



Guide d'Accompagnement Pédagogique

**Former les cuisiniers
de demain
aux enjeux d'une
alimentation durable**



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**LA DIRECTION GÉNÉRALE DE
L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE
[DGESCO]**



**ACADÉMIE
DE BORDEAUX**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Sommaire du guide

1	Propos liminaires	3
2.	Des éléments de contexte	4
2.1	<i>Des évolutions sociétales majeures</i>	4
2.2	<i>Des consommateurs plus exigeants et plus éduqués</i>	5
2.3	<i>La politique de l'alimentation et de la nutrition et les évolutions législatives</i>	6
2.4	<i>Du côté de la santé</i>	9
3	Face à ces défis, quelles attentes vis-à-vis de la formation des cuisiniers de demain ?	14
3.1	<i>Une évolution de la culture professionnelle des futurs cuisiniers</i>	14
3.2	<i>Quelques propositions pour l'atelier expérimental et les travaux pratiques</i>	14
3.3	<i>Des champs technologiques à renforcer dans la formation</i>	16
3.4	<i>Idées de thèmes de travail en lien avec les référentiels de formation</i>	18
3.5	<i>Des projets en résonance avec une alimentation et durable favorable à la santé</i>	21
4	Des exemples de supports pédagogiques actualisés dans l'esprit de la démarche « formons les cuisiniers de demain aux enjeux d'une alimentation durable »	23
4.1	<i>Exemple 1 - Atelier expérimental « comment adapter sa pratique et répondre aux attentes des consommateurs »</i>	24
4.2	<i>Exemple 2 - Atelier expérimental « les bouillons « fait-maison », quels sont les précautions techniques de fabrication, les vertus et les exemples d'utilisations culinaires ? »</i>	25
4.3	<i>Exemple 3 - Atelier expérimental « exercer son sens de la créativité autour des légumes »</i>	26
4.4	<i>Exemple 4 – Séance de travaux pratiques « identifier des circuits et critères d'approvisionnement durables et de proximité »</i>	27
4.5	<i>Exemple 5 – Séance de travaux pratiques « appréhender une démarche d'approvisionnement en produits de qualité et durables et mettre en valeur un menu végétarien »</i>	28
4.6	<i>Exemple 6 – Séance de travaux pratiques « produire et distribuer un menu végétal »</i>	29
4.7	<i>Exemple 7 – Séance de culture professionnelle « connaissance, classification et rôle des aliments d'origine végétale dans l'alimentation et l'offre de restauration commerciale »</i>	30
4.8	<i>Exemple 8 – Séance de culture professionnelle « concevoir et valoriser un menu végétarien »</i>	31
4.9	<i>Exemple 9 – Séance de culture professionnelle « les procédés de conservation naturelle des légumes »</i>	32
5	Exemples d'outils et de pratiques respectueuses de l'alimentation durable	33
•	Pour aller plus loin...	41
•	Biblio et webgraphie	43
•	Glossaire et abréviations	44
•	Composition du groupe de travail	45



1 Propos liminaires

Ce guide pédagogique répond à un besoin d'évolution des formations existantes dans le domaine de la cuisine. Il porte en lui l'espoir d'une prise en compte accrue des enjeux de santé, environnementaux, socio-culturels et économiques.

La réflexion a été initiée au sein du GT nutrition du Conseil National de la Restauration Collective¹, en collaboration avec l'Inspection Générale de l'Éducation, du Sport et de la Recherche, le Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports, le Ministère des Solidarités et de la Santé et le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

L'objectif est de faire évoluer la formation initiale des cuisiniers face aux évolutions législatives, tendances globales de marchés et attentes des consommateurs, en sensibilisant les acteurs de la formation et en leur proposant des exemples de thèmes de culture professionnelle, de formation pratique et de projets s'adossant aux diplômes et dispositifs de formation existants.

À l'heure où le premier restaurant de cuisine végétale vient d'être valorisé par l'obtention d'une étoile au Guide Michelin², il est peut-être temps de mener une réflexion sur nos modes de formation à la cuisine en reconsidérant la place des végétaux, des légumineuses, des produits carnés de qualité en juste quantité, de la ressource halieutique durable, en prenant conscience des enjeux sur nos modes de sélection et d'approvisionnements en marchandises (saisonnalité, produits locaux ou achats sollicitant un faible nombre d'intermédiaires et justement rémunérés pour leur travail) et de nos méthodes de transformation culinaires afin qu'elles tendent à respecter l'environnement.

Il convient certainement d'ouvrir les consciences des futurs jeunes cuisiniers sur une offre de restauration plus éclectique et vertueuse sur le plan écologique.

Le neuropsychiatre Boris Cyrulnik souligne que l'on assiste généralement à de grandes évolutions humaines après une catastrophe³. Pour 73% des Français, le contexte de crise a favorisé l'envie de « *consommer responsable* », selon le baromètre de la transition alimentaire réalisé par OpinionWay pour Max Havelaar France⁴. Au lendemain d'une crise sanitaire sans aucun précédent bouleversant « *l'alimentation du quotidien* » et réveillant quelques prises de conscience sûrement, nous pouvons mener cette réflexion avec nos élèves et proposer en complément des objectifs des référentiels en cours, des séances expérimentales ou des modalités de formation plus classiques intégrant la découverte ou le renforcement de compétences et connaissances associées à la cuisine respectueuse des enjeux d'une alimentation durable.

Cette évolution souhaitée n'a pas la prétention de révolutionner les méthodes pédagogiques de la formation des cuisiniers de demain. Mais elle porte en elle la vocation d'une meilleure connaissance de la palette des aliments durables et de toutes les formes de protéines, de leurs circuits d'approvisionnement, de leur juste transformation culinaire, de la limitation des déchets et de leur commercialisation dans des contextes de restauration commerciale, sociale et collective respectueuses de l'environnement, pour une alimentation durable et favorable à la santé.

¹ <https://agriculture.gouv.fr/installation-du-conseil-national-de-la-restauration-collective>

² Restaurant ONA <https://clairevallee.com/>

³ Entretien mené pour l'ouvrage *Manifeste pour une alimentation durable* V. CORREARD & M. GOLLA - ED. Époque Épique

⁴ Baromètre Max Havelaar France de la transition alimentaire, enquête OpinionWay du 16 octobre au 22 octobre 2020



2. Des éléments de contexte

2.1 Des évolutions sociétales majeures

L'alimentation est l'un des enjeux majeurs de notre siècle, avec le doublement prévu des besoins alimentaires à l'horizon 2050 lié à la hausse démographique mondiale et aux évolutions des régimes alimentaires, dans un contexte de changement climatique et de réduction nécessaire de l'empreinte écologique humaine⁵.

- Sur le plan environnemental, avec un quart de l'empreinte carbone des Français, l'alimentation constitue le premier poste responsable des émissions de gaz à effet de serre (GES), du même ordre de grandeur que le transport ou le logement. Les impacts sont également importants sur les enjeux de l'eau, des sols, de l'air et de la biodiversité. La majeure partie des impacts se situe à l'étape de production agricole, et dépend donc en grande partie des modes de production, mais également de la composition du régime alimentaire.
- Sur le plan de la santé, l'alimentation est un facteur clé d'une population en bonne santé, et qui aujourd'hui contribue fortement au développement de maladies répandues dans les pays industrialisés, telles que cancer, maladies cardio-vasculaires, obésité, diabète...

L'alimentation durable, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Le dernier rapport du GIEC indique que l'impact du changement climatique sur la sécurité alimentaire, la nutrition, les moyens de subsistance se font sentir d'ores et déjà. La nourriture est étroitement liée aux conditions climatiques : production, stockage, distribution... au niveau mondial, la production alimentaire est responsable d'un cinquième des émissions de gaz à effet de serre (21%).

Pour nourrir le monde à l'horizon 2050 et contribuer à la transition écologique, il faut évoluer vers :

- une production agricole ayant des pratiques plus respectueuses de l'environnement, une intégration de l'écoconception au sein des filières agro-alimentaires. La mobilisation des marges de progrès sur la logistique, les transports, la transformation, le conditionnement, la distribution, la consommation est également indispensable ;
- une évolution des pratiques alimentaires en faisant converger les enjeux de santé et d'environnement. Cela passe notamment par le rééquilibrage entre aliments d'origine animale et d'origine végétale, la consommation de produits de saison et de proximité... ;
- une réduction des pertes et gaspillage à chaque étape de la chaîne alimentaire.

⁵ <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable>



2.2 Des consommateurs plus exigeants et plus éduqués

Face à ces défis, le consommateur fait évoluer ses demandes de consommation notamment vis à vis de son alimentation vers davantage de « **naturalité** » (mentions « *sans* » et réduction des additifs, BIO, végétalisation), **d'éthique** (rémunération des producteurs, commerce équitable, signes de qualité), de prise de conscience de **son impact sur l'environnement** (achats éco responsables, locaux, diminution des emballages et gestion du gaspillage alimentaire) le tout orienté **vers une personnalisation de son alimentation et de l'impact sur sa santé**⁶.

En France, avec 7,8 milliards de repas servis en 2019 hors Circuits de Vente Alternatifs⁷, la Restauration Hors Domicile constitue un débouché essentiel pour la filière agricole et alimentaire française. Dans un contexte où les enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux s'amplifient et sont plus que jamais d'actualité, la restauration constitue un levier considérable de transition écologique du monde agricole, agroalimentaire et un levier de changement de comportements vers davantage de bien-être et de plaisir sain.

Ainsi, on observe une recherche d'une alimentation durable et de qualité, notamment à travers les Signes d'identification de l'origine et de la qualité. En effet, le chiffre d'affaires de l'agriculture biologique a été multiplié par 4 entre 2005 et 2017, et la restauration commerciale n'échappe pas à cette tendance puisque son chiffre d'affaires lié au bio a augmenté de 36% entre 2014 et 2017.

Le budget consacré par les Français à leur alimentation n'a cessé de diminuer : il est passé en moyenne de 35% du revenu du ménage en 1960 à 20% environ aujourd'hui.

La consommation alimentaire des Français⁸ est en évolution dans les dernières années. Par exemple, la consommation de produits carnés a diminué de 12% dans les 10 dernières années, en particulier la viande de boucherie (-21% entre 2007 et 2016)⁹. En parallèle, les pratiques alimentaires comme le végétarisme et le flexitarisme (volonté de réduire sa consommation de viande) sont en augmentation au sein de la population française. En France, on estime qu'entre 2 et 5% de la population suit un régime végétarien ou végétalien¹⁰ (0,5% dans l'étude INCA3⁷), et 20% se déclarent flexitariens.

Une demande croissante des consommateurs porte précisément sur la cuisine végétarienne, les habitudes alimentaires et des tendances de marché évoluent, le nombre de régimes spécifiques est également en hausse, l'usage des protéines végétales se développe, notamment au sein des différents concepts de restauration. Les ventes de produits végétariens et végétaliens ont généré en 2018 un chiffre d'affaires en hausse de 24 %, à 380 millions d'euros, dans les grandes et moyennes surfaces (institut Xerfi, 2019).

⁷ <https://www.franceagrimer.fr/content/download/63306/document/DOSSIER%20PARTICIPANT%20CHD%202020.pdf>

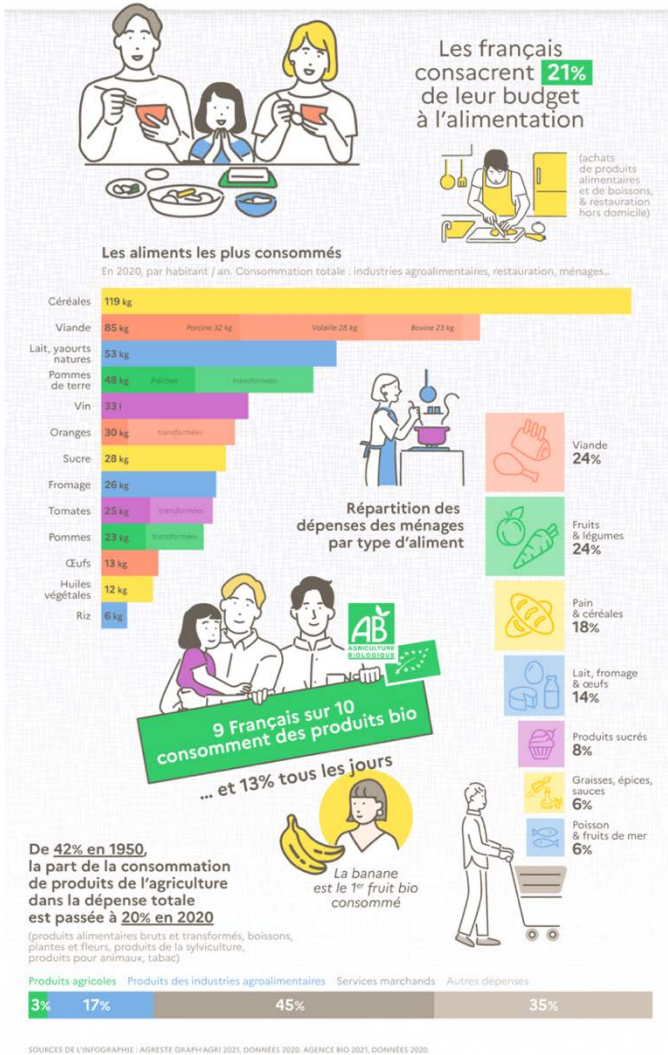
⁸ <https://agriculture.gouv.fr/infographie-la-consommation-alimentaire>

⁹ <https://www.credoc.fr/publications/les-nouvelles-generations-transforment-la-consommation-de-viande>

¹⁰ <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2014SA0234Ra.pdf>



La consommation alimentaire



Phénomène de mode ou tendance durable ? En mars 2018, treize chefs de restaurants gastronomiques français ont signé une tribune défendant la cuisine 100 % végétale¹¹. En 2021 le premier restaurant « végétal » ONA (Origine Non Animale) vient d'être récompensé par le Guide Michelin avec l'attribution d'une étoile. Ce restaurant se trouve à Arès en Gironde¹².

