



15ème législature

Question N° : 34150	De Mme Samantha Cazebonne (La République en Marche - Français établis hors de France)	Question écrite
Ministère interrogé > Éducation nationale, jeunesse et sports		Ministère attributaire > Éducation nationale, jeunesse et sports
Rubrique > enseignement technique et professionnel	Tête d'analyse > Formation à la cuisine de protéines végétales en CAP et BEP	Analyse > Formation à la cuisine de protéines végétales en CAP et BEP.
Question publiée au JO le : 24/11/2020 Réponse publiée au JO le : 04/05/2021 page : 3881		

Texte de la question

Mme Samantha Cazebonne attire l'attention de M. le ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports sur les programmes du CAP et du BEP de cuisine, lesquels ne conçoivent les plats principaux qu'à base de protéines d'origine animale. Or, depuis la loi EGalim, les services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales (œufs, fromages) ou végétales (céréales complètes, légumineuses). Par ailleurs, le rapport sénatorial de Mme Carton et M. Fichet du 28 mai 2020 sur l'alimentation durable propose « deux axes de transformation majeurs : sobriété et végétalisation. » Enfin, le programme national pour l'alimentation (2019-2023) mentionne comme levier de « promouvoir les protéines végétales en restauration collective ». Le plan protéines végétales pour la France (2014-2020) se prolonge et amplifie son envergure avec la stratégie nationale de relance par les protéines végétales. Elle a été 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 ». Aussi, compte tenu des lacunes des programmes des CAP et BEP cuisine, elle s'interroge sur les compétences des prochains diplômés concernant l'alimentation végétale. Elle aimerait connaître les dispositions prises afin qu'ils cuisinent les protéines végétales en plats principaux, avec saveurs, satiété et équilibre nutritionnel.

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.