

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*

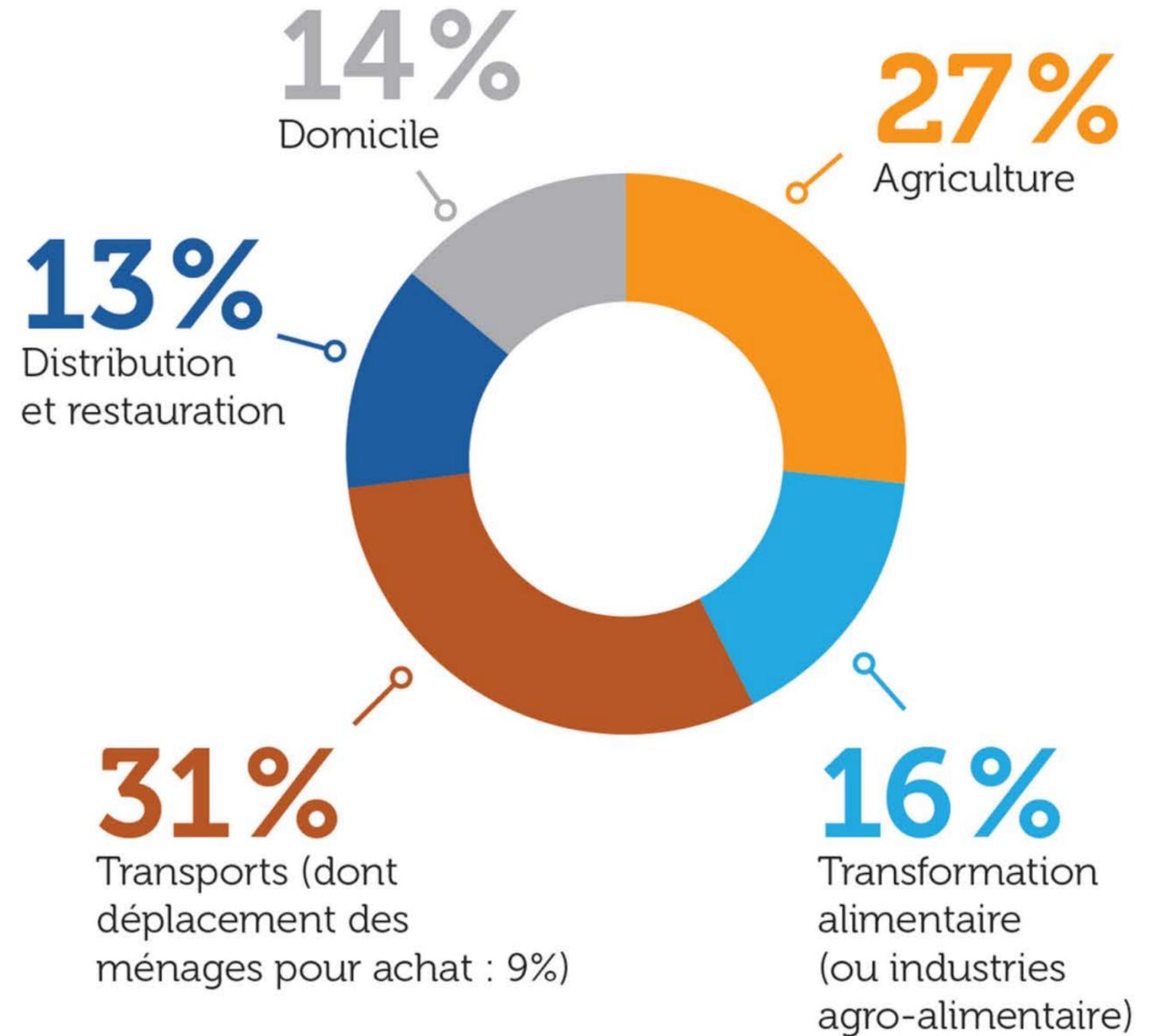
EMPREINTE ÉNERGÉTIQUE

> Au total :

