

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Tombé

AMENDEMENT

N ° 5841

présenté par

Mme Charvier, Mme Piron, Mme Vanceunebrock, M. Maire, Mme Le Feu, Mme Mörch et
Mme Colboc

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

Au plus tard deux ans après la promulgation de la présente loi, les formations continues et initiales relatives à la cuisine 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, sur la cuisson des céréales, légumes et légumineuses et la cuisson basse température des viandes. Un décret détermine les conditions d'application du présent article.

EXPOSÉ SOMMAIRE

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) 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. 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 préparation des légumineuses. Ils se trouvent alors démunis devant une demande sociétale en croissance et une évolution législative qui va dans le même sens. 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 de ne plus consommer plus de viande mais qu'elle soit de meilleure qualité, au profit des légumineuses.