

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Tombé

AMENDEMENT

N° 6105

présenté par

M. Julien-Laferrière, Mme Bagarry, Mme Batho, Mme Cariou, Mme Forteza, Mme Gaillot,
M. Orphelin, M. Villani, M. Houbbron et Mme Yolaine de Courson

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

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) n'ont pas évolué en ce sens et ne se sont pas adaptés à cette évolution profonde des pratiques et des recommandations sanitaires. Pourtant, d'après une étude de l'INRAe ayant recueilli l'avis de plus de 500 professionnels de la restauration collective en 2019, 90% des répondants estiment nécessaires de proposer plus de formation à la cuisine de plats composés de légumineuses. 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. 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.

Cet amendement a été travaillé avec Greenpeace France, AVF, Assiettes Végétales