La consommation globale d'énergie liée à l'alimentation est de

367 TWh

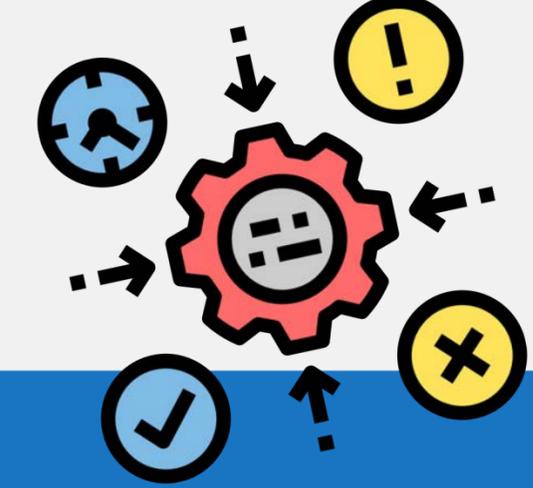
soit l'équivalent de 23% de l'énergie finale consommée par les français.



Alimentation durable ?

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.





Des éléments de contexte

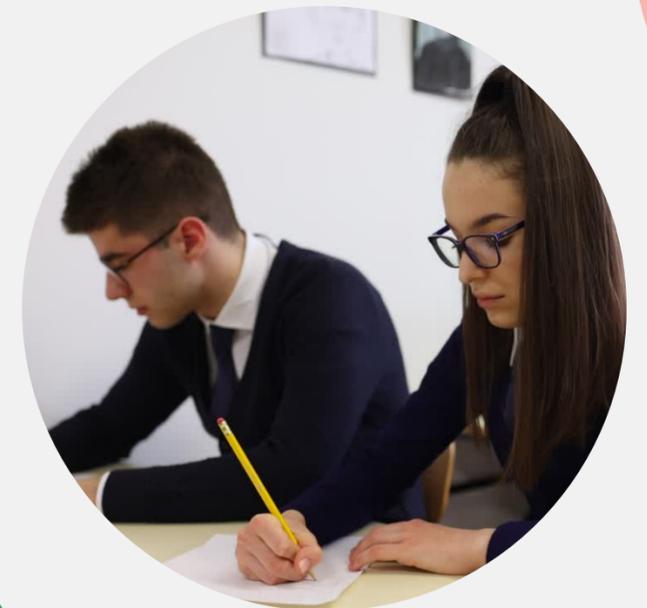


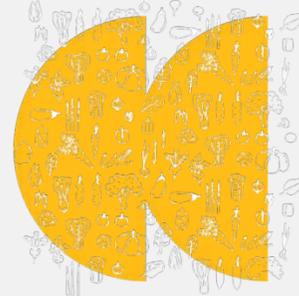
- Des évolutions sociétales majeures
- Des consommateurs plus exigeants et plus éduqués
- La politique de l'alimentation et de la nutrition et les évolutions législatives
- Du côté de la santé



Pourquoi un guide pédagogique ?