Symboles de cette évolution, les menus végétariens se multiplient jusque dans les restaurants étoilés et l'application spécialisée Happy Cow® dénombre presque 150 restaurants végétariens à Paris, alors qu'ils n'étaient qu'une petite dizaine en 2007.

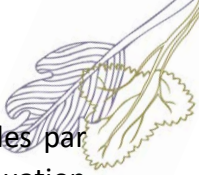
Selon l'Étude CHD Expert (sept 2016), 46% des français souhaiteraient que les restaurants classiques de type restaurants à table proposent un ou deux plats végétaliens à leur carte.

2.3 La politique de l'alimentation et de la nutrition et les évolutions législatives

Le système alimentaire est façonné par des politiques publiques de différentes natures tant à l'échelle nationale (Programme National Nutrition Santé, Programme National pour l'Alimentation, Stratégie Nationale Bas Carbone, etc.) qu'à l'échelle territoriale (Projet Alimentaire Territorial, Schéma Régional Biomasse, etc.). Le cadre législatif est complexe et fourni et nécessite un décryptage pour les étudiants en formation de cuisine.

Depuis plusieurs années, la France s'est dotée d'une politique nationale de l'alimentation qui a pour finalités « d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et

11 <https://nouvellesgastronomiques.com/14-chefs-francais-cuisinent-vegan/>
12 <https://www.clairevallee.com/>



en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique » (L1 du code rural et de la pêche maritime).

La politique du gouvernement en matière d'alimentation et de nutrition pour les cinq années à venir est définie par le [PNAN](#) (Programme national de l'alimentation et de la nutrition) qui s'appuie pour sa mise en œuvre sur le PNNS 4 et le PNA 3. Le PNA et le PNNS sont les deux principaux outils de la politique nationale de l'alimentation et de la nutrition portée par le gouvernement pour 2019-2023¹³ :

★ **Le PNA** (Programme national pour l'alimentation 2019-2023) qui propose une approche transversale et intégrative s'adressant à des publics cibles très divers (enfants, adultes, collectivités, professionnels de la chaîne alimentaire, associations, etc.) couvrant toutes les dimensions de l'alimentation, qu'il s'agisse de la santé, de la nutrition, de l'aide alimentaire, de l'éducation, du gaspillage, de l'ancrage territorial, de l'économie circulaire, de la protection de l'environnement et de la biodiversité.

★ **Le PNA3, que dit-il ?**

En cohérence avec les autres programmes et la Stratégie Nationale Bas-Carbone (SNBC)¹⁴, le [Programme national pour l'alimentation \(PNA3\)](#) prévoit un certain nombre d'actions liées à la restauration collective et commerciale en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'utilisation des plastiques, les approvisionnements durables et de qualité, la promotion des protéines végétales et la promotion des recommandations nutritionnelles¹⁵. L'objectif de diversification des sources de protéines ne vise pas à prôner les régimes sans viande, mais à contribuer à favoriser la diversité de notre alimentation.

★ **Le PNNS** ([Programme national nutrition santé](#)) 2019-2023) définit les objectifs de la politique nutritionnelle du Gouvernement et prévoit les actions à mettre en œuvre afin d'améliorer la santé de l'ensemble de la population par l'amélioration de la nutrition, c'est-à-dire par l'alimentation et l'activité physique.

★ **Le PNNS 4, que dit-il ?**

Lancé le 20 septembre 2019, le [Programme National Nutrition Santé 4 \(PNNS 4\)](#) s'appuie sur une analyse de la situation nutritionnelle de la population française et de son évolution telle qu'elle ressort des études récentes, mises en œuvre par l'Anses et Santé Publique France. Il reprend les objectifs de santé publique retenus par le Haut conseil de la santé publique (HCSP) (avis du 9 février 2018).

Ces deux plans sont complétés d'outils réglementaires notamment pour la restauration collective **dans le cadre de la Loi EGAlim et de la loi AGECE** (Anti Gaspillage et Economie Circulaire) qui fixe une trajectoire vers du zéro plastique à usage unique en 2040 en actant des objectifs chiffrés très forts vers le réemploi, la réutilisation et le recyclage impactant tous les secteurs de la restauration entre autres.

¹³ La loi n°2021-1104 du 22 août 2021 Climat et résilience instaure la nouvelle Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC) qui détermine les orientations de la politique de l'alimentation. Cette stratégie est codifiée dans le code rural et de la pêche maritime et dans le code de la santé publique.



➤ **Pour la restauration collective : un cadre législatif avec la loi EGAlim¹⁶**

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (EGAlim) a été promulguée le 1er novembre 2018. La loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets a complété ces dispositions. Les dispositions relatives au thème « Favoriser une alimentation durable pour tous » sont les suivants :



50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont au moins 20% de produits Bio) dans la restauration collective publique à partir du 1er janvier 2022, et l'information des convives sur ces taux d'approvisionnement. Les viandes et produits de la mer durables et de qualité devront représenter 60% des viandes et produits de la mer servis en restauration collective au 1^{er} janvier 2024 (100% pour la restauration collective de L'État) ;



Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec notamment l'obligation de réaliser un diagnostic préalable à une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire pour l'ensemble de la restauration collective, et la mise en œuvre d'une expérimentation de solution de réservation en ligne des repas ;

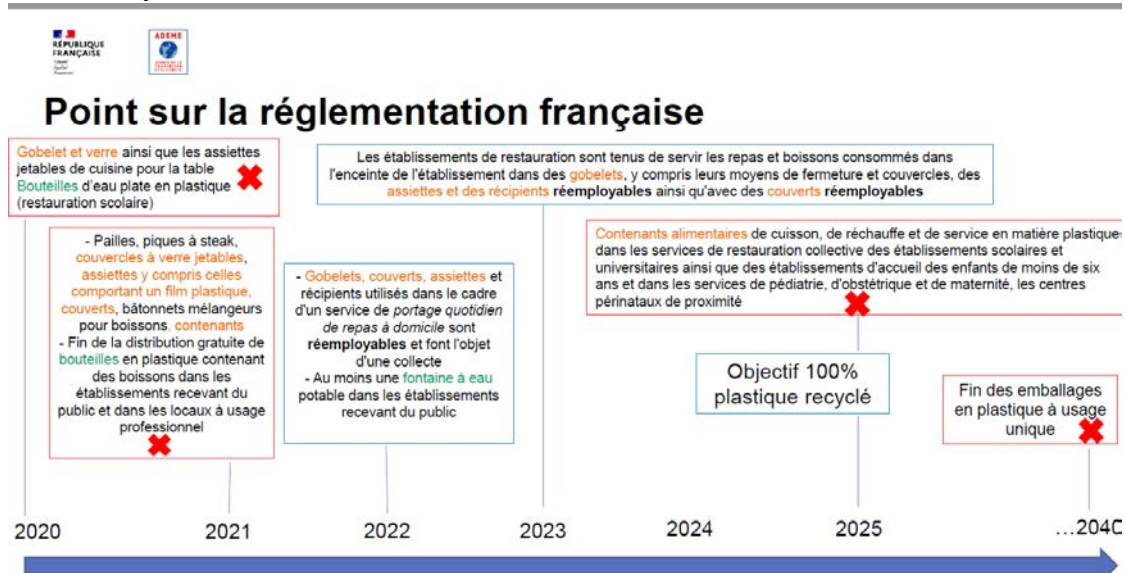


Diversification des sources de protéines, à travers une obligation de plan de diversification des sources de protéines pour les établissements de restauration collective servant plus de 200 couverts par jour¹⁷ et l'obligation d'un menu végétarien hebdomadaire dans la restauration collective scolaire. L'expérimentation d'une option végétarienne quotidienne sera également possible pour les collectivités volontaires ;



Substitution des plastiques : réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire.

➔ **De nouvelles règles quant aux plastiques et aux modes de ventes à emporter avec la loi anti-gaspillage et économie circulaire (AGEC)** Les évolutions législatives sur ce sujet ont été synthétisées par l'ADEME ci-dessous :



16 <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>

17 <https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-publication-dun-cadre-pour-le-plan-pluriannuel-de-diversification-des>



LOGO PAT Labellisé

★ *Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ?*¹⁸

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.

★ *Quels sont les enjeux ?*

Les PAT répondent à l'enjeu d'ancrage territorial mis en avant dans le PNA et revêtent :

- **une dimension économique** : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles ;
- **une dimension environnementale** : développement de la consommation de produits locaux et de qualité, valorisation d'un nouveau mode de production agroécologique, dont la production biologique, préservation de l'eau et des paysages, lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- **une dimension sociale** : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire, valorisation du patrimoine



Exemple : <https://agriculture.gouv.fr/manger-mieux-demain-cest-le-projet-alimentaire-territorial-de-coutances>

2.4 Du côté de la santé

Recommandations nutritionnelles du PNNS

Depuis la création des premiers repères nutritionnels du Programme National Nutrition Santé en 2001, les connaissances scientifiques, d'une part sur les liens entre l'alimentation et la santé et, d'autre part, sur les liens entre l'activité physique, la sédentarité et la santé, ont beaucoup évolué. Les modes de consommation, les modes de vie (plus de sédentarité, moins d'activité physique chez certaines catégories de personnes) changent. Par conséquent, la France mène depuis 2012 différents travaux visant à réviser

¹⁸ <https://agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial>



ces repères pour la population, en prenant en compte ces nouvelles connaissances. C'est, en particulier, l'objet des nouvelles recommandations du PNNS sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité pour les adultes diffusées en janvier 2020¹⁹.

Elles ont pour objectif d'aider la population à faire de meilleurs choix alimentaires et à adopter un mode de vie plus actif. Fondées sur une démarche scientifique, [les recommandations nutritionnelles](#) du PNNS sont élaborées par Santé Publique France à partir des avis de l'Anses et du HCSP. Les recommandations alimentaires visent à aider les consommateurs et à orienter leurs choix en les informant.

Elles peuvent servir de références pour l'établissement de standards nutritionnels dans différents cadres : les repas servis dans les établissements scolaires ou de soins, dans les programmes d'aide alimentaire, pour orienter l'offre alimentaire etc. Elles sont susceptibles d'avoir des répercussions sur la consommation en informant les individus.

Il s'agit notamment :

- **d'augmenter la consommation** de légumes secs, les fruits et légumes, les fruits à coques et le fait-maison,
- **d'aller vers** les féculents complets, les poissons gras et maigres en alternance, l'huile, de colza, de noix, d'olive, une consommation de produits laitiers suffisante mais limitée,
- **de réduire** les boissons sucrées, aliments gras, sucrés, salés et ultra-transformés, la charcuterie et les produits avec Nutri-Score D et E,
- de limiter la viande (porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats) à 500g/semaine²⁰.

Pour un mode de vie plus équilibré, commencez par

Augmenter ↗	Aller vers ↘	Réduire ↙
 Les fruits et légumes	 Le pain complet ou aux céréales, les pâtes, la semoule et le riz complets	 L'alcool
 Les légumes secs : lentilles, haricots, pois chiches, etc.	 Les poissons gras et maigres en alternance	 Les produits sucrés et les boissons sucrées
 Les fruits à coque : noix, noisettes, amandes non salées, etc.	 L'huile de colza, de noix, d'olive	 Les produits salés
 Le fait maison	 Une consommation de produits laitiers suffisante mais limitée	 La charcuterie
 L'activité physique	 Les aliments de saison et les aliments produits localement	 La viande : porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats
	 Les aliments bio	 Les produits avec un Nutri-Score D et E
		 Le temps passé assis

Chaque petit pas compte et finit par faire une grande différence

MANGERBOUGER.FR

¹⁹ Un processus similaire est en cours, pour l'actualisation des recommandations pour les populations spécifiques comme la petite enfance, les enfants et les personnes âgées.

²⁰<https://www.mangerbouger.fr/Les-recommandations>



Les légumes secs et les produits céréaliers complets et peu raffinés font l'objet de recommandations spécifiques en raison de leur richesse en fibres. Selon les résultats d'Esteban (étude menée par Santé publique France), 60 % des adultes ne semblent pas avoir inclus de produits céréaliers complets et peu raffinés dans leur alimentation. Ils sont plus de 85 % à ne pas satisfaire la recommandation concernant les légumes secs.

