



## 14ème législature

<b>Question N° :</b> <b>49768</b>	De <b>M. Jacques Péliissard</b> ( Union pour un Mouvement Populaire - Jura )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Éducation nationale		<b>Ministère attributaire</b> > Éducation nationale, enseignement supérieur et recherche
<b>Rubrique</b> > agroalimentaire	<b>Tête d'analyse</b> > sucre	<b>Analyse</b> > accord cadre. définition. objectifs.
Question publiée au JO le : <b>18/02/2014</b> Réponse publiée au JO le : <b>12/05/2015</b> page : <b>3634</b> Date de changement d'attribution : <b>06/03/2015</b>		

### Texte de la question

M. Jacques Péliissard appelle l'attention de M. le ministre de l'éducation nationale sur l'accord-cadre de coopération, signé fin 2013, avec le Centre d'études et de documentation du sucre (CEDUS). De nombreux citoyens de ma circonscription m'écrivent pour dénoncer cet accord qui revient, selon eux, à « confier à l'industrie du sucre l'éducation de nos enfants à la nutrition ». En ce sens, et afin de dissiper toute interprétation erronée, il demande donc au ministre de définir les contours de cet accord-cadre, ses objectifs précis et le champ d'action du CEDUS à destination des élèves.

### Texte de la réponse

Le ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche souhaite renforcer sa coopération avec le monde professionnel, notamment dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. L'accord-cadre signé avec le centre d'études et de documentation du sucre (CEDUS) le 29 octobre 2013 s'appuie sur un partenariat ancien qui a favorisé la création de la mention complémentaire de niveau V « Cuisinier en dessert de restaurant » (MCCDR) en 1997 et l'organisation du Championnat de France du dessert au sein des Lycées hôteliers depuis 1974. Cet accord vise à donner un cadre aux coopérations déjà établies dans les formations technologiques et professionnelles dans les secteurs de l'alimentation et de la restauration. A travers la formation initiale, sous statut scolaire ou en apprentissage, l'éducation nationale prépare chaque année plus de 35 000 élèves aux métiers de l'alimentation (artisans des métiers de bouche), dont 30 % se dirigent vers une spécialisation en pâtisserie sanctionnée par un certificat d'aptitude professionnelle (CAP) pâtissier, une mention complémentaire de cuisinier en desserts de restaurant ou un baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier, préparé en trois ans depuis la rentrée 2009. Les contenus des enseignements de la filière de l'hôtellerie et de la restauration comportent des techniques et des savoirs spécifiques. Ainsi, tourner une pâte feuilletée, élaborer un granité, tailler les fruits, travailler le chocolat, le sucre ou les coulis... À ces nombreux savoir-faire, s'associe un volet technologique permettant d'approfondir la connaissance des matières premières. Parmi celles-ci, le sucre est une matière largement utilisée. L'élève doit connaître le produit depuis son origine et son procédé d'extraction jusqu'à ses propriétés et ses utilisations, sous les aspects théoriques et, bien sûr, pratiques. Conscient de l'importance de l'information délivrée aux élèves, et pour lever toute ambiguïté quant aux objectifs de ce partenariat, le ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche et le CEDUS ont signé, en date du 19 juin 2014, un avenant à l'accord-cadre recentrant clairement l'action du CEDUS en direction des équipes éducatives des lycées technologiques et professionnels en mettant à leur disposition les ressources nécessaires à leur enseignement. La mise en oeuvre du partenariat fera l'objet d'une évaluation conjointe régulière, notamment dans le cadre du groupe national de suivi de l'accord



composé de la directrice générale de l'enseignement scolaire ou son représentant, du président du CEDUS ou son représentant et d'un membre de l'inspection générale de l'éducation nationale.