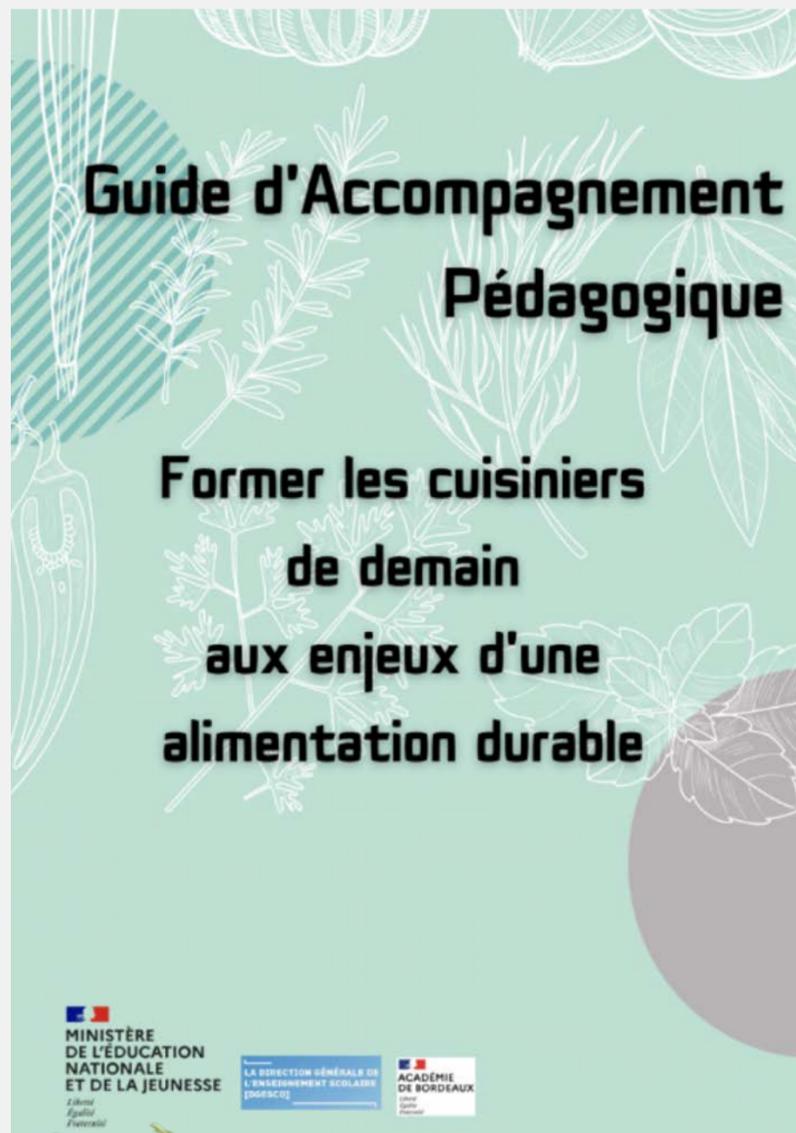
- Besoin d'évolution des formations existantes
- Réflexion a été initiée au sein du GT nutrition du Conseil National de la Restauration Collective avec l'IGESR
- Objectif => faire évoluer la formation initiale des cuisiniers face aux évolutions législatives, aux tendances globales de marchés et aux attentes des consommateurs

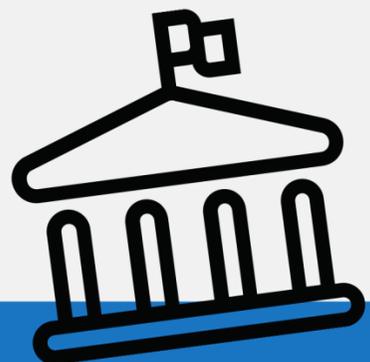




Contenu du Guide ?

- Des éléments de contexte
- Face à ces défis, quelles attentes vis-à-vis de la formation des cuisiniers de demain ?
- 9 exemples de supports pédagogiques actualisés dans l'esprit de la démarche « alimentation durable »
- Exemples d'outils et de pratiques respectueuses de l'alimentation durable
- Pour aller plus loin...





Politique nationale en matière d'alimentation



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



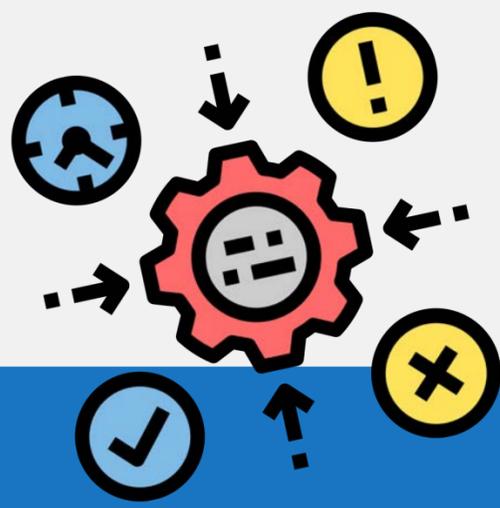
Le PNA3 => lutte contre le gaspillage alimentaire, l'utilisation des plastiques, les approvisionnements durables et de qualité, la promotion des protéines végétales et la promotion des recommandations nutritionnelles



Le PNNS 4 => (sept 2019), le [Programme National Nutrition Santé](#) analyse de la situation nutritionnelle de la population française et de son évolution.

