

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N° 6027

présenté par

Mme Silin, M. Cabaré, Mme Charrière, M. Le Bohec, M. Trompille, M. Colas-Roy, M. Lénaïck Adam, Mme Faure-Muntian, M. Vignal, Mme Vanceunebrock, Mme Galliard-Minier, Mme Zitouni, Mme Ballet-Blu, M. Templier, M. Raphan, Mme Le Feur, M. Maire, Mme Toutut-Picard, M. Dombreval, Mme Park, Mme Riotton, Mme Panonacle, M. Michels, Mme Claire Bouchet, Mme Colboc, Mme Bureau-Bonnard, Mme Sylla et M. Claireaux

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 60, insérer l'article suivant:**

Les formations continues et initiales relatives au titre professionnel de cuisiner intègrent dans leurs référentiels des modules sur la qualité nutritionnelle des aliments, la diversification des sources de protéines en alimentation humaine, l'impact environnemental des produits et l'acheminement auprès des circuits courts.

Un décret détermine les conditions d'application du présent article.

EXPOSÉ SOMMAIRE

Le présent amendement va au delà de ce qui est proposé à l'alinéa 6 de l'article 59, après examen en Commission Spéciale.

Il vise à inscrire dans le texte de loi, la formation des personnels de cuisine de restauration collective, via leurs modules de formation, et non uniquement des outils d'accompagnement afin de les préparer aux mieux aux mutations que connaissent ce secteur et les demandes sociétales fortes vis-à-vis des agents de la restauration collective.

Depuis la loi du n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite EGALIM, des critères de qualité et de respect de l'environnement concernent la restauration collective. Les

agents de ces services, et en particulier les professionnels de cuisine ont également à s'adapter à cette demande dans leurs commandes et dans l'usage qu'ils font des produits.

Une étude de l'INRAe a recueilli l'avis de plus de 500 professionnels de la restauration collective en 2019 : 90% d'entre eux estiment nécessaires de proposer plus de formation notamment s'agissant de la diversification en protéines.

Nombreux sont les professionnels qui souhaiteraient proposer des plats végétariens équilibrés mais qui n'ont pas eu dans leur apprentissage, les notions nécessaires pour proposer des repas équilibrés comprenant une diversification des sources de protéines.

Si l'alinéa 6 de l'article 59 dispose que "le Gouvernement propose des outils d'aide [...] à la formation des personnels concernés, nécessaires à la proposition quotidienne d'un menu végétarien. Concernant la formation, les personnels concernés sont formés à la préparation d'alternatives à base de protéines végétales", nous souhaitons par le présent amendement inscrire directement au sein des programmes de formations initiales et continues, non seulement la diversification des sources de protéines en alimentation humaine, mais aussi des modules sur la qualité nutritionnelle des aliments, l'impact environnemental des produits et l'acheminement auprès des circuits courts.

C'est la raison pour laquelle, cet amendement promeut une formation complète et de qualité aux personnels de cuisine de restauration collective, pour faire face aux différents enjeux nutritionnels et environnementaux.