

15ème législature

Question N° : 33927	De M. Dimitri Houbron (Agir ensemble - Nord)	Question écrite
Ministère interrogé > Éducation nationale, jeunesse et sports		Ministère attributaire > Éducation nationale, jeunesse et sports
Rubrique > enseignement technique et professionnel	Tête d'analyse >Reconnaissance des protéines végétales dans les formations en cuisine	Analyse > Reconnaissance des protéines végétales dans les formations en cuisine.
Question publiée au JO le : 17/11/2020 Réponse publiée au JO le : 04/05/2021 page : 3881		

Texte de la question

M. Dimitri Houbron attire l'attention de M. le ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports sur la place occupée par les protéines végétales dans les programmes des formations en cuisine (CAP, BEP). M. le député observe que les protéines végétales occupent une part croissante dans l'alimentation. Or il semblerait que les programmes du CAP1 et du BEP2 de cuisine ne conçoivent les plats principaux qu'à base de protéines d'origine animale. En effet, depuis la loi EGalim, les services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Aussi, le rapport sénatorial de Mme Carton et de M. Fichet publié le 28 mai 2020 propose deux axes de transformation majeurs pour une alimentation plus durable : la sobriété et la végétalisation. Parmi les leviers du « plan Nation alimentaire 3 » (2019-2023) figure la promotion des protéines végétales en restauration collective. Enfin, le « plan protéines végétales pour la France » (2014-2020) traduit une stratégie nationale de relance par les protéines végétales. Annoncée le 21 septembre 2020 par le Président de la République, « la stratégie nationale sur les protéines végétales participe à la reconquête de notre souveraineté alimentaire [] et constitue également une réponse au défi climatique. [] Elle répond enfin à la nécessité d'accompagner la transition alimentaire, les légumineuses pour l'alimentation humaine faisant désormais partie des nouvelles recommandations nutritionnelles et connaissant une forte croissance de la demande, ainsi que les utilisations de protéines végétales transformées dans les aliments ou ingrédients alimentaires ». Au regard de ces éléments, il souhaiterait connaître les dispositions prévues pour adapter les programmes des CAP et BEP cuisine à ces évolutions récentes.

Texte de la réponse

Le ministère de la santé et le ministère de l'agriculture, dans le cadre des travaux relatifs à la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (loi EGalim), se sont rapprochés du ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports afin d'étudier les modalités d'une meilleure prise en compte de l'alimentation végétale. Afin de réaffirmer la place des plats à base de végétaux et d'accompagner dans ce sens les équipes pédagogiques des lycées professionnels, il est prévu de réaliser un guide d'accompagnement pédagogique complémentaire aux documents existants. Ce projet a été porté à la connaissance des membres de la commission professionnelle consultative « Services et produits de consommation » notamment composée des organisations représentatives de la restauration. Il est important de noter que les compétences nécessaires à l'élaboration d'une



alimentation végétale sont d'ores et déjà intégrées aux référentiels définissant les diplômes professionnels de la restauration.