Ces deux plans sont complétés d'outils réglementaires notamment pour la restauration collective dans le cadre de la Loi EGAlim et de la loi AGECC (Anti Gaspillage et Economie Circulaire)





Loi EGALIM 1 et EGALIM 2 + Loi Climat & résilience (2021)



- Des produits durables et de qualité dans les assiettes
- Information des convives
- Diversification des sources de protéines et menu végétarien
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
- Substitution des plastiques

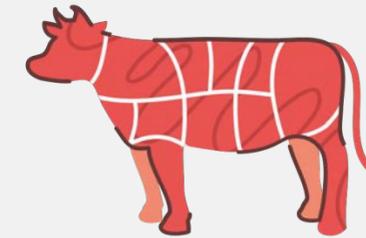




Des produits durables et de qualité dans les assiettes



- 50 % de produits durables et de qualité, dont 20% de produits biologiques depuis 1er janvier 2022



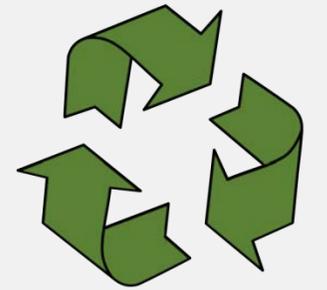
- 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons au 1er janvier 2024



Lutte contre le gaspillage alimentaire



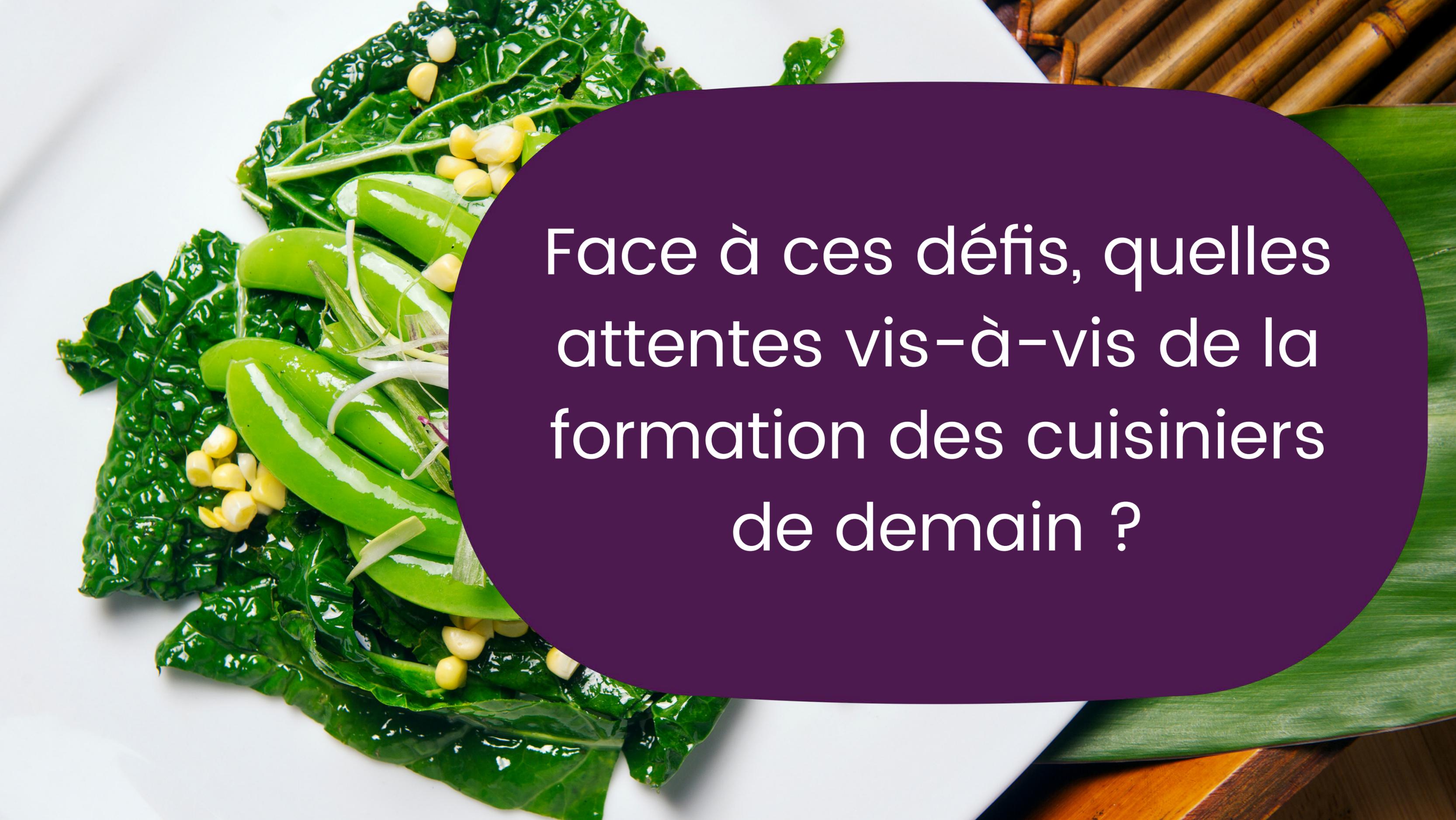
Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réaliser un diagnostic préalable + Interdiction de détruire des denrées alimentaires encore consommables



