



## Question écrite au ministère de l'Éducation nationale sur les programmes des diplômes de pâtisserie

Mme M. ... attire l'attention de Monsieur Jean-Michel Blanquer, ministre de l'Éducation nationale sur le programme du CAP Pâtissier et le Bac Pro Boulanger-Pâtissier.

La pâtisserie a une place à part dans l'alimentation. Elle nourrit sans être nécessaire au métabolisme et, on le sait, elle transgresse les recommandations nutritionnelles. Elle est dédiée au plaisir gustatif et visuel. Elle en a tiré une réputation internationale méritée.

La Commission EAT-[Lancet](#) sur l'alimentation (dans sa publication du 16/01/2019) nous alerte sur le rôle des systèmes alimentaires. Ils ont en effet le potentiel de favoriser la santé humaine et de préserver l'environnement. Cependant jusqu'à maintenant, ils menacent ces deux aspects. L'article se termine par la nécessité d'une transition globale et rapide vers une alimentation essentiellement végétale.

Cette évolution nécessaire ne serait qu'une contrainte si l'expérience de la dégustation d'une pâtisserie végétale n'incitait les gourmets à l'envisager comme une chance. Sa légèreté et la subtilité de ses saveurs la rendent attractive.

Les [formations](#) à la pâtisserie végétale dispensées par Régis Jeffrey à l'école Ferrandi sont prises d'assaut. De plus en plus de [pâtisseries](#) végétales voient le jour. D'autres développent le choix végétal dans leur offre (comme la bûche [Signature fleur de cassis](#) de Pierre Hermé). Enfin, signe fort, la pâtisserie végétale était le thème de [Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019](#). C'est pourquoi il est souhaitable que la créativité de cet artisanat se développe en faisant une place au végétal, ce qui de plus lui permettra de rester à la pointe au niveau international. Pourtant, à l'heure actuelle, la formation initiale des pâtissières et pâtissiers français ne leur permet pas de maîtriser la pâtisserie et les viennoiseries végétales. Afin de répondre aux enjeux environnementaux, d'intégrer des compositions plus saines, de revisiter nos classiques et d'offrir de nouvelles saveurs, les référentiels des diplômes de pâtisserie gagneraient à développer un volet dédié aux pâtisseries exclusivement végétales.

Mme M. ... interroge le ministre de l'Éducation nationale sur son intention d'élargir la pâtisserie française à la pâtisserie végétale au cours de la formation de nos pâtissières et pâtissiers.