

ASSEMBLÉE NATIONALE

3 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3875)

Tombé

AMENDEMENT

N° 3126

présenté par
Mme Jacqueline Dubois**ARTICLE 61**

Après l'alinéa 3, insérer l'alinéa suivant :

« 1° *bis (nouveau)* Le deuxième alinéa est complété par une phrase ainsi rédigée : « Il encourage la formation à une alimentation saine et durable des cuisiniers au sein de la restauration collective. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Afin de généraliser une alimentation saine et durable au sein de la restauration collective, la formation des professionnels constitue le premier jalon d'un changement des habitudes alimentaires des consommateurs. Cet apprentissage du bien manger commence dès le plus jeune âge avec la cantine des établissements scolaires.

L'alimentation durable est une alimentation saine, locale et équilibrée, préservant l'environnement et les ressources naturelles et dont la production et la commercialisation se font dans le respect des règles sociales et éthiques. Cette alimentation comporte de nombreuses portes d'entrée pour la cuisine des collectivités : servir des fruits et légumes de saisons, obtenir les produits les moins transformés possibles, alterner les sources de protéines végétales et animales, etc que les personnels de la restauration collective doivent pouvoir appréhender lors de leur formation.

La formation des cuisiniers doit donc être adaptée à l'objectif d'une alimentation durable, élément fondamental de la transition écologique.