Ces nouvelles recommandations intègrent également la question du développement durable en conseillant d'aller vers des aliments de producteurs locaux, des aliments de saison et, si possible des aliments bio. Elles sont disponibles sur www.mangerbouger.fr.

Ces rapports et avis permettront la mise à jour des recommandations nutritionnelles en restauration collective à destination de la petite enfance, des personnes âgées (dont les personnes en EHPAD), du milieu scolaire et des adultes en entreprise, dans le cadre des travaux du GT nutrition issu du Conseil national de la restauration collective. Pour la restauration scolaire, l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire sera revu sur la base des nouvelles recommandations alimentaires.



Le Nutri-Score



Le Nutri-Score est un logo nutritionnel en face avant des emballages alimentaires recommandé par les pouvoirs publics en France. Il informe sur la qualité nutritionnelle d'un produit à l'aide d'une échelle à 5 niveaux allant du vert foncé associé à la lettre A pour les produits de meilleure qualité nutritionnelle à l'orange foncé associé à la lettre E pour les produits de moins bonne qualité nutritionnelle. Il s'applique de façon volontaire aux aliments et boissons non alcoolisées pré-emballés. Son apposition permet aux consommateurs de comparer la qualité nutritionnelle des produits et ainsi de choisir les alternatives les plus favorables à la santé. Il incite aussi les producteurs à reformuler des recettes ou à en concevoir de nouvelles afin d'améliorer le classement des produits mis en vente sur l'échelle du Nutri-Score. Il contribue ainsi à l'amélioration pour tous de l'offre alimentaire. <https://www.mangerbouger.fr/PNNS/Guides-et-documents/Le-Nutri-Score-pour-mieux-manger-en-un-coup-d-oeil>

Le PNNS 4 prévoit l'extension du Nutri-Score à la restauration collective et commerciale de manière volontaire en France. Différents outils pratiques et opérationnels seront diffusés et mis à disposition de tout service de restauration collective et commerciale souhaitant utiliser le Nutri-Score sur les recettes dans sa structure.



Dans sa note d'appui scientifique et technique du 17 janvier 2020²¹, l'Anses indique qu'un menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire peut contribuer à la couverture de l'ensemble des besoins nutritionnels des enfants, sans provoquer de dégradation de la qualité nutritionnelle de leur alimentation, à la condition que celui-ci soit équilibré et que l'offre végétarienne prenne mieux en compte l'intérêt des apports en légumineuses et en céréales complètes. De la même manière, l'Anses a indiqué qu'il est très peu probable que l'introduction d'un repas végétarien puisse conduire à une inadéquation d'apports en protéines. Sur la base de cet éclairage scientifique, le GT Nutrition du CNRC a émis des recommandations suivantes pour les menus végétariens²² :

★ **Afin d'assurer une qualité nutritionnelle suffisante des plats végétariens :**

- Privilégier le « fait maison » et les aliments bruts, en utilisant des aliments frais, en conserve ou surgelés non préparés.
- Augmenter les plats à base de légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches etc.) et aller vers les féculents complets ou semi-complets (pâtes, semoule et riz complets) car ils sont naturellement riches en fibres. Lorsque c'est possible, privilégier les produits issus de l'agriculture biologique.
- Augmenter les fruits et légumes, car il est recommandé de manger au moins 5 portions de fruits et légumes par jour. Lorsque c'est possible, privilégier les produits issus de l'agriculture biologique.

★ **Afin de préserver la diversité des plats végétariens proposés en restauration collective :**

- Limiter les aliments ultra-transformés c'est-à-dire contenant de nombreux additifs (colorants, émulsifiants, conservateurs, exhausteurs de goût, arômes...) et, d'une manière générale, veiller à la qualité nutritionnelle des produits transformés tels que les plats transformés à base de protéines végétales (galettes, boulettes, nuggets végétaux...) ;
- Limiter les plats et composantes à base de soja (vecteurs de phyto-œstrogènes), comme le tofu, tempeh, protéines texturées, boisson de soja.
- Limiter les plats à base de fromage, comme les panés fromagers. Les plats à base de fromages sont particulièrement riches en acides gras saturés.
- Limiter les plats à base d'œuf afin d'assurer la diversité des plats.

²¹ <https://www.anses.fr/fr/content/menu-v%C3%A9g%C3%A9tarien-hebdomadaire-%C3%A0-l%E2%80%99-%C3%A9cole-l%E2%80%99anses-en-appui-%C3%A0-l%E2%80%99exp%C3%A9rimentation>

²² <https://agriculture.gouv.fr/restauration-scolaire-tout-savoir-sur-le-menu-vegetarien-hebdomadaire>



Focus sur les allergènes²³ :



L'annexe 2 du règlement INCO précise la liste des 14 allergènes majeurs pouvant être présents dans les denrées alimentaires.

Des règles d'étiquetage des allergènes sont spécifiées dans le règlement (UE) n°1169/2011:

- Les allergènes présents dans le produit doivent être **indiqués dans la liste des ingrédients** et accompagnés d'une **référence claire au nom de la substance** ou du produit énuméré à l'annexe 2.
- Les allergènes doivent être **mis en évidence** par une impression qui les distingue clairement du reste de la liste des ingrédients (corps de caractère, style de caractère ou encore fonds de couleur). La mise en gras et/ou le fait de souligner l'ingrédient sont très couramment utilisés.
- Lorsque plusieurs ingrédients ou auxiliaires technologiques présentent le même allergène, l'étiquetage doit le préciser pour chaque ingrédient ou auxiliaire technologique.
- La mention d'un allergène n'est pas requise lorsque la dénomination de la denrée y fait clairement référence
- Lorsque le nom d'un ingrédient consiste en plusieurs mots, **seul le nom de l'allergène doit être mis en relief**

Pour rappel, l'indication "Traces de" reste une indication facultative et non obligatoire.

Dans le cadre de la restauration collective, si un dispositif permet à un consommateur allergique de signaler son refus de consommer un allergène, cet affichage n'est pas obligatoire.



Focus sur les mentions obligatoires du règlement INCO

Toute denrée pré-emballée, doit selon le règlement INCO n°1169-2011 comporter les 12 mentions obligatoires suivantes :

- La dénomination de vente,
- La liste des ingrédients,
- Les allergènes,
- La quantité de certains ingrédient ou catégories d'ingrédients (si applicable),
- La quantité nette,
- La date limite de consommation ou date de durabilité minimum,
- Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation (si applicable),
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant,
- Le pays d'origine ou le lieu de provenance (si applicable),
- Un mode d'emploi (lorsque son absence ne permet pas un usage approprié de la denrée),
- Le titre alcoométrique volumique (pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool),
- La déclaration nutritionnelle.

Les 12 mentions obligatoires du règlement (UE) n°1169/2011 doivent être « inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles ».

Source : <https://www.nutree.fr/detail-article/les-12-mentions-obligatoires-du-reglement-inco.html>

²³ <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Allergene-alimentaire>



3 Face à ces défis, quelles attentes vis-à-vis de la formation des cuisiniers de demain ?

3.1 Une évolution de la culture professionnelle des futurs cuisiniers

Le champ de la culture technologique, abordé au sein des différentes modalités de formation (*technologie, travaux pratiques, enseignement expérimental, projet, chef d'œuvre, co-intervention...*) peut intégrer davantage de travail autour des notions connexes liées à l'alimentation durable, une « *alimentation saine, de qualité et de proximité* ».

Il s'agit en particulier de la connaissance des modes d'approvisionnements durables et de qualité, le respect des saisons, le recours aux aliments végétaux et en particulier les légumineuses et céréales complètes comme complément aux aliments plus courants, la sensibilisation à la limitation de la consommation en eau, en énergie et en matières premières, la limitation et la valorisation des déchets alimentaires et la lutte contre le gaspillage. Il peut être également fait mention par extrapolation, des systèmes d'économie circulaire qui se développent, notamment dans le secteur de l'agriculture & de l'alimentaire (visant à utiliser efficacement et durablement toutes les ressources : les matières premières, les ressources animales et végétales, l'eau et l'énergie).

En adoptant une approche des flux et systèmes territoriaux « *du champ à l'assiette* », l'économie circulaire propose des solutions diversifiées aux enjeux agricoles et alimentaires. L'agriculture de proximité peut également contribuer significativement à réduire l'empreinte carbone régionale (moins de transport, fixation de carbone dans les sols, production d'énergie renouvelable). Les initiatives de projets autour du rapprochement avec le monde agricole sont déjà nombreuses dans le cadre de la formation des jeunes cuisiniers.

« L'économie circulaire (EC)

Le modèle économique linéaire actuel (« extraire, produire, consommer, jeter ») montrant aujourd'hui ses limites, l'économie circulaire propose un « système économique d'échange et de production qui, à tous les stades du cycle de vie des produits - biens et services -, vise à augmenter l'efficacité de l'utilisation des ressources et à diminuer l'impact sur l'environnement tout en permettant le bien-être des individus.²⁴»

Les thématiques citées ne sont pas exhaustives, il convient d'en adapter les attentes en fonction de la cible apprenante. Si en CAP on pourra se limiter à la présentation des grands enjeux d'une alimentation saine, sûre et durable en vulgarisant ces termes, en baccalauréat professionnel les notions pourront être approfondies en cours, lors de débats, dans le cadre du chef d'œuvre ou lors de soirée à thème par exemple.

3.2 Quelques propositions pour l'atelier expérimental et les travaux pratiques

- ★ **Connaître les différentes sources de protéines** : produits carnés, poissons (aborder aussi la notion de ressources halieutiques durables), céréales et « pseudo-céréales » (dont variétés anciennes et complètes), légumes, légumes secs, fruits à coque, graines, algues, produits laitiers, œufs... ;

24 - Économie circulaire : notions, ADEME, 2014a



- ★ **Maîtriser les techniques de cuisson des aliments pour ne pas les dénaturer et optimiser leurs qualités organoleptiques** : en effet, la cuisson altère les vitamines et certains éléments nutritifs sont plus fragiles que d'autres. Par exemple, comme l'indique l'Anses²⁵, la vitamine C est la plus fragile de toutes les vitamines, car elle est sensible à la chaleur, mais aussi à l'eau, à l'air et à la lumière. Il est essentiel de sensibiliser les futurs cuisiniers à la juste cuisson (couple temps/température), à basse température, à l'adaptation du mode de cuisson à l'aliment ou à la cuisson des légumineuses au four pour que les aliments préparés soient les plus attractifs possibles pour les convives ;

→ Les paramètres entrant dans la démarche de préservation des vitamines et minéraux pendant la cuisson sont assez nombreux : la température, la solubilité des vitamines, la présence d'éléments nutritifs avant la cuisson, l'oxygène, la quantité de sel, la teneur en eau des produits, la surface d'échange avec l'extérieur, le temps de cuisson, etc. La règle générale est de s'adapter aux produits, tout en évitant de cuire trop longtemps et/ou de manière trop agressive.

- ★ **Découvrir des techniques de préparation innovantes à base d'aliments d'origine végétale** pour « varier le champ des possibles » : élaboration de sauces ou condiments végétaux, de jus parfumés, liaisons végétales et aux algues, pâtisserie 100% végétale etc ;
- ★ **Utiliser les aliments (notamment végétaux) dans leur intégralité et limiter les déchets, garder la rapidité et les qualités organoleptiques des produits en limitant le gaspillage alimentaire ... ;**
- ★ **Lutter contre le gaspillage alimentaire** : diagnostic et de démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, don alimentaire²⁶ dans le respect des normes sanitaires en vigueur et connaissance de la réglementation, proposition du gourmet bag en restauration commerciale. Maîtrise de la réalisation d'un diagnostic de gaspillage alimentaire et de suivi de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (tailles de portions, élaboration des menus, planification du nombre de repas, transformation et revalorisation des produits réutilisables, dons aux associations d'aide alimentaire ...) ;
- ★ **Substituer le plastique** : connaissance des dispositions législatives sur la substitution du plastique en restauration collective et commerciale et des enjeux associés. Repenser les modes de vente à emporter en intégrant les nouvelles voies envisagées par la loi AGECE²⁷ ;
- ★ **Optimiser les bonnes pratiques en matière de gestion rationnelle des produits**, des fluides et du respect général de l'environnement (gestion de l'eau, des fluides énergétiques, tri sélectif, gestion de déchets, compostage...) ;
- ★ **Communiquer en valorisant ses pratiques et le respect des enjeux pour une alimentation durable favorable à la santé ;**
- ★ **Information du convive** : connaître et communiquer sur les recommandations alimentaires du PNNS, connaître la réglementation et les techniques d'argumentation commerciale ou de

²⁵ <https://www.anses.fr/fr/content/vitamine-c-ou-acide-ascorbique>

²⁶ <https://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-un-modele-de-convention-entre-distributeur-et-associations> ; <https://ma-cantine.beta.gouv.fr>

²⁷ <https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire-0>



communication auprès des convives (Règlement INCO, étiquetage, mise en évidence des allergènes, information obligatoire sur la qualité nutritionnelle, les approvisionnements durables, l'origine des viandes, le « fait maison » ...), connaître les dispositions de la loi Egalim et les outils d'accompagnement pour leur mise en œuvre (<https://ma-cantine.beta.gouv.fr>).

