

ASSEMBLÉE NATIONALE

24 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Non soutenu

AMENDEMENT

N ° 2524 (Rect)

présenté par

M. Chalumeau, Mme Colboc, Mme Mörch, M. Maire, Mme Le Feur, Mme Piron et M. Pellois

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

Les deuxième et troisième alinéas de article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime sont remplacés par quatre alinéas ainsi rédigés :

« Les certificats, les brevets, les diplômes et les concours relatifs à la cuisine, à la santé et au périscolaire intègrent dans leurs référentiels la préparation des céréales, légumineuses et légumes ainsi que des notions sur l'équilibre nutritionnel par les végétaux et par une diversification des protéines. Ils insèrent en plus un module spécifique dédié à la diversité des aliments végétaux dans l'alimentation humaine en mettant en avant ses atouts pour la santé, l'agriculture et l'environnement.

« Les personnels en poste dans les secteurs de la cuisine, de la santé et du périscolaire bénéficient par la formation continue d'un enseignement sur l'importance de la diversification des sources de protéines et plus généralement des aliments d'origine végétale dans l'alimentation humaine.

« Les différents repères relatifs à la nutrition (notamment le Programme national nutrition santé, les normes sur les portions, le référentiel des diplômes de diététique, les pyramides alimentaires des programmes scolaires), mettent à jour leurs recommandations dans les douze mois au plus tard qui suivent les publications de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, en déclinant les objectifs fixés de manière générale en portions d'aliments à consommer.

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

EXPOSÉ SOMMAIRE

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a lancé en décembre 2020 la stratégie nationale en faveur de développement des protéines végétales. La dépendance de la France aux importations d'aliments pour le bétail affecte la résilience et la durabilité de l'agriculture française. C'est notre souveraineté alimentaire qui est en jeu.

Cette stratégie du ministère accompagne aussi le consommateur vers l'équilibre entre les sources de protéines animale et végétale promu par Le Programme National Nutrition Santé, le Haut Conseil de la Santé Publique ainsi que l'ANSES. Le Plan National pour l'Alimentation 3 (2019-2023)¹ préconise en ce sens de « Promouvoir les protéines végétales en restauration collective ».

La viande servie en restauration collective est importée à hauteur de 60 %, selon l'INTERprofession Bétail Et Viande (INTERBEV) car elle est moins chère. Les protéines végétales, ayant un coût moindre, remplacent avantageusement une partie de la viande importée. Elles seront cultivées largement sur le territoire national grâce aux subventions récemment accordées par la Stratégie nationale.

La culture des légumes secs apporte aux sols de l'azote, ce qui favorise la croissance des céréales plantées par la suite. Les atouts des protéines végétales sont encore plus importants encore puisqu'elles sont plébiscitées par des milliers de scientifiques dans le monde en réponse à l'urgence climatique, encore que le recours à des produits locaux, bio ou de saison. Par rapport à la santé, leur apport en fibres, leur faible teneur en matière grasse, la variété de leurs nutriments font des protéines végétales un levier de lutte contre l'épidémie d'obésité et de diabète ainsi que l'explosion des maladies cardio-vasculaires.

Pourtant, notre modèle culinaire stagne. Hormis la restauration scolaire, la diversification des sources de protéines dans la restauration collective en générale est balbutiante. La consommation de légumes secs reste faible ces dernières années, à 1,42 kg par an, (soit cinq fois moins qu'en 1920). Cela s'explique.

Les référentiels des certificats de cuisine (CAP et BEP) ne citent en plat de résistance que des mets à base de poissons, de viandes et d'œufs. Il n'est pas question des protéines végétales. Leur diversité, leur équilibre et leurs intérêts 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. De plus, les enseignements doivent obéir aux normes sur les portions. Elles proviennent d'un document obsolète du GEM-RCN par rapport aux recommandations de l'ANSES.

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. Cette façon de communiquer est bloquante.

C'est pourquoi le présent amendement vise à réformer les connaissances pratiques et théoriques sur les protéines végétales, et à en faire bénéficier l'ensemble des professionnels concernés, directement et indirectement. Les personnels administratifs en lien avec la restauration, la santé et le périscolaire ainsi que le personnel servant les repas, bénéficieront d'une formation adaptée afin d'inspirer la confiance à leur niveau.

Les Stratégie et plans nationaux, ainsi que les recommandations nutritionnelles et environnementales, deviendront possibles grâce à la formation de l'ensemble des professionnels.