

ASSEMBLÉE NATIONALE

1er mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3875)

Rejeté

AMENDEMENT

N° 967

présenté par

Mme De Temmerman et M. François-Michel Lambert

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 59, insérer l'article suivant:**

Des décrets sont pris afin de faire évoluer les programmes de formation initiale des cuisiniers et des agents polyvalents de restauration :

- en intégrant les techniques spécifiques de cuisine collective et les compétences associées, notamment portant sur les « nouvelles techniques de cuisson » et la valorisation des légumes crus et cuits et des légumineuses ;
- en encourageant les fabrications maison et en développant la capacité d'utiliser avec justesse les produits semi-élaborés issus des savoir-faire industriels ;
- en analysant les processus de restauration, notamment les équipements, main d'œuvre, approvisionnements, coûts de gestion pour réaliser des choix pertinents entre les fabrications maison, les produits semi-élaborés et les produits élaborés issus des savoir-faire industriels ;
- en développant la connaissance de la culture, des métiers et des pratiques spécifiques liés à la restauration collective ainsi que celle sur les compétences particulières nécessaires à la production en restauration collective ;
- en intégrant des modules sur la lutte contre le gaspillage, avec des modalités pratiques de mise en œuvre tout au long du processus de préparation et de service et rendre obligatoire la mise en œuvre de projets dédiés au sein des établissements en lien avec la loi sur la transition énergétique ;
- en développant des modules relatifs aux règles du décret et de l'arrêté du 30 septembre 2011 et aux recommandations nutritionnelles du groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition ;
- en proposant des modules sur la prise en charge alimentaire des enfants et des jeunes allergiques, souffrant d'intolérances alimentaires et autres pathologies, telles que le diabète ;

– en accentuant les compétences sociales et humaines, notamment l'accueil des convives, connaissance du développement de l'enfant et du jeune, mission éducative durant le temps de repas, gestion humaine, gestion des incivilités éventuelles des personnels de cuisine et de service.

EXPOSÉ SOMMAIRE

Le Conseil National de l'Alimentation a adopté le 4 juillet 2017 un avis intitulé : « Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire ». Parmi les recommandations proposées, certaines concernent particulièrement les lycées hôteliers, les lycées techniques et les lycées professionnels.

Les politiques publiques de l'alimentation, comme le Programme National pour l'Alimentation (PNA) et le Programme National Nutrition Santé (PNNS) ont permis l'émergence d'une véritable politique de l'alimentation, positionnant la restauration collective comme l'un des acteurs clé. L'État met en exergue le rôle crucial de la restauration collective sur les plans de la santé publique et de l'éducation des convives. Les agents de terrain en sont des acteurs de tout premier plan. A ce titre, il est nécessaire de se reporter aux ressources sur le parcours Avenir du ministère chargé de l'Éducation nationale 131.

Le marché actuel de la restauration, qu'elle soit collective ou commerciale, est en tension. Le manque de professionnels formés et disponibles est criant. L'image des métiers manuels est dégradée. Les filières techniques ne sont pas valorisées. Il est important de les revaloriser, notamment via les lycées hôteliers et de construire un apprentissage et une formation adaptés aux attentes et aux évolutions actuelles de qualité, c'est-à-dire une cuisine qui transforme les produits bruts, tout en utilisant, dans une moindre mesure, les aides culinaires de l'industrie agro-alimentaire.

Cet amendement avait été proposé lors de l'étude de la loi dite Egalim. La question de la formation initiale des personnels de restauration a été à nouveau soulevé lors des auditions menées par la rapporteure du titre 5.

Cet amendement est issu de discussions avec le Réseau Action Climat.