3.3 Des champs technologiques à renforcer dans la formation

Thèmes de culture professionnelle	Limites du champ technologique	
	En CAP Cuisine	En bac pro cuisine
Thème 1. Connaître et décrypter les principes et le contexte d'une alimentation durable et ses enjeux	Connaître les enjeux sociétaux et les modifications des comportements alimentaires afin d'adopter les bonnes pratiques en matière d'alimentation durable (par exemple circuits de proximité)	Connaître les enjeux sociétaux liés à la modification des pratiques et des comportements alimentaires. Adapter les pratiques d'approvisionnement et de cuisine
Thème 2. Appréhender les recommandations nutritionnelles actualisées, l'impact environnemental de l'alimentation et les leviers existants dans le métier de cuisinier	<p>Identifier les principales bonnes pratiques du métier de cuisiniers en matière d'impact environnemental</p> <p>Identifier les principales recommandations nutritionnelles (recommandations du PNNS, qui visent à aider les consommateurs à faire de meilleurs choix alimentaires...)</p>	<p>Connaître les principales recommandations nutritionnelles</p> <p>Connaître et les programmes ou stratégies mis en œuvre par le gouvernement dans le champ de l'alimentation</p> <p>Mesurer les effets de son action sur le plan environnemental</p>
Thème 3. Les attentes sociétales de la consommation alimentaire, l'ancrage territorial de l'alimentation (y compris les PAT projets alimentaires territoriaux)²⁸,	<p>Connaître les démarches d'approvisionnement en circuits courts et de proximité²⁹.</p> <p>Mesurer l'importance de la saisonnalité, connaître les principaux produits de sa région et leurs signes de qualité en fonction des modes de production</p>	<p>Connaître les démarches d'approvisionnement en circuits courts et de proximité (Le restaurateur peut participer à la démarche en commercialisant ces productions dans son entourage, au moyen d'une application numérique)</p> <p>Mesurer l'importance de la saisonnalité, connaître les principaux produits de sa région et leurs signes de qualité</p> <p>La notion d'économie circulaire et des exemples d'actions de valorisation auprès de la clientèle</p> <p>Appréhender la notion de projet alimentaire territorial</p>

²⁸ <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/84247?token=0080a25512a2d34eb72f383df6c00e0b813e5f1ecb3bfc019539a6adb3ae965>

²⁹ Circuits courts : Circuit de distribution dans lequel intervient entre zéro et un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. /Circuits de proximité : Distance entre le producteur et le consommateur équivalente à moins de 200 kilomètres (sources ADEME).



<p>Thème 4. La diversité des modes de production et l'origine géographique en lien avec les objectifs législatifs d'approvisionnements durables et de qualité (SIQO dont AOP, RUP, Bio...),</p>	<p>Identifier les principaux signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) des produits alimentaires</p>	<p>Technologie : Identifier les principes des SIQO, leurs garanties pour le consommateur et les moyens de valoriser ses produits alimentaires de qualité auprès de la clientèle</p>
<p>Thème 5. Découvrir les filières et l'approvisionnement (local, régional et national). La gestion des approvisionnements, les labels et signes de qualité de la cuisine végétale.</p>	<p>Identifier les principaux produits végétaux et leurs circuits d'approvisionnement</p>	<p>L'approvisionnement en marchandises dans le respect du développement durable</p>
<p>Thème 6. Le développement durable, définition, histoire et enjeux (qualité environnementale, équité sociale, efficacité économique).</p>	<p>Définir la notion de développement durable Identifier les principaux enjeux et les transpositions au métier de cuisinier</p>	<p>Définir la notion de développement durable Identifier les principaux enjeux et les transpositions au métier de cuisinier Identifier les pratiques mises en place dans la restauration en matière de développement durable.</p>
<p>Thème 7. Les grandes familles de produits alimentaires de la cuisine végétarienne</p>		<p>Identifier les différents produits.</p>
<p>Thème 8. Les grandes familles de produits alimentaires de la cuisine végétarienne => les herbes et dérivés, les fleurs comestibles (produits, saisonnalité, critères de qualité, approvisionnement).</p>	<p>Identifier les différents produits. Classifier les sources de protéines végétales Proposer des exemples de préparations culinaires pour chaque produit.</p>	<p>Classifier les sources de protéines végétales Proposer des exemples de préparations culinaires pour chaque produit (rédactions de fiches techniques) Identifier les marqueurs de saisonnalité, les critères de contrôle de la qualité et les principaux circuits d'approvisionnement.</p>
<p>Thème 9. Les grandes familles de produits alimentaires de la cuisine végétarienne => corps gras d'origine végétale, épices et condiments (produits, saisonnalité, critères de qualité, approvisionnement).</p>	<p>Identifier les marqueurs de saisonnalité, les critères de contrôle de la qualité et les principaux circuits d'approvisionnement</p>	<p>Identifier les produits alimentaires (alternatifs) de la cuisine végétale (corps gras/ émulsifiants) Découvrir les plantes, fleurs et herbes comestibles et les intégrer à bon escient dans sa pratique en cuisine</p>



3.4 Idées de thèmes de travail en lien avec les référentiels de formation

Lien avec les formations existantes		Idées de thèmes de travail en relation avec la « cuisine pour une alimentation durable »	
CAP CUISINE	BAC PRO CUISINE	TA-ATELIER EXPERIMENTAL	TRAVAUX PRATIQUES
Pôle 2 - Compétence 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine Et C1-3 Cuisiner	Thème 1. Maîtriser les préparations préliminaires spécifiques à la cuisine végétale/végétarienne Thème 2. Réaliser une recette pâtissière végétale (le cas des meringues végétales) Thème 3. Valoriser les végétaux, légumineuses et céréales complètes en revisitant de recettes classiques Thème 4. Les découpes respectueuses de fruits et légumes Thème 5. Les éléments de décoration à base de végétaux Thème 6. Découvrir des condiments d'origine végétale et leurs propriétés organoleptiques Thème 7. Découvrir les vertus des bouillons de légumes pour la cuisine contemporaine Thème 8. Découvrir des épices et leurs utilisations	Thème 9. Cuisiner des produits et des spécialités Thème 10. Caractéristiques de la cuisine végétale et/ou végétarienne Thème 11. Réaliser un menu d'inspiration « traditionnelle » mais à base d'aliments d'origine végétale Thème 12. Réaliser un menu répondant aux contraintes d'un groupe de consommateurs spécifiques
Tâche 13	Réaliser les techniques préliminaires	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	
Tâche 14	Cuisiner	C1-2.2 Apprêter les matières premières	
Tâche 15	Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire	C1-2.3 Tailler, découper	
		C1-2.4 Décorer	
Tâche 16	Contrôler la qualité gustative tout au long de la production	C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops	
		C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces	
Pôle 2 - Activité 4 – Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner	C1-2.7 Réaliser les liaisons	Thème 9. Les liaisons à base de produits végétaux	Thème 13. Mettre en application un menu autour de liaison exclusivement d'origine végétale
	C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis	Thème 10. Découvrir les coulis et sauce d'origine végétale Thème 11. Découvrir et comparer des préparations de base végétales	Thème 14. Mettre en application un menu avec des sauces et coulis d'origine végétale
	C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes)	Thème 12. Découvrir des préparations végétales de la cuisine du Monde	



		C1-2.10 Réaliser les pâtes de base	<p>Thème 13. Réaliser une pâte de base 100% végétale</p> <p>Thème 14. Les techniques de cuissons spécifiques et respectueuses de la cuisine végétale</p>	<p>Thème 15. Utiliser des techniques de cuisson innovantes respectueuses de des propriétés de l'aliment et respectueuses de l'environnement</p> <p>Thème 16. Mettre en application d'autres procédés de conservation (déshydratation, vitrification, lactofermentation, confitures, coulis, gélification, poudre...)</p>
		C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons		
<p>Pôle 2 - Compétence 5 - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.</p>		C1-4 Dresser et distribuer les préparations	<p>Thème 15. Les techniques et les tendances de dressage avec l'utilisation des fleurs comestibles (volume, couleurs, matériaux, etc.)</p> <p>Thème 16. L'utilisation des fleurs comestibles et autres éléments de décoration d'origine végétale</p>	<p>Thème 17. Cuisiner le végétal & le distribuer dans des contenants « écologique vertueux »</p> <p>Thème 18. Mettre en valeur des dressages modernes par la photo numérique à destination des moyens numériques de communication (réseaux sociaux, blog culinaire...)</p>
Tâche 17	Apprécier et rectifier si nécessaire sa production culinaire	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions		
Tâche 18	Dresser dans le respect des consignes	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations		
Tâche 19	Envoyer les préparations culinaires	C1-4.2 Distribuer la production		



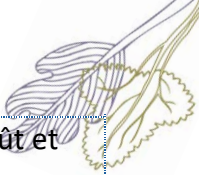
★ En lien avec les compétences des référentiels :

CAP CUISINE		BAC PRO CUISINE
Pôle 2 - Compétence 6 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.		C2-1 Entretien des relations professionnelles
Tâche 20	Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise	C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure => valoriser les démarches d'approvisionnement et de production culinaires respectueuses de l'environnement auprès des collaborateurs
Tâche 21	Rechercher et utiliser les informations économiques, sociales et juridiques spécifiques au secteur professionnel	C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, les tiers => valoriser les démarches d'approvisionnement et de production culinaire respectueuses de l'environnement auprès des tiers
Tâche 22	Rendre compte de son activité à son responsable	C2-2 Communiquer à des fins commerciales valoriser les démarches d'approvisionnement et de production culinaires respectueuses de l'environnement auprès de la clientèle
Tâche 23	Communiquer au sein de l'entreprise => <i>communiquer avec l'équipe de service au restaurant pour mettre en valeur les démarches d'approvisionnement et de production respectueuses de l'environnement auprès de la clientèle</i>	C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle => <i>communiquer avec l'équipe de service au restaurant pour mettre en valeur les démarches d'approvisionnement et de production culinaire respectueuses de l'environnement auprès de la clientèle</i>
		C2-2.2 Communiquer en situation de service
Tâche 24	Communiquer avec les clients, les tiers	C2-2.3 Communiquer avec la clientèle
		C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelle
		C3-1 Animer une équipe
		C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels
		C3-1.3 S'inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie
		C3-3 Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
		C3-3.1 Produire une synthèse écrite
		C3-3.2 Présenter oralement la synthèse
		C5-1 Appliquer la démarche qualité
		C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle
		C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécu
		C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle
		C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique
		C5-2 Maintenir la qualité globale
		C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions
		C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et de productions
		C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions
		C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité
		C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche



3.5 Des projets en résonance avec une alimentation et durable favorable à la santé

Thématique de projets ou de chef d'oeuvre	objectifs
Exemple 1. Rendez-vous en terres agricoles	<ul style="list-style-type: none">★ Découvrir le tissu local agricole, comprendre les relations qui se nouent avec le monde la restauration et découvrir comment valoriser en cuisine et auprès de la clientèle dans plusieurs concepts de restauration différents (un concept par groupe d'élèves).★ Créer un espace « <i>producteurs locaux</i> » au restaurant avec des produits bruts et transformés sous forme de productions culinaires mettant en valeurs les produits sous forme de verrine, bocaux...
Exemple 2. Circuits d'approvisionnement de proximité	<ul style="list-style-type: none">★ Découverte du territoire en recensant les circuits courts et de proximité, en allant à la rencontre de quelques producteurs pour leur proposer une initiative de « marché de producteurs locaux » au sein du lycée
Exemple 3. Lutter contre le gaspillage alimentaires, valorisation des bio-déchets	<ul style="list-style-type: none">★ Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire★ Mise en place d'une démarche de valorisation des bio-déchets, création d'un espace compostage, travail sur la limitation des déchets alimentaires, ...
Exemple 4. Rédaction d'un carnet de recettes « locavores »	<ul style="list-style-type: none">★ En partenariat avec des producteurs locaux, mettre en valeur leurs production par un carnet de recettes, travail avec un photographe professionnel pour la mise en valeur des produits et des recettes
Exemple 5. Saisonnalité et concept de restauration	<ul style="list-style-type: none">★ Redécouvrir la saisonnalité des produits alimentaires qui nous entourent et leur coût.★ Construire un outil associant saisonnalité, approvisionnement de proximité et coût des produits (mercuriale), rendre visite aux producteurs locaux, se rendre sur le marché, concevoir des fiches-produits, définir la notion de locavore★ Constitution d'un planning de « menus saison » en fonction de différents concepts de restauration★ Envisager de faire des propositions concrètes dans les points de restauration des établissements scolaires ou autres partenaires (collectivité, cuisine centrale, collège voisin ou autres).
Exemple 6. Préservons la qualité nutritionnelle des végétaux	<ul style="list-style-type: none">★ Étude des techniques (cuissons) préservant au maximum les qualités nutritionnelles et organoleptiques des végétaux★ Travail pluridisciplinaire avec professeur de sciences appliquée, étudiants nutritionnistes, éducation au goût et à la santé par l'alimentation.



