

15ème législature

Question N° : 34422	De Mme Stéphanie Atger (La République en Marche - Essonne)	Question écrite
Ministère interrogé > Éducation nationale, jeunesse et sports		Ministère attributaire > Éducation nationale, jeunesse et sports
Rubrique > enseignement technique et professionnel	Tête d'analyse > Programmes des CAP et BEP cuisine	Analyse > Programmes des CAP et BEP cuisine.
Question publiée au JO le : 01/12/2020 Réponse publiée au JO le : 04/05/2021 page : 3881 Date de renouvellement : 23/03/2021		

Texte de la question

Mme Stéphanie Atger attire l'attention de M. le ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports sur les programmes du CAP 1 et du BEP 2 de cuisine, lesquels ne conçoivent les plats principaux qu'à base de protéines d'origine animale. 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 ou végétales. Le plan Nation alimentaire 3 mentionne comme levier de « promouvoir les protéines végétales en restauration collective ». Le plan protéines végétales pour la France a par ailleurs été prolongé et a vu son envergure amplifiée avec la stratégie de relance par les protéines végétales. Ainsi, elle l'interroge sur les compétences des prochains diplômés et aimerait connaître les dispositions prises afin qu'ils puissent cuisiner les protéines végétales en plats principaux.

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.