



ASSEMBLÉE NATIONALE

16ème législature

Dispositifs d'accompagnement pour menus végétariens en restauration collective

Question écrite n° 6519

Texte de la question

Mme Françoise Buffet attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur les outils prévus par le Gouvernement pour la mise en œuvre du repas végétarien en restauration collective. Introduite par la loi Egalim, l'obligation de proposer un menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire a fait l'objet d'une expérimentation de 2 ans ayant débuté en 2019. Les résultats concluants de ce dispositif, au départ volontaire, ont conduit la loi « climat et résilience » à le rendre obligatoire pour les cantines scolaires, qui doivent désormais proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine depuis la rentrée 2021. Ce dispositif a été également rendu obligatoire pour les cantines de l'État et universités, affichant plusieurs menus quotidiens, puisqu'elles doivent proposer l'option d'un menu végétarien par jour depuis le 1er janvier 2023. Les collectivités locales peuvent, quant à elles, participer volontairement à une expérimentation en vue de proposer un menu végétarien quotidien comme il ressort de l'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime. Ces mesures devaient s'accompagner d'outils mis à disposition du Gouvernement pour faciliter la mise en place de ces menus, comme énoncé par l'article L. 230-5-6-1 du code rural et de la pêche maritime. La formation à la cuisine végétale pour les restaurants collectifs a justement été identifiée par l'ADEME comme l'un des principaux freins à la diversification des protéines dans les menus de la restauration collective, faisant écho à un sondage, réalisé par l'INRAE en 2019, au sein des cuisines de restauration collective dont les résultats ont montré que 88 % des sondés demandaient « plus de formation » à l'utilisation des légumineuses. L'alimentation végétale étant un levier essentiel pour la transition alimentaire vers un modèle plus résilient et durable, la bonne application du menu végétarien en restauration collective et donc la formation des personnels concernés est une mesure essentielle. Elle souhaiterait connaître les outils, prévus par le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, d'aide à la formation des équipes de cuisine de restauration collective à la cuisine végétarienne et la manière dont ces outils sont mis en place.

Texte de la réponse

Depuis l'introduction par 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) jusqu'à la première expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire obligatoire en restauration scolaire, de nombreuses mesures ont été mises en œuvre afin de favoriser la diversification des sources de protéines et le développement de repas végétariens dans ces restaurants. Les gestionnaires de restauration collective sont accompagnés dans cette démarche dans le cadre du conseil national de la restauration collective, qui associe l'ensemble des parties prenantes concernées : professionnels de la restauration collective, de l'industrie agroalimentaire, de la production agricole, collectivités, associations environnementales, parents d'élèves, professionnels de santé, etc. C'est dans ce cadre que les outils d'accompagnement à la mise en place de menus végétariens et à la promotion des protéines végétales ont été élaborés. Il s'agit précisément des documents suivants destinés à informer, sensibiliser et partager les bonnes pratiques : - un guide et une plaquette publiés à l'été 2020 pour accompagner les collectivités dans la mise en œuvre du menu végétarien hebdomadaire ; - un livret de recette végétariennes publié en octobre 2020 pour accompagner les cuisiniers ; - un autre livret dans le cadre de la

campagne « une idée légumineuse » en 2022, cofinancée par le plan de Relance ; - un cadre général publié en 2021 pour la mise en œuvre du plan pluriannuel de diversification des sources de protéines, avec des exemples d'actions à mettre en œuvre pour diversifier les sources de protéines ; - un guide pédagogique publié à l'été 2022 pour accompagner les formations initiales de cuisiniers, notamment vers la cuisine de légumes et légumineuses. L'ensemble de ces outils est disponible sur la plateforme « ma cantine ». Par ailleurs, en ce qui concerne la formation, les référentiels des diplômes de certificat d'aptitude professionnel (CAP) cuisine, CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, brevet professionnel (BP) arts de la cuisine et BP arts du service et de la commercialisation en restauration sont en cours de rénovation thématique dans l'objectif d'intégration des éléments du guide pédagogique sur l'alimentation durable. Enfin, concernant la formation continue, le centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) met en place depuis 2019 de nombreuses formations théoriques et pratiques, en présentiel ou en ligne, sur l'ensemble des territoires, pour former les cuisiniers et gestionnaires aux menus végétariens.

Données clés

Auteur : [Mme Françoise Buffet](#)

Circonscription : Bas-Rhin (4^e circonscription) - Renaissance

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 6519

Rubrique : Hôtellerie et restauration

Ministère interrogé : Agriculture et souveraineté alimentaire

Ministère attributaire : Agriculture et souveraineté alimentaire

Date(s) clé(s)

Date de signalement : Question signalée au Gouvernement le 29 mai 2023

Question publiée au JO le : [21 mars 2023](#), page 2527

Réponse publiée au JO le : [6 juin 2023](#), page 5110