

1 2 3

Expliquez (motivations, obstacles)

Je ne pense pas que cette question s'applique à notre activité.

BÉNÉFICES LOCAUX ET GISEMENT NATIONAL / Chiffrés l'un et l'autre, autant que faire se peut, en terme de % de réduction de tonnes équivalent CO2e (sur le territoire local, national, en utilisant le tableur carbone), mais aussi en termes d'énergie consommée, de gains en euros, en emploi, d'impact local en général...

Voir les différents niveaux d'augmentation de la part des menus végés étudiés par Greenpeace :

https://drive.google.com/open?id=1KxBcTwzWS8IHIOcElksoVAMx4Q8ct-Gu&authuser=contact%40assiettesvegetales.org&usp=drive_fs.

FINANCEMENT / Comment le projet a-t-il été financé (subvention, investissement, mécénat, crowdfunding, budget de fonctionnement, etc.) ? Quel temps de retour sur investissement ? (si disponible)

Nous sommes financés par des particuliers, des fondations privées, des appels à projets publics (DRIAFAF, ADEME).

Accédez au tableur carbone Agir Local [en cliquant ici](#).

DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES / Pouvez-vous nous faire parvenir des documents existants de présentation du projet (lien internet, doc, pdf, etc.) ? Ces documents sont à joindre par email à 50projets@agirlocal.eu (méthode, calendrier, acteurs, coûts et gains, outils utilisés, adresses, etc.)

Notre formation : <http://assiettesvegetales.org/formation>

Notre label Assiettes Vertes : <https://assiettesvegetales.org/obtenez-le-label-assiettes-vertes/>

COMMENTAIRES DU GROUPE PROJET / Toutes les informations jugées pertinentes pour la reproduction du démonstrateur.

Tous les restaurants collectifs, collectivités territoriales, entreprises avec un prestataire de restauration collective, administrations publiques peuvent mettre en place des menus avec une plus grande part de végétal.

ADRESSE DU SITE INTERNET / S'il existe.

<https://assiettesvegetales.org>

CONTACT / Laissez-nous vos coordonnées.

Email : contact@assiettesvegetales.org

Téléphone : 06 37 75 15 22

COMMENTAIRES / Si vous souhaitez ajouter des éléments à notre connaissance.

Pour un aperçu des 25 premières fiches remplies et des résumés présentés : <https://agirlocal.org/vitrine/>