ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Enseignement de l'alimentation végétale

Question écrite n° 33925

Texte de la question

Mme Corinne Vignon attire l'attention de Mme la ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation sur le référentiel du BTS de diététique en date du 5 mai 2019, qui, comme le DUT génie biologique option diététique, n'explique pas l'équilibre alimentaire des plats à base de végétaux. Or, depuis la loi EGalim, les services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales. Par ailleurs, le rapport sénatorial de Mme Carton et M. Fichet du 28 mai 2020 sur l'alimentation durable propose « deux axes de transformation majeurs : sobriété et végétalisation ». Enfin, le programme national pour l'alimentation 3 (2019-2023) mentionne comme levier de « promouvoir les protéines végétales en restauration collective ». Le plan protéines végétales pour la France (2014-2020) se prolonge et amplifie son envergure avec la stratégie de relance par les protéines végétales. Elle a été annoncée le 21 septembre 2020 par le Président de la République. « La stratégie nationale sur les protéines végétales participe à la reconquête de notre souveraineté alimentaire et constitue également une réponse au défi climatique. Elle répond enfin à la nécessité d'accompagner la transition alimentaire, les légumineuses pour l'alimentation humaine faisant désormais partie des nouvelles recommandations nutritionnelles et connaissant une forte croissance de la demande, ainsi que les utilisations de protéines végétales transformées dans les aliments ou ingrédients alimentaires ». Aussi, elle souhaiterait savoir si le Gouvernement entend intégrer dans les formations des prochains diplômés un apprentissage sur l'équilibre alimentaire végétal, afin de sécuriser l'intégration de cette alimentation durable dans la société.

Texte de la réponse

Le ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation (MESRI) est très attaché au développement de l'alimentation durable et à la promotion de ses grands principes auprès des étudiants. Les référentiels d'un diplôme étant valables durant plusieurs années, leur rédaction doit être faite en des termes suffisamment généraux pour éviter une obsolescence trop rapide. Si certains acronymes, textes législatifs ou plans nationaux ne sont pas mentionnés explicitement dans ces documents, cela ne signifie pas pour autant que les enjeux afférents soient absents des contenus de formation. Le code du travail impose une révision périodique des diplômes à finalité professionnelle (articles L. 6113-1 et suivants). C'est dans ce cadre notamment que les référentiels de ces diplômes sont réinterrogés. A titre d'exemple, une rénovation partielle du brevet de technicien supérieur « diététique » a été effectuée en 2019. Celle-ci s'inscrit plus largement dans le cadre de la réforme en cours de la formation permettant l'accès à la profession de diététicien qui est portée par le ministère chargé des solidarités et de la santé (MSS). L'arrêté du 5 mars 2019 modifiant l'arrêté du 9 septembre 1997 portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur « diététique » a ainsi permis de faire évoluer les savoirs associés à cette formation, afin d'en actualiser le contenu au regard de l'exercice de la profession. Les nouveaux programmes s'appliquent depuis la rentrée de septembre 2019. Ils prennent en compte les enjeux liés aux recommandations nutritionnelles dans les trois parties suivantes : nutrition/alimentation, activités technologiques d'alimentation et environnement professionnel. Le document d'accompagnement à destination des enseignants apporte également les ressources et

préconisations nécessaires pour leur mise en œuvre. En nutrition /alimentation, les repères alimentaires du Programme national nutrition santé (PNNS4) constituent les bases pour aborder les groupes alimentaires. Cet enseignement est construit pour que le repère alimentaire soit argumenté au regard de la composition nutritionnelle, en lien avec la prévention des pathologies, l'alimentation durable, etc. Concernant les activités technologiques d'alimentation, les techniques culinaires abordées tiennent compte des évolutions actuelles en privilégiant une approche de l'usage culinaire des produits végétaux et des plats végétariens avec la mise en œuvre pratique des repères alimentaires et des recommandations G-RCN (portions). Enfin, « l'environnement professionnel » est un nouveau module d'enseignement dont l'objectif est de prendre en compte ces évolutions nationales en matière de nutrition et d'alimentation. Il a notamment pour but « de montrer la place du diététicien en tant qu'acteur de santé publique ». Il met en œuvre les différents plans en politique nutritionnelle de santé publique avec les outils, ressources et méthodologies en santé publique. Il permet de développer les compétences professionnelles du diététicien en matière de santé publique et sa capacité à promouvoir les nouveaux repères alimentaires, en en faisant ainsi un acteur dans la transition alimentaire. En ce qui concerne le diplôme universitaire de technologie (DUT), il convient de rappeler que les études en institut universitaire de technologie (IUT) font l'objet d'une réforme de leur organisation. A compter de la rentrée 2021, le bachelor universitaire de technologie (BUT) devient un parcours de licence professionnelle porté exclusivement par les instituts universitaires de technologie, organisé en 180 ECTS et conférant le grade de licence. Le DUT sera quant à lui délivré aux étudiants ayant validé 120 crédits européens au sein de ce cursus de BUT, en tant que diplôme intermédiaire. Les 24 spécialités de BUT reprendront la dénomination des 24 spécialités de DUT actuel, sans changement d'intitulé, à cette même rentrée. C'est le cas pour la spécialité « Génie biologique » qui propose l'option « diététique ». A compter de la rentrée 2021, un BUT sera donc toujours proposé dans cette spécialité, qui proposera un parcours (équivalent aux anciennes options de DUT) « diététique et nutrition ». En vue de la rentrée 2021, un travail sur les référentiels détaillant les programmes nationaux de chacune de ces spécialités est conduit par les commissions pédagogiques nationales (CPN). Les préoccupations énoncées dans la question posée seront bien évidemment communiquées à la CPN compétente et devront être prises en compte par les rédacteurs de ces référentiels. Dans ce contexte de réforme des études en IUT, des échanges ont lieu avec les services du ministère chargé de la santé sur l'accès à la profession de diététicien après un BTS ou un futur BUT.

Données clés

Auteur : Mme Corinne Vignon
Circonscription : Haute-Garonne (3e circonscription) - La République en Marche
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 33925
Rubrique : Enseignement technique et professionnel
Ministère interrogé : Enseignement supérieur, recherche et innovation
Ministère attributaire : Enseignement supérieur, recherche et innovation

Date(s) clée(s)

Question publiée au JO le : 17 novembre 2020, page 8131
Réponse publiée au JO le : 1er décembre 2020, page 8760