Pour opérateurs qui préparent plus de 3 000 repas par jour :

- Obligation d'établir une convention de don avec association caritative habilitée
- Obligation de mettre en place un plan de gestion de la qualité du don
- Obligation de rendre publics les engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les procédures de contrôle interne et les résultats obtenus



A photograph of a plate of fresh green vegetables, including spinach, peas, and pine nuts, with a purple circular overlay containing text. The background shows a bamboo mat and a wooden surface.

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

Une évolution de la culture professionnelle des futurs cuisiniers



Quelques propositions pour l'atelier expérimental et les travaux pratiques

Identification des champs technologiques à renforcer dans la formation, thèmes de travail, thèmes de projets



Des exemples de supports pédagogiques actualisés dans l'esprit de la démarche



Atelier expérimental

Travaux pratiques

Technologie culinaire / culture professionnelle



Atelier expérimental

● Comment adapter sa pratique et répondre aux attentes des consommateurs en matière de cuisine végétale ?

● Les bouillons « fait-maison », quels sont les précautions techniques de fabrication, les vertus et les exemples d'utilisations culinaires ?

● Comment et pourquoi exercer son sens de la créativité autour de l'utilisation des légumes en 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

● Identifier des circuits et critères d'approvisionnements durables et de proximité

● Réalisation d'un menu « tout végétal » selon un contexte professionnel donné et en partenariat avec un producteur local

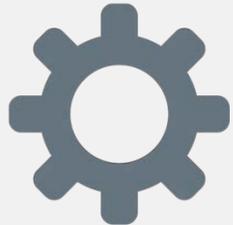
● Menu végétarien, comment en reconnaître les principales caractéristiques, le concevoir et le valoriser ?

● Les procédés de conservation naturelle des légumes

Technologie culinaire / culture professionnelle

● La cuisine végétarienne : connaissance, classification et rôle des aliments d'origine végétale dans l'alimentation

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



LE LABEL ECOCERT EN CUISINE

Les 3 niveaux de labellisation

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
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
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
+ bio	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites
+ local	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ de céréales complètes + repas cuisinés sur place
+ sain	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)	
+ durable		

Des menus clairs et contrôlés
Pas d'OGM
Des additifs interdits

Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage

www.labelbiocantine.com

Pour aller plus loin...

Biblio et webgraphie |

Glossaire et abréviations

[Retrouvez l'ensemble des séances pédagogiques =>](#)



“Que ton aliment soit ta seule médecine !”
Hippocrate



LES ENSEIGNANTS qui ont travaillé sur le Guide



CHARLOTTE LAVIGE

**Professeur de
cuisine**

**Lycée Professionnel
Haute Vue MORLAAS
[64]**



JÉRÉMY FORT

**Professeur de
cuisine et de
pâtisserie**

**Lycée Professionnel
jacques de Romas
NERAC [47]**



DAVID CHASSAGNE

**Professeur de
cuisine**

**Lycée Hôtelier de
Gascogne TALENCE
[33]**