Patrimoine gastronomique européen: aspects culturels et éducatifs

2013/2181(INI) - 19/02/2014 - Rapport déposé de la commission, lecture unique

La commission de la culture et de l’éducation a adopté un rapport d’initiative de Santiago FISAS AYXELA (PPE, ES) sur le patrimoine gastronomique européen: aspects culturels et éducatifs.

Aspects liés à l’éducation : les députés soulignent que l'état de santé et le bien-être de la population, aussi bien présents que futurs, sont profondément conditionnés par l'alimentation et par l'environnement, et donc par le type d'agriculture, de pêche et d'élevage. C’est pourquoi ils demandent aux États membres **d'intégrer à l'éducation scolaire**, et ce dès la petite enfance, l'étude et l'expérience sensorielle de l'alimentation, la santé dans le domaine nutritionnel et les habitudes alimentaires, afin de contribuer à améliorer l'état de santé et le bien-être de la population, à rehausser la qualité des denrées alimentaires et à promouvoir le respect de l'environnement.

La Commission et les États membres sont invités à :

- encourager des projets d'échanges d'information et de pratiques autour du domaine de la nutrition, des denrées alimentaires et des gastronomies, par exemple dans le cadre de la ligne Comenius (enseignement scolaire) du programme Erasmus+;
- favoriser les échanges interculturels dans les filières relatives à la restauration, à l'alimentation et à la gastronomie, en tirant parti des possibilités offertes par le programme Erasmus+ favorisant une formation de qualité, la mobilité et des stages accessibles aux apprenants comme aux professionnels;
- étudier un encadrement plus strict des contenus et des publicités traitant de produits alimentaires, notamment sous l'angle de la nutrition;
- promouvoir les systèmes de formation des professionnels de la gastronomie mettant l'accent sur le «fait maison» ainsi que sur l'utilisation de produits locaux et variés ;
- échanger des connaissances et des bonnes pratiques en ce qui concerne les activités liées à la gastronomie dans le cadre éducatif.

Aspects liés à la culture : la gastronomie peut être définie comme l'ensemble des connaissances, des expériences, ainsi que des formes d'arts et d'artisanats qui permettent de manger de manière saine et avec plaisir. Elle fait partie de l’identité européenne et constitue un élément essentiel du patrimoine culturel européen ainsi que du patrimoine culturel des États membres.

Les députés accueillent favorablement les initiatives visant à promouvoir le patrimoine gastronomique européen, comme les foires et les festivals gastronomiques à l'échelle locale et régionale, de même que les trois programmes de l'Union européenne sur les indications géographiques et les spécialités traditionnelles couvrant les appellations d'origine protégées (AOP), les indications géographiques protégées (IGP) et les spécialités traditionnelles garanties (STG).

La Commission et les États membres sont invités à :

- développer les aspects culturels de la gastronomie et à promouvoir des habitudes alimentaires orientées vers la préservation de la santé des consommateurs, le développement de l'échange et du partage des cultures et la promotion des régions ;
- soutenir les initiatives liées à l'agrotourisme, qui favorisent la connaissance du patrimoine culturel et paysager, apportent un soutien aux régions et contribuent au développement rural;

- appuyer les initiatives visant à préserver la qualité, la diversité, l'hétérogénéité et la singularité des produits artisanaux présents à l'échelle locale, régionale et nationale, afin de lutter contre l'homogénéisation qui risque de conduire à l'appauvrissement du patrimoine gastronomique européen;
- intégrer dans leurs réflexions sur les politiques alimentaires l'importance de soutenir une production alimentaire européenne durable, variée, de qualité et en quantité suffisante afin de soutenir la diversité culinaire européenne.