



# ASSEMBLÉE NATIONALE

## 15ème législature

### Programmes CAP et BEP de cuisine : la place des protéines d'origine végétale

Question écrite n° 33926

#### Texte de la question

Mme Hélène Zannier attire l'attention de M. le ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports sur l'absence de formation sur la cuisine végétarienne, en particulier les plats à base de protéines d'origine non-animale, dans les programmes du CAP et du BEP de cuisine. La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « Egalim », oblige les services de restauration collective scolaire à proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales tels que les œufs ou les fromages ou de protéines végétales comme les céréales complètes et les légumineuses. Or on constate que les protéines d'origine animale sont largement priorisées par rapport aux protéines d'origine végétale, ce qui semble en contradiction avec l'idée même de promouvoir les menus végétariens. Dans la continuité de la loi Egalim, le Président de la République a rappelé, en septembre 2020, l'ambition de la France pour le plan protéines végétales pour la France qui s'étend sur la période 2014-2020 ; les légumineuses et plus largement l'utilisation de protéines végétales étant considérées comme un levier pour la transition alimentaire et comme un moyen de protéger la condition animale. Elle lui demande donc dans quelle mesure le Gouvernement entend favoriser le recours aux protéines végétales dans les études des élèves de CAP et BEP de cuisine afin d'avoir un véritable changement des mentalités au sein de la restauration collective.

#### Texte de la réponse

Le ministère de la santé et le ministère de l'agriculture, dans le cadre des travaux relatifs à la loi 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 (loi EGALIM), se sont rapprochés du ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports afin d'étudier les modalités d'une meilleure prise en compte de l'alimentation végétale. Afin de réaffirmer la place des plats à base de végétaux et d'accompagner dans ce sens les équipes pédagogiques des lycées professionnels, il est prévu de réaliser un guide d'accompagnement pédagogique complémentaire aux documents existants. Ce projet a été porté à la connaissance des membres de la commission professionnelle consultative « Services et produits de consommation » notamment composée des organisations représentatives de la restauration. Il est important de noter que les compétences nécessaires à l'élaboration d'une alimentation végétale sont d'ores et déjà intégrées aux référentiels définissant les diplômes professionnels de la restauration.

#### Données clés

**Auteur :** [Mme Hélène Zannier](#)

**Circonscription :** Moselle (7<sup>e</sup> circonscription) - La République en Marche

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 33926

**Rubrique :** Enseignement technique et professionnel

**Ministère interrogé :** [Éducation nationale, jeunesse et sports](#)

**Ministère attributaire :** [Éducation nationale, jeunesse et sports](#)

Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le :** [17 novembre 2020](#), page 8125

**Réponse publiée au JO le :** [4 mai 2021](#), page 3881