

ASSEMBLÉE NATIONALE

3 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3875)

Rejeté

AMENDEMENT

N° 3482

présenté par

M. Julien-Laferrière, Mme Bagarry, Mme Batho, Mme Forteza, M. Villani et M. Orphelin

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

Au plus tard un an après la promulgation de la présente loi, les certificats, les brevets, les diplômes et les concours relatifs à la cuisine et à la santé intègrent dans leurs référentiels des modules sur les bénéfiques en matière de santé et d'environnement de la diversification des sources de protéines en alimentation humaine et sur la nécessité de consommer plus d'aliments d'origine végétale. Les formations continues et initiales dans le secteur de la cuisine intègrent également des modules concernant la cuisson des céréales, légumes et légumineuses et la cuisson basse température des viandes.

Les modalités d'application du présent article sont déterminées par décret en Conseil d'État.

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), tout comme les référentiels des formations professionnelles de santé (pour devenir médecins, nutritionnistes, diététiciens...) 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 légumineuses²².

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. Les diplômes de diététique sont

suffisamment larges pour expliquer l'intérêt des protéines végétales, mais pas suffisamment explicites pour modifier les pratiques. Plus globalement, 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.

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 cuisson des légumineuses. De même, peu de professionnels sont capables de conseiller les élus, d'accompagner les territoires ou encore d'accompagner correctement les personnes souhaitant réduire leur consommation de protéines animales. 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 d'arrêter de consommer de la viande mais bien d'en consommer moins et de meilleure qualité, au profit de plus de légumineuses.

Cet amendement a été travaillé avec Greenpeace France, le Réseau Action Climat et l'Association végétarienne de France.