	<ul style="list-style-type: none">★ Partenariat avec école élémentaire sur le thème du goût et de la santé par l'alimentation³⁰
Exemple 7. La créativité autour des végétaux	<ul style="list-style-type: none">★ Méthodologie des démarches créatives associées à la cuisine des végétaux★ Travail autour de panier en partenariat avec une AMAP★ Gestion et optimisation des déchets★ Connaître les propriétés fonctionnelles et organoleptiques des aliments végétaux★ Répondre aux modes de consommation en sachant proposer une cuisine actuelle qui tient compte des tendances de consommation sociétale.★ Acquérir « une culture produit » : connaître et découvrir de nouvelles matières premières, des spécialités, des recettes, des techniques...
Exemple 8. Les marqueurs de la gastronomie du végétal	<ul style="list-style-type: none">★ Partenariat avec un chef local, découvrir sa philosophie, sa démarche pour la valoriser.★ Mener une étude de la place du végétal dans la restauration française★ Créer un concept (en groupe) mettant à l'honneur la cuisine végétale
Exemple 9. La distribution de produits en circuits courts : les marchés de proximité, les halles, les marchés bio	<ul style="list-style-type: none">★ Étudier les modes de distribution en circuits courts à travers 3 modes de distribution : marché bio, marché de producteurs et marché des halles (1 visite/ trimestre)★ Comprendre la disponibilité des produits en fonction des circuits et des saisons★ Étudier les modes de production en fonction des producteurs★ Acquérir les notions de saisonnalité★ Création d'un carnet de recettes « <i>street food</i> » régionales
Exemple 10. À table citoyens !	<ul style="list-style-type: none">★ Prendre la mesure des envies alimentaires de la population scolaire★ Sensibiliser chaque élève du lycée à la notion de consommation responsable, de lutte contre le gaspillage alimentaire au moyen d'une succession de petites actions (vente de productions alimentaires durables, affichage, blog, réseaux sociaux...)
Exemple 11. Le don alimentaire et la valorisation des invendus³¹	<ul style="list-style-type: none">★ Etablir une convention de don avec une association d'aide alimentaire★ Mettre en place une démarche de valorisation des productions invendues au self scolaire & des restaurants pédagogiques au moyen d'une application mobile (par exemple Too Good To Go, Phénix...)

³⁰ <https://agriculture.gouv.fr/decouvrir-lalimentation-par-les-cinq-sens-les-classes-du-goût>

³¹ Aujourd'hui, Too Good To Go rassemble 10 000 partenaires (commerces de proximité, restaurants, supérettes, enseignes de la grande distribution) et 5 millions d'utilisateurs en France. L'application a passé la barre des 8 millions de repas sauvés depuis 2016. Elle est désormais téléchargeable dans 11 pays d'Europe et rassemble 26 000 partenaires pour un total de 12 millions de téléchargements. Grâce à sa mobilisation, Too Good To Go a évité 39 millions de tonnes d'équivalent CO2.






4 Des exemples de supports pédagogiques actualisés dans l'esprit de la démarche « formons les cuisiniers de demain aux enjeux d'une alimentation durable »

Public cible	Modalité didactique	Thème	concepteurs
Première professionnelle Baccalauréat professionnel cuisine	Atelier expérimental	Comment adapter sa pratique et répondre aux attentes des consommateurs en matière de cuisine végétale (allergènes et régimes alimentaires) ?	Charlotte LAVIGE Professeure de cuisine en Lycée professionnel LP haute Vue Morlaas (64)
Première professionnelle Baccalauréat professionnel cuisine	Travaux pratiques	Identifier des circuits et critères d'approvisionnements durables et de proximité afin d'améliorer sa pratique et concevoir une offre de restauration de qualité, plus respectueuse de l'environnement.	
Première professionnelle Baccalauréat professionnel cuisine	Technologie culinaire / culture professionnelle	La cuisine végétarienne : connaissance, classification et rôle des aliments d'origine végétale dans l'alimentation et l'offre de restauration commerciale	
Terminale Baccalauréat professionnel cuisine	Atelier expérimental	Les bouillons « fait-maison », quels sont les précautions techniques de fabrication, les vertus et les exemples d'utilisations culinaires ?	David CHASSAGNE Professeur de cuisine en Lycée professionnel Lycée Hôtelier de Gascogne – Talence (33)
Terminale Baccalauréat professionnel cuisine	travaux pratiques	Appréhender une démarche d'approvisionnement en produits de qualité et durables afin de mettre en valeur ces aliments dans un menu végétarien	
Terminale Baccalauréat professionnel cuisine	Technologie culinaire / culture professionnelle	Menu végétarien, comment en reconnaître les principales caractéristiques, le concevoir et le valoriser ?	
Terminale Baccalauréat professionnel cuisine	Atelier expérimental	Comment et pourquoi exercer son sens de la créativité autour de l'utilisation des légumes en cuisine ?	Jérémy FORT Professeur de cuisine en Lycée professionnel LP Jacques de Romas - Nérac (47)
Seconde bac Baccalauréat professionnel cuisine	Travaux pratiques	Réalisation d'un menu « tout végétal » selon un contexte professionnel donnée et en partenariat avec un producteur local	
Première Baccalauréat professionnel cuisine	Technologie culinaire / culture professionnelle	Les procédés de conservation naturelle des légumes	



4.1 Exemple 1 - Atelier expérimental « comment adapter sa pratique et répondre aux attentes des consommateurs »

@ Télécharger le cours et ses supports pédagogiques





 La Fiche d'intention pédagogique détaillée		 La séance d'atelier expérimental	
---	---	---	---

2h – Atelier expérimental	COMMENT ADAPTER SA PRATIQUE ET RÉPONDRE AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS EN MATIÈRE DE CUISINE VÉGÉTALE (ALLERGÈNES ET RÉGIMES ALIMENTAIRES) ?
Première Bac Pro cuisine	
LIENS AVEC LE RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME	
★ COMPÉTENCES À SOLLICITER	<p>Compétence - C1.2. Maîtriser les bases de la cuisine</p> <p>Compétence - C2-2. Communiquer à des fins commerciales</p> <p>Compétence - C1-2.7 Réaliser les liaisons</p> <p>Compétence - C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis</p>
★ OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	<p>-S'informer : Établir la liste des allergènes et déterminer les aliments concernés, les produits sources de ces allergènes ; s'informer sur les régimes alimentaires des convives</p> <p>-Conceptualiser : Rappeler et décrire les propriétés physico chimiques des aliments en cuisine et utiliser les produits végétaux pour s'adapter aux allergies et aux régimes alimentaires</p> <p>Appliquer : Reconnaître et classer les sources de protéines végétales afin de construire des menus équilibrés et proposer des offres végétales</p>
★ CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE	<p>Connaissance des principaux allergènes en restauration afin d'adapter sa pratique</p> <p>Sensibilisation à l'utilisation des produits végétaux à travers des expérimentations (propriétés et utilisations)</p> <p>Proposition d'alternatives aux techniques utilisant des produits d'origine végétale (mousses/ liaisons/ émulsions)</p>
PRÉSENTATION DE LA SÉANCE	
<p>Le thème de la séance d'atelier expérimental aborde les principaux allergènes, les nouveaux régimes alimentaires et répond à la problématique : Comment adapter sa pratique et répondre aux attentes des consommateurs en matière de cuisine végétale (allergènes et régimes alimentaires) ?</p> <p>La séance d'atelier expérimental porte sur l'utilisation des produits végétaux en cuisine et en pâtisserie afin de valoriser leurs propriétés fonctionnelles, en comparaison aux propriétés des aliments traditionnels. À travers trois expérimentations, l'élève compare trois produits d'origine végétale répondant aux mêmes propriétés physico-chimiques que les œufs : propriétés moussantes, liantes et émulsifiantes. Cette séance d'expérimentation peut déboucher sur une application lors d'une séance de travaux pratiques (création d'une offre végétarienne/ végétalienne au restaurant).</p> <p>Après un rappel sur les allergènes à identifier en restauration, une activité est proposée sur les propriétés des œufs, puis 3 protocoles d'expérimentation sont menés avant un dernier temps de synthèse et de mémorisation.</p>	



4.2 Exemple 2 - Atelier expérimental « les bouillons « fait-maison », quels sont les précautions techniques de fabrication, les vertus et les exemples d'utilisations culinaires ? »

@ Télécharger le cours et ses supports pédagogiques


 La Fiche d'intention pédagogique détaillée		 La séance d'atelier expérimental	
---	---	---	---

3 h 00 – Atelier Expérimental	« LES BOUILLONS « FAIT-MAISON », QUELS SONT LES PRÉCAUTIONS TECHNIQUES DE FABRICATION, LES VERTUS ET LES EXEMPLES D'UTILISATIONS CULINAIRES ? »
Terminale Bac Pro cuisine	
LIENS AVEC LE RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME	
★ COMPÉTENCES À SOLLICITER	Compétence - C1-2 MAITRISER les bases de la cuisine Compétence - C3-3. RENDRE COMPTE du suivi de son activité et de ses résultats Compétence - C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique Compétence - C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions
★ OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	OBJECTIFS DE CONNAISSANCE : Savoir définir ce qu'est un bouillon Connaître leur place dans la cuisine française et internationale Connaître leur constitution, leur mode de fabrication Savoir en quoi ils peuvent être bénéfiques pour la santé Connaître les possibilités de transferts vers des applications culinaires OBJECTIFS TECHNIQUES : Maîtriser les subtilités techniques de fabrication des bouillons de base en fonction des attendus Se familiariser avec les « exhausteurs de goût » naturels, les mettre en œuvre
★ CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE	Maîtrise des cuissons simples Bonne appréciation des assaisonnements Capacité à choisir des associations de saveur en harmonie
PRÉSENTATION DE LA SÉANCE	
<p>Dans la cadre d'un travail d'expérimentation autour d'une situation professionnelle liée à l'ouverture d'un hôtel restaurant accès sur le bien-être, l'élève est impliqué dans différentes activités de découverte (informations sur le thème des bouillons et de leurs vertus), d'expérimentation (en binôme => réalisation de six bouillons de base à l'aide de fiches recettes en tenant compte des points de vigilance et des attendus).</p> <p>Pour suivre, une première analyse sensorielle est effectuée avant que les élèves soient impliqués dans un travail de finition autour du bouillon « essentiel » par l'apport des « exhausteurs de goût » à leur bouillon de base. Au préalable, chaque binôme aura à classer les denrées d'origine végétale présentes dans le panier et procéder à des essais d'infusions pour choisir les produits les plus adaptés à chaque bouillon de base.</p> <p>Après réalisation de ces nouveaux bouillons « essentiels », une seconde analyse sensorielle comparative clôturera ce temps d'expérimentation.</p> <p>Pour finir les élèves auront à proposer des transferts d'applications culinaires envisageables. Une synthèse clôturera cette séance réunissant toutes les notions de connaissance et technique à retenir.</p> <p>Une troisième phase permet d'associer des produits complémentaires afin de finaliser des plats créatifs, choisir un support de dressage, rédiger un descriptif du plat ainsi composé et une analyse gustative guidée avec des propositions d'amélioration.</p> <p>Les élèves sont ensuite invités en équipe à réaliser l'évaluation argumentée de leur travail, avant une dernière phase de synthèse et de réponse à la problématique initialement posée.</p>	



4.3 Exemple 3 - Atelier expérimental « exercer son sens de la créativité autour des légumes »

@ Télécharger le cours et ses supports pédagogiques

 [La Fiche d'intention pédagogique détaillée](#)



 [La séance d'atelier expérimental](#)



3h – Atelier expérimental

Terminale Bac Pro cuisine

COMMENT ET POURQUOI EXERCER SON SENS DE LA CRÉATIVITÉ AUTOUR DE L'UTILISATION DES LÉGUMES EN CUISINE ?

LIENS AVEC LE RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

★ COMPÉTENCES À SOLLICITER

- Compétence** - C1-1. Organiser la production
- Compétence** - C1-3. Cuisiner
- Compétence** - C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production
- Compétence** - C1-3.5 Réaliser des recettes créatives végétales

★ OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Adopter une démarche créative dans la préparation des légumes
- Schématiser un avant-projet de création
- Concevoir des associations cohérentes entre saveurs et produits
- S'auto-positionner par rapport au travail prescrit et proposer des axes d'amélioration

★ CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE

- Pertinence de la planification du travail
- Respect du temps imparti
- Conformité et maîtrise des gestes et des techniques
- Respect des protocoles d'utilisation des produits
- Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications
- Appréciation et rectification si besoin des fabrications

PRÉSENTATION DE LA SÉANCE

La séance induit des protocoles d'expérience simple pour que l'élève soit sensibilisé et mesure son esprit créatif au travers un petit jeu de dessin, puis autour de panier de produits.

Dans un deuxième temps les apprenants sont invités à rédiger un mode opératoire de recette créative, à élaborer une fiche technique puis à présenter le plat sous forme de schéma.

