

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Tombé

AMENDEMENT

N ° 7121

présenté par

M. Garot, M. Potier, Mme Jourdan et M. Leseul

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

Cet amendement vise à renforcer la formation initiale et continue des cuisiniers en y intégrant des modules sur la diversification des sources de protéines.

Les rapports du Haut conseil de la santé publique et de l'ANSES recommandent de laisser plus de place aux fruits, légumes, légumineuses et oléagineux dans notre alimentation. La montée en gamme des produits d'origine animale (y compris la viande) comme végétale constitue une recommandation récurrente du monde scientifique.

Pourtant, les certificats de cuisine ne citent en plats de résistance que des protéines à base de poissons, de viandes et d'œufs ; les végétaux continuent à être présentés uniquement comme des accompagnements, qu'ils contiennent ou non des protéines.

Ces manques dans les formations initiales et continues rendent plus difficile l'accompagnement de la transition de nos modèles alimentaires : la diversification des sources de protéines nécessite une formation dédiée.

L'évolution de la formation ne doit pas opposer les aliments d'origine végétale et ceux d'origine animale, elle doit permettre une meilleure diversification des protéines dans nos assiettes.