

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

RETIRÉ AVANT DISCUSSION**AMENDEMENT****N ° 3763**

présenté par
Mme Valetta Ardisson

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

Au plus tard un an après la promulgation de la présente loi, les certificats, les brevets, les diplômes et les concours relatifs à la cuisine et à la santé intègrent dans leurs référentiels des modules sur les bénéfices en matière de santé et d'environnement de la diversification des sources de protéines en alimentation humaine et sur la nécessité de consommer plus d'aliments d'origine végétale. Les formations continues et initiales dans le secteur de la cuisine intègrent également des modules concernant la cuisson des légumineuses et la cuisson basse température des viandes. Un décret détermine les conditions d'application du présent article.

EXPOSÉ SOMMAIRE

Le Haut conseil de la santé publique ainsi que l'ANSES recommandent de consommer plus de fruits et légumes, plus de légumineuses et plus d'oléagineux dans l'alimentation. Principalement pour des raisons de santé, les attentes de la population française évoluent : plus d'un quart des Français se déclare aujourd'hui flexitarien, c'est-à-dire dans une réduction des quantités de viande consommées au profit de produits de qualité. Au-delà des questions de santé, la végétalisation de notre alimentation et la montée en gamme des produits d'origine animale constituent une recommandation de scientifiques du monde entier. Or, les référentiels des certificats de cuisine (CAP et BEP), tout comme les référentiels des formations professionnelles de santé (pour devenir médecins, nutritionnistes, diététiciens...) n'ont pas évolué en ce sens et ne se sont pas adaptés à cette évolution profonde des pratiques et des recommandations sanitaires.

À titre d'exemple, les référentiels des certificats de cuisine ne citent en plat de résistance que des mets à base de poissons, de viandes et d'œufs, sans référence aucune aux protéines végétales. La diversité et l'intérêt de ces dernières ne sont pas enseignés. Les diplômes de diététique sont suffisamment larges pour expliquer l'intérêt des protéines végétales, mais pas suffisamment explicites pour modifier les pratiques. Plus globalement, les formations dans le domaine de la santé présentent les protéines végétales et les repas végétariens par rapport à leur risque plutôt que de souligner leurs bienfaits ou d'expliquer les conditions de leur équilibre.

Ces manques dans les formations initiales et continues rendent difficiles l'accompagnement de la transition de nos modèles alimentaires. Peu de professionnels sont capables de proposer des plats végétariens équilibrés et peu maîtrisent la cuisson des légumineuses. De même, peu de professionnels sont capables de conseiller les élus, d'accompagner les territoires ou encore d'accompagner correctement les personnes souhaitant réduire leur consommation de protéines animales. Cette évolution des référentiels de formation doit se faire en bonne intelligence, c'est-à-dire sans opposer les aliments d'origine végétale et ceux d'origine animale. Il ne s'agit pas d'arrêter de consommer de la viande mais bien d'en consommer moins et de meilleure qualité, au profit de plus de légumineuses.

Amendement travaillé à partir des contributions de l'Association Végétarienne de France