Ils procèdent ensuite à une analyse organoleptique, avant de s'auto-positionner par rapport au travail initialement prescrit et de proposer des axes d'amélioration de leur prestation.


Puis dans une ultime étape, l'apprenant est invité à participer à une activité de « *food-pairing*[®] »³² (méthode permettant d'apparier des ingrédients entre eux en vue d'améliorer la perception sensorielle).

³² <https://www.foodpairing.com/>



4.4 Exemple 4 – Séance de travaux pratiques « identifier des circuits et critères d’approvisionnement durables et de proximité »

@ Télécharger le cours et ses supports pédagogiques

 [La Fiche d’intention pédagogique détaillée](#)



 [La séance de travaux pratiques](#)



6h – Travaux pratiques

Terminale Bac
Pro cuisine

IDENTIFIER DES CIRCUITS ET CRITÈRES D’APPROVISIONNEMENT DURABLES ET DE PROXIMITÉ AFIN D’AMÉLIORER SA PRATIQUE ET CONCEVOIR UNE OFFRE DE RESTAURATION DE QUALITÉ, PLUS RESPECTUEUSE DE L’ENVIRONNEMENT

LIENS AVEC LE RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

★ COMPÉTENCES À SOLLICITER

- Compétence 1** - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Compétence 2** - Entretenir des relations professionnelles : *Communiquer avec la clientèle*
- Compétence 4** - Participer à la planification des commandes et des livraisons
- Compétence 5** - Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons
- Compétence 6** - Être à l’écoute de la clientèle
- Compétence 7** - Intégrer les dimensions liées à l’environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle

★ OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir des connaissances en matière de saisonnalité et de produits de qualité et durables
- Connaître les principales zones de production à l’échelle nationale afin de déterminer une politique d’approvisionnement durable
- Mettre en œuvre les techniques de base en cuisine afin de valoriser la consommation de légumineuses et les intégrer dans ses menus
- Sélectionner les produits de la pêche en fonction des zones de pêche et production de proximité (aquaculture)

★ CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE

- Adéquation de l’organisation par rapport au contexte (saisonnalité des produits)
- Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète
- Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications
- Réponse adaptée aux besoins de la clientèle (choix des produits, des techniques de préparation, de cuisson ...)
- Prise en compte des besoins du client, capacité d’adaptation
- Pertinence des informations données : origine, saisonnalité, signes officiels de qualité, caractéristiques organoleptiques des productions, informations nutritionnelles, allergènes ...
- Qualité de la prise en compte des remarques de la clientèle, des comportements de consommation

PRÉSENTATION DE LA SÉANCE

Il s’agit d’une séance pédagogique d’atelier professionnel de synthèse (travaux pratiques) sur le thème de la cuisine respectueuse de l’alimentation durable, l’utilisation des légumineuses et du poisson issu de la ressource halieutique durable. Dans un premier temps et en amont de la séance, les élèves sont invités à prendre connaissance de plusieurs supports pédagogiques (type classe inversée) et à répondre à des questions (*répartition des cultures de légumineuses en France, choix de légumineuses et labels, document sur les légumineuses dans le monde avec flash-code, description du label « pêche durable », saisonnalité, proposition d’évolution d’une carte de poisson...*).


Ils doivent en outre rédiger un court argumentaire de présentation de la démarche de « pêche durable » à destination des clients. Ce travail de préparation sera ensuite exploité lors du lancement du cours (temps de focalisation).

Dans un second temps et lors de la séance, les élèves doivent proposer un dressage libre pour une entrée végétarienne mettant à l’honneur des légumineuses, réaliser deux plats dont un de la pêche durable avec utilisation de pois chiche et mener leur auto-évaluation.



4.5 Exemple 5 – Séance de travaux pratiques « appréhender une démarche d’approvisionnement en produits de qualité et durables et mettre en valeur un menu végétarien »

@ Télécharger le cours et ses supports pédagogiques

 [La Fiche d'intention pédagogique détaillée](#)



 [La séance de travaux pratiques](#)



5h – Travaux Pratiques

2^{ème} année CAP Cuisine

APPREHENDER UNE DÉMARCHE D'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES AFIN DE METTRE EN VALEUR CES ALIMENTS DANS UN MENU VÉGÉTARIEN

LIENS AVEC LE RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

★ COMPÉTENCES À SOLLICITER

Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Compétence 2 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
Compétence 3 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
Compétence 4 - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.

★ OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Acquérir les connaissances requises en matière d'approvisionnement durable et de qualité
 Consolider les capacités à organiser le travail de production
 Mettre en œuvre les techniques de base en cuisine et pâtisserie en les adaptant aux spécificités de la cuisine végétale
 Dresser et distribuer les productions selon les consignes
 Rendre compte de son travail, analyser et effectuer une autoévaluation, identifier les axes d'amélioration

★ CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE

Pertinence de la planification du travail
 Respect du temps imparti
 Conformité et maîtrise des gestes et des techniques
 Respect des protocoles d'utilisation des produits
 Optimisation des qualités organoleptiques des fabrications
 Appréciation et rectification si besoin des fabrications

PRÉSENTATION DE LA SÉANCE

La séance est conçue sur un format classique d'atelier professionnel de synthèse (APS) en CAP cuisine avec une organisation préalable de la production sur tableau d'ordonnancement des tâches, une production en autonomie ou en binôme, un service avec une finition de dessert (par l'équipe de cuisine) devant le client et une autoanalyse donnant lieu à un auto-positionnement en fin de séance sur le niveau de maîtrise technique, la qualité des organisations et le niveau de connaissance de bases.


Cette séance induit une consolidation des connaissances concernant les approvisionnements durables et de qualité. L'élève aura au préalable une fiche d'information à compléter lui permettant de répondre concrètement aux questions de la clientèle sur ces notions. D'autre part, le contrôle qualitatif de la marchandise lui permettra d'identifier les produits labélisés associés pour certains à des zones de productions locales. Des élèves volontaires seront amenés à se présenter au client à la fin du service pour valoriser la démarche vertueuse engagée pour la séance et recueillir leurs commentaires sur la production du jour. Il sera envisagé, en prolongement, de rédiger un questionnaire de satisfaction simple avec les élèves.

C'est donc l'apprentissage des connaissances par la pratique et la manipulation des produits qui est ici privilégiée. Le format « végétarien » de cette production amène l'élève à utiliser quelques aliments d'origine végétales.



4.6 Exemple 6 – Séance de travaux pratiques « produire et distribuer un menu végétal »

@ Télécharger le cours et ses supports pédagogiques

 [La Fiche d'intention pédagogique détaillée](#)



 [La séance de travaux pratiques](#)



6h – Travaux pratiques

Terminale Bac Pro cuisine

PRODUIRE ET DISTRIBUER UN MENU VÉGÉTAL

LIENS AVEC LE RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

★ COMPÉTENCES À SOLLICITER

- Compétence - C1-1 Organiser la production
- Compétence - C1-3 Cuisiner
- Compétence - C1-4 Dresser et distribuer des préparations
- Compétence - C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production
- Compétence - C1-3.4 Produire des mets à base de végétal
- Compétence - C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations
- Compétence - C1-4.2 Distribuer la production

★ OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Concevoir les principaux documents relatifs à la production
- Maîtriser les techniques de préparations et de cuissons des végétaux
- Identifier et maîtriser des gestes et des techniques de dressage et de décor
- Proposer une distribution adaptée à un concept de restauration donné

★ CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE

- Pertinence de la planification du travail
- Organisation et respect des procédures de production
- Adéquation entre les matières premières / mode de cuisson / matériels
- Identification des portions et des grammages en fonction des concepts de restauration

PRÉSENTATION DE LA SÉANCE

Séance de travaux pratiques mettant en avant un menu végétal. Le menu est établi selon un contexte professionnel choisi en fonction d'un concept de restauration donné.

En amont les élèves réalisent les fiches techniques de production, remplissent une fiche produit et sont sensibilisés sur la notion de prix.


La production se fait selon un temps imparti en tenant compte des différentes contraintes.

En fin de séance, une analyse sensorielle est réalisée en autonomie dans le cadre de l'auto-évaluation. Des remédiations sont ainsi apportées.



4.7 Exemple 7 – Séance de culture professionnelle « connaissance, classification et rôle des aliments d'origine végétale dans l'alimentation et l'offre de restauration commerciale »

@ Télécharger le cours et ses supports pédagogiques

 [La Fiche d'intention pédagogique détaillée](#)



 [La séance de culture professionnelle](#)



2h – Culture professionnelle

Terminale Bac Pro cuisine

LA CUISINE VÉGÉTARIENNE : CONNAISSANCE, CLASSIFICATION ET RÔLE DES ALIMENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE DANS L'ALIMENTATION et L'OFFRE DE RESTAURATION COMMERCIALE

LIENS AVEC LE RÉFÉRENTIEL DU DIPLOME

★ COMPÉTENCES À SOLLICITER	Compétence - C1.2 Maîtriser les bases de la cuisine
	Compétence - C2-2. Communiquer à des fins commerciales
	Compétence - C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles
★ OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	-S'informer : rappeler les fonctions des protéines pour l'organisme/ connaître le rôle du PNNS et les principales recommandations
	-Conceptualiser : énumérer les aliments d'origine végétale qui contiennent des protéines
★ CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE	Appliquer : Construire des recettes équilibrées afin de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs/ imaginer un menu utilisant des protéines végétales
	Connaissance des produits complémentaires aux protéines animales

PRÉSENTATION DE LA SÉANCE

La séance de culture professionnelle portant sur la cuisine végétarienne consiste à faire découvrir aux élèves les différentes sources de protéines végétales et leurs utilisations en cuisine. Ils aborderont également le rôle du PNNS et les principales recommandations en matière d'équilibre nutritionnel.

Après la phase d'expérimentation et d'application en Atelier Expérimental et en Travaux Pratiques, la séance de technologie complète et synthétise les connaissances des élèves au sujet des sources de protéines végétales en cuisine en abordant les aspects nutritionnels.

À travers l'étude des documents, l'élève synthétise les connaissances abordées à l'aide d'un document lacunaire.


Dans la dernière partie de la séance, le professeur présente des exemples de chefs cuisiniers et pâtisseries qui pratiquent une cuisine végétale au moyen de vidéos et de cartes de restaurant.

La séance peut se terminer par un échange avec les élèves sous forme de débat à propos des nouvelles tendances de consommation, des régimes alimentaires et de la cuisine végétarienne.



4.8 Exemple 8 – Séance de culture professionnelle « concevoir et valoriser un menu végétarien »

@ Télécharger le cours et ses supports pédagogiques

 [La Fiche d'intention pédagogique détaillée](#)



 [La séance de culture professionnelle](#)



2h – Culture professionnelle

Terminale Bac Pro cuisine

MENU VÉGÉTARIEN, COMMENT EN RECONNAITRE LES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES, LE CONCEVOIR ET LE VALORISER ?

LIENS AVEC LE RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

★ COMPÉTENCES À SOLLICITER

Compétence - C1-1 Organiser la production
Compétence - C5-1 Appliquer la démarche qualité
Compétence - C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production
Compétence - C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle

★ OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Identifier les principales caractéristiques d'un menu végétarien
Concevoir un menu végétarien en y intégrant différents types de végétaux
Analyser et valoriser un menu végétarien auprès de ses clients

★ CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE

Capacité à tirer profit de documents mis à disposition pour en extraire les informations principales.
Rédiger correctement une fiche technique de fabrication en maîtrisant le vocabulaire professionnel.
Maîtriser les prérequis concernant les techniques culinaires de base nécessaires à la conception de plats végétariens.
Capacité à choisir les arguments valorisants pour promouvoir un menu végétarien auprès de ses clients.

PRÉSENTATION DE LA SÉANCE


Cette séance de culture professionnelle (technologie) a pour but de mieux appréhender le travail de conception d'un menu végétarien.

- Challenge dans le cadre de la participation à un concours de cuisine organisé par une association de Chefs de Restauration Collective, l'élève doit identifier dans un premier temps, les spécificités d'un menu végétarien à partir d'extraits d'une documentation professionnelle (livret de recettes du CNRC et le contenu de la Loi EGALIM).
- Dans un second temps, la situation professionnelle amène l'élève à concevoir un menu végétarien à partir d'un panier imposé riche en produits d'origine végétale et en respectant les consignes proposées pour chaque plat. L'élève doit rédiger ensuite sa démarche technique pour le plat principal sur une fiche technique de fabrication vierge.
- Pour terminer, l'élève procèdera à une analyse organoleptique « théorique » de l'entrée du menu, puis devra proposer un argumentaire commercial valorisant son travail, en s'appuyant sur les différentes notions abordées durant la séance (la qualité des matières premières utilisées, l'intérêt organoleptique du plat et l'aspect créatif et la personnalisation du plat, etc.).



