



16ème législature

Question N° : 6120	De M. François Piquemal (La France insoumise - Nouvelle Union Populaire écologique et sociale - Haute-Garonne)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et souveraineté alimentaire		Ministère attributaire > Agriculture et souveraineté alimentaire
Rubrique >hôtellerie et restauration	Tête d'analyse >Formation à la cuisine végétarienne des personnels de restauration collective.	Analyse > Formation à la cuisine végétarienne des personnels de restauration collective..
Question publiée au JO le : 07/03/2023 Réponse publiée au JO le : 06/06/2023 page : 5110		

Texte de la question

M. François Piquemal appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur les outils mis en place par le Gouvernement pour la mise en œuvre du repas végétarien en restauration collective. La loi climat et résilience a entériné le repas végétarien hebdomadaire en restauration scolaire, l'option végétarienne quotidienne dans la restauration collective d'État et laissé la possibilité aux collectivités volontaires de mettre en place une option végétarienne quotidienne. Ces mesures devaient s'accompagner d'outils mis à disposition du Gouvernement pour faciliter la mise en place de ces menus, comme énoncé par l'article L. 230-5-6-1 du code rural et de la pêche maritime. La formation à la cuisine végétale pour les restaurants collectifs a justement été identifiée par l'ADEME comme l'un des principaux freins à la diversification des protéines dans les menus de la restauration collective, faisant écho à un sondage de l'INRAE de 2019 sur le manque de formation des cuisiniers à l'utilisation des légumineuses. L'alimentation végétale étant un levier essentiel pour la transition alimentaire vers un modèle plus résilient et durable, la bonne application du menu végétarien en restauration collective et donc la formation des personnels concernés est une mesure essentielle. Il souhaite donc savoir quels sont les outils d'aide à la formation des personnels concernés mentionnés à l'article L. 230-5-6-1 du code rural et de la pêche maritime et de quelle manière le Gouvernement les a mis en place pour faciliter la formation des équipes de cuisine de restauration collective à la cuisine végétarienne.

Texte de la réponse

Depuis l'introduction par la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite loi EGALIM) jusqu'à la première expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire obligatoire en restauration scolaire, de nombreuses mesures ont été mises en œuvre afin de favoriser la diversification des sources de protéines et le développement de repas végétariens dans ces restaurants. Les gestionnaires de restauration collective sont accompagnés dans cette démarche dans le cadre du conseil national de la restauration collective, qui associe l'ensemble des parties prenantes concernées : professionnels de la restauration collective, de l'industrie agroalimentaire, de la production agricole, collectivités, associations environnementales, parents d'élèves, professionnels de santé, etc. C'est dans ce cadre que les outils d'accompagnement à la mise en place de menus végétariens et à la promotion des protéines végétales ont été élaborés. Il s'agit précisément des documents suivants destinés à informer, sensibiliser et partager les bonnes



pratiques : - un guide et une plaquette publiés à l'été 2020 pour accompagner les collectivités dans la mise en œuvre du menu végétarien hebdomadaire ; - un livret de recette végétariennes publié en octobre 2020 pour accompagner les cuisiniers ; - un autre livret dans le cadre de la campagne « une idée légumineuse » en 2022, cofinancée par le plan de Relance ; - un cadre général publié en 2021 pour la mise en œuvre du plan pluriannuel de diversification des sources de protéines, avec des exemples d'actions à mettre en œuvre pour diversifier les sources de protéines ; - un guide pédagogique publié à l'été 2022 pour accompagner les formations initiales de cuisiniers, notamment vers la cuisine de légumes et légumineuses. L'ensemble de ces outils est disponible sur la plateforme « ma cantine ». Par ailleurs, en ce qui concerne la formation, les référentiels des diplômes de certificat d'aptitude professionnel (CAP) cuisine, CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, brevet professionnel (BP) arts de la cuisine et BP arts du service et de la commercialisation en restauration sont en cours de rénovation thématique dans l'objectif d'intégration des éléments du guide pédagogique sur l'alimentation durable. Enfin, concernant la formation continue, le centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) met en place depuis 2019 de nombreuses formations théoriques et pratiques, en présentiel ou en ligne, sur l'ensemble des territoires, pour former les cuisiniers et gestionnaires aux menus végétariens.