ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Cuisine à base de protéines végétales dans les programmes des études de cuisine

Question écrite n° 39402

Texte de la question

Mme Alexandra Valetta Ardisson attire l'attention de M. le ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports sur les programmes du certificat d'aptitudes professionnelles (CAP) et du brevet d'études professionnelles (BEP) de cuisine, lesquels ne conçoivent actuellement que des plats principaux à base de protéines d'origine animale. Or, depuis 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, 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 (œufs, fromages) ou végétales (céréales complètes, légumineuses). De plus le programme national pour l'alimentation 3 mentionne comme levier de « promouvoir les protéines végétales en restauration collective » et le plan protéines végétales pour la France se prolonge et amplifie son envergure avec la stratégie nationale de relance par les protéines végétales annoncée le 21 septembre 2020 par le Président de la République. Cette stratégie 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 demande en forte croissance. Afin de réaffirmer la place des plats à base de végétaux et d'accompagner les équipes pédagogiques des lycées professionnels, le ministère a indiqué dernièrement qu'il était prévu de réaliser un guide de cuisine végétarienne pédagogique complémentaire aux documents existants. Elle souhaiterait savoir à quelle date ce guide sera publié ainsi que les dispositions qui seront prises afin d'adapter les programmes des CAP et BEP et permettre aux prochains diplômés de cuisiner des protéines végétales en plats principaux, avec saveurs, satiété et équilibre.

Données clés

Auteur : Mme Alexandra Valetta Ardisson
Circonscription : Alpes-Maritimes (4e circonscription) - La République en Marche
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 39402
Rubrique : Enseignement technique et professionnel
Ministère interrogé : Éducation nationale, jeunesse et sports
Ministère attributaire : Éducation nationale et jeunesse

Date(s) clée(s)

Question publiée au JO le : 8 juin 2021, page 4647
Question retirée le : 21 juin 2022 (Fin de mandat)