

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

24 mars 2023

---

MIEUX MANGER EN SOUTENANT LES FRANÇAIS FACE À L'INFLATION ET EN FAVORISANT L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION SAINE - (N° 889)

Rejeté

**AMENDEMENT**

N ° CE103

présenté par

M. Caron, Mme Abomangoli, M. Alexandre, M. Amard, Mme Amiot, Mme Amrani, M. Arenas, Mme Autain, M. Bernalicis, M. Bex, M. Bilongo, M. Bompard, M. Boumertit, M. Boyard, M. Carrière, M. Chauche, Mme Chikirou, M. Clouet, M. Coquerel, M. Corbière, M. Coulomme, Mme Couturier, M. Davi, M. Delogu, Mme Dufour, Mme Erodi, Mme Etienne, M. Fernandes, Mme Ferrer, Mme Fiat, M. Gaillard, Mme Garrido, Mme Guetté, M. Guiraud, Mme Hignet, Mme Keke, M. Kerbrat, M. Lachaud, M. Laisney, M. Le Gall, Mme Leboucher, Mme Leduc, M. Legavre, Mme Legrain, Mme Lepvraud, M. Léaument, Mme Pascale Martin, Mme Éliisa Martin, M. Martinet, M. Mathieu, M. Maudet, Mme Maximi, Mme Manon Meunier, M. Nilor, Mme Obono, Mme Oziol, Mme Panot, M. Pilato, M. Piquemal, M. Portes, M. Prud'homme, M. Ratenon, M. Rome, M. Ruffin, M. Saintoul, M. Sala, Mme Simonnet, Mme Soudais, Mme Stambach-Terreoir, Mme Taurinya, M. Tavel, Mme Trouvé, M. Vannier et M. Walter

-----

**ARTICLE ADDITIONNEL****APRÈS L'ARTICLE 2, insérer l'article suivant:**

À partir du 1<sup>er</sup> septembre 2023, les établissements publics et privés de formation en hôtellerie-restauration intègrent dans leur programme de formation un module obligatoire pour tous les élèves visant à développer l'apprentissage de la cuisine végétalisée, d'une durée de 20 heures par année scolaire.

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Par cet amendement, nous proposons que les établissements publics et privés de formation en hôtellerie-restauration intègrent dans leur programme de formation un module obligatoire pour tous les élèves visant à développer l'apprentissage de la cuisine végétalisée, d'une durée de 20 heures par année scolaire, afin de faciliter l'atteinte des objectifs de végétalisation du présent article.

Le rapport des scientifiques du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC) concernant le changement climatique et les terres, publié le 8 août, l'avait confirmé avec force : la chaîne alimentaire pèse pour environ un tiers des émissions de gaz à effet de serre, et la consommation de viande en est actuellement un des principaux contributeurs, en raison notamment des terres déforestées pour l'élevage ou l'alimentation du bétail et des rejets de méthane.

L'agriculture est en effet le deuxième poste d'émissions de GES de la France (19 % du total national et 85 MtCO<sub>2</sub> eq. émis en 2019).

Seule une transformation profonde de nos habitudes alimentaires pourra contribuer à une baisse durable de nos émissions de GES, et cela passe d'abord par la formation des professionnels des secteurs concernés. Notre groupe demande ainsi, par cet amendement, à ce que les futurs professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration soient formés aux techniques culinaires de la cuisine végétale, afin de les familiariser avec la diversité des végétaux et la richesse gustative et nutritionnelle que ceux-ci apportent.

Une telle formation permettra également d'encourager la diminution au recours aux produits carnés d'une part dans leur formation, et d'autre part dans leurs habitudes culinaires.