4.9 Exemple 9 – Séance de culture professionnelle « les procédés de conservation naturelle des légumes »

@ Télécharger le cours et ses supports pédagogiques

 [La Fiche d'intention pédagogique détaillée](#)



 [La séance de culture professionnelle](#)



2h – Culture professionnelle

Seconde famille des métiers HR

LES PROCÉDÉS DE CONSERVATION NATURELLE DES LÉGUMES

LIENS AVEC LE RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

★ COMPÉTENCES À SOLLICITER	Compétence - C1-1. Organiser la production
	Compétence - C3-3 Rendre compte
	Compétence - C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops
	Compétence - C1-3.5 Réaliser des garnitures
	Compétence - C1-3.7 Optimiser la production
	Compétence - C3-3.1 Produire une synthèse écrite
★ OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	Compétence - C3-3.2 Présenter oralement la synthèse
	Identifier les différents lieux de stockage selon la nature du végétal
	Lister différents moyens de conservation naturelle d'un produit végétal
★ CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE	Expliquer les différents procédés de réalisation pour chacun d'entre eux
	Réaliser une synthèse en vue d'un compte-rendu
	Identification des différents modes de conservation naturelle des végétaux en vue d'une vente de plats préparés en conservation longue
	Identification des lieux de stockage en fonction de la nature des végétaux

PRÉSENTATION DE LA SÉANCE

La séance induit des protocoles d'expérience simples pour que l'élève soit sensibilisé aux notions de produits végétaux et aux caractéristiques techniques liées à la réception, au stockage et aux moyens de conservation naturelle.

Au travers un contexte professionnel innovant, les apprenants sont invités à réaliser des activités simples liées à la réception (contrôle quantitatif et qualitatif), ils découvrent des procédés de conservation et leurs avantages respectifs, proposent une recette et rédigent une synthèse pour présenter à l'oral le fruit de leur travail.

Un dernier document leur permet de retrouver les informations essentielles afin de les préparer à la mémorisation.



5 Exemples d'outils et de pratiques respectueuses de l'alimentation durable

CHRONIQUE SOCIAL-LAB FRANCE INTER

LA CANTINE DE CE LYCÉE PROPOSE UN MENU VÉGÉTARIEN TOUS LES JOURS

➔ EXEMPLE 1

C'est le lycée Victor Hugo à Lunel (34) qui s'est lancé dans l'aventure végétale en proposant effectivement chaque jour depuis le 2 décembre dernier, un menu végétarien à ses élèves.

Il a été accompagné par l'association *assiette végétale* qui propose d'aider les collectivités ou entreprises à mettre en place un menu végétarien. A cette occasion il a d'ailleurs été le premier établissement à recevoir le label « Assiette verte » par l'association.

Les jeunes déjà sensibilisés

Il semblerait, c'est notamment ce qui ressort de l'étude de *France Agrimer* « Végétariens et flexitariens en France en 2020 » : 41% des français qui ne mangent pas de viande ont moins de 35 ans, et 46% des végétariens le sont devenus avant leurs 25 ans.



La cantine de ce lycée propose un menu végétarien tous les jours © Getty / Yagi Studio

Cela dit, proposer un menu végétarien quotidien n'a pas pour objectif de convertir mais de faire découvrir une autre manière de manger, parfois avec de la viande mais pas forcément justement...

Les cuisiniers impliqués dans la démarche

Très ambitieux, et l'équipe du lycée a mis le paquet : il ne s'agit pas de remplacer chaque jour la viande par un steak au soja, mais de cuisiner à partir d'aliments bruts, le second de cuisine du lycée a d'ailleurs suivi une formation.

Et puis ce choix s'inscrit dans une démarche plus globale du lycée qui peut servir d'exemple : avec une proposition de produits bio (37%) ou locaux (42%), une politique de lutte contre le gaspillage alimentaire et même le compostage de tous les déchets végétaux.

Au-delà du végétal, le goût

Celui qui a été proposé le jour du lancement par exemple :

Avec en entrée une salade de pois chiches croustillants ou encore un carpaccio de radis noirs et oranges sanguines

Puis un chili sin carné ou encore des croquettes aux deux riz fourrées aux pignons et butternut...

Ça donne envie de manger à la cantine quand même !

Et ça redonne aussi du sens et de la reconnaissance aux acteurs de l'ombre des cantines : les cuisiniers qui doivent faire avec des contraintes bien sûr, mais aussi avec passion et l'envie de la partager pour les lycéens, et la planète sur laquelle ils vont vivre... et du côté du Lycée la vertu est bien sûr aussi et surtout pédagogique... c'est ce que m'a confié Keyvan Mostafavi de l'association « assiettes végétales ». {...}

► Retrouvez l'interview complète de *Keyvan Mostafavi, représentant de l'association Assiettes végétales sur ID, l'Info Durable.*



Initiée au départ par un professeur de Lettres-Histoire (M. NEVEU) puis reprise par M. LORANT (professeur de cuisine), cette démarche dure depuis une douzaine d'années maintenant.

L'idée est de rechercher une cohérence plus forte entre le produit et la cuisine, en formant des cuisiniers « eco-citoyen ».

Les actions engagées :

- Mise en place d'un partenariat avec la « société d'horticulture de la côte du Goëlo »
- Aménagement du jardin (Croquis, outils, travail de la terre, cadres en bois, abri, récupérateur d'eau, composteurs...)
- Une étude semences / saisonnalité a été mise en place
- Conférence sur le jardinage bio.
- Trier les déchets sur tous les pôles qui produisent (laboratoire, self, ateliers...)
- Mise en place d'un cycle de compostage (élèves – agents)
- Nourrir et entretenir la terre
- Semer, planter en respectant les saisons, nettoyer au « PTB » (prend ta binette !), arroser et récolter
- Cuisiner (avec le retour des déchets à la terre) et proposer des prestations culinaires aux clients des restaurant d'application (uniquement amuse-bouche et mignardises).

Un professeur de mathématiques (Mme VESPA) et un professeur documentaliste accompagnent aussi le projet (Mme LE BORGNE).

Des classes de CAP, Bac Pro et BTS interviennent régulièrement au jardin, soit environ 80 élèves concernés.

Inciter les jeunes à raisonner en termes de saisonnalité et affiner leur goût

« Pour moi, cet engagement ne pouvait que faire sens auprès de jeunes en formation, futurs restaurateurs Eco Responsables. Les produits de la culture intensive dénaturent la terre. Nombre d'apprentis cuisiniers ne goûtent pas suffisamment. Pour savoir cuisiner, il faut connaître comment fonctionnent les aliments, c'est-à-dire quelles sont leurs réactions à chaud et à froid. De même, en fonction des mélanges de textures, le même produit aura un goût différent. Il en est ainsi selon que ce produit est travaillé en purée, en soufflé ou en sorbet. »

(M. Lorant – professeur de cuisine)

Sources : M. LORANT professeur de cuisine

Lien complémentaire

<https://www.ouest-france.fr/bretagne/saint-quay-portrieux-22410/lycee-la-closerie-le-gout-commence-au-jardin-2915534>



Construire votre projet alimentaire territorial



Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ?

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.

Télécharger

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/84247?token=0080a25512a2d34eb72f383df6c000e0b813e5f1ecb3bfc019539a6adb3ae965>



Une démarche gratuite basée sur 4 piliers et 12 axes de progrès



Bien-être

Évaluez les aménagements dédiés à l'accueil de vos convives et au confort de votre salle de restauration, et garantisiez la qualité nutritionnelle des menus servis.



Assiette responsable

Mon Restau Responsable vous fournit des indicateurs pour évaluer l'atteinte de vos objectifs en termes d'approvisionnement en produits bio, durables ou de proximité.



Éco-gestes

Luttez contre le gaspillage et réduisez vos déchets, faites des économies d'eau et d'énergie, utilisez des produits d'entretien respectueux de l'environnement.



Engagement social et territorial

Travaillez avec les acteurs du territoire, sensibilisez, impliquez et améliorez les conditions sociales de vos équipes.



Voir le site <https://www.monrestauresponsable.org/>





La labellisation Ecocert en Cuisine valorise les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et sains. Véritable outil de valorisation, ce label est également une démarche de progrès en 3 niveaux. L'objectif est de donner des clés aux collectivités pour faciliter la transition écologique, les aider à piloter leurs organisations, mais également les soutenir dans l'amélioration de la santé globale des convives, des territoires et donc celle de la planète.

LE LABEL ECOCERT EN CUISINE

Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+ bio	Au moins 10% de bio et 10 composantes par mois	Au moins 30% de bio et 30 composantes par mois	Au moins 50% de bio et 50 composantes par mois
+ local	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
+ sain	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisinés sur place
+ durable	Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)



www.labelbiocantine.com



+BIO pour proposer toute l'année un choix varié de produits issus de l'agriculture bio et réduire l'impact des pesticides dans l'assiette

+LOCAL pour privilégier les filières locales, réduire l'empreinte carbone des menus et venir de près avec les producteurs bio les plus proches



+SAIN pour respecter l'équilibre nutritionnel, favoriser la diversité alimentaire et valoriser le fait maison

+DURABLE pour sensibiliser les convives à l'écologie et à la lutte contre le gaspillage et limiter l'impact de l'activité du restaurant sur



Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable
+bio +locale +saine



Voir le site <http://labelbiocantine.com/le-label-ecocert-en-cuisine>





Frank Fol, chef cuisinier reconnu dans le paysage gastronomique Belge, porte sa passion pour le végétal depuis plus de 30 ans auprès des professionnels engagés. Devenu consultant international engagé dans le secteur de l'alimentation saine, il parcourt le monde pour partager son approche de la cuisine végétale. Il a créé « We're Smart » une organisation qui recense les meilleurs restaurants de légumes du monde. (weresmartworld.com)



We're Smart World veut rassembler des personnes et des entreprises (**We're**) qui travaillent de manière saine, écologique et durable, à la fois dans le secteur alimentaire et au-delà. L'objectif est d'apprendre les uns des autres et de se renforcer dans le seul but de faire évoluer notre société vers des solutions plus intelligentes (**Smart**) pour notre corps, la nature et le monde (**World**).

We're Smart met en évidence **51 techniques culinaires** adaptées aux fruits et légumes. (Bouillon, panure, saumure, chalumeau, séchage...)

« De la poêle à frire ou au sauté, des marmelades, des confitures et des chutneys à la soupe »



Voir le site <https://weresmartworld.com/>





La FCIL (Formation Complémentaire d'Initiative Locale) **CUISINE VÉGÉTALE** a été mise en œuvre au sein du lycée professionnel Jacques De Romas à Nérac par la région Nouvelle Aquitaine et le rectorat de Bordeaux à la rentrée 2022, afin de permettre un complément de formation pour les élèves diplômés d'un Bac Pro ou d'un CAP cuisine.



La FCIL aboutit à une certification garantissant que l'élève a acquis des compétences complémentaires à sa formation de base, lui permettant une meilleure insertion professionnelle

- Le projet répond à un besoin de formation spécifique sur les connaissances des produits végétaux, de leur approvisionnement, transformation et de leur commercialisation dans un contexte de restauration ou toutes situations connexes. En effet, face à la demande croissante des consommateurs, au changement des habitudes alimentaires et des tendances de marché, à l'augmentation du nombre de régimes spécifiques, à la diversité des modes de consommation alimentaires, l'usage des protéines végétales se développe, notamment au sein des différents concepts de restauration.
- Le projet s'inscrit dans une demande croissante de la part des consommateurs, pour une offre de restauration plus responsable et plus ouverte aux préparations culinaires à base de protéines végétales.
- Une demande croissante porte également sur la prise en compte en restauration des différents courants ou régimes à base d'aliments végétaux.
- Possibilité de banaliser une salle de restaurant pédagogique au tour du concept d'alimentation végétale (étalage, vente de cagettes de producteurs locaux, bar à jus et soupe (BJS).
- Notions de « restauration durable » mises en avant : vague du bio, les labels, valeurs sociétales : économie d'énergie, limiter le gaspillage, emballages moins polluants
Produits éthiques : commerce équitable, recycler les invendus, "cagette anti gaspi", produits sains
- 🌱🌱🌱🌱 Formation organisée autour d'un « concept global, holistique » => Un espace dédié (vert) avec étalage, restauration "greenstronomie", de la vente de cagettes produits locaux (circuits courts), des soupes, des salades à emporter de la restauration assise autour du végétal, des graines, association de la vente en ilots de produits secs (lentilles corail, graines diverses, condiments végétaux...) + offre de restauration végétale sur place.
- Initiation autour de la conception d'un jardin d'herbes aromatiques, de la gestion des déchets et d'un composteur...

Voir le Flyer : <https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2022/06/flyer-CV.pdf>





Qu'est-ce que l'étoile verte MICHELIN ?

L'étoile verte est un award annuel qui met en avant des exemples en termes de durabilité. Cette étoile récompense les restaurants et les chefs qui se montrent responsables de leurs normes éthiques et environnementales. Ils travaillent avec des fournisseurs et des producteurs éthiques afin d'éviter les déchets, et font tout leur possible pour éliminer le plastique et les autres matériaux non recyclables de leur chaîne d'approvisionnement.

« Le Guide MICHELIN a créé l'étoile verte afin de mettre la durabilité sur la carte. »

Que font les restaurants étoiles vertes ?

