

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N° 5754

présenté par

M. Taché, Mme Cariou, Mme Gaillot, M. Batut, Mme Claire Bouchet et Mme Chapelier

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

Les deux derniers alinéas de l'article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime sont ainsi rédigés :

« Les certificats, les brevets, les diplômes et les concours relatifs à la cuisine, à la santé et au périscolaire intègrent dans leurs référentiels la préparation des céréales, légumineuses et légumes ainsi que des notions sur l'équilibre nutritionnel par les végétaux et par une diversification des protéines. Ils insèrent en plus un module spécifique dédié à la diversité des aliments végétaux dans l'alimentation humaine en mettant en avant ses atouts pour la santé, l'agriculture et l'environnement.

« Les personnels en poste dans les secteurs de la cuisine, de la santé et du périscolaire bénéficient par la formation continue d'un enseignement sur l'importance de la diversification des sources de protéines et plus généralement des aliments d'origine végétale dans l'alimentation humaine. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a lancé en décembre 2020 la stratégie nationale en faveur du développement des protéines végétales. La dépendance de la France aux importations d'aliments pour le bétail affecte la résilience et la durabilité de l'agriculture française. C'est notre souveraineté alimentaire qui est en jeu.

Les référentiels des certificats de cuisine (CApi et BEPii) ne citent en plat de résistance que des mets à base de poissons, de viandes et d'œufs. Il n'est pas question des protéines végétales. Leur diversité, leur équilibre et leurs intérêts 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. De plus, les enseignements doivent obéir aux normes sur les portions. Elles proviennent d'un document obsolète du GEM-RCN par rapport aux recommandations de l'ANSES.

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. Cette façon de communiquer est bloquante.

C'est pourquoi le présent amendement vise à réformer les connaissances pratiques et théoriques sur les protéines végétales, et à en faire bénéficier l'ensemble des professionnels concernés, directement et indirectement. Les personnels administratifs en lien avec la restauration, la santé et le périscolaire ainsi que le personnel servant les repas, bénéficieront d'une formation adaptée afin d'inspirer la confiance à leur niveau. Les plans nationaux sur les protéines végétales, ainsi que les recommandations nutritionnelles et environnementales, deviendront possibles grâce à la formation de l'ensemble des professionnels.

Cet amendement a été travaillé avec l'association « Assiettes Végétales »