De nombreux chefs travaillent en étroite collaboration avec des cultivateurs, des éleveurs et des pêcheurs. Ils font de la cueillette sauvage dans les bois, ils ont leurs propres animaux et ils cultivent leurs propres fruits et légumes. Différents chefs s'intéressent également aux méthodes d'agriculture régénératrice, comme le travail avec les forêts alimentaires.

Qui peut prétendre à une étoile verte MICHELIN ?

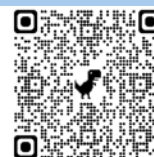
Tout restaurant figurant dans le Guide MICHELIN. Donc à la fois les assiettes MICHELIN, les Bib Gourmands et les étoiles MICHELIN. Que recherchent les inspecteurs pour attribuer une étoile verte MICHELIN ? Il n'existe pas de formule spécifique pour l'attribution d'une étoile verte. Chaque restaurant et son environnement ont leurs propres spécificités. Les inspecteurs recherchent ceux qui sont à la pointe de la durabilité, en tenant compte des critères suivants :

- Les déchets alimentaires
- L'utilisation d'ingrédients locaux et de saison
- L'empreinte écologique
- Le traitement et recyclage des déchets généraux
- La gestion durable

Quand l'étoile verte MICHELIN a-t-elle été lancée ?

L'étoile verte a été dévoilée en 2020, mais c'est lors de l'édition 2021 de différentes sélections dans le monde entier que l'étoile a été réellement déployée. En Belgique et au Luxembourg, l'étoile verte a été introduite en janvier 2021, lors de la cérémonie des étoiles.

Voir le site <https://guide.michelin.com/lu/fr/article/features/qu-est-ce-que-l-etoile-verte-michelin-et-comment-l-obtenir>





Pour aller plus loin...

→ Les avis d'expertise scientifique

L'Anses, le Haut Conseil de la Santé Publique et Santé Publique France sont en charge de l'élaboration des recommandations nutritionnelles du PNNS. L'Anses fournit la base scientifique des repères alimentaires établis dans le cadre du PNNS en se fondant sur les données scientifiques les plus récentes disponibles^{33,34}, le HCSP définit les nouveaux repères de consommation^{35,36}, à partir de l'avis de l'Anses, mais aussi d'autres revues de la littérature et d'auditions d'experts et Santé Publique France a en charge l'actualisation de la formulation et l'élaboration des messages et la communication destinée au grand public³⁷.

L'Anses a publié deux rapports d'appui scientifique dans le cadre de la mise en œuvre du menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire.

Dans sa première réponse³⁸, l'Agence indique qu'un menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire peut contribuer à la couverture de l'ensemble des besoins nutritionnels des enfants, à la condition qu'il soit équilibré et que l'offre végétarienne prenne mieux en compte l'intérêt des apports en légumineuses et en céréales complètes.

Dans sa seconde réponse³⁹, l'Agence souligne que l'augmentation du nombre de menus sans viande ni poisson, sous réserve de la condition évoquée ci-dessus, ne modifie pas l'équilibre nutritionnel des enfants. Il n'est donc pas pertinent de proposer une fréquence maximale de tels menus. Pour parvenir à ce résultat, l'Agence a comparé des compositions de menus végétariens et non végétariens proposés dans les cantines scolaires d'une part, et simulé l'évolution des apports nutritionnels suite à l'introduction de menus végétariens d'autre part.

→ Le Conseil national de la restauration collective

Le Conseil national de la restauration collective réunit l'ensemble des parties prenantes de la restauration collective (administration, agences, collectivités territoriales, interprofessions agricoles, agro-alimentaires, restauration collective, parents d'élèves, associations environnementales) pour accompagner la mise en œuvre des dispositions législatives liées à la restauration collective.

De nombreux documents ont été publiés pour accompagner les acteurs de terrain, y compris, pour les cuisiniers :

- Un guide de recommandations sur la composition nutritionnelle du menu végétarien en restauration scolaire⁴⁰ ;
- Un livret de recettes végétariennes pour l'accompagnement des cuisiniers de la restauration collective⁴¹. Ce livret commence par présenter les différentes sources de protéines végétales : les céréales et les légumes secs, en mettant l'accent sur leur intérêt nutritionnel, leur utilisation en cuisine et en présentant des conseils de préparation. Les

³³ <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0142.pdf>

³⁴ <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0142.pdf>

³⁵ <https://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=924>

³⁶ <https://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=648>

³⁷ <https://www.mangerbouger.fr/l-essentiel/les-recommandations-sur-l-alimentation-l-activite-physique-et-la-sedentarite>

³⁸ <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2019SA0205.pdf>

³⁹ <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2020SA0101Ra.pdf>

⁴⁰ <https://agriculture.gouv.fr/restauration-scolaire-tout-savoir-sur-le-menu-vegetarien-hebdomadaire>

⁴¹ <https://agriculture.gouv.fr/experimentation-du-menu-vegetarien-en-restauration-scolaire-des-recettes-pour-accompagner-les>



recettes choisies mettent toutes à l'honneur les légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches et pois cassés).

- Un cadre général concernant le plan pluriannuel de diversification des sources de protéines⁴². Ce document présente des exemples d'actions à mettre en œuvre en restauration collective sur les plats, la présentation des aliments aux convives, la conception des menus, la promotion des plats et le personnel.

→ La plateforme ma-cantine

Pour accompagner l'ensemble de la restauration collective rendant un service public, l'outil numérique « Ma-cantine »⁴³ a été lancé sous l'impulsion de la Direction interministérielle du numérique (DINUM) et du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Cette plateforme répond à plusieurs besoins :

- Donner aux acteurs (gestionnaires, élus, convives, parents) une information à jour et officielle, avec un décryptage de la loi EGalim et des mesures qui la complètent ;
- Proposer un premier niveau d'accompagnement (présentant les outils et ressources disponibles, les modalités de connexion à ma-cantine) pour les gestionnaires dans la mise en œuvre des obligations de la loi EGalim, et de la loi Climat et Résilience, en organisant, le cas échéant, des entretiens individuels ou collectifs, à distance ;
- Outiller les restaurants collectifs, en proposant un tableur de suivi de leurs approvisionnements, et une caleulette afin d'obtenir leurs scores EGalim, ainsi qu'un générateur d'affiche répondant aux obligations réglementaires d'information des convives ;
- Permettre aux restaurants collectifs de communiquer, plus largement, aux citoyens et à leurs homologues, sur leurs initiatives, notamment grâce à la page de publication nos cantines pour gagner en transparence et favoriser l'émulation ;
- Permettre aux restaurants collectifs de déclarer annuellement leurs valeurs d'achat de denrées alimentaires, à partir de 2022. Un bilan doit être transmis au Parlement par l'administration chaque 1er janvier à partir de 2022. Ce bilan est établi sur la base des données transmises par les gestionnaires au travers ma-cantine.

→ Le Centre national de la fonction publique territoriale

Pour accompagner les personnels en charge de la restauration collective dans l'exercice de leurs fonctions, le CNFPT, en partenariat avec le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, met à leur disposition un bouquet de ressources numériques⁴⁴ autour de la "Loi EGalim". Des vidéos ont notamment été élaborées par des chefs pour illustrer comment réaliser des recettes végétariennes⁴⁵.

→ Les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est chargé de la mise en œuvre de la politique française relative aux signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires : Appellation d'origine contrôlée (AOC), Appellation d'origine protégée (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), Label rouge (LR) et agriculture biologique (AB). Une présentation des différents SIQO existants est disponible sur leur site internet⁴⁶.

⁴² <https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-publication-dun-cadre-pour-le-plan-pluriannuel-de-diversification-des>

⁴³ <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil/>

⁴⁴ https://www.cnfpt.fr/sites/default/files/bouquet_de_ressources_restaurant_collective_v20.pdf

⁴⁵ <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/les-recettes-des-chefs-video>

⁴⁶ <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO>



Biblio et webgraphie

<https://institut-v.com/le-recrutement-en-restauration-vegetale/>

<https://www.unenvironnement.org/fr/actualites-et-recits/communique-de-presse/il-faut-reduire-les-emissions-mondiales-de-76-par-au>

<https://agriculture.gouv.fr/infographie-la-consommation-alimentaire>

<https://www.euractiv.fr/section/agriculture-alimentation/news/dans-lherault-les-circuits-courts-tirent-leur-epingle-du-jeu/>

<https://agriculture.gouv.fr/panier-de-saison-de-novembre-quels-produits-consommer-en-automne>

<https://agriculture.gouv.fr/la-plateforme-fraiselocalfr-pour-trouver-des-produits-en-vente-directe-pres-de-chez-vous>

<https://agriculture.gouv.fr/l'alimentation-une-histoire-de-gout-et-d'education>

<https://agriculture.gouv.fr/manger-mieux-demain-cest-le-projet-alimentaire-territorial-de-coutances>

<https://www.mangerbouger.fr/Manger-mieux/>

<https://agriculture.gouv.fr/experimentation-du-menu-vegetarien-en-restauration-scolaire-des-recettes-pour-accompagner-les>

<https://agriculture.gouv.fr/restauration-scolaire-tout-savoir-sur-le-menu-vegetarien-hebdomadaire>

<https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-publication-dun-cadre-pour-le-plan-pluriannuel-de-diversification-des>

<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/les-recettes-des-chefs-video>

<https://agriculture.gouv.fr/decouvrir-l'alimentation-par-les-cinq-sens-les-classes-du-gout>

<https://agriculture.gouv.fr/la-valorisation-en-circuits-ultra-courts-des-productions-du-lycee-olivier-guichard>

<https://agriculture.gouv.fr/les-circuits-courts-un-levier-important-pour-sapprovisionner-en-produits-frais>

<https://eduscol.education.fr/2089/comprendre-les-enjeux-de-l-education-l-alimentation-et-au-gout>

<https://agriculture.gouv.fr/experimentation-du-menu-vegetarien-en-restauration-scolaire-des-recettes-pour-accompagner-les>

<https://www.monrestauresponsible.org/>

Table de composition des aliments du CIQUAL <https://ciqual.anses.fr>

Loi EGALim - Loi n° 2019-938 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 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. <https://agriculture.gouv.fr/egalim-tout-savoir-sur-la-loi-agriculture-et-alimentation>

Passion céréales <https://www.passioncereales.fr/>

Légumes secs <http://www.legume-sec.com/les-legumes-secs/>

https://www.mangerbouger.fr/content/download/62769/1138111/version/2/file/brochure_50_astuces.pdf

« INCA 3 : Évolution des habitudes et modes de consommation, de nouveaux enjeux en matière de sécurité sanitaire et de nutrition », 2017 ;

Manifeste pour une alimentation durable – Valère CORREARD et Mathilde GOLLA Éditions Époque



Glossaire et abréviations

ADEME → Agence de la transition écologique

AGEC → (loi) : Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

ANSES : → Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

Atelier expérimental → Modalité pédagogique induisant une démarche de recherche et d'analyse de la part des élèves

AQUAFABA → Eau dans laquelle sont cuites des graines de légumineuses comme des pois chiches, qui est ensuite éventuellement réduite.

CHD → Consommation hors domicile

CNRC → Conseil national de la restauration collective

EGAlim (loi) → 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

Flexitarien → Régime alimentaire limitant la consommation de chair animale, sans être exclusivement végétarien.

HCSP → Haut Conseil de la santé publique

Okara → Pulpe de soja résultant de la fabrication du jus de soja et du tofu

PAT → Projets Alimentaires Territoriaux

PNA → Programme national pour l'alimentation

PNNS → Programme national nutrition santé

Pseudo-céréales → Plantes dont on consomme les graines à la manière des céréales, mais qui ne sont pas des graminées (ex : quinoa, sarrasin...).

SIQO → Signes d'identification de la qualité et de l'origine

Street-food → Cuisine de rue, mise en vente de plats et boissons à emporter.

Végétalien → Régime alimentaire excluant l'ensemble des produits d'origine animale.

Végétarien / ovo-lacto-végétarien → Régime alimentaire excluant la viande, le poisson, les mollusques et les crustacés. Il peut comporter les œufs ou des produits laitiers.



Composition du groupe de travail

Michel LUGNIER	Inspecteur Général de l'éducation, du sport et de la recherche
Jérôme MUZARD	Inspecteur éducation nationale économie-gestion
Erwan DE GAVELLE	Direction Générale de l'Alimentation - Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Evelyne DECOURT	Direction Générale de l'Enseignement scolaire - Bureau des diplômes professionnels (A2-3)
Christel COURCELLE	Direction Générale de la Santé - Ministère des Solidarités et de la Santé
Nathalie BEUGNOT	Restau'Co - Directrice de la restauration CROUS de Versailles
Nathalie JOLLIOT	Responsable du Pôle Alimentation Restauration Collective, Laboratoires Centre National de la Fonction Public Territoriale
Carole GALISSANT	SNRC (Syndicat National de la restauration Collective) – Directrice du Pôle Culinaire Éducation & responsable nutrition
Charlotte LAVIGE	Professeur de lycée professionnel organisation et production culinaire
Jérémy FORT	Professeur de lycée professionnel organisation et production culinaire
David CHASSAGNE	Professeur de lycée professionnel organisation et production culinaire

*“Que ton aliment soit ta seule médecine !